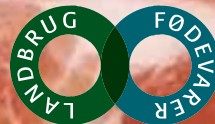


Din A til Z om dansk svineproduktion



**Åbn folderen
og læs mere om
den danske
svineproduktion**





Din A til Z om dansk svineproduktion

Folderen "Din A til Z om dansk svineproduktion" er et lille opslagsværk, der nemt, hurtigt og overskueligt giver dig viden om det særlige ved dansk svineproduktion. Bevæg dig gennem fanebladene og bliv klogere på:

- **Kødkvalitet**
- **Fødevarerikkerhed**
- **Dyrevelfærd**
- **Klimavenligt svinekød**

Har du brug for mere viden og inspiration, så klik ind på **www.detailogfoodservice.dk**. Her kan du også tilmelde dig vores nyhedsbrev målrettet detail og foodservice.

Detailogfoodservice.dk henvender sig til personer, der har et professionelt forhold til mad. Hjemmesiden er Landbrug & Fødevarer's inspirationsbank til detail, kantiner, storkøkkener og grossister.



Vidste du, at...

...Landbrug & Fødevarer er en erhvervsorganisation, der repræsenterer det samlede danske landbrugs- og fødevarerhverv og er resultatet af en fusion mellem flere landbrugsorganisationer, bl.a. Danske slagterier/Danish Meat Association, Landbrugsrådet, Dansk Landbrug og dele af Mejeriforeningen.

Produktionen af svinekød har i mere end 100 år været et vigtigt aktiv for Danmark. Den danske svineproduktion er blandt de førende i verden inden for avl, kvalitet, fødevarer sikkerhed, sporbarhed og dyrevelfærd.

- Der er ca. 5.000 landbrugsbedrifter med svineproduktion i Danmark.
- Den samlede danske svinebestand er på ca. 12 mio. svin.
- Dyrevelfærd er højt prioriteret i den danske svineproduktion, og der arbejdes hele tiden på at gøre forholdene for den levende gris bedre.
- Høj fødevarer sikkerhed og god sundhed i staldene er et centralt kendetegn for dansk svineproduktion.
- En miljømæssig bæredygtig svineproduktion er et afgørende kerneområde for udviklingen af dansk svineproduktion.



God gris med god smag

Danske svineproducenter har gennem mange års avlsarbejde fået skabt en gris, der både har god kødkvalitet og god spisekvalitet. Målsætningen er at levere svinekød af bedste kvalitet og ensartethed til alle kunder. Som eksempel har den danske gris fra 1975 - 1993 tabt 1/3 af sit fedt. Fedtet er i stedet blevet erstattet med kød, og i dag er den gennemsnitlige kødprocent på ca. 60 %. Dansk svinekød er derfor generelt meget magert, men har samtidig tilpas med fedtmarmorering til også at give god saftighed, mørhed og smag. Dansk svinekød er en vigtig del af en sund kost.

- **Dele af den danske gris er lige så magre som kylling og kalkun.**
- **Kødprocenten er gennemsnitlig på 60 %.**
- **De danske grise har et lavt stressniveau, hvilket giver en god kødkvalitet.**
- **I alt 20 udskæringer lever op til kriterierne for nøglehulsmærket = det sunde valg.**
- **Dansk svinekød har både høj spisekvalitet og er velegnet til videre forarbejdning.**



Sov trygt om natten

Forbrugernes tillid er altafgørende for produktionen og efterspørgslen af dansk svinekød.

Den danske svinebranche gør en stor indsats for at reducere forekomsten af Salmonella, og indsatsen har medført, at forekomsten af Salmonella i dansk produceret svinekød er blandt verdens laveste (1,2 % i fersk kød). For at sikre sig mod indhold af medicinrester i kødet, tilbageholdes grisene i en tilpas lang periode efter behandling med medicin. Dette sikrer, at medicinen er nedbrudt inden grisen sendes til slagtning. Som en del af slagteriernes egenkontrolprogram udtages årligt op mod 20.000 prøver, hvor der testes for forekomsten af reststoffer.

- **Danmark har et ansvarligt forbrug af medicin til grise og er foregangsland for andre (store) grisenationer.**
- **Danmark producerer 10 % af grisene i EU og har samtidig det laveste forbrug af antibiotika (sammenlignet med andre store grisenationer).**
- **Dansk svinekød ligger helt i top, når det gælder lav forekomst af Salmonella.**
- **Alt kød kan altid spores tilbage til en mindre gruppe af landmænd.**



God dyrevelfærd giver sunde grise

Grisene skal have et godt liv i stalden – det er god dyrevelfærd. Forhold som plads, lys, adgang til rodematerialer (halm, hø, træklodser eller andet naturligt materiale) samt tørre hvilearealer er vigtige for at tilgodese grisens naturlige behov. Alligevel er det landmandens evne til at iagttage grisene og forstå deres adfærd, der spiller den største rolle i arbejdet med at sikre god dyrevelfærd.

I Danmark stiller vi høje krav til dyrevelfærd, bl.a. fordi vi mener, at omsorg for dyrene giver stærke og sunde grise. Systematisk kontrol, egenkontrol og opfølgning er dermed en del af hverdagen hos alle svineproducenter. De mange kontroller er med til at sikre grisenes velfærd og sundhed.

- Danske grise har dagligt adgang til brusebad og legetøj.
- 70 % af de drægtige søer går allerede løse (fra 2013 skal alle gå løse).
- Svineproducenternes arbejde kontrolleres både af dyrlæger, myndigheder, slagterier og en uafhængig 3. part.
- Danmark har en ansvarlig og balanceret svineproduktion baseret på troværdig dokumentation og data.

Klimagrisen på rette spor

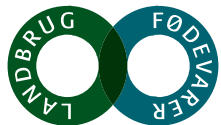
Danmark er blandt de absolut bedste til at producere klimavenligt svinekød. På godt 10 år er det lykkedes at reducere udledningen af drivhusgasser med 20 %, og inden 2015 vil udledningen falde med yderligere 6 %. Som et resultat heraf kan vi i dag producere to grise med samme miljøbelastning som én gris i 1985!

Klimabelastningen for en dansk svinekotelet er ca. 360 g CO₂.

360 g CO₂ svarer til, at man enten:

- **drikker 4 kopper kaffe.**
- **kører én km i personbil.**
- **ser tv i 4 timer og 45 minutter.**
- **tager ½ karbad (hvis vandet opvarmes med fjernvarme).**

Omvendt svarer en ferierejse for en person til Thailand, hvor der udledes 2 ton CO₂, til et forbrug af 5.555 koteletter.



Landbrug & Fødevarer

Axelborg, Axeltorv 3
1609 København V

T +45 3339 4375
F +45 3339 4151

W www.detailogfoodservice.dk
E mrp@lf.dk