

GALLOWAY



G+OURMET BEEF

REGLEMENT

betreffend Kollektivmarke

1. MARKENINHABERIN

GALLOWAY GOURMET BEEF ist als kombinierte Wort-/Bildmarke mit dem oben abgebildeten Logo beim Eidgenössischen Institut für Geistiges Eigentum unter der Marken-Gesuchsnummer 15546/2019 eingetragen. Inhaberin der Kollektivmarke ist die Swiss Galloway Society, per Adresse beim amtierenden Präsidenten. Zweck der Kollektivmarke GALLOWAY GOURMET BEEF ist die einheitliche Kennzeichnung von Produkten der Mitglieder der Swiss Galloway Society. Berechtigt zum Gebrauch der Kollektivmarke sind die Mitglieder der Swiss Galloway Society.

2. ALLGEMEINES

GALLOWAY GOURMET BEEF ist das Fleisch von ausschliesslich reinrassigen Gallowayrindern aus Mutterkuhhaltung. In der Mutterkuhhaltung lassen die Kühe ihre Kälber saugen. Diese Produktionsform eignet sich ausgezeichnet für eine extensive Grünlandnutzung von Wiesen und Weiden. Nur Muttermilch und Raufutter stellen die Futtergrundlage dar.

Die Produktionsbestimmungen für das GALLOWAY GOURMET BEEF richten sich nach einer naturnahen und tierfreundlichen Nutztierhaltung.

3. BESTIMMUNGEN ZUR GEBRAUCHSBERECHTIGUNG

Die nachfolgenden Bestimmungen geben die Bedingungen gemäss Produktionsreglement der Swiss Galloway Society vom 25. Januar 2020 wieder, welche von den Mitgliedern eingehalten werden müssen, damit sie als Produktionsbetrieb für GALLOWAY GOURMET BEEF anerkannt werden.

3.1 Gesetzliche Bestimmungen

Nachfolgende gesetzliche Bestimmungen und Verordnungen, sowie deren Ausführungsbestimmungen müssen in der jeweils aktuellen Version eingehalten werden:

- Tierschutzgesetz und Tierschutzverordnung
- Gewässerschutzgesetz
- Direktzahlungsverordnung
- Verordnung über besonders tierfreundliche Stallhaltung (BTS)
- Verordnung über regelmässigen Auslauf im Freien (RAUS)
- Verordnung über die Tierverkehrsdatenbank
- Bundesgesetz über Arzneimittel und Medizinprodukte
- Verordnung über die Bewilligung im Arzneimittelbereich

3.2 Betrieb

a) Mitglied Mutterkuh Schweiz und Swiss Galloway Society (SGS)

Voraussetzung ist die Mitgliedschaft als Mutterkuhbetrieb bei Mutterkuh Schweiz und der SGS sowie die laufenden Kontrollen durch die von der SGS beauftragte Inspektionsstelle.

b) Tierhaltung und Flächennutzung

Für GALLOWAY GOURMET BEEF muss der Betrieb gemäss der Direktzahlungsverordnung den ökologischen Leistungsnachweis (ÖLN) erbringen. Der Betrieb muss über eine ausreichende betriebseigene Futterfläche verfügen. Weitere Anforderungen an die Tierhaltung und Fütterung sind im Kapitel 4 festgelegt.

c) Geltungsbereich

Wenn nichts anderes vermerkt ist, gelten die Auflagen für die GALLOWAY GOURMET BEEF-Produktion jeweils für alle Tiere der Mutterkuhherde (Kühe, Kälber, Zuchtstiere und Aufzuchttiere).

4. TIERE

a) Identifizierung:

Alle Tiere der Mutterkuhherde müssen mit einer offiziellen Ohrmarke identifiziert sein. Der Produzent identifiziert gemäss Tierverkehrsdatenbankverordnung die Kälber nach der Geburt und meldet die Kälbergeburten innerhalb der vorgeschriebenen Frist an die Tierverkehrsdatenbank.

b) Auslauf

Die Tiere sind gemäss den RAUS- Bestimmungen zu halten. Kühen und Kälbern ist der Auslauf (Weide oder Laufhof) täglich anzubieten. Während der Vegetationszeit ist täglich mindestens ein sog. Halbtagesweidegang obligatorisch. Ausnahmen für die Weidehaltung gelten nur in witterungsbedingten Fällen. In diesem Fall, sowie während der Nichtvegetationszeit muss ein Laufhof zur Verfügung stehen. Die Weide- und Laufhofhaltung muss im Auslaufjournal laufend aufgezeichnet werden.

c) Stall

Die Tiere sind gemäss den BTS- Bestimmungen zu halten. Für eine befristete Zeit ist die Anbindehaltung zur Angewöhnung an die Halfter, bei Krankheit oder Verletzung sowie zur Unfallverhütung gestattet. Eingestreute Liegeflächen oder vom Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen bewilligte Liegematten sind obligatorisch und im Liegebereich sind perforierte Böden (Spalten- oder Lochböden) nicht erlaubt. Die Einstreumenge richtet sich nach den Bedürfnissen der Tiere bezüglich Unterlage, Wärmedämmung und Sauberkeit. Als Einstreue zählt organisches Material. Ställe in denen sich die Tiere dauernd oder vorwiegend aufhalten, müssen durch natürliches Tageslicht beleuchtet sein.

d) Fütterung

Die Fütterung besteht vorwiegend aus betriebseigenem Raufutter (gem. Kapitel 3.2 b). Als Richtlinie gilt das Bundesprogramm für die graslandbasierte Milch- und Fleischproduktion (GMF). Kälbermilchpulver darf nicht eingesetzt werden. Eine Ausnahme ist nur erlaubt, um das Überleben des Kalbes zu sichern zum Beispiel bei einem Todesfall der Mutter. Der Produzent achtet auf eine ausgeglichene Futtermittelration. Mineralstoffe, Spurenelemente und Vitamine sind in bedarfsdeckender Menge zu verabreichen. Die Zufütterung von chemisch-synthetischen Leistungsförderern, chemisch-synthetischen Aminosäuren, Futterharnstoff, Futtermitteln mit tierischen Eiweissen, tierischen Fetten und gentechnisch veränderten Organismen (GVO) ist verboten. Als maximale Limite gelten die GVO-deklarationspflichtigen Werte. Der Einsatz von handelsüblichem Kraftfutter zur Leistungssteigerung ist verboten. Getreide oder andere Futtermittel können in geringen Mengen als Lockfutter eingesetzt werden.

e) Vermarktung

Tiere aus Embryotransfer sind von der GALLOWAY GOURMET BEEF-Vermarktung ausgeschlossen.

f) Gesundheit

Die Tiergesundheit ist durch natürliche Massnahmen (einwandfreies Futter, saubere Stallungen, genügend Bewegung, frische Luft etc.) zu fördern. Behandlungen müssen im Behandlungsjournal eingetragen werden.

g) Alter / Gewicht

Für die GALLOWAY GOURMET BEEF-Produktion sind Tiere ab dem 18. Lebensmonat zugelassen.

Die GALLOWAY GOURMET BEEF-Tiere haben höchste Anforderungen bezüglich der Schlachtkörper- und Fleischqualität zu erfüllen. Der Produzent hat alle qualitätsfördernden Massnahmen einzubeziehen (Haltung, Zucht, Fütterung, Gesundheit)

h) Schlachtung

Das Tier ist auf den Transport vorzubereiten. Das Transportfahrzeug muss den geltenden gesetzlichen Vorschriften entsprechen. Es sind möglichst kurze Transportwege einzuhalten. Grundsätzlich sind Sammeltransporte zu vermeiden. Es soll eine dem Tier vertraute Begleitperson dabei sein. Ein schonender und ruhiger Umgang bei den letzten Schritten des Tieres versteht sich von selbst.

Um die optimale Fleischqualität zu erreichen, ist eine zwei- bis dreiwöchige Lagerung der verschiedenen Stücke notwendig. Für den Transport, die Schlachtung, die Lagerung und den Verkauf des Produktes gilt die Verordnung des EDI über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln (Hygieneverordnung EDI, HyV).

Jeder Produzent ist für die Einhaltung dieser Vorschriften verantwortlich.

5. SANKTIONEN

Werden die Bestimmungen des Produktionsreglements nicht eingehalten, verfällt die Anerkennung als GALLOWAY GOURMET BEEF-Produktionsbetrieb. Die Rekurs-Instanz ist der SGS-Vorstand.

Lützelflüh, 20. November 2020

Swiss Galloway Society



Andreas Burkhard
Präsident

Daniela Vogel
Sekretärin