



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**



**QS. Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel.**

Pressemitteilung

Verzicht auf Ferkelkastration –

Stand und Perspektiven:

Expertenworkshop am 11. November 2010 in Berlin

Wie ist ein Verzicht auf die Ferkelkastration möglich? Welche Alternativen gibt es und was ist der Stand in den Forschungsprojekten rund um dieses Thema? Diese Fragen sind Gegenstand des Expertenworkshops „Verzicht auf Ferkelkastration – Stand und Perspektiven“, der am 11. November 2010 in Berlin stattfinden wird.

Veranstalter sind das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz und die QS Qualität und Sicherheit GmbH. Neben Vorträgen führender Wissenschaftler steht der fachliche Austausch auf dem Programm. Vertreter aus Wissenschaft, Politik, Tierschutz sowie Landwirtschaft, Fleischwirtschaft und Lebensmitteleinzelhandel, Verbraucherschutz und Tierärzteschaft werden sich an der Diskussion beteiligen.

Breiter Überblick über Forschungsprojekte – viel versprechende Ergebnisse

Die Jungebermast wird ein Schwerpunktthema sein. Sie bietet nach Einschätzung von Experten die größte Chance, als Alternative zur Ferkelkastration auf breite Akzeptanz zu stoßen – aber auch weitere Alternativverfahren werden diskutiert.

Verschiedene Themenblöcke ermöglichen ein umfassendes Bild davon, wie weit die Forschung bereits gediehen ist. So werden die Geruchssensorik und die Detektion von Gerüchen sowie das Verbraucherverhalten beleuchtet. Haltung, Management, Fütterung und Züchtung speziell bei der Jungebermast bilden einen weiteren Themenblock. Ergebnisse aus Schlachtung und Verarbeitung sollen ebenso vertieft werden wie die Immunkastration und die Betäubung von Ferkeln.

Die bisherigen Ergebnisse der unterschiedlichen Forschungsprojekte sind sehr viel versprechend. Mit den unterschiedlichen Forschungsvorhaben, die zum guten Teil auch von der Wirtschaft angestoßen wurden, konnten innerhalb kurzer Zeit schon deutliche Fortschritte erzielt werden. Deshalb soll der eingeschlagene Weg, möglichst ganz auf die Ferkelkastration zu verzichten, konsequent weitergegangen werden.

Bonn, 08.10.2010

**QS Qualität und
Sicherheit GmbH**

Schedestraße 1-3
53113 Bonn

Tel +49 [0]228 35068-0
Fax +49 [0]228 35068-10

presse@q-s.de
www.q-s.de



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**

Seite 2 von 2



**QS. Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel.**

Pressemitteilung

Die QS Qualität und Sicherheit GmbH ist Systemgeber und Träger des QS-Prüfsystems für Lebensmittel. Die von QS definierten Standards legen für alle Stufen der Wertschöpfungskette – von der Futtermittelwirtschaft bis zum Lebensmitteleinzelhandel – strenge, nachprüfbare Produktionskriterien fest. Die stufenübergreifende Überwachung dieser Kriterien sowie die Rückverfolgbarkeit der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und der daraus hergestellten Lebensmittel kennzeichnen das System. Mehr als 107.000 Unternehmen aus den Bereichen Futtermittel, Landwirtschaft, Tiertransport, Schlachtung/Zerlegung, Verarbeitung, Fleischerhandwerk, Großhandel und Lebensmitteleinzelhandel sowie mehr als 20.000 Unternehmen aus dem Bereich Frisches Obst, Gemüse, Kartoffeln haben sich bislang für die Teilnahme am QS-Prüfsystem für Lebensmittel entschieden.

Ihre Ansprechpartnerin:

Heike Wegener

QS Qualität und Sicherheit GmbH
Schedestraße 1-3
53113 Bonn

Tel +49 (0) 228 35068-140

Fax +49 (0) 228 35068-16140

E-Mail presse@q-s.de

Internet www.q-s.de