

Von der Weide auf den Teller

Die Forscherinnen und Forscher an den Forschungsanstalten für Milchwirtschaft (FAM) und für Nutztiere (RAP) sprechen in Sachen Milch und Fleisch Klartext. Als Hilfe für die landwirtschaftliche Praxis und zum grösseren Genuss der Konsumentinnen und Konsumenten verhelfen sie der naturnahen Produktion von Premium-Produkten wie Milch, Käse und Fleisch zum Durchbruch. Da weiss man, was man auf dem Teller hat.

Zusammensetzung, Herkunft und Produktionsweise unserer täglichen Nahrung ist mehr und mehr Tagesgespräch. Am Stammtisch, beim Einkauf oder im Management von Grossverteilern sind Themen wie Bio-Label, geschütztes Herkunftszeichen, Qualität und Gesundheit von Fleisch, Milch oder Käse Dauerbrenner. Die Nachfrage nach nachhaltig und naturnah hergestellten Lebensmitteln ist ungebrochen. Landwirtinnen und Landwirte suchen Beratung, um der neuen Nachfrage gerecht zu werden und die Ökologisierung der Landwirtschaft gewinnbringend umzusetzen.

Verlässliche Informationen sind gefragt. Antworten auf komplexe Fragen sind gesucht. Die Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Bern-Liebefeld (FAM) und die Forschungsanstalt für Nutztiere in Posieux (RAP) verfolgen seit Jahrzehnten die Zusammenhänge in der Landwirtschaft. Untersucht werden einzelne Stationen auf dem Weg von der Weide bis auf den Teller. Im Zentrum stehen die Milch- und Käseproduktion sowie das Fleisch. Die Lösung komplexer Probleme ist aber nur möglich dank enger Zusammenarbeit mit den anderen landwirtschaftlichen Forschungsanstalten und weiteren Institutionen.



Die Verfütterung von Rapssamen an Milchkühe ist eine gute Alternative zu anderen Ölsaaten: sie beeinflussen die Härte des Milchfettes positiv.

RAP und FAM: Kooperation mit Erfolg

Komplexe, aktuelle Fragen der Landwirtschaft bedingen einen langfristigen und vernetzten Forschungsansatz. Die Zusammenarbeit zwischen der FAM und der RAP ist dabei ein optimales Beispiel mit Tradition. Zusammen decken die beiden Forschungseinrichtungen die Schnittstellen von Produktionstechnik und Produktqualität im Bereich Milch ab. Aktuell ist beispielsweise die Einführung von Ölsaaten als Futtermittel für Milchkühe.

Geplant ist, die Zusammenarbeit zu intensivieren und auszubauen; auch im administrativen Bereich und besonders im Bereich Kommunikation. Die Zukunft liegt in der ganzheitlichen landwirtschaftlichen Forschung. Die Produktionssysteme sollen nachhaltig gestaltet sein und gleichzeitig für die Landwirtinnen und Landwirte wirtschaftlich interessant bleiben. Die beiden Forschungsanstalten geniessen den Ruf, qualitativ hochstehende Arbeit zu leisten. Die Probleme von heute zeigen, dass Warnrufe aus der Schweizer Forschung, welche international öfters überhört wurden, in zahlreichen Fällen im Nachhinein bestätigt worden sind.



Mit der Forschung für eine nachhaltige Landwirtschaft tragen die FAM und die RAP zur Erhaltung der Biodiversität unserer Umwelt bei.



Forscherinnen und Forscher bekommen immer wieder neue Knacknüsse vorgesetzt. Was auf den ersten Blick einfach tönt, entpuppt sich oft als hartnäckige Aufgabe. So ist es seit längerem in der naturnahen Produktion ein offenes Geheimnis, dass im Winter die Butter und der Käse zu hart sind, weil der Anteil an gesättigten Fettsäuren in der Milch zu hoch ist. Dürrfutter hat einen direkten Einfluss auf die Zusammensetzung des Milchfettes. Dieser ungewollte Effekt wird durch die Verfütterung von Rüben im Winter verstärkt.

Neue Lösungen für alte Probleme aufspüren

Teams an der FAM und der RAP haben seit längerem so genannte Ölsaaten wie Leinsamen und Sonnenblumen zur Verfütterung an Milchkühe getestet und gute Resultate damit erzielt. Aus wirtschaftlichen Gründen setzen die Experten neu auf Rapssamen, da Raps in der Schweiz in grösseren Mengen angebaut werden kann. Dazu wurde auch eine neue Sorte gezüchtet. Nach den ersten Tests stellt die Verfütterung von Rapssamen eine gute Alternative zu anderen Ölsaaten dar, um die Härte des Milchfettes im positiven Sinne zu beeinflussen. Sie wirken sich weder auf den Futtermittelverzehr noch auf den Stoffwechsel der Tiere ne-

gativ aus. Kühe, die Rapssamen erhielten, hatten tendenziell eine höhere Milchleistung mit tieferen Werten an gesättigten Fettsäuren. Die Forscher konnten die vielfach geäusserte Skepsis gegenüber der Wirtschaftlichkeit von Rapssamen widerlegen: Die Bilanz Milcherlös minus Futterkosten fällt zu Gunsten der Rapssamen aus. Bereits beginnen gewisse Käseereien, den Landwirtinnen und Landwirten während der Winterfütterung eine zusätzliche Prämie pro Kilogramm Milch zu bezahlen, wenn diese in der Fütterung Ölsaaten einsetzen. Da die Wirtschaftlichkeit des Rapssameneinsatzes von vielen Faktoren abhängt - wie Milchleistung und -gehalte, Futtermittelverzehr, Milchpreis, Kraftfuttermittelpreis - wurde ein zweiter Versuch lanciert, um den Einfluss einer noch grösseren Rübenmenge (25 kg gegenüber 15 kg im ersten Versuch) abzuklären. Erwartet wird, dass sich das positive Resultat wiederholen wird.

(Kontakt: heinz.sollberger@fam.admin.ch; walter.stoll@rap.admin.ch)

Milch weckt Emotionen

Ein Drittel der Trockenmasse der Milch ist Fett, das sehr vielfältig aufgebaut ist. Die Zusammensetzung hängt stark von der Kuh und der Fütterung ab. Frisches, hochwertiges Gras erhöht

den Anteil der bevorzugten Fettbestandteile der Milch, die zum Beispiel krebshemmend wirken, und senkt die nachteilig bewerteten Fettsäuren (gesättigte, mittelkettige). Die neusten Erkenntnisse sind nur dank grossen Fortschritten in der Fettanalytik möglich geworden. Die an der FAM entwickelte Methode spürt ungefähr 70 Fettsäuren in der Milch auf. Nicht nur die Fütterung spielt eine Rolle, sondern auch der Produktionsort. Die Forscher konnten aufzeigen, wie überaus positiv die Alpenflora mit mehr als fünfzig verschiedenen Kräutern das MilCHFett beeinflusst. Sie stellten eine eindeutige Verbindung zwischen dem Pflanzenbestand und einzelnen Fettsäuren in der Milch fest. Damit ist der hohe Wert der Alpmilch nun auch wissenschaftlich belegt.

Im Brennpunkt der Forschung stehen zum Beispiel die konjugierten Linolsäuren (CLA), die nachweislich krebshemmend sind, positive Wirkung auf das Muskelgewebe aufweisen und vorbeugend gegen Arteriosklerose wirken. Nicht weniger interessant ist die Gruppe der kurzkettigen Fettsäuren - zum Beispiel die Buttersäure, welche die Energieversorgung der Leber sicherstellt, ebenfalls krebshemmend wirkt und die Heilung entzündeter Schleimhautzellen günstig beeinflusst. (Kontakt: mariaus.collomb@fam.admin.ch; robert.sieber@fam.admin.ch; hans.eyer@fam.admin.ch).

Wieso kommt es, dass der Alpkäse pikanter schmeckt? Die Forscher der FAM haben im Alpkäse einen erhöhten Gehalt an sogenannten Terpenen nachgewiesen. Diese stimulieren eine breite Palette von Aromakomponenten, die meist als angenehm empfunden werden. Terpene kommen in alpinen Kräutern gehäuft vor und dienen dem Selbstschutz der Pflan-



Saftige Alpkräuter verhelfen der Milch und damit dem Alpkäse zu seinem unverkennbaren Geschmack.

ze. In den Gräsern des Flachlandes fehlen Terpene praktisch ganz.

Ja sogar die Rauchspuren des offenen Feuers auf den Alpen der Region L'Etivaz konnten die Experten der FAM wissenschaftlich nachweisen: Im Berg-Greyerzer haben polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe die Würze vollendet. Sie stammen aus dem Rauch. Die FAM hat mit ihrer Forschung und den regional spezifischen Daten eine wesentliche Voraussetzung zur Einführung eines AOC-Labels, das heisst einer Geschützten Ursprungsbezeichnung geschaffen.

(Kontakt: jacques-olivier.bosset@fam.admin.ch)



Geschätzte Spezialitäten schützen

Regionale Spezialitäten mit gutem Namen und überzeugender Qualität lassen sich gut vermarkten und verkaufen sich besser -

Rauchspuren des offenen Feuers können die Fachleute der FAM im Berg-Greyerzer nachweisen: sie vollenden dessen Würze.



Die FAM leistet einen wesentlichen Beitrag zur Qualität der berühmten Schweizer Käsesorten.

FAM: nachhaltige Qualität von Milchprodukten

Die FAM erfüllt Forschungs-, Beratungs- und Kontrollaufgaben für die Milchwirtschaft und die Bienenzüchter. Ziel ist es, die Qualität der Produkte hochzuhalten und die Wettbewerbsfähigkeit der Produzentinnen und Produzenten zu fördern.

Die Forschung konzentriert sich auf die Qualität der Milch und der Milchprodukte. Dazu gehört das Erarbeiten von Wissen im Bereich der Milchverarbeitungs- und Käsetechnologie, sowie das Entwickeln von Gärungsorganismen für die Herstellung von hochwertigen Milchprodukten. Weiter ist es eine Aufgabe der FAM, das erarbeitete Wissen auch an die Anwenderinnen und Anwender weiter zu vermitteln. Dazu wird der Kontakt zu den Beratern, den Milchproduzenten, den Käsern und der Industrie stark gepflegt. Schliesslich führt die FAM auch das nationale Referenzlabor für Milch und Milchprodukte. Damit wird bezweckt, dass eine hohe Qualität der Resultate aus den milchwirtschaftlichen Laboratorien sichergestellt ist.

An der FAM arbeiten rund 130 Personen. Es sind dies Lehrtöchter und Lehrlinge, kaufmännisches und technisches Fachpersonal, Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler von Fachhochschulen, Universitäten und der ETH. Sie alle arbeiten in Gebäuden mit Laboratorien, Versuchsanlagen, Produktionsanlagen für Kulturen und Büros. Zudem betreibt die FAM Versuchskäsereien in Uettiligen (BE) und Moudon (VD).

eine Binsenwahrheit, ist man versucht zu sagen. Der Vorteil für Produzentinnen und Produzenten besteht aber nur so lange, wie ihr Produkt nicht von Trittbrettfahrern kopiert wird. Der Bund hat eine Verordnung über «Geschützte Ursprungsbezeichnungen» und über «Geschützte Geografische Angaben» erlassen, die den Schutz regionaler Produkte sicherstellen soll. Die FAM unterstützt die Produzierenden mit Verfahren zur Herkunftsbestimmung und zur Analyse von Milchprodukten, besonders des Käses (siehe Beitrag: Emmentaler ist nicht immer Emmentaler).

Ganzheitliche Sichtweise in der Fleischproduktion

Der Speisezettel der Tiere kommt bei der RAP schon seit Jahrzehnten aufs Tapet. Tierernährung ist ein wesentlicher Faktor für die Premium-Qualität der Produkte, die in einem naturnahen Kreislauf - mit Futter auf Hofbasis zum Beispiel - entstanden sind. Weidewirtschaft ist sowohl für die Milch als auch die Fleischproduktion *en vogue*. Die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen ändern sich allerdings rasch. Wirtschaftlich wenig interessante

Flächen werden extensiver genutzt oder sogar aufgegeben. Die Produzentinnen und Produzenten brauchen neue Entscheidungshilfen. Was sollen sie auf der extensiven Alpweide wie produzieren? Milch oder Fleisch - lautet hier die Frage.

So ist die RAP zum Beispiel für üppige, eher abgelegene Alpweiden bei extensiver Bewirtschaftung auf den Ochsen gekommen. Die Forscher untersuchen die Wechselwirkung zwischen dem Wachstum von Mastochsen, der Weideintensität, Qualität der Produkte und Umwelt. Sie wollen zeigen, dass auf touristisch und landschaftlich erhaltenen Flecken auch wirtschaftlich annehmbare Resultate erzielt werden können. (Kontakt: andre.chassot@rap.admin.ch)

Ein weiteres Projekt zeigt Möglichkeiten auf, wie die Kosten in der Fütterung des Milchviehs bei saisonaler, weidebetonter Milchproduktion gesenkt werden können. Mit Vollweide und Abkalbungen im Februar bis April wird versucht, einen maximalen Anteil der Milch direkt aus Weidegras

Fleischproduktion mit Mastochsen kann für entlegene und extensiv bewirtschaftete Alpweiden eine gute Ergänzung zum Tourismus sein.





Auslauf entspricht dem natürlichen Verhalten der Schweine. Diese Haltungsform, richtig praktiziert, wirkt sich vorteilhaft auf die Fleischqualität aus.

zu produzieren, das in der Regel das kostengünstigste Futter für Milchkühe ist. (Kontakt: andreas.muenger@rap.admin.ch)

Weidehaltung in der Schweinemast

Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit stehen auch bei der aktuellen Forschung zur Schweinemast im Vordergrund. Die RAP zeigt auf, welche Folgen die Freiland-Haltung von Schweinen auf das Fleisch und den Betrieb hat. Der Weidegang entspricht dem natürlichen Verhalten der Schweine. Eine Ergänzung der Futterration ist allerdings notwendig. Zwar sind die Schweine auf der Weide für Infektionen von Parasiten anfälliger, dennoch ist die erzielte Fleischqualität besser und es können gute Mastleistungen erreicht werden. Die RAP hat auch die Mehrkosten dieser Haltung berechnet, so dass die Landwirtinnen und Landwirte über klare Entscheidungsgrundlagen verfügen, wenn sie auf eine Label-Produktion umstellen möchten.

(Kontakt: peter.stoll@rap.admin.ch)

Analog zur Milchforschung haben die konjugierten Linolsäuren (CLA) auch im Fleisch das Interesse der Forscherinnen und Forscher geweckt. Die RAP konnte aufzeigen, dass dem Futter beigefügte CLA im Körperfett von Schweinen eingelagert und somit der Gehalt dieser Fettsäure auch beim Nichtwiederkäuer deutlich erhöht wird. Gleichzeitig wird das Körperfett des Schweines gehärtet, was in der Produktion von Dauerfleischwaren vom Metzger gerne gesehen wird, weil diese dadurch haltbarer werden. CLA wird in grossen Mengen aus Sonnenblumenöl hergestellt und kann so als Futterkomponente eingesetzt werden. (Kontakt: giuseppe.bee@rap.admin.ch)

Die Bibel der Milch- und Fleischproduzierenden

Weitere Produkte der RAP sind die umfassenden Fütterungsempfehlungen und Nährwerttabellen: Das grüne Buch für Wiederkäuer und das gelbe Buch für Schweine. Sie dienen als Bibel in der Beratung der Landwirtinnen und Landwirte und resul-

tieren aus der langjährigen und aktuellen Forschung der RAP. Das grüne Buch entstand in enger Zusammenarbeit mit den Futterbaufachleuten. Untersucht werden die verschiedenen Zusammensetzungen, die Art des Futters, die verschiedenen Zeitpunkte der Fütterung und die unterschiedlichen Produktionssysteme sowie das «Management» von Wiesen und Weiden. Dies geschieht unter Berücksichtigung neuer Rahmenbedingungen wie zunehmender Wettbewerb, des Umweltgedankens und der Sozialverträglichkeit: Die RAP entwickelt langfristige Modelle und Ansätze, die Existenz sichernd und technisch machbar sind. Grosse Beachtung hat die jüngst publizierte Liste der Einflussfaktoren auf die Rindfleischqualität gefunden. Diese Informationen zur Fütterung, Genetik, Schlachtung und Lagerung fliessen somit an Landwirtinnen und Landwirte, Metzger und Konsumentinnen. Die RAP zeigt auf, welches die relevanten Faktoren für zartes Rindfleisch sind.

Gemeinsam zu mehr Glaubwürdigkeit

Viele Fragen in der Landwirtschaft klingen vordergründig einfach, hintergründig sind sie komplex. Die RAP und die FAM pflegen einen systemischen und interdisziplinären Ansatz, um die zum Teil äusserst komplizierten Zusammenhängen zu beschreiben. Entsprechend hoch sind die Erwartungen und Anforderungen an die landwirtschaftliche Forschung in der Schweiz. Im Ausland geniesst die Arbeit hohes Ansehen, sie wurde aber auch immer wieder kritisch beurteilt. Wie die jüngsten Schlagzeilen zeigen, hat sich aber die Wahl der Forschungsschwerpunkte als richtig erwiesen. Antworten sind gefragt, um die landwirtschaftliche Produktion ökonomisch und ökologisch vertretbar und sozial verträglich zu machen. Zur Kurzfristigkeit des Marktes setzt die langfristige, öffentlich finanzierte Forschung ein dankbares und notwendiges Gegengewicht.

Die RAP forscht für eine hochwertige Schweizer Fleischqualität.

RAP: Wissensplattform für Fleisch und Milch

Die RAP erarbeitet und publiziert im Bereich Forschung neue Erkenntnisse auf den Gebieten Ernährung und Produktionssysteme (Wiederkäuer und Schweine), Futtermittel- und Fleischqualität. Auf diesen Gebieten verfügt die RAP über Kernkompetenzen, die es ihr erlauben, die wichtigsten Probleme der Landwirtschaft frühzeitig zu erkennen und dann sach- und zeitgerechte Lösungen vorzuschlagen.

Die künftige Tätigkeit wird sich noch stärker auf Anliegen und Wünsche der Kundschaft ausrichten. Ziel der Forschung ist, eine kompetente und nachhaltige Landwirtschaft zu fördern. Noch mehr Gewicht werden Themen wie Früherkennung von Problemen in der Nahrungsmittelproduktion, die Futtermittelkontrolle, die Sicherheit von Futter- und Nahrungsmitteln und die Tiergesundheit erhalten. Die RAP will ihre Kernkompetenzen in diesen Bereichen ausbauen.

An der RAP arbeiten rund 120 Personen. Es sind dies Lehtöchter und Lehrlinge, kaufmännisches und technisches Fachpersonal, Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler von Fachhochschulen, Universitäten und der ETH. Die RAP verfügt über moderne und effiziente Forschungseinrichtungen wie Ställe, Laboratorien und Büros.



Emmentaler ist nicht immer Emmentaler

Milchprodukte können ihre Herkunft nicht leugnen: Lokale Vegetation und Produktionsmethoden geben ihnen eine spezielle, unverwechselbare Note. Die Forschungsanstalt für Milchwirtschaft (FAM) führt im Rahmen eines nationalen und internationalen Forschungsprojektes eine Studie zur Echtheit und zur geographischen Rückverfolgbarkeit von Schweizer Hartkäse durch.

Konsumentinnen und Konsumenten interessieren sich vermehrt für die geographische Herkunft ihrer Lebensmittel. Produzenten blasen ins gleiche Horn und fordern ein verlässliches Schweizer Label. Die Haltung der Konsumierenden ist auf einen gesunden «Patriotismus» zurückzuführen, der oft einhergeht mit einem verstärkten Umweltbewusstsein und der zunehmenden Skepsis gegenüber Lebensmitteln, die nicht oder nicht mehr aus der eigenen Region, dem eigenen Land oder gar der Europäischen Union stammen. Regionale Produkte sind in den meisten Fällen nicht industriell hergestellte Erzeugnisse. Diese geniessen hinsichtlich der Reinheit, der Qualität, die mit der regionalen Herkunft der Produkte in Verbindung gebracht wird, der natürlichen Produktion (zum Beispiel Bio-Label) und der bewährten, anerkannten und traditionellen Herstellungsweisen einen guten Ruf.

Verstösse und Verfälschungen im Lebensmittelbereich kommen in grosser Zahl vor und auf unterschiedliche Art und Weise. Solche Verfehlungen können mit Analysemethoden, wie sie die FAM anwendet und teilweise selbst entwickelt hat, aufgedeckt werden. Das Problem der analytischen Überprüfung der Echtheit von Schweizer Käse stellt für die Lebensmittelkontrolle, die solche Verstösse verfolgt, sowie für die Produzentinnen und Produzenten und die Verkaufsverantwortlichen von Schweizer Käse eine grosse Herausforderung dar.

Forschung der FAM zu Gunsten von Premium-Produkten

Das Bundesamt für Gesundheit hat die FAM beauftragt, eine im Ausland leicht nachahmbare Schweizer Käsesorte wie Emmentaler Switzerland™, später eventuell eine weitere Sorte, zum Beispiel Gruyère, so zu charakterisieren, dass der Käse am Stück, in geriebener Form und in Form von Schmelzkäse erkannt oder identifiziert werden kann, wenn er ausländischen Proben vergleichbarer Produktion und Reifung gegenübergestellt wird.

Die analytische Überprüfung der Echtheit soll ermöglichen, sowohl das inländische Produkt als auch eventuelle ausländische Nachahmungen so genau wie möglich zu charakterisieren. Da die Eigenart einer Käsesorte mit steigendem Alter und fortschreitender Reifung zunimmt, eignet sich speziell junger Käse im Alter zwischen drei und fünf Monaten für unerlaubte Nachahmungen. Für dieses Forschungsvorhaben wurde Emmentaler Switzerland™ ausgewählt, da ausländischer Emmentaler viel kostengünstiger und in grossen Mengen produziert wird. Von der weltweit produzierten Menge von 500000 Tonnen pro Jahr stammen nur rund 45000 Tonnen aus der Schweiz, während in Frankreich 275000, in den Niederlanden knapp 90000 und in Deutschland 88000 Tonnen die Käsereien verlassen.

Das rechtzeitige Zusammentragen von vergleichbaren wissenschaftlichen Informationen über



Originale Schweizer Käsesorten sind ein wichtiger Exportfaktor unserer Landwirtschaft. Die FAM entwickelt Methoden, um die Herkunft von Käsen bestimmen und Fälschungen erkennen zu können.

die zahlreichen ausländischen Käsesorten des Typs Emmentaler oder Swiss type cheese könnte auch für die Europäische Union interessant sein. Denn dieses Projekt hat nicht nur Auswirkungen auf die laufenden Verhandlungen über den Codex Alimentarius, sondern kann die geographische Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel im Allgemeinen verbessern. Mit diesem Thema befasst sich das europäische Forschungsprojekt «GEO-FOOD EU Research Training Network: Geographical Origin of Food».

Die Ergebnisse dieser Forschungsarbeit sollen Kontrollstellen befähigen, ihre Aufgabe wirksam erfüllen zu können. Gleichzeitig sollen potenzielle Betrüger mit Informationen über die Aufdeckungsmöglichkeiten von ihrem Vorhaben abgehalten werden. Mit ein Ziel ist es, das Vertrauen der Konsumentinnen und Konsumenten bezüglich der geographischen Herkunft von Lebensmitteln weiter zu steigern. Das Beispiel zeigt, welche wichtige Funktionen neutrale Forschungsstellen wie die FAM zur Förderung einer nachhaltigen, ökonomisch und ökologisch vertretbaren Landwirtschaft übernehmen und so ein Gegengewicht zur industriellen Produktion und industrie-finanzierten Forschung bilden. Die Forschung der FAM steht ganz im Zeichen von Premium-Produkten, die eine Top-Qualität aufweisen und aus naturnaher Produktion mit geschlossenen Kreisläufen stammen.

Kontakt:
jacques-olivier.bosset@fam.admin.ch

Dienstleistung Aktuell

Futtermittelkontrolle in Posieux: Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser

Die landwirtschaftlichen Forschungsanstalten unterstützen mit ihrer Forschung und den Dienstleistungen die nachhaltige landwirtschaftliche Produktion. An der Forschungsanstalt für Nutztiere in Posieux (RAP) wird das einzige amtliche Futtermittellabor der Schweiz betrieben. Die Futtermittelkontrolle schützt die Landwirtinnen und Landwirte vor Täuschungen und fördert das grosse Vertrauen der Konsumentinnen und Konsumenten in die Produkte der Schweizer Landwirtschaft.

Die RAP kontrolliert sämtliche Futtermittel für Nutztiere, welche auf dem Schweizer Markt erhältlich sind, und bewilligt alle neuen, die in den Verkehr gebracht werden. Die Kontrollstelle richtet ihr Augenmerk unter anderem auf unerwünschte Zusatzstoffe und im Zusammenhang mit BSE auf verbotene tierische Zusätze wie Fleischmehl. Rund 370 Proben im Jahr werden jährlich unter dem Mikroskop untersucht. Ein imposantes Archiv umfasst sämtliche bekannten Futtermittelstoffe. Die Führung und der Unterhalt des Archivs ist eine

zentrale Aufgabe der einzigen Schweizer Kontrollstelle. Sie prüft nicht nur die Produkte, die über die Verfütterung in die Nahrungskette gelangen, sondern auch die Betriebe der Futtermittelproduzenten. Futtermittel, die den gesetzlichen Anforderungen nicht entsprechen, werden beanstandet. Bei schwerwiegenden Verstössen wird eine Strafanzeige beim zuständigen Gericht eingereicht. Dank der Arbeit der RAP können sich Halterinnen und Halter von Nutztieren vor schwarzen Schafen und Täuschungen sicher fühlen.

GVO-Analytik mit wachsender Nachfrage

Eine rasch zunehmende Nachfrage registriert die RAP bei externen Proben aus Industrie und Forschung. Pro Jahr werden unter anderem etwa 1000 Proben auf gentechnisch veränderte Substanzen untersucht. Zu den Kunden gehören Saatgut- und Futtermittelhersteller, die Soja-

schrot oder Maiskleber der sogenannten GVO-Analytik (gentechnisch veränderte Organismen) unterziehen wollen.

Die Kontrollstelle und das Labor der RAP leisten mit ihrer Arbeit einen wichtigen Beitrag im Gesundheitsschutz. Sie überwachen an wichtigen Schnittstellen den Kreislauf Produzent-Tier-Konsument-Umwelt. Die eigentliche Lebensmittelkontrolle übernehmen aber die kantonalen Laboratorien. In der Schweiz ist die Qualitätskontrolle von landwirtschaftlichen Produkten und den von den Produzentinnen und Produzenten verwendeten Futtermitteln ausgereift und auf hohem Niveau. Schweizer Produkte aus der Landwirtschaft geniessen mit Recht das Vertrauen der Konsumentinnen und Konsumenten. Experten sehen denn auch eher im Konsumverhalten die Ursachen von Ernährungsproblemen als in der mikrobiologischen oder chemischen Zusammensetzung der Nahrung.

Die amtliche Futtermittelkontrolle der RAP ist verantwortlich dafür, dass sich keine unerwünschten Zusatzstoffe oder verbotene tierische Zusätze in den Futtermitteln für Nutztiere befinden.



Kontakt:
daniel.guidon@rap.admin.ch

Autor: Dominik Joos, panta rhei pr, Amriswil

Fotos: Olivier Bloch, RAP; Archiv FAM + RAP

Quelle: *Agrarforschung* 8 (10), 2001