



Schriftliche Anfrage

der Abgeordneten **Gisela Sengl**
BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN
vom 23.10.2017

Strohschwein, GQ-Bayern Schweine und Schweinefleisch und ökologische Schweinehaltung im Vergleich

Strohschwein soll laut Staatsminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Helmut Brunner als Premiumprodukt die Zukunft des Agrarstandorts Bayern stärken. Gemeinsam mit dem Präsidenten des Deutschen Instituts für Gemeinschaftsgastronomie (DIG) Dr. Stefan Hartmann startete der Staatsminister das Projekt „Strohschwein für Bayerns Großkantinen“. Das Schweinefleisch dafür soll aus besonders tiergerechter Haltung kommen und unterliegt sogenannten DIG-Kriterien.

Ich frage die Staatsregierung:

1. Wie lauten die Kriterien für diese „DIG-Strohschweine“?
2. Wie unterscheiden sich im Vergleich die Kriterien für DIG-Strohschwein, die Kriterien von GQ-Bayern Schweine und Schweinefleisch, ökologische Schweinehaltung und die gesetzlichen Regelungen zur Schweinehaltung bezüglich Platzangebot, Stroh-einstreu, Beschäftigungsmaterial, Einsatz von generänderten Futtermitteln, Eingriffen am Tier wie Schwänze kupieren und Zähne abfeilen, Anteil an Vollspaltenböden, Verweildauer im Kastenstand, Säugezeit der Ferkel, Mastdauer, Schlachalter, Antibiotika-einsatz und Kontrolle?
3. Wie haben sich die Preise je Kilogramm Schlachtgewicht im Vergleich bei DIG-Strohschwein, GQ-Bayern und Bioschwein in den letzten fünf Jahren entwickelt?
4. a) Wie viele Schweine werden nach den neuesten Zahlen in Bayern gehalten?
b) Wie viele davon nach dem Siegel GQ-Bayern, nach den Kriterien DIG-Strohschwein und nach ökologischen Kriterien?
5. a) Wie viele Betriebe in Bayern, die jeweils für DIG-Strohschwein, GQ-Bayern oder nach ökologischen Kriterien produzieren, haben in ihren Tierhaltungsanlagen mehr als 400, 1.000, 2.000 oder 4.000 Schweine?
b) Wie hat sich die Zahl der Betriebe, die sich an dem Siegel GQ-Bayern Schweine und Schweinefleisch als Produzenten beteiligen in den letzten zehn Jahren entwickelt?
c) Mit wie vielen Schweinehaltern wurden Liefervereinbarungen für DIG-Strohschwein abgeschlossen?

6. a) Gibt es Pläne der Staatsregierung, auch die Art und Weise des Schlachtens der Tiere in die Premiumstrategie für Lebensmittel mit einzubeziehen?
b) Wenn ja, welche?
7. Welche Projekte sind neben dem Projekt DIG-Strohschwein als „Teil 3 Wertschöpfungsketten der Premiumstrategie für hochwertige Lebensmittel in Bayern“ in Planung?
8. a) Mit welchem zeitlichen und finanziellen Aufwand war das Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF) in Entwicklung und Abschluss der Lieferketten und Liefervereinbarungen für das DIG-Strohschwein eingebunden?
b) Ist beabsichtigt, dass in absehbarer Zeit neben der Kantine des StMELF auch andere staatliche Kantinen Schweinefleisch vom DIG-Strohschwein auf ihren Speiseplan nehmen?
c) Wenn ja, welche?

Antwort

des Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

vom 29.11.2017

1. Wie lauten die Kriterien für diese „DIG-Strohschweine“?

Die Initiatoren und beteiligten Partner des Deutschen Instituts für Gemeinschaftsgastronomie e. V. (DIG) haben für das Projekt „DIG-Strohschwein Bayern“ folgende geprüfte Kriterien definiert:

Herkunft der Tiere:

Bayern

Platzangebot:

Pro Tier ist mindestens 25 Prozent mehr uneingeschränkt nutzbare Bodenfläche vorhanden als gesetzlich vorgegeben.

Stroheinstreu:

Spätestens ab 50 kg Lebendgewicht sind mindestens 40 Prozent der uneingeschränkt nutzbaren Bodenfläche mit Stroh eingestreut.

Fütterung:

Die Fütterung erfolgt ausschließlich ohne gentechnisch ver-

*Berichtigung wegen Schreibfehler oder ähnlicher offener Unrichtigkeiten.

änderte Futtermittel nach den Vorgaben des Verbands Lebensmittel ohne Gentechnik e. V. (VLOG Standard).

Bodenfläche:

Spätestens ab 50 kg Lebendgewicht sind mindestens 50 Prozent der uneingeschränkt nutzbaren Bodenfläche planbefestigt.

Antibiotikaeinsatz, -kontrolle:

Die Therapiehäufigkeit des Betriebes in den letzten drei Kalenderhalbjahren liegt unter dem bundesweiten Median für Mast Schweine nach Arzneimittelgesetz.

Zur Sicherung der Kriterien unterziehen sich alle Mitglieder der Wertschöpfungskette einer Zertifizierung auf allen Stu-

fen auf der Basis von GQ-Bayern.

Zusätzlich haben sich die beteiligten Kantinen verpflichtet, die Tiere möglichst ganzheitlich zu verwerten.

2. **Wie unterscheiden sich im Vergleich die Kriterien für DIG-Strohschwein, die Kriterien von GQ-Bayern Schweine und Schweinefleisch, ökologische Schweinehaltung und die gesetzlichen Regelungen zur Schweinehaltung bezüglich Platzangebot, Stroheinstreu, Beschäftigungsmaterial, Einsatz von genveränderten Futtermitteln, Eingriffen am Tier wie Schwänze kupieren und Zähne abfeilen, Anteil an Vollspaltenböden, Verweildauer im Kastenstand, Säugezeit der Ferkel, Mastdauer, Schlachalter, Antibiotikaeinsatz und Kontrolle?**

Tabelle 1
Haltungskriterien

	Schwein gesetzl. Standard	Schwein GQ-Bayern	DIG-Strohschwein Bayern	Ökoschwein
Platzangebot	s. Tab. 2	s. Tab. 2	s. Tab. 2	s. Tab. 2
Stroheinstreu	nicht vorgeschrieben	gesetzl. Standard	vorgeschrieben	vorgeschrieben
Beschäftigungsmaterial	veränderbar und beweglich, gesundheitl. unbedenklich, in ausreichender Menge; § 26 Abs. 1 Nr. 1 TierSchNutzV	gesetzl. Standard	gesetzl. Standard, Stroh	Stroh, Raufutter
Einsatz GVO Futtermittel	gesetzl. Standard	gesetzl. Standard	verboten	verboten
Schwanzkupieren, Zähne schleifen	ja, wenn im Einzelfall unerlässlich; § 6 Abs. 1 Nr. 3 TierSchG	gesetzl. Standard	gesetzl. Standard	grundsätzlich verboten*)
Anteil Spaltenboden	bis 100 % der Fläche in der Mast, im Liegebereich max. 15 % Perforation	gesetzl. Standard	mind. 50 % der Stallfläche planbefestigt	max. 50 % der Stallfläche
Verweildauer Kastenstand	vom Absetzen der Ferkel bis max. 28 Tage nach dem Belegen; § 30 Abs. 2 TierSchNutzV	gesetzl. Standard	gesetzl. Standard	Fixierung der Sauen nur ausnahmsweise möglich

	Schwein gesetzl. Standard	Schwein GQ-Bayern	DIG-Strohschwein Bayern	Ökoschwein
Säugezeit Ferkel	mind. 28 Tage; unter bestimmten Voraussetzungen mind. 21 Tage; § 27 Abs. 1 TierSchNutzV	gesetzl. Standard	gesetzl. Standard	mind. 40 Tage
Mastdauer	keine Regelung	keine Regelung	keine Regelung	keine Regelung
Schlachalter	keine Regelung	keine Regelung	keine Regelung	keine Regelung
Antibiotikaeinsatz, -kontrolle	Aufzeichnung und Controlling gem. Arzneimittelgesetz	gesetzl. Standard	Therapiehäufigkeit unter dem bundesweiten Median**)	nicht vorbeugend, max. 1 Behandlung bei Mastschweinen, doppelte Wartezeit

*) Ökoschwein: VO 889/2008 lässt Schwanzkupieren und Zähneschleifen nur in Ausnahmefällen nach fallweiser Genehmigung zu.

**) bezogen auf die 3 letzten Kalenderhalbjahre für Mastschweine

Tabelle 2
Platzangebot

	Schwein gesetzl. Standard	Schwein GQ-Bayern	DIG-Strohschwein Bayern	Ökoschwein
	Stallmindestfläche (m²/Tier)			
Über 30 bis 50 kg	0,5	0,5	0,63	0,8
bis 85 kg	0,75	0,75	0,94	1,1
bis 110 kg	0,75	0,75	0,94	1,3
über 110 kg	1	1	1,25	1,5
	Außenfläche (m²/Tier)			
bis 50 kg	keine Vorgabe	keine Vorgabe	keine Vorgabe	0,6
bis 85 kg	keine Vorgabe	keine Vorgabe	Auslauf	0,8
bis 110 kg	keine Vorgabe	keine Vorgabe	Auslauf	1
über 110 kg	keine Vorgabe	keine Vorgabe	Auslauf	1,2

3. Wie haben sich die Preise je kg Schlachtgewicht im Vergleich DIG-Strohschwein, GQ-Bayern und Bioschwein in den letzten fünf Jahren entwickelt?

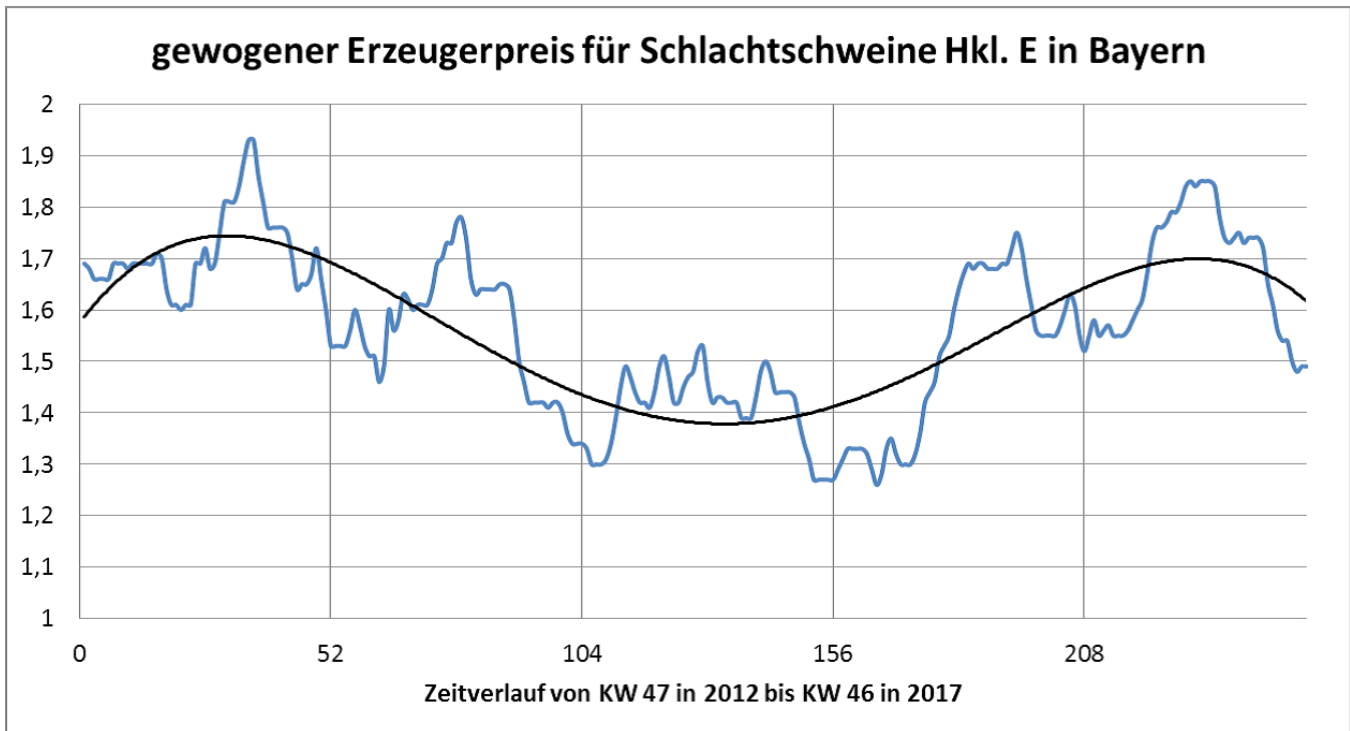
Im Rahmen der amtlichen Preisfeststellung nach dem EU-Marktordnungsrecht sind Schlachtbetriebe verpflichtet, den ausbezahlten Preis frei Eingang Schlachtstätte einschließlich aller Zu- und Abschläge zu melden. Der gemeldete Preis beinhaltet damit auch die Zuschläge für GQ, Bio usw. Weder das EU-Recht noch das nationale Recht sieht eine separate Meldung von Zuschlägen vor.

Die Entwicklung des Schweinepreises in Bayern für

Schweine der Handelsklasse E in den letzten fünf Jahren ist untenstehender Grafik zu entnehmen.

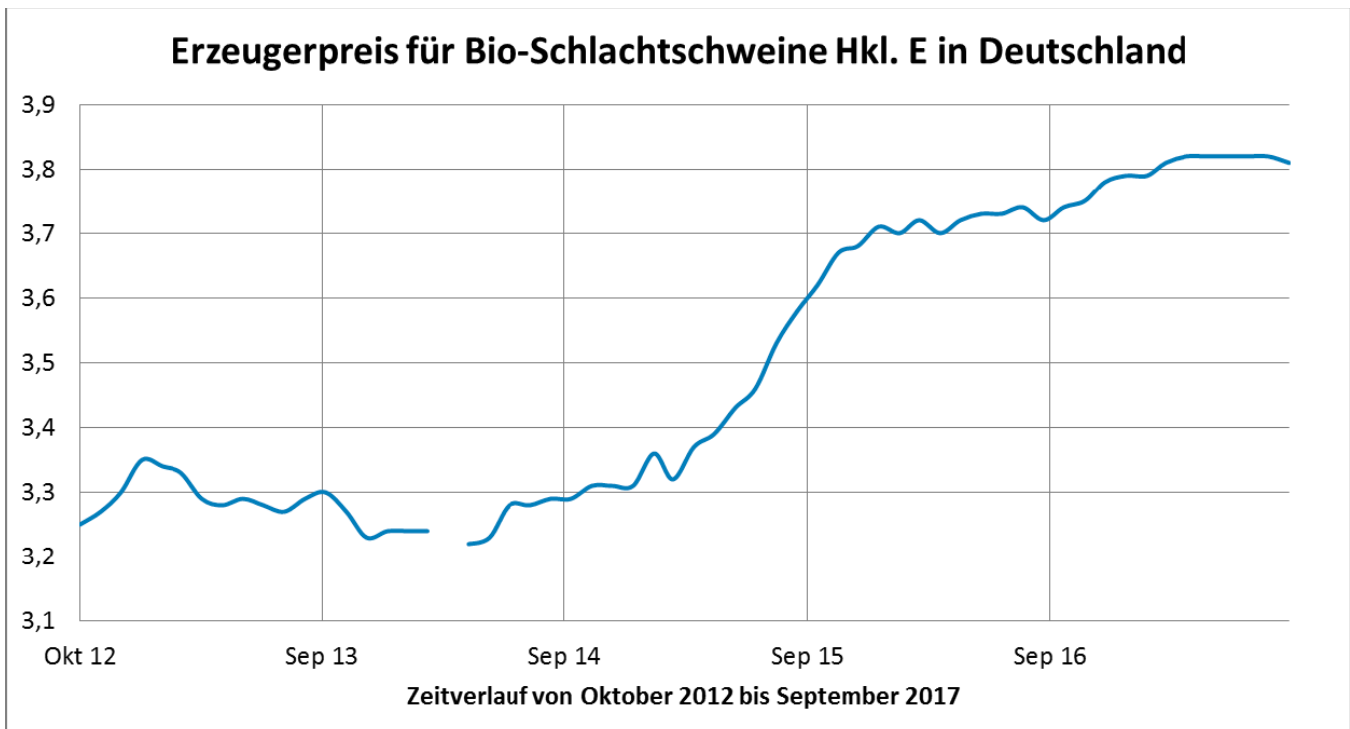
Spezifische Preiserfassungen beim Qualitäts- und Herkunftssicherungsprogramm „Geprüfte Qualität – Bayern“ existieren nicht. Aus Beispielen ist bekannt, dass Schlachtbetriebe einen GQ-Preisauflschlag von 2,00 bis 5,75 ct/kg Schlachtgewicht für definierte Qualitäten gewähren.

Das DIG-Strohschwein Bayern wurde erst im Sommer 2017 gestartet. Der Preis orientiert sich grundsätzlich am Marktpreis mit einer Sicherheitsbarriere nach unten und einem Preisauflschlag für den Landwirt.

Grafik Preisentwicklung Schweine (Euro/kg SG frei Schlachtstätte netto)

Daten: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft, amtliche Preisfeststellung gemäß 1. FIGDV

Darstellung: StMELF

Grafik Preisentwicklung Ökoschweine (Euro/kg Schlachtgewicht frei Schlachtstätte netto)

Daten: Agrarmarkt Informationsgesellschaft mbH, AMI

Darstellung: StMELF

4. a) Wie viele Schweine werden nach den neuesten Zahlen in Bayern gehalten?

Nach den repräsentativen Ergebnissen des Landesamts für Statistik wurden zum Stichtag 03.05.2017 in bayerischen Betrieben mit mindestens 50 Schweinen oder 10 Zuchtsauen insgesamt 3.303.400 Schweine gehalten.

b) Wie viele davon nach dem Siegel GQ-Bayern, nach den Kriterien DIG-Strohschwein und nach ökologischen Kriterien?

Die statistische Erfassung beschränkt sich auf die als GQ vermarkteten Mengen. Im Jahr 2016 wurden 2.295.717 GQ-Schweine vermarktet. Die Anzahl an erzeugten GQ-Schweinen weicht davon ab und liegt darüber. Im ersten Halbjahr 2017 wurden 1.200.429 GQ-Schweine an GQ-Schlachtbetrieben geschlachtet. Die Anzahl der nach GQ-Kriterien gehaltenen Schweine wird nicht erfasst.

In der begonnenen Start- und Erprobungsphase für das DIG-Strohschwein Bayern werden derzeit wöchentlich 30 bis 35 DIG-Strohschweine Bayern in den beteiligten Betriebsgastronomien verarbeitet, Tendenz steigend. Bezogen auf ein Jahr sind dies rund 1.800 erzeugte Schweine. Ziel ist eine kontinuierliche Ausweitung.

Die Zahl der nach Ökostandard gehaltenen Schweine in Bayern (Quelle: Invekos-Daten 2017 der Betriebe mit Maßnahme „Ökologischer Landbau im Gesamtbetrieb“ im Rahmen des Bayerischen Kulturlandschaftsprogramms – KULAP, Durchschnittsbestände des Vorjahres) betrug im Jahr 2016 28.700 Mastschweine.

5. a) Wie viele Betriebe in Bayern, die jeweils für DIG-Strohschwein, GQ-Bayern oder nach ökologischen Kriterien produzieren, haben in ihren Tierhaltungsanlagen mehr als 400, 1.000, 2.000 oder 4.000 Schweine?

Nach den Ergebnissen der repräsentativen Schweinebestandserhebung in Bayern am 03.05.2017 (Quelle: Landesamt für Statistik) und nach Auswertungen zum Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem „Geprüfte Qualität – Bayern“ (Stand 20.11.2017) verteilen sich die Schweine wie folgt:

Betriebe mit ... Schweinen	Betriebe	Schweine (in 1.000)	Betriebe GQ-Bayern
10 bis 99	700	48,6	356
100 bis 249	1.000	159,0	430
250 bis 499	1.000	376,4	529
500 bis 999	1.200	882,2	717
1000 und mehr	1.200	1.837,2	547
Insg.	5.100	3.303,4	2.587

Von den 804 Ökobetrieben halten 17 Betriebe über 400 Schweine und 1 Betrieb über 1.000 Schweine.

Zu den Betrieben mit GQ-Schweinen liegen keine Angaben zur Zahl der Schweine vor.

b) Wie hat sich die Zahl der Betriebe, die sich an dem Siegel GQ-Bayern Schweine und Schweinefleisch als Produzenten beteiligen, in den letzten zehn Jahren entwickelt?

Anzahl GQ-Programtteilnehmer (Erzeugerbetriebe) Schweine und Schweinefleisch seit Etablierung des Produktbereichs

Jahr	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Anzahl Programtteilnehmer	1160	1422	1715	2142	2372	2505	2587

c) Mit wie vielen Schweinehaltern wurden Liefervereinbarungen für DIG-Strohschwein abgeschlossen?

Für das Projekt DIG-Strohschwein Bayern wurde zunächst eine Lieferkette mit einem Landwirt, einem Schlachthof, einem Zerleger und den beteiligten Kantinen geschlossen.

6. a) Gibt es Pläne der Staatsregierung, auch die Art und Weise des Schlachtens der Tiere in die Premiumstrategie für Lebensmittel mit einzubeziehen?

Ausschlaggebend ist es, die Signale der Märkte und die Einstellungen der Verbraucher verstärkt zu beobachten und gezielt aufzugreifen, um hierdurch Chancen und Möglichkeiten einer stärkeren Produktdifferenzierung zu nutzen. Der Staat fungiert bei diesen Wertschöpfungskettenprojekten als Impulsgeber für Produktentwicklungen und kann dazu beitragen, dass die richtigen Akteure zueinanderfinden und die entsprechenden Brücken bauen. Durch dieses Miteinander werden dann neue Premiumprodukte mit initiiert sowie bestehende Premiumansätze aufgegriffen und weiterentwickelt. Vor diesem Hintergrund wird auch die Art und Wei-

se des Haltens der Tiere im Rahmen der entsprechenden Wertschöpfungskettenprojekte diskutiert, wie z.B. beim DIG-Strohschwein Bayern.

b) Wenn ja, welche?

Hierzu wird auf die Antwort zu Frage 6a verwiesen.

7. Welche Projekte sind neben dem Projekt DIG-Strohschweine als „Teil 3 Wertschöpfungsketten der Premiumstrategie für hochwertige Lebensmittel in Bayern“ in Planung?

Neben dem DIG-Strohschwein werden derzeit von der für diesen Bereich federführenden Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) folgende Ansätze bearbeitet: Almvieh und besondere Käsespezialitäten, Bayerisches Strohschwein, Fränkische Zwetschge, Bayerische Haselnüsse.

8. a) Mit welchem zeitlichen und finanziellen Aufwand war das Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF) in Entwicklung und Abschluss der Lieferketten und Lieferverein-

barungen für das DIG-Strohschwein eingebunden?

Das StMELF hat über einen Zeitraum von ca. eineinhalb Jahren hinweg beratend an den Besprechungen der DIG-Mitglieder zur Projektentwicklung teilgenommen. Die konkreten Vereinbarungen wurden ohne Beteiligung des StMELF zwischen den Vertragspartnern getroffen. Finanzielle Mittel vonseiten des StMELF wurden nicht eingesetzt.

b) Ist beabsichtigt, dass in absehbarer Zeit neben der Kantine des StMELF auch andere staatliche Kantinen Schweinefleisch vom DIG-Strohsschwein auf ihren Speiseplan nehmen?

DIG behält sich vor, unter dem Namen DIG-Strohschwein Bayern zunächst – mit Ausnahme der StMELF-Kantine – nur in den eigenen Kantinen dieses zertifizierte Schweinefleisch anzubieten, ist aber grundsätzlich offen, auch anderen Kantinen oder Restaurants „Strohschwein nach den DIG-Kriterien“ zu ermöglichen.

c) Wenn ja, welche?

Die Kantinen der öffentlichen Verwaltung werden in der Regel nicht in Eigenregie betrieben, sondern werden extern vergeben. Grundsätzlich steht die Einführung besonderer Schweinefleischqualitäten allen Kantinen offen. Konkrete Planungen sind dem StMELF derzeit nicht bekannt.