## Наша Газета

### nashagazeta.ch

Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (https://nashagazeta.ch)

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

Auteur: Лейла Бабаева, <u>Базель</u>, 24.10.2019.



(© tdg.ch)

Швейцарская организация по защите животных (PSA) запустила <u>онлайн-платформу</u>, на которой покупатели могут узнать, в каких условиях произведено мясо конкретной марки.

La Protection suisse des animaux (PSA) a créé une <u>plateforme</u> 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:**

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