

Labelproduktion in der Schweiz und Rindfleischqualität¹

Pierre-Alain DUFÉY und Alain CHAMBAZ, Eidgenössische Forschungsanstalt für Nutztiere (RAP), CH-1725 Posieux

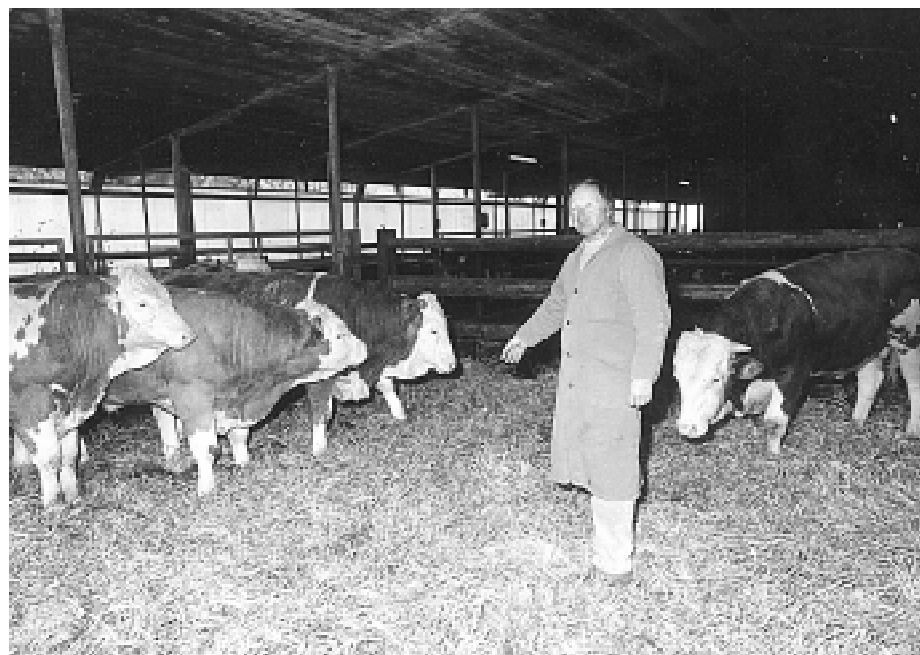
Auskünfte: Pierre-Alain Dufey, e-mail: pierre-alain.dufey@rap.admin.ch, Fax +41 (0) 26 407 73 00, Tel +41 (0) 26 407 71 11

In der Schweiz gibt es immer mehr Labels für die Rindfleischproduktion. Jede Markenfleischorganisation stellt zahlreiche spezifische Richtlinien für ihr Produktionssystem auf und versucht, ihrem Produkt das Image eines besonders guten Fleisches zu geben. Diese berücksichtigen jedoch viele Faktoren nicht oder überlassen sie dem Zufall. Dadurch wird vor allem eine imaginäre Qualität geschaffen.

In einem Produktionssystem vermischen sich viele auf die Fleischqualität einwirkende Faktoren. Diese Einflüsse sind komplex, multifaktoriell, manchmal gegensätzlich und wurden im Artikel von Dufey und Chambaz (1999) beschrieben. 65 % des in der Schweiz gemästeten Rindviehs sind Munis. Sie repräsentieren die klassische Mastform. Es handelt sich hauptsächlich um Fleckvieh- und Braunviehtiere, die im Laufstall gehalten werden. Bedingt durch die hohe Fütterungsintensität erreichen die Masttiere mit 11 bis 15 Monaten ein Lebendgewicht von 450 bis 550 kg. Mit der Öffnung der Grenzen, die die Einfuhr neuer Rassen erlaubt sowie aus wirtschaftlichen und ökologischen Überlegungen oder um sich von den klassischen Produktionsmethoden abzugrenzen, entstanden oder entstehen alternative Produktionsformen. Je nach Ausrichtung wird das Schwergewicht auf Fleischrasen, Weidemast, extensive Mast oder Regionalproduktion gelegt. Die Tabelle 1 gibt einen Überblick über die in der Schweiz vorkommenden Produktionssysteme und fasst einige ihrer Richtlinien und Empfehlungen zusammen. In der Regel gehen die Promotoren dieser Produktionssysteme davon aus, dass im gleichen Zug eine bessere Fleischqualität zu erwarten ist. Zurzeit ist es leider unmöglich, auf der Grundlage von Versuchsergebnissen die Fleischqualität von Tieren verschiedener Produktionssysteme einzuordnen. Hinweise geben die einzelnen, im Artikel von Dufey und Chambaz (1999) diskutierten Einflussfaktoren. Die in der Tabelle aufgeführten Angaben zeigen jedoch, dass in der Mehrzahl der Produktionssysteme

der Fleischqualität nicht unmittelbar Beachtung geschenkt wird. Die Schwerpunkte der Anforderungen liegen im Bereich der Schlachtkörperqualität (CH-TAX-Bewertung) oder aber der Haltungsnormen, welche den Tieren ein Minimum an Bewegungsfreiheit garantieren. Im einen Fall liegt der Schwerpunkt beim Handelswert und im andern bei der Lebensqualität der Tiere. Die wichtigsten Faktoren, welche die Fleischqualität beeinflussen, werden nur ausnahmsweise durch Vorschriften geregelt. Erstens wird die **Fleischreifungsperiode**, welche für die Entwicklung der Zartheit und der optimalen Geschmacksintensität des Fleisches von ausschlaggebender Bedeutung ist, nur in vier Markenfleischprogrammen erwähnt, in einem davon zudem nur in Form einer Empfehlung. Idealerweise

sollte die Fleischreifung mindestens zwei bis drei Wochen dauern. Zweitens macht nur ein Label Vorschriften über die **Abkühlgeschwindigkeit** des Fleisches, was speziell hervorgehoben werden muss. Leider ist diese von der Labelorganisation übernommene Vorschrift für das Rindfleisch zu streng und erhöht das Risiko der Kälteverkürzung (Hartwerden des Fleisches) und damit das Risiko eines Verlustes an Zartheit. Die von der Labelorganisation übernommene Vorschrift ist zum Beispiel in Deutschland in den Fleischhygienevorschriften festgelegt und wird dort beim Schwein angewandt. Drittens werden in den Produktionssystemen, welche ein langsames Wachstum der Tiere vorschreiben, keine Vorschriften über die **Ausmastfütterung** gemacht. Ausländische Versuche haben jedoch gezeigt, dass die Fleischqualität, speziell die Zartheit, verbessert wird, wenn in der Ausmast das Fütterungsniveau erhöht wird. Aus diesen Gründen ist an der RAP ein Projekt geplant, welches die Empfehlungsgrundlagen für die Praxis liefern soll.



Die Munimast im Freilaufstall entspricht einem in der Schweiz klassischen Produktionssystem.

¹Übersetzung: Annelies Bracher-Jakob, Neyruz

Tab. 1. Zusammenfassung einiger Richtlinien und Empfehlungen verschiedener schweizerischer Produktionssysteme

System	Alter (Monate)	SG ¹ (kg)	Wachstumsgeschwindigkeit ²	Auslauf und Weide	Rassen	Abkühlgeschwindigkeit	Reifung	CH-TAX ³	Besonderheiten
Klassische	11-15	<290 300 für C, H ³	↑ ↑ ↑	–	–	–	–	–	–
Agri-Natura	11-15	< 290 300 für C,H ³	↑ ↑ ↑	BTS/RAUS ⁴	–	–	–	–	–
Migros-Sano	11-15	< 290 300 für C,H ³	↑ ↑ ↑	BTS ⁴	–	–	–	–	Aufgabe Ende 1999
SwissPrimBeef	–	≤ 330	↑ ↑ (↑)	BTS/RAUS ⁴	Fleischrassen	–	–	C,H,T ³ 2-4	–
IP-Suisse	11-15	<290 300 für C,H ³	↑ ↑ ↑	BTS/RAUS ⁴	–	–	–	–	IP ⁷ -Anforderungen für den ganzen Betrieb
BIO-Suisse	–	<290 300 für C,H ³	?	BTS/RAUS ⁴	–	–	–	–	höchstens 10 % Futter aus Nicht-Bio-Betrieben
KAG-Freiland	–	–	?	mind. 1 h/ Tag, täglicher Weidegang während der Vegetationszeit	–	–	2-3 Wochen (Kurzbratstücke)	–	ausschliesslich Bio-Betriebe; Vermarktung: Direktverkauf, Privatmetzger
Fidelio	–	< 290 300 für C,H ³	?	wie KAG	–	–	–	–	ausschliesslich Bio-Betriebe
Demeter	–	–	?	täglich	–	–	–	–	anthroposoph., biodynamische Betriebe Vermarktung: Direktverkauf, Privatmetzger
Natura-Beef	max. 10	150-220	↑ ↑ ↑	täglich	frei, spez. AA ⁵	–	–	–	–
Bovins des prairies	♂ 16-33 ♀ < 36	–	↑	mind. 150 Tage/Jahr	mind. 50 % BBB ⁶ , Limousin, Charolais	nach 24 h 7° C (Kern- temperatur)	mind. 8 Tage im Hängen	minimaler Ausmast- grad vor- geschrieben	regional Fribourg
Viandes des prairies et pâturages, saveurs du Jura Vaudois	–	–	?	während der Vegetations- periode	–	–	mind. 14 Tage im Hängen	C, H, T ³	regional Jura Vaudois
Viande de nos Monts	20-36	230- 350		mind. 6 Monate	Fleischrassen	–	mind. 14 Tage im Hängen	C,H,T+ ³ 3, 4, 5	regional Vevey

Kursiv gedruckt sind Empfehlungen und Hinweise, die aber von den Labels nicht vorgeschrieben sind

¹ SG : Schlachtkörpergewicht

² Die Wachstumsgeschwindigkeit wurde geschätzt oder ist abhängig vom Schlachtgewicht und vom Schlachtagter bzw. von der Masiform

³ Schweizer System zur Beurteilung des Grossviehs und der Mastkälber. Es ist mit dem EUROP-System der EU vergleichbar. Der Buchstabe C bezeichnet einen sehr vollfleischigen Schlachtkörper und der Buchstabe X einen sehr leerefleischigen Schlachtkörper. Die Fettklassen gehen von 1 (ungedeckt) bis 5 (überfett)

⁴ BTS: besonders tierfreundliche Stallhaltungssysteme

RAUS: regelmässiger Auslauf von Nutztieren im Freien

Die BTS- und RAUS-Programme werden vom Bund finanziell unterstützt

⁵ AA: Aberdeen Angus

⁶ BBB: Bleu Blanc Belge

⁷ IP: Integrierte Produktion

Fleischqualität, eine verteilte Verantwortung

Wie schon vorher erwähnt, beschränken sich die Faktoren, welche die Fleischqualität beeinflussen, nicht auf die Produktionsebene, sondern schliessen von der Tierzucht über die Fleischverarbeitung bis hin zum Konsum alle Bereiche mit ein. Die Fleischwirtschaft besteht aus vielen Beteiligten, die jede für sich in Bezug auf Qualität eine grosse Rolle spielen können (Abb. 1). Auch wenn man zuerst oder zum Teil ausschliesslich an die Landwirte und Landwirtinnen denkt, sind sie nicht das erste und wichtigste Glied in der Fleischwirtschaft. Züchter, Händlerinnen, Metzger und Konsumentinnen tragen alle mehr oder weniger zur Fleischqualität bei und müssen ihren Teil an Verantwortung übernehmen. Es ist illusorisch zu glauben, dass die Wahl eines bestimmten Produktionssystems genügt, um im Verkauf ein Qualitätsprodukt oder ein Produkt zu erhalten, das sich qualitativ von der klassischen Standardproduktion abhebt. Beschränken sich Konzepte nur auf das Produktionssystem, bleiben sie lückenhaft und bergen einige Risiken. Es hat sich gezeigt, dass Konsumentinnen und Konsumenten bereit sind, gewisse Qualitätsschwankungen, zum Beispiel in der Zartheit, von Standardprodukten zu tolerieren. Bei Labelprodukten aber ist die Toleranzschwelle sehr viel tiefer. In Untersuchungen über Konsumverhalten und Bevorzugung wurde beobachtet, dass eine negative Reaktion umgekehrt proportional zu den geweckten Erwartungen eines Produktes ausfällt. Anders ausgedrückt reagieren Konsumentinnen und Konsumenten bei gleich zartem Fleisch aus Labelproduktion, verglichen mit der Standardproduktion, enttäuscht und sogar ablehnend. Die Landwirtschaft hat auf Betriebsebene Einflussmöglichkeiten und verleiht dem Produkt ein Qualitätspotenzial. Die Übernahme der Tiere vor der Schlachtung, die Schlachtkörperbehandlung, besonders die Abkühlungsgeschwindigkeit und Reifungsdauer, sind entscheidende Elemente, die die Anstrengungen der vorangehenden Beteiligten zunichte machen können. Bei der Ausarbeitung eines Produktionskonzeptes muss die Integration aller Beteiligten und ganz besonders der Metzgerschaft anvisiert werden. Der Begriff Qualität sollte nicht mehr als aufhetzerischer Slogan oder inhaltsloses Marketingargument benutzt werden. Vielmehr soll die Fleischqualität

Fleischqualität: eine verteilte Verantwortung

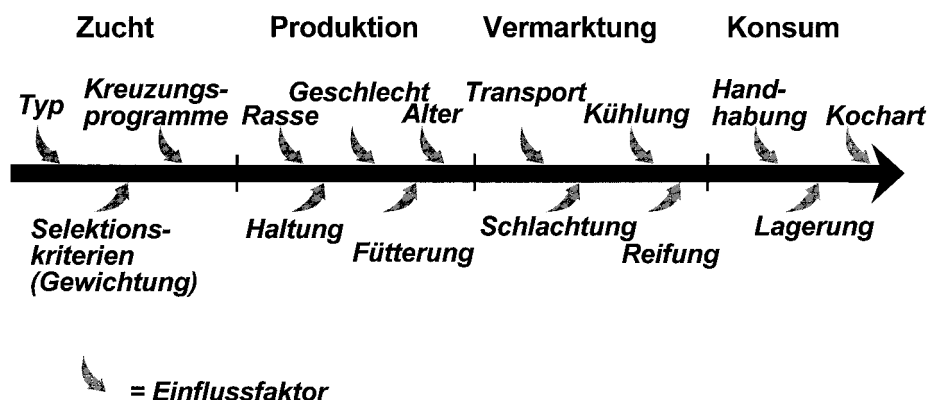


Abb. 1. Faktoren, welche auf verschiedenen Stufen der Fleischwirtschaft die Qualität beeinflussen.

Ausdruck und Ergebnis der vereinten und berufsübergreifenden Anstrengungen der ganzen Fleischwirtschaft sein. Sonst bleibt die Vorgehensweise, um Qualitätsprodukte zu erhalten ein Stückwerk, in dem vieles dem Zufall überlassen wird, weil die Einflussfaktoren nicht bekannt sind beziehungsweise nicht beherrscht werden. Eine solche Situation wird zur Folge haben, dass lediglich eine imaginäre Qualität angestrebt und erhalten wird.

LITERATUR

■ Dufey P.-A. und Chambaz A., 1999. Einfluss von Produktionsfaktoren auf die Rindfleischqualität. *Agrarforschung* 6(9), 345-348.

RÉSUMÉ

Les productions sous label en Suisse et la qualité de la viande bovine

La Suisse n'échappe pas au foisonnement de labels dans la production de viande de bœuf. Cet article vise à évaluer les effets que peuvent engendrer les différents systèmes de production sur la qualité de la viande bovine par le biais de leurs directives spécifiques. La qualité finale du produit ne résulte cependant pas seulement des interventions au niveau de la production mais aussi et surtout des secteurs en aval de celle-ci. En effet, les marchands transporteurs, les bouchers et finalement les consommateurs ont une part d'influence considérable sur la qualité de la viande. Dans l'élaboration d'un label de qualité, il est donc nécessaire d'intégrer tous les intervenants de la filière viande afin que la qualité ne soit pas qu'un concept marketing.

SUMMARY

Label production in Switzerland and beef quality

Switzerland is not exempted from the proliferation of labels in the beef industry. The possi-

ble effects on beef quality of the specific norms which have been elaborated by the label organisations are discussed in this review. The quality of the final product depends not only on the way the animals are fattened, it depends even more on what is happening later on. Cattle dealers, butchers and last but not least consumers may influence meat quality to a considerable extent. An integrated approach, from the barn to the table, has therefore to be adopted when a quality label worth its name is elaborated. Otherwise, the notion of quality will remain a mere marketing slogan.

KEY WORDS: production systems, cattle, beef, meat quality, Swiss labels