

## PRODUKTIONSREGLEMENT SWISSDEXTERS (SD)

### SWISSDEXTERS GOURMET BEEF xxxxxx

#### 1. ALLGEMEINES

*SWISSDEXTERS GOURMET BEEF* ist das Fleisch von ausschliesslich reinrassigen Dexter-Rindern aus Mutterkuhhaltung. In der Mutterkuhhaltung lassen die Kühe ihre Kälber saugen. Diese Produktionsform eignet sich ausgezeichnet für eine extensive Grünlandnutzung (Wiesen und Weiden). Nur Muttermilch und vorwiegend betriebs-eigenes Raufutter stellen die Futtergrundlage dar. Die Produktionsbestimmungen richten sich nach den Regeln der Freilandhaltung, einer tierfreundlichen Nutztierhaltung, dem natürlichen Zyklus der Mutterkuhherde und einer naturnahen Flächennutzung.

Die Bestimmungen für die Produktion von *SWISSDEXTERS GOURMET BEEF* können aufgrund wissenschaftlicher und praktischer Erkenntnisse und nach Rücksprache mit Mutterkuh Schweiz periodisch durch den Vorstand erneuert werden.

*SWISSDEXTERS GOURMET BEEF* ist unter der Nummer @xxxxx beim Eidg. Institut für Geistiges Eigentum eingetragen.

#### 2. BESTIMMUNGEN FÜR DIE PRODUKTION

##### 2.1 Gesetzliche Bestimmungen

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

- a) Tierschutzgesetz, Tierschutzverordnung und deren Ausführungsverordnungen
- b) Gewässerschutzgesetz
- c) Verordnung über die Direktzahlungen an die Landwirtschaft
- d) Verordnung über die Tierverkehrsdatenbank
- e) Futtermittelbuchverordnung
- f) Bundesgesetz über Arzneimittel und Medizinprodukte, die Verordnung über die Bewilligung im Arzneimittelbereich und die Tierarzneimittelverordnung

## 2.2. Geltungsbereich

Wo nichts anderes vermerkt ist, gelten die Auflagen für die *SWISSDEXTERS GOURMET BEEF*-Produktion jeweils für alle Tiere der Rasse Dexter der Mutterkuhherde (Kühe, Kälber, Zuchtstiere, Aufzuchtstiere und Ausmasttieren =Tierkategorie A2-A9). Alle Tiere der Kategorie A2-A9 müssen nach den Bestimmungen von BTS und RAUS gehalten werden.

## 2.3. Betrieb

- a) Voraussetzung ist die Mitgliedschaft als Mutterkuhbetrieb bei Mutterkuh Schweiz und bei Swissdexters.
- b) Betriebe, welche Tiere in Arbeitsteilung (z.B. Aufzucht) mit Mitgliederbetrieben oder lizenzierten Betrieben halten, müssen mit Mutterkuh Schweiz ebenfalls einen Vertrag abschliessen. Je nach Vermarktung müssen weitere Mitgliedschaften erfüllt sein.
- c) Kontrolle: Der Betrieb wird periodisch durch die von Swissdexters beauftragte Inspektionsstelle kontrolliert. Betriebe innerhalb der landwirtschaftlichen Nutzfläche, von denen eine positive Betriebskontrolle vorliegt, sowie Betriebe im Sömmerungsgebiet, die die Bestimmungen der Sömmerungsbeitragsverordnung erfüllen, gelten für Swissdexters als anerkannt. Die Kontrolle ist im Kapitel 5 beschrieben.
- d) Tierhaltung und Flächennutzung: Die Tierhaltung und die Betriebsführung müssen dem Image der Mutterkuhhaltung förderlich sein. Der Betrieb muss gemäss der Direktzahlungsverordnung den ökologischen Leistungsnachweis erbringen. Der Betrieb muss über eine ausreichende betriebseigene Futterfläche verfügen. Der Einsatz von Klärschlamm ist in jeglicher Form verboten. Weitere Anforderungen an die Tierhaltung und Fütterung sind im Kapitel 2.4. festgelegt.

## 2.4. Tiere

- a) Herkunft: Die Schlachttiere müssen in der Schweiz geboren und ununterbrochen auf anerkannten Betrieben gehalten worden sein.
- b) Identifizierung: Alle Tiere der Mutterkuhherde müssen mit offiziellen Ohrmarken identifiziert sein. Der Produzent muss die gesetzlichen Bestimmungen und Weisungen der Verordnung über die Tierverkehrsdatenbank einhalten.
- c) Abstammung: Die Tiere müssen als Dexter Rassentier zugeordnet sein und mit Abstammungsausweis versehen sein.
- d) Auslauf: Die Tiere sind gemäss den RAUS-Bestimmungen zu halten. Zusätzlich ist der Auslauf (Weide oder Laufhof) täglich anzubieten. Es gelten die Ausnahmen gemäss Direktzahlungsverordnung RAUS-Programm. In Ausnahmefällen sowie während der Nichtvegetationszeit, muss permanent ein Laufhof zur Verfügung stehen. Die Tiere müssen auf einer Alp gesömmert oder wenn nicht gealpt werden kann, während des Sommers (mind. 4-5 Monate) zu Hause ausschliesslich (während 24 Std.) auf Weide gehalten werden. Ist gemäss Tierschutzvorschriften (z.B. fehlende Schattenplätze) eine ganztägige Weidehaltung nicht zulässig dürfen die Tiere im Stall gehalten werden, es ist mindestens ein sogenannter Halbtages Weidegang (12 Stunden) obligatorisch.
- e) Stall: Die Tiere sind gemäss den BTS-Bestimmungen zu halten. Elektrische Steuerhilfen im Stallbereich (u.a. Kuhtrainer, Elektrodrähte) sind verboten. Abweichungen bezüglich Freilaufhaltung oder befestigtem Fressplatz sind in der Direktzahlungsverordnung definiert. Für das Handling dürfen Tiere kurzfristig gehalftet werden. Die Kälber müssen immer Zugang zu den Mutterkühen haben.
- f) Hygiene und Sauberkeit: Die Tiere sind sauber zu halten, Liegeflächen immer korrekt einzustreuen und Stall- und Auslaufflächen regelmässig zu entmisten. Den Tieren ist permanent sauberes Trinkwasser zur Verfügung zu stellen.

- g) Die Fütterung besteht vorwiegend aus der regionalen Raufuttergewinnung. Die Kälber ernähren sich zusätzlich mit Muttermilch. Milchpulver darf nicht eingesetzt werden. 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 maximales Limit gelten die GVO-deklarationspflichtigen Werte. Für alle Tiere der Rasse Dexter ist die „Graslandbasierte Milch- und Fleischproduktion“ (GMF) des Bundes obligatorisch. An alle Tiere darf kein Soja und Palmfett verfüttert werden.
- h) Gesundheit: Die Tiergesundheit ist durch natürliche Massnahmen (einwandfreies Futter, saubere Stallungen, genügend Bewegung, frische Luft etc.) zu fördern. Behandlungen müssen im Behandlungsjournal eingetragen werden. Nach Verabreichung von Medikamenten ist die Absetzfrist gemäss Bio Verordnung einzuhalten.
- i) Alter: Für die *SWISSEXTERS GOURMET BEEF*-Produktion sind Tiere ab dem 10. Lebensmonat bevorzugt: Das Höchstalter für die *SWISSEXTERS GOURMET BEEF*-Produktion ist maximal 14 Monate.
- j) Schlachtung: Das Tier ist auf den Transport vorzubereiten. Das Transportfahrzeug muss dem Tier genügend Platz bieten und auf dem kürzesten Weg zum Schlachthof fahren. Der Einsatz von Elektrogeräten ist verboten. Transporteure und Schlachtbetriebe müssen die Anforderungen für tierschutzkonforme Tiertransporte und Schlachthöfe gemäss der Ausführungsverordnung zur Tierschutzverordnung erfüllen. Es soll ein Schlachthof möglichst nahe dem Produktionsbetrieb aufgesucht werden. Um die optimale Fleischqualität zu erreichen, wird eine zwei- bis dreiwöchige Lagerung der verschiedenen Stücke empfohlen. Für den Transport, die Schlachtung, die Lagerung und den Verkauf des Fleisches gelten die eidgenössischen Hygiene- und Lebensmittelvorschriften.

### 3. ZERTIFIKATE

- a) Ausstellung: Für jedes *SWISSEXTERS GOURMET BEEF* wird von der Geschäftsstelle Mutterkuh Schweiz ein Zertifikat ausgestellt. Nur mit diesem Zertifikat ausgewiesen gelten die Tiere als *SWISSEXTERS GOURMET BEEF*. Das Zertifikat ist vom Produzenten rechtzeitig zu bestellen.
- b) Verweigerung: Erfüllt ein Betrieb oder ein Tier die Produktionsbestimmungen nicht oder nicht mehr, werden für die entsprechenden Tiere keine Zertifikate ausgestellt. Diese Tiere gelten nicht als *SWISSEXTERS GOURMET BEEF*. Bei aberkannten Betrieben sind bereits ausgestellte Zertifikate ungültig.

#### 4. VERMARKTUNG

*SWISSDEXTERS GOURMET BEEF*-Tiere können nur über anerkannte Verkaufsstellen vermarktet werden. Diese haben bei Mutterkuh Schweiz eine *SWISSDEXTERS GOURMET BEEF*-Vermarkter Lizenz zu erwerben. Der Vorstand von *Swissdexters* und Mutterkuh Schweiz sind im Besitze einer Liste der Lizenznehmer

#### 5. PRODUKTION UND VERMARKTUNGSKONTROLLE

- a) Kontrollorgane: Die Anerkennung für das Markenprogramm von *Swissdexters* erfolgt durch die von *Swissdexters* beauftragte Inspektionsstelle. Den Kontrollorganen ist jederzeit freier Zugang zu den für die Kontrolle notwendigen Örtlichkeiten (Stallungen, Transportmittel, Anlagen usw.), Unterlagen und Daten zu gewähren. Nach Absprache mit dem Betriebsleiter kann die Kontrolle auch ohne seine Anwesenheit durchgeführt werden. Falls Dokumente nicht eingesehen werden können, wird dem Betriebsleiter mitgeteilt, welche Unterlagen nachzureichen sind. Die Wegleitung für die Betriebsinspektion enthält Präzisierungen zu diesem Reglement.
- b) Kontrollebenen: Die Kontrollen laufen auf verschiedenen Ebenen: Betriebskontrolle (gem. Kapitel 2.), Tierkontrolle (gem. Kapitel 2.4.) resp. Zertifikate (gem. Kapitel 3.) und Lizenzen für die Vermarktung (gem. Kapitel 4.).
- c) Aufzeichnungen: Jeder Produzent ist für die Führung des Behandlungsjournals sowie des Tierarzneimittelinventars verantwortlich. Zusätzliche Unterlagen und Aufzeichnungen können verlangt werden. Vermarktungsfirmen müssen gemäss einem anerkannten Qualitätsmanagements System arbeiten, dass die Rückverfolgbarkeit und Deklaration von *SWISSDEXTERS GOURMET BEEF* sicherstellt.
- d) Datenrechte: Der Produzent ist einverstanden, dass Daten über die Tiere (gemäss Geburtsmeldung Rinder), den Tierverkehr (gemäss Zu- und Abgangsmeldung Rinder), die Kontrollen und die Schlachtung (u.a. Schlachtdatum, Schlachtgewicht, Schlachtkategorie, Fleischigkeit und Fettgewebe) mit der Tierverkehrsdatenbank, mit anderen beauftragten Organisationen oder mit Stellen des Bundes ausgetauscht werden. Mutterkuh Schweiz kann Daten für zucht- und produktionstechnische Auswertungen an Dritte weitergeben.

## 6. SANKTIONEN

- a) Sanktionsbestimmungen: Das Nichteinhalten der Bestimmungen des Produktionsreglements hat Sanktionen zur Folge, die durch Swissdexters bestimmt und durch die Inspektionsstelle ausgesprochen werden. Je nach Schwere des Falles kann dies eine befristete Anerkennung (Verwarnung inkl. Fristsetzung zur Behebung des Mangels), eine Liefersperre oder ein Ausschluss als *SWISSDEXTERS GOURMET BEEF* Betrieb sein. Die ausgesprochenen Sanktionen werden sofort in Kraft gesetzt.
- b) Rekurse: Ist der Produzent mit dem Vorgehen oder den Ergebnissen der Inspektion nicht einverstanden, kann er innert 3 Tagen nach dem Inspektionsbesuch schriftlich und begründet bei der Inspektionsstelle Rekurs einreichen. Gegen die Entscheide der Inspektionsstelle kann innert 10 Tagen schriftlich und begründet bei der Geschäftsstelle von Mutterkuh Schweiz rekuriert werden. Letztinstanzliches Gremium zur Behandlung von Rekursen ist die Rekurs-Delegation. Der Vorstand von Swissdexters wird über Rekurs Entscheide informiert. Rekurse gegen Sanktionen haben keine aufschiebende Wirkung. Es können keine Schadenersatzforderungen geltend gemacht werden.
- c) Gerichtsort: Gerichtsort ist Brugg.

## 7. GÜLTIGKEIT

Inkraftsetzung:

Dieses Reglement wurde an der Generalversammlung vom 07. März 2020 gutgeheissen und ist am XXXXX in Kraft getreten.