

Produzione di Suini Maschi non castrati

Fase di produzione: Ciclo Chiuso
Paese d'origine: Spagna



L'Europa dal 2018 sta affrontando un abbandono volontario della castrazione dei suinetti senza anestesia e analgesia e il lavoro effettuato in Spagna dimostra che il ciclo di produzione maschile senza castrazione è possibile per tutti i paesi. Ovviamente, il rischio di odore di verro nelle carni e

le problematiche di benessere devono essere tenute in considerazione, soprattutto nei sistemi di produzione di suini pesanti, in cui delle soluzioni alternative devono essere adeguatamente sviluppate.

Il Problema – Maschi non castrati

L'allevatore spagnolo Ramon Armengol è proprietario di un allevamento a ciclo chiuso di 720 scrofe, in cui produce suini maschi non castrati. Consapevole del rischio di odore di verro nelle carni e dei possibili problemi di benessere ad essi associati, ha introdotto nuove e diverse metodiche per affrontare tali difficoltà - i risultati ottenuti evidenziano inoltre costi di produzione al kg più bassi.

Si stima che circa l'80% dei suinetti maschi in Spagna sono prodotti senza castrazione. Ciò consente agli allevatori di trarre vantaggio dalla migliore efficienza della produzione di maschi interi e di produrre carne con un tenore di grassi inferiore. Allo stesso tempo, evitano la pratica della castrazione e mantengono elevati standard di benessere. Da un punto di vista economico, risparmiano i costi associati alla castrazione chirurgica, compresa la manodopera, i materiali, l'anestesia e/o l'analgesia.

Migliore Pratica – La Soluzione

Ramon ha notato che la produzione di maschi interi richiede una corretta igiene nell'azienda agricola, oltre a capacità di gestione e supervisione adeguate per prevedere e risolvere eventuali problemi comportamentali. I rischi associati alla non castrazione comprendono la possibilità che le carcasse possano presentare odore di verro e l'aumento dell'aggressività e dei comportamenti sessuali. Per affrontare questi rischi, Ramon ha introdotto diversi sistemi e metodiche, tra cui diversi programmi di alimentazione. La sorveglianza del comportamento avviene regolarmente, per individuare potenziali problemi di aumento dell'aggressività. I suini vengono macellati ad un peso di circa 105 kg contro i 120 kg dei suini castrati.



Analisi Costi/Benefici

Sulla base dei dati reali dell'azienda agricola e dei calcoli basati sul modello Interpig, sono state osservate le seguenti variazioni:

3,86% di manodopera in meno per suino, non effettuando più la castrazione

Miglioramento del 5,34% dell'indice di conversione alimentare del mangime da ingrasso nei maschi interi, rispetto ai castrati (questi ultimi assumono il 9% di mangime in più)

L'accrescimento medio giornaliero è stato del 3,6% inferiore nei maschi interi, rispetto ai castrati

La percentuale media di carne magra è del 4-5% più alta nei maschi interi, rispetto ai maschi castrati

L'agricoltore non ha segnalato alcun aumento della mortalità o dei costi veterinari causati dalla non castrazione

Sulla base di queste ipotesi, i costi di produzione sono stati inferiori del 3,2% per quelli variabili e del 2,7% per quelli totali, per i maschi non castrati (1,36 €/kg contro 1,40 €/kg peso al macello). Tuttavia questi guadagni possono essere neutralizzati da un minor prezzo per i non castrati, inferiore del 3,36% rispetto a quelli castrati (1.092 € vs 1,13 €/kg).

Ulteriori link alla ricerca e al progetto

<https://www.eupig.eu/>

Link al rapporto tecnico

Contatto dell'RPIG (Spagna):

Emma Fabrega

