



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



**QS. Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel.**

Pressemitteilung

Situationsanalyse zum Ausstieg aus der betäubungslosen Ferkelkastration

Koordinierungsplattform schafft mehr Transparenz zu den Konsequenzen

Die von QS moderierte Koordinierungsplattform „Verzicht auf betäubungslose Ferkelkastration“ hat eine Situationsanalyse auf den Weg gebracht, in der die Wirtschaft die Auswirkungen auf die Betriebs- und Marktstrukturen betrachtet. Erstmals gibt es nun einen umfassenden Überblick über die Verfahren und Herausforderungen für Mast- und Zuchtbetriebe sowie für den internationalen Handel mit Schweinen und Schweinefleisch.

Von dem Ausstieg aus der betäubungslosen Ferkelkastration ist die gesamte Wirtschaftskette betroffen. Ein deutlicher Strukturwandel, insbesondere in der deutschen Ferkelerzeugung, aber auch in der Mast und bei der Schlachtwirtschaft, ist zu erwarten. Teil A der Analyse fasst Zahlen, Daten und Fakten zur derzeitigen Situation aus Sicht der Wertschöpfungskette, speziell der Landwirtschaft zusammen und wagt Prognosen für 2019 und die folgenden Jahre. Insgesamt sind rund 24,2 Mio. männliche Ferkel vom Ausstieg aus der betäubungslosen Ferkelkastration ab 2019 betroffen. Die Wirtschaft geht davon aus, dass zukünftig etwa für die Hälfte der männlichen Mastschweine die Kastration mit Schmerzausschaltung als Alternativverfahren gewählt wird, für 33 Prozent die Junggebermast und für 17 Prozent die Immunokastration. Dabei sind starke regionale Unterschiede in Deutschland zu erwarten.

Bonn, 16.11.2016

**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

Vorausschau aus der Wirtschaft für 2019 (aktuelle Einschätzung)

	erzeugte Mastschweine/ Jahr in Mio.	Verfahrensanteil, % Mast		
		Kastration	Immuno	Jungeber
Deutschland	56,0			
Schleswig-Holstein	3,1	40	20	40
Niedersachsen	19,2	40	20	40
Nordrhein-Westfalen	15,7	40	20	40
Hessen, Rheinland-Pfalz, Saarland	1,7	85	5	10
Baden-Württemberg	3,2	85	5	10
Bayern	6,9	85	5	10
Brandenburg, Mecklenburg-Vorpommern, Sachsen, Sachsen-Anhalt, Thüringen	6,2	50	20	30
davon männliche Mastschweine	28,0	50	17	33

Alle drei zur Verfügung stehenden Verfahren haben Vor- und Nachteile, die in der Situationsanalyse detailliert aufgezeigt werden. Dabei wird klar: Den einen richtigen Weg wird es nicht geben. Vielmehr sind betriebsindividuelle Strategien gefordert, die wiederum eine Abstimmung innerhalb der Vermarktungskette verlangen.



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

Seite 2 von 2



**QS. Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel.**

Pressemitteilung

Verbrauchererleben tiefenpsychologisch untersucht

Im Teil B der Analyse werden die Ergebnisse einer psychologischen Studie zum Verbrauchererleben vorgestellt, die für den QS-Wissenschaftsfonds angefertigt wurde. Wie reagieren Verbraucher, wenn sie von der Ferkelkastration und den verschiedenen Maßnahmen erfahren? Stellen sich Ängste ein, und wenn ja welche? Die Studie kommt zu dem Fazit, dass die Verbraucher aufgrund ihres latenten Gewissenskonfliktes (Lust auf Fleisch vs. Umgang mit den Tieren) für Skandalisierungen empfänglich sind. Wie hoch die Auswirkungen tatsächlich wären, hängt entscheidend davon ab, wie sich der mögliche Skandal entwickelt. Dies wiederum wird zentral von der Medienberichterstattung gesteuert, einer unvorhersehbaren Variablen. Aller Voraussicht nach wird ein solcher Skandal keine nachhaltigen Auswirkungen auf den Fleischkonsum haben, denn bisherige Erkenntnisse zeigen, dass die Verbraucher nach kurzer Zeit wieder zum normalen Fleischkonsum zurückkehren.

Detaillierte Studienergebnisse finden Sie unter: www.q-s.de/studie-ferkelkastration

Die ausführliche Situationsanalyse steht unter www.q-s.de/situationsanalyse zum Download bereit.

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

Tel +49 (0) 228 35068-153

Fax +49 (0) 228 35068-16153

E-Mail presse@q-s.de