

SUISSE GARANTIE

BRANCHENREGLEMENT

FLEISCH



Dok. Nr. 7.2.d
Ausgabe 2016

*Genehmigt durch die Technische Kommission der AMS am 05.03.2015
In Kraft ab 01.01.2016*

Inhalt

	Seite
1 Generelles	4
1.1 Zweck des Branchenreglements	4
1.2 Trägerschaft	4
1.3 Geltungsbereich	4
1.4 Mitgeltende Unterlagen und Dokumente	4
1.5 Mitgliedschaft bei der Branchenorganisation Proviande	4
1.6 Organe der Branchenorganisation	5
1.7 Qualitätssicherung (QS)	5
1.7.1 Grundlage	5
1.7.2 Zulassung von QS-Programmen in der Fleischproduktion	5
1.7.3 Liste der zugelassenen Qualitätsprogramme in der Fleischproduktion	5
2 Definitionen und Begriffe	5
2.1 Allgemeine Definitionen und Begriffe	5
2.2 Branchenspezifische Definitionen und Begriffe	5
3 Anforderungen	6
3.1 Gesetzliche Anforderungen	6
3.2 Anforderungen auf der ersten Produktionsstufe	6
3.2.1 Umsetzung der AMS-Anforderungen	6
3.2.2 Weitergehende Anforderungen der Branche	6
3.3 Anforderungen ab der zweiten Produktionsstufe	7
3.3.1 Umsetzung der AMS-Anforderungen	7
3.3.2 Weitergehende Anforderungen der Branche	7
4 Anmeldeverfahren	8
4.1 Anmeldeverfahren für Betriebe der ersten Produktionsstufe (Inspektionen):	8
4.2 Anmeldeverfahren für Betriebe ab der zweiten Produktionsstufe	8
5 Überprüfung der Einhaltung der Anforderungen	8
5.1 Grundsätze	8
5.1.1 Grundlage	8
5.1.2 Verantwortlichkeiten der Berechtigten	8
5.1.3 Gesamtsystem (Warenflussschemen)	9
5.2 Inspektion (Kontrollen auf der ersten Produktionsstufe)	9
5.2.1 Gegenstand der Inspektionen/Kontrollen	9
5.2.2 Inspektionsdokumente	9
5.2.3 Inspektionsstellen	9
5.2.4 Sanktionen auf der ersten Produktionsstufe	9
5.3 Zertifizierung	9
5.3.1 Gegenstand der Zertifizierung	10
5.3.2 Zertifizierungsdokumente	10
5.3.3 Gültigkeitsdauer des Zertifikates und der Benutzungsberechtigung	10
5.3.4 Audits	10
5.3.5 Zertifizierungsstellen	10
5.4 Rückverfolgbarkeit	10
6 Kennzeichnung der Produkte	11
6.1 Produzentenetikette	11
7 Kosten und Gebühren	11
7.1 Gebühren der AMS	11
7.2 Gebühren der Branche	11
7.3 Inspektions- und Zertifizierungskosten	11
8 Anerkennung der Reglemente/Evolutionsklausel	11
Genehmigung	12

Anhänge

	Seite
Warenflussschema und Nachweisdokumente	13
Warenflussschema Geflügelfleisch und Nachweisdokumente	14
Erläuterungen zur Integration der QS-Programme in der Fleischproduktion in das SUISSE GARANTIE Zertifizierungssystem	15
Begleitdokument für Klautiere.....	16
Produzentenetikette (Beispiel Vignette).....	17
Rückverfolgbarkeitsetikette (Beispiel).....	18
Zertifikat (Beispiel).....	19
Empfehlungen zur Lagerdauer von Frischfleisch	20

1 Generelles

1.1 Zweck des Branchenreglements

Das vorliegende Branchenreglement (BR) regelt die branchenspezifischen Belange in Zusammenhang mit der Garantiemarke SUISSE GARANTIE.

1.2 Trägerschaft

Die AMS ist Inhaberin der Garantiemarke SUISSE GARANTIE. Das Recht zur Benutzung der Garantiemarke wird in Form der Benutzungsberechtigung durch die AMS-Geschäftsstelle erteilt, sofern die Zertifizierung erfolgreich bestanden worden ist und alle Voraussetzungen erfüllt sind. Proviande, die Branchenorganisation der Schweizer Fleischwirtschaft, ist die für dieses Branchenreglement zuständige Trägerorganisation.

Kontaktadresse:

Proviande	Tel.	031 309 41 11
Brunnhofweg 37	Fax. 031	309 41 99
Postfach 8162	E-Mail:	info@proviande.ch
3001 Bern	Internet	www.proviande.ch

1.3 Geltungsbereich

Dieses Branchenreglement gilt für Fleisch von Tieren der Rinder-, Schweine-, Schaf-, Ziegen-, und Pferdegattung, von Laufvögeln und Hausgeflügel ¹⁾, von Kaninchen sowie für daraus hergestellte Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse.

¹⁾ Strauss, Huhn, Truthahn, Perlhuhn, Gans und Ente

1.4 Mitgeltende Unterlagen und Dokumente

- Reglement der Agro-Marketing Suisse AMS zur Garantiemarke SUISSE GARANTIE (AMS Dachreglement) hiernach DR 2)
- AMS Gestaltungsmanual ²⁾
- Sanktionsreglement der AMS zur Garantiemarke SUISSE GARANTIE ²⁾
- Anhänge zum vorliegenden BR
- Liste der zugelassenen Zertifizierungsstellen ²⁾
- Liste der benutzungsberechtigten Betriebe ²⁾
- Richtlinien der durch SUISSE GARANTIE anerkannten Qualitätssicherungsprogramme in der Fleischproduktion (Labelrichtlinien)
- Zulassungsschreiben an QS-Programminhaber

²⁾ Im Internet: www.suissegarantie.org.

1.5 Mitgliedschaft bei der Branchenorganisation Proviande

Die Mitgliedschaft bei der Branchenorganisation Proviande ist nicht Voraussetzung. Die Bestimmungen dieses Branchenreglements gelten für teilnehmende Mitglieder und Nicht-Mitglieder gleichermassen, sofern die für die Kennzeichnung vorgesehenen Produkte durch dieses Reglement abgedeckt werden.

Die von Proviande und/oder der AMS in Zusammenhang mit SUISSE GARANTIE erbrachten Leistungen können entschädigungspflichtig sein (siehe Ziff. 7).

1.6 Organe der Branchenorganisation

Zur Erfüllung der Aufgaben in Zusammenhang mit SUISSE GARANTIE verfügt Proviande über folgende Organe:

Der Verwaltungsrat:

- Nimmt Stellung zu materiellen Änderungen des BR
- Verabschiedet das BR

Die Geschäftsstelle:

- Erarbeitet und aktualisiert das BR Fleisch
- Formuliert branchenspezifische Anforderungen und Anträge
- Klärt technische Fragen
- Unterhält Kontakte zu den Organen der AMS, Behörden und weiteren Exponenten
- Unterstützt und berät Zertifizierungswillige
- Nimmt weitere Aufgaben wahr

Das Organigramm von Proviande ist im Internet unter www.proviande.ch ersichtlich.

1.7 Qualitätssicherung (QS)

1.7.1 Grundlage

Grundlage für die Qualitätssicherung bildet das vorliegende BR sowie auf der ersten Produktionsstufe zusätzlich dazu die Richtlinien der zugelassenen Qualitätssicherungsprogramme.

1.7.2 Zulassung von QS-Programmen in der Fleischproduktion

Auf der ersten Produktionsstufe bestehen im Bereich der Fleischproduktion verschiedene QS-Programme (Labelprogramme). Auf Antrag eines Programminhabers überprüft Proviande im Rahmen des Zulassungsverfahrens QS-Programme in der Fleischproduktion auf deren Übereinstimmung mit dem vorliegenden BR.

Sie überprüft anhand der Programmrichtlinien und allenfalls weiterer Unterlagen, ob die Anforderungen der Garantiemarke SUISSE GARANTIE für die beantragten Tiergattungen bzw. -kategorien erfüllt sind. Proviande spricht jenen QS-Programmen in der Fleischproduktion die Zulassung aus, welche die Anforderungen gemäss dem vorliegenden Branchenreglement erfüllen. Bei Nichterfüllen von Anforderungen kann Proviande Massnahmen zur Behebung anordnen oder die Nichtanerkennung des QS-Programms verfügen.

1.7.3 Liste der zugelassenen Qualitätsprogramme in der Fleischproduktion

Proviande führt eine Liste der zugelassenen QS-Programme in der Fleischproduktion. Die aktuelle Liste mit den Kontaktadressen der Programminhaber ist auf der Internetseite von Proviande ersichtlich (www.proviande.ch).

2 Definitionen und Begriffe

2.1 Allgemeine Definitionen und Begriffe

Es gelten die Definitionen und Begriffe des AMS Dachreglements Ziffer 2.

2.2 Branchenspezifische Definitionen und Begriffe

- Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse: Definition nach Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft (SR 817.022.108), Artikel 3.

- DZV: Verordnung des Bundesrates über die Direktzahlungen an die Landwirtschaft (SR 910.13).

Im Weiteren gelten die Definitionen des öffentlichen Rechts.

3 Anforderungen

3.1 Gesetzliche Anforderungen

Die gesetzlichen Anforderungen sind, unabhängig vom Zertifizierungssystem, durch die Betriebe in Selbstkontrolle zu erfüllen. Ihre Überprüfung obliegt den staatlichen Organen.

3.2 Anforderungen auf der ersten Produktionsstufe

3.2.1 Umsetzung der AMS-Anforderungen

AMS-Anforderungen	Anforderungsniveau
<ul style="list-style-type: none"> • Schweizerische Herkunft ¹⁾ 	kritische Anforderung
<ul style="list-style-type: none"> • Ökologische Anforderungen Direktzahlungsverordnung: <p>Die Produkte stammen von Betrieben, die für den Ökologischen Leistungsnachweis (ÖLN) eingeschrieben sind, an ihm teilnehmen und kontrolliert werden gemäss Direktzahlungsverordnung DZV (SR 910.13), 1. Titel, 2. Kapitel, 2. Abschnitt und 3. Abschnitt, und Anhang 1.</p> <p>Die Umsetzung wird von Inspektionsstellen (gemäss Ziff. 4.4 DR) kontrolliert</p> <ul style="list-style-type: none"> - im Rahmen der Programme des Bundes oder - im direkten Auftrag der Produzenten bzw. den zuständigen Organisationen. <p>Für Wanderschafherden, deren Eigentümer über eine Bewilligung des Kantonstierarztes nach Art. 33 der Tierseuchenverordnung (SR 916.401) verfügt, entfällt die Pflicht zur Erbringung des ÖLN ³⁾.</p>	kritische Anforderung
<ul style="list-style-type: none"> • Keine Fütterung mit Futtermitteln, die als gentechnisch verändert gekennzeichnet werden müssen ²⁾. 	kritische Anforderung
<ul style="list-style-type: none"> • Keine gentechnisch veränderten Tiere) ²⁾ 	kritische Anforderung

¹⁾ gemäss DR Ziffer 3.1.1, jedoch ohne Freizone Genf. Für eingeführte Tiere gilt Artikel 15 Absatz 2 Buchstabe c der Verordnung des EDI über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (LKV) SR 817.022.21, sinngemäss. Ausnahme: Bei Hausgeflügel findet Artikel 15 Absatz 2 Buchstabe c LKV ausschliesslich für Zuchttiere Anwendung.

²⁾ gemäss DR Ziffer 3.1.1

³⁾ Ausnahme gemäss DR Ziffer 10.3

3.2.2 Weitergehende Anforderungen der Branche

Anforderungen der Branche	Anforderungsniveau
<ul style="list-style-type: none"> • Teilnahme der Tierhalter an einem zugelassenen QS-Programm 	kritische Anforderung
<ul style="list-style-type: none"> • Zum Nachweis der SUISSE GARANTIE-Tauglichkeit der Tiere sind die den QS-Programtteilnehmern von den QS-Programminhabern zur Verfügung gestellten Nach- 	kritische Anforderung

weisdokumente/Produzentenetiketten zu verwenden (vgl. Anhang 2, Nachweisdokument Nr. 1 und Nr. 2). Bei Hausgeflügel kann auf die Produzentenetikette verzichtet werden, wenn der Schlachthof und der Produktionsbetrieb eine Zertifizierungseinheit bilden (integrierte Produktion).	
--	--

Verstöße gegen Bestimmungen von SUISSE GARANTIE auf der ersten Produktionsstufe werden grundsätzlich durch die Inhaber der zugelassenen QS-Programme sanktioniert.

3.3 Anforderungen ab der zweiten Produktionsstufe

3.3.1 Umsetzung der AMS-Anforderungen

AMS-Anforderungen	Anforderungsniveau
• Schweizerische Herkunft ¹⁾	kritische Anforderung
• Verarbeitung in der Schweiz ²⁾	kritische Anforderung
• Einsatz gentechnisch nicht veränderter Organismen ³⁾	kritische Anforderung
• Warenflusstrennung ³⁾	kritische Anforderung
• Zusatzstoffe nach guter Herstellungspraxis ³⁾	nicht kritische Anforderung
• Qualitätsmanagement-System ³⁾	nicht kritische Anforderung

¹⁾ gemäss DR Ziffer 3.1.1 und Ziffer 3.1.2

²⁾ gemäss DR Ziffer 3.1.1 jedoch ohne Freizone Genf und ohne die in der schweizerischen Gesetzgebung bzw. in Staatsverträgen geregelten Grenzonen

³⁾ gemäss DR Ziffer 3.1.1

3.3.2 Weitergehende Anforderungen der Branche

Anforderungen der Branche	Anforderungsniveau
<ul style="list-style-type: none"> Erzeugnisse, welche der Berechtigte zukaufft um sie mit SUISSE GARANTIE zu kennzeichnen, müssen gemäss Ziffer 3.1.1 DR Rubrik „Rückverfolgbarkeit“ gekennzeichnet sein, damit sie als SUISSE GARANTIE-taugliche Ware erkennbar sind ¹⁾. Zudem muss die Lieferung administrativ als SUISSE GARANTIE-Ware identifizierbar sein (z.B. Vermerk auf Rechnung). Ausnahme: Schlachtvieh wird mit einer Produzentenetikette (Vignette oder Nachweisdokument) gekennzeichnet. 	nicht kritische Anforderung
<ul style="list-style-type: none"> Die Rückverfolgbarkeit der SUISSE GARANTIE-Erzeugnisse ist mittels Rohstoffbilanz (Wareneingang, Verarbeitung Wareneingang) und Beschreibung des Warenflusses – bei konsequenter Trennung zwischen SUISSE GARANTIE und Nicht-SUISSE GARANTIE-Erzeugnissen – bis hin zur vor- bzw. nachgelagerten Stufe zu gewährleisten. Die Verarbeitung von Fleisch zu Fleischerzeugnissen und/oder -zubereitungen wird in der Regel durch eine Plausibilitätsprüfung der relevanten Mengen und der Rezepturen kontrolliert. Die Nachweisdokumente sind systematisch abzulegen und bis zum nächsten Audit aufzubewahren. Die Dokumentation kann ganz oder teilweise in elektronischer Form erfolgen. Vorbehalten bleibt Ziff. 5 DR. 	nicht kritische Anforderung

<ul style="list-style-type: none"> Für Frischfleisch (mit Ausnahme von Geflügel) ist betriebs-spezifisch eine Lagerdauer zu definieren 2). 	Empfehlung
---	------------

¹⁾ Innerbetriebliches „Downgrading“ von Erzeugnissen aus zugelassenen QS-Programmen – unter Berücksichtigung der zugelassenen Tiergattungen bzw. -kategorien – ist zulässig

²⁾ vgl. BR Anhang 3

4 Anmeldeverfahren

Das Anmeldeverfahren ist in Anhang 4 „Zertifizierungsablauf“ des DR dargestellt. Weitere Auskünfte erteilt Proviande, Postfach 8162, 3001 Bern. Die Reglemente zur Kennzeichnung von Fleisch und Fleischprodukten mit der Garantiemarke können unter www.proviande.ch heruntergeladen oder bei Proviande bezogen werden.

4.1 Anmeldeverfahren für Betriebe der ersten Produktionsstufe (Inspektionen):

Interessierte Betriebe melden sich bei einem Inhaber eines zugelassenen QS-Programmes in der Fleischproduktion und erhalten dort die Reglemente des Programmes und das Anmeldeformular. Die aktuelle Liste ist im Internet unter www.proviande.ch ersichtlich.

4.2 Anmeldeverfahren für Betriebe ab der zweiten Produktionsstufe (Zertifizierungen):

Interessierte melden sich für die Zertifizierung direkt bei einer zugelassenen Zertifizierungsstelle (Liste der zugelassenen Zertifizierungsstellen siehe unter www.suissegarantie.org). Diese stellt ihnen die erforderlichen Unterlagen und das Anmeldeformular zur Verfügung.

5 Überprüfung der Einhaltung der Anforderungen

5.1 Grundsätze

Die Grundsätze des DR (Ziffer 4.1 und 4.5) sind zu beachten.

Auf der ersten Produktionsstufe (Landwirtschaftsbetrieb) werden die SUISSE GARANTIE-tauglichen Tiere nicht zertifiziert, sondern es werden im Rahmen der zugelassenen QS-Programme Inspektionen durchgeführt. Die SUISSE GARANTIE-tauglichen Tiere werden beim Verkauf von einer Produzentenetikette (Nachweisdokument Nr. 2) begleitet, welche die Inhaber der zugelassenen QS-Programme den Produzenten zur Verfügung stellen.

5.1.1 Grundlage

Grundlage zur Überprüfung der Einhaltung der Anforderungen bilden das DR, Ziffer 4.5, das vorliegende Branchenreglement und das Gestaltungsmanual.

5.1.2 Verantwortlichkeiten der Berechtigten

Der zur Benutzung der Garantiemarke Berechtigte ist verantwortlich, dass die im DR und im BR aufgeführten Anforderungen eingehalten werden. Er hat dazu Folgendes vorzukehren und die entsprechenden Nachweise zu erbringen:

- Es ist sicherzustellen, dass für Produkte welche mit der Garantiemarke gekennzeichnet werden, nur Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs verwendet werden, die den Anforderungen gemäss DR und BR erfüllen.
- Sofern Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs zugekauft, gelagert und verwendet werden, welche die SUISSE GARANTIE-Anforderungen nicht erfüllen und diese Zutaten für Produkte ohne Kennzeichnung mit der Garantiemarke Verwendung finden, sind die Warenflüsse strikte zu trennen. Sämtliche Dokumente, über die Herkunft der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs sind in geeigneter Weise einzuordnen und aufzubewahren.

- c) Sämtliche Aufzeichnungen müssen spätestens eine Woche nach Ausführung einer Arbeit lückenlos und in schriftlicher Form auf Papier oder elektronisch vorliegen. Hinsichtlich Aufbewahrungspflicht ist zudem Ziff. 5 DR zu beachten.
- d) Der Inspektions- bzw. Zertifizierungsstelle ist Zutritt zu sämtlichen Räumlichkeiten zu gestatten, soweit dies für die Überprüfung erforderlich ist.
- e) Der Inspektions- bzw. Zertifizierungsstelle sind jederzeit die relevanten Auskünfte zu erteilen und die relevanten Belege lückenlos vorzulegen.

5.1.3 Gesamtsystem (Warenflussschemen)

Sofern auf der ersten Produktionsstufe (Landwirtschaftsbetriebe) weder mit der Garantiemarke gekennzeichnet wird noch im Sinne einer Veredelung eine Ver- oder Bearbeitung von Produkten erfolgt, werden die Produkte nicht zertifiziert sondern lediglich die verlangten Inspektionen durchgeführt.

Zertifizierungen von Produkten sind ab der zweiten Produktionsstufe vorgeschrieben. Das Gesamtsystem der Überprüfung ist in den Warenflussschemen im Anhang 1 und Anhang 1a ersichtlich. In den Schemen sind auch die erforderlichen Nachweisdokumente aufgeführt.

5.2 Inspektion (Kontrollen auf der ersten Produktionsstufe)

Der Urproduzent (Landwirt) lässt sich entsprechend den Vorgaben des für ihn massgebenden QS-Programms von einer akkreditierten Inspektionsstelle überprüfen.

5.2.1 Gegenstand der Inspektionen/Kontrollen

Gegenstand der Inspektion ist die Überprüfung, ob die Anforderungen gemäss DR, BR und Gestaltungsmanual, welche er im Rahmen eines zugelassenen QS-Programmes erbringt, eingehalten sind.

5.2.2 Inspektionsdokumente

In den Anhängen 1 und 1a (Warenflussschemen) sind die erforderlichen Nachweisdokumente aufgeführt.

5.2.3 Inspektionsstellen

Inspektionen im Rahmen des BR Fleisch werden durch die zugelassenen QS-Programme geregelt. Die Namen der akkreditierten Inspektionsstellen sind bei der Schweizerischen Akkreditierungsstelle SAS (www.seco.admin.ch/sas/) unter „Akkreditierte Stellen“ ersichtlich.

5.2.4 Sanktionen auf der ersten Produktionsstufe

Die Sanktionen auf der ersten Produktionsstufe erfolgen nach den Richtlinien der zugelassenen QS-Programme.

5.3 Zertifizierung

Zertifizierungen sind in allen Betrieben vorgeschrieben, die Produkte im Sinne einer Veredelung ver- oder bearbeiten oder mit SUISSE GARANTIE kennzeichnen. Ab der zweiten Produktionsstufe ist die Zertifizierung gemäss Dachreglement Ziffer 4.1 vorgeschrieben.

Keine Zertifizierungspflicht für Produkte besteht in Betrieben, welche:

- selbst hergestellte Produkte ohne Verwendung der Garantiemarke anbieten;

- nicht selbst hergestellte SUISSE GARANTIE-Produkte verpackt oder offen unter der Garantietmarke anbieten. In diesem Fall ist der kennzeichnende Lieferbetrieb für die Zertifizierung verantwortlich.

Der Antragsteller lässt sich von einer zugelassenen Zertifizierungsstelle überprüfen.

5.3.1 Gegenstand der Zertifizierung

Gegenstand der Zertifizierung ist der Nachweis, dass die Anforderungen gemäss DR, BR und Gestaltungsmanual erfüllt sind. Falls erforderlich, können die Überprüfungen auf die vor- oder nachgelagerte Stufe ausgedehnt werden.

Um den Zertifizierungsaufwand möglichst gering zu halten und um Doppelspurigkeiten zu vermeiden, berücksichtigt der Auditor bei Organisationen, welche über ein zertifiziertes Qualitätsmanagementsystem gemäss ISO 9001:2000 und/oder ein zertifiziertes GFSI-System verfügen, die entsprechenden Vorleistungen. Bei diesen Vorleistungen reduziert sich der Zertifizierungsaufwand in der Regel auf noch ungeprüfte SUISSE GARANTIE-spezifische Prüfpunkte.

5.3.2 Zertifizierungsdokumente

In den Anhängen 1 und 1a (Warenflussschemen) sind die erforderlichen Nachweisdokumente aufgeführt.

Die Verarbeitung von Fleisch zu Fleischerzeugnissen und –zubereitungen wird in der Regel durch eine Plausibilitätsprüfung der relevanten Mengen und der Rezepturen kontrolliert.

5.3.3 Gültigkeitsdauer des Zertifikates und der Benutzungsberechtigung

Das Zertifikat wird aufgrund des Audits in der Regel für die Dauer 3 Jahren ausgestellt. Die Gültigkeitsdauer der Benutzungsberechtigung richtet sich nach derjenigen des Zertifikates.

5.3.4 Audits

Während der Gültigkeitsdauer des Zertifikates werden grundsätzlich jährliche Audits durchgeführt. Die Zertifizierungsstellen sind in eigener Verantwortung berechtigt, für gewerbliche Betriebe die Frist bis zum nächsten Überwachungsaudit auf max. 2 Jahre auszudehnen. Dies setzt voraus, dass das vorangehende Audit keinen Verstoß gegen eine kritische Anforderung ergeben hat und die Fristen für allfällige Korrekturmaßnahmen bei nicht kritischen Anforderungen eingehalten worden sind. Die Kontrollkosten gehen zu Lasten des Benutzungsberechtigten.

5.3.5 Zertifizierungsstellen

Die AMS führt die Liste der zugelassenen Zertifizierungsstellen. Sie ist unter www.suissegarantie.org –„Kontrollen – Zertifizierung“ publiziert.

5.4 Rückverfolgbarkeit

Die Rückverfolgbarkeit von SUISSE GARANTIE-Produkten ist lückenlos zu gewährleisten. Zwischen der ersten und der zweiten Produktionsstufe wird die Rückverfolgbarkeit mittels Produzentenetikette (Beispiel in Anhang 2 Nachweisdokument Nr. 2) sichergestellt. Sie trägt den Schriftzug SUISSE GARANTIE (ohne die übrigen Merkmale des Gesamtlogos) gemäss Gestaltungsmanual und wird den QS-Programtteilnehmern durch den QS-Programminhaber zur Verfügung gestellt.

Ab der 2. Produktionsstufe wird die Rückverfolgbarkeit gemäss DR Ziffer 3.1.1 sichergestellt.

6 Kennzeichnung der Produkte

Die Regeln für die Kennzeichnung der Produkte richten sich nach dem AMS Dachreglement (Ziff. 6.3 bis 6.5) sowie dem Gestaltungsmanual.

6.1 Produzentenetikette

Mit der Produzentenetikette wird die Rückverfolgbarkeit zwischen Urproduktion (1. Produktionsstufe) und Verarbeitung (2. Produktionsstufe) sichergestellt. Die Produzentenetikette trägt neben Angaben des QS-Programminhabers den Schriftzug SUISSE GARANTIE, gemäss geltendem AMS Gestaltungsmanual (ohne die übrigen Merkmale des Gesamtlogos). Die Inhaber der zugelassenen QS-Programme stellen ihren Programmteilnehmern die Produzentenetiketten für deren SUISSE GARANTIE-taugliche Tiere zur Verfügung. Die Regeln für die Anwendung der Produzentenetikette richten sich im Weiteren nach dem Gestaltungsmanual.

7 Kosten und Gebühren

7.1 Gebühren der AMS

Die Benutzungsgebühr für die Garantiemarke beträgt CHF 50.-- (+ MWSt) pro Benutzungsbe-
rechtigung (vgl. DR Ziff. 7.1).

7.2 Gebühren der Branche

Berechtigte, welche keiner Mitgliedorganisation von Proviande angehören oder die den durch die Branche beschlossenen Beitrag für die Absatzförderung „Schweizer Fleisch“ nicht entrichten, sind zur Bezahlung der Administrations- und weiterer Kosten in Zusammenhang mit SUISSE GARANTIE verpflichtet. Der geschuldete Betrag wird durch die Geschäftsstelle von Proviande festgelegt und in der Regel jährlich in Rechnung gestellt.

7.3 Inspektions- und Zertifizierungskosten

Die Kosten für Inspektion und Zertifizierung gehen zu Lasten der auditierten Betriebe. Die Rechnungstellung erfolgt in der Regel direkt durch die Inspektions-, bzw. Zertifizierungsstelle an den auditierten Betrieb.

8 Anerkennung der Reglemente/Evolutionsklausel

QS-Programme anerkennen die SUISSE GARANTIE-Reglemente mit Ihrem Gesuch um Zulassung zu SUISSE GARANTIE. Betriebe ab der zweiten Produktionsstufe anerkennen die SUISSE GARANTIE-Reglemente mit ihrer Anmeldung bei einer zugelassenen Zertifizierungsstelle. Die Anerkennung der Reglemente umfasst ebenfalls allfällige Änderungen und/oder Neuauflagen.

Genehmigung

Dieses Branchenreglement wurde am 6. Februar 2015 durch den Verwaltungsrat von Proviande verabschiedet.

Der Präsident:



Johannes Heinzelmann

Der Direktor:

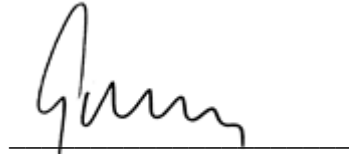


Heinrich Bucher

Bern, 6. Februar 2015

Dieses Branchenreglement wurde am 5. März. 2015 durch die Technische Kommission der AMS genehmigt und tritt am 1. Januar 2016 in Kraft. Es löst die Fassung vom 18. September 2012 (Ausgabe 2013) ab.

Der Präsident:



Urs Schneider

Die Geschäftsführerin:

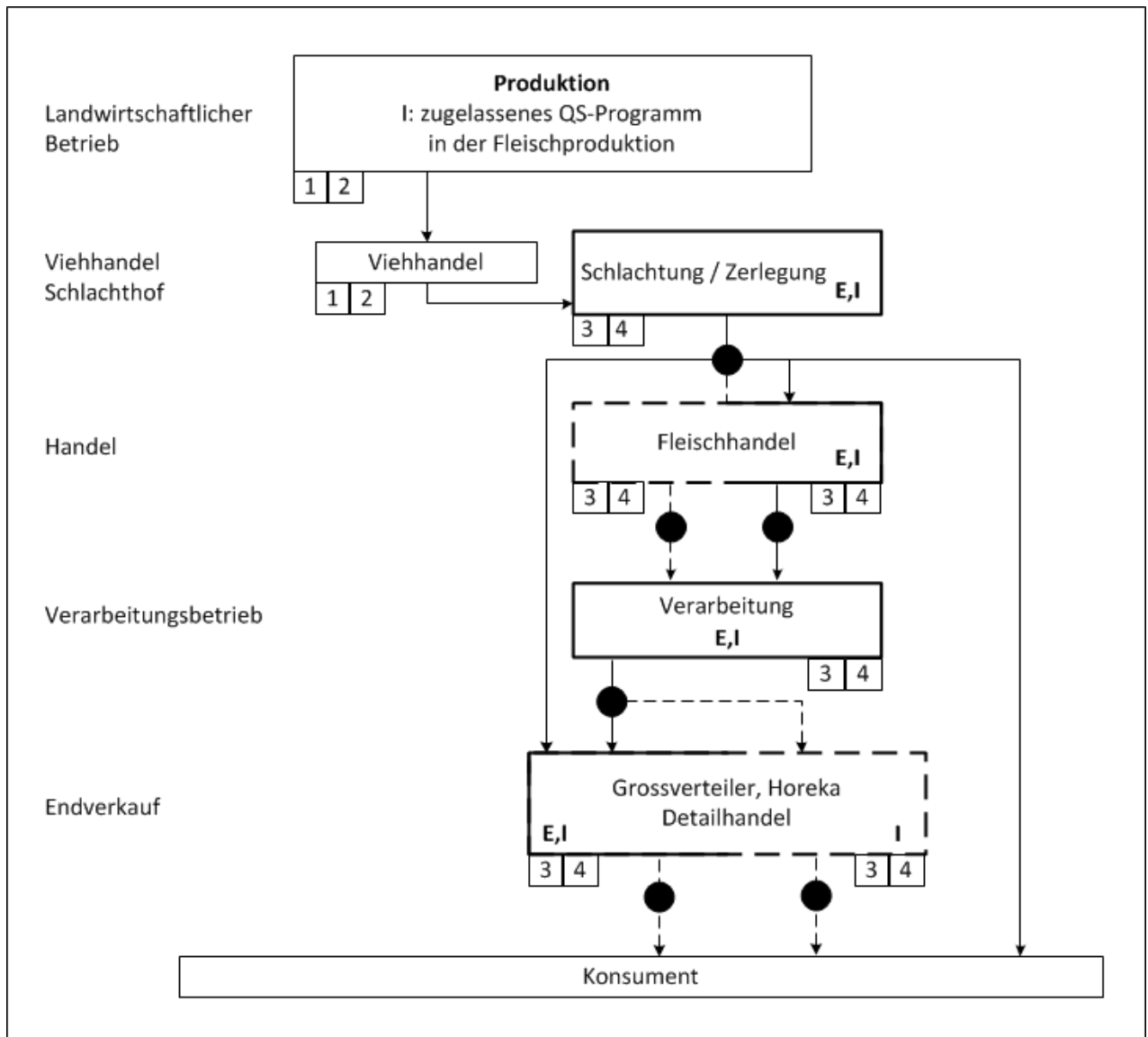


Dr. Charlotte Hofstetter

Bern, 24. April 2015

Anhang 1

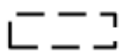
Warenflussschema und Nachweisdokumente



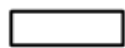
Legende:

E: Etikettierung

I: Inspektion



Transfer von zertifizierten Produkten



Zertifizierung



Dokumente



Mit der Garantiemarke
SUISSE GARANTIE
gekennzeichnete Ware

Nachweisdokumente:

1 Begleitdokument für Klauenteire

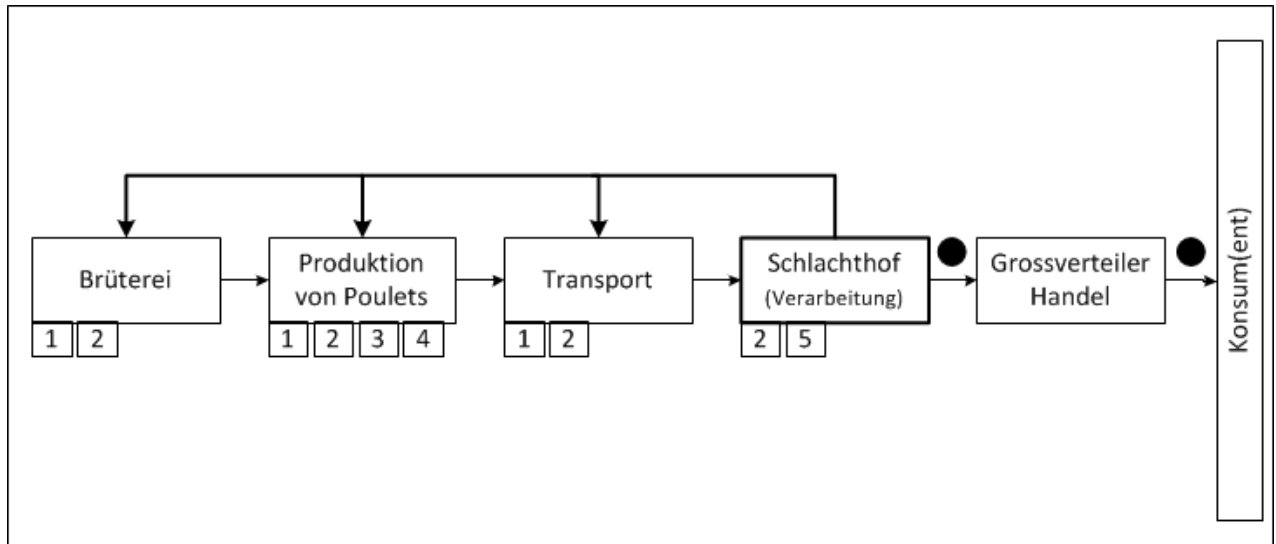
2 Nachweisdokument für die Herkunft aus einem für SUISSE GARANTIE anerkannten QS-Programm (Bsp. programm- und producentenspezifische Vignette)

3 Rückverfolgbarkeitsetikette

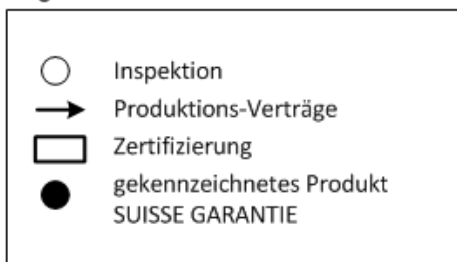
4 Zertifikat

Anhang 1a

Warenflussschema Geflügelfleisch und Nachweisdokumente



Legende:



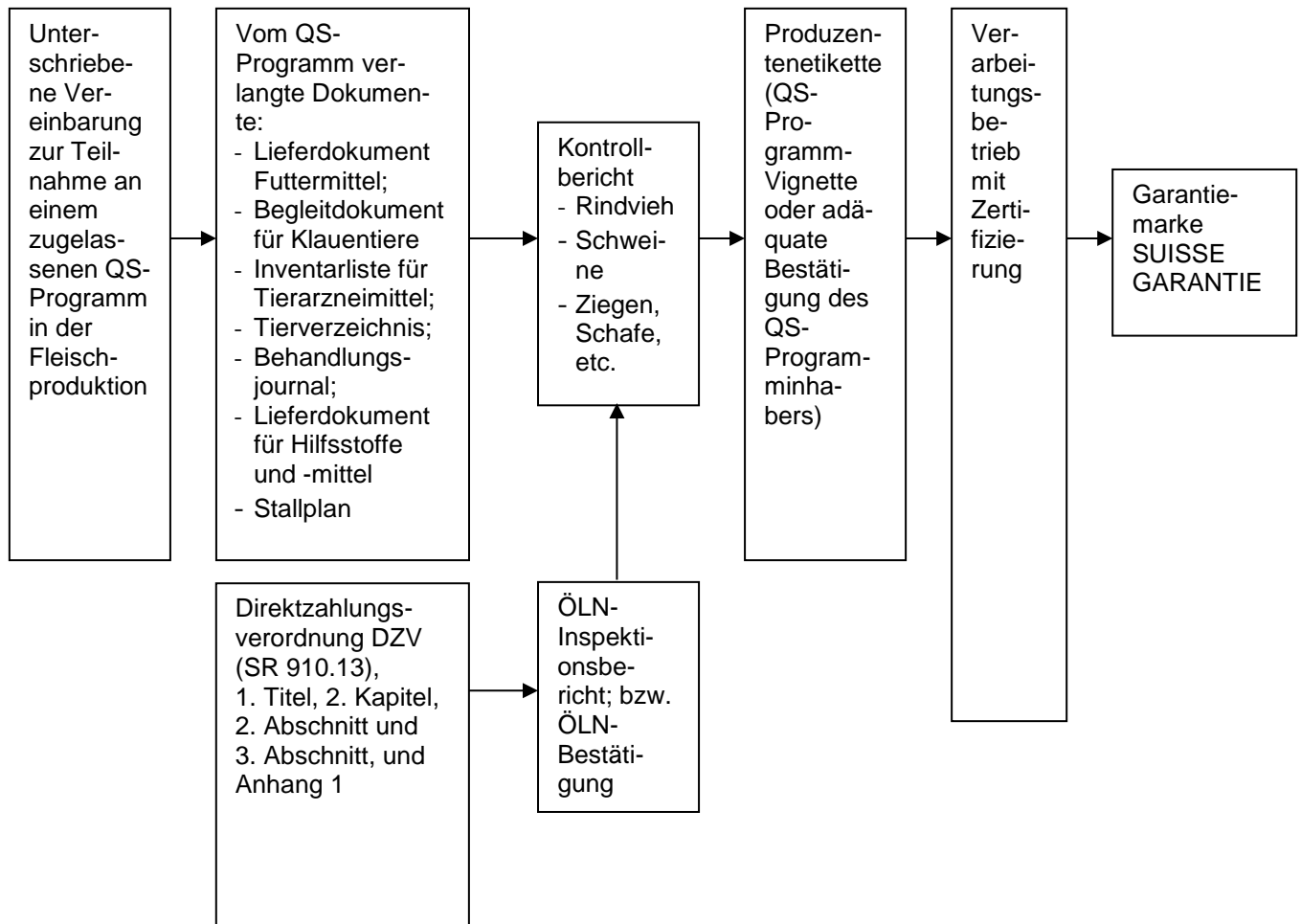
Nachweis-Dokumente:

- 1) Vertrag mit Schlachthof; bzw. Verarbeiter
- 2) Stallblatt
- 3) Behandlungsjournal/TAM-Vereinbarung
- 4) Bestätigung bezüglich zugelassener Mühle
- 5) Zertifikat

Anhang 1b

Erläuterungen zur Integration der QS-Programme in der Fleischproduktion in das SUISSE GARANTIE Zertifizierungssystem

Die Integration der QS-Programme für die Fleischproduktion in das SUISSE GARANTIE-Zertifizierungssystem ist dem nachfolgenden Schema zu entnehmen:



Anhang 2

Nachweisdokument Nr. 2 Produzentenetikette (Beispiel Vignette)

Die Produzentenetikette trägt neben allen erforderlichen Angaben anstelle des vollen Logos nur den Schriftzug SUISSE GARANTIE gemäss geltendem AMS Gestaltungsmanual.




Schriftzug zur Ausgestaltung Nachweisdokumentes bzw. einer Vignette eines QS-Programms in der Fleischproduktion

**SUISSE
GARANTIE**

Anhang 2


Nachweisdokument Nr. 3
Rückverfolgbarkeitsetikette (Beispiel)

Charge: 0001182567			Gattung: SW
Geburt: Naissance: Nascita:	Mast: Engraissement: Allevamento:	Geschlachtet in: Abattage: Macellanzione:	Zerlegt in:
CH	CH	CH 329	CH 329
verpackt am / emballé le / imballatio il:		17.01.2015	
wenn gekühlt / si réfrigere / al		max. 5°C	
wenn tiefgekühlt / si surgelé / si		-18°C	
Nach dem auftauen nicht wieder einfrieren. / Ne plus recongeler après la décongélation			
Dopo aver scongelato non surgelare di nuovo			
RECEIVED: 00x50.lav / 17.1.2015 / 6:03:24			



**SUISSE
GARANTIE**

Zertifizierungsstelle:



Anhang 2

Nachweisdokument Nr. 4
Zertifikat (Beispiel)



ZERTIFIKAT

Nr. 1-31

Die ProCert Safety AG bescheinigt, dass die nachfolgend aufgeführten
Produktgruppen des Unternehmens

Testbetrieb ProCert

Holzikofenweg 22, 3000 Bern 23

die Anforderungen des AMS-Dachreglements und des entsprechenden
Branchenreglementes der Garantiemarke **SUISSE GARANTIE** erfüllen:

Fleisch der Rindergattung
Fleisch der Schafgattung
Fleisch der Schweinegattung
Fleischerzeugnisse

Gültigkeit des Zertifikats: 1. Januar 2015 - 31. Dezember 2017*

Freigabe zur Zertifizierung: Bern, 1. Januar 2015

ProCert Safety AG - Zertifizierungsstelle für Produkte

Richard Schnyder	Martin Widmer
Leiter Zertifizierung	Mitglied Zertifizierungskommission






Diese Zertifizierung erfolgt ausserhalb des akkreditierten
Bereichs der ProCert Safety AG. Die zertifizierten Produkte
sind unter www.procert.ch, 'Zertifikate für Produkte' aufgeführt.

Zertifikats-ID: 37107

*Mit Vorbehalt der Unterbrechung oder des Rückzuges der Zertifizierung durch ProCert. Nur das öffentliche Verzeichnis von ProCert (unter www.procert.ch) gilt als Nachweis der Gültigkeit.

ProCert Safety AG Holzikofenweg 22 CH-3000 Bern 23 Tel. 031/ 560 67 67 Fax 031/ 560 67 60 bern@procert.ch www.procert.ch

(gemäss Ausführung der jeweiligen Zertifizierungsstelle)

Anhang 3

Empfehlungen zur Lagerdauer von Frischfleisch

Lagertemperatur

Für die Lagerung von Frischfleisch wird eine Lagertemperatur von 0 bis +2 Grad Celsius empfohlen.

Luftfeuchtigkeit

Für die Lagerung von unverpacktem Frischfleisch ist eine relative Luftfeuchtigkeit von 80-85 % anzustreben. Bei der Lagerung vakuumverpacktem Frischfleisch kann von diesen Werten abgewichen werden; eine negative Beeinflussung des Reifeprozesses ist dadurch nicht zu erwarten.

Reifezeiten

Schweinefleisch	ca. 7 Tage
Kalbfleisch Kurzbratstücke	ca. 14 Tage
Rindfleisch Kurzbratstücke	ca. 28 Tage
Rindfleisch mit langer Kochzeit	ca. 14 Tage
Pferdefleisch Kurzbratstücke	ca. 21 Tage
Lammfleisch	ca. 14 Tage

Bei diesen Angaben über die Reifedauer handelt es sich um eine Empfehlung. Je nach Qualität (PH-Wert, Ausmastgrad, etc.) und Verwendungszweck des zu lagernden Fleisches kann die durch einen Betrieb spezifisch definierte bzw. angestrebte Reifung auch in Abweichung zu den aufgeführten Werten erreicht werden.

Um eine verbraucherorientierte Fleischreifung zu erreichen, sollten die Reifezeiten unter Berücksichtigung der zu durchlaufenden Lagerstufen (Schlachtung, Zerlegung, Engros-Handel, Detailhandel, Endverbraucher) festgelegt werden.