

Schweizer Fleisch mit DNA-Beweis – neu auch für Direktvermarktende

*Lisa Zanini** – Was klingt wie ein Sonntagabend-Krimi, ist in der Schweiz Realität. Mit denselben Methoden, die bei Tatortauflösungen verwendet werden, lässt sich beweisen: wo Schweizer Fleisch draufsteht, ist auch Schweizer Fleisch drin. Der DNA-Herkunfts-Check von Proviande wurde Mitte 2018 gestartet und hat das Ziel, die Sicherheit der Deklaration «Schweizer Fleisch» zu erhöhen. Damit steigt die Wertschätzung für die hochwertigen einheimischen Fleischprodukte. Jetzt können auch Direktvermarkter von dieser neuen Art der Rückverfolgung profitieren.

Die Schweiz hat als erstes Land ein nationales Rückverfolgbarkeits-System lanciert, das auf der Analyse des Erbgutes basiert. Die Teilnahme am System ist freiwillig. Heute werden bereits DNA-Profile von fast 90 Prozent aller geschlachteten Rinder und Kälber erhoben. Dies beweist, dass die Schweizer Fleischbranche vereint hinter dem System steht und die Sicherheit der Deklaration «Schweizer Fleisch» entlang der gesamten Wertschöpfungskette ernst genommen wird.

Wenn zwei Profile übereinstimmen, ist bewiesen, dass die Deklaration «Schweizer Fleisch» korrekt ist. Es ist eindeutig nachweisbar, von welchem Tier das gekaufte Plätzli stammt, auf welchen Höfen dieses gehalten wurde, wie alt das Tier wurde, sowie wo und wann es geschlachtet wurde.

Dasselbe funktioniert auch bei Geschnetzeltem oder Hackfleisch. Bei diesen Produkten kann Fleisch von verschiedenen Tieren in einer Packung

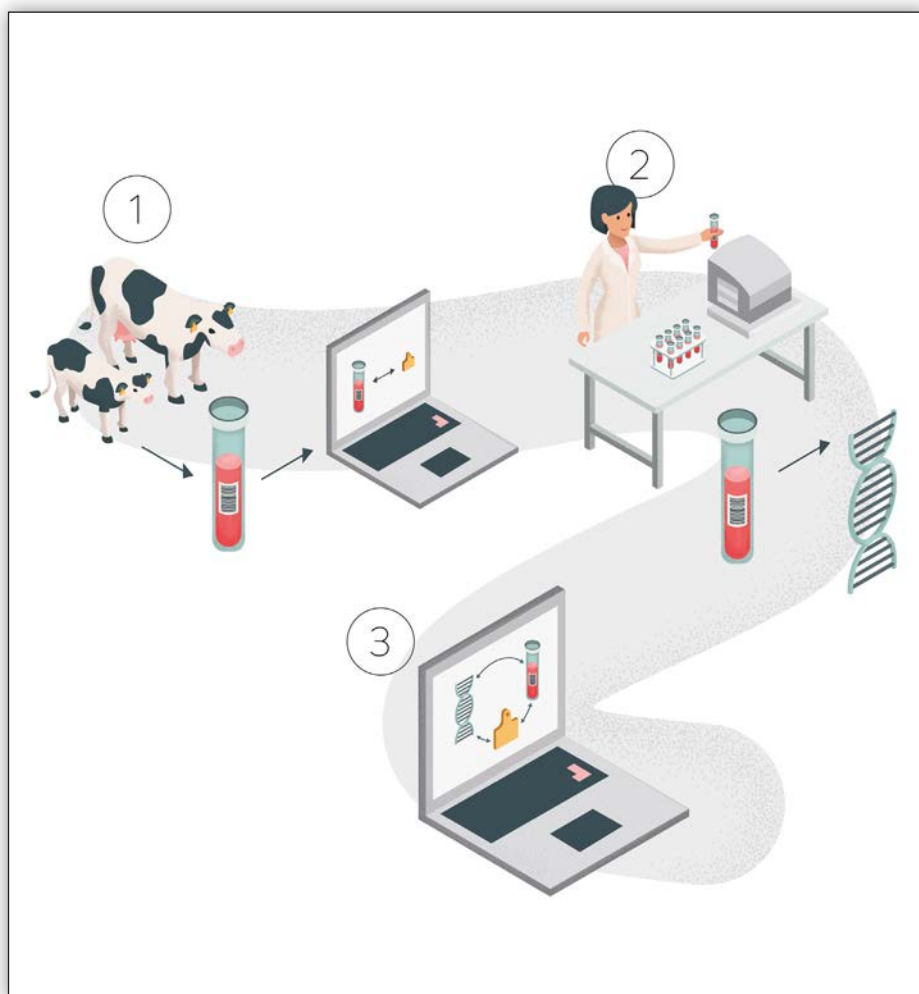
enthalten sein. Mit dem DNA-Herkunfts-Check können die einzelnen DNA-Profile erkannt und die Tiere eindeutig identifiziert werden.

Gerade bei der Analyse von Hackfleisch wird klar, wie komplex die Warenflüsse von Fleisch und Fleischwaren in der Schweiz zum Teil sind. Der DNA-Herkunfts-Check setzt ein klares Zeichen gegen missbräuchliche Deklarationen auf jeder Stufe der Lieferkette. Nach knapp zwei Jahren Betrieb ist das Fazit positiv

So funktioniert's

Bei der Schlachtung wird dem Schlachtkörper eine Fleischprobe entnommen. Diese Probe wird direkt der Ohrenmarkennummer zugewiesen und dann zur Analyse ins Labor geschickt. Dort wird das DNA-Profil erstellt. Dieses DNA-Profil ist für jedes Tier einzigartig, es wird zusammen mit der Ohrenmarkennummer in der Datenbank abgespeichert (*Grafik 1*).

Unterdessen wurde der Schlachtkörper abgehängt, gekühlt, zerlegt, das Fleisch wurde zugeschnitten, gehackt, verarbeitet, verwurstet, gewürzt oder mariniert. Die so entstandenen Produkte sind nun fertig verpackt und als «Schweizer Fleisch» deklariert. Ob diese Deklaration richtig ist, wird durch das Markt-Monitoring überprüft. Stichproben wurden zuerst im Detailhandel, unterdessen auch bei Metzgereien und im Grosshandel erhoben. Die im Laden eingekauften Fleischprodukte werden im Labor analysiert und ihre DNA-Profile mit der Datenbank abgeglichen (*Grafik 2*).



Grafik 1: Erhebung der DNA und Verknüpfung mit der Ohrenmarkennummer.

und es konnte kein Missbrauch in der Deklaration festgestellt werden.

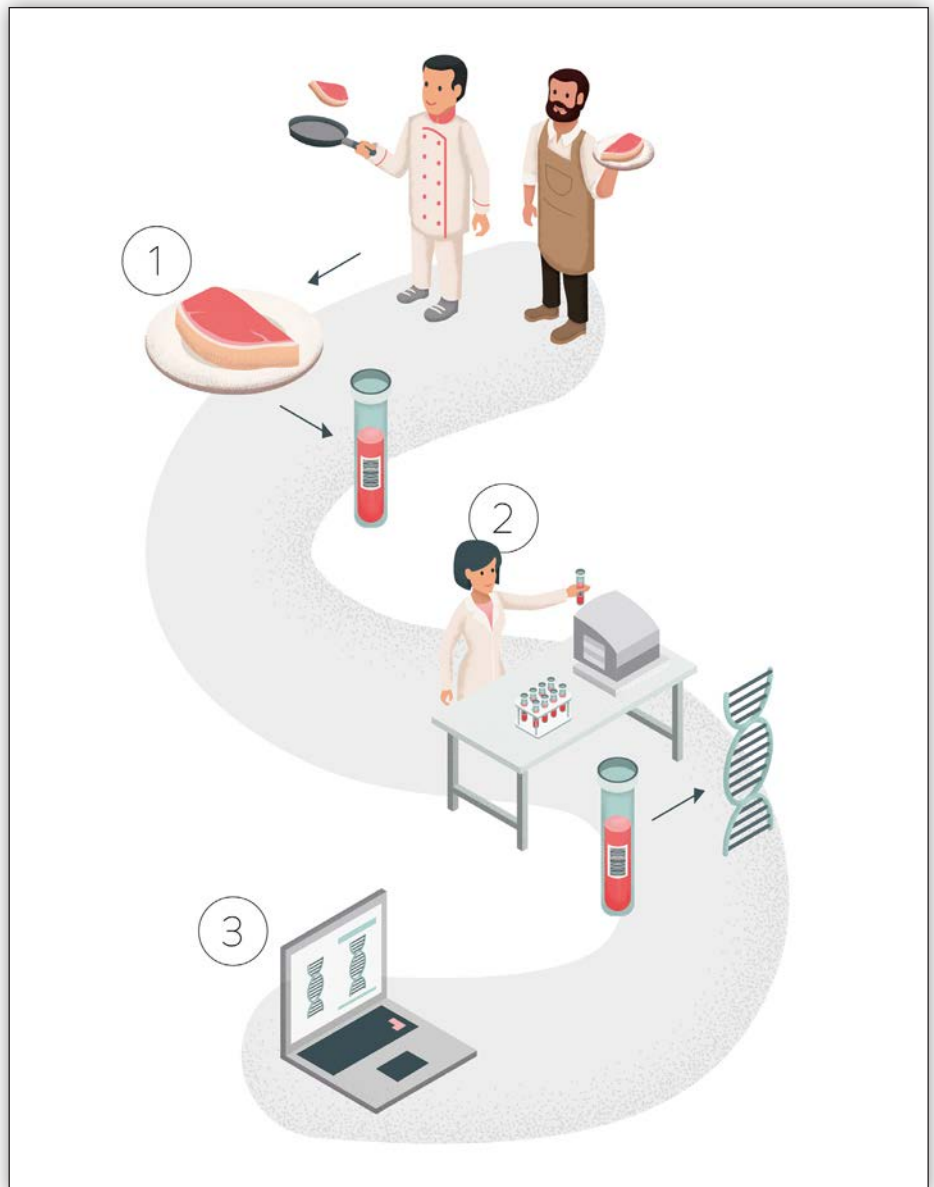
Kleine Investition für zusätzliche Sicherheit

Pro Kilo Rind- respektiv Kalbfleisch bezahlt der Konsument einen Mehrpreis von 5 beziehungsweise 9 Rappen. Gemäss der Statistik «Der Fleischmarkt im Überblick 2019» von Proviande assen Schweizer Konsumentinnen und Konsumenten im Jahr 2019 durchschnittlich rund 11,3 Kilogramm Rindfleisch und rund 2,5 Kilogramm Kalbfleisch. Das bedeutet, dass ein Konsument nicht einmal 80 Rappen pro Jahr mehr für sein Fleisch bezahlt, wenn es DNA-beprobt ist. Eine kleine Investition für die zusätzliche Sicherheit.

Neu: Jetzt profitieren auch Direktvermarkter

Am Anfang der Wertschöpfungskette Fleisch steht der Landwirt. Mit seiner gewissenhaften Arbeit produziert er unter strengsten Tierwohlrichtlinien die prächtigen Munis, Rinder und Kälber, die zu hochwertigem Schweizer Rind- und Kalbfleisch verarbeitet werden. Während der DNA-Herkunfts-Check zu Beginn vor allem zur Kontrolle der Warenflüsse in Schlachthöfen und Verarbeitungsfirmen genutzt wurde, können nun auch Landwirtinnen und Landwirte direkt vom System profitieren. Proviande bietet nämlich Direktvermarktern seit diesem Jahr die Möglichkeit, die Rückverfolgbarkeit von Fleisch oder Fleischprodukten von eigenen Tieren lückenlos zu garantieren.

Der Landwirt kann nach der Schlachtung der Tiere selbstständig und freiwillig eine Stichprobe des Fleisches einsenden. Voraussetzung ist, dass die Tiere in einen Schlachthof gebracht werden, der den DNA-Herkunfts-Check umsetzt (siehe Kasten). Der Landwirt kann zusätzlich bereits am lebenden Tier eine DNA-Probe in Form eines Nasenabstrichs machen, bevor dieses den Hof verlässt. Die



Grafik 2: Erhebung der Markt-Monitoring Proben und Abgleich mit der DNA-Datenbank. (Grafiken: Proviande)

Rückverfolgbarkeit ist somit komplett gewährleistet. Die damit gewonnene Sicherheit festigt das Vertrauen der

Konsumentinnen und Konsumenten in die angebotenen Produkte und deren Authentizität. ■

Sie sind interessiert?

Möchten Sie Ihren Kunden zusätzliche Sicherheit und Transparenz garantieren? Der DNA-Herkunfts-Check stärkt das Vertrauen in die hofeigenen Produkte. Er hilft mit, die Nachfrage nach qualitativ hochwertigen, einheimischen Fleischprodukten zu steigern. Rufen Sie uns an!

Kontakt:

Pius Nietlispach
Leiter DNA-Rückverfolgbarkeit
031 309 41 15
dna@proviande.ch

Liste aller Teilnehmenden Schlachtbetriebe und weitere Informationen zum DNA-Herkunfts-Check unter:
www.proviande.ch/dna