

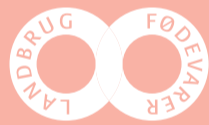
Dyrevelfærd 🐾 Kvalitet 🐾 Fødevarer
sikkerhed 🐾 Bæredygtighed 🐾 Le
ingssikkerhed 🐾 Dyrevelfærd 🐾
Fødevaresikkerhed 🐾 Bæredygt
hed 🐾 Leveringssikkerhed 🐾 Dyr
Kvalitet 🐾 Fødevaresikkerhed 🐾
dygtighed 🐾 Leveringssikkerhed
elfærd 🐾 Kvalitet 🐾 Fødevaresikl

Landbrug & Fødevarer
Axelborg, Axeltorv 3
1609 København V

T +45 3339 4000
F +45 3339 4141

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

Landbrug & Fødevarer



Get more information — Get the newsletter — Get in touch
www.detailogfoodservice.dk

All in one 🐾

Fem skridt til bedre svinekød



Skønt Danmark kun rummer 5 mio. indbyggere, er vi alligevel i stand til at producere fødevarer til 15 mio. mennesker.

Det har krævet årtiers forskning. En forskning, som har lagt fundamentet for, at den danske svinekødsbranche i dag er anerkendt over hele verden for sin kvalitet og effektivitet. Især er Danmark i front, når det gælder kødkvalitet, fødevarer sikkerhed, dyrevelfærd og bæredygtige løsninger.

Det er emner, der ligger både landbruget, kødindustrien og myndighederne på sinde, og som bakkes op af et stærkt samarbejde og kontinuerlig udvikling.

1

Dyrevelfærd

Dyrevelfærd er et væsentlig element i dansk svineproduktion, og vi påtager os i høj grad ansvar for forbedringer på dette område, da god etik og omsorg for dyrene giver stærke og sunde grise. Svineproducenterne afsætter hvert år ca. 100 mio. kr. til forskning og udvikling, hvoraf en tredjedel målrettes forskning i bedre dyrevelfærd.

- ☛ Danske grise har dagligt adgang til brusebad og beskæftigelses- og rodemateriale af naturmaterialer.
- ☛ Der bruges smertelindring i forbindelse med kastration.
- ☛ I Danmark er det ikke tilladt at bygge stalde med fuldspaltegulve.
- ☛ Særlige krav til indtransport betyder, at dødeligheden under transport er den laveste i verden – 0,006% (2012).

2

Kvalitet

Dansk svinekød er kendetegnet ved en ensartet høj kvalitet, hvilket er resultatet af en mangeårig indsats i branchen. En god kødkvalitet kræver en indsats i alle led, fra avl over opvækst til tilberedning. Målsætningen er at levere svinekød af bedste kvalitet hver gang. Dansk svinekød er generelt magert og har samtidig tilpas med fedtmarmorering til også at give god saftighed, mørhed og smag – de egenskaber, der oftest nævnes, når der tales om spisekvalitet.

- ☛ Ensartet kvalitet og størrelse af alle udskæringer.
- ☛ Kød med god holdbarhed.
- ☛ Magert, mørt og velsmagende kød.
- ☛ Danske grise har et meget lavt stressniveau, hvilket giver en god kødkvalitet.
- ☛ 20 udskæringer på grisen lever op til kriterierne for Nøglehulsmærket, som tildeles sunde fødevarer.

3

Fødevarer sikkerhed

Fødevarer sikkerhed er en tillidssag og en grundpille i produktionen af svinekød i Danmark. Hele vejen gennem den integrerede produktionskæde er produktionen optimeret for at sikre sunde og sikre svinekødsprodukter.

- ☛ Danmark har en meget restriktiv antibiotikapolitik.
- ☛ Dansk svinekød indeholder ingen uønskede stoffer.
- ☛ Alle producenter og slagterier er en del af et fuldt integreret salmonellaovervågningsprogram.
- ☛ Dansk svinekød har en af verdens laveste forekomster af salmonella.

4

Bæredygtighed - miljø og klima

Danmark er blandt de absolut bedste til at producere miljøeffektivt og klimavenligt svinekød. De seneste 25 år er produktionen af svinekød i Danmark steget, mens der samtidig er sket en markant reduktion af miljøpåvirkningen. Branchen ønsker at bidrage til en høj miljøbeskyttelse, både i Danmark og globalt, og arbejder åbent og målrettet for at minimere miljøpåvirkningen og bidrage til helhedsorienterede løsninger i hele værdikæden.

- ☛ I dag produceres to slagtesvin med samme miljøbelastning som ét slagtesvin i 1985.
- ☛ Grisenes foderforbrug er den enkeltfaktor, der bidrager mest til udledningen af drivhusgasser, og derfor er højere foder-effektivitet lig med mindre udledning af drivhusgasser.
- ☛ Den danske svinebranche arbejder bevidst med ressourceoptimering og miljøteknologiske løsninger.
- ☛ Miljøbelastningen fra transport af dansk svinekød er ud fra et LCA-perspektiv forsvindende lille (< 1 %) og 'Food Miles' er dermed en ubetydelig miljøfaktor i svinekøds produktkæde.
- ☛ Andelsslagterierne har reduceret deres udledning af drivhusgasser med 30 %.

5

Leveringssikkerhed

Dansk svinekød har været en populær eksportvare i mange år, hvilket har givet os en stor erfaring i at håndtere forskelligartede kundekrav. Den vedvarende succes skyldes, at vi altid sætter højest mulige standarder for vores produktion, produkter og service. Ensartede produkter i stor volumen giver os fleksibilitet og mulighed for altid at kunne levere eksakt den vare, som bestilles og til den aftalte tid og kvalitet.