

Skup tuczników z rejonów zagrożonych ASF wystartował!

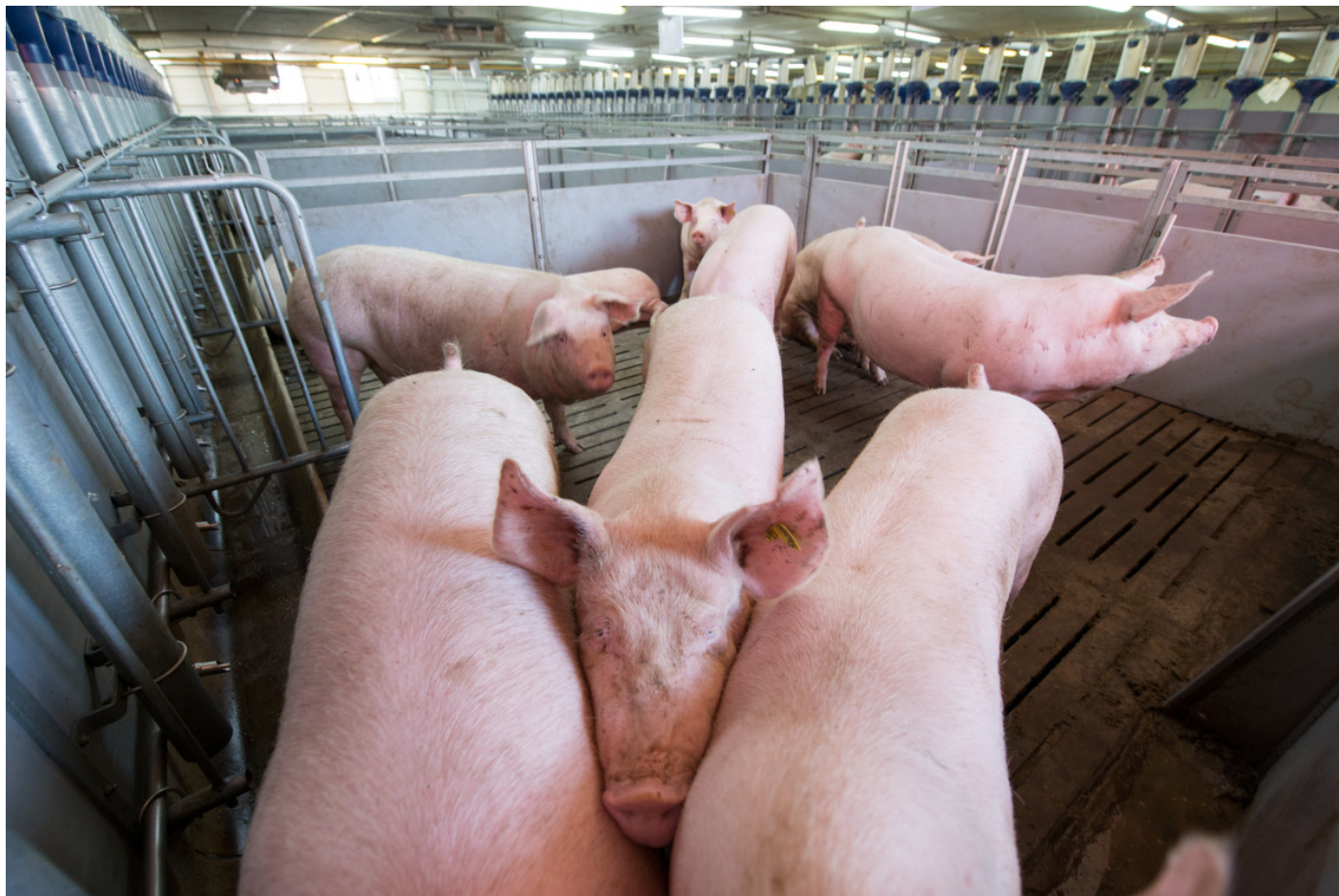
Autor: Anna Banaszekiewicz

Data: 21 września 2016

Rozpoczął się skup trzody chlewnej, obiecany w specustawie właścicielom hodowli tuczników w strefach zagrożonych występowaniem afrykańskiego pomoru świń (ASF). Ceny skupu nie są dla wszystkich rolników zadowalające, ale i tak jest to obecnie jedyne rozwiązanie, by zarobili na wyprodukowanych przez siebie tucznikach.

Wykup trzody chlewnej z rejonów zagrożonych wirusem ASF dopiero startuje. Obecnie realizuje go tylko jeden zakład mięsny, położony na zachodzie woj. mazowieckiego. Program odbioru jest bardzo ściśle ustalony, dzięki czemu właściciele gospodarstw w poszczególnych powiatach **mają możliwość dokładnego przygotowania się.**

– *Mamy szczegółowo rozpisany program odbioru, wiadomo też, w jakie dni będzie odbierana trzoda z kolejnych powiatów* – wyjaśnia Henryk Grabowski, [Wojewódzki Lekarz Weterynarii w Białymstoku](#).
– *Według najnowszych danych **już kilka tysięcy świń zostało zdjętych z rynku.** Trzodę chlewną zakłady mięsne odebrały już od producentów m.in. z powiatu wysokomazowieckiego, białostockiego, bielskiego, zambrowskiego, siemiatyckiego i hajnowskiego.*



Jak na razie odbierane są jedynie grupy zwierząt liczące co najmniej 100 sztuk.

Jak na razie zarówno liczba skupowanych zwierząt, jak i ceny, jaką oferują jedyne odbierające je zakłady mięsne, **nie są zbyt optymistyczne**. Przede wszystkim, w pierwszej turze skupu do zakładów przyjmowano jedynie takie partie, które liczyły sobie **co najmniej 100 tuczników**. Jest to sytuacja, która godzi w interesy niewielkich hodowców i pozwala zarobić wyłącznie tym większym. Choć są zapewnienia, że podczas odbierania drugiej partii zwierząt liczba wymaganych sztuk tuczników będzie zdecydowanie mniejsza.

Produkty wytwarzane z mięsa świń pochodzących z terenów zagrożonych ASF będą w pełni **bezpieczne dla zdrowia i na pewno wolne od wirusa**. Każda świnia przeznaczona na ubój jest badana, a mięso poddawane jest obróbce termicznej w wysokich temperaturach. Z mięsa produkowane będą **konserwy, które będą mogły bez przetargu nabyć jednostki finansów publicznych na cele związane z ich działalnością**. Konserwy mają trafić m.in. na potrzeby wojska

lub na cele charytatywne.

Powiązane:

- [Walka z ASF: potrzebne są większe uprawnienia dla weterynarzy!](#)
- [ASF: specustawa przyjęta przez Sejm jednogłośnie!](#)