



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



**QS. Ihr Prüfsystem  
für Lebensmittel.**

## Pressemitteilung

**Bitte beachten Sie die Sperrfrist: Dienstag, 25. Juni 2013, 17:00 Uhr**

### **Fachtagung: Verzicht auf betäubungslose Ferkelkastration auf gutem Weg**

Bonn, 25.06.2013

#### Praxis und Forschung zeigen Ausstiegsalternativen

Mit konzentrierter Forschungsarbeit in der Wissenschaft und vielfältigen praktischen Erfahrungen in der Schweinehaltung, konnten in den letzten Jahren große Fortschritte gemacht werden, um männlichen Ferkeln den Kastrationsschmerz zu ersparen. Die Branche ist auf diesem Weg seit der Düsseldorfer Erklärung 2008 deutlich vorangekommen. Dieses Fazit zogen rund 200 Vertreter aus Forschung, Politik und Praxis jetzt in Berlin auf der Fachtagung „Verzicht auf die betäubungslose Ferkelkastration“. Die Tagung wurde gemeinsam vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) und der QS Qualität und Sicherheit GmbH (QS) ausgerichtet.

**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

Die Mast von Jungebern ist heute durchaus in der Praxis angekommen. Das zeigten die Berichte von Praktikern und Wissenschaftlern gleichermaßen. Vertreter der Landwirtschaft legten außerdem dar, dass immer mehr Landwirte bereit sind, in die Jungebermast einzusteigen, wenn der Umstieg gut vorbereitet wird. Die Experten der Konferenz waren sich aber auch einig: Alternativverfahren wie die Jungebermast, die Kastration per Impfung oder der Einsatz von Narkosemitteln bei der Kastration sind weiter zu erforschen und müssen mit praktischen Erfahrungen untermauert werden. So zeigte sich in mehreren Referaten, dass sowohl für konventionelle als auch für ökologische Schweinehalter die Kastration unter Betäubung als Alternative weiterentwickelt werden sollte. Hier richtete sich der Aufruf an die Pharmaindustrie, neue Produkte zu entwickeln, die auch von Landwirten angewendet werden könnten.

Jungmasteber mit Geruchsabweichungen am Schlachtband zu erkennen, ließe sich heute bereits umsetzen, machten Vertreter der Vermarktungsseite deutlich. Eine technische Lösung zur Detektion sowie das Festlegen möglicher Grenzwerte zur Geruchsabweichung seien jedoch noch schwierig.

Mit Blick auf die gut besuchte Veranstaltung sagte Robert Römer von QS „Die Wirtschaftsbeteiligten bereiten sich darauf vor, gemäß neuem Tierschutzgesetz in Deutschland bis spätestens Ende 2018 auf die betäubungslose Ferkelkastration zu verzichten.“ Römer wies aber auch darauf hin, dass sich Wirtschaftsvertreter aus verschiedenen europäischen Ländern darauf verständigt hätten, die betäubungslose chirurgische Ferkelkastration bereits



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

Seite 2 von 2



**QS. Ihr Prüfsystem  
für Lebensmittel.**

## **Pressemitteilung**

ein Jahr früher freiwillig aufzugeben. Im europäischen Vergleich sei die deutsche Wertschöpfungskette Vorreiter.

Fazit der Veranstaltung: Die beschrittenen Wege sind richtig. Die Vertreter der Branche sind überzeugt, mit konzentriertem Vorgehen den Ausstieg fristgerecht zu vollziehen. Koordiniert werden diese Anstrengungen auch künftig von der Koordinierungsplattform für den Verzicht auf betäubungslose Ferkelkastration. Diese Plattform wird seit ihrem Bestehen 2008 von QS moderiert.

*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. Annähernd 105.000 Unternehmen aus den Bereichen Futtermittel, Landwirtschaft, Schlachtung/Zerlegung, Verarbeitung, Fleischerhandwerk, Großhandel und Lebensmitteleinzelhandel sowie mehr als 24.000 Unternehmen aus dem Bereich Frisches Obst, Gemüse, Kartoffeln haben sich bislang für die Teilnahme am QS-Prüfsystem für Lebensmittel entschieden.*

Ihre Ansprechpartnerin:

Mareike Kistemaker

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](mailto:presse@q-s.de)  
Internet [www.q-s.de](http://www.q-s.de)