



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



**QS. Ihr Prüfsystem  
für Lebensmittel.**

## Pressemitteilung

### **Koordinierungsplattform verabschiedet Eckpunkt- tepapier zum anstehenden Verzicht auf betäu- bungslose Ferkelkastration**

Bonn, 02.05.2016

**Vom 1. Januar 2019 an dürfen in Deutschland Ferkel nicht mehr ohne Betäubung kastriert werden. Die Teilnehmer der Koordinierungsplattform „Verzicht auf betäubungslose Ferkelkastration“ sprechen sich für ein gemeinsames und aktives Vorgehen aus, um rechtzeitig einen geordneten, aus Tierschutzsicht vertretbaren und für alle wirtschaftlich gangbaren Weg aus der chirurgischen Ferkelkastration ohne Betäubung zu erreichen. In der jüngsten Sitzung der Koordinierungsplattform am 18. April 2016 wurden entsprechende Eckpunkte erarbeitet.**

**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

Es besteht Einigkeit unter den Experten, dass als Alternativen zukünftig die Kastration mit Schmerzausschaltung/Betäubung, Jungebermast sowie Jung-ebermast mit Impfung (Immunokastration) zur Verfügung stehen werden. Derzeit sind allerdings nach Einschätzung der Koordinierungsplattform noch viele Fragen offen. Angesichts der Tatsache, dass in der Praxis zur Zeit erst in begrenztem Umfang auf die betäubungslose Ferkelkastration verzichtet wird und einzelne Marktbeteiligte den Verzicht zu einem vorzeitigen Termin anstreben, sehen die Wirtschaftspartner erhebliche Zielkonflikte. Jedes Verfahren bringe Vor- und Nachteile, aber auch Risiken mit sich.

#### **Folgenabschätzung notwendig**

Die bisherigen Forschungen und praktischen Erfahrungen haben zu wichtigen Erkenntnissen geführt. Es gibt jedoch noch immer Forschungs- und Klärungsbedarf insbesondere hinsichtlich der Verbraucherakzeptanz und in Bezug auf den Tierschutz sowie zu rechtlichen und marktrelevanten Fragen. *„In der Wirtschaft und Wissenschaft wird mit Hochdruck an Lösungen gearbeitet. Es geht darum, offene Fragen in den Bereichen Geruchsdetektion, Tierhaltung, Züchtung, Verarbeitung und Vermarktung zu klären. Außerdem müssen die Auswirkungen auf Betriebs- und Marktstrukturen, auf Mast- und Zuchtbetriebe sowie den innereuropäischen Handel mit Schweinen und Schweinefleisch geprüft werden. Auch regionale Besonderheiten sind zu beachten“*, so **Dr. Hermann-Josef Nienhoff**, Geschäftsführer der QS Qualität und Sicherheit GmbH.

Die Koordinierungsplattform setzt sich aus Verantwortlichen der Schweineerzeugung, der Fleischwirtschaft und des Lebensmitteleinzelhandels zusammen. Aktiv beteiligt sind außerdem zahlreiche Wissenschaftler, der Deutsche Tierschutzbund und Vertreter des Bundesministeriums. QS koordiniert die Plattform seit 2009.



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

Seite 2 von 2



**QS. Ihr Prüfsystem  
für Lebensmittel.**

## Pressemitteilung

Das Eckpunktepapier „**Erklärung zum Verzicht auf betäubungslose Ferkelkastration**“ finden Sie unter [www.q-s.de/presse](http://www.q-s.de/presse).

*Über QS. Ihr Prüfsystem für Lebensmittel.*

---

*QS sorgt seit 2001 für Lebensmittelsicherheit – vom Landwirt bis zur Ladentheke. 95 Prozent des Schweine- und Geflügelfleischs deutscher Produktion stammen heute aus QS-zertifizierten Betrieben, beim Rindfleisch sind es 70 Prozent. 79.000 Tierhalter nehmen insgesamt am QS-System teil. Das gemeinsame Ziel: konsequente Eigenkontrollen sowie umfassende Prozess- und Herkunftssicherung. 14.000 Produzenten von frischem Obst, Gemüse und Kartoffeln kommen hinzu. Innerhalb des QS-Systems erzeugen sie nach klar definierten Kriterien sichere Lebensmittel, unterstützt durch sämtliche vor- und nachgehenden Wirtschaftsstufen. Der Verbraucher erkennt die sicheren Lebensmittel aus dem QS-System am blau-weißen Prüfzeichen, das sich in 23.500 Märkten des Lebensmitteleinzelhandels wiederfindet, die ebenso wie sämtliche Vorstufen am QS-System teilnehmen.*

### **Ihre Ansprechpartnerin:**

Caroline Thiesmeier

QS Qualität und Sicherheit GmbH  
Schedestraße 1 - 3  
53113 Bonn

Tel +49 (0) 228 35068-153  
Fax +49 [0] 228 35068-16153  
E-Mail [presse@q-s.de](mailto:presse@q-s.de)  
Internet [www.q-s.de](http://www.q-s.de)