

06.03.2023 – 10:40 Uhr

## Sömmerung und QM-Schweizer Fleisch

### Sömmerung und QM-Schweizer Fleisch

**Agriquali präzisiert auf den 30. Juni 2023, was bezüglich der minimalen Haltedauer im QM-Schweizer Fleisch bei gesömmerten Tieren gilt. In den letzten Jahren gab es diesbezüglich Unsicherheiten.**

Damit Tiere innerhalb des Programms QM-Schweizer Fleisch (QM-SF) vermarktet werden können, müssen sie mindestens eine bestimmte Zeit auf anerkannten Betrieben gehalten worden sein – z.B. eine Kuh 5 Monate oder ein Schafe 3 Monate. In der Praxis war bisher oft unklar, wie diese minimale Haltedauer bei gesömmerten Tieren angewendet wird. Die Fachkommission Viehwirtschaft des Schweizer Bauernverbands hat deshalb die Bestimmungen präzisiert: Tiere, die von einem anerkannten Heimbetrieb aus auf die Alp gehen und wieder auf diesen zurückkommen, bleiben für QM-SF anerkannt – auch wenn die Alp nicht für QM-SF angemeldet und anerkannt ist. Dies, sofern die Tiere gesamthaft die erforderliche Mindesthaltungsdauer auf dem Heimbetrieb verbracht haben. Die neuen Bestimmungen gelten ab 30. Juni 2023 und damit für die diesjährige Sömmerungssaison.

Eine Ausnahme stellen die Schweine dar. Mastschweine müssen ununterbrochen auf anerkannten Betrieben gehalten werden, damit sie für QM-SF anerkannt bleiben. Das gilt auch für Alpschweine. Sömmerungsbetriebe mit Schweinen, die im Herbst in den Handel verkauft werden sollen, müssen sich für QM-SF anmelden und anerkennen lassen.

Weiterhin gilt: Sollen Tiere direkt von einem Sömmerungsbetrieb aus als QM-SF zur Schlachtung verkauft werden, muss dieser Betrieb für QM-SF angemeldet und anerkannt sein.

Zurzeit sind über 400 Alpen für QM-SF anerkannt. Die Kontrollen für QM-SF werden soweit möglich mit den Sömmerungskontrollen kombiniert. Der zusätzliche Aufwand ist deshalb sehr klein. Andererseits kann mit den heutigen technischen Möglichkeiten einfach überprüft werden, ob die minimale Haltedauer bei einem Schlachttier eingehalten worden ist. Wer Schlachtvieh liefert, bei dem die minimale Haltedauer nicht eingehalten worden ist, riskiert eine enttäuschende Abrechnung (oder sogar Rückgabe des Schlachtkörpers) und je nachdem den Ausschluss aus dem Programm QM-SF. Es lohnt sich deshalb, sich rechtzeitig über die Anforderungen zu informieren.

Rückfragen:

Daniel Flückiger, Leiter Agriquali, Tel. 056 462 52 18  
[www.qm-schweizerfleisch.ch](http://www.qm-schweizerfleisch.ch)

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100054062/100903853> abgerufen werden.