



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



**QS. Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel.**

Pressemitteilung

Verzicht auf Ferkelkastration rückt näher

Experten favorisieren die Jungebermast

Ein Verzicht auf die Ferkelkastration rückt näher. Die Jungebermast eröffnet dabei nach Einschätzung von Fachleuten den besten Weg zu einem flächendeckenden, dauerhaften Ausstieg aus der betäubungslosen Kastration männlicher Ferkel. Dies ist das wesentliche Fazit des Expertenworkshops "Verzicht auf Ferkelkastration – Stand und Perspektiven", der vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz und der QS Qualität und Sicherheit GmbH am 11. November 2010 in Berlin veranstaltet wurde.

Über 200 Wissenschaftler, Politiker, Tierärzte, Vertreter des Tier- und Verbraucherschutzes sowie der Landwirtschaft, der Fleischwirtschaft und des Lebensmitteleinzelhandels diskutierten im Rahmen der eintägigen Konferenz den Stand der Forschung und Entwicklung von Alternativen zur jetzt üblichen Praxis der Ferkelkastration. Dabei wurde deutlich, dass in den vergangenen zwei Jahren große Fortschritte in den wissenschaftlichen Erkenntnissen und in praktischen Erfahrungen erzielt wurden. Außerdem wurde wiederholt betont, dass die Koordinierungsarbeit durch QS ein Gewinn für die gesamte Branche ist.

Den Experten zufolge eröffnet die Jungebermast den konsequenten Weg zu einem umfassenden Tierschutz und zu einer praxistauglichen Umsetzung. Erste Ergebnisse zur Haltung von Jungebern stimmen optimistisch. Weitergehende Untersuchungen von Fütterung und Management der nicht kastrierten Tiere sind aber notwendig. Die Unternehmen der Fleischwirtschaft und des Einzelhandels sind für diese Option offen. Eine Verbraucherstudie ergab zudem, dass die Konsumenten fettarmes Kotelett von Jungebern nicht wesentlich anders bewerten als herkömmliches Schweinefleisch.

Weitere Vorarbeiten sind zur Detektion von Geruchsabweichungen notwendig. Unter Laborbedingungen können die für den Ebergeruch verantwortlichen Stoffe inzwischen gemessen werden. Ein für den praktischen Einsatz geeignetes Gerät muss aber noch entwickelt werden. Mittelfristig wird auch die Tierzucht einen wichtigen Beitrag dazu leisten, Geruchsabweichungen zu verringern.

Einigkeit herrschte unter den Experten, dass eine Zersplitterung des Marktes vermieden werden muss. Übergangsweise sind neben der Jungebermast auch die Immunokastration oder die Betäubung durch Inhalation (Isofluran) weiter auf ihre Eignung zu prüfen. Bis ein Alternativverfahren die endgültige Praxisreife erreicht hat, schreibt das QS-Prüfsystem weiterhin den Einsatz von Schmerzmitteln bei der Ferkelkastration vor. Ferkelerzeuger im QS-System

Bonn, 12.11.2010

**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.**



**QS. Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel.**

Seite 2 von 2

praktizieren diesen Zwischenschritt bereits seit eineinhalb Jahren. Ab 2011 wird ein Verstoß gegen diese Tierschutzanforderung zum Ausschlusskriterium.

Weitere Informationen finden Sie in der **QS-Erklärung** zum Thema.

Zur Veröffentlichung stehen außerdem **Pressebilder** zum Download bereit.

Beides finden Sie unter: **www.q-s.de**

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 – vom Landwirt bis zur Ladentheke – strenge, nachprüfbare Produktionskriterien fest. Die stufenübergreifende Überwachung dieser Kriterien sowie die Rückverfolgbarkeit der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und der daraus hergestellten Lebensmittel kennzeichnen das System. Über 108.000 Unternehmen aus der Systemkette Fleisch und Fleischwaren sowie mehr als 20.000 Unternehmen aus der Systemkette Frisches Obst, Gemüse, Kartoffeln haben sich bislang für die Teilnahme am QS-Prüfsystem für Lebensmittel entschieden.

Ansprechpartnerin für die Presse:

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