



## **AMA-Masterplan zur Weiterentwicklung Schweinefleisch**

### **Eine Million Schweine ohne Vollspalten bis 2030**

Derzeit werden jährlich rund zwei Millionen Schweine im AMA-Gütesiegelprogramm gehalten, 100.000 Schweine unter „mehr Tierwohl“ und zusätzlich ca. 100.000 Schweine biologisch. Ziel der AMA ist es, diese besonderen Produktionssparten auszubauen und bis 2030 eine Million „Schweine ohne Vollspalten“ abzudecken. „Dafür brauchen wir alle Vertriebsformen. Nur mit dem Lebensmittelhandel können wir dieses Ziel nicht erreichen. Eine wesentliche Rolle wird auch die öffentliche Beschaffung spielen“, appelliert Martin Greßl, Leiter des AMA-Qualitätsmanagements.

Neben dem Ausbau der freiwilligen Module will die AMA auch die Basisanforderungen schrittweise anheben. Ab nächstem Jahr sollen Neubauten mehr Platz und eine planbefestigte Liegefläche bieten. Für bestehende Stallungen ist eine stufenweise Anhebung des Platzangebotes vorgesehen, beginnend mit 2022 um zehn Prozent.

### **GVO-freie Fütterung**

Die GVO-freie Fütterung soll als Gesamtpaket mit den besonderen Haltungsformen eingeführt werden, also mehr Tierwohl und europäisches Soja. „Die Mehrkosten der Umstellung müssen nachhaltig am Markt erlösbar sein. Daher sehen wir die Chancen vor allem in Segmenten, die auf langfristige Lieferverträge und Partnerschaften setzen, wie bei den Modulen oder Marken- und Regionalprogrammen“, so Greßl.

### **Maßnahmen zur Fleischqualität**

Mit 2022 soll ein Monitoring des Antibiotikaeinsatzes - ähnlich wie bei Geflügel – verpflichtend vorgeschrieben werden. Da der Fettgehalt für den Geschmack wesentlich ist, sind Adaptierungen bei der Fütterung geplant. Eine gezielte Eiweißreduktion beeinflusst das Fleisch-Fett-Verhältnis positiv und trägt zur Nachhaltigkeit bei. „Zu mageres Schweinefleisch schmeckt nicht gut. Fett muss wieder wertvoller werden“, meint der AMA-Qualitätsmanager. Darüber hinaus hat die AMA eine wissenschaftliche Forschungsgruppe initiiert, die sich mit den Ursachen und Gegenmaßnahmen von geschmacklichen Fehlern bei Schweinefleisch beschäftigt.

### **Kennzeichnung der Haltung**

Die letzte Entscheidung im breiten und differenzierten Angebot an Schweinefleisch treffen die Verbraucher mit ihrem Kaufverhalten. Die AMA möchte mit einer verbesserten Kennzeichnung mehr Transparenz schaffen. „Was bei Eiern geschätzt wird, kann auch bei Fleisch funktionieren. Die Details dazu müssen wir noch mit allen Marktpartnern ausarbeiten. Wir brauchen aber jedenfalls ein ganz einfaches System“, ist Greßl überzeugt.



### **Intensive Diskussion in den nächsten Wochen**

Der AMA-Masterplan für die Weiterentwicklung liegt nun als Diskussionspapier auf dem Tisch. „Wir werden das Paket in den nächsten Wochen intensiv besprechen und ich ersuche alle, sich aktiv beim Feintuning der Maßnahmen einzubringen. Der Markt verlangt Differenzierung und Wertigkeit. Mit dieser Weiterentwicklung können wir wertgebende Themen für die gemeinsame Kommunikation schaffen und die Kritik am Fleisch reduzieren“, fasst Grefßl die Strategie der AMA und das Symposium zusammen.