



Brugg, 25. Mai 2011

K/ Basisdok. Regl. SPG. Verkauf d.doc

## Reglement für Schlachtung, Verarbeitung und Verkauf von SwissPrimGourmet<sup>®</sup> ®Nr. 483398

### 1. Allgemeines

- a) Markenschutz: SwissPrimGourmet ist eine geschützte Dachmarke von Mutterkuh Schweiz und beinhaltet die Einzelmarken SwissPrimBeef, SwissPrimAngus, SwissPrimVeal, SwissPrimPorc und SwissPrimLamb. Diese Markennamen sind beim Eidgenössischen Institut für geistiges Eigentum eingetragen. Es können weitere Marken aufgenommen werden.
- b) Übergeordnete Bestimmungen: Es gelten generell die gesetzlichen Bestimmungen bezüglich Tierschutz, Schlachtköpertaxation, Fleischuntersuchung, Lebensmittelrecht und Deklarationspflicht sowie das entsprechende Produktionsreglement.
- c) Qualitätsförderung: Schlachtbetriebe, Verarbeitungsbetriebe und Verkaufsstellen von SwissPrimGourmet müssen bezüglich Infrastruktur, Betrieb und Personal die hohe Qualität des Endproduktes gewährleisten.
- d) Lizenzen: SwissPrimGourmet kann nur über lizenzierte Verkaufsstellen vermarktet werden. Diese haben bei Mutterkuh Schweiz eine SwissPrimGourmet-Vermarkterlizenz erworben. Lizenzanträge sind an die Geschäftsstelle zu richten. Arbeiten und Dienstleistungen von Dritten unterliegen ebensfalls diesem Reglement. Der Lizenzgeberin bleibt es vorbehalten, Dritte zu einem Lizenzvertrag zu verpflichten. Die Standorte von Dritten muss der Geschäftsstelle Mutterkuh Schweiz bei Aufnahme der Tätigkeit gemeldet werden.
- e) Deklaration: Jeder Partner muss sicherstellen, dass SwissPrimGourmet jederzeit als solches deklariert ist und nicht mit anderem Fleisch vermischt werden kann. Die Produktnamen sind strikte einzuhalten (Verpackungen, Preisschilder, Lieferscheine, Rechnungen, Quittungen, Listen, etc.). Ebenfalls ist das Logo für SwissPrimGourmet verbindlich einzuhalten. Kann der Produktname aus Platzgründen nicht vollständig ausgeschrieben werden, gelten folgende Abkürzungen:

	Ohne Zeichenlimitierung	Mit Zeichenlimitierung	Mit Zeichenlimitierung
Dachmarke	SwissPrimGourmet	SwissPrimG	SPG
Rindfleisch	SwissPrimBeef	SwissPrimB	SPB
Rindfleisch	SwissPrimAngus	SwissPrimA	SPA

Kalbfleisch	SwissPrimVeal	SwissPrimV	SPV
Schweinefleisch	SwissPrimPorc	SwissPrimP	SPP
Lammfleisch	SwissPrimLamb	SwissPrimL	SPL

## 2. Schlachtung

- a) Tierpass: Für jedes SwissPrimGourmet-Tier muss bei der Schlachtung ein korrekt ausgefüllter Tierpass vorliegen. Der SwissPrimGourmet-Tierpass muss vom Käufer während mindestens zwei Jahren archiviert werden.
- b) Identifikation: Die Identifikation der Tiere muss vollständig und lückenlos erfasst werden. Die Kennzeichnung der Schlachtkörper erfolgt unmittelbar nach der Schlachtung und lässt die Rückverfolgbarkeit auf das Tier unverwechselbar zu.
- c) Einrichtung: Die Schlachtung erfolgt nur in ausgewählten Schlachtbetrieben, welche über geeignete Einrichtungen verfügen.
- d) Qualität: Schlachtkörper, der die geforderte Schlachtkörperqualität nicht erreichen, werden vollständig oder teilweise ausgeschieden. Der Toleranzbereich für den pH-Wert (24) ist von mind. 5.5 bis max. 6.0.
- e) Die Abkühlung der Schlachtkörper erfolgt langsam.

## 3. Verarbeitung

- a) Qualität: Es erfolgt eine visuelle Kontrolle des Schlachtkörpers auf technologisch einwandfreie Schlachtung (Schlachthygiene, Sauberkeit, Verblutungen etc.). Schlachtkörper welche eine höhere Kerntemperatur als 7° C aufweisen, werden dem Schlachtbetrieb zurückgewiesen.
- b) Separierung: Die Zerlegung erfolgt zeitlich oder örtlich getrennt von anderem Fleisch. Behälter und Verpackungen müssen unmissverständlich deklariert sein.
- c) Fleischreifung: Die für Frischfleisch vorgesehenen Fleischstücke vom Rind werden mindestens 10 Tage (Vorderviertel) respektive 21 Tage (Edelstücke) gelagert. Edelstücke vom Kalb müssen während mindestens 14 Tagen, jene vom Schwein während 10 Tagen gelagert werden.

## 4. Transport

- a) Kühlung: Transporte erfolgen unter Einhaltung der ununterbrochenen Kühlkette. Um eine möglichst hohe Sicherheit zu haben, werden stichprobenweise sog. Hamster (Temperatur-Kontroll-Geräte) eingesetzt und entsprechend ausgewertet.

## 5. Verkauf

- a) Präsentation: Die Präsentation und Verpackung müssen freundlich und verkaufsfördernd sein.
- b) Separierung: SwissPrimGourmet muss eindeutig deklariert und getrennt von anderem Fleisch angeboten werden. Die konsequente Separierung gilt für das Kühllager.
- c) Kenntnisse: Das Verkaufspersonal kennt die Kernpunkte der SwissPrimGourmet-Produktion und kann auf Fragen Auskunft geben.

## 6. Kontrolle

- a) Kontrollorgane: Die Kontrolle erfolgt im Auftrag des Lizenznehmer durch eine akkreditierte Inspektionsstellen.
- b) Kontrolllebenen: Die Kontrollen laufen auf verschiedenen Ebenen: Tierkontrolle resp. Tierpässe (gem. Kapitel 1.), Lizenzen für die Vermarktung (gem. Kapitel 1.), Kontrolle der Schlacht-, Verarbeitungs- und Verkaufsstellen (gem. Kapitel 2. bis 5.).
- c) Aufzeichnungen: Den Kontrollorganen ist jederzeit freien Zugang zu Betrieben und zu den für die Kontrolle notwendigen Unterlagen und Daten zu gewähren.

## 7. Gültigkeit

- a) Inkraftsetzung: Dieses Reglement wurde am 25.05.2011 überarbeitet und tritt ab sofort in Kraft. Es ersetzt das Reglement vom 28.11.2001.

## 8. Sanktionen

- a) Nichteinhaltung: Werden die Bestimmungen dieses Reglements nicht mehr eingehalten, entfällt mit sofortiger Wirkung die Berechtigung für den Vertrieb von SwissPrimGourmet.
- b) Rekurse: Die Rekursinstanz ist der Vorstand von Mutterkuh Schweiz. Rekurse sind in schriftlicher Form und begründet an die Geschäftsstelle zu richten.
- c) Gerichtsort: Streitigkeiten aus diesem Reglement sind von den Gerichten am Sitz von Mutterkuh Schweiz auszutragen.