

MeatCheck

Direkte Rückverfolgbarkeit von regional produzierten Fleischerzeugnissen bis zum Herkunftsbetrieb für mehr Transparenz in der Fleischwirtschaft



Projektlaufzeit

01.09.2025–31.08.2028

Praxisbedarf

In den letzten Jahrzehnten ist ein Vertrauensverlust in Bezug auf die Qualität, Herkunft und Sicherheit von Lebensmitteln tierischen Ursprungs zu beobachten, welcher auf Vorfällen wie Falschdeklaration, "green washing", Rückstandsbefunden uvm. gründet. Dokumentenbasierte Herkunftsinformationen sind uneinheitlich, oft unklar und schlimmstenfalls manipulierbar.

Die regionale Produktion bietet die Möglichkeit, Ernährung klimafreundlich und tierschutzgerecht zu gestalten. Eine maximale Produkttransparenz an jedem Punkt der Wertschöpfungskette soll dabei über eine Verknüpfung genetischer Daten mit den Prozessdaten zu Aufzucht und Verarbeitung geschaffen werden.

Ziele

Um den Lücken in der Transparenz der deutschen Fleischwirtschaft entgegenzuwirken, ist die Zielsetzung dieses Projektes, die Entwicklung eines objektiven, standardisierten Verfahrens zur Herkunftssicherung von Fleischerzeugnissen, welches zur Produktkontrolle entlang der Wertschöpfungskette Fleisch eingesetzt werden kann. Dabei soll vom Landwirt bis zum Endverbraucher jeder die Möglichkeit haben, das Verfahren zu nutzen, um damit Herkunft zu prüfen, die Qualität regionaler Produkte transparent zu präsentieren, das Vertrauen in die regionale Produktion zu stärken, den Verbraucher zu schützen und so die Kundenzufriedenheit zu erhöhen.

Durchführung

Genetische Daten zur Identität von Tieren werden gewonnen und als Referenzprobe zusammen mit Daten zu Tieren, Haltungsform und Management sowie betrieblichen Anstrengungen für Natur-, Klima- und Umweltschutz in eine Datenbank eingepflegt.

Verschiedene Verfahren zur eindeutigen und kostengünstigen Untersuchung auch geringer Probenmengen mit unterschiedlicher DNA-Qualität werden untersucht und das geeignetste als Standarduntersuchung für Labore etabliert.

Zur standardisierten Entnahme der Testproben aus Fleischerzeugnissen wird ein Probenentnahme-Kit entwickelt. Testproben können durch Abgleich mit der Referenzdatenbank eindeutig bewertet werden.

Koordination

Dr. Markus Jung
IFN Schönow GmbH
m.jung@ifn-schoenow-gmbh.de
Telefon: 03338 3414400

Projektbeteiligte

- ◇ IFN Schönow e.V.
- ◇ Frankenförder Forschungsgesellschaft mbH
- ◇ MeatBringer GmbH

- ◇ LWB Schwarze Kuh
- ◇ AG Gülpe eG
- ◇ AG Ranzig eG
- ◇ AWO Reha-Gut Kemnitz gGmbH
- ◇ Reiterhof Stinal

