

NATURSCHUTZ FLEESCH

Fleisch aus Naturschutzprojekten Luxemburgs



Erzeugergenossenschaft NATURSCHUTZ FLEESCH
2, Quartier de l'église
L-4987 Sanem



ERZEUGERGENOSSENSCHAFT

LASTENHEFT

Version 3.00 – März 2022

Präambel – Anlass und Zielsetzung

Schutz, Weiterentwicklung und Wiederherstellung artenreicher Lebensräume im Zuge einer angepassten landwirtschaftlichen Nutzung sind seit vielen Jahren zentrale Aufgaben des Naturschutzes in Luxemburg. Hierfür wurden in der Vergangenheit zahlreiche Projekte des „Naturschutz durch Nutzung“ umgesetzt, deren Schwerpunkt auf der ganzjährigen, extensiven Beweidung mit robusten Rinderrassen liegt.

Im Zuge dieses naturschutzorientierten Nutzungssystems wird die landwirtschaftliche Flächennutzung an die natürlichen Standortverhältnisse angepasst. Feuchte oder ertragsarme Flächen werden nicht entwässert oder aufgedüngt, sondern das Weidesystem muss sich den standörtlichen Verhältnissen anpassen.

Diese Beweidung naturschutzrelevanter Standorte stellt ein extensives Mutterkuh-Weideverfahren dar, in dem ausschließlich natürliche Haltungs- und Fütterungsverfahren zum Einsatz kommen. Die hier gehaltenen Tiere leben ohne winterliche Einstallung in einer naturnahen Umgebung und ernähren sich ausschließlich vom Aufwuchs ungedüngter, sich natürlich entwickelnder Wiesen und Weiden.

Die in diesem Lastenheft festgelegten Haltungs-, Erzeugungs- und Verarbeitungsbedingungen für das Luxemburger **NATURSCHUTZ FLEESCH** definieren nachvollziehbar das erzeugte Produkt des „Naturschutz durch Nutzung“, dessen integraler Bestandteil die angemessene Inwertsetzung des erzeugten Fleisches ist.

Art. 1 - Allgemeine Beschreibung

Dieses Lastenheft definiert die Merkmale von Fleisch, das unter dem Markenzeichen **NATURSCHUTZ FLEESCH** (Bildmarke siehe Anhang 8) erzeugt und angeboten wird. Es handelt sich hierbei um Fleisch von Rindern, die im Zusammenhang mit Naturschutzmaßnahmen in einer extensiven, ganzjährigen Weidehaltung aufgezogen wurden.

Mit dem hier definierten Markenzeichen **NATURSCHUTZ FLEESCH** werden ausschließlich die Bedingungen zur Erzeugung folgender Produkte festgelegt:

- Frischfleisch – in Schlachthälften und –vierteln,
- Frischfleisch – zerlegt (vakuumiert und nicht vakuumiert),
- Frischfleisch – zerlegt und portioniert – verpackt für Endkunden,
- Gefrorene bzw. gekochte Fleischprodukte - verpackt für Endkunden,
- Definierte Wurstprodukte ausschließlich aus **NATURSCHUTZ FLEESCH**.

Verpackte und weiter verarbeitete Produkte mit der Kennzeichnung **NATURSCHUTZ FLEESCH** müssen im Fleischanteil vollständig aus **NATURSCHUTZ FLEESCH** bestehen und die in *Anhang 1* definierten Mindestbedingungen einhalten.

Zusätzlich definierte Merkmale von Verarbeitungsprodukten Dritter bedürfen bei Kennzeichnung als **NATURSCHUTZ FLEESCH** der Zustimmung des Eigners der Marke **NATURSCHUTZ FLEESCH**.

Art. 2 – Zielsetzung und Markeneigner

Ziel des Markenzeichens **NATURSCHUTZ FLEESCH** ist die Unterstützung des Naturschutzes und der Sicherung der Artenvielfalt (Biodiversität) im Großherzogtum Luxemburg durch einen „Naturschutz durch Nutzung“. Hierbei kommt der wirtschaftlichen Inwertsetzung des unter Naturschutzaspekten erzeugten Fleisches der Weidetiere in naturschutzrelevanten Gebieten eine zentrale Bedeutung zu.

Alleiniger Markeneigner und verantwortlich für die Einhaltung der nachgenannten Merkmale und Kriterien ist die Erzeugergenossenschaft **NATURSCHUTZ FLEESCH** mit Sitz in Sanem (2, Quartier de l'église; L-4987 Sanem).

Die Erzeugergenossenschaft entscheidet über die Berechtigung entsprechender Partner zur Teilnahme am Markenprogramm **NATURSCHUTZ FLEESCH** und schließt mit diesen entsprechende Verträge (Vertragsmuster Anhang 2).

Die Erzeugergenossenschaft kooperiert im Zuge der Verwaltung und Weiterentwicklung des Markenprogramms **NATURSCHUTZ FLEESCH** mit dem Ministère de l'Environnement, du Climat et du Développement durable (MECDD). Sie sichert diese Zusammenarbeit durch eine geeignete, schriftliche Vereinbarung.

Zur Abstimmung und Begleitung der das Markenzeichen **NATURSCHUTZ FLEESCH** betreffenden Maßnahmen und Entscheidungen wird eine Begleitgruppe mit folgender Zusammensetzung gegründet:

- 2 Vertreter der Erzeugergenossenschaft **NATURSCHUTZ FLEESCH**,
- 2 Vertreter der Ministère de l'Environnement, du Climat et du Développement durable (MECDD),

Diese Begleitgruppe hat folgende Aufgaben:

- Begleitung und Steuerung des Markenzeichens **NATURSCHUTZ FLEESCH**,
- Planung und Entscheidung von Maßnahmen zur Verwaltung und Weiterentwicklung des Markenzeichens,
- Abstimmung der Weiterentwicklung des Lastenheftes,
- Koordinierung der internen und externen Kommunikation,
- Entgegennahme und Bewertung der Kontrollergebnisse – im Bedarfsfall Sanktionierung von Verstößen gegen dieses Lastenheft.

Art. 3 – Teilnahmebedingungen für landwirtschaftliche Erzeuger und Vermarkter

Ausschließlich landwirtschaftliche Betriebe, die mit der ANF eine langfristige vertragliche Vereinbarung zur Umsetzung eines extensiven, ganzjährigen Weideprojektes im Zuge von Naturschutzmaßnahmen eingegangen sind (im Regelfall 15 Jahre), sind berechtigt **NATURSCHUTZ FLEESCH** anzubieten.

Seitens der Erzeugergenossenschaft erfolgt die Gestattung der Nutzung des Markenzeichens **NATURSCHUTZ FLEESCH** ausschließlich für die im Zuge der extensiven Ganzjahresbeweidung erzeugten Tiere. Die Erzeugung dieser Tiere erfolgt ausschließlich auf vertraglich in einer extensiven Nutzung gesicherten Flächen, die nach den Vorgaben des Luxemburger Biodiversitätsprogramms (bzw. deren extensive Nutzung gleichartig durch eine

anderweitige vertragliche Vereinbarung gesichert ist) bewirtschaftet werden. Alle im Zuge der Erzeugungssysteme relevanten Flächen müssen im Großherzogtum Luxemburg liegen.

Vermarktende Betriebe, die am Markenprogramm **NATURSCHUTZ FLEESCH** teilnehmen, müssen folgende Mindestanforderungen (ohne Mengenfestsetzung) erfüllen:

- Metzgereien: ganzjähriger Hinweis auf das Angebot **NATURSCHUTZ FLEESCH** im Verkaufsraum – bei Bedarf Kennzeichnung des Angebotes mit „auf Bestellung“ bzw. „nach Verfügbarkeit“
- Restaurants: ganzjähriges Angebot von mind. 2 Gerichten aus **NATURSCHUTZ FLEESCH** auf der Speisekarte. Mindestens eines dieser Gerichte dieser Gerichte muss aus „nicht-edlen“ Fleischstücken (also nicht Filet, Entrecôte, Roastbeef, Hüft- und Rumpsteak) bestehen. Bei Bedarf Kennzeichnung der Gerichte als Angebote „nach Verfügbarkeit“.

Art. 4 – Organisation der Zusammenarbeit und vertragliche Grundlagen

Die nachfolgend genannten Partner gehen mit der Erzeugergenossenschaft einen Vertrag (Mustervertrag – *Anhang 2*) bezüglich der Markennutzung und der zu erfüllenden Bedingungen ein:

- landwirtschaftliche Erzeuger (Produzenten),
- Schlacht-, den Zerlege- und Verarbeitungsbetriebe (Verarbeiter),
- Restaurants, Metzgereien, Supermärkte und sonstige Abnehmer (Vermarkter).

Die jeweiligen Vertragspartner müssen die in diesem Lastenheft benannten Kriterien von **NATURSCHUTZ FLEESCH** in dem jeweils für sie zutreffenden Geltungsbereich erfüllen. Die konkreten Verpflichtungen werden in einem Vertrag mit der Erzeugergenossenschaft geregelt (*Anhang 2*).

Die Erzeugergenossenschaft koordiniert die Zusammenarbeit der genannten Partner. Zudem stellt sie die Einhaltung der festgesetzten Kriterien in Zusammenarbeit mit einer neutralen, akkreditierten Kontrollstelle sicher.

Art. 5 – Kriterien für die Erzeugung von **NATURSCHUTZ FLEESCH (Kriterienkatalog Produzenten)**

Alle Erzeuger von **NATURSCHUTZ FLEESCH** müssen verbindlich folgende Kriterien erfüllen:

- Abschluss von Biodiversitätsverträgen mit der Nutzungsoption „Ganzjährige Beweidung“ im Rahmen des Luxemburger Biodiversitätsprogramms („Règlement grand-ducal du 11 septembre 2017 instituant un ensemble de régimes d’aides pour la sauvegarde de la diversité biologique en milieu rural“ bzw. dessen Nachfolgeprogramm). Alle Wiesen-, Mähweide- und Weideflächen, auf denen die Rinder zur Erzeugung von **NATURSCHUTZ FLEESCH** weiden bzw auf denen für diese Tiere Winterfutter gewonnen wird müssen nach den Vorgaben des luxemburger Biodiversitätsprogramm bzw. ein in der Nutzung gleichwertiges Programm des Vertragsna-

turschutzes (z.B. AUK-Maßnahmen in der Option P4) bewirtschaftet werden. Hierdurch werden folgende Nutzungsbedingungen verbindlich festgeschrieben:

Generelle Festsetzungen zur Flächennutzung:

- Keine Düngung der Flächen - weder mineralisch noch organisch. Es darf ausschließlich der in Weideunterständen angefallene Mist auf den Flächen des Weideprojektes (Weiden, Wiesen für Winterfutter) ausgebracht werden.
- Keine Kalkung. Keine Ausbringung von Klärschlamm.
- Keine chemische Unkrautbekämpfung und kein Einsatz von Bioziden.
- Keine Neuansaat bzw. Nachsaat von Grünlandflächen ab der Aufnahme in das Nutzungssystem. Ausnahmeregelungen in Folge erheblicher Schädigungen erfordern die Zustimmung der ANF.
- Keine Neuanlage von Drainagen.

Zusätzliche, besondere Festsetzungen zur ganzjährigen Weidehaltung:

- Ganzjährige Weidehaltung der Rinder – keine Einstallung im Winter,
- Begrenzung des Viehbesatzes auf max. 0,8 GVE /ha. Der konkrete Viehbesatz wird in Zusammenarbeit mit der ANF nach den standörtlichen Gegebenheiten festgesetzt.
- Kein Nachmähen oder Abschleppen der ausschließlich beweideten Flächen.
- Kein Unterhalt von Drainagen.
- Führung eines Weideregisters (Welches Tier in welchem Zeitraum auf welcher Weide? – siehe *Anhang 3*).
- Keinerlei Zufütterung der Tiere zwischen dem 1. April und 31. Oktober. In Fällen extrem negativer Witterungsbedingungen (extremer Futtermangel), kann die ANF in Abstimmung mit den weiteren Fachbehörden (Administration des services techniques de l'agriculture - ASTA, Administration des services vétérinaires - ASV) eine Abweichung von dieser Regelung festsetzen.
- Zufütterung der Weidetiere nur im Winter (1. November bis 31. März).
- Zufütterung ausschließlich mit Heu oder Grassilage, die auf Biodiversitätsflächen oder diesen durch Vertrag gleich gestellten Extensivierungsflächen gewonnen wurden. Die Menge und der Lagerort des Winterfutters sind im Zuge der Kontrollen anzugeben.
- Zulassung der Lockfütterung zur Verbesserung des Herdenhandlings ausschließlich mit Getreideschrot – die Lockfütterung mit Mischfuttermitteln ist verboten.
- Der Einsatz von Minerallecksteinen ist zulässig.
- Zur Sicherung des tierischen Wohlbefindens und der Fleischqualität sind Maßnahmen gegen Parasiten (v.a. Entwurmung) durchzuführen. Aufgrund des durch das ganzjährige Weidesystem bedingten erhöhten Parasiten-drucks ist hierauf insbesondere bei der Beweidung von feuchten bzw. wechselfeuchten Flächen zu achten.
- Kein Einsatz von Antibiotika mit Ausnahme tierärztlicher Anordnung zur Erhaltung des tierischen Wohlbefindens. Je nach Art der Medikamentierung: Entnahme solchermaßen behandelter, kranker Tiere aus der Weidefläche für den Zeitraum der Behandlung zuzüglich der einzuhaltenden Wartezeit des eingesetzten Medikamentes.
- Die Kastration männlicher Tiere zur Qualitätssicherung und Verbesserung des Herdenmanagements darf nur unter Betäubung von einem Tierarzt

durchgeführt werden. Dieser ist berechtigt, im Bedarfsfall angemessene Schmerzmittel zu verabreichen. Männliche Jungtiere sind von der Mutterkuhherde vor Erlangung der Deckfähigkeit zu trennen oder zu kastrieren.

- Keine Spätherbst- und Winterkalbung, d.h. kein Kontakt des Bullen mit den Kühen zwischen 1. Januar und 1. Juni.
- Die kurzzeitige Einstallung hochträchtiger Kühe für die Phase der Geburt sowie die nachfolgenden Pflege- und Kennzeichnungsmaßnahmen ist zulässig. Diese Einstallphase darf außer in Fällen tierärztlicher Anordnung eine Zeitspanne von 3 Wochen von nicht übersteigen.
- Einsatz von robusten und genügsamen, geeigneten Rinderrassen. Zugelassen sind ausschließlich extensive und mittelintensive Fleischrinderrassen. Ausgesprochen intensive Rinderrassen mit hohen Körpergewichten (im Rasse-Mittel deutlich über 800 kg Lebendgewicht adulter Kühe) sind untersagt. Mittel- und nordeuropäische Rinderrassen sind zu bevorzugen. Zur Erzeugung von **NATURSCHUTZ FLEESCH** nach den Maßgaben dieses Lastenhefts sind verbindlich die nachfolgenden Rinderrassen einzusetzen:

- Highland-Cattle,
- Galloway-Cattle,
- Angus (Deutsch- und Aberdeen-Angus).
- Limousin,
- Aubrac,
- Salers,
- Welsh Black,
- Hereford,
- Shorthorn.

Kreuzungstiere verschiedener Rassen bzw. nicht herkunftsgesicherte Tiere dürfen nur mit der Kennzeichnung „Rinderrasse: Kreuzung“ als **NATURSCHUTZ FLEESCH** angeboten werden. Die eingesetzten Rinderrassen werden in Abstimmung zwischen der Erzeugergenossenschaft und dem Erzeuger in Abhängigkeit von den standörtlichen Bedingungen und spezifischen Naturschutzzielen ausgewählt.

Für die als **NATURSCHUTZ FLEESCH** vermarkteten Tiere muss bei Angabe der Rasse auf den Etiketten bzw. in der Darstellung gegenüber den Kunden ein geeigneter Abstammungsnachweis (Eintragung in Herdbuch oder Einzeltiernachweis im Zuge eines anerkannten Zuchtprogrammes) vorliegen. Tiere aus Beständen, für die kein Herdbuch geführt bzw. für die kein Rassenachweis am Einzeltier durchgeführt wird, müssen als **NATURSCHUTZ FLEESCH** ohne Rassenangabe vermarktet werden.

- Die zur Vermarktung als **NATURSCHUTZ FLEESCH** vorgesehenen Tiere sind der Erzeugergenossenschaft mit Angabe der Rasse (mit bzw. ohne Herkunftsnachweis), des Geschlechts, des Geburtsdatums und der SANITEL-Nummer im Regelfall mindestens 6 Monate vor dem geplanten Schlachtzeitpunkt zu melden.
- Alle Wiesen-, Mähweide- und Weideflächen, die von als **NATURSCHUTZ FLEESCH** vermarkteten Rindern genutzt werden, müssen sich im Großherzogtum Luxemburg befinden.

- Kein Einsatz genetisch veränderten Pflanzen oder Futtermitteln.
- Kein Einsatz künstlicher Besamung. Der Natursprung ist verpflichtend vorgeschrieben.
- Die Enthornung der Rinder ist untersagt.
- Der Zukauf von männlichen Masttieren außerhalb der teilnehmenden Erzeugungsbetriebe **NATURSCHUTZ FLEESCH** ist nicht gestattet.
- Weibliche Tiere, die aus anderen Nutzungssystemen zugeführt werden, dürfen nur unter dem Markenzeichen **NATURSCHUTZ FLEESCH** gekennzeichnet werden, wenn diese bei Aufnahme in das Nutzungssystem unter 24 Monate alt sind und mindestens 24 Monate nach den zuvor benannten Kriterien gehalten wurden.
- Innerhalb des Nutzungssystems **NATURSCHUTZ FLEESCH** sind die Produzenten (teilnehmende Betriebe) berechtigt, Tiere untereinander auszutauschen.
- Im Falle von neu in das Programm aufgenommenen Erzeugungsbetrieben ist die Einhaltung der benannten, extensiven Nutzungsbedingungen für jedes als **NATURSCHUTZ FLEESCH** gemeldete Tier nachzuweisen. Dieser Nachweis ist durch entsprechende Verträge, Weide- bzw. Tierregister oder Kaufnachweise zu erbringen.

Art. 6 – Kriterien für die Verarbeitung von **NATURSCHUTZ FLEESCH (Kriterienkatalog Verarbeiter)**

Alle Verarbeiter von **NATURSCHUTZ FLEESCH** müssen verbindlich folgende Kriterien erfüllen:

- Im Zuge des Programms **NATURSCHUTZ FLEESCH** werden ausschließlich ausgewachsene Rinder geschlachtet und vermarktet (somit kann kein Kalb-, Jungrind- oder Jungbullenfleisch unter dem Markenzeichen **NATURSCHUTZ FLEESCH** vermarktet werden). Zur Sicherung einer hohen Fleischqualität werden angesichts der besonderen Haltungs- und Aufzuchtbedingungen bei männlichen Tieren nur Ochsen zur Vermarktung als **NATURSCHUTZ FLEESCH** zugelassen.
- Zur Sicherung eines voll entwickelten Schlachtkörpers werden folgende rassen-spezifischen Mindestalter der Schlachttiere im Programm **NATURSCHUTZ FLEESCH** festgelegt:
 - Tiere extensiver Fleischrinderrassen:
(Highland-Cattle, Galloway)
angestrebtes/empfohlenes Mindestalter: 36 Monate
Schlachtung gut entwickelter Tiere möglich ab: 30 Monate
 - Weibliche Tiere und Ochsen
mittelintensiver Fleischrinderrassen:

(Angus, Limousin, Aubrac, Salers, Welsh Black, Hereford, Shorthorn)	
angestrebtes/empfohlenes Mindestalter:	30 Monate
Schlachtung gut entwickelter Tiere möglich ab:	24 Monate

Bei einer Schlachtung ab 24 (mittelintensive Rassen) bzw. 30 (extensive Rassen) Monaten muss der Erzeuger sicherstellen, dass die Schlachttiere voll entwickelt und damit schlachtreif sind.

Das Mindestschlachtalter von Kreuzungstieren ist anhand des Phänotyps einer extensiven oder einer mittelintensiven Fleischrinderrasse zuzuordnen.

- Die Transportzeit der Tiere zur Schlachtstätte darf 90 Minuten nicht überschreiten. Der Transport von Einzeltieren aus einem Bestand sollte vermieden werden.
- Die Räumlichkeiten der Schlachtstätte müssen eine stressfreie Schlachtung erlauben. Im Falle der Verbringung der Tiere am Vortag der Schlachtung zur Schlachtstätte müssen geeignete Haltbereiche zur kurzfristigen Einstallung von Rindern vorhanden sein. Die Schlachttiere sind schonend und ohne Anwendung von Gewalt zu behandeln.
- An jedem Schlachtkörper ist zwischen der 16. und 24. Stunde nach der Schlachtung eine Messung des pH-Werts durchzuführen. Die Messwerte sind für alle Schlachtkörper **NATURSCHUTZ FLEESCH** zu protokollieren. Nur Schlachtkörper mit einem gemessenen pH-Wert unter 6 dürfen als **NATURSCHUTZ FLEESCH** vermarktet werden.
- Die Schlacht- bzw. Verarbeitungsstätte muss über Kühl-Räume verfügen, um eine angemessene Reifung des Fleisches durch Abhängen zu gewährleisten. Das Abhängen kann bei Vorhandensein und Abnahme geeigneter Räumlichkeiten in der Schlachtstätte, beim verarbeitenden Betrieb oder beim Endvermarkter (z.B. Restaurant) erfolgen. Sind Schlacht- und Verarbeitungsstätte getrennt, so ist der Schlachtkörper in einem gekühlten Fahrzeug nach Abkühlung des Schlachtkörpers möglichst zeitnah in die Verarbeitungsstätte zu verbringen.
- Der Schlachtkörper ist ausreichend abzuhängen – es ist eine Mindestdauer von mindestens 3 Wochen für Hinterviertel einzuhalten. Hierbei ist Größe und Ausgestaltung des Schlachtkörpers zu berücksichtigen. Die Fleischreifung im Grobverschnitt unter Vakuum ist im zweiten Teil des Reifeprozesses zulässig.
- Bei der Erzeugung von Verarbeitungsprodukten aus **NATURSCHUTZ FLEESCH** sind die in *Anhang 1* definierten Mindest-Standards für Verarbeitungsprodukte **NATURSCHUTZ FLEESCH** verbindlich einzuhalten.
- Die Schlachthälften bzw. –viertel werden mit einem geeigneten Aufkleber **NATURSCHUTZ FLEESCH** (*Anhang 4*) gekennzeichnet.
- Zerlegtes Fleisch, das als **NATURSCHUTZ FLEESCH** vermarktet wird, muss in gekennzeichnetener Verpackung (Folien-Abdeckung) und/oder gekennzeichneten Behältnissen (*Anhang 5*) gelagert und transportiert werden. Die Lagerung muss

in definierten, gekühlten und hygienisch einwandfreien Räumlichkeiten erfolgen.

- Für den Endkunden portioniertes und verpacktes Fleisch muss entsprechend der Vorgaben dieses Lastenhefts als **NATURSCHUTZ FLEESCH** etikettiert werden (*Anhang 6*).
- Die Tiereingänge und Warenausgänge von **NATURSCHUTZ FLEESCH** sind zu dokumentieren. Im Hinblick auf mögliche DNA-Tests ist ein Ohr jeden Schlachttieres zu verwahren. Die Dokumentation ist 12 Monate aufzubewahren.

Art. 7 – Kriterien für das Inverkehrbringen von **NATURSCHUTZ FLEESCH durch Restaurants, Metzgereien und sonstige Vermarkter (Kriterienkatalog Vermarkter)**

Alle Vermarkter von **NATURSCHUTZ FLEESCH** müssen verbindlich folgende Kriterien erfüllen:

- Die Vermarkter von **NATURSCHUTZ FLEESCH** tragen dafür Sorge, dass das Fleisch in gekühlten Fahrzeugen und unter einwandfreien hygienischen Bedingungen angeliefert wird (Eingangskontrolle).
- Die Lagerung von **NATURSCHUTZ FLEESCH** erfolgt in definierten, gekühlten und hygienisch einwandfreien Räumlichkeiten. Hierbei muss **NATURSCHUTZ FLEESCH** durch die definierten Etiketten kenntlich gemacht werden (*Anhänge 4 bis 6*).
- Am Verkaufsort ist **NATURSCHUTZ FLEESCH** folgendermaßen kenntlich zu machen:
 - Anbringung einer aktuellen Informationstafel (entsprechend der Vorgaben in *Anhang 7*) mit Angabe des Erzeugers (Name / Wohnort), der Tierrasse (bei herkunftsgesicherten Tieren), des Geburtsdatums und Geschlechts, des Schlacht- und Verarbeitungsbetriebs sowie der neutralen, akkreditierten Kontrollstelle.
Diese Verpflichtung entfällt im Falle der Vermarktung von portionierten Verpackungsprodukten im Großhandel. In diesem Fall sind die Angaben entsprechend den Vorgaben in *Anhang 5* auf dem Etikett aufzubringen.
 - Nachvollziehbare Präsentation durch eindeutige Kennzeichnung der entsprechenden Angebote in den Speisekarten bzw. besonderen Empfehlungskarten von Restaurants. Angebotenen Gerichte aus **NATURSCHUTZ FLEESCH** sind in der Speisekarte mit der Bildmarke **NATURSCHUTZ FLEESCH** (*Anhang 8*) zu kennzeichnen.
 - Klar von anderen Fleischangeboten unterscheidbare Auslage und Kennzeichnung von **NATURSCHUTZ FLEESCH** in Theken bzw. Regalen von Metzgereien und anderen Verkaufsstellen.
 - Etikettierung entsprechend den Vorgaben in *Anhang 6* bei portionierten Verpackungsprodukten (vorzugsweise im Großhandel).
- Die gesetzlich vorgegebenen Haltbarkeits- und Kühlvorgaben sind strikt zu

beachten und streng einzuhalten.

Art. 8 – Kontrollen

Art. 8.1 – Generelle Regelungen

Die Erzeugergenossenschaft koordiniert die erforderlichen Kontrollen und bereitet die neutrale, akkreditierte Kontrolle vor. Die Erzeugergenossenschaft ist berechtigt bei den Erzeugern von **NATURSCHUTZ FLEESCH** vorliegende Kontrollberichte aktueller Kontrollen staatlicher Stellen (Betriebskontrollen bzw. Biodiversitätskontrollen von Unité de contrôle bzw. Entité Mobile der ANF) einzusehen und diese im Zuge der internen Kontrollen zu verwenden.

Die Erzeugergenossenschaft legt über ihre Kontrolltätigkeit einen jährlichen Bericht mit folgenden Inhalten vor:

- Ergebnisse der eigenen Kontrollen bei teilnehmenden Erzeugern (Art. 8.2),
- Ergebnisse der Kontrollen von Verarbeitern und Vermarktern (Art. 8.3/8.4),
- Zusammenfassung von Ergebnissen zusätzlich durchgeführter Kontrollen.
- Bewertung und Empfehlungen.

Art. 8.2 - Kontrollen Erzeugungsbetriebe:

Die Erzeugergenossenschaft Kontrollen hinsichtlich dieser Prüfkriterien durch:

- Überprüfung Viehbesatz der Weideflächen,
- Überprüfung auf Hinweise bezüglich Düngung,
- Überprüfung auf Hinweise bezüglich Biozideinsatz,
- Überprüfung auf Hinweise bezüglich Neu- oder Nach-Saat,
- Überprüfung auf Hinweise bezüglich Entwässerung von Flächen,
- Überprüfung auf Hinweise bezüglich Mahd von dezidierten Weideflächen,
- Überprüfung auf Hinweise bezüglich Beweidung von dezidierten Wiesenflächen,
- Überprüfung Zeitpunkt und Art der Zufütterung,
- Überprüfung auf Hinweise Abschleppen/Nachmähen von Ganzjahresweiden,
- Begutachtung und Bewertung Zustand der Weidetiere,
- Plausibilitätsprüfung Menge und Art des Winterfutters,
- Zeitpunkt, Art und Umfang der winterlichen Zufütterung,
- Überprüfung Weideregister,
- Überprüfung Rassennachweise (bei Bedarf).

Bei Verfügbarkeit werden die Ergebnisse durchgeführter, staatlicher Kontrollen berücksichtigt.

Alle Betriebe werden innerhalb von 3 Monaten nach Ihrer Aufnahme in das Markenprogramm **NATURSCHUTZ FLEESCH** einer Erstkontrolle durch die Erzeugergenossenschaft unterzogen.

In allen Erzeugungsbetrieben, die mehr als 10 Tiere / Jahr als **NATURSCHUTZ FLEESCH** vermarkten, erfolgt jährlich eine Kontrolle im Winterhalbjahr. Hierbei werden alle beweid-

ten Flächen kontrolliert. Für alle weiteren Erzeugungsbetriebe wird nach dem Zufallsprinzip eine beweidete Fläche mit Futterlager ausgewählt und kontrolliert. Alle Kontrollergebnisse und -berichte der Erzeugergenossenschaft werden der neutralen, akkreditierten Kontrollstelle im Vorfeld der externen Kontrolle zur Verfügung gestellt.

Darüber hinaus wird unter allen Betrieben, die mehr als 10 Tiere / Jahr als **NATURSCHUTZ FLEESCH** erzeugen jährlich mindestens ein Viertel dieser erzeugenden Betriebe nach dem Zufallsprinzip für eine externe Kontrolle bestimmt.

In dieser angekündigten externen Kontrolle werden folgende Tatbestände überprüft:

- Überprüfung Tierverzeichnis - insbesondere der Tierzu- und -gänge,
- Überprüfung Weideregister,
- Überprüfung der Rassenachweise – Herdbuch oder Einzelnachweise,
- Überprüfung der betrieblichen Unterlagen bezüglich Tiertransporten und Schlachtungen,
- Überprüfung des Winterfutters in Art und Menge sowie des Lagerortes.

Art. 8.3 - Kontrollen Schlacht-, Zerlege- und Verarbeitungsbetriebe:

Schlacht- Zerlege- und Verarbeitungsbetriebe werden innerhalb von 1 Monat nach Aufnahme in das Markenprogramm **NATURSCHUTZ FLEESCH** einer Erstkontrolle durch die Erzeugergenossenschaft unterzogen.

In der Herstellung von Verarbeitungsprodukten **NATURSCHUTZ FLEESCH** sind verbindlich die Maßgaben des Anhang 1 dieses Lastenhefts einzuhalten.

Die Schlacht-, Zerlege- und Verarbeitungsbetriebe werden hinsichtlich folgender Kriterien durch eine neutrale, akkreditierte Kontrollstelle einmal jährlich überprüft:

- Begutachtung der Schlachtstätte und der Schlachtabläufe,
- Begutachtung der Dokumentation der Tierein- und -gänge,
- Begutachtung der Räumlichkeiten für das Abhängen der Schlachttiere,
- Begutachtung der Transportfahrzeuge,
- Überprüfung der Dokumentation des Herstellungsprozesses von Verarbeitungsprodukten. Mengen- und Plausibilitätsprüfung zwischen eingesetzten Rohprodukten und erzeugten Verarbeitungsprodukten,
- Einhaltung der Kennzeichnungsvorgaben (Etikettierung),
- Bei Herstellung von Wurstprodukten aus reinem **NATURSCHUTZ FLEESCH**:
 - Herstellungsverfahren und Rezeptur – Einhaltung der Vorgaben nach Anhang 1 dieses Lastenhefts,
 - Chemische Analyse des Produkts (Stichprobe),
 - Überprüfung der Einhaltung der Vorgaben zur Herstellung von Verarbeitungsprodukten entsprechend Anhang 1 dieses Lastenhefts.

Die Kosten der externen Kontrolle durch eine neutrale, akkreditierte Kontrollstelle sind vom Schlacht-, Zerlege- bzw. Verarbeitungsbetrieb anteilig oder vollständig zu tragen. Bereits durch die Teilnahme an anderen Markenprogrammen vorliegende, relevante Kontrollergebnisse können bei Zustimmung des jeweiligen Markeneigners verwendet werden und müssen nicht erneut kontrolliert werden.

Art. 8.4 - Kontrollen Restaurants, Metzgereien und sonstige Vermarkter:

Vermarkter (Metzgereien, Restaurants, sonstige Vermarkter) werden innerhalb von 3 Monaten nach Aufnahme in das Markenprogramm **NATURSCHUTZ FLEESCH** einer Erstkontrolle durch die Erzeugergenossenschaft unterzogen.

Die Restaurants und Metzgereien, die **NATURSCHUTZ FLEESCH** anbieten werden einmal jährlich durch eine neutrale, akkreditierte Kontrollstelle auf folgende Kriterien überprüft:

- Vorhandensein und Ausgestaltung der aktuellen Information zum Angebot **NATURSCHUTZ FLEESCH** im Kundenbereich,
- Präsentation der Angebote von **NATURSCHUTZ FLEESCH** am Verkaufsort,
- Prüfung der Nachvollziehbarkeit der Kundeninformation,
- Kontrolle der Lagerräume und Kennzeichnung für **NATURSCHUTZ FLEESCH** mit Prüfung der umgeschlagenen Mengen (Zu- und Abgänge – Prüfung Lieferscheine und Rechnungen).

Die Kosten der externen Kontrolle durch eine neutrale, akkreditierte Kontrollstelle sind vom jeweiligen Vermarktungspartner anteilig oder vollständig zu tragen. Bereits durch die Teilnahme an anderen Markenprogrammen vorliegende, relevante Kontrollergebnisse können bei Zustimmung des jeweiligen Markeneigners verwendet werden und müssen nicht erneut kontrolliert werden.

Bei Bedarf ist die Erzeugergenossenschaft berechtigt zufällige Stichproben zur DNA-Analyse an Endprodukten zu nehmen. Die Ergebnisse werden den relevanten staatlichen Fachbehörden zur Verfügung gestellt und durch diese ergänzt. Es ist darauf zu achten, dass die Stichproben die unterschiedlichen Vermarktungswege (Restaurant, Metzger, Verpackungsprodukt) abbilden.

Im Falle der unzureichenden Erfüllung der Prüfkriterien, sind die im Prüfbericht festgestellten Mängel innerhalb der von Erzeugergenossenschaft und/oder neutrale, akkreditierte Kontrollstelle gesetzten Frist zu beseitigen. Für diese Mängel erfolgt eine Nachprüfung durch das jeweilige Kontrollorgan (Erzeugergenossenschaft oder Kontrollstelle).

Die Ergebnisse der internen und externen Kontrollen werden an die in Art. 2 benannte Begleitgruppe übermittelt.

Art. 9 – Sanktionen

Im Falle des wiederholten Verstoßes gegen die in diesem Lastenheft definierten Kriterien erfolgt im ersten Wiederholungsfall eine Abmahnung, verbunden mit der Aufforderung, die aufgetretenen Mängel in einer definierten Zeitfrist abzustellen.

Im zweiten Wiederholungsfall erfolgt wiederum eine Abmahnung, verbunden mit der Aussetzung der Berechtigung zur Teilnahme am Markenprogramm **NATURSCHUTZ FLEESCH** für 6 Monate.

Im Falle schwerwiegender Mängel kann die Berechtigung zur Lieferung von **NATURSCHUTZ FLEESCH** mit sofortiger Wirkung für eine Dauer von 3 Monaten ausgesetzt werden. In diesem Zeitraum ist eine Sitzung der Begleitgruppe durchzuführen und über das

weitere Verfahren zu entscheiden.

Sollten schwerwiegende Mängel trotz wiederholter, schriftlicher Aufforderung nicht abgestellt werden, so wird der entsprechende Betrieb (Erzeuger, Verarbeiter, Vermarkter) aus dem Markenprogramm **NATURSCHUTZ FLEESCH** ausgeschlossen und für einen Zeitraum von 3 Jahren gesperrt. Nach dieser Frist ist nach entsprechend erfolgreicher Prüfung durch eine neutrale, akkreditierte Kontrollstelle und Feststellung der nachhaltigen Mängelbeseitigung wieder eine Aufnahme in das Programm **NATURSCHUTZ FLEESCH** möglich.

Alle Sanktionsmaßnahmen – mit Ausnahme der Sofort-Maßnahme im Falle schwerwiegender Mängel – sind von der Begleitgruppe **NATURSCHUTZ FLEESCH** zu beschließen.

Die Begleitgruppe **NATURSCHUTZ FLEESCH** ist berechtigt, im Bedarfsfall auch von den vorgenannten Maßnahmen abweichende Sanktionen zu verhängen.

ANHÄNGE

- Anhang 1 – Mindest-Standards Verarbeitungsprodukte **NATURSCHUTZ FLEESCH**
- Anhang 2 – Mustervertrag Markennutzung **NATURSCHUTZ FLEESCH**
 - Anhang 2.1 - Mustervertrag Markennutzung ERZEUGER
 - Anhang 2.2 - Mustervertrag Markennutzung VERARBEITER
 - Anhang 2.3 - Mustervertrag Markennutzung VERMARKTER
- Anhang 3 – Muster Weideregister
- Anhang 4 – Muster Aufkleber Schlachtkörper **NATURSCHUTZ FLEESCH**
- Anhang 5 – Muster Kennzeichnung Lagerbehältnisse **NATURSCHUTZ FLEESCH**
- Anhang 6 – Muster Etikett Verpackungsprodukte **NATURSCHUTZ FLEESCH**
- Anhang 7 – Muster Informationstafel Verkauf **NATURSCHUTZ FLEESCH**
- Anhang 8 - Charte graphique **NATURSCHUTZ FLEESCH**

ANHANG 1

MINDEST-STANDARDS VERARBEITUNGSPRODUKTE **NATURSCHUTZ FLEESCH**

Neben Frischfleisch sind für die Kennzeichnung mit dem Markenzeichen **NATURSCHUTZ FLEESCH** folgende unmittelbaren Verarbeitungsprodukte zugelassen:

- Durch Wasserentzug, thermische Behandlung oder Räucherung haltbar gemachte Produkte wie:
 - Rinderschinken,
 - Rinder-Kochschinken,
 - Reine Rindfleisch-Salami,
 - Reine Rinder-Mettwurst.

Für alle Verarbeitungsprodukte sind zwingend folgende Grundsätze einzuhalten:

- Kein Einsatz von Geschmacksverstärkern,
- Kein Einsatz von künstlichen Konservierungsstoffen,
- Kein Einsatz von künstlichen Aromastoffen,
- Kein Einsatz von vorgefertigten Gewürzmischungen.

Die zugelassenen Zusatzstoffe sind nachstehend abschließend benannt.

Natürliche, in der Lebensmittelzubereitung zugelassene Gewürze und natürliche Aromen dürfen eingesetzt werden. Der Einsatz von Gewürzmischungen ist untersagt.

Es dürfen – in Anlehnung an die EU-Bio-Verordnung - ausschließlich folgende Zusatzstoffe eingesetzt werden:

- E290: Kohlendioxid,
- E325: Natriumlactat,
- E331: Natriumcitrat,
- E941: Stickstoff (Verpackung Schutzgas),
- E948: Sauerstoff (Verpackung Schutzgas).

Alle Verarbeitungsprodukte die mit dem Markenzeichen **NATURSCHUTZ FLEESCH** gekennzeichnet werden, müssen im Fleischanteil zu 100 % aus **NATURSCHUTZ FLEESCH** bestehen.

Die Erzeugung von Verarbeitungsprodukten ist zu dokumentieren. Für jedes Verarbeitungslos sind die eingesetzten Bestandteile mit Herkunft und Menge der Ausgangsprodukte sowie die erzeugte Menge der Verarbeitungsprodukte zu dokumentieren. Diese Dokumentationen sind mindestens 12 Monate aufzubewahren.

VEREINBARUNG ERZEUGER

zur Teilnahme am Markenprogramm **NATURSCHUTZ FLEESCH** der Administration de la Nature et des Forêts

zwischen der Erzeugergenossenschaft **NATURSCHUTZ FLEESCH**,
2, Quartier de l'église
L-4987 Sanem

vertreten durch ihren Präsident

.....

und dem landwirtschaftlichen Betrieb

Vorname, Name:

Straße, Haus-Nr.:

PLZ, Wohnort: L-.....

Betriebsnummer: Sanitel-Nummer:

Art. 1 – Gegenstand der Vereinbarung

Zur Unterstützung des Naturschutzes und der Sicherung der Artenvielfalt im Großherzogtum Luxemburg hat die Erzeugergenossenschaft **NATURSCHUTZ FLEESCH** **gemeinsam mit der** Administration de la Nature et des Forêts (nachfolgend ANF bezeichnet) das Markenprogramm **NATURSCHUTZ FLEESCH** aufgebaut. In diesem Markenprogramm wird Rindfleisch aus ganzjähriger, extensiver Weidehaltung im Zuge von Naturschutzprojekten in Luxemburg in der Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung definiert.

Der oben benannte landwirtschaftliche Betrieb (nachfolgend ERZEUGER bezeichnet) erklärt mit Unterzeichnung dieser Vereinbarung seine Teilnahme am Markenprogramm **NATURSCHUTZ FLEESCH** und verpflichtet sich die nachfolgenden Bedingungen einzuhalten.

Die Erzeugergenossenschaft als Eigentümer der Marke **NATURSCHUTZ FLEESCH** gestattet dem oben genannten ERZEUGER die Nutzung der Marke und damit das erzeugte Fleisch als **NATURSCHUTZ FLEESCH** anzubieten.

Art. 2 – Einzuhaltende Bedingungen für Erzeuger von **NATURSCHUTZ FLEESCH**

Der ERZEUGER stimmt mit Unterzeichnung dieser Vereinbarung dem Lastenheft **NATURSCHUTZ FLEESCH**, das als Anhang dieser Vereinbarung Teil derselben ist, zu.

Der ERZEUGER verpflichtet sich im Zuge der Erzeugung von **NATURSCHUTZ FLEESCH** insbesondere folgende Bedingungen einzuhalten bzw. anzuerkennen:

- Art. 5 Lastenheft:
Kriterien für die Erzeugung von **NATURSCHUTZ FLEESCH**,
- Art. 8.2 Lastenheft:
Kontrollen Erzeugungsbetriebe **NATURSCHUTZ FLEESCH**

Der ERZEUGER erklärt sich bereit, die internen Kontrollen der Erzeugergenossenschaft sowie die externen Kontrollen durch eine neutrale, akkreditierte Kontrollstelle zuzulassen und soweit erforderlich zu unterstützen.

Art. 3 – Laufzeit, Änderung und Kündigung der Vereinbarung

Die Laufzeit dieser Vereinbarung ist unbefristet.

Sie kann seitens der Erzeugergenossenschaft schriftlich und durch Gegenzeichnung beider Parteien geändert bzw. ergänzt werden.

Beiden Vertragsparteien steht zu jeder Zeit die Kündigung dieser Vereinbarung zu. Die Kündigung muss schriftlich per Einschreiben erfolgen und wird unmittelbar wirksam.

Mit Kündigung dieser Vereinbarung erlischt sofort die Berechtigung des ERZEUGERS zur Nutzung des Markenzeichens und die Berechtigung zur Lieferung von **NATURSCHUTZ FLEESCH**.

Sanem, den

Der Erzeuger

Der Präsident
der Erzeugergenossenschaft

Anlage :

Lastenheft **NATURSCHUTZ FLEESCH** – Version 2.00

VEREINBARUNG VERARBEITER

zur Teilnahme am Markenprogramm **NATURSCHUTZ FLEESCH** der Administration de la Nature et des Forêts

zwischen der Erzeugergenossenschaft **NATURSCHUTZ FLEESCH**,
2, Quartier de l'église
L-4987 Sanem

vertreten durch ihren Präsident

.....

und dem Betrieb

Name, Juristische Form:

mit Sitz in

Straße, Haus-Nr.:

PLZ, Wohnort: L-.....

vertreten durch:

Art. 1 – Gegenstand der Vereinbarung

Zur Unterstützung des Naturschutzes und der Sicherung der Artenvielfalt im Großherzogtum Luxemburg hat die Erzeugergenossenschaft **NATURSCHUTZ FLEESCH** **gemeinsam mit der** Administration de la Nature et des Forêts (nachfolgend ANF bezeichnet) das Markenprogramm **NATURSCHUTZ FLEESCH** aufgebaut. In diesem Markenprogramm wird Rindfleisch aus ganzjähriger, extensiver Weidehaltung im Zuge von Naturschutzprojekten in Luxemburg in der Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung definiert.

Der oben benannte landwirtschaftliche Betrieb (nachfolgend ERZEUGER bezeichnet) erklärt mit Unterzeichnung dieser Vereinbarung seine Teilnahme am Markenprogramm **NATURSCHUTZ FLEESCH** und verpflichtet sich die nachfolgenden Bedingungen einzuhalten.

Die Erzeugergenossenschaft als Eigentümer der Marke **NATURSCHUTZ FLEESCH** gestattet dem oben genannten ERZEUGER die Nutzung der Marke und damit das erzeugte Fleisch als **NATURSCHUTZ FLEESCH** anzubieten.

Art. 2 – Einzuhaltende Bedingungen für Verarbeiter von **NATURSCHUTZ FLEESCH**

Der VERARBEITER stimmt mit Unterzeichnung dieser Vereinbarung dem Lastenheft **NATURSCHUTZ FLEESCH**, das als Anhang dieser Vereinbarung Teil derselben ist, zu.

Der VERARBEITER verpflichtet sich im Zuge der Erzeugung von **NATURSCHUTZ FLEESCH** insbesondere folgende Bedingungen einzuhalten bzw. anzuerkennen:

- Art. 6 Lastenheft:
Kriterien für die Verarbeitung von **NATURSCHUTZ FLEESCH**,
- Art. 8.3 Lastenheft:
Kontrollen Schlacht-, Zerlege- und Verarbeitungsbetriebe **NATURSCHUTZ FLEESCH**

Der VERARBEITER erklärt sich bereit, die internen Kontrollen der ANF sowie die externen Kontrollen durch eine neutrale, akkreditierte Kontrollstelle zuzulassen und soweit erforderlich zu unterstützen.

Art. 3 – Laufzeit, Änderung und Kündigung der Vereinbarung

Diese Vereinbarung erfolgt unbefristet.

Sie kann seitens der Erzeugergenossenschaft schriftlich und durch Gegenzeichnung beider Parteien geändert bzw. ergänzt werden.

Beiden Vertragsparteien steht zu jeder Zeit die Kündigung dieser Vereinbarung zu. Die Kündigung muss schriftlich per Einschreiben erfolgen und wird unmittelbar wirksam.

Mit Kündigung dieser Vereinbarung erlischt sofort die Berechtigung des VERARBEITERS zur Nutzung des Markenzeichens und die Berechtigung zur Auslieferung von **NATURSCHUTZ FLEESCH**.

Sanem, den

Der Erzeuger

Der Präsident
der Erzeugergenossenschaft

Anlage :

Lastenheft **NATURSCHUTZ FLEESCH** – Version 2.00

VEREINBARUNG VERMARKTER

zur Teilnahme am Markenprogramm **NATURSCHUTZ FLEESCH** der Administration de la Nature et des Forêts

zwischen der Erzeugergenossenschaft **NATURSCHUTZ FLEESCH**,
2, Quartier de l'église
L-4987 Sanem

vertreten durch ihren Präsident

.....

und dem Betrieb

Name, Juristische Form:

mit Sitz in

Straße, Haus-Nr.:

PLZ, Wohnort: L-.....

vertreten durch:

Art. 1 – Gegenstand der Vereinbarung

Zur Unterstützung des Naturschutzes und der Sicherung der Artenvielfalt im Großherzogtum Luxemburg hat die Erzeugergenossenschaft **NATURSCHUTZ FLEESCH** **gemeinsam mit der** Administration de la Nature et des Forêts (nachfolgend ANF bezeichnet) das Markenprogramm **NATURSCHUTZ FLEESCH** aufgebaut. In diesem Markenprogramm wird Rindfleisch aus ganzjähriger, extensiver Weidehaltung im Zuge von Naturschutzprojekten in Luxemburg in der Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung definiert.

Der oben benannte landwirtschaftliche Betrieb (nachfolgend ERZEUGER bezeichnet) erklärt mit Unterzeichnung dieser Vereinbarung seine Teilnahme am Markenprogramm **NATURSCHUTZ FLEESCH** und verpflichtet sich die nachfolgenden Bedingungen einzuhalten.

Die Erzeugergenossenschaft als Eigentümer der Marke **NATURSCHUTZ FLEESCH** gestattet dem oben genannten ERZEUGER die Nutzung der Marke und damit das erzeugte Fleisch als **NATURSCHUTZ FLEESCH** anzubieten.

Art. 2 – Einzuhaltende Bedingungen für Vermarkter von **NATURSCHUTZ FLEESCH**

Der VERMARKTER stimmt mit Unterzeichnung dieser Vereinbarung dem Lastenheft **NATURSCHUTZ FLEESCH**, das als Anhang dieser Vereinbarung Teil derselben ist, zu.

Der VERMARKTER verpflichtet sich im Zuge der Erzeugung von **NATURSCHUTZ FLEESCH** insbesondere folgende Bedingungen einzuhalten bzw. anzuerkennen:

- Art. 7 Lastenheft:
Kriterien für Vermarkter von **NATURSCHUTZ FLEESCH**,
- Art. 8.4 Lastenheft:
Kontrollen Restaurants, Metzgereien und sonstige Vermarkter von **NATURSCHUTZ FLEESCH**

Der VERMARKTER erklärt sich bereit, die internen Kontrollen der ANF sowie die externen Kontrollen durch eine neutrale, akkreditierte Kontrollstelle zuzulassen und soweit erforderlich zu unterstützen.

Art. 3 – Laufzeit, Änderung und Kündigung der Vereinbarung

Diese Vereinbarung erfolgt unbefristet.

Sie kann seitens der Erzeugergenossenschaft schriftlich und durch Gegenzeichnung beider Parteien geändert bzw. ergänzt werden.

Beiden Vertragsparteien steht zu jeder Zeit die Kündigung dieser Vereinbarung zu. Die Kündigung muss schriftlich per Einschreiben erfolgen und wird unmittelbar wirksam.

Mit Kündigung dieser Vereinbarung erlischt sofort die Berechtigung des VERMARKTERS zur Nutzung des Markenzeichens **NATURSCHUTZ FLEESCH**.

Sanem, den

Der Erzeuger

Der Präsident
der Erzeugergenossenschaft

Anlage :

Lastenheft **NATURSCHUTZ FLEESCH** – Version 2.00

ANHANG 4
MUSTER AUFKLEBER (ETIKETTE) SCHLACHTKÖRPER **NATURSCHUTZ FLEESCH**

Name des Schlachtbetriebs	CEE Nr.
	
	
Vorderviertel	
<small>Sanitel Nummer: LU123456987 Datum Schlachtung: 01.01.2012 Schlachtgewicht: 350 kg Rinderrasse: Angus Geburt: Luxemburg Aufzucht: Luxemburg Geschlachtet für: Restaurant Ortschaft Erzeuger: Max Musterman Ortschaft Schlachtung: Luxemburg Nr. Agré.: 256395 Zerlegung: Luxemburg Nr. Agré.: 256395</small>	

Bei Tieren ohne Herkunftsnachweis (Führung Herdbuch)
ist für die Rassenangabe „Rinderrasse: Kreuzung“ anzugeben!

Die Angabe „Geschlachtet für:“ ist optional

ANHANG 5
MUSTER KENNZEICHNUNG LAGERBEHÄLTNISSE **NATURSCHUTZ FLEESCH**

Name des Schlachtbetriebs	CEE Nr.
	
	
Vorderviertel	
<small>Sanitel Nummer: LU123456987 Datum Schlachtung: 01.01.2012 Schlachtgewicht: 350 kg Rinderrasse: Angus Geburt: Luxemburg Aufzucht: Luxemburg Geschlachtet für: Restaurant Ortschaft Erzeuger: Max Musterman Ortschaft Schlachtung: Luxemburg Nr. Agré.: 256395 Zerlegung: Luxemburg Nr. Agré.: 256395</small>	

Bei Tieren ohne Herkunftsnachweis (Führung Herdbuch)
ist für die Rassenangabe „Rinderrasse: Kreuzung“ anzugeben!

Die Angabe „Geschlachtet für:“ ist optional

ANHANG 6
MUSTER ETIKETT VERARBEITUNGSPRODUKT **NATURSCHUTZ FLEESCH**



Bei Tieren ohne Herkunftsnachweis (Führung Herdbuch)
ist für die Rassenangabe „Rinderrasse: Kreuzung“ anzugeben!

Die Angabe „Geschlachtet für:“ ist optional

Wir führen



Anhang 7 - Muster Informationstafel Vermarkter

Mindestgröße DIN A3 - Metall mit Magneten

Raum für aktuell
gültige Informationen
(nach Art. 7 Lastenheft)



ANHANG 8 - CHARTE GRAPHIQUE **NATURSCHUTZ FLEESCH**



Viande des réserves naturelles du Luxembourg

Charte graphique
du logotype **NATURSCHUTZ FLEESCH**

Le logotype

Présentation

Le logotype pour le label de la viande issue de l'élevage extensif au Luxembourg est constitué de la typographie DELICIOUS HEAVY, d'un MACARON VERT, de dessins vectoriels de PLANTES que l'on peut retrouver dans une prairie et d'une SILHOUETTE DE BOEUF DE RACE RUSTIQUE.

Le logotype est basé sur une race bovine courante dans l'élevage extensif au Luxembourg et selon ses spécificités morphologiques : le Galloway.

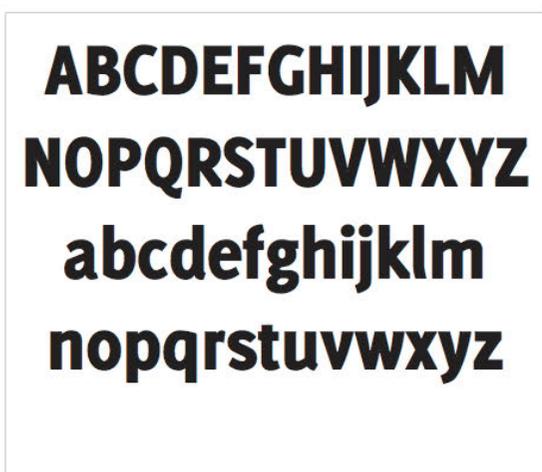
Le nom du label „NATURSCHUTZ FLEESCH“ est, et doit rester, en luxembourgeois pour marquer le PRODUIT LUXEMBOURGEOIS.



Le logotype

Typographie

Le logotype est constitué de la typographie **DELICIOUS HEAVY EN CAPITALES**

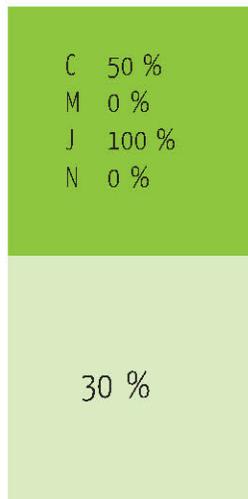


Le nom du label est toujours en blanc, sur la version originale verte ou sur la version noir & blanc du logotype, FLEESCH est dans un ton plus clair : 30% du fond du cercle.

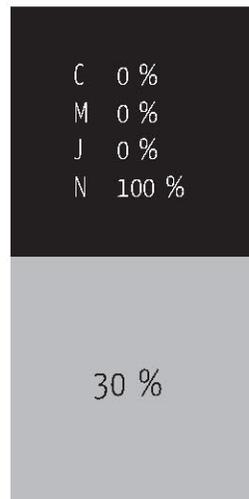
Le logotype

Les couleurs

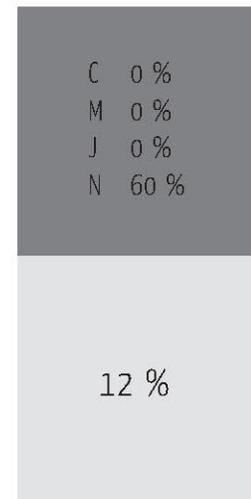
Version couleur



Version noir & blanc
(pour les documents N&B)



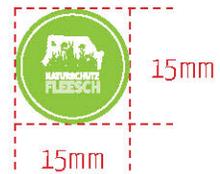
Version grise



Le logotype

Taille minimale

L'utilisation du logotype est permise jusqu'à la taille de 15mm de hauteur et de largeur.



Le logotype

Taille et proportions

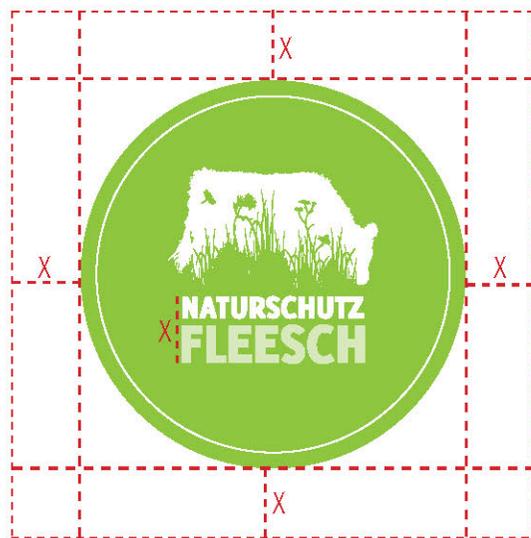
Le logotype est rond, les proportions du logotype (hauteur, largeur) doivent impérativement être respectées.
(Ces règles sont à appliquer dans toutes les versions aussi bien en couleur, en positif et en négatif).



Le logotype

Les zones d'exclusion

Pour respecter l'autorité visuelle du logotype, des zones d'exclusion sont définies. Le logo doit toujours rester dégagé et conserver une certaine distance par rapport à tout autre élément graphique, typographique ou photographique qui l'entoure. Les dimensions minimales de cette distance sont déterminées par la hauteur X de la partie texte du logotype.



Le logotype

A éviter !



Le logotype

A éviter !

