

Medienmitteilung des Schweizer Bauernverbands vom 15. Februar 2021

## **QM-Schweizer Fleisch: Ein Erfolgsprogramm feiert 25 Jahre!**

**60 bis 80 Prozent des in der Schweiz produzierten Fleisches sind heute gemäss dem Programm von «QM-Schweizer Fleisch» zertifiziert. Heuer kann dieses seinen 25. Geburtstag feiern. Dabei haben sich die Richtlinien stetig weiterentwickelt, um den neuen Bedürfnissen der Konsumentinnen und Konsumenten Rechnung zu tragen.**

Es begann 1996 mit einem kleinen Pilotprojekt «Qualitätssicherung Fleischproduktion». Verschiedene Organisationen der Viehwirtschaft waren sich damals einig, dass es für die Sicherung der Qualität in der Fleischproduktion ein Qualitätsmanagement braucht. Das Ziel der Zertifizierung war zu garantieren, dass die Tierschutzgesetzgebung sowie die ökologischen Anforderungen eingehalten sind sowie generell eine Produktion nach guter landwirtschaftlicher Praxis gewährleistet ist.

Der Erfolg des Pilotprojektes führte 1998 zur schweizweiten Einführung des Programms «Qualitätsmanagement Schweizer Fleisch» (QM-Schweizer Fleisch). Rasch schlossen sich zahlreiche Betriebe an. In der Folge entschieden immer mehr Abnehmer, QM-Schweizer Fleisch als Mindeststandard zu setzen. Heute gilt QM-Schweizer Fleisch als das Basisprogramm für die erfolgreiche Fleischproduktion: Die allermeisten Abnehmer akzeptieren heute nur noch Tiere, die mindestens QM-Schweizer Fleisch erfüllen. Seit 2006 ist QM-Schweizer Fleisch zudem für Suisse Garantie zertifiziert. Damit produzieren die rund 12'500 Mitglieder nicht nur nach den Anforderungen von QM-Schweizer Fleisch, sondern die Produkte können auch mit Suisse Garantie ausgezeichnet werden.

Die Lizenznehmer IP-Suisse, Bio Suisse, Mutterkuh Schweiz und Profera (Lidl Terra Natura) haben die Bedingungen von QM-Schweizer Fleisch in ihre Grundanforderung übernommen. Damit erreicht QM-Schweizer Fleisch eine Marktabdeckung von 60 bis 80 Prozent des in der Schweiz produzierten Fleisches. In den 25 Jahren des Bestehens wurde das Programm stetig weiterentwickelt. Neue Anforderungen der Branche und der Gesellschaft finden immer wieder Aufnahme in den Richtlinien. Aktuell ist das Thema eine möglichst verantwortungsvolle Fütterung. Es darf deshalb nur nachhaltig produzierte Soja eingesetzt werden und Palmöl ist in der Fütterung verboten. Ab 1. April 2021 wird es ausserdem für alle Schweinebetriebe zur Pflicht, an einem Schweine Plus Gesundheitsprogramm teilzunehmen, um den Antibiotikaeinsatz zu minimieren. Die Produzenten von QM-Schweizer Fleisch geben sich auch nach 25 Jahren nicht mit den Minimalstandards der Tierschutzgesetzgebung zufrieden. Vielmehr arbeiten sie stetig an einer möglichst tiergerechten, ökologischen und zukunftsweisenden Fleischproduktion!

### *Rückfragen:*

*Janina Marti, Leiterin Agriquali SBV, Tel. 056 462 52 18  
[www.sbv-usp.ch](http://www.sbv-usp.ch)*