

Brugg, 18.01.2005
Reglement Verkauf Natura-Beef d.doc

Reglement für Schlachtung, Verarbeitung und Verkauf von Natura-Beef®

1. Allgemeines

Qualitätsförderung: Schlachtbetriebe, Verarbeitungsbetriebe und Verkaufsstellen von Natura-Beef müssen bezüglich Infrastruktur, Abläufe und Personal eine hohe Qualität des Endproduktes gewährleisten. Alle Lizenznehmer müssen nach einem Qualitätsmanagementssystem arbeiten. Das Personal muss regelmässig aus- und weitergebildet werden.

Lizenzen: Natura-Beef kann nur über lizenzierte Verkaufsstellen vermarktet werden. Diese haben bei Mutterkuh Schweiz eine Natura-Beef-Vermarkterlizenz erworben. Lizenzanträge sind an die Geschäftsstelle zu richten. Arbeiten und Dienstleistungen von Dritten unterliegen ebenfalls diesem Reglement. Der Lizenzgeberin bleibt es vorbehalten, Dritte zu einem Lizenzvertrag zu verpflichten. Die Standorte von Dritten müssen der Geschäftsstelle von Mutterkuh Schweiz bei Aufnahme der Tätigkeit gemeldet werden.

Übergeordnete Bestimmungen: Es gelten generell die gesetzlichen Bestimmungen bezüglich Tierschutz, Schlachtkörpertaxation, Fleischuntersuchung, Lebensmittelrecht, Deklarationspflicht sowie das Produktionsreglement für Natura-Beef

Markenschutz: Natura-Beef ist ein geschützter Markenname von Mutterkuh Schweiz und unter den Nummern ® 351056, 513443 und 513444 beim Eidgenössischen Institut für geistiges Eigentum eingetragen.

2. Deklaration

Deklaration: Jeder Lizenznehmer muss sicherstellen, dass Fleisch aus dem Natura-Beef-Programm jederzeit als solches deklariert ist und nicht mit anderem Fleisch vermischt oder verwechselt werden kann. Für Fleisch aus Natura-Beef-Betrieben mit ökologischem Leistungsnachweis ist die Bezeichnung Natura-Beef und für Fleisch aus Natura-Beef-Betrieben mit biologischem Landbau die Bezeichnung Natura-Beef-Bio (gestattet ist ebenfalls Bio-Natura-Beef) zu wählen. Die Deklaration ist auch auf Begleitdokumenten (Lieferscheine, Rechnungen, Quittungen, Listen etc.) zu befolgen. Die ausführliche bildliche und textliche Deklaration ist im Produktionsreglement

für Natura-Beef vorgegeben. Das Logo für Natura-Beef und die korrekte Schreibweise sind verbindlich einzuhalten.

Schlachthälften oder Fleisch, die aus qualitativen oder anderen Gründen nicht als Natura-Beef aufgekauft oder verwendet werden, dürfen nicht als Natura-Beef weiterverkauft oder weiterverwendet werden. Die Natura-Beef-Deklaration ist unmittelbar zu entfernen.

Mengenbilanz: Alle Lizenznehmer müssen über Aufzeichnungen und Instrumente für die Errechnung von Mengenbilanzen verfügen.

3. Schlachtung

Zertifikat: Für jedes Natura-Beef und Natura-Beef-Bio muss bei der Schlachtung ein korrekt ausgefülltes Natura-Beef-Zertifikat vorliegen. Das Natura-Beef-Zertifikat muss vom Tierkäufer während zwei Jahren aufbewahrt werden.

Einrichtungen: Der Schlachthof muss über ausreichende und freiläufergerechte Einrichtungen verfügen.

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.

Qualität: Die Abkühlung der Schlachtkörper erfolgt langsam. Schlachtkörper, die die Toleranzwerte für den pH-Wert oder die geforderte Schlachtkörperqualität nicht erreichen, werden vollständig oder teilweise ausgeschieden.

4. Verarbeitung

Qualität: Es erfolgt eine visuelle Kontrolle des Schlachtkörpers auf technologisch einwandfreie Schlachtung (Schlachthygiene, Sauberkeit, Verblutungen etc.). Schlachtkörper, die eine höhere Kerntemperatur als 7° C aufweisen, werden dem Schlachtbetrieb zurückgewiesen.

Fleischreifung: Die für Frischfleisch vorgesehenen Fleischstücke werden bis zur vollständigen Fleischreifung gelagert. Die Mindestlagerdauer für Edelstücke beträgt 14 Tage.

Separierung: Die Zerlegung erfolgt zeitlich oder örtlich getrennt von anderem Fleisch. Behälter und Verpackungen müssen unmissverständlich deklariert sein.

5. Transport

Kühlung: Transporte erfolgen unter Einhaltung der ununterbrochenen Kühlkette. Um eine möglichst hohe Sicherheit zu haben, werden strichprobenweise Kontrollgeräte eingesetzt und entsprechend ausgewertet.

6. Verkauf

Präsentation: Die Präsentation und die Verpackungen müssen freundlich und verkaufsfördernd gestaltet sein. Die Frische des Fleisches ist regelmässig zu kontrollieren.

Deklaration: Natura-Beef muss eindeutig deklariert und getrennt von anderem Fleisch angeboten werden. Die konsequente Deklaration gilt für die Verkaufsvitrine wie auch für das Kühllager.

Kenntnisse: Das Verkaufspersonal kennt die Kernpunkte der Natura-Beef-Produktion und kann auf Fragen Auskunft geben.

7. Kontrolle

Kontrollorgane: Die Kontrolle dieses Reglementes erfolgt durch eine akkreditierte Inspektionsstelle.

Kontrollebenen: Die Kontrollen laufen auf verschiedenen Ebenen: Tierkontrolle resp. Zertifikate (gem. Kapitel 1.), Lizenzen für die Vermarktung (gem. Kapitel 1.), Kontrolle der Schlacht-, Verarbeitungs- und Verkaufsstellen (gem. Kapitel 2. bis 6.).

Aufzeichnungen: Den Kontrollorganen ist jederzeit freier Zugang zu Betrieben und zu den für die Kontrolle notwendigen Unterlagen und Daten zu gewähren.

8. Gültigkeit

Inkraftsetzung: Dieses Reglement wurde vom Vorstand von Mutterkuh Schweiz am 10.02.2005 verabschiedet und trat per sofort in Kraft.

9. Sanktionen

Nichteinhaltung: Sind Bestimmungen dieses Reglements nicht eingehalten, werden Sanktionen ergriffen.

Gerichtsort: Streitigkeiten aus diesem Reglement sind von den Gerichten am Sitz von Mutterkuh Schweiz auszutragen.