Informacja prasowa,   
Warszawa dn. 16.11.2020 r.

**Indyk – od pola do stołu**

**Indyk gości na europejskich stołach od XVI wieku[[1]](#footnote-1). Od jego pojawienia się minęło już tak wiele lat, że udało nam się poznać go bliżej, zwłaszcza pod kątem chowu. Obecnie, dzięki tej wiedzy, możliwe jest zapewnienie mu optymalnych warunków do rozwoju, co ostatecznie wpływa na jakość i bezpieczeństwo mięsa trafiającego na stoły konsumentów. Oto kilka kluczowych informacji i zasad obowiązujących w zakresie chowu oraz hodowli indyków, które warto poznać.**

**Żywienie indyków**

Indyki, spośród wszystkich zwierząt gospodarskich, mają maksymalne wymagania środowiskowe i pokarmowe. Ich chów fermowy wymaga dużej wiedzy i bardzo restrykcyjnego przestrzegania zasad technologii i higieny, a także zapewnienia dobrostanu[[2]](#footnote-2). Prof. dr hab. Jan Jankowski z katedry Drobiarstwa Wydziału Bioinżynierii Zwierząt Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie twierdzi, że indyki mają bogatą w różnorodne składniki dietę. Co zatem znajdziemy w paszach spożywanych przez indyki? Bardzo wysokiej jakości zboża, głównie pszenicę i kukurydzę, a także wysokobiałkowe śruty poekstrakcyjne (koprodukty powstałe w procesach pozyskiwania oleju z nasion): sojową, rzepakową i słonecznikową oraz olej sojowy.

**Warunki środowiskowe**

Indyki to ptaki trudne w odchowie, bardzo delikatne, dlatego wymagają szczególnej opieki[[3]](#footnote-3). Osoby, które badają ich zachowania wskazują, że jest to gatunek, który łatwo się stresuje i denerwuje. Z tego powodu, w ich odchowie uwzględnia się takie czynniki jak np. odpowiednie natężenie dźwięków, aby hałas nie przeszkadzał zwierzętom. Dr hab. Monika Michalczuk z Zakładu Hodowli Drobiu Wydziału Nauk o Zwierzętach Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, zwraca również uwagę, że aby sprostać zwiększonym wymaganiom dotyczącym jakości mięsa drobiowego, producenci muszą uwzględniać również czynniki środowiskowe panujące w kurniku, jak: temperatura, wilgotność powietrza, odpowiednie natężenie światła czy warunki zoohigieniczne.

Indyk to ptak, który ze względu na swój temperament, potrzebuje szczególnego, spokojnego traktowania przez swoich opiekunów. To sprawia, że osoby, mające z nim kontakt na co dzień, muszą mieć łagodne usposobienie. Jest to jeden z elementów gwarantujący tym ptakom dobrostan.

**Wysokie standardy produkcji**

Jakie regulacje prawne gwarantują konsumentom ponadprzeciętną jakość i bezpieczeństwo mięsa, w tym mięsa indyczego? Jedną z kluczowych kwestii prawa żywnościowego w Unii Europejskiej jest koncepcja ,,od pola do stołu”. Jako jedna z naczelnych zasad została wprowadzona w UE już w 2002 roku (rozporządzenie nr 178/2002). Idea ta opiera się na aktywności wszystkich uczestników łańcucha żywnościowego – od kontroli źródeł pochodzenia zwierząt oraz ich prawidłowego żywienia, przez ubój, aż po pakowanie i transport. Zgodnie z założeniami pełnej transparentności poszczególnych etapów produkcji, na terenie całej Unii Europejskiej wprowadzona została kontrola bezpieczeństwa żywności, która pozwala na identyfikację poszczególnych uczestników łańcucha żywnościowego na każdym etapie wytwarzania produktu, a odbiorcy końcowemu gwarantuje bezpieczeństwo i wysoką jakość produktów. Dokładny opis norm i przepisów prawnych, dotyczących ogólnych zasad i wymagań prawa żywnościowego oraz procedur w zakresie bezpieczeństwa żywności, można znaleźć w Rozporządzeniu (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r[[4]](#footnote-4).

**Pod skrzydłami jakości**

Informacjom na temat wartości odżywczych mięsa indyczego produkowanego w Europie oraz jego wysokiej jakości, wynikającej z rygorystycznych zasad i procedur UE oraz przepisów wewnętrznych państw członkowskich, poświęcony jest program „Indyk z Europy – pod skrzydłami jakości”. Jego celem jest podkreślenie szczególnych cech metod unijnej produkcji rolnej oraz charakterystyki unijnych produktów rolno-spożywczych na rynku wewnętrznym UE. Inicjatorem kampanii jest Krajowa Rada Drobiarstwa – Izba Gospodarcza (KRD-IG).  
Więcej informacji na www.wingsofquality.eu

----  
**Krajowa Rada Drobiarstwa – Izba Gospodarcza (KRD-IG)** działa nieprzerwanie od bisko 30 lat. Aktualnie zrzesza ponad 100 członków reprezentujących hodowlę, reprodukcję i wylęgi, produkcję towarową drobiu i jaj, a także produkcję i sprzedaż mięsa drobiowego oraz jego przetworów i jaj konsumpcyjnych, produkcję pasz dla drobiu, produkcję towarzyszącą. Podmioty zrzeszone w KRD-IG posiadają łącznie blisko 70% udziału w rynku krajowym oraz około 90% udziału w eksporcie. KRD-IG prowadzi szeroką działalność dydaktyczną i naukową związaną   
z sektorem drobiarskim.

Celem działalności KRD-IG jest m.in. stały rozwój i unowocześnianie polskiego drobiarstwa, ochrona interesów hodowców i producentów drobiu oraz przetwórców mięsa drobiowego, ich integracja, reprezentowanie krajowego drobiarstwa wobec władz państwowych i organizacji pozarządowych.

Ponadto, na podstawie upoważnienia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, KRD-IG podejmuje zadania z zakresu konstrukcji i realizacji programów hodowlanych, wykonywania oceny wartości użytkowej i hodowlanej drobiu, prowadzenia ksiąg hodowlanych i rejestrów mieszańców drobiu.

Więcej informacji:  
**Biuro Prasowe Programu „Indyk z Europy – pod skrzydłami jakości”**e-mail: [biuroprasowe@wingsofquality.eu](mailto:biuroprasowe@wingsofquality.eu); tel.: +48 537 868 699  
[www.wingsofquality.eu](http://www.wingsofquality.eu)

1. *Historia indyka – skąd się wziął w Polsce?*, <http://strefaindyka.pl/2017/11/13/historia-indyka-skad-sie-wzial-w-polsce/>, dostęp 19.03.2020. [↑](#footnote-ref-1)
2. J. Jankowski, „Hodowla i użytkowanie drobiu”, PWRi Warszawa, 2012. [↑](#footnote-ref-2)
3. J. Jankowski, „Hodowla i użytkowanie drobiu”, PWRi Warszawa, 2012. [↑](#footnote-ref-3)
4. www.eur-lex.europa.eu. [↑](#footnote-ref-4)