



Brugg, 21. Juni 2022

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

1. Allgemeines

- a. Markenschutz: Natura-Beef und Natura-Veal sind geschützte Markennamen von Mutterkuh Schweiz. Natura-Beef ist unter den Nummern 513444 und 717045, Natura-Beef-Bio unter der Nummer 513443 und Natura-Veal unter den Nummern 633744 und 717046 beim Eidgenössischen Institut für geistiges Eigentum eingetragen.
- b. Geltungsbereich: Dieses Reglement gilt für Fleisch von Tieren der Rindergattung sowie für daraus hergestellte Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse.
- c. Rechtsgrundlagen: Der Lizenznehmer hat sämtliche in der Schweiz gültigen und für die Aufbereitung von Fleisch anwendbaren Gesetze, Verordnungen und deren Ausführungsbestimmungen sowie weitere Rechtsgrundlagen einzuhalten. Nachfolgend sind die wichtigsten für Natura-Beef und Natura-Veal relevanten Rechtsgrundlagen aufgeführt:
 - Tierschutzgesetz (SR 455), Tierschutzverordnung (SR 455.1), Nutz- und Haustierverordnung (SR 455.110.1)
 - Verordnung über die Identitas AG und die Tierverkehrsdatenbank (SR916.404.1)
 - Tierseuchenverordnung (SR 916.401)
 - Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle (SR 817.190)
 - Bundesgesetz über Arzneimittel und Medizinprodukte (SR 812.21), die Verordnung über die Bewilligung im Arzneimittelbereich (SR 812.212.1) und die Tierarzneimittelverordnung (SR 812.212.27)
 - Lebensmittelgesetz (SR 817.0) und Lebensmittelverordnung (SR 817.02)
 - Schlachtung von Gross- und Kleinvieh: Richtlinie für die Überwachung durch den Kontrolldienst des Schweizer Tierschutz STS
- d. Qualitätssicherung: Grundlage für die Qualitätssicherung bilden das vorliegende Verkaufsreglement und das Branchenreglement Suisse Garantie Fleisch sowie auf Stufe Primärproduktion die entsprechenden Produktionsreglemente.
- e. Lizenzen: Natura-Beef und Natura-Veal können nur über lizenzierte Verkaufsstellen vermarktet werden. Diese haben bei Mutterkuh Schweiz eine Vermarkterlizenz erworben. Lizenzanträge sind an die Geschäftsstelle zu richten. Arbeiten und Dienstleistungen von Dritten unterliegen ebenfalls diesem Reglement und müssen bei Aufnahme der Tätigkeit der Lizenzgeberin gemeldet werden. Der Lizenzgeberin bleibt es vorbehalten, Dritte zu einem Lizenzvertrag zu verpflichten.

- f. **Deklaration:** Jeder Partner muss sicherstellen, dass Natura-Beef und Natura-Veal jederzeit als solches deklariert sind und nicht mit anderem Fleisch vermischt werden kann. Die Produkthenamen sind strikte einzuhalten (Verpackungen, Preisschilder, Lieferscheine, Rechnungen, Quittungen, Listen etc.). Ebenfalls sind die Logos und die korrekte Schreibweise für Natura-Beef und Natura-Veal verbindlich einzuhalten.

Logos:



- g. **Abkürzungen:** Kann der Produktname aus Platzgründen nicht vollständig ausgeschrieben werden, gelten folgende Abkürzungen:

ohne Zeichenlimitierung	mit Zeichenlimitierung
Natura-Beef	NB
Natura-Beef-Bio	NBB
Natura-Veal	NV

2. Bestimmungen für die Verarbeitung

2.1 Herkunft

- a. **Herkunft:** Tiere für Natura-Beef und Natura-Veal müssen aus Betrieben stammen, die entsprechend den Vorgaben der massgeblichen Produktionsreglemente durch eine akkreditierte Inspektionsstelle kontrolliert sind.

2.2 Schlachtung

- a. **Zertifikat:** Für jedes Natura-Beef und Natura-Veal muss bei der Schlachtung ein korrekt ausgefülltes Zertifikat vorliegen.
- 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:** Die Abkühlung der Schlachtkörper erfolgt langsam. Schlachtkörper, die die geforderte Schlachtkörperqualität nicht erreichen, werden vollständig oder teilweise ausgeschieden.

2.3 Verarbeitung

- a. Qualität: Es erfolgt eine visuelle Kontrolle des Schlachtkörpers auf technologisch einwandfreie Schlachtung (Schlachthygiene, Sauberkeit, Verblutung etc.).
- b. Fleischreifung: Die für die Frischfleisch vorgesehenen Fleischstücke werden bis zur vollständigen Fleischreifung gelagert. Die Mindestlagerdauer für Edelstücke beträgt 14 Tage.
- c. Separierung: Die Zerlegung erfolgt zeitlich oder örtlich getrennt von anderem Fleisch. Behälter und Verpackungen müssen unmissverständlich deklariert sein. Die Ohrmarkennummern werden auf Grosspackungen hinterlegt.

2.4 Transport

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

3. Verkauf

- a. Grundsatz im Offenverkauf: Für Natura-Beef und Natura-Veal muss eine Topqualität und -frische sichergestellt werden. Die Qualität und die Frische werden beim Wareneingang kontrolliert. Die Strukturlayouts werden eingehalten. Zusätzlich gelten die QS-Richtlinien welche gemäss betriebsinternem QM-Handbuch strikte einzuhalten sind.
- b. Präsentation: Die Präsentation und Verpackung müssen freundlich und verkaufsfördernd sein. Die Frische des Fleisches ist regelmässig zu kontrollieren.
- c. Separierung: Natura-Beef und Natura-Veal muss eindeutig deklariert und getrennt von anderem Fleisch angeboten werden. Die konsequente Deklaration und Separierung gilt auch für das Kühllager.
- d. Kenntnisse: Das Verkaufspersonal kennt die wesentlichen Punkte der Natura-Beef- und Natura-Veal-Produktion und kann auf Fragen Auskunft geben. Es informiert seine Kunden über die Vorzüge von Natura-Beef- und Natura-Veal-Produkten und gestaltet das positive Image wesentlich mit. Für die Mitarbeitenden, die mit der Herstellung und dem Verkauf von Natura-Beef- und Natura-Veal-Produkten betraut sind, führt der Lizenznehmer regelmässig Schulungen zu Natura-Beef und Natura-Veal durch, mit dem Ziel, die Kompetenz der Mitarbeitenden zu erhöhen.

4. Rückverfolgbarkeit

- a. Rückverfolgbarkeit: Die Rückverfolgbarkeit von Natura-Beef- und Natura-Veal-Produkten ist lückenlos vom Einzeltier über den Schlachtbetrieb bis zum Endverbraucher zu gewährleisten.
- b. Nachweisdokumente: Zwischen Primärproduktion und der ersten Verarbeitungsstufe (Schlachthof) wird die Rückverfolgbarkeit mittels physischen oder elektronischen Nachweisdokumenten (Tierbegleitdokument und Zertifikat) sichergestellt.
- c. Warenflusskontrolle: Der Lizenznehmer betreibt ein geeignetes QM-System, das jederzeit eine Überprüfung in Form von Mengenbilanzen und Warenflussrech-

nungen erlaubt. Idealerweise erfolgt dies auf EDV. Sämtliche Zu- und Verkäufe von Natura-Beef- und Natura-Veal-Ware sind dokumentiert und auf Lieferpapieren (Lieferschein, Rechnung, Journal etc.) mit einer eindeutigen Beschriftung (Kapitel 1.f. und 1.g.) deklariert.

5. Kontrolle

- a. Selbstkontrolle: Unabhängig vom Kontroll- und Zertifizierungssystem haben die Lizenznehmer die gesetzlichen Anforderungen gemäss Kapitel 1 in Selbstkontrolle zu erfüllen. Ihre Überprüfung obliegt den staatlichen Organen.
- b. Kontrolle und Zertifizierung: Der Lizenznehmer schliesst mit einer akkreditierten Kontroll- und Zertifizierungsstelle einen Vertrag bezüglich Suisse Garantie Branchenreglement Fleisch oder einem gleichwertigen Standard ab. Zusätzlich lässt sich der Lizenznehmer gemäss diesem Verkaufsreglement kontrollieren. Kontrolle und Zertifizierung erfolgen im Auftrag des Lizenznehmers. In die Kontrollen und Zertifizierungen sind Arbeiten und Dienstleistungen von Dritten gemäss Kapitel 1.e.) zu integrieren. Produktionsbetriebe mit Lizenz zur Direktvermarktung von Natura-Beef und Natura-Veal sind von der Kontroll- und Zertifizierungspflicht ausgenommen, es gelten die Abschnitte 5.a, e und f.
- c. Meldung: Ein allfälliger Entzug des Zertifikats oder der Benutzungsberechtigung der Marke Suisse Garantie oder eine wesentliche Einschränkung der Zertifizierungen sind umgehend an Mutterkuh Schweiz zu melden.
- d. Zertifizierungsbericht: Mutterkuh Schweiz erhält unaufgefordert den Kontroll- und Zertifizierungsbericht zugestellt.
- e. Kontrollebenen: Die Kontrollen laufen auf verschiedenen Ebenen: Tierkontrolle resp. Zertifikate (gem. Kapitel 2.2), Lizenzen für die Vermarktung (gem. Kapitel 1.), Kontrolle der Schlacht-, Verarbeitungs- und Verkaufsstellen und Rückverfolgbarkeit (gem. Kapitel 2., 3. und 4.), Deklaration/Auszeichnung (gem. Kapitel 1 und 5).
- f. Offenlegung: Den Kontrollorganen ist jederzeit freier Zugang zu Betrieben und zu den für die Kontrolle notwendigen Unterlagen und Daten zu gewähren.

6. Massnahmen bei Verstössen

- a. Sanktionen: Mutterkuh Schweiz behält sich vor, bei Verstössen gegen das Verkaufsreglement oder bei Verletzung des Lizenzvertrags die Berechtigung für den Vertrieb von Natura-Beef und Natura-Veal zu entziehen und die nötigen Sanktionen zu treffen.
- b. Gerichtsort: Gerichtsort ist der Sitz von Mutterkuh Schweiz.

7. Gültigkeit

- a. Inkraftsetzung: Dieses Reglement wurde am 21.06.2022 vom Vorstand beschlossen und tritt ab sofort in Kraft. Es ersetzt das Reglement vom 18.01.2005.