

Tierwohl bei Westfleisch überprüfbar



Westfleisch präsentiert auf dem diesjährigen Fleischkongress in Frankfurt/M. als erster deutscher Vermarkter praxistaugliche Lösung für überprüftes Tierwohl / Noch keine erkennbare Marschrichtung aus Brüssel / Im europäischen Ausland bislang nur Insellösungen

Pressemitteilung

WESTFLEISCH eG
Brockhoffstr. 11
48143 Münster

24. November 2010

Pressestelle:
Tel. : 0251 / 493-1261
Fax : 0251 / 493-1106
eMail: presse@westfleisch.de

www.westfleisch.de

Klimaschutz, Strukturwandel in der Wertschöpfungskette, Globalisierung und regionale Verantwortung - die Themen, die die deutsche Fleischbranche auf Trab halten, sind vielschichtig. Dennoch hat sich eine Herausforderung in den zurückliegenden Monaten einen Platz ganz oben auf der Tagesordnung erobert: Das Wohl der Tiere ist in der Wahrnehmung von Verbrauchern und Handel ganz besonders in den Fokus gerückt. Die Genossenschaft aus Münster widmet sich diesem Feld seit der Etablierung der „Qualitätspartner-schaft Westfleisch“ im Jahr 2007 und dem in Deutschland branchenweit ersten Nachhaltigkeitsbericht nach GRI-Standard Anfang 2010 mit besonderer Aufmerksamkeit und bietet Handel und Industrie jetzt eine praxistaugliche Lösung.

Dr. Helfried Giesen, geschäftsführender Vorstand der Westfleisch eG, stellt das Konzept am 24. November 2010 dem hochkarätigen Publikum des Branchentreffs vor.

Basis "Visuelle Fleischuntersuchung"

Nachdem die EU mit der EG-VO 854/2004 bereits vor Jahren die Möglichkeit der messerlosen, risikoorientierten Schlachttier- und Fleischuntersuchung ermöglicht hat, erprobte Westfleisch dieses Prinzip über 2 Jahre erfolgreich im Fleischcenter Paderborn. Von der Anlieferung bis zum Schlachthaken werden eine Vielzahl von Befunden erhoben, Daten erfasst und Ergebnisse dokumentiert. Zusätzlich zu eigenen Monitorings, mikrobiologischen Untersuchungen und Schlachtkörperbefunden wird in den Erzeugerbetrieben ein "Gesundheitsindex" ermittelt. Zwischenzeitlich werden bis Anfang Januar 2011 alle Fleischcenter der Westfleisch-Gruppe auf dieses neue Untersuchungsverfahren umgestellt.

Gesunde Tiere - gute Lebensmittel

Die Ergebnisse der visuellen Fleischuntersuchung geben nicht nur Auskunft über die Lebensmittelqualität und -sicherheit; entsprechend gewichtet lassen sich aus dem bei Westfleisch ermittelten Gesundheitsindex auch verlässlich und überprüfbar Rückschlüsse auf die Tiergesundheit und das Wohlergehen ziehen.

Ergänzt um 16 Befunde wird der erweiterte Index ermittelt, relevante Kriterien sind dabei z.B. die Aussagen zu Tierhaut (Striemen, Verletzungen usw.), Nekrosen an Ohren oder Schwanz oder Entzündungen von Gelenken, Lunge oder Brustfell. Die bisherigen Ergebnisse zeigen ein Verhältnis von etwa 30 % "beste Tiere" und 60 % "OK" gemäß allen aktuellen gesetzlichen oder systemischen Vorschriften. 10 % aller untersuchten Tiere geben Anlass zu Gesprächen mit Ferkelerzeugern, Mästern, Transporteuren oder Hoftierärzten.

Aufgrund der engen Verbindung zur Erzeugerstufe und durch die schriftlichen Kooperationsverträge mit über 4.500 Landwirten hat Westfleisch dabei in besonderem Maße Möglichkeiten, die Stellschrauben für nachhaltige Verbesserungen aufzuzeigen und im Schulterschluss mit der Landwirtschaft umzusetzen.

Westfleisch setzt auf "Aktion Tierwohl"

"Good farming practice" in Dänemark, "Beter leven" in den Niederlanden oder "Animal welfare" in Großbritannien - verschiedene Konzepte mit verschiedenen Kriterien konkurrieren derzeit zum Thema "Achtung vor dem Tier" auf den internationalen Fleischmärkten. Da eine europäische Lösung aktuell noch nicht in Sicht ist, bietet Westfleisch Handels- und Industriekunden mit "Aktion Tierwohl" ein praxisnahes Qualitätsprogramm zur Auslobung von Schweinefleischartikeln und Wurstwaren. Auf Grund der geleisteten Vorarbeit steht ein ansprechendes Mengengerüst auf „Tierwohl“ audittierter Betriebe und am Band bestätigter Schlachtbefunde ab Januar 2011 zur Verfügung.

www.westfleisch.de · www.aktion-tierwohl.de



„Aktion Tierwohl“ - So sieht das eingetragene Label des Münsteraner Fleischvermarkters aus, mit dem Handel und Industrie ab sofort Schweinefleisch- und Wurstwaren kennzeichnen können, bei deren Produktion nachweislich in besonders hohem Maße auf das Tierwohl geachtet wurde.