

Ile cierpienia jest w jajku, które jesz na śniadanie



■ es 2008-04-21, ostatnia aktualizacja 2008-04-20 21:34:03.0

Kupując jajka, najczęściej wspieramy okrutny system hodowli kur. Możemy dać im przestrzeń i powietrze, jeśli będziemy w sklepach żądać "jajek bez cierpienia"

- Mamy władzę, którą możemy sprawować sami: władzę konsumenta. W wielu krajach Zachodu nie sprzedaje się już w sieciach spożywczych jajek z chowu klatkowego. Spowodował to nacisk konsumentów - mówi Jacek Bożek z Klubu Gaja. Kub przeprowadził ankietę w polskich sieciach sklepów spożywczych. Nigdzie poza wybranymi sklepami Tesco nie można kupić "jajek bez cierpienia". Dlaczego? - Odpowiadano nam, że ludzie o takie jajka nie pytają - mówi Bożek.

3. Kury, które „produkuja” jajka, najczęściej przetrzymywane są w ustawianych piętrowo klatkach na przestrzeni wielkości kartki A4. W zaduchu, bez dostępu słońca, stojąc na drucianej siatce, bez możliwości grzebania i układania piór, co powoduje stres i cierpienie. Wycierają pióra i kaleczą delikatne ciało o siatkę. Żyją dwa-trzy lata, chociaż kura w naturze może żyć kilkanaście. Ich jajka powinny być oznaczane symbolem „3”. I to je można kupić w sklepach, przede wszystkim w wielkich sieciach jak Makro, Marcpol, Kaufland.

2. W Polsce 60 proc. jaj „produkuje się” właśnie w systemie klatkowym. Tak długo, jak będzie na nie popyt, kury będą hodowane w ten sposób. Tylko w wybranych sklepach Tesco i małych sklepikach można czasem dostać tzw. jaja ściółkowe (oznaczone „2”), czyli od kur trzymanyh wprawdzie w zamknięciu, ale na ściółce, które mają swobodę ruchu i możliwość grzebania.

1. Jajka od kur żyjących na wybiegu (symbol „1”) i z tzw. hodowli ekologicznej (karmione naturalnie - symbol „0”) można dostać tylko w specjalnych sieciach sklepów ekologicznych.

W środę w Parlamencie Europejskim w Brukseli dwie polskie firmy skupujące i sprzedające takie jajka - Biohurt z Pokrzywowa i Organic Farma Zdrowia (sieć ekologicznych marketów) - dostały z rekomendacji polskiego stowarzyszenia OTOZ Animals doroczną nagrodę Good Egg Awards. Przyznaje ją międzynarodowa organizacja Compassion in Word Farming działająca na rzecz zniesienia okrutnych metod hodowli zwierząt.

- W Holandii, Belgii, Wielkiej Brytanii, Szwecji czy Austrii w sieciach sklepów spożywczych nie ma już wcale jajek z chowu klatkowego. Sprawił to nacisk konsumentów - zapewnia Peter Vingerling z unijnej Eurogrupy zajmującej się lobbowaniem na rzecz dobrostanu zwierząt.

- Z badań Eurobarometru wynika, że 60 proc. Polaków gotowych jest płacić więcej, byle kupić jajka czy mięso "bez cierpienia" i zmienić sklep, w którym kupują, na taki, który je sprzedaje - mówi Jacek Bożek - Jeśli tylko niewielka część tych osób będzie się domagać takich jaj - sklepy zmienią swoją politykę. A drobiarze zaczną mieć interes we wprowadzaniu humanitarnych metod hodowli.

Ze strony Klubu Gaja: www.klubgaja.pl można pobrać list domagający się wprowadzenia do sprzedaży jajek i mięsa „bez cierpienia”, by wysłać go do wybranej sieci sklepów.

Tekst pochodzi z serwisu Wyborcza.pl - www.wyborcza.pl © Agora SA
