

VSEBINA

Edini ukrep za preprečevanje vnosa afriške prašičje kuge v reje in na farme domačih prašičev je izvajanje biovarnostnih ukrepov.....	4
Ecocid S – zanesljiv partner v boju z afriško prašičjo kugo	9
Vzrejališča	10
Prehrana pujskov v času vzreje	16
Odkrivanje težav v rasti pujskov v času laktacije in vzreje	18
Svinje na devetih nadstropjih	21
Več surove vlaknine, manj grizenja repov?	23

Reja prašičev

Izdajatelj:

Kmetijska založba, d.o.o.



Glavni urednik:

mag. Andrej Golob

Odgovorna urednica:

Zorica Abraham Panič

Tehnični urednik, grafično oblikovanje:

Janez Grabec

Tisk: Malex, d.o.o.

Naklada: 5000 izvodov

Naslov uredništva:

REJA PRAŠIČEV

Stari trg 278, 2380 Slovenj Gradec

telefon: 05 90 10 576, 02 88 56 700

E pošta: kmetovalec@km-z.si, zorica.abraham@gmail.com

http: www.kmetovalec.com

Naročnine in oglasno trženje:

KMETIJSKA ZALOŽBA, d.o.o.

Stari trg 278, 2380 Slovenj Gradec

telefon: 05 90 10 576

E pošta: oglasi@km-z.si

http: www.kmetovalec.com

Fotografija na naslovnici:

Zorica ABRAHAM PANIČ

Minilo je leto in spet pripravljamo Kmetovalčevo prilogo Reja prašičev. Zelo zaskrbljujoče je, da je v naši neposredni bližini afriška prašičja kuga. Ob prostem pretoku blaga in ljudi obstaja velika nevarnost, da se ta zelo huda bolezen prenese tudi k nam. Zato je potrebno, da obrati poskrbijo za biovarnost in da skušajo čim bolj zavarovati svoje črede živali. Ob tako nizkem staležu plemenskih svinj v Sloveniji bi morebitni izbruh te nevarne bolezni lahko pomenil propad panoge.

Slovenska prašičereja ne more konkurirati velikim prašičerejskim državam, kvečjemu se lahko zgleduje v posameznih segmentih po njih. Naš cilj bi morala biti čim višja samooskrba. Vendar za doseg tega cilja ni dovolj volja ljudi, da bi se ukvarjali s prirejo prašičev, če potem končnega proizvoda – prašiča pisanca ne morejo prodati oziroma ga prodajo po mizerni ceni, ki ne pokrije stroškov prireje. Vsekakor nam manjka povezovanja v verigi od začetka do konca. Težava pa so trgovske verige s svojo politiko, ki vsekakor ni naklonjena prireji. Prvi korak, ki bi ga država lahko naredila, in je korak naprej, je transparentno označeno poreklo in predvsem izvor mesa v izdelkih ter predelani hrani kakor tudi pri svežem mesu. S tem bi nedvomno lahko vplivali na to, da se vidi, od kod prihajajo surovine, ki so vključene v posamezne izdelke. Ukrepi, ki jih uporabljamo za izboljšanje samooskrbe s prašičjim mesom, nekako ne obrodijo pravih sadov. Kaj bi torej naj storili, da bi dvignili raven samooskrbe s prašičjim mesom?

Izbrana kakovost za meso slovenskega porekla naj bi prišla in veljavo s 1. januarjem 2019. Kaj si lahko obetamo od tega, je vprašanje. Ljudje morajo biti pripravljene kupovati slovensko meso, ki je kakovostno in kjer so kratke poti od proizvajalca do potrošnika, kar pomeni, da je sveže. Vendar temu dostikrat ni tako. Predvsem pri predelani hrani se uporabljajo številni dodatki, nadomestki itn., kjer se ne vidi kakovost vhodne surovine. Od projekta Izbrana kakovost za slovensko prašičje meso si vsi veliko obetamo. Pridelovalci vidijo v tem predvsem zagotovljeno prodajo in morda na daljši rok tudi bolj ugodno ceno.

Ali bo s 1. januarjem 2019 in naprej res boljše za slovenske rejce prašičev?

Slovenska prašičereja mora vsekakor iti v korak s časom. Ker je slovenski trg zelo majhen v evropskem in svetovnem merilu, je treba predvsem delovati povezovalno in gledati naprej. Kar je bilo, je bilo, gledati nazaj je nesmiselno, kaj je bilo včasih in kaj smo izpustili ali naredili narobe, je za nami. Zdaj (čeprav to govorimo že več kot 25 let) je čas, da stopimo skupaj VSI rejci prašičev, predelovalna industrija in nazadnje tudi trgovske verige. Ali smo zmožni tega in ali znamo to narediti, je pa drugo vprašanje.

