



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



Pressemitteilung

Ausstieg aus der betäubungslosen Ferkelkastration

Wirtschaft und Wissenschaft mit gemeinsamen Positionspapier

Bonn, 19.04.2018

Vertreter der Wissenschaft, Wirtschaft, berufsständigen Organisationen und Behörden haben ein gemeinsames Positionspapier „Lokalanästhesie zur wirksamen lokalen Schmerzausschaltung bei der Ferkelkastration“ auf den Weg gebracht. In einem Austausch wurde eine gemeinsame Position zusammengetragen, die auch eine Indikationserweiterung von Procain - für die Lokalanästhesie - fordert.

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

Von vielen Seiten wird erwartet, dass es mit dem Verbot der betäubungslosen Ferkelkastration ab 1. Januar 2019 zu einer massiven Strukturveränderung bei den Tierhaltungsbetrieben kommen wird, weil die bisher zugelassenen Verfahren teuer und wenig praxisgerecht sind. Das hätte deutliche Auswirkungen auf den gesamten Markt, da sich die Bezugsquellen für Industrie und Handel ändern würden. Insbesondere ist zu fürchten, dass kleinere Sauenhalter ihren Betrieb aufgeben, wenn die Schmerzausschaltung mit einer Medikamentengabe durch den Landwirt nicht ermöglicht wird. Es muss deshalb schnellstmöglich, spätestens bis Ende 2018 eine Indikationserweiterung von Procain, für die Lokalanästhesie erreicht werden. Denn dann könnte der Tierhalter selbst das Tier angemessen behandeln. Die Unterzeichner stellen fest, dass nach derzeitigem Kenntnisstand die lokale Betäubung eine wirksame Schmerzausschaltung gewährleisten sollte.

Ziel ist es, bis Ende 2018 eine umsetzbare Lösung für das Verfahren der Lokalanästhesie zu realisieren. Sollte dies nicht gelingen, betonen die Verfasser des Positionspapiers, müssen rechtzeitig Schritte für Übergangslösungen eingeleitet werden.

Das Positionspapier kann [hier](#) eingesehen werden.

QS treibt Abstimmung mit Nachbarländern voran

Im QS-System können alle Verfahren zur Vermeidung der betäubungslosen Ferkelkastration angewendet werden, die im Einklang mit dem deutschen Tierschutzgesetz stehen. Mit den Standardgebern aus Dänemark, Belgien und den Niederlanden stimmt QS ein vergleichbares Vorgehen ab. Einerseits um dafür zu sorgen, dass die Wettbewerbsfähigkeit unter den Ländern und Standards



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

Seite 2 von 2

Pressemitteilung



dadurch nicht beeinträchtigt wird. Andererseits um ein vergleichbar hohes Niveau im Tierschutz zu erreichen. Alle Beteiligten sind sich darin einig, dass die Tierschutzkriterien in den Standards konsequent umzusetzen sind. *„Wir wollen erreichen, dass die Betriebe, die die gegenseitigen Anerkennung der Standards nutzen, auch zukünftig in die jeweiligen Systeme liefern können und für alle Systemteilnehmer Planungssicherheit erreicht wird“*, bekräftigt **Dr. Hermann-Josef Nienhoff**, Geschäftsführer von QS. Die gesetzlichen Voraussetzungen für die eingesetzten Methoden werden sich in den Herkunftsländern auch zukünftig unterscheiden. QS wird allerdings Alternativverfahren nur akzeptieren, die der Vorgabe „Betäubung oder Schmerzausschaltung“ gerecht werden. *„Für Lieferanten ins QS-System wird der Grundsatz der Gleichbehandlung gelten“*, erläutert Nienhoff. *„Das heißt: Auch Sauenhalter im Ausland, die ihre Tiere an Schweinemäster im QS-System liefern, müssen ab 2019 die Anforderungen des deutschen Tierschutzgesetzes erfüllen. Außerdem dürfen im QS-System Schweinefleisch und Schlachtschweine auch aus dem Ausland nur dann vermarktet werden, wenn auch die Ferkel, die ab 2019 geboren werden und chirurgisch kastriert werden, nach den Anforderungen des deutschen Tierschutzgesetzes behandelt wurden.“*

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. Mehr als 109.000 Unternehmen aus den Bereichen Futtermittel, Landwirtschaft, Schlachtung/Zerlegung, Verarbeitung, Fleischerhandwerk, Großhandel und Lebensmitteleinzelhandel sowie nahezu 23.000 Unternehmen aus dem Bereich Frisches Obst, Gemüse, Kartoffeln haben sich bislang für die Teilnahme am QS-Prüfsystem für Lebensmittel entschieden.

Ihre Ansprechpartnerin:

Caroline Thiesmeier-Dormann

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
Internet www.q-s.de