



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



QS. Ihr Prüfsystem  
für Lebensmittel.

## Erklärung

aus Anlass des

## Expertenworkshops „Verzicht auf Ferkelkastration“

am 11. November 2010 in Berlin

### Zwei Jahre nach der Düsseldorfer Erklärung: Zwischenergebnisse intensiver Forschungsarbeit

Für den Verzicht auf die Ferkelkastration ist QS von der Wirtschaftskette Fleisch mit der Koordinierung beauftragt worden. Aus dem Expertenworkshop „Verzicht auf Ferkelkastration“, der am 11. November 2010 in Berlin stattfand, halten wir folgende Position fest:

Der Weg zum Verzicht auf die Ferkelkastration scheint möglich. Die eingeschlagene Richtung, soll deshalb konsequent weitergegangen werden. Dabei müssen etwaige Risiken für die Tiere und die Verbraucher identifiziert, bewertet und möglichst ausgeschlossen werden. Sowohl die Belange des Tierschutzes als auch des Verbraucherschutzes fließen in die Einschätzung der Wirtschaft und der Politik ein.

Die chirurgische Kastration wird seit jeher als anerkanntes Verfahren in nahezu allen EU-Ländern flächendeckend eingesetzt. Grund für die Kastration männlicher Ferkel ist die Sicherung der Fleischqualität, indem geschlechtsspezifischer Geruch, der bei Ebern auftreten kann, vermieden wird. Deshalb ist die gesamte Fleischkette bis hin zum Verbraucher vom Verzicht auf die Kastration unmittelbar betroffen und gefordert, sich konstruktiv einzubringen.

Wenn die Erkenntnisse so weit verdichtet sind, dass ein gemeinsames Vorgehen innerhalb der Branche möglich ist, sollte dieser Weg eingeschlagen werden. Eine Marktaufspaltung dient dem Tierschutz nicht.

Die Branche ist sich einig, dass alle Methoden und Alternativen frei von ideologischen Vorgaben betrachtet und offen auf Vor- und Nachteile analysiert werden müssen. Transparenz und vorurteilsfreie Betrachtung wissenschaftlich fundierter Aussagen sind die Basis für den angestrebten Verzicht auf die Ferkelkastration.

### Forschung auf gutem Weg

Es laufen zahlreiche Forschungsvorhaben in unterschiedlichen Forschungseinrichtungen, die zum guten Teil auch von der Wirtschaft angestoßen und finanziert sind. Mit Hochdruck wird an Lösungen gearbeitet. Es hat innerhalb der letzten beiden Jahre konkrete Fortschritte gegeben, nicht zuletzt weil vielfach eine enge Verzahnung der wissenschaftlichen Projekte gelungen ist. Die bisherigen Ergebnisse stimmen zuversichtlich.

- Die Jungebermast würde einen völligen Verzicht auf jegliche Form der Kastration erlauben und ist nach Einschätzung von Experten der beste Weg für eine generelle, nachhaltige Lösung.
- In einer aktuellen Konsumentenstudie wurde deutlich, dass die Verbraucher fettarmes Kotelettfleisch von Jungebern nicht signifikant anders bewerten als herkömmliches Schwei-



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



**QS. Ihr Prüfsystem  
für Lebensmittel.**

nefleisch. Auch eine Kennzeichnung als Jungeberfleisch führte in ersten Spontanbeurteilungen nicht zu einer Verschlechterung der Bewertung. Bedeutsam sind vor allem die Vorkenntnisse der Verbraucher über das Fleisch, die die Wahrnehmung beeinflussen können.

- Zu Fütterung, Haltung und Management von Jungebern gibt es mittlerweile erste Erkenntnisse, die optimistisch stimmen. Notwendig ist eine umfassende Unterstützung der weiteren Forschungsarbeiten.
- Die Unternehmen in der Fleischverarbeitung und des Lebensmitteleinzelhandels sind offen für die Jungebermast. Die Anforderungen an die Schlachtkörper, die zu Fleisch- und Wurstwaren verarbeitet werden, sind grundsätzlich nicht anders als für Frischfleisch; Geruchsausfälligkeiten werden nicht akzeptiert. Die Verarbeitungseigenschaften von Jungeberfleisch sind nach bisherigen Erkenntnissen anders zu handhaben. Die Verarbeitungsprozesse müssen genau auf den Schlachtkörper abgestimmt werden. Auch hier ist noch Entwicklungsarbeit zu leisten.
- Die Detektion von Geruchsabweichungen ist vorangekommen. Es können die als wesentlich für den Ebergeruch verantwortlichen Stoffe unter Laborbedingungen gemessen werden und somit wertvolle Erkenntnisse gewonnen werden. Daraus eine für den Praxiseinsatz taugliche Technik zu entwickeln, bedarf weiterer Untersuchungen. Aufbauend auf den vorliegenden Erkenntnissen wird die Forschung fortgeführt.
- Neue Ansätze zur zuverlässigen, standardisierten Geruchserkennung direkt über trainierte Personen am Schlachtband verdienen ebenfalls Beachtung und sollten forciert werden.
- Die Tierzucht kann mittelfristig weitere Unterstützung bei der Vermeidung von Geruchsabweichungen leisten. Die Variationsbreite zwischen verschiedenen Zuchtlinien lässt die züchterische Bearbeitung erfolgreich erscheinen.

### **Schmerzmitteleinsatz für mehr Tierschutz**

Ein wichtiger erster Schritt auf dem Weg zum Ausstieg aus der Ferkelkastration war die Vorgabe, dass alle QS-Ferkelerzeuger bei der Ferkelkastration Schmerzmittel einsetzen müssen. Seit über eineinhalb Jahren werden die Ferkelerzeuger im QS-Audit entsprechend überprüft. QS hat sich hier – mit Blick auf verbesserten Tierschutz – auf ein entscheidendes Kriterium oberhalb der gesetzlichen Vorgaben festgelegt, das ab 2011 sogar als KO-Kriterium bewertet wird. Andere europäische Länder sind dem Vorgehen im QS-System gefolgt.

Bei den anderen möglichen Alternativverfahren kristallisieren sich folgende Einschätzungen heraus:

- Die Betäubung zur Kastration über Inhalationsverfahren (Isofluran) wird nach Expertenmeinung nicht flächendeckend umgesetzt werden können, wenngleich es in einzelnen Marktfeldern genutzt werden könnte.



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



**QS. Ihr Prüfsystem  
für Lebensmittel.**

- Die immunologische Unterdrückung des Ebergeruchs (sog. Immunokastration) werden einerseits Chancen als auch Risiken zuerkannt, so dass derzeit nicht von einem flächendeckenden Einsatz ausgegangen wird. Offene Fragen bestehen in Hinblick auf Tierschutz, Praktikabilität und Anwendersicherheit einerseits und der Verbraucherkommunikation andererseits. Dennoch gilt, auch hier weitere praktische Erfahrungen zu sammeln.

Neben der Jungebermast, die von den meisten Experten favorisiert wird und als Weg der Zukunft bezeichnet wird, sollten für eine Übergangszeit auch diese beiden Alternativverfahren offen betrachtet werden.

#### **Koordinierung über die gesamte Kette**

Im internationalen Vergleich sind Wirtschaft und Forschung in Deutschland sehr gut aufgestellt. Die Ergebnisse decken sich mit Erfahrungen in anderen EU-Ländern. Im Austausch mit Wissenschaftlern und Wirtschaftsbeteiligten in den Niederlanden, Dänemark, Belgien und weiteren Ländern wird ein konzertiertes, miteinander abgestimmtes Vorgehen angestrebt, das auf gesicherten wissenschaftlichen Erkenntnissen beruht und Marktverzerrungen zwischen den Ländern vermeidet.

Vier Voraussetzungen sind für den Ausstieg aus der Ferkelkastration unabdingbar:

- die Akzeptanz Jungeberfleisch bei Verbrauchern,
- sichere Erkennung von Geruchsabweichungen,
- eine nachhaltige und wettbewerbsfähige Schweineproduktion (vom Landwirt bis zum Lebensmitteleinzelhandel) und
- die Berücksichtigung der Märkte in Europa und Drittländern.

Die im QS-System verankerte Koordinierungsplattform „Verzicht auf Ferkelkastration“ bringt die Initiativen der Wirtschaftskette (Schweinehalter, Schlachtunternehmen, Verarbeitungsindustrie und Lebensmitteleinzelhandel) zusammen und fördert den Meinungsaustausch mit Vertretern aus Wissenschaft, Politik, Tierschutz, Verbraucherschutz und Tierärzteschaft.

Basis für diese Koordinierungsarbeit ist die Düsseldorfer Erklärung vom 29. September 2008, in der QS vom Deutschen Bauernverband e.V., dem Verband der Fleischwirtschaft e.V. und dem Hauptverband des Deutschen Einzelhandels e.V. die Umsetzung des gemeinsamen Vorgehens übertragen wurde.