



Commissione europea

Abolizione della castrazione chirurgica

# Storie di successo



2D | ALLEVATORI



Storia di successo n. 1



## LA TRANSIZIONE AI MASCHI INTERI DEL PIÙ GRANDE PRODUTTORE FRANCESE DI CARNE SUINA

Il principale produttore francese di carne di maiale **integra le attività di allevamento, produzione di mangimi, macellazione e trasformazione della carne**. Nel 2013, è avvenuto il passaggio alla produzione di maschi interi.



**FORNITURA DI CARNE DI MASCHI INTERI**



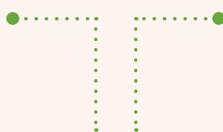
**A CIRCA 13 MILIONI DI CONSUMATORI OGNI ANNO**

### TEST DI FATTIBILITÀ DELLA TRANSIZIONE



L'azienda ha convinto anche gli altri componenti della catena di fornitura a partecipare a questa transizione. Un processo che ha richiesto varie modifiche dei processi utilizzati negli allevamenti. Durante un test, agli allevatori volontari è stato chiesto di interrompere la castrazione chirurgica, senza però modificare le altre prassi in uso. La presenza di odore di ferro è stata rilevata in base all'olfatto umano.

Dal test sono emersi grandi vantaggi per gli allevatori. La produzione di maschi interi ha ridotto le deiezioni, con conseguente semplificazione nella gestione dell'impatto ambientale.



### CONVINCERE I DISTRIBUTORI E I CLIENTI BUSINESS-TO-BUSINESS (B2B)

L'azienda ha condotto prove con acquirenti costituiti sia da aziende di distribuzione sia da clienti business-to-business, per rassicurarli sul fatto che la transizione era vantaggiosa per l'azienda e che non presentava rischi. Per convincerli dell'affidabilità dell'individuazione delle carcasse che presentavano odore di ferro, inoltre, ha organizzato numerose visite, durante le quali i rappresentanti dei distributori e dei clienti B2B hanno potuto ispezionare l'intero processo, in particolare il metodo di rilevazione basato sull'olfatto umano.



*Benessere degli animali*



## Storia di successo n. 2

# UN PROTOCOLLO DI VACCINAZIONE PER LA PRODUZIONE DI PROSCIUTTO CRUDO IN SPAGNA

In Spagna, gli allevatori **vaccinano contro l'odore di verro i suini di razza iberica** destinati alla produzione di prosciutto crudo. La vaccinazione ha migliorato la redditività e il benessere degli animali, mantenendo elevata la qualità del prodotto.

I protocolli di vaccinazione garantiscono carne con livelli di qualità elevati. Le prove condotte nei mattatoi e negli impianti di sezionamento dimostrano che la carne stagionata ottenuta da suini vaccinati è simile a quella dei maiali castrati fisicamente per quanto riguarda colore, percentuale di marezza e capacità di trattenere l'acqua.

### IL VALORE DELLA VACCINAZIONE

L'indice di conversione alimentare dei suini vaccinati è più basso di quasi il 3% rispetto a quello dei maschi castrati.



Di conseguenza, i costi relativi al mangime, elemento chiave delle spese sostenute dagli allevatori di suini, sono ridotti.

**La transizione dalla castrazione fisica alla vaccinazione non ha richiesto modifiche alle infrastrutture, ai sistemi di gestione o alle linee guida esistenti in merito alle vaccinazioni.**



## Storia di successo n. 3

# GRANDI RISULTATI PER UN PRODUTTORE POLACCO GRAZIE AL VACCINO

Un produttore polacco che utilizza un vaccino sicuro e affidabile è riuscito a **macellare gli animali circa 8-9 settimane dopo la seconda vaccinazione**, riuscendo così a ottimizzare il fatturato.

### CIFRE IN BREVE

- **2 allevamenti** con circa 7.000 scrofe
- **4 aziende d'ingrasso**
- **180.000 suinetti** prodotti annualmente (circa 35.000 destinati all'ingrasso in aziende esterne, il resto resta all'ingrasso presso gli allevamenti dei produttori)

*"...Consideriamo la vaccinazione come un investimento nel processo di produzione. I vantaggi dell'uso del vaccino sono minore consumo di mangime, crescita migliore e maggiore qualità della carne...Abbiamo riscontrato che, dopo la seconda vaccinazione, gli animali iniziano a crescere molto rapidamente, con incrementi giornalieri elevati. Per la nostra produzione, questo periodo di 8-9 settimane è ottimale. Ottimizza il nostro rendimento economico ed è comunque completamente sicuro per quanto riguarda l'odore di verro..."*



## SCHEDE INFORMATIVE

**01** Abolizione della castrazione chirurgica

### ALLEVATORI

**2A** Riduzione del rischio di odore di verro nei maschi interi

**2B** Vaccinazione dei suini contro l'odore di verro

**2C** Prevenzione dell'odore di verro percepibile nei suini immunocastrati

**2D** Storie di successo

### MATTATOI

**3A** Rilevazione dell'odore di verro nei suini non castrati

**3B** Come garantire l'assenza di odore di verro

**3C** Storie di successo

### INDUSTRIA ALIMENTARE

**04** Gestione dell'odore di verro nella carne

### DISTRIBUTORI E OPERATORI DEI SERVIZI ALIMENTARI

**5A** Aumento del valore di mercato della carne dei suini non castrati

**5B** Aumento dell'accettazione dei consumatori e maggiore conoscenza della carne dei suini immunocastrati

**5C** Storie di successo



[www.bit.ly/2vyHVTI](http://www.bit.ly/2vyHVTI)

Per ulteriori informazioni, vedere la relazione finale **Establishing best practices on the production, the processing and the marketing of meat from uncastrated pigs or pigs vaccinated against boar taint (immunocastrated)**

