



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



**QS. Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel.**

Pressemitteilung

Zum Ausstieg aus der betäubungslosen Ferkelkastration

Bonn, 10.06.2016

Von der Düsseldorfer Erklärung bis zur konkreten Umsetzung: die Wirtschaftsbeteiligten treiben die Abstimmungsprozesse voran und wollen Planungssicherheit schaffen.

Das Ergebnis der Fachtagung „Verzicht auf betäubungslose Ferkelkastration – Fahrplan bis 2019“ vom 9. Juni 2016 macht deutlich: Die Wirtschaft packt den Ausstieg aus der Ferkelkastration an. In mehreren Gesprächsrunden wurde ausführlich und äußerst lebhaft über alle Aspekte dieses brisanten Themas diskutiert.

Über 200 Fachleute überzeugten sich davon im Rahmen der gestrigen Veranstaltung: Es gibt Handlungsspielräume für die Schweinehalter, Unternehmen der Fleischwirtschaft und des Lebensmitteleinzelhandels. Jeder Weg muss sorgfältig abgewogen werden. Klar ist, dass der Ausstieg nicht ohne Veränderungen auf allen Stufen möglich sein wird. Die gesamte Wirtschaft eint aber das Ziel, binnen der verbleibenden 30 Monate einen koordinierten Weg aus der betäubungslosen Ferkelkastration zu finden.

Zugleich wurde klargestellt, dass das Umsetzungsdatum nicht infrage gestellt ist: Spätestens am 1. Januar 2019 muss der Verzicht auf die betäubungslose Ferkelkastration erreicht sein. Bis dahin sind zahlreiche Facetten und Details zu beachten. Dazu muss aber jetzt eine Folgenabschätzung zusammengestellt werden, um für betriebliche Entscheidungen Risiken und Chancen in der Umstellung abwägen zu können.

Um die Folgen von Marktsplattungen abzufedern, halten die Teilnehmer auch eine Gleichbehandlung innerhalb des QS-Systems für notwendig: Aufgrund fehlender europaweiter Regelungen sollten die Anforderungen zur Ferkelkastration auch für Ferkel, Mastschweine und Schweinefleisch gelten, die ab 2019 aus dem Ausland ins QS-System geliefert werden.

Zur Arbeit der QS-Koordinierungsplattform

Die im QS-System seit Anfang 2009 verankerte Koordinierungsplattform „Verzicht auf betäubungslose Ferkelkastration“ bringt die Initiativen der Wirtschaftskette (Schweinehalter, Schlachtunternehmen, Verarbeitungsindustrie und Lebensmitteleinzelhandel) zusammen und fördert den Meinungs austausch 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

**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.**

Seite 2 von 2



**QS. Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel.**

Pressemitteilung

der Fleischwirtschaft e.V. und dem Hauptverband des Deutschen Einzelhandels e.V. die Umsetzung des gemeinsamen Vorgehens übertragen wurde.

Seither fanden sich die Teilnehmer der Koordinierungsplattform insgesamt zwölf Mal zusammen; mehrere Fachtagungen wurden organisiert. Einen Überblick zu Meilensteinen, Themen und Fragestellungen gibt die beigefügte Chronologie zur Arbeit der Koordinierungsplattform.

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