

Das Label Rouge ist keine Marke sondern eine Garantie

Das Label Rouge ist eine vom französischen Landwirtschaftsministerium amtlich erteilte Qualitätsauszeichnung. Für Sie ist es eine Garantie dafür, dass der Erzeuger die strengen Vorschriften eines Lastenheftes eingehalten hat und auf allen Produktionsstufen, von der Brüterei bis hin zum Verkauf, regelmäßige Kontrollen durchgeführt wurden.

Erzeuger von Label Rouge-Produkten verpflichten sich, das Wohlergehen der Tiere und die Gesundheit der Verbraucher an erste Stelle zu setzen. Auf der Grundlage dieser Verpflichtung können Geflügelprodukte angeboten werden, die einwandfreie Qualität, festes Fleisch und einen authentischen Geschmack bieten.

Artgerechte Haltung macht den Unterschied

Die Qualität und das Wohlergehen der Tiere haben während der gesamten Geflügelaufzucht nach den Label Rouge-Kriterien allererste Priorität und stehen damit deutlich vor der Produktivität. Jede Produktionsstufe wird einer eingehenden Kontrolle unterzogen – nichts wird dem Zufall überlassen.

Folgende Vergleichstabelle macht am Beispiel von Hähnchen die unterschiedlichen Voraussetzungen bei der Aufzucht deutlich: „Standard“, „Auslaufhaltung“ (nach den Vorschriften der EU) und „bäuerliche Auslaufhaltung oder bäuerliche Freilandhaltung nach Label Rouge-Kriterien“.

| Aufzuchtmethode bei Hähnchen | Standard* | Auslaufhaltung (EU-Vorschriften) | Label Rouge - bäuerliche Auslaufhaltung oder bäuerliche Freilandhaltung |
|---------------------------------|---|----------------------------------|---|
| Rassen | schnell wachsende Rassen | keine Vorschriften | ausgewählte, langsam wachsende, traditionelle Rassen um die Qualität der Fleischfaserung zu sichern |
| Futtermittel | keine Vorschriften | 70% Getreide | mindestens 75% Getreide, keine tierischen Produkte |
| Größe der Stallfläche | keine Vorschriften (bis 2000 m ²) | keine Vorschriften | maximal 400 m ² |
| Besatzdichte pro m ² | 20 - 25 | 13 | maximal 11 |
| Auslauf im Freien | keiner | 1 m ² pro Tier | mindestens 2 m ² pro Tier (entspricht 1 ha pro Stall von 400 m ²). Die im Freien aufgezogenen Tiere befinden sich mindestens 6 Wochen lang auf einer mit Gras bewachsenen Fläche, die in Freiheit aufgezogenen Tiere ständig |
| Schlachalter | 30-42 Tage | 56 Tage | mindestens 81 Tage |

* Die Zahlen in der Spalte für Standardaufzucht sind richtungsweisende Daten und gründen auf Erfahrungswerten



Die Label Rouge-Auszeichnung will verdient sein!

Um das Label Rouge zuerkannt zu bekommen, müssen sich die Erzeuger verpflichten, die im Lastenheft festgehaltenen strengen Kriterien genau einzuhalten.

Die 5 wichtigsten Vorschriften des Lastenheftes sind:

- **Auswahl von Landrassen**, die sich durch langsames Wachstum sowie durch die schmackhafte Qualität ihres Fleisches auszeichnen.
- **Bäuerliche Aufzucht** im Freien oder in Freiheit, auf großen, mit Gras bewachsenen und schattigen Auslaufflächen, um das Wohlbefinden der Tiere zu garantieren.
- **Natürliche, gesunde und ausgewogene Futtermittel**, die zu 100% pflanzlich sind und zu 75% aus Getreide bestehen, angereichert mit Vitaminen und Mineralien - garantiert ohne Wachstumsantibiotika.
- **Eine bedeutend längere Aufzucht** (mindestens 81 Tage für Hähnchen, d. h. doppelt so lang wie bei der Standardaufzucht), um so eine feine Haut und festes, schmackhaftes sowie fettarmes Fleisch zu erzeugen.
- **Hygienische Sicherheit** durch regelmäßige Kontrollen.

Qualitätserzeugnisse unter strenger Kontrolle

Um die Einhaltung der anspruchsvollen Qualitätskriterien für Label Rouge-Geflügel zu garantieren, wurde ein strenger Plan mit rigorosen Kontrollen auf allen Produktionsstufen aufgestellt, die von einem vom Ministerium zugelassenen unabhängigen Organ durchgeführt werden.

| Gegenstand der Kontrolle | Mindestanzahl von durchgeführten Kontrollen |
|---------------------------------|---|
| Brütereien | 2 unangekündigte Kontrollen jährlich pro Brüterei |
| Aufzuchtbetriebe | 1 unangekündigte Kontrolle pro Aufzuchtpopulation |
| Futtermittelhersteller | 2 unangekündigte Kontrollen jährlich pro Produktionsanlage |
| Futtermittelanalysen | 1 Analyse jährlich pro Futtermischungsformel |
| Schlachthöfe | 6 unangekündigte Kontrollen jährlich pro Schlachthof |
| Bakteriologische Analysen | 3 unangekündigte Kontrollen vierteljährlich pro Schlachthof |
| Zerlegungsanlagen | 3 unangekündigte Kontrollen vierteljährlich pro Anlage |
| Verarbeitungsanlagen | 3 bakteriologische Kontrollen vierteljährlich pro Anlage |
| Produkte an den Verkaufsstellen | 1 Kontrolle pro Schlachthof und pro 100.000 ausgezeichneten Erzeugnissen jährlich, bei mindestens 5 Kontrollen jährlich und pro Schlachthof |
| Sensorische Analysen | 1 Analyse je Produktionseinheit von 500.000 ausgezeichneten Erzeugnissen pro Label und pro Jahr, mindestens 4 Analysen pro Label und 1 Analyse pro Schlachthof, durchgeführt von einem amtlich zugelassenen Labor |



Qualität, Sicherheit, Rückverfolgbarkeit

Das Auszeichnungsetikett, ein regelrechtes Ausweisdokument, dient der Information des Verbrauchers und muss folgende Daten enthalten:



Label Rouge
**Guts-
hähnchen**

Aufgezogen im Freien

Mindestens 81 Tage alt zum Zeitpunkt der Schlachtung

Mit 75% Getreidefuttermittel aufgezogen

Gekühlt zwischen 0° und 4° aufbewahren

Verzehr bis 9 Tage nach Schlachtdatum

Geprüft durch:

Geschlachtet durch:

00000000

GENEHMIGUNGSNR. 00-00

- Einzigartige Garantie für höchste Qualität.
- Angabe über Aufzuchtgebiet und Schlachthof.
- Traditionsnaher Aufzuchtmethoden, die dem Wohlergehen der Tiere Vorrang einräumt.
- Erzeugnisse mit Hygiene- und Frischegarantie.
- Kontrollorgan, das Label Rouge-Qualität garantiert.
- Individuelle Identifikationsnummer, durch die die Aufzucht des Tieres von der Brüterei bis zur Verkaufsstelle zurückverfolgt werden kann.
- Die vom französischen Landwirtschaftsministerium an den Erzeuger vergebene Genehmigungsnummer.

Ein breites Angebot an Geflügelerzeugnissen

Diese Angaben machen das Erzeugnis für den Verbraucher transparent, so dass er ganz genau weiß, was er einkauft – ob nun Hähnchen, Perlhuhn, Ente, Truthahn, Kapaun, junges Masthuhn oder aber besonderes Geflügel für spezielle festliche Anlässe.

Label Rouge - ein Zeichen des Vertrauens



Sternstraße 58 • 40479 Düsseldorf
Telefon: 02 11/49 80 8-0 • Telefax: 02 11/49 80 8-21
e-mail: sopexa.deutschland@sopexa.com • <http://www.sopexa.de>
<http://www.gefluegel-labelrouge.com>



Syndicat national des labels français,
31 bis, avenue du Maréchal de Lattre de Tassigny • F-94440 Villecresnes
Tel: 33 (0) 1 45/69 69 00 • Fax: 33 (0) 1 45/69 65 66



Office national interprofessionnel de la viande, élevage et aviculture
80 avenue des Terroirs de France • F-75607 Paris cedex 12
Tel: 33 (0) 1 44/68 50 00 • Fax: 33 (0) 1 44/68 52 33

FREIHEIT, DIE MAN SCHMECKT!



Die amtliche Garantie für höchste Qualität ist eine Empfehlung für Ihre Kunden



FRANZÖSISCHES GEFLÜGEL AUS
BÄUERLICHER FREILANDHALTUNG

DÉCRET DU 12.3.96