



PFLICHTENHEFT

1) ALLGEMEINES

Die Produzenten/Züchter der Organisation müssen Mitglied von QM-Schweizerfleisch sein.

2) GEBURT

Die Tiere müssen gemäss Tierseuchengesetz mittels TVD-Nummer identifizierbar sein, im Wallis geboren und ihr ganzes Leben im Wallis verbracht haben.

3) ZUCHT

3.1. *Geographische Zone*

Die Tiere müssen sich ohne Unterbruch während ihres ganzen Lebens im Wallis aufgehalten haben. Die letzten 4 Monate vor der Schlachtung müssen sich die Tiere bei einem oder mehreren der Mitgliedertierhalter befinden.

3.2. *Tierkategorien*

Folgende Tierkategorien werden vom Verein vermarktet:

- Bankkälber,
- Ochsen,
- Rinder,
- Kühe bis 60 Monate.

Damit der Schlachtkörper über das Label vermarktet werden kann, muss das Fettgewebe die Fettklasse 2 (gemäss Tabelle CHTAX) aufweisen. Tiere mit einer Fleischigkeit A und X sowie der Fettklasse 1 sind ausgeschlossen.

3.3. *Fütterung*

3.3.1

Bankkälber: die Fütterung besteht auf Basis von Milch- oder Milchnebenprodukten.

3.3.2

Anderen Kategorie: Ochsen, Rinder, Erstmelken und andere Kühe müssen mindestens 80 Tage pro Jahr in der Bergzone II und höher weiden, Ausnahme bildet das Jahr der Schlachtung. Während der Weideperiode ist es erlaubt das Grünfutter mit Getreide, Proteinkonzentrat (ohne GVO) zu ergänzen.

Das Grundfutter muss zu mindestens 75% vom eigenen Betrieb stammen.

3.3.3

Endmast: Heu, Gras, Mais und Ergänzungsfutter wie Proteinkonzentrat (ohne GVO) oder Getreide können für die Endmast verwendet werden.

4) SCHLACHTUNG UND REIFEPROZESS

4.1. *Transport*

Der Transport muss möglichst schonend und tierkonform gemäss der Tierschutzgesetzgebung erfolgen.



4.2. Schlachthof

Die Schlachtung muss in einem im Wallis anerkannten Schlachthaus stattfinden. Im Schlachthof muss mit den Tieren möglichst stressfrei umgegangen werden. Weibliche Tiere dürfen frühestens 28 Tage nach der letzten Geburt geschlachtet werden.

4.3. Reifeprozess

Kühlung, Abhängen und Reifezeit müssen so sein, dass sie die Fleischqualität positiv beeinflussen.

Nach der Schlachtung müssen die Hinterviertel mindestens 2 Wochen bei einer Temperatur zwischen 0°C und 2°C gelagert werden. Die Vorderviertel können nach 3 Tagen Lagerung verarbeitet werden.

5) BELIEFERUNG DER METZGER UND DER RESTAURATEURE

Das Label kann nur von den Metzgern und Restaurateuren der Organisation verwendet werden. Die Metzger müssen beim Label Fleisch ausschliesslich Tiere von den Produzenten der Organisation kaufen. Ebenso müssen die Restaurateure ihr Label Fleisch ausschliesslich bei den Metzgern der Label Organisation beziehen.

Um Mitglied der Label Organisation zu bleiben, muss der Metzger oder Restaurateur das Label Produkt in seinem Sortiment oder auf seiner Karte aufführen.

Die Restaurateure sollen von den Metzgern der Organisation nicht nur Edelstücke kaufen, sondern auch Vorder- viertel.

6) VERKAUF UND VERTEILUNG

Bei der Lagerung muss Label Fleisch vom Fleisch anderer Herkunft klar unterschieden werden können.

Vakuumierte Teilstücke müssen klar mit der Ohrmarkennummer (TVD) des Tieres und dem Logo gekennzeichnet sein. Die Etiketten werden vom Verein geliefert.

Die Rechnungen müssen die Ohrmarkennummer des Tieres sowie die Bemerkung «Label Fleur d'Hérens du Valais» enthalten.

In den Metzgereien muss das Fleisch eindeutig deklariert werden. Die Restaurateure müssen das Fleisch ebenfalls auf ihrer Menü Karte deklarieren.

Mit dem Logo kann das Label identifiziert werden. Das ganze Promotionsmaterial ist im Besitze der Organisation. Falls ein Mitglied die Anforderungen des Pflichtenhefts/Statuten nicht mehr einhält, kann die Organisation das Promotionsmaterial zurücknehmen.

Die Verkaufsmengen der Label Produktion müssen dem Verein gemeldet werden.

7) KONTROLLEN

Züchter, Metzger und Restaurateure müssen bei Kontrollen die Erfüllung des Pflichtenhefts mit den nötigen Dokumenten beweisen und/oder Erklärungen geben können.

Die Mitglieder akzeptieren Kontrollen mittels TVD, die durch die Dienststelle für Landwirtschaft gemacht werden.

8) PREISKONDITIONEN, INKASSO VON BEITRÄGEN

8.1. Preis

Der Züchter (Mitglied), der ein Tier über einen Metzger des Vereins vermarkten konnte, erhält vom Metzger den aktuellen Wochenpreis (Woche der Schlachtung) der Proviande plus einen Bruttobonus von CHF 1.- pro Kilogramm Schlachtgewicht (SG) ausbezahlt. Dieser Bruttobonus dient zugleich zum Inkasso der Beiträge, siehe folgender Absatz.



8.2. Jahresbeitrag

Um die Finanzierung des Vereins gerecht zu verteilen, müssen Metzger und Züchter der Organisation pro vermarktetes Tier je 5 Rp. pro kg SG abliefern. D.h. der Züchter erhält einen Nettobonus von 95 Rp. pro kg SG. Da auch der Metzger 5Rp./kg SG abliefern muss, zahlt er dem Verein insgesamt 10Rp/kg SG (5Rp vom Züchter und 5Rp von ihm). Die Restaurateure zahlen jährlich CHF 50.-. Passivmitglieder zahlen einen Jahresbeitrag von CHF 20.-.

8.3. Eintrittsbeitrag

Der Eintrittsbeitrag für Züchter, Metzger und Restaurateur ist einmalig. Dieser Betrag wird der Organisation einbezahlt und kann nicht mehr zurückgefordert werden. Der Betrag ist CHF 50.- für jede Person, die Mitglied werden möchte (siehe Statuten).

Das Pflichtenheft wurde am 7. Februar 2012 von der jährlichen Generalversammlung in Châteauneuf gutgeheissen.

Bemerkung

- Diese Statuten wurden von C. Rotzer übersetzt.
- Rechtsgültig ist die französische Version.