



Suisse Garantie Branchenreglement Fleisch



Dok. Nr. 7.2d
Version Nr. 5 vom 13. November 2020

Genehmigt durch die Technische Kommission der AMS am 25. November 2020
In Kraft ab 01. Januar 2021

Inhaltsverzeichnis

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	5
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	6
2	Definitionen und Begriffe	6
2.1	Allgemeine Definitionen und Begriffe	6
2.2	Branchenspezifische Definitionen und Begriffe	6
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	7
3.3	Anforderungen ab der zweiten Produktionsstufe	7
3.3.1	Umsetzung der AMS-Anforderungen	7
3.3.2	Weitergehende Anforderungen der Branche	8
4	Anmeldeverfahren	9
4.1	Anmeldeverfahren für Betriebe der ersten Produktionsstufe (Inspektionen)	9
4.2	Anmeldeverfahren für Betriebe ab der zweiten Produktionsstufe (Zertifizierungen)	9
5	Überprüfung der Einhaltung der Anforderungen	9
5.1	Grundsätze	9
5.1.1	Grundlage	9
5.1.2	Verantwortlichkeiten der Berechtigten	9
5.1.3	Gesamtsystem (Warenflussschemen)	10
5.2	Inspektion (Kontrollen auf der ersten Produktionsstufe)	10
5.2.1	Gegenstand der Inspektionen/Kontrollen	10
5.2.2	Inspektionsdokumente	10
5.2.3	Inspektionsstellen	10
5.2.4	Sanktionen auf der ersten Produktionsstufe	10
5.3	Zertifizierung	10
5.3.1	Gegenstand der Zertifizierung	11
5.3.2	Zertifizierungsdokumente	11
5.3.3	Gültigkeitsdauer des Zertifikates und der Benutzungsberechtigung	11
5.3.4	Audits	11
5.3.5	Zertifizierungsstellen	11
5.4	Rückverfolgbarkeit	11
6	Kennzeichnung der Produkte	11
6.1	Produzentenetikette	12
7	Kosten und Gebühren	12

7.1	Gebühren der AMS	12
7.2	Gebühren der Branche.....	12
7.3	Inspektions- und Zertifizierungskosten	12
8	Anerkennung der Reglemente/Evolutionsklausel.....	12
	Genehmigung und Inkraftsetzung	13

Anhänge

Anhang 1:	Warenflussschema und Nachweisdokumente.....	14
	Anhang 1a: Warenflussschema Geflügelfleisch und Nachweisdokumente	15
	Anhang 1b: Erläuterungen zur Integration der QS-Programme in der Fleischproduktion in das Suisse Garantie Zertifizierungssystem	16
Anhang 2:	Nachweisdokumente	17
	Nachweisdokument Nr. 1, Begleitdokument für Klautiere	17
	Nachweisdokument Nr. 2, Produzentenetikette (Beispiel Vignette).....	18
	Nachweisdokument Nr. 3, Rückverfolgbarkeitsetikette (Beispiel)	19
	Nachweisdokument Nr. 4, Zertifikat (Beispiel)	20
Anhang 3:	Empfehlungen zur Lagerdauer von Frischfleisch	21

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	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 (Strauss, Huhn, Truthahn, Perlhuhn, Gans und Ente), von Kaninchen sowie für daraus hergestellte Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse.
- Gelatine und Kollagen gemäss Kapitel 4 der Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH, SR 817.022.108).
- Speiseöle und -fette tierischer Herkunft und daraus hergestellte Erzeugnisse gemäss Kapitel 9 der Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH, SR 817.022.108).
- Produkte zur Tiernahrung, welche mit Fleisch und/oder weiteren gesetzlich zugelassenen Komponenten von Tieren der Rinder-, Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Pferdegattung, von Laufvögeln und Hausgeflügel (Strauss, Huhn, Truthahn, Perlhuhn, Gans und Ente) und von Kaninchen hergestellt werden gemäss Kapitel 1 der Verordnung über die Produktion und das Inverkehrbringen von Futtermitteln (FMV, 916.307).

1.4 Mitgeltende Unterlagen und Dokumente

- Reglement der Agro-Marketing Suisse AMS zur Garantiemarke Suisse Garantie (AMS Dachreglement) ¹⁾
- AMS Gestaltungsmanual ¹⁾
- Sanktionsreglement der AMS zur Garantiemarke Suisse Garantie ¹⁾
- Anhänge zum vorliegenden BR
- Reglement der Agro-Marketing Suisse AMS für Gastronomiebetriebe
- Liste der zugelassenen Zertifizierungsstellen ¹⁾
- Liste der benutzungsberechtigten Betriebe ¹⁾
- Richtlinien der durch Suisse Garantie anerkannten Qualitätssicherungsprogramme in der Fleischproduktion

- Zulassungsschreiben an QS-Programminhaber

¹⁾ Im Internet: www.suissegarantie.ch

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 Branchenreglements
- Verabschiedet das Branchenreglement

Die Geschäftsstelle:

- Erarbeitet und aktualisiert das Branchenreglement 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 Branchenreglement 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. Auf Antrag eines Programminhabers überprüft Proviande im Rahmen des Zulassungsverfahrens QS-Programme in der Fleischproduktion auf deren Übereinstimmung mit dem vorliegenden Branchenreglement.

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 4.
- 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

Anforderungen	Anforderungsniveau
<p>Schweizerische Herkunft: Inbegriffen sind das Fürstentum Liechtenstein und das Zollanschlussgebiet Büsingen, jedoch nicht die Freizone der Landschaft Gex und Hochsavoyen (Freizone Genf) ¹⁾.</p>	kritische Anforderung
<p>Ökologische Anforderungen Direktzahlungsverordnung: Die Produkte stammen von Betrieben, die für den Ökologischen Leistungsnachweis (ÖLN) eingeschrieben sind, an ihm teilnehmen und kontrolliert werden gemäss der Direktzahlungsverordnung DZV (SR 910.13), 1. Titel, 2. Kapitel, 2. Abschnitt und 3. Abschnitt, und Anhang 1. Die Umsetzung wird von Inspektionsstellen (gemäss Ziff. 4.4 Dachreglement) im Rahmen der Programme des Bundes kontrolliert. 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 ²⁾.</p>	kritische Anforderung

Anforderungen	Anforderungs- niveau
<p>Einsatz gentechnisch nicht veränderter Organismen: Die tierischen Produkte stammen von gentechnisch nicht veränderten Tieren, die mit gentechnisch nicht veränderten Futtermitteln ernährt worden sind (keine Fütterung mit Futtermitteln, die als gentechnisch verändert gekennzeichnet werden müssen). Auf allen Produktions- und Verarbeitungsstufen dürfen keine deklarationspflichtigen GVO Komponenten eingesetzt werden.</p>	kritische Anforderung

¹⁾ Für eingeführte Tiere gilt Artikel 15 Absatz 2 Buchstabe c der Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) SR 817.022.16, sinngemäss. Ausnahme: Bei Hausgeflügel findet Artikel 15 Absatz 2 Buchstabe c LIV ausschliesslich für Zuchttiere Anwendung.

²⁾ Ausnahme gemäss Dachreglement Ziffer 10.3

3.2.2 Weitergehende Anforderungen der Branche

Anforderungen	Anforderungs- niveau
Teilnahme der Tierhalter an einem zugelassenen QS-Programm	kritische Anforderung
Zum Nachweis der Suisse Garantie-Tauglichkeit der Tiere sind die den QS-Programtteilnehmern von den QS-Programminhabern zur Verfügung gestellten Nachweisdokumente/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).	kritische Anforderung
Es dürfen keine Klone oder Tiere mit einem Klon in den ersten 3 Generationen der Abstammung (Eltern, Grosseltern, Urgrosseltern) zur Fleischproduktion benutzt bzw. gehalten werden. Tiere, die aus einer Besamung oder einem ET-Übertragung stammen, welche vor dem 01.01.2019 stattgefunden hat, und deren Nachkommen, sind von dieser Regelung ausgeschlossen. In der Schweiz verkaufte und eingesetzte Samendosen dürfen nicht von Klonen oder Tieren mit einem Klon in der 2 Generation der Abstammung (Eltern oder Grosseltern) stammen. Genetikanbieter müssen die Einhaltung dieser Regelung bestätigen können.	kritische Anforderung
Tiere der Rindergattung sollen in einem Schlachthaus geschlachtet werden, welche eine DNA-Beprobung der Schlachtkörper durchführen ¹⁾ .	Empfehlung

¹⁾ Zeitpunkt für den Erlass als verpflichtende Bestimmung ist noch nicht festgelegt.

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

Anforderungen	Anforderungs- niveau
Schweizerische Herkunft ¹⁾	kritische Anforderung

Anforderungen	Anforderungs- niveau
Verarbeitung in der Schweiz ¹⁾	kritische Anforderung
Einsatz gentechnisch nicht veränderter Organismen ²⁾	kritische Anforderung
Warenflusstrennung ²⁾	kritische Anforderung
Zusatzstoffe nach guter Herstellungspraxis ²⁾	nicht kritische Anforderung
Qualitätsmanagement-System ²⁾	nicht kritische Anforderung

¹⁾ gemäss Dachreglement Ziffer 3.1.1 und Ziffer 3.1.2

²⁾ gemäss Dachreglement Ziffer 3.1.1

3.3.2 Weitergehende Anforderungen der Branche

Anforderungen	Anforderungs- niveau
Erzeugnisse, welche der Berechtigte zukaft, um sie mit Suisse Garantie zu kennzeichnen, müssen gemäss Ziffer 3.1.1 Dachreglement 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
Die Rückverfolgbarkeit der Suisse Garantie-Erzeugnisse ist mittels Rohstoffbilanz (Wareneingang, Verarbeitung Warenausgang) 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 Dachreglement.	nicht kritische Anforderung
Für Frischfleisch (mit Ausnahme von Geflügel) ist betriebsspezifisch eine Lagerdauer zu definieren ²⁾ .	Empfehlung

¹⁾ Innerbetriebliches „Downgrading“ ist zulässig für:

- Schlachttiere/Fleisch aus Eigenschlachtungen von Tieren aus zugelassenen QS-Programmen - unter Berücksichtigung der zugelassenen Tiergattungen bzw. -kategorien.
- zugekauftes Fleisch von Tieren aus zugelassenen QS-Programmen, sofern die Lieferanten ebenfalls über ein Suisse Garantie-Zertifikat verfügen

²⁾ vgl. Branchenreglement Anhang 3

4 Anmeldeverfahren

Das Anmeldeverfahren ist in Anhang 4 „Zertifizierungsablauf“ des Dachreglement dargestellt. Weitere Auskünfte erteilt Proviande, Postfach, 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.ch). Diese stellt ihnen die erforderlichen Unterlagen und das Anmeldeformular zur Verfügung.

5 Überprüfung der Einhaltung der Anforderungen

5.1 Grundsätze

Die Grundsätze des Dachreglements (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) oder entsprechenden elektronischen Dokumenten 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 Dachreglement, 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 Dachreglement und im Branchenreglement aufgeführten Anforderungen eingehalten werden. Er hat dazu Folgendes vorzukehren und die entsprechenden Nachweise zu erbringen:

- a) Es ist sicherzustellen, dass für Produkte, welche mit der Garantiemarke gekennzeichnet werden, nur Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs verwendet werden, die den Anforderungen gemäss Dachreglement und Branchenreglement erfüllen.
- b) 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 Dachreglement 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 Dachreglement, Branchenreglement und Gestaltungsmanual, welche er im Rahmen eines zugelassenen QS-Programms 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 Branchenreglements Fleisch werden durch die zugelassenen QS-Programme geregelt. Die Umsetzung wird durch beauftragte Inspektionsstellen überprüft.

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 Garantiemarke 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 Dachreglement, Branchenreglement und Gestaltungsmanual erfüllt sind. Falls erforderlich, können die Überprüfungen auf die vor- oder nachgelagerte Stufe ausgedehnt werden.

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 von 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.ch 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 physischen oder elektronischen Nachweisdokumenten (Beispiel in Anhang 2 Nachweisdokument Nr. 2) sichergestellt. Sie tragen den Schriftzug Suisse Garantie oder beinhalten die Information Suisse Garantie (ohne die übrigen Merkmale des Gesamtlogos) gemäss Gestaltungsmanual und wird den QS-Programmteilnehmern durch den QS-Programminhaber zur Verfügung gestellt.

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

6 Kennzeichnung der Produkte

Die Regeln für die Kennzeichnung der Produkte richten sich nach dem AMS Dachreglement sowie dem Gestaltungsmanual.

Zur Verwendung des Suisse Garantie Logos in der Kommunikation für Tiernahrung ist bei der Geschäftsstelle der AMS eine Genehmigung einzuholen. Die Genehmigung kann von der AMS mit einer entsprechenden Begründung abgelehnt werden.

6.1 Produzentenetikette

Mit der Produzentenetikette oder dem elektronischem Begleitdokument 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 (exkl. MWST) pro Benutzungsbechtigung (vgl. Dachreglement 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 und Inkraftsetzung

Dieses Branchenreglement wurde am 13. November 2020 durch den Verwaltungsrat von Proviande verabschiedet.

Der Präsident

Der Direktor



Markus Zemp



Heinrich Bucher

Bern, 13. November 2020

Dieses Branchenreglement wurde am 25. November 2020 durch die Technische Kommission der AMS genehmigt und tritt am 01. Januar 2021 in Kraft. Es löst die Version Nr. 4 vom 05. März 2015 ab.

Der Präsident

Der Geschäftsführer



Urs Schneider

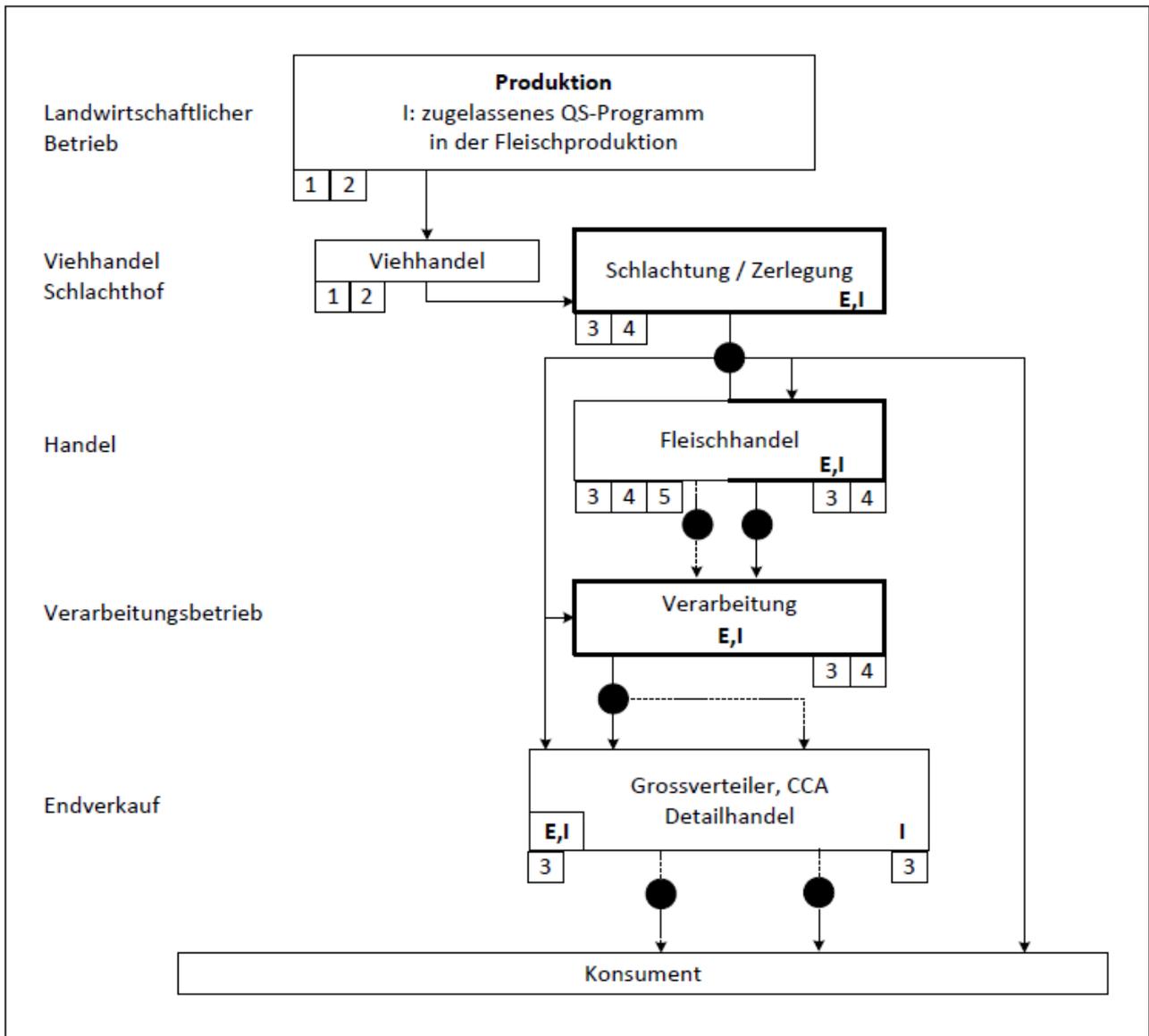


Denis Etienne

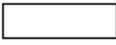
Bern, 22. Dezember 2020

Anhang 1

Warenflussschema und Nachweisdokumente



Legende:

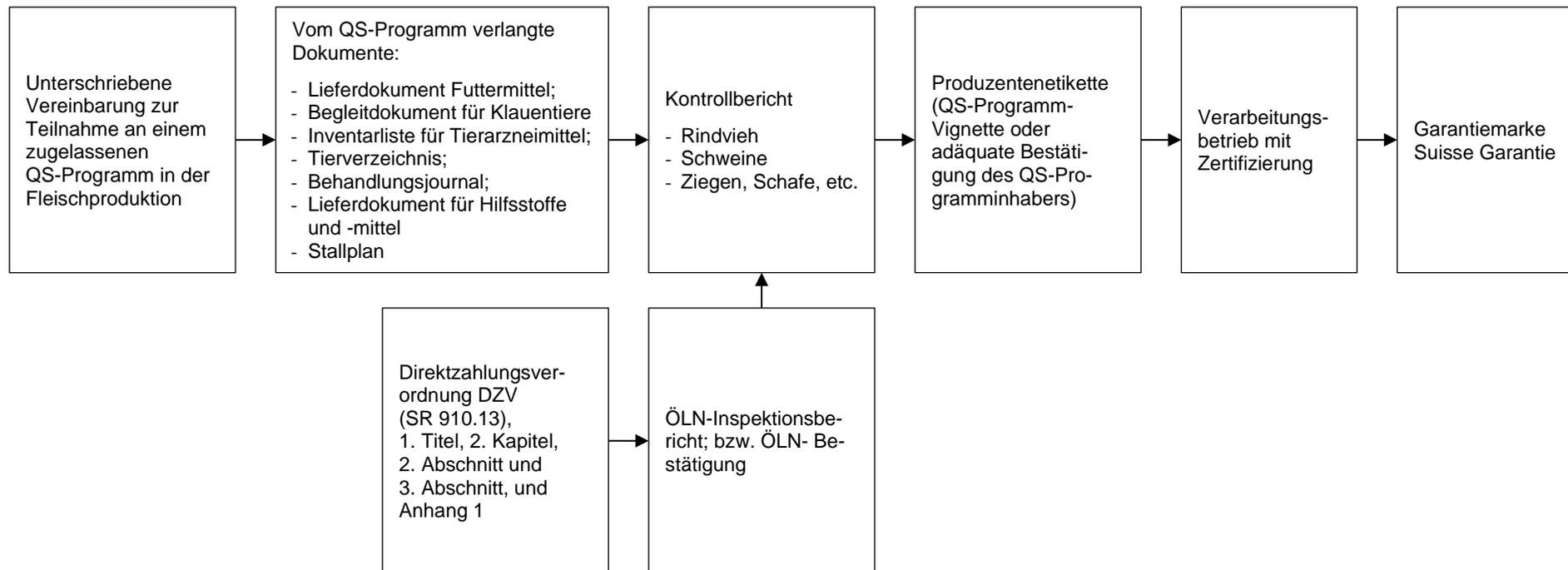
E: Etikettierung		Zertifizierung		Dokumente
I: Inspektion		Keine Benutzerberechtigung für die Garantiemarke		Mit der Garantiemarke Suisse Garantie gekennzeichnete Ware

- 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
 - 5 SGA auf Lieferschein, Rechnung deklarieren

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. 1

Begleitdokument für Klautiere



20

QM 19
Testbetrieb QMSF

BZ1

TVD 199999.9



Musterhof
Testbetrieb QMSF Max Muster
Strasse 1
5200 Brugg

SUISSE GARANTIE

Andere Kühe (BTS, RAUS)
Berkvieh (BTS, RAUS)
Kälber (RAUS)
Mastschweine (BTS, RAUS)
Milchkühe (BTS, RAUS)
Rinder (BTS, RAUS)
Schafe (RAUS)
Ziegen (BTS, RAUS)
Zuchtschweine (BTS, RAUS)
Zuchtstier (BTS, RAUS)



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

ORIGINAL

Begleitdokument für Klautiere

Das Begleitdokument ist nur am Tag der Standortveränderung gültig. Für Tiere, die über Nacht zur Schlachtung verbracht werden, gilt das Begleitdokument bis zur Ankunft im Schlachtbetrieb, sofern sie in der Zwischenzeit nicht in eine andere Tierhaltung verbracht werden.

1. Herkunftsbetrieb

TVD-Nr.

Name, Vorname

Adresse

PLZ, Wohnort

2.1 Tiere der Arten

Schalenwild

Neuweltkameliden (Lamas, Alpakas)

Schweine zur direkten Schlachtung

Total Tiere:

Tierliste siehe Beilage

Übrige Schweine (Schweine, welche in einen anderen Tierbestand verbracht werden)

2.2 Rindvieh Ziegen Schafe

Tier-Nummer (Ohrmarke)	Rindvieh, Ziegen, Schafe	Geburtsdatum* (Monat/Jahr)	Geschlecht* (m/w/k)	Privatrechtliche Angaben* Trächtigkeit Rind (ja/nein) (Anforderung Branche)	Betriebsnummer Schweine (gemäss Ohrmarke)	Anzahl Tiere mit gleicher Betriebsnummer

3. Bestimmungsort, Bestimmungszweck

Name und Adresse des/der Käufers/Käuferin, Händlers/Händlerin sowie Zwischenhandel / Markt

Verkauf Schlachtung Sömmerung / Winterung Markt, Auktion Ausstellung

4. Bestätigung der Seuchenfreiheit

Der Herkunftsbetrieb ist keinen seuchenpolizeilichen Massnahmen unterworfen.

Falls diese Angabe nicht durch Ankreuzen bestätigt werden kann, muss dieselbe amtliche/r Tierarzt/Tierärztin ein spezielles Begleitdokument ausfüllen.

5. Bestätigung über Medikamenteneinsatz und Tiergesundheit

Alle unter Punkt 2.1 und 2.2 aufgeführten Tiere sind nicht krank, verletzt oder verunfallt.

Alle unter Punkt 2.1 und 2.2 aufgeführten Tiere haben keine Medikamente erhalten, bei denen die Absetzfrist noch nicht abgelaufen ist.

Falls diese Angaben nicht durch Ankreuzen bestätigt werden können, müssen die folgenden Angaben ausgefüllt werden.

Der Tierhalter/die Tierhalterin meldet, dass das Tier/die Tiere mit Identifikationsnummer:

innerhalb der letzten 10 Tage krank war oder verletzt/verunfallt ist.

mit Medikamenten behandelt wurde, deren Absetzfrist noch nicht abgelaufen ist. (Art der Krankheit / Verletzung / des Unfalls)

Futtermittel mit Medikamenten erhielt, die im Fleisch Rückstände verursachen können.

Datum der Behandlung / Verfütterung: Medikament(e):

6. Unterschrift des/der verantwortlichen Tierhalters/Tierhalterin

Ort / Datum der Standortveränderung Name (in Blockschrift)

Unterschrift

7. Angaben zu den Fahrzeiten (TSchG Art. 15, TSchV Art. 152 Abs. 1 Bst. e und Art. 152a)

Bedingungen Art. 152a Abs. 2	Beladezeit Std. und Min.	Entladezeit Std. und Min.	Fahrzeit Std. und Min.	Kontrollschild Nummer	Unterschrift Fahrer / FahrerIn
1. Transport <input type="checkbox"/> erfüllt					
2. Transport <input type="checkbox"/> erfüllt					
3. Transport <input type="checkbox"/> erfüllt					

Zutreffendes ankreuzen

Auflage 2020

Erläuterungen auf der Rückseite

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)

67019		RV-Los: 10067567567561450134		
QM R-Unterspaelte entvl 1/2 VC AGH				
QM B-Tranche carrée plu 1/2 SV AGH				
Tier geboren in: animal né en: animale nato in:	aufgezogen in: éleve en: allev ato in:	geschlachtet in: abattu en: macellato in:	zerlegt in: découpé en: tagliato in:	
CH	CH	CH 145	CH 145	
Verpackt am / emballé le / imballato il:			13.05.20	
Wenn gekühlt / si réfrigéré / si refrigerato:		max. 5°C		
Wenn tiefgekühlt / si surgelé / si surgelato:		min. -18°C		
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren/Ne plus recongeler apr. la décongélation/Dopo aver scongelato non surgelare di nuovo				
				CH 145
			00:00 0189	
			ZK4121_011	

Anhang 2

Nachweisdokument Nr. 4

Zertifikat (Beispiel)



ZERTIFIKAT

Nr. 1-31

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

Testbetrieb ProCert

Marktgasse 65, 3011 Bern

die Anforderungen des AMS-Dachreglements und des entsprechenden
Branchenreglementes der Garantiemarke **Suisse Garantie** erfüllen:

Fleischerzeugnisse / -zubereitungen

Fleisch der Rindergattung

Fleisch der Schafgattung

Fleisch der Schweinegattung

Gültigkeit des Zertifikats: 1. Januar 2020 - 31. Dezember 2022*



Freigabe zur Zertifizierung: Bern, 1. Januar 2020

ProCert AG - Zertifizierungsstelle für Produkte

Christian Wasem	Martin Widmer
Programmleiter	Mitglied Zertifizierungskommission






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

Zertifikats-ID: 77185

*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 AG	Marktgasse 65	CH-3011 Bern	Tel. 031/ 580 67 67	produkte@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.