

# Heart Pig – Disciplinare Benessere

Fase di produzione: Ciclo Chiuso

Paese d'origine: Danimarca



Il produttore Niels Aage Arve riceve un premio di prezzo attraverso la commercializzazione delle carni da lui prodotte con il marchio di benessere "Heart Pig". Il prezzo più elevato copre i costi aggiuntivi per produrre i suoi suini secondo gli standard specifici del marchio (secondo i calcoli di SEGES).

## Cos'è Heart Pig

I prodotti a base di carne suina in Danimarca possono contenere il logo "Bedre Dyrevelfærd" (Miglior Benessere Animale) che contiene tre cuori colorati per indicare i miglioramenti di benessere animale nei suini. L'idea è quella di offrire ai consumatori una scelta più ampia e consentire loro di sostenere il benessere animale a seconda delle loro preferenze e delle loro possibilità economiche. Così i consumatori possono capire quanto benessere animale in più possono comprare con il loro soldi, indipendentemente dal fatto che scelgano carne di maiale con uno, due o tre cuori.

## Migliore Pratica – Requisiti del disciplinare

- Non viene effettuato il taglio della coda dei suini in tutto l'allevamento
- I suini in accrescimento e in ingrasso dispongono del 10% di spazio in più del normale
- Tutti gli animali devono avere accesso continuo alla paglia. Si utilizzano rastrelliere di paglia che offrono il vantaggio di rendere la paglia sempre disponibile, diversamente da quanto accade distribuendo la paglia terra
- Le scrofe sono in stabulazione libera per l'intero ciclo di produzione, tranne che per alcuni giorni al momento del parto

Il marchio di benessere-animale impone ai suinicoltori requisiti rigorosi affinché le carni suine siano etichettate con il relativo marchio, mentre le condizioni per i suini negli allevamenti devono rispettare una serie di requisiti di base. Tali requisiti sono notevolmente più severi di quelli attualmente in vigore in Danimarca e nell'UE, e quindi più severi di quelli previsti per la produzione standard o convenzionale.



Niels Aage Arve tiene le scrofe in stabulazione libera, tranne che per alcuni giorni al momento del parto



## Analisi Costi/Benefici

Il costo di produzione è più elevato a causa degli standard richiesti dal disciplinare.

**Il fabbisogno di spazio supplementare comporta un aumento dei costi fissi.**

Le scrofe consumano più alimento a causa della maggiore possibilità di movimento nei sistemi di stabulazione libera.

**C'è un maggiore consumo energetico per riscaldare i box più grandi (33 kWh/scrofa).**

Nella fase riproduttiva, si registra un leggero aumento della mortalità pre-svezzamento (+2,5%) e una maggiore mortalità della scrofa (+1,5%), elemento che richiede un maggior approvvigionamento di scrofette da rimonta.

**Si richiede l'acquisto di rastrelliere e di un cospicuo quantitativo di paglia (160 kg/scrofa/anno e 21 g/suino/d).**

Il tempo di lavoro da dedicare al continuo ricambio della paglia è del 30% più elevato. Sulla base di queste ipotesi, i costi di produzione sono superiori del 7,9%, passando da 1,41 €/kg fino a 1,52 €/kg di peso morto al macello.

**I costi di produzione supplementari, suddetti, sono coperti dal prezzo di mercato più alto, di circa 0,17 euro al kg. Vi è inoltre potenzialmente una maggiore stabilità a lungo termine per l'allevamento, derivante dalla commercializzazione del prodotto attraverso una catena di approvvigionamento ben definita e con un marchio a valore aggiunto chiaramente differenziato, per il quale la domanda dei consumatori sembra essere in crescita.**

## Ulteriori link a ricerca e progetto

[https:// www.eupig.eu/](https://www.eupig.eu/)

Link al rapporto tecnico

Contatto dell'RPIG (Danimarca): Claus Hansen

Tematica: Qualità delle carni

