



EndPigPain



CASTRACIÓN DE LECHONES

P: ¿Por qué se castra a los cerdos?

A: En la mayoría de los estados de la UE los cerdos son todavía castrados para evitar un posible mal olor al cocinar la carne (olor sexual). La castración también actúa sobre la madurez sexual de los animales impidiendo en la granja conductas sexuales normales que podrían hacer más complicado el manejo de los animales.

P: ¿Qué es el olor sexual?

R: Es un olor desagradable y penetrante (acompañando al sabor) que puede producirse cuando se cocina la carne procedente de cerdos machos.

P: ¿Qué porcentaje de cerdos presentan este problema al consumir su carne?

R: La mayoría de los cerdos son sacrificados con un peso inferior a 120 kilos. En estos casos la prevalencia del olor sexual es inferior al 5%. Los animales sacrificados con mayor peso o procedentes de sistemas alternativos como el ecológico suelen tener una mayor prevalencia.

P: ¿Por qué debemos detener la castración si previene el olor sexual?

R: La castración quirúrgica, que es la practicada mayoritariamente hasta ahora, es extremadamente dolorosa. Existen alternativas más humanitarias que han puesto en tela de juicio el sistema tradicional. La prevalencia del olor sexual es mucho más baja de lo indicado por la industria cárnica y podría descender aún más con unas condiciones de alimentación y manejo de los animales mejorado.

P: ¿Cuáles son las alternativas a la dolorosa castración quirúrgica?

R: Criar animales enteros

Los cerdos no necesitan ser castrados. Muchos países europeos como Irlanda, Reino Unido, España (excepto para la producción de jamón) y más recientemente Holanda crían cerdos enteros. Esto es posible debido a que la prevalencia del olor sexual es muy baja y los ganaderos en esos países han adquirido una gran destreza a la hora de gestionar sus granjas. La cría de cerdos requiere un manejo de los animales adecuado y unas condiciones de estabulación que les permita satisfacer sus necesidades naturales (alimentación suficiente y equilibrada, material de entretenimiento apropiado y un cuidadoso manejo). Estas condiciones son especialmente necesarias en la cría de machos. Es perfectamente posible, mejorando las condiciones de bienestar animal, mejorar los resultados.

La cría de animales enteros es la solución que preferimos. Sin embargo no siempre es posible. Este es el caso, por ejemplo, de los animales sacrificados con 180 o 200 kilos para la producción de productos como el jamón curado u otros. En estos casos se puede usar la vacunación contra el olor sexual.

Vacunas contra el olor sexual

También llamada inmunocastración. Se trata de un sistema en el que al cerdo se le aplican dos dosis de una vacuna que le bloquea temporalmente el desarrollo sexual e impide la producción de la sustancia que deriva en olor sexual.

Castración quirúrgica con anestesia y analgesia

En algunos países ya existe una legislación que prohíbe la castración sin anestesia. Sus animales se castran bajo anestesia local o general y analgesia. Este es el caso, por ejemplo, de Suecia, Suiza y Noruega. En Alemania la castración sin anestesia será ilegal en el año 2019. En otros países, como Holanda, existen sistemas privados de garantía que requieren una castración aplicada con paliativos de dolor. Debe indicarse que en este caso aunque se reduce el dolor, no se elimina del todo. Por este motivo, si debe castrarse al animal, la castración debería realizarse bajo los efectos de una anestesia efectiva y analgesia para reducir los dolores posteriores a la intervención.

P: ¿Cómo podemos detectar el olor sexual antes de que llegue al consumidor?

R: Un método fiable es el olfato humano. En los mataderos se puede realizar a través de un trabajador entrenado que huelga una pieza calentada de la grasa del cuello del animal sacrificado. Una vez identificado el olor, la canal se separa. Este método basado en la capacidad olfativa humana se está ya utilizando en Alemania, Francia, Holanda y Bélgica. Es posible que en el futuro se puedan desarrollar nuevos métodos.

P: ¿Se destruye la carne con olor sexual?

R: No. La carne puede utilizarse como producto hervido o embutido curado. El consumidor solo puede detectar el olor sexual si calienta la carne.

P: ¿Cuáles son las ventajas de no castrar?

R: La ventaja principal tanto para el animal como para el ganadero es la mejora del bienestar animal y el ahorrarse el proceso de castración. Además también hay beneficios para la sostenibilidad ya que los cerdos sin castrar engordan mejor y requieren menos alimentación.

P: ¿Cómo puedo contribuir para acabar con la castración de los lechones?

R: En primer lugar firmando nuestra petición dirigida a la Ministra de Agricultura pidiendo que apoye una prohibición en la UE para el año 2014. También puedes ayudar informándote en el comercio en el que compres sobre este asunto. También puedes cambiar tu dieta y reducir la demanda de carne de cerdo.