



Qualitätsrichtlinien

1 Zweck

Den Konsumenten soll über die Ländle Metzg Betriebe regionales, qualitativ hochwertiges, Herkunft gesichertes Fleisch aus Tierschutz gerechter Tierhaltung angeboten werden.

Durch eine klare Kennzeichnung und Auslobung soll die Nachvollziehbarkeit der Herkunft, das Vertrauen des Verbrauchers stärken.

Ebenso soll durch ein gezieltes Angebot von regionalem Qualitätsfleisch die Wertschöpfung beim Landwirt, als auch auf den nachgelagerten Stufen gesichert und verbessert werden.

2 Geltungsbereich

Die Qualitätsrichtlinie ist von allen Ländle Metzg Betrieben verbindlich einzuhalten. Die Überwachung der Ländle Metzg Betriebe wird anhand der Qualitätsrichtlinie durch die LQM durchgeführt.

3 Beschreibung

Jeder Ländle Metzg Betrieb verfügt über das LQM über einen gültigen „AMA bos Vertrag“ (betrifft Rind und Kalb) und befolgt dessen Richtlinien (Rückverfolgbarkeit etc.).

3.1 Zukauf über Frischfleischzulieferanten

Die LQM schließt mit 4 bis 5 heimischen Frischfleischzulieferanten (Vonach, Fetz, Wassermeier), welche nachweislich derartige Vorarlberger oder Österreichische Ware anbieten, eine Grundsatzvereinbarung zu Lieferbestimmungen an Ländle Metzg Betriebe ab.

Diese Frischfleischzulieferanten haben bei jeder Lieferung an einen Ländle Metzg Betrieb die Produkte klar mit der Herkunftsangabe zu kennzeichnen. Ebenso sind von den Fleischzulieferanten die Artikel auf Lieferschein und Rechnung mit der Herkunftsangabe zu versehen.

3.2 Fleischherkunft

- a) In einem Ländle Metzger Betrieb wird bei **Rind-/Kalb- und Schweinefleisch** zu **100 % Vorarlberger Fleisch** über die Theke verkauft.
- b) **Ausnahmen** sind **saisonale Schwankungen** bei diversen Produkten (Filet zu Weihnachten sowie Spare Ribs, Karree und Hals in der Grillsaison).
- c) **Bei Inanspruchnahme** von Ausnahmemöglichkeiten ist in jedem Fall das **LQM in Kenntnis zu setzen**. Vom Ländle Metzger Betrieb ist bei Inanspruchnahme einer Ausnahmeregelung dies **innerbetrieblich zu dokumentieren**.
- d) **Bei Inanspruchnahme** einer Ausnahmemöglichkeit ist das Fleisch in der Theke **deutlich mit der tatsächlichen Herkunftsangabe auszuloben**.
- e) **Bei jeder Inanspruchnahme einer Ausnahme muss** das **Fleisch** (Rind, Kalb, Schwein) nachweislich aus **Österreichischer Herkunft** stammen.
- f) Eine **Frischfleischvermarktung** (Rind, Kalb, Schwein) **an Handelspartner muss** nachweislich **Österreichischer Herkunft** sein.

****Zukäufe von ausländischem Fleisch (Rind, Kalb, Schwein) sind in keinem Fall erlaubt!****

3.3 Innerbetriebliche Kennzeichnung

- a) Die Kennzeichnung des Kalb- und Rindfleisches erfolgt nach der Rindfleischetikettierungs-Verordnung 1760/2000 i.d.g.F.
- b) Jeder Ländle Metzger Betrieb erklärt sich damit einverstanden, dafür zu sorgen, innerbetrieblich eine klare Transparenz und Nachvollziehbarkeit von Theken- und Handelswaren zu gewährleisten.
- c) Die Fleischabpackung und -kennzeichnung erfolgt nach der Lebensmittelkennzeichnungs-Verordnung und der Rindfleischetikettierungs-Verordnung 1760/2000 i.d.g.F.

3.4 Eigenverantwortung - Qualitätssicherung

- a) Im Zuge der Eigenkontrolle des Ländle Metzger Betriebes sind die zugekaufte Ware sowie die Lieferscheine und Rechnungen hinsichtlich der Qualität und Herkunftskennzeichnung zu prüfen.
- b) Jeder Ländle Metzger Betrieb hat verpflichtend die gesetzlich vorgeschriebenen Bestimmungen einzuhalten.
- c) Eine verpflichtende Teilnahme an einem Schlachtkörper-Monitoring oder an einem Hygiene-Monitoring ist erforderlich.

3.5 Überwachungshäufigkeit

- a) Der Ländle Metzger Betrieb lässt jederzeit eine von der LQM durchgeführte oder veranlasste Kontrolle von externen Kontrollstellen zu. Eine Kontrolle von Seiten des LQM erfolgt mindestens zweimal pro Jahr unvorangekündigt.

3.6 Sanktionen

- a) Wird bei einem Ländle Metzger Betrieb im Zuge einer Kontrolle Fleisch (Rind, Kalb, Schwein) von ausländischer Herkunft festgestellt, wird dieser schriftlich abgemahnt und die Kontrollkosten von EUR 500,- werden in Rechnung gestellt. Gemeinsam mit dem Ländle Metzger Betrieb und dem Qualitätsmanagement des LQM werden weitere Maßnahmen vereinbart. Die Folgewirksamkeit der festgelegten Maßnahmen wird durch Qualitätsmanagement des LQM innert einer definierten Frist kostenpflichtig für den Ländle Metzger Betrieb durchgeführt.