

Pressemitteilung

Klassifizierung am Schlachthof sorgt für sichere Fleischqualität

KI-Einsatz soll künftig Qualitätssicherung weiter optimieren

Die neutrale Qualitätsbeurteilung von Schlachtkörpern ist eine zentrale Aufgabe in der Fleischwirtschaft. Sie bildet die Grundlage für eine faire Abrechnung zwischen Landwirten und Schlachtbetrieben und gewährleistet die Qualitätssicherung für die Konsumentinnen und Konsumenten. Ein wichtiger Anbieter eines umfassenden Leistungsspektrums in diesem Bereich ist in Oberösterreich der Landesverband für Leistungsprüfung und Qualitätssicherung. Der LfL betreut derzeit 25 Schlachtbetriebe mit 30 Standorten. Seine Kernaufgabe ist die gesetzliche Schlachtkörper-klassifizierung und Qualitätsbeurteilung der Schlachtkörper. Mittels der Implementierung von künstlicher Intelligenz in Schlachthöfen soll künftig die Dienstleistungsqualität noch weiter verbessert werden und das Personal vor Ort unterstützt werden.

„Die kontinuierliche Weiterentwicklung und Modernisierung unserer Klassifizierungssysteme ist essenziell, um die Qualität und Transparenz in der Fleischproduktion sicherzustellen. Durch den Einsatz von künstlicher Intelligenz können künftig neue Maßstäbe in der Branche gesetzt werden. Von besonderer Bedeutung ist die Überwachung der zahlreichen Herkunfts- und Markenprogramme im Fleischbereich. Dabei wird sichergestellt, dass zum Beispiel beim AMA-Gütesiegelprogramm tatsächlich nur Fleisch als solches ausgelobt wird, welches die Kriterien erfüllt“, betont Franz Waldenberger, Präsident der Landwirtschaftskammer OÖ. Alle erhobenen Parameter werden am Schlachtkörper mittels Etikett oder Stempel ausgelobt und im EDV-System erfasst und gespeichert.

Hinter Herkunfts- und Markenprogrammen liegen strenge Qualitätskriterien. Diese werden auch am Schlachthof überprüft und betreffen zum Beispiel: Alter, Gewicht, Qualitätsklasse oder die Messung des pH-Werts. Wenn Grenzwerte nicht erreicht oder überschritten werden, kann das Fleisch nicht als AMA-Gütesiegel-Fleisch vermarktet werden, da es die für die Kochqualität gewünschten Eigenschaften nicht erfüllt. „So wird sichergestellt, dass am Teller

der Konsumentinnen und Konsumenten – sofern diese nach AMA-Gütesiegel-Fleisch greifen – nur die höchste Qualität landet. Das AMA-Gütesiegel ist somit nicht nur eine Herkunfts-, sondern auch eine Qualitätsgarantie“, betont Waldenberger.

Rund 40 Prozent der Schweine und Rinder werden in Oberösterreich nach den Richtlinien des AMA-Gütesiegels produziert. „Es ist auch im Sinne der Landwirtschaftskammer OÖ, den Anteil des nach Herkunfts- und Markenprogrammen produzierten Fleisches zu erhöhen. Der LfL trägt durch die Kontrolle der Programme dazu bei, dass die Wertschöpfung in der Region bleibt und die heimischen Bauern bessere Preise für ihre qualitativ hochwertigen Produkte erzielen“, betont Waldenberger.

Arbeit des LfL schafft transparente Grundlage für die Abrechnung

Die Arbeit des Landesverbandes für Leistungsprüfung in Oberösterreich schafft eine objektive, nachvollziehbare und transparente Grundlage für die Abrechnung in der Fleischwirtschaft. Davon profitieren die bäuerlichen Betriebe, weil sie eine faire Bezahlung für ihre Tiere erhalten und weil ihre Interessen gegenüber dem Handel und der Fleischindustrie gestärkt werden. Die kontinuierliche Weiterentwicklung in Richtung Digitalisierung und künstlicher Intelligenz sichert zudem die Zukunftsfähigkeit der Qualitätskontrolle in Oberösterreich.

Innovationen am Schlachtbetrieb durch künstliche Intelligenz

Aktuell arbeiten die österreichischen Klassifizierungsdienste gemeinsam mit dem deutschen IT-Dienstleister Software Logistik im Artland (SLA) an mehreren Projekten zur Implementierung künstlicher Intelligenz (KI) in Schlachthöfen. Ziel ist es, den technischen Fortschritt zu nutzen, um die Dienstleistungsqualität zu verbessern und das Personal vor Ort zu unterstützen. Dabei wird ein KI-System in verschiedensten Bereichen trainiert, indem Bilder einer Kamera mit den Ergebnissen einer subjektiven Qualitätsbeurteilung durch Personal vor Ort verschnitten werden. Im Jahr 2024 wurde hierfür die Forschungsfirma Foodfair GmbH mit Sitz in St. Pölten gegründet. Schwerpunkte der aktuellen Projekte sind:

- Fotodokumentation: Aufbau einer KI-unterstützten Rinderklassifizierung: Die KI-gestützte Klassifizierung sorgt für eine einheitliche Beurteilung, da sie auf Bilddaten und festgelegten Algorithmen basiert. Das bedeutet, dass jedes Rind nach denselben Maßstäben bewertet wird. Dies kann künftig das Personal wesentlich bei der Arbeit unterstützen.
- Schwanzlängenbeurteilung: KI-gestützte Bewertung der Schwanzlänge am Schlachtbetrieb (Schwanzkupieren). Eine Kontrolle der Schwanzlängen durch ein unabhängiges System hilft dabei, die Anwendung objektiver Kriterien beim Kupieren sicherzustellen.
- Fleischteile- und Kistenerkennung: Entwicklung einer KI-unterstützten Erkennung von Fleischteilen in den Auslieferungs-Kisten. Das macht für den Schlachthof die

visuelle Endkontrolle der vermarkteten Ware einfacher und hilft dabei, Fehlern vorzubeugen.

- Schlachtnummernerkennung: automatisierte Erkennung der laufenden Schlachtnummer. Dies hilft dabei, dass keine Verwechslungen zwischen Tieren oder Fleischteilen entstehen. Die KI-basierte Erkennung erfolgt in Echtzeit, direkt am Schlachtband. Dies trägt zur Vertrauensbildung in der gesamten Wertschöpfungskette bei.
- Ein weiteres Projekt zielt darauf ab, die elektronische Rinderohrmarke besser zu nutzen, indem sie automatisch ausgelesen wird. Dadurch kann das Schlachthofpersonal bei der manuellen Datenerfassung entlastet werden.

Zudem wird seit kurzem die räumliche Entfernung jedes Schlachttieres zwischen landwirtschaftlichem Betrieb und Schlachtbetrieb in der Datenbank dokumentiert und gespeichert. Bisherige österreichweite Erhebungen bei den Schweine-Transporten ergaben, dass 50 Prozent der Schweine weniger als 25 Kilometer auf ihrem Weg zum Schlachthof unterwegs sind beziehungsweise 70 Prozent weniger als eine Stunde. „Die Tiere werden durch die kurzen Transportwege weniger belastet, das ist auch im Sinne des Tierwohls“, betont Waldenberger.

Land OÖ unterstützt Modernisierung der IT auf den Schlachtbetrieben

Im Jahr 2025 wird das gesamte IT-System (EDV-Server und Softwareprogramm) in den Schlachtbetrieben ausgetauscht und durch neue Produkte ersetzt. Dafür stellt das Agrarressort des Landes OÖ Fördermittel aus dem Innovationstopf bereit.



Bildtext: Die neutrale Qualitätsbeurteilung von Schlachtkörpern bringt für die Konsumentinnen und Konsumenten große Vorteile durch die Sicherung der Fleischqualität.

Bildnachweis: LK OÖ, Abdruck honorarfrei

DI Markus Koblmüller, Geschäftsführer Landesverband für Leistungsprüfung und Qualitätssicherung

LFL hat einen österreichweiten Marktanteil von 35 Prozent

Der Landesverband für Leistungsprüfung und Qualitätssicherung in Oberösterreich (LfL) ist ein Dienstleistungsunternehmen in der Qualitätssicherung von Milch und Fleisch mit 50 Mitarbeitern vor Ort. Als von der Agrarmarkt Austria (AMA) zugelassener Klassifizierungsdienst führt der LfL diese Tätigkeiten in Oberösterreich durch und ist Gesellschafter der Österreichischen Fleischkontrolle GmbH (ÖFK).

Aktuell werden 25 Schlachtbetriebe mit 30 Standorten betreut. Alle Schlachtbetriebe mit einer wöchentlichen Schlachtmenge von mehr als 60 Schweinen oder 20 Rindern sind verpflichtet, einen unabhängigen Klassifizierungsdienst zu beauftragen. Im Jahr 2024 wurden rund 1,7 Millionen Schweine, 185.000 Rinder und 5.000 Lämmer klassifiziert, was einem österreichweiten Marktanteil von etwa 35 Prozent entspricht. Rund 90 Prozent der Schweine und 99 Prozent der geschlachteten Rinder erfüllen das Kriterium „Triple A“ – geboren, aufgezogen und geschlachtet in Österreich.

„Durch die enge Zusammenarbeit mit unseren Partnern und den Einsatz modernster Technologien können wir die Qualitätssicherung in der Fleischproduktion auf ein neues Niveau heben. Unser Ziel ist es, sowohl den Landwirten als auch den Konsumenten maximale Transparenz und Sicherheit zu bieten“, betont der Geschäftsführer des Landesverbandes für Leistungsprüfung, Markus Koblmüller.

Die gesetzliche Schlachtkörperklassifizierung hat die neutrale Qualitätsbeurteilung der Schlachtkörper durch unabhängiges Personal zur Aufgabe. Die Einstufung der Handelsklasse, die Feststellung des Schlachtgewichts und die Kontrolle der ordnungsgemäßen Zurichtung der Schlachtkörper sind entscheidende Parameter.

Zusammenarbeit mit Veterinären sehr wichtig

Die enge Zusammenarbeit zwischen Klassifizierern, die für die Überwachung der Qualität und Herkunft verantwortlich sind, und Veterinären, die die Gesundheitstauglichkeit des Fleisches beurteilen, ist von großer Bedeutung. Beide Gruppen arbeiten am Schlachtband eng zusammen und nutzen das gleiche EDV-System, wodurch Synergien optimal genutzt werden können. Regelmäßige Abstimmungen tragen dazu bei, das System gemeinsam zu verbessern und weiterzuentwickeln.

Onlineabfrage der Daten für Landwirte unter www.oefk.at

Jeder Landwirt kann am Ende des Schlachttages die Schlachtdaten seiner Tiere kostenlos und einfach in der zentralen Datenbank der Österreichischen Fleischkontrolle GmbH (ÖFK)

abrufen. Der Einstieg erfolgt mit der AMA-Betriebsnummer und dem AMA-Pincode. Es werden dort die Klassifizierungs- und Veterinärdaten aus der Schlachttier- und Fleischuntersuchung (SFU) angezeigt. Diese Daten sind eine wertvolle Unterstützung zur Kontrolle der Schlachtabrechnung sowie zur Verbesserung des Herdenmanagements und der Tiergesundheit.

Jährlich gibt es auf der ÖFK-Homepage österreichweit rund 200.000 Zugriffe von rund 14.000 Nutzern.

Kundengespräche geben wichtige Aufschlüsse

Im Jahr 2024 wurden mit zahlreichen Schlachtbetrieben in Oberösterreich Kundengespräche geführt. Dabei zeigten sich schwierige Rahmenbedingungen in der Schlachtbranche durch steigenden Kostendruck, geringere Auslastung aufgrund von Produktionsrückgängen, zusätzliche Auflagen bzw. Bürokratie und die zunehmende Marktmacht des Handels. Die Zufriedenheit mit den Dienstleistungen in der Klassifizierung ist jedoch sehr hoch. Die Arbeitsqualität des Personals vor Ort, die Kommunikation mit der Überkontrolle und Verwaltung sowie die Zuverlässigkeit des IT-Systems und die rasche Reaktionszeit bei Problemen wurden sehr gut bewertet. Es wurden auch Zukunftsthemen zur Weiterentwicklung der Dienstleistungen mit verstärkter Nutzung der Digitalisierung diskutiert und wertvolle Anregungen aufgenommen.



Bildtext: Der pH-Wert ist eines der strengen Qualitätskriterien z. B. für AMA-Gütesiegel-Fleisch, erläutern LK-Präsident Mag. Franz Waldenberger und der Geschäftsführer des LfL OÖ, DI Markus Koblmüller. Bildnachweis: LK OÖ, Abdruck honorarfrei

Kontakt zum Thema: LfL-Geschäftsführer DI Markus Koblmüller,
Tel +43 50 6902-1346, markus.koblmueeller@lfl.at

Kontakt Öffentlichkeitsarbeit: Mag. Anita Stollmayer,
Tel +43 50 6902-1491, medien@lk-ooe.at,