



## PRODUKTIONSREGLEMENT SWISS GALLOWAY SOCIETY (SGS)

### GALLOWAY GOURMET BEEF ®439483

#### 1. ALLGEMEINES

- a) *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 (Wiesen und Weiden). Nur Muttermilch und Raufutter stellen die Futtergrundlage dar.
- b) Die Produktionsbestimmungen für das *GALLOWAY GOURMET BEEF* richten sich nach einer naturnahen und tierfreundlichen Nutztierhaltung, unter Berücksichtigung des natürlichen Jahreszyklus einer Mutterkuh bzw. der Mutterkuhherde.
- c) *GALLOWAY GOURMET BEEF* ist unter der Nummer ®439483 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:

- Tierschutzgesetz und Tierschutzverordnung
- Gewässerschutzgesetz
- Verordnung über die Direktzahlungen an die Landwirtschaft
- Verordnung des EVD über besonders tierfreundliche Stallhaltungssysteme (BTS)
- Verordnung des EVD über den regelmässigen Auslauf von Nutztieren im Freien (RAUS)
- Verordnung über die Tierverkehrsdatenbank
- Bundesgesetz über Arzneimittel und Medizinprodukte und Verordnung über die Bewilligung im Arzneimittelbereich

## 2. 2. Betrieb

- a) Mitglied SVAMH und Swiss Galloway Society (SGS):  
Voraussetzung ist die Mitgliedschaft als Mutterkuhbetrieb bei der SVAMH und der SGS und die laufende Kontrolle durch die von der SGS beauftragte unabhängige Inspektionsstelle.
- b) Tierhaltung und Flächennutzung:  
Für *GALLOWAY GOURMET BEEF* muss der Betrieb 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 3 festgelegt.
- c) Geltungsbereich:  
Wo nichts anderes vermerkt ist, gelten die Auflagen für die *GALLOWAY GOURMET BEEF*-Produktion jeweils für alle Tiere der Mutterkuhherde (Kühe, Kälber, Zuchtstiere und Aufzuchttiere).
- d) Bezüglich den Produktionsbestimmungen werden Neubetrieben keine Übergangsfristen gewährt.
- d) Die Bestimmungen für die Produktion von *GALLOWAY GOURMET BEEF* können aufgrund wissenschaftlicher und praktischer Erkenntnisse laufend erneuert werden.

## 3. TIERE

- a) Identifizierung:  
Alle Tiere der Mutterkuhherde müssen mit einer offiziellen Ohrmarke identifiziert sein. Der Produzent identifiziert gemäss Tierverkehrsdatenbankverordnung die Kälber innerhalb dreier Tage nach Geburt und meldet die Kälbergeburten innerhalb von 20 Tagen der 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 ein sog. Halbtagsweidegang obligatorisch. Ausnahmen für die Weidehaltung gelten nur in witterungsbedingten Fällen. In diesem Fall sowie während der Nichtvegetationszeit muss täglich für mindestens eine Stunde 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, während dem Aufenthalt im Sömmerungsgebiet, bei Krankheit oder Verletzung oder zur Unfallverhütung gestattet.  
Für Betriebe, die vor dem 01.01.2004 in die SVAMH bzw. die SGS eingetreten sind, besteht bezüglich der BTS-Haltung von Mutterkühen und Aufzuchtieren eine Übergangsfrist bis zum 31.12. 2010.

Eingestreute Liegeflächen oder vom Bundesamt für 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. Elektrische Steuerhilfen im Liege- und Fressbereich (Kuhtrainer) sind verboten.

- d) **Fütterung:**  
Die Fütterung besteht vorwiegend aus der betriebseigenen Raufuttergewinnung (gem. Kapitel 2. 2. b). Die Kälber ernähren sich zusätzlich mit Muttermilch. Milchpulver darf nicht eingesetzt werden. Der Produzent achtet auf eine ausgeglichene Futtermischung. Mineralstoffe, Spurenelemente und Vitamine sind nur 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. Der Einsatz von handelsüblichem Kraftfutter zur Leistungssteigerung ist verboten. Getreide oder andere Futtermittel können in geringen Mengen als Lockfutter eingesetzt werden.
- e) 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 Stalljournal eingetragen werden. Nach Verabreichung von Medikamenten ist die doppelte Wartezeit einzuhalten. Bei der Kastration von Jungtieren mit der Burdizzo-Zange ist eine ausreichende Narkose vorauszusetzen.
- g) **Alter / Gewicht:**  
Für die *GALLOWAY GOURMET BEEF*-Produktion sind Tiere ab dem 18. Lebensmonat zugelassen: Das Höchstalter für die *GALLOWAY GOURMET BEEF*-Produktion ist maximal drei Jahre, bei Rindern maximal 3,5 Jahre. Die durchschnittliche Tageszunahme darf 750 g nicht überschreiten. Bei einer mittelintensiven Fütterung sollte diese Vorschrift leicht einzuhalten sein.
- h) *Die GALLOWAY GOURMET BEEF*-Tiere haben höchste Anforderungen bezüglich der Schlachtkörper- und der Fleischqualität zu erfüllen. Der Produzent hat alle qualitätsfördernden Massnahmen einzubeziehen (Haltung, Zucht, Fütterung, Gesundheit).
- i) **Schlachtung:**  
Das Tier ist auf den Transport vorzubereiten. Das Transportfahrzeug muss dem Tier genügend Platz bieten und auf dem schnellsten Weg zum Schlachthof fahren. Insbesondere sind Sammeltransporte verboten. Der Einsatz von Elektrogeräten ist strengstens verboten.

Es soll eine dem Tier vertraute Begleitperson dabei sein. Ein schonender, ruhiger Umgang bei den letzten Schritten des Tieres versteht sich von selbst.

- k) 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 gelten die eidgenössischen Hygiene- und Lebensmittelvorschriften.
- l) Jeder Produzent von *GALLOWAY GOURMET BEEF* ist für die Einhaltung dieser Vorschriften verantwortlich.

#### **4. ZERTIFIKATE**

- a) Achtung: Jeder *GALLOWAY GOURMET BEEF*-Produktionsbetrieb erhält nach dem Schlachten des Tieres, auf seinen vollständig ausgefüllten Antrag hin, ein *GALLOWAY GOURMET BEEF*-Zertifikat. Nur mit diesem Zertifikat ausgewiesen, gilt das Tier auch als *GALLOWAY GOURMET BEEF*. Die Zertifikate werden vom zuständigen Kontrolleur ausgestellt und sind, wie oben erwähnt, mit dem dazu vorgesehenen Bestellformular nach der Schlachtung anzufordern.
- b) Erfüllt ein Betrieb die Produktionsbestimmungen nicht, werden für die Tiere keine Zertifikate ausgestellt. Diese Tiere gelten nicht als *GALLOWAY GOURMET BEEF*.
- c) Tiere, welche die geforderte Schlachtkörperqualität nicht aufweisen (mindestens T 3), werden nicht als *GALLOWAY GOURMET BEEF* anerkannt.

#### **5. VERMARKTUNG**

*GALLOWAY GOURMET BEEF*-Tiere können nur über anerkannte Verkaufsstellen vermarktet werden. Diese haben bei der SGS (Swiss Galloway Society) eine *GALLOWAY GOURMET BEEF*-Vermarkterlizenz erworben. Jeder Kontrolleur ist im Besitze einer Liste der Lizenznehmer. Folgende Vermarktungswege bieten sich dem *GALLOWAY GOURMET BEEF*-Produzenten an:

- a) Direktvermarktung:  
Die bedeutendste Vermarktung ist die direkte Vermarktung ab Hof. Jeder *GALLOWAY GOURMET BEEF*-Direktvermarkter muss bei der SGS ein Zertifikat erwerben. Achtung: Für die ganze Produktion und den Verkauf des Produktes gelten strenge Hygienevorschriften (Fleischschauverordnung, Lebensmittelverordnung etc.). Jeder Direktvermarkter ist für die Einhaltung dieser Vorschriften allein verantwortlich.
- b) Regionale Metzger können sich bei der SGS um eine Lizenz bewerben.

## 6. PRODUKTION UND VERMARKTUNGSKONTROLLE

- a) Kontrollorgane:  
Die Anerkennung für die Produktion erfolgt durch die vom Vorstand der SGS beauftragte Inspektionsstelle.
- b) Kontrollebenen:  
Die Kontrollen laufen auf verschiedenen Ebenen: Betriebskontrollen (gem. Kapitel 2), Tierkontrolle resp. Zertifikate (gem. Kapitel 3) und Lizenzen für die Vermarktung (gem. Kapitel 4).
- c) Aufzeichnungen:  
Jeder Produzent ist für die Führung des Auslauf- und des Behandlungsjournals verantwortlich. Zusätzliche Unterlagen und Aufzeichnungen können verlangt werden.
- d) Der Produzent gewährt den Kontrollorganen jederzeit freien Zugang zum Betrieb und zu den für die Kontrolle notwendigen Unterlagen.

## 7. SANKTIONEN

- a) Werden die Bestimmungen dieses Reglements nicht eingehalten, verfällt die Anerkennung als *GALLOWAY GOURMET BEEF*-Produktionsbetrieb. Die Tiere erhalten keine Zertifikate und können nicht als *GALLOWAY GOURMET BEEF* verkauft werden.
- b) Die Rekursinstanz ist der SGS-Vorstand.

## 8. GÜLTIGKEIT

Inkraftsetzung:

Dieses Reglement wurde an der Vorstandssitzung der Vereinsversammlung gutgeheissen und ist am 10. Juni 2014 in Kraft getreten. Es ersetzt die Reglemente vom 24.01.2004 und 1997.