



Marktanforderungen an Rind- und Schweinefleisch

Josef Beuck

Zentraler Einkaufsleiter
Westfleisch

Aktuelle Trends

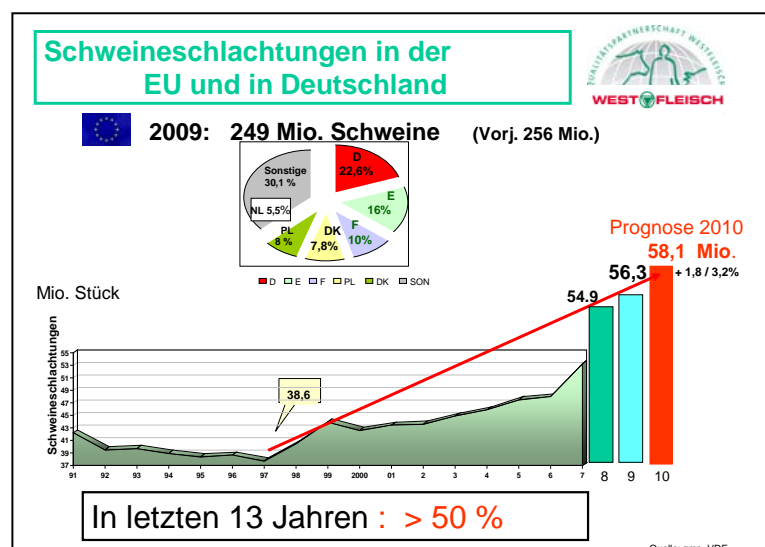
Fleisch ist ein wichtiger – wenn nicht der wichtigste Bestandteil der menschlichen Ernährung. Weltweit werden mehr als 100 Mio. t Fleisch produziert und das mit zunehmendem Trend. Insbesondere in den sogenannten Entwicklungs- und Schwellenländern gewinnt Fleisch eine größere Wertschätzung. Kennzeichnend ist ferner, dass Fleisch nicht immer in den Verbraucherländern produziert wird, sondern stark konzentriert in sogenannten Veredlungsregionen und dann häufig auf Basis zugekaufter, importierter Futtermittel, was immer wieder zu (umwelt-) politischen Diskussionen Anlass gibt. Die Konkurrenzfähigkeit der EU im internationalen Wettbewerb ist stark abhängig von den (relativ hohen) Produktionskosten.

Die Anforderungen an Schweinefleisch haben sich gewandelt. Kennzeichnend ist ein Zitat aus der „Welt am Sonntag“ vom 03.10.2010 zum Erntedankfest:

„Früher wurde ein Lebensmittel daran gemessen, was drin ist. Kalorien, Butter, Eier, Zucker oder Speck galten als erstrebenswert. Heute ist es genau umgekehrt. Ein Lebensmittel wird daran gemessen, was nicht drin enthalten ist. Es geht schon lange nicht mehr ums Sattwerden, es geht um Gesundheit, Fitness, Schlankheit, Ewige Jugend und Schönheit, Prestige, Distinktion und Unterscheidung von der Masse. Lebensmittel sollen umweltfreundlich und klimafreundlich sein“.

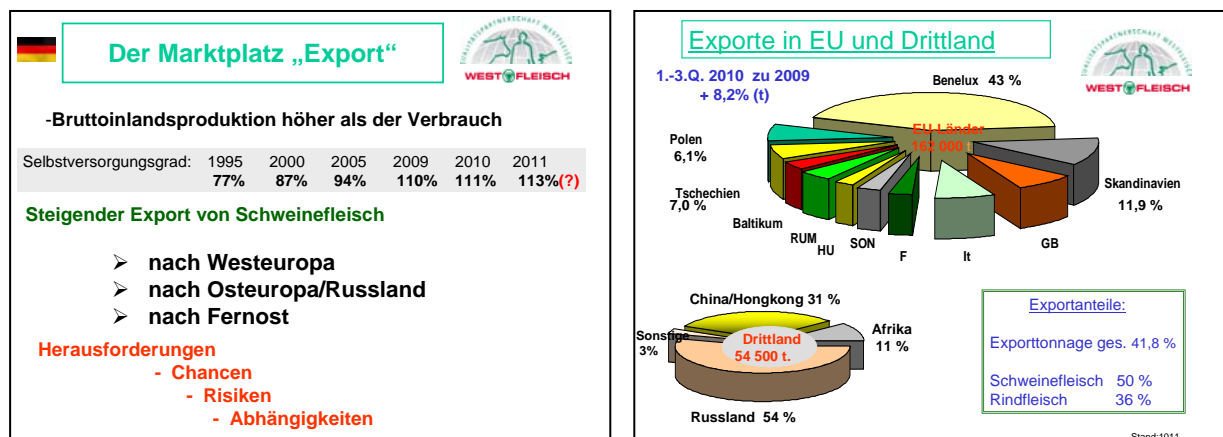
Der Marktplatz Deutschland

In 2009 wurden in der EU 249 Mio. Schweine geschlachtet. In Deutschland haben die Schweineschlachtungen in den letzten 13 Jahren von ca. 40 Mio. auf über 58 Mio. in 2010 (ca. 50 %) zugenommen. Prognosen zur Folge ist der Trend auch für 2011 weiter steigend. Ca. 25 % der geschlachteten Schweine werden als Ferkel oder Schlachtschweine aus anderen EU-Staaten (NL/DK) importiert. Ein Zeichen für die gestiegene Wettbewerbsfähigkeit der Produktionskette und der deutschen Schlacht- und Verarbeitungsindustrie.



Bei nahezu konstantem (möglicherweise in Zukunft eher leicht rückläufigem) Verbrauch und unter Verrechnung der Importe hat sich der Marktplatz Deutschland vom nationalen zum globalen Markt entwickelt. Der Selbstversorgungsgrad liegt bei 111 %, mehr als 2 Mio. t Schweinefleisch müssen exportiert werden.

Im Vergleich zum Vorjahr ist die Ausfuhr von Schweinefleisch und Schweinefleisch-Erzeugnissen im I. Halbjahr 2010 erneut deutlich um 5,7 % auf über 1,2 Mio. t gestiegen (zu 75 % in andere EU-Länder, zu 25 % in Drittländer). Zu den Hauptabnehmern in Drittländern zählen Russland und (zunehmend) auch China.



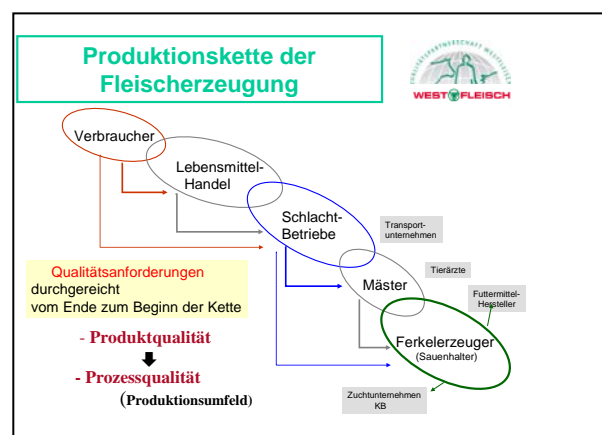
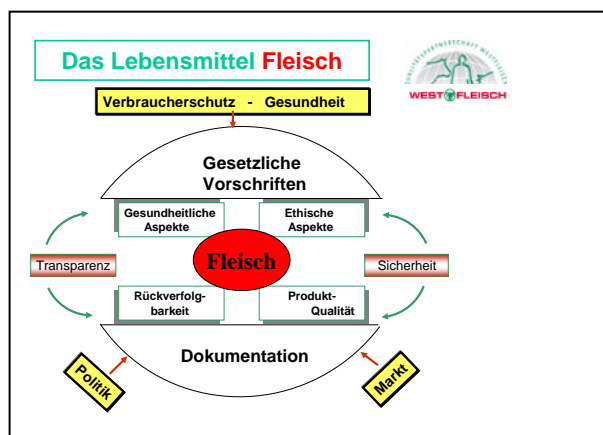
Der Export stellt uns vor viele Herausforderungen, angefangen von der Schaffung einer erforderlichen Infrastruktur bis hin zu den sehr vielschichtigen und länderspezifischen zollrechtlichen, veterinärrechtlichen und vertragstechnischen Vorschriften. Neben den Chancen sind Exportgeschäfte mit vielen Risiken und Abhängigkeiten verbunden (Währungsschwankungen, kurzfristige Sperrungen einzelner Betriebe, Tierseuchen). Letztendlich stehen wir im ständigen, preislichen Wettbewerb mit den anderen Hauptexportländern.

Der Inlandsmarkt ist geprägt durch eine weitere Konzentration des Lebensmittelhandels und einem zunehmenden Anteil der Fleischvermarktung über die Discounter (Schwein und Rind).

Die Vermarktungsformen haben sich von der Hälftenvermarktung über die Teilstückvermarktung zu immer weiter be- und verarbeiteten Produkten mit mehr Wertschöpfungstiefe entwickelt. Trendsetter sind SB-verpackte Ware und Convenience-Produkte. Entsprechend werden an die „Rohprodukte“ neue und weitergehende Anforderungen gestellt (Normgrößen / Mikrobiologie). Regionalität gewinnt an Bedeutung.

Von der Produkt- zur Prozessqualität

Wir sind alle in eine ineinandergreifenden Lebensmittelkette integriert. Fleisch ist ein hochsensibles Nahrungsmittel. Fleisch hat in den letzten Jahrzehnten viele „Skandale“ überstanden. Kein anderes Produkt hätte das geschafft. Fleisch unterliegt vielfältigen Einflussfaktoren auf dem langen Weg von der Erzeugung, über die Verarbeitung und den Handel bis es beim Endverbraucher ankommt. Wir sprechen von der Lebensmittelkette. Zu den wichtigsten Einflussfaktoren zählen die Tiere selbst, ihre Genetik (Rasse), die Fütterung und die Behandlung (Schlachtung, Be- und Verarbeitung) des Fleisches, die ihren Niederschlag finden in den oft überstrapazierten Begriff „Qualität“.



Als Qualitätskriterien galten in der Vergangenheit lange Zeit vorrangig sogenannte Produktkriterien. Das Freisein von bestimmten „Mängeln“ ist heute eine Selbstverständlichkeit (früher PSE). Typische Markenfleischprogramme aus den 80-er / 90-er Jahren haben sich nicht wirklich durchsetzen können. Heute stehen „Audits“ auf allen Stufen auf der Tagesordnung. Sie sind das Ergebnis der heute aktuellen Anforderungen an Fleisch, zusammengefasst als „Prozessqualität“.

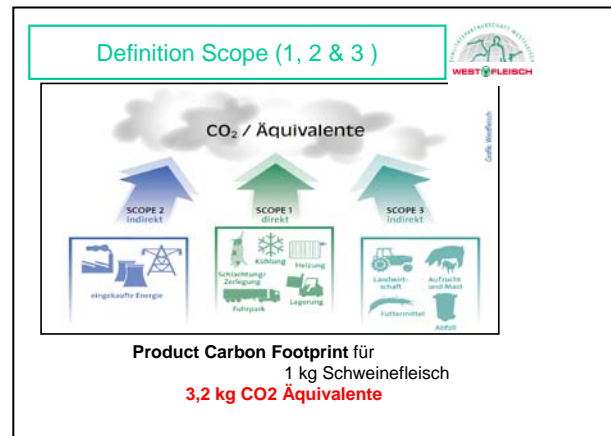
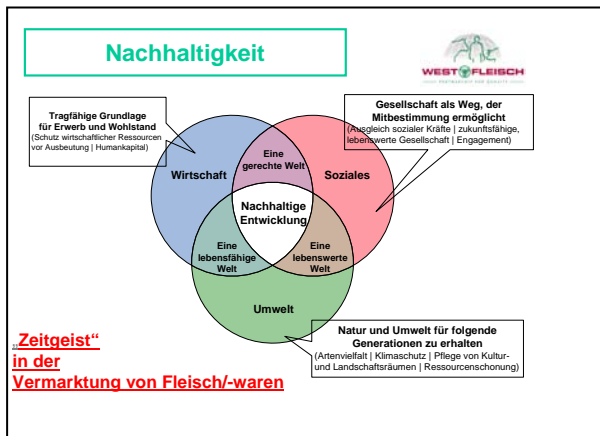
Das stufenübergreifende QS-System – Qualität und Sicherheit für Lebensmittel – ist heute der Standard, eine Grundanforderung schlechthin. 2001 ursprünglich nach BSE ins Leben gerufen als Herkunftssicherungssystem, werden heute alle relevanten und bedeutsamen Profile abgefragt und bestätigt. Hinzu kommen spezielle Anforderungen in weitergehenden Audits (Welfare / Ökoaudit), die in vielen Fällen zum Ziel haben, sich vom Grundstandard (QS) in einigen wenigen Teilbereichen weiter abzugrenzen.

Im Focus stehen in jüngster Zeit zunehmend

- der Tierschutz und die
- Nachhaltigkeit entlang der gesamten Produktionskette sowie
- Gesundheitsaspekte.



Die Aktivitäten auch für die Produktionskette Fleisch einen „Nachhaltigkeitsbericht“ zu erstellen, nehmen zu. Bei einer „nachhaltig guten Produktion“ werden neben ökonomischen auch ökologische und soziale Gesichtspunkte gleichrangig berücksichtigt. WESTFLEISCH hat als erstes Unternehmen der Fleischbranche im Frühjahr 2010 einen nach *GRI-Standard (*GRI = Global Reporting Initiative) erstellten Nachhaltigkeitsbericht veröffentlicht. Viel beachtet der darin enthaltene „CO₂ Footprint“ für Schweinefleisch, der mit 3,2 kg CO₂ äquivalent berechnet wurde. Darin enthalten ist der Verbrauch bzw. die Erzeugung von umweltrelevanten Gasen für 1 kg Schweinefleisch, angefangen von der Futtermittelproduktion, Ferkelerzeugerstufe über die Mast, die Schlachtung bis zur Rampe des Kunden. Ein erstes Benchmarking ist damit gesetzt. Eine einheitliche, normierte Vorgehensweise ist auf europäischer Ebene in Arbeit. Für Kalbfleisch wird WESTFLEISCH erste Zahlen im nächsten Jahr vorlegen.



Tierschutz

Europaweit wird die konsequente, nachweisbare Einhaltung gesetzlich vorgeschriebener, einschlägiger Tierschutzvorschriften sowohl auf der Erzeuger- als auch auf Schlachtstufe insbesondere auf Druck von NGO's (non-governmental organisations) in den Focus der Öffentlichkeit gebracht.

Es ist kein typisch deutscher, sondern ein europaweiter (Mode-) Trend. Die Einhaltung des bestehenden Tierschutzgesetzes sowie die daraus abgeleiteten Verordnungen (Nutztierschutzhaltungsverordnung, Tierschutzschlachtverordnung und Tierschutztransportverordnung) sind heute zwingend. Weitergehende Anforderungen werden diskutiert und befinden sich in der Umsetzung, die möglicherweise in ein von der EU-Kommission definiertes EU-Tierschutzlabel für Fleisch enden könnten. Nur objektivierbare, realistische Kriterien dürfen aus Erzeuger- und Vermarktersicht Eingang finden.

Von der Wirtschaft ausgehende „Programme“ rund um „Animal Welfare“ und um „Tierwohl“ sind im Aufbau. WESTFLEISCH geht den Weg, im Rahmen der visuellen Fleischuntersuchung tierschutzrelevante Parameter tierindividuell abzu prüfen; Parameter, die als Indiz für eine tierschutzgerechte Haltung und Behandlung der Tiere einschließlich Transport und Schlachtung gelten können.

Animal Welfare

TIERERNAHRUNG WESTFLEISCH
WESTFLEISCH

Animal Welfare APPROVED Grundgedanke aus England **Wohlergehen der Tiere steht über Allem**

5 Freiheiten: Freiheit von Hunger und Durst
 Freiheit von Unbehagen
 Freiheit Schmerz, Verletzungen oder Krankheit
 Freiheit“normales Verhalten zu äußern“
 Freiheit von Angst und Leiden

<p><u>Landwirt</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Tiergesundheitsplan ➤ var. Spielzeug ➤ 0,7 m²/SN Festfl. ➤ Freilauf für NT-Sauen ➤ Wasserversorgung 	<p><u>Schlachthof:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Gruppen max.15 Tiere ➤ CO₂ – Betäubung <p><u>Mindestlohn</u> <u>Umweltkriterien</u></p>
---	--

Nach dem geltenden Tierschutzgesetz ist die Ferkelkastration bis zum 7. Lebenstag ohne Betäubung erlaubt. Diese Ausnahmegenehmigung soll auf Druck von NGO's abgeschafft werden. Als Alternativen stehen zur Verfügung: die Ebermast, die pharmakologische Behandlung, der Einsatz von Betäubungsmitteln. Der Königsweg scheint noch nicht gefunden zu sein. Zurzeit wird mit Hochdruck an der Lösung damit einhergehender Probleme geforscht und gearbeitet. Bei der Ebermast stellen die Geruchsabweir-

chungen (ausgelöst durch Androstenon und Skatol) das Hauptproblem dar. Die Reaktion der Verarbeiter und Verbraucher bleibt abzuwarten.

Ferkelkastration



Was ist zu tun ?



- ❖ Viel Grundlagenarbeit
- ❖ Elektronische Nase → **Erkennung der Stinker**
 Jeder Stinker auf dem Teller ist einer zuviel
- ❖ Haltung und Fütterung der Eber
- ❖ Bewertung u. Verwertung der Eber

Das Schlachtschwein von morgen???

Begleiteffekte:


- gespaltenen Markt für Fleisch ??
 → Schlachtschweine / Ferkel
- Verbraucherakzeptanz ??
 Eber / Improvac
 → Verzehrsentwicklung ??

Lebensmittelsicherheit

Das europäische und nationale Lebensmittelrecht (EU-Hygiengericht) schreibt vor, dass nur unbedenkliche und gesunde Nahrungsmittel in Verkehr gebracht werden dürfen. Abgesichert wird diese Forderung durch die Fleischuntersuchung, die „risikoorientiert“, das heißt unter Berücksichtigung aller Risiken erfolgen muss. Über stimmige Angaben in der sogenannten Lebensmittelketteninformation (LKI) werden wir dieser Forderung gerecht. Für die spezielle Methode der messerlosen, nur visuellen Fleischuntersuchung ist eine weitere Voraussetzung, dass die Schweine in integrierten Produktionssystemen und in „kontrollierten Haltungsbedingungen“ gemästet wurden. Die 12 Punkte werden seit kurzem über die QS-Audits abgeprüft.

Stark in den Vordergrund gerückt sind die für die menschliche Gesundheit relevanten mikrobiologischen Belastungen der Tiere und des Fleisches. Die Reduzierung des Eintrags von Salmonellen in den Produktionsprozess von Schweinefleisch ist auf Grundlage der Salmonellenverordnung für alle Beteiligten vorgeschrieben.

Health-Aspekte



Lebensmittelsicherheit und -Unbedenklichkeit

- © **Begleitpapier** mit relevanten Informationen vom Mastbetrieb
 - zu jeder Schlachtung
 - Nutzung erst am Anfang
- © Weitergehende Erklärungen nach 1244/07
 „kontrollierte Haltungsbedingungen“
 für die „visuelle Fleischuntersuchung“
- © **Frei von Zoonosen**
 - Salmonellen
 - Mycoplasmen
 - Yersinien
 - (- MRSA) ?
- © Frei von **Rückständen**

Schlachtkörperbewertung

Das Schlachtschweineangebot ist heute sehr heterogen. Die Schlachtgewichte schwanken von 70 – 120 kg, die Fleischfülle (Muskelfleischanteile) liegt zwischen 40 und 65 %. Korrespondierend mit diesen Kenngrößen schwanken auch die Gewichte der wertmäßig bedeutsamen Teilstücke wie Schinken schier, Lachs, Schulter und Bauch sowie die Bauchmuskelfleischprozente.

Im norddeutschen Raum hat für die Einstufung in Handelsklassen zunehmend das AutoFOM Eingang gefunden. Das AutoFOM arbeitet automatisch und schätzt den Muskelfleischanteil und auch die Teilstückgewichte.

Die unterschiedliche Wertigkeit der Schlachtschweine findet ihren Niederschlag in den Abrechnungsmodellen – oft als Maske bezeichnet – mit Zu- und Abschlägen für Fleisch und Schlachtgewichte bzw. in der Indexpunktgewichtung der Teilstücke mit Ober- und Untergrenzen. Die Abrechnung nach Handelswert auf Basis der Teilstücke ist das wertgerechte System.

Somit ist ein Abrechnungsmodell letztendlich ein Verteilerschlüssel für die Summe der Verkaufserlöse und gleichzeitig das Signal an die Erzeugerstufe für die Ausrichtung der Produktion. Bei der heutigen Bewertungsmethode (heutige Schätzformel) wird im Durchschnitt ein „passendes“ Schlachtschwein angedient. Anzustreben sind 18 – 19 kg Schinken schier, 6,8 – 7 kg Lachs und Bauchmuskelfleischanteil über 51 %. Die durchschnittlichen Schlachtgewichte von etwas über 96 kg sind marktgerecht, wobei mit Wochendurchschnittswerten von über 97 kg und mehr die Obergrenze überschritten ist. Die heute angewandte Schätzformel ist 10 Jahre alt. Aufgrund der Zerlegung von 300 Schlachtkörperhälften sind vom Max-Rubner-Institut (MRI) neue Schätzformeln für den Muskelfleischanteil und für die Teilstücke entwickelt worden. Nach der behördlichen Zulassung (EU / national) kommen diese voraussichtlich im Sommer 2011 zur Anwendung.


Konkrete Ergebnisse liegen z.Z. noch nicht vor. Bei zu erwartenden, nicht gleichgerichteten und linearen Änderungen (Erhöhungen) ist von einer entsprechenden Anpassung der Abrechnungsmodelle auszugehen.

Klassifizierung mit Auto FOM


Seit 1999


- **Ultraschall**
- **16 Messköpfe**
- **Bezahlungssystem nach Teilstücken**
 letzte Änderung 2008 → bewährt und übernommen
- **Neue AutoFOM Generation in d. Entwicklung**
- **Neue Schätzformel in 2010/2011**






Apparative Rinderklassifizierung





**Video
Beef
System**



Schätzung der

a) der Handelsklassen, **15er System**

b) der Fettklassen **15er System**

c) **wertbestimmenden Teilstücke:**

- * Keule
- * Roastbeef
- * Bug

- objektiviert (er)
- konstanter & gleichmäßiger
- wertgerechter

Erstinstallation in Hamm: 2003

Die Handelsklasseneinstufung der Schlachtrinder erfolgt überwiegend nach visueller Begutachtung durch vereidigte Sachverständige. In der Entwicklung sind Geräte, die die Handelsklasse und die Fettklassen durch objektiv ermittelte Messdaten aus Bildanalysen ermitteln. Die ersten Geräte (2 bei WESTFLEISCH) sind im Einsatz. Die Erfahrungen sind bei Bullen und Kühen gut. Insbesondere die seit 01.11.2010 vorgeschriebene

Einstufung in Handels- und Fettklassen nach dem 15-er System erfolgt wesentlich konsequenter. Ein feines, nach Subklassen abgestuftes Bezahlungssystem kommt für Bullen bereits zur Anwendung, wünschenswert wäre es auch für Kühe. Gefordert wird ein junger Bulle (bis 18 Monate) mit einem Schlachtgewicht von 370 – 430 kg.

Resümee:

Der Marktplatz Deutschland hat sich gut entwickelt und ist wettbewerbsfähig. Die Anforderungen an den Schlachtkörper haben sich gewandelt von der Produkt- hin zur Prozessqualität. In der Lebensmittelkette stehen Nachhaltigkeit, Tierschutz und Unbedenklichkeit der Lebensmittel zunehmend im Focus.

Eine objektive Wertermittlung und eine wertgerechte Bezahlung der Schlachtkörper hat bei einer partnerschaftlichen Zusammenarbeit hohe Priorität.

Auszug aus der anschließenden Diskussion mit dem Autor:

Frage 1: Hat die Ebermast noch bis 2018 Zeit?

Antwort: Der jetzige Status ist nicht bis 2018 haltbar. Die Grundprobleme müssen vorher gelöst werden. Am besten funktioniert bislang die Immunokastration, es bestehen aber große Zweifel, ob der Verbraucher dieses Vorgehen akzeptiert. Daher müssen weitere Möglichkeiten für die Ebermast erforscht werden, sei es der Weg über das Futter oder genetische Ansätze.

Frage 2: Wie viel Prozent der Eber stinken?

Antwort: 0,1% von 15.000 getesteten Ebern haben gestunken. 1 – 4 % sind möglicherweise bedenklich.

Frage 3: Das vorgestellte Nachhaltigkeitsprogramm kostet Geld. Wer trägt die Kosten?

Antwort: Die Erzeuger bekommen 2 Cent pro kg Schlachtgewicht mehr ausbezahlt.

Frage 4: Visuelle Fleischschau, Antibiotikabehandlungstage. Wenn diese Daten erfasst werden, bekommt sie dann auch automatisch der Kreisveterinär?

Antwort: Nein. Diese Daten werden umgewandelt in einen Index.