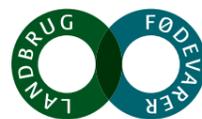


Tierschutz – Qualität – Lebensm
sicherheit – Umwelt – Klima – Li
sicherheit – Tierschutz – Qualita
Lebensmittelsicherheit – Umw
Klima – Liefersicherheit – Tiersc
Qualität – Lebensmittelsicherh
Umwelt – Klima – Liefersicherh
Tierschutz – Qualität – Lebensm

Dänischer Fachverband der Land- & Ernährungswirtschaft

Axelborg, Axeltorv 3 T +45 3339 4000 E agricultureandfood@lf.dk
DK-1609 Kopenhagen V F +45 3339 4141 W www.agricultureandfood.de

Dänischer Fachverband der Land- & Ernährungswirtschaft



Get more information — Get the newsletter — Get in touch
www.agricultureandfood.de

All in one 

Sieben Wege

zu besserem Schweinefleisch



In der Schweinefleischproduktion ist das kleine Königreich Dänemark ganz groß. Für ihre wissensbasierte Effizienz und Fortschrittlichkeit ist die dänische Schweinebranche weltweit berühmt und bekannt. Ihre führende Position in Bereichen wie Qualität und Lebensmittelsicherheit, Tierschutz und Nachhaltigkeit fußt vor allem auf der vorbildlichen Zusammenarbeit von Landwirten, Fleischwirtschaft und Behörden sowie umfassender Forschung und Innovation.

1

Tierschutz

Zentrale Elemente der dänischen Schweineproduktion sind der Schutz und das Wohl der Tiere. Für Verbesserungen auf diesen Gebieten übernehmen wir ein hohes Maß an Verantwortung. Ethisch einwandfreie Haltung und Betreuung gewährleisten starke und gesunde Tiere. Dänische Schweineproduzenten wenden alljährlich ca. 100 Mio. DKK für Forschung und Entwicklung auf, die zu rund einem Drittel in gezielte Tierschutzverbesserungen fließen.

- ☛ Dänische Schweine haben Zugang zu Dusch-/Sprühanlagen sowie natürlichen Wühl- und Beschäftigungsmaterialien.
- ☛ Kastration wird unter Schmerzlinderung vorgenommen.
- ☛ Der Bau von Ställen mit Vollspaltenböden ist in Dänemark untersagt.
- ☛ Spezielle Vorschriften halten die Transportsterblichkeit auf dem weltweit niedrigsten Niveau: 0,006 % (2012).
- ☛ Der GRMS wird von der deutschen QS Qualität und Sicherheit anerkannt.

2

Lebensmittelsicherheit

Lebensmittelsicherheit schafft Vertrauen. Die integrierte Produktionskette der dänischen Schweinebranche wird laufend optimiert, um sichere und gesunde Produkte zu erzeugen, die das Vertrauen von Kunden und Konsumenten verdienen.

- ☛ Dänemark hat eine sehr restriktive Antibiotikapolitik.
- ☛ Dänisches Schweinefleisch enthält keine unerwünschten Stoffe.
- ☛ Alle Erzeuger- und Schlachtbetriebe unterliegen voll integrierter Salmonellenüberwachung.
- ☛ Dänisches Schweinefleisch zählt auch bezüglich Salmonellen-vorkommen zu den weltbesten Produkten.

3

Qualität

Die gleichmäßig hohe Qualität von dänischem Schweinefleisch ist das Ergebnis langjähriger Qualitätsverbesserungsbestrebungen. Hohe Fleischqualität erfordert koordiniertes Zusammenwirken aller Glieder der Wertschöpfungskette, von der Zucht und Mast bis hin zur Verarbeitung und Zubereitung. Mit dem Ziel, stets beste Qualität zu liefern.

- ☛ Teilstücke gleichmäßiger Größe und Qualität.
- ☛ Hohe Haltbarkeit.
- ☛ Qualitätsabweichungen sind äußerst selten und geringfügig.
- ☛ Das niedrige Stressniveau dänischer Schweine trägt zur hohen Fleischqualität bei.
- ☛ Da dänisches Schweinefleisch mager ist, eignet es sich hervorragend zur Weiterverarbeitung.

4

Durchgängige Qualitätssicherung

In Dänemark ist die gesamte Produktionskette im Besitz der Schweineproduzenten. So können die Primärerzeuger schnelle Entscheidungen treffen, um z.B. Kursänderungen vorzunehmen oder ihre Produktion dem Markt- und Kundenbedarf anzupassen. Ein weiterer Vorteil ist die durchgängige Qualitätssicherung der integrierten Produktion, von der Genetik bis zur Gabel, sowie die unabhängige Überwachung aller Erzeuger- und Schlachtbetriebe.

- ☛ Alle dänischen Schweinebestände sind nach dem DANISH Produktstandard zertifiziert.
- ☛ Das DANISH Qualitätssicherungsprogramm vereint alle gesetzlichen und von der Branche zusätzlich eingeführten Vorschriften, mit besonderem Fokus auf Tierschutz und Lebensmittelsicherheit.
- ☛ Alle genossenschaftlichen Schlachthöfe sind nach dem Global Red Meat Standard (GRMS) zertifiziert.
- ☛ GRMS ist der einzige kommerzielle Standard, der auch den Tierschutz bei Transport, Einstellung und Schlachtung einbezieht.

5

Herkunft und Rückverfolgbarkeit

Umfassende Registrierung, Markierung und Dokumentation in der gesamten Schweineproduktion gewährleisten lückenlose Rückverfolgbarkeit. Alle in Dänemark geschlachteten Tiere stammen aus einheimischer Produktion. Dies trägt entscheidend zur gleichmäßig hohen Qualität von dänischem Schweinefleisch bei.

- ☛ In Dänemark werden nur Schweine aus einheimischer Erzeugung geschlachtet.
- ☛ Alle dänischen Erzeuger erfüllen den DANISH Produktstandard.
- ☛ Das Rückverfolgbarkeitssystem garantiert, dass dänisches Schweinefleisch stets von gesunden Tieren aus dänischer Erzeugung stammt.

6

Nachhaltigkeit: Umwelt- und Klimaschutz

Was energie-, umwelt- und klimaeffiziente Produktion angeht, gehört die dänische Schweinebranche zur Weltspitze. Trotz stetiger Absatzsteigerung wurde die Umweltwirkung der dänischen Schweinefleischproduktion in den vergangenen 25 Jahren markant reduziert. Durch gezielten Einsatz ganzheitlich umweltverträglicher Lösungen in der gesamten Wertschöpfungskette trägt die Branche zum weltweiten Umwelt- und Klimaschutz bei.

- ☛ Die Umweltbelastung pro Schlachtschwein wurde seit 1985 halbiert.
- ☛ Die hohe Futtereffizienz dänischer Schweine bewirkt erhebliche Treibhausgasreduktionen, da der Futterverbrauch der Einzelfaktor ist, der diese Emissionen am stärksten beeinflusst.
- ☛ Ressourcenoptimierung und umwelttechnologische Lösungen sind wichtige Einsatzschwerpunkte der dänischen Schweinebranche.
- ☛ Die Umweltwirkung durch Transport ist laut Ökobilanz/Life Cycle Assessment (LCA) vernachlässigbar gering (<1 %), weshalb 'Food Miles' in der Schweineproduktionskette als Umweltfaktor unbedeutend sind.
- ☛ Die genossenschaftlichen Schlachthöfe Dänemarks haben in den vergangenen 25 Jahren die Treibhausgasemissionen um 30 % reduziert.

7

Liefersicherheit

Da dänisches Schweinefleisch seit Jahrzehnten ein begehrtes Exportprodukt ist, hat die dänische Schweinebranche große Erfahrung in der Handhabung unterschiedlicher Kundenanforderungen. Unsere nachhaltigen Erfolge basieren auf unseren Maximalstandards für Produktion, Produkte und Dienstleistungen. Gleichbleibend hochwertige Produkte und hohe Produktionsvolumina eröffnen uns äußerst flexible Möglichkeiten, stets genau die gefragte Ware in der geforderten Qualität und Frist zu liefern.