



Kurzpräsentation des Qualitätsrindfleischprogramms CHAROLUXE EXQUISIT der EDEKA Südwest Fleisch GmbH

Das neue Prüfzeichen für das Rindfleisch CHAROLUXE-EXQUISIT sichert Qualität und Herkunft über die gesamte Erzeugungskette – von den bäuerlichen Betrieben bis zur Verkaufstheke. Die gesamte Kette ist in der Liste der „**Teilnehmenden Betriebe**“ transparent dargestellt. Die Produkte, die mit dem Prüfzeichen „Lebensmittel TÜV geprüft“ versehen worden sind, sind in der Datei „**Artikelliste**“ aufgeführt.

Falls Sie die durchgeführten Analysen interessieren sollten, schauen Sie bitte unter der Datei „**Auszug aus dem Prüf- und Analysenplan**“ nach. Die zugehörigen Ergebnisse der Produktprüfungen finden Sie in der Datei „**Analysenergebnisse**“. Falls Sie wissen möchten, wann TÜV SÜD Management Service hinsichtlich welcher Vorgaben in welchem Betrieb Begehungen durchgeführt hat, finden Sie die Nachweise in den Dateien „**Begehungsberichte**“.

Im folgenden werden die Qualitätsversprechen aufgelistet und kurz erläutert, die durch TÜV SÜD Management Service – den Lebensmittel TÜV – überprüft werden und deren Einhaltung mit dem blauen Prüfzeichen bestätigt wird:

- **Rindfleisch der französischen Rasse Charolais**

Alle Tiere, die in das CHAROLUXE EXQUISIT- Programm einfließen, erfüllen folgende Rassenanforderungen, die auch wesentlichen Einfluss auf die Fleischqualität haben:

Mindestens ein Elternteil muss ein reinrassiges Charolais-Rind sein. Der zweite Elternteil muss entweder einer französischen Fleischrasse angehören oder aus einer Kreuzung von französischen Fleischrassen entstanden sein (sehr häufig sind beide Elterntiere reinrassige Charolais-Rinder). Die Rassen werden in Frankreich mit Nummern angegeben und diese auf dem staatlichen Tierpässen vermerkt. Somit sind sie leicht zu kontrollieren und Tiere mit falschen Rassenkombinationen auszusortieren.

Vertrauenswürdigkeit mit Brief und Siegel



Management Service

- **Kontrollierte Hygiene**

Für alle Stufen der Produktion von CHAROLUXE EXQUISIT- Rindfleisch wurden Hygienevorgaben definiert und die Einhaltung wird überprüft. Dies umfasst die landwirtschaftliche Produktion, die Schlachtung, Zerlegung, den Fleischtransport, den Handel und die Verkaufstheken.

- **Überwachter Tierschutz**

Für die Haltung der Jungbullen existieren detaillierte Vorgaben der Erzeugergenossenschaften zur Gewährleistung des Wohlbefindens des Tieres. Dies umfasst u.a. die stallbaulichen Voraussetzungen (Platzangebot je Tier, Lüftung, Lichtverhältnisse), die in Zusammenarbeit mit dem Institut de l'Élevage entwickelt worden sind. Darüber hinaus wurden Maximalzeiten für den Transport der Tiere zum Schlachthof definiert, die strenger sind als die gesetzlichen Vorgaben. Die Unterbringung und der Umgang mit den Tieren im bäuerlichen Betrieb und im Schlachtbetrieb werden streng überwacht.

- **Lückenlose Herkunftsüberwachung und Produktionssicherheit vom Mastbetrieb über die Schlachtung bis zur Theke**

Es existiert bereits seit längerer Zeit ein System der Rückverfolgung für das CHAROLUXE- Fleisch. Bestandteile waren vor allem handschriftliche Aufzeichnungen und edv-unterstützte Dokumentation. Zur Verifizierung dieser Aufzeichnungen wurde ein Prinzip angewendet, welches man sonst v.a. vom Vaterschaftstest beim Menschen kennt: den genetischen Fingerabdruck.

Bei CHAROLUXE- EXQUISIT- Rindfleisch läuft die Verifizierung folgendermaßen ab:

Von allen Tieren werden in den landwirtschaftlichen Betrieben Haarproben entnommen. Diese werden sicher gelagert. Auf allen späteren Stufen (Schlachtung, Zerlegung, Fleischtransport, EDEKA und v.a. Verkaufstheken) werden Fleischproben entnommen und ein Abgleich der genetischen Informationen der Fleischproben und der zugehörigen Haarproben durchgeführt. Auf diese Weise ist nachweisbar, um welches Tier es sich handelt, ob das Fleisch aus dem Programm stammt und zudem können die produktbezogenen Untersuchungen (Rückstände, Mikrobiologie, Sensorik) den einzelnen Tiere zugeordnet werden.



Management Service

Vertrauenswürdigkeit mit Brief und Siegel

Der Zugriff auf die landwirtschaftlichen Betriebe wird dadurch gesichert, dass alle im Rahmen von Erzeugergenossenschaften organisiert sind. Die Genossenschaften haben Vorgaben zur Herkunft, Identifikation, Gesundheit und zum Wohlbefinden der Tiere sowie zur Fütterung, zur Betriebshygiene und zum Stallbau entwickelt und überprüfen die Einhaltung in regelmäßigen Abständen.

- **Sonderprogramm BSE**

Die Einhaltung der maximalen Altersvorgabe der Jungbullen bei der Schlachtung von 24 Monaten wird streng überwacht. Eine wesentliche vorbeugende Maßnahme liegt weiterhin in der Aufzucht der Kälber durch die Mutterkühe. Die Charolais-Rasse gehört zu den Fleischrassen, die sich aufgrund eingeschränkter Milchleistung nicht zur Milchgewinnung eignen. Dies zeigt sich z.B. daran, dass Charolais-Züchter i.d.R. über keine Melkmaschine verfügen. Somit werden die Kälber mit Muttermilch ernährt und eine Verfütterung von Milchaustauschern ist nicht notwendig. Die Tiere werden bis zum Absetzen von den Kühen (bis zu 9 Monate) auf der Weide gehalten. In der anschließenden Mastphase stehen die Jungbullen meist in halboffenen Stallungen mit viel Frischluft und mehr Platz als gesetzlich vorgeschrieben.

Auch die Schlachtreihenfolge und -hygiene wird streng überwacht. Z.B. werden die Jungbullen vor den älteren Tieren geschlachtet und es wird penibel auf die Absonderung und Entsorgung des spezifischen Risikomaterials geachtet.

- **Strenge Produkt- und Qualitätsprüfungen (Futtermittelprüfungen)**

TÜV SÜD Management Service hat einen Prüf- und Analysenplan aufgestellt, anhand dessen unterschiedliche Untersuchungsmaterialien analysiert werden. Zum Beispiel verfügt TÜV SÜD Management Service über Proben von Futtermitteln (Eigenproduktion und Zukauf) aller Mastbetriebe. Ein festgelegter Anteil wird auf definierte Parameter untersucht (z.B. tierische Beimischungen, Pflanzenschutzmittelrückstände, Schwermetalle, Leistungsförderer etc.) und die übrigen stehen im Bedarfsfall zur detaillierten Untersuchung zur Verfügung.

- **Optimale Frische und Reife**

Zur Gewährleistung optimaler Verzehrsbedingungen für den Verbraucher und hochwertiger Qualität des Fleisches werden die Vorgaben hinsichtlich der Etikettierung, der Einhaltung der Reifezeiten, der Lagerzeiten sowie der Kühlkette regelmäßig kontrolliert. Die Überwachung beginnt bereits im Schlachthof und endet in den Verkaufstheken.

Vertrauenswürdigkeit mit Brief und Siegel



Management Service

- **Bester Genuss**

Der Genusswert des Fleisches setzt sich hauptsächlich aus den sensorischen Eigenschaften des Produktes zusammen (z.B. Geschmack, Geruch, Aussehen, Zartheit) und wird von verschiedensten Parametern beeinflusst. Um die Verbrauchererwartung stets optimal bedienen zu können, wurden Vorgaben definiert, die ein möglichst einheitliches Produkt gewährleisten sollen, unabhängig vom Herkunftsbetrieb. Diese Parameter bestehen beispielsweise aus der Rassenzugehörigkeit der Schlachttiere, der Einhaltung der für Rindfleisch so bedeutenden Reifezeit, der Altersvorgabe von maximal 24 Monaten, dem Schlachtgewicht, dem Muskelfleischanteil, dem Fettgewebsanteil, der Schnittführung der Zuschnitte bei der Zerlegung u.a.m.

Gemäß Prüf- und Analysenplan werden Stichproben sensorisch untersucht und die Zartheit des Fleisches messtechnisch bestimmt.