

Сайт для сознательных любителей мяса | Un site web pour les amateurs consciencieux de la viande

Автор: Лейла Бабаева, [Базель](#) , 24.10.2019.



(© tdg.ch)

Швейцарская организация по защите животных (PSA) запустила [онлайн-платформу](#), на которой покупатели могут узнать, в каких условиях произведено мясо конкретной марки.

|

La Protection suisse des animaux (PSA) a créé une [plateforme](#) en ligne pour indiquer aux consommateurs dans quelles conditions a été produite la viande qu'ils achètent.

Un site web pour les amateurs consciencieux de la viande

Для многих потребителей надлежащие условия разведения животных являются важным критерием при покупке мяса, отмечается в коммюнике PSA. Сделать выбор бывает нелегко, так как в последние годы увеличилось число марок белкового продукта и норм в области разведения коров, свиней, кур и т.д.

На сайте можно найти сведения о том, насколько интересующую вас говядину, телятину, свинину или курятину стоит покупать с точки зрения защиты животных. Анализ производится с учетом ста критериев, при этом особенно низкие оценки получают импортированные товары. Парадокс – люди едят мясо и одновременно говорят о защите сельскохозяйственных животных. Впрочем, те времена, когда человек считал себя царем природы и хищнически относился к доступным на планете ресурсам, кажется, постепенно отходят в прошлое. В будущем PSA планирует предоставлять на сайте информацию о любых продуктах животного происхождения.

В числе критериев, учитываемых специалистами PSA, стоит отметить следующие:

Проверка: проводится ли она ежегодно, без предварительного уведомления, независима ли организация, которая выполняет проверку, могут ли эксперты PSA ознакомиться с результатами.

Лекарства: используются ли в профилактических целях антибиотики, применяются ли стимуляторы роста, ведется ли журнал их учета.

Корм и вода: обеспечены ли животные кормушками с кормом в достаточных количествах, соответствует ли корм потребностям животных, например, дают ли телятам цельное молоко и сено.

Качество воздуха, температура, шум, освещение: есть ли у животных доступ к зонам с естественным освещением, выключается ли электрический свет на ночь, воздействует ли на животных постоянный шум.

Выход на свежий воздух: могут ли животные гулять на свежем воздухе, предусмотрена ли для этого достаточно обширная зона.

Разведение: насколько быстро животные набирают вес, не вредит ли это их сердечно-сосудистой системе.

Перевозка: аккуратно ли обращаются с животными во время транспортировки, не находятся ли они в пути слишком долго.

Убой: действует ли на предприятии правило оглушения животных перед убоем, приводит ли выбранный способ оглушения к потере сознания, сколько времени им приходится ждать на бойне.

Финансовая безопасность производителей: достаточно ли зарабатывает фермер на своей продукции, чтобы иметь возможность заботиться о надлежащих условиях разведения животных.

После анализа вышеперечисленных пунктов мясо конкретной марки получает одну из четырех оценок: TOP, что значит «стоит покупать в первую очередь», OK – «рекомендуется», UNCOOL – «можно купить, если нет марок с более высокой оценкой», NO GO – «не стоит покупать». Например, куриное мясо Optigal, которое продается в супермаркетах Migros, получило оценку NO GO, а куриное мясо Migros Bio – оценку TOP. Поскольку сайт запущен недавно, на нем пока нет данных обо всех мясных продуктах, предлагаемых в разных магазинах Швейцарии, но список будет все время пополняться.

[транспорт швейцария](#)

Статьи по теме

[Швейцарцы, не ведая того, едят клонированное мясо](#)

[Ветеринарная служба взялась за права животных, а министерство транспорта – людей](#)

[Единственный в стране адвокат для животных работает в Цюрихе](#)

Source URL:

<http://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/sayt-dlya-soznatelnyh-lyubiteley-myasa>