



<https://agrarbericht.bayern.de/landwirtschaft/fleischpruefring.html>

## Fleischprüfing Bayern e. V.

---

Der Fleischprüfing Bayern e. V. (FPR) wurde 1991 mit dem Ziel gegründet, eine neutrale und unabhängige Klassifizierung und Verwiegung von Schlachtkörpern in Bayern zu gewährleisten. Seine Aufgaben umfassen die Kontrolle und Verbesserung der Qualität von Fleisch und Fleischerzeugnissen, die Einreihung von Fleisch in gesetzliche Handelsklassen sowie dessen Gewichtsfeststellung nach Maßgabe der einschlägigen Rechts- und Verwaltungsvorschriften, die Erfassung von Qualitäts- und Tierwohlparametern sowie die Überwachung der Vermarktungswege von Vieh und Fleisch, welches im Rahmen von Qualitätsprogrammen nach besonderen Regeln erzeugt worden ist. Der Verein dient unmittelbar der Gesundheitsvorsorge und dem Verbraucherschutz und ist als gemeinnützige Organisation anerkannt. Dabei steht er unter der Aufsicht des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten. Die Zielsetzung des Vereins ist die Förderung der bayerischen Land- und Fleischwirtschaft sowie die Erfassung und Aufbereitung von Daten im Sinne eines vorbeugenden Verbraucherschutzes.

Im Zusammenspiel mit seinem Tochterunternehmen der QAL GmbH bietet der FPR, mit inzwischen rd. 250 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, ein breites Spektrum an notwendigen Inspektionen, Begutachtungen, Audits und Zertifizierungen auf allen Vermarktungsstufen in der Futtermittel-, Agrar- und Lebensmittelwirtschaft sowie im Handel und in den Bereichen Energie und Umwelt an.

Die durchgeführte Handelsklassen- und Gewichtsfeststellung bildet die Basis für die Preisbildung zwischen den Schlachtviehlieferanten (Landwirte, Erzeugergemeinschaften und Viehhandelsorganisationen) und den Schlachtbetrieben. Mehr als 95 % der klassifizierungspflichtigen Schlachtbetriebe in Bayern lassen die Handelsklassen- und Gewichtsfeststellung durch den FPR durchführen.

Neben amtlich zugelassenen Klassifiziererinnen und Klassifizierern stellt der Fleischprüfing zur Sicherstellung seiner neutralen und unabhängigen Klassifizierung und Verwiegung von Schlachtkörpern in Bayern die Soft- und Hardware entlang der Schlachtlinie sowie die Gerätschaften und Waagen zur Klassifizierung. Zur Bereitstellung aller Daten und Informationen für die Wertschöpfungs- und Lieferkette im Fleischbereich betreibt der Fleischprüfing unter [www.qualifood.de](http://www.qualifood.de) eine zentrale Informationsplattform. Im Zuge der Weiterentwicklung der Aufgaben und Digitalisierung der Prozesse in der Schlachtlinie entwickelt der FPR zudem ein Tiergesundheitsmonitoring für bayerische Erzeugerbetriebe im Rinder-, Schweine- und Geflügelbereich unter Verwendung von Schlachtbefunden und Betriebsindikatoren aus der landwirtschaftlichen Produktionskette, um vielfältige Informationen aus dem Erzeugungsprozess und zur Tierhaltung zu bündeln und präventiv für zukünftige Entwicklungen und zur Betriebsberatung zu nutzen.