

# LASTENHEFT CHAROLUXE



Erstellt am: 25. Januar 2022

## Schlüsselmerkmale:

- **Ausgewählte Rasse zur Fleischerzeugung (Rasse Charolais und Kreuzungen mit mindestens einem Elternteil der Rasse Charolais)**
- **Kälberaufzucht im Geburtsbetrieb bis zur Entwöhnung**
- **Tiermast auf Weiden oder in Laufställen**
- **100 % pflanzliche Ernährung der Jungbullen, vitamin- und mineralstoffhaltig**
- **Mindesten 60 % der Futtermittel stammen aus lokaler Erzeugung**
- **Einhaltung der guten Zuchtpraktiken**
- **In Frankreich geborene, gezüchtete und geschlachtete Jungbullen**
- **Garantierte Reifedauer für Grill- und Bratstücke (für optimale Zartheit)**
- **Garantierte Rückverfolgbarkeit von der Aufzucht bis zum Verkaufsort gemäß den gesetzlichen Vorschriften**
- **Von einer unabhängigen Stelle kontrolliertes Verfahren**

### INTERBEV

Name: Emmanuel BERNARD  
Président Section Bovins

Datum: 25. Januar 2022

# INHALT

## Inhaltsverzeichnis

1	VORWORT UND ANWENDUNGSBEREICH .....	3
1.1	ALLGEMEINE EINFÜHRUNG .....	3
1.2	CLUB CHAROLUXE DEUTSCHLAND.....	3
1.3	ANWENDUNGSBEREICH.....	4
2	AUFBAU DES CHAROLUXE-PROGRAMMS .....	4
3	ANFORDERUNGEN AN DIE EINZELNEN AKTEURE .....	5
3.1	PHASE 1: ZUCHT UND ENDMAST .....	5
3.1.1	Auswahl geeigneter Zuchtbetriebe in Frankreich.....	5
3.1.2	Anforderungen an die Zuchtbetriebe .....	5
3.2	PHASE 2: TRANSPORT DER RINDER.....	8
3.3	PHASE 3: ENTGEGENNAHME UND UNTERBRINGUNG DER RINDER IM STALL .....	9
3.4	PHASE 4: SCHLACHTUNG, AUSSCHWITZEN, KÜHLUNG, ZERLEGUNG IN VIERTEL UND GROSSTEILE .....	9
3.5	PHASE 5: HERSTELLUNG VON TEILSTÜCKEN UND VAKUUMVERPACKTEM MUSKELFLEISCH .....	11
3.6	PHASE 6: UVCI-HERSTELLUNG .....	12
3.7	PHASE 7: VERSAND UND TRANSPORT DES FLEISCHES AN DEN VERKAUFSORT .....	13
3.8	PHASE 8: FLEISCHREIFUNG, VORBEREITUNG DER FLEISCHSTÜCKE UND VERMARKTUNG .....	13
4	KONTROLLHÄUFIGKEIT.....	14

# 1 VORWORT UND ANWENDUNGSBEREICH

## 1.1 ALLGEMEINE EINFÜHRUNG

Die Marke Charoluxe soll dem deutschen Verbraucher Rindfleisch von ausgewählter Qualität garantieren, das von einer ausgesuchten Rinderrasse stammt: dem Charolais-Rind. Diese Rasse mit ihrem charakteristischen weißen Fell stammt aus der Gegend um Charolles im ostfranzösischen Burgund. Jahrhundertlang wurden hier Rinder für die Milchgewinnung und als Arbeitstiere gezüchtet und anschließend für die Fleischerzeugung gemästet. Das Stammbuch (*herd book*) wird seit 1864 geführt. Im Zuge des zunehmenden Einsatzes von Maschinen in der Landwirtschaft wandelte sich die Rasse zu einer reinen Mastrasse. Charolais-Rinder haben einen charakteristischen Körperbau und sind eine ausgezeichnete Fleischrasse. Ihr Fleisch ist heute weltweit für seine Zartheit und seinen aromatischen Geschmack bekannt. Auch unter Züchtern ist das Charolais-Rind als unkomplizierte Rasse beliebt. Ihr ausgeglichenes Temperament und ihre natürliche Fügsamkeit, die auf die Selektion durch die Züchter früherer Zeiten für die Nutzung als Zugtiere zurückzuführen sind, vereinfachen die tägliche Arbeit der Züchter im Umgang mit den Tieren. Dank der enormen Anpassungsfähigkeit an äußere Gegebenheiten können Charolais-Rinder auf der Weide gehalten werden und so zur Landschaftsgestaltung und -pflege beitragen. Die Charolais-Kuh ist zudem ihre Muttereigenschaften bekannt: Sie säugt das Kalb in den ersten sieben Lebensmonaten bis zur Entwöhnung.

## 1.2 CLUB CHAROLUXE DEUTSCHLAND

Der Club CHAROLUXE Deutschland ist ein Zusammenschluss von INTERBEV und Club Viande Bovine Europe (CVBE). Ziel des Clubs ist die Verkaufsförderung von Rindfleisch aus Frankreich, das unter der Marke CHAROLUXE am deutschen Markt verkauft wird.

**Ziel dieses Clubs ist die selektive Förderung von französischem Qualitätsrindfleisch auf dem deutschen Markt** durch gemeinsame Werbeaktionen, die von INTERBEV und den betreffenden Unternehmen finanziert werden.

Die Clubmitglieder genießen die folgenden Vorteile:

- Exklusive Vermarktung unter der Marke CHAROLUXE
- Exklusive Werbe- und PR-Aktionen für die Marke

Alle Maßnahmen in Verbindung mit der Marke CHAROLUXE unterliegen den Bedingungen des vorliegenden Lastenhefts, das Eigentum von INTERBEV ist. Das Lastenheft wurde von den zuständigen französischen und deutschen Behörden freigegeben, um deutschen Vertriebspartnern die Möglichkeit zu geben, auf dem Etikett von Fleischerzeugnissen der Marke CHAROLUXE freiwillige Angaben gemäß europäischem Recht anzubringen.

Dieses Lastenheft enthält folgende Definitionen:

- die für Verbraucher bestimmten Angaben
- Aufbau des CHAROLUXE-Programms
- Produkteigenschaften und entsprechende Kontrollmechanismen

Der Aufbau des CHAROLUXE-Programms ist identisch mit der im **Lastenheft „Exportrindfleisch – Jungbullen – Etikettierungsmodalitäten von Exportfleisch“ („JBE-Lastenheft“)** beschriebenen Definition, **das Eigentum von INTERBEV ist. Schlachtbetriebe, die Teilnehmer der Programme CHAROLUXE und JBE sind, können von denselben Mitgliedsunternehmen beliefert werden.**

INTERBEV beauftragt eine unabhängige, nach der Norm EN 45011 akkreditierte Kontrollstelle, die in Frankreich und Deutschland die Einhaltung des Lastenhefts durch die verschiedenen an der Herstellung von CHAROLUXE-Erzeugnissen beteiligten Akteure kontrolliert.

INTERBEV bildet außerdem einen **CHAROLUXE-Markenausschuss**. Aufgabe des Ausschusses ist es, die Kontrollergebnisse zu überwachen und gegebenenfalls die im Anhang *Charoluxe-Kontroll- und -Sanktionsplan* festgelegten Sanktionen anzuwenden.

Auf diese Weise erhalten die deutschen Verbraucher die Garantie, dass das von ihnen gekaufte Fleisch von in Frankreich geborenen, gezüchteten und geschlachteten Tieren stammt. Die Garantien zur Tierhaltung übertreffen die Vorgaben gemäß europäischem und französischem Recht.

### 1.3 ANWENDUNGSBEREICH

Das vorliegende Lastenheft gilt für Frischfleisch, Hackfleisch und Zubereitungen von frischem und tiefgefrorenem Hackfleisch von ausgewachsenen Rindern.

Die Rinder und das von ihnen stammende Fleisch erfüllen die Bestimmungen dieses Lastenhefts.

## 2 AUFBAU DES CHAROLUXE-PROGRAMMS

INTERBEV überträgt das Nutzungsrecht am vorliegenden Lastenheft an **französische Rindfleischexporteure**, die folgende Verpflichtungen erfüllen:

- Abschluss einer **Vereinbarung als Träger des CHAROLUXE-Lastenhefts** mit INTERBEV
- Entrichtung eines Beitrags für die Marke CHAROLUXE an den Club Viande Bovine Europe (CVBE)
- Einrichtung einer strukturierten Lieferkette, die ausschließlich aus eindeutig benannten Mitgliedsunternehmen besteht, die eine Verpflichtungserklärung gegenüber dem Träger des Lastenhefts auf der Grundlage des Formulars im Anhang abgegeben haben

Das CHAROLUXE-Lastenheft unterscheidet sich in Bezug auf die Fleischverarbeitung vom JBE-Lastenheft. Folglich müssen Exporteure, die Rindfleisch unter der Marke CHAROLUXE vermarkten möchten, folgende Bedingungen erfüllen:

- Unterzeichnung einer **Zusatzvereinbarung als Träger des CHAROLUXE-Lastenhefts** (siehe Formular C1bis im Anhang), sofern der Exporteur bereits bei INTERBEV als Träger des **JBE-Lastenhefts** registriert ist
- Abschluss einer **Vereinbarung als Träger des JBE-Lastenhefts** (siehe Formular C1 im Anhang) und Unterzeichnung einer **Zusatzvereinbarung als Träger des CHAROLUXE-Lastenhefts** (siehe Formular C1bis im Anhang), sofern der Exporteur noch nicht bei INTERBEV als Träger des **JBE-Lastenhefts** registriert ist

Die anderen Akteure der CHAROLUXE-Lieferkette müssen eine Verpflichtungserklärung gegenüber dem Träger des Lastenhefts abgeben (siehe Anhang *Verpflichtungserklärungen für die Marke CHAROLUXE*: E1 für neue Schlachtbetriebe, E2 für Zerlegungsbetriebe und/oder Großhändler und/oder Hackfleischbetriebe, E3 für Relaisstrukturen, E4 für Händler, E5 für die Züchter über die Relaisstrukturen).

Nach Prüfung der Unterlagen legt INTERBEV diese dem Club CHAROLUXE vor, der über den Mitgliedsantrag entscheidet.

- Wird der Antragsteller in den Club aufgenommen, registriert INTERBEV seine Verpflichtung sowie gegebenenfalls jene der noch nicht verpflichteten Akteure der Lieferkette und weist ihnen jeweils eine Nummer zu.

- Wird der Antragsteller nicht in den Club aufgenommen, so informiert ihn der Club über die Ablehnung, und INTERBEV stoppt den Registrierungsprozess für das CHAROLUXE-Programm. Der Antragsteller kann jedoch weiterhin als Träger des JBE-Lastenhefts registriert bleiben.

INTERBEV führt ein Verzeichnis der verpflichteten Marktteilnehmer, die Teil der Lieferketten der einzelnen Träger des Lastenhefts sind. Dieses Verzeichnis dient als Grundlage für die Durchführung von Prüfungen durch die unabhängige Kontrollstelle sowie für Kontrollen durch zuständige Behörden.

### 3 ANFORDERUNGEN AN DIE EINZELNEN AKTEURE

In diesem Kapitel werden für jede Lebensphase Kontrollkriterien, Zielwerte und Kontrollverfahren präsentiert, auf deren Grundlage die Konformität der Erzeugnisse mit diesem Lastenheft gewährleistet wird.

#### 3.1 PHASE 1: ZUCHT UND ENDMAST

##### 3.1.1 Auswahl geeigneter Zuchtbetriebe in Frankreich

Die Auswahl der französischen Zuchtbetriebe, die in der Lage sind, Rinder gemäß vorliegendem Lastenheft zu züchten, erfolgt auf der Grundlage der im INTERBEV-Lastenheft (auch „**JBE-Lastenheft**“ genannt) **gelisteten Zuchtbestände**.

**Die für Phase 1 maßgeblichen Kriterien entsprechen jenen des JBE-Programms und werden im Folgenden zur Erinnerung noch einmal aufgeführt.**

Der Listeneintrag basiert auf:

- einer formellen Verpflichtungserklärung jedes einzelnen Zuchtbetriebs
- einer jährlichen Überprüfung jedes verpflichteten Zuchtbetriebs durch einen Erzeugerverband. Hierbei handelt es sich um die sog. **Relaisstruktur**, die über das erforderliche kompetente und verfügbare Personal verfügt.

Die Relaisstruktur erstellt einen Bericht über die jährliche Überprüfung des Zuchtbetriebs. Sie hält zudem das Verzeichnis der gelisteten Zuchtbetriebe auf dem neuesten Stand.

##### 3.1.2 Anforderungen an die Zuchtbetriebe

- *Ort der Geburt, Zucht und Schlachtung*

Die Rinder werden in Frankreich geboren, gezüchtet und geschlachtet. Dieses Kriterium wird in der Praxis auf der Ebene des Schlachtbetriebs kontrolliert und überwacht, denn der Zuchtbetrieb kann in seinem Viehbestand auch Rinder halten, die nicht in Frankreich geboren oder gezüchtet wurden, sofern diese nicht in das CHAROLUXE-Programm einbezogen werden.

- *Rasse*

Die für das CHAROLUXE-Programm bestimmten Rinder gehören der Rasse Charolais an (Code 38) oder stammen aus Kreuzungen (Code 39), bei denen mindestens ein Elternteil der Rasse Charolais angehört. Dieses Kriteriums wird in der Praxis auf der Ebene des Schlachthauses kontrolliert und überwacht, denn der Zuchtbetrieb kann in seinem Viehbestand auch Rinder halten, die weder von der Rasse Charolais noch von Charolais-Kreuzungen stammen, sofern diese nicht in das CHAROLUXE-Programm einbezogen werden.

<b>Kriterium</b>	<b>Zielwert</b>	<b>Kontrollverfahren</b>
<b>Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit</b>	Jedes Rind wird durch 2 Ohrmarken mit identischer nationaler Kennnummer gekennzeichnet.	Stichprobenartige Sichtkontrolle der Ohrmarken zur Kennzeichnung von Rindern
	1 Rinderpass pro Tier	Stichprobenartige Dokumentenprüfung des Vorliegens von Rinderpässen
	Aktuell geführtes Stammbuch	Dokumentenprüfung: aktuell geführtes Stammbuch
<b>Tiergesundheit</b>	Der Viehbestand ist offiziell frei von Tuberkulose und Brucellose und frei oder offiziell frei von enzootischer Rinderleukose.	Dokumentenprüfung: Vorliegen einer grünen oder gelben ASDA, die mit den einzelnen Rinderpässen und den Ergebnissen der Rinderanalysen verbunden ist
	Einhaltung der veterinärrechtlichen Vorschriften (Besuche, Aufbewahrung von Rezepten, Rückverfolgbarkeit der Behandlungen, aktuelles Gesundheitsbuch)	Dokumentenprüfung: - Zusammenfassung der letzten Veterinärkontrolle - Vorliegen von Rezepten - vorhandene Medikamente und deren Aufbewahrung - aktuelles Gesundheitsbuch - Einhaltung von Wartezeiten
	ggf. abgetrennte Unterbringung für hinzugekaufte Rinder	Sichtkontrolle der abgetrennten Unterbringungsmöglichkeit (sofern zutreffend)
<b>Nahrung der Rinder</b>	Rückverfolgbarkeit der Futtermittel	Dokumentenprüfung: Etiketten und Lieferscheine gekaufter Futtermittel
	Futtermittelhygiene und -aufbewahrung: - keine für andere Tierarten vorgesehenen Futtermittel - keine Kontamination von Futtermitteln durch toxische Substanzen	Sichtkontrolle des Ortes, an dem die Futtermittel gelagert, aufbewahrt und verfüttert werden
	100 % pflanzliche, vitamin- und mineralstoffreiche Nahrung	Dokumentenprüfung: Ernährungsplan
	Fütterung mit frischem oder konserviertem (getrocknetem, siliertem) Futter, ergänzt durch konzentrierte Futtermittel	
	Vorliegen eines Ernährungsplans, aus dem die verschiedenen Futtermittel hervorgehen, die an die Rinder im CHAROLUXE-Programm verfüttert werden	
	Sauberes, stets verfügbares Tränkwasser	Sichtkontrolle der Herkunft des Wassers und der Sauberkeit der Tränken

	Lokal erzeugte Futtermittel: 60 % des Futters für die Jungbullen stammen aus Betrieben im Umkreis von 100 km um den Zuchtbetrieb (außer bei ungewöhnlichen Witterungsbedingungen). Ziel ist die maximale Selbstversorgung an Futtermitteln	Berechnung des Anteils an Futtermitteln aus lokaler Herkunft
<b>Tierwohl</b>	Keine Misshandlungen: - kein Stacheleinsatz - geeignete Ausrüstung für den Umgang mit Rindern	Sichtkontrolle und Dialog mit dem Züchter
	Guter physischer Zustand und Sauberkeitszustand der Rinder	Stichprobenartige Sichtkontrolle des physischen Zustands und der Sauberkeit der Rinder 95 % der Rinder gemäß Sauberkeitsskala mit A oder B bewertet
	Körperliche Unversehrtheit (keine Verletzungen)	Stichprobenartige Sichtkontrolle der Rinder auf Verletzungen
	Sauberer und korrekt belüfteter Stall	Sichtkontrolle auf Kondenswasserbildung (oder Spuren von Kondenswasser) im Stall
	Keine Anbindehaltung	Sichtkontrolle, dass keine Anbindehaltung stattfindet
	Masttiere in Laufställen	Sichtkontrolle der Mastställe
	Ausschluss von Spaltenböden, Vorhandensein von mineralischer oder pflanzlicher Einstreu in den Mastställen	Sichtkontrolle, dass keine Spaltenböden vorhanden sind und dass eine pflanzliche oder mineralische Einstreu vorhanden ist
	Mindestfläche pro Tier im Maststall: • bis 150 kg - 1,5 m <sup>2</sup> /Tier • >150 bis 220 kg - 2 m <sup>2</sup> • 220 bis 400 kg - 3 m <sup>2</sup> • 400 kg - 4 m <sup>2</sup>	Berechnung der Dichte (Fläche der Box/Anzahl Tier pro Gewichtsklasse und Box)
	Bei Überwintern im Freien Vorhandensein eines natürlichen oder gebauten Unterstands	Sichtkontrolle, ob Unterstand vorhanden ist (sofern zutreffend)
Bei Enthornung Einsatz geeigneter Techniken zur Stressbegrenzung	Sichtkontrolle der Rinder und Dialog mit dem Züchter zur Enthornungstechnik	
<b>Zustand der Zugangswege zum Zuchtbetrieb</b>	Einhaltung der Vorschriften zu klassifizierten Anlagen, der Nitratrichtlinie sowie zu Grünstreifen	Dokumentenprüfung (wenn sich der Zuchtbetrieb in einer Umweltschutzzone (ICPE) oder einer gefährdeten Region befindet): - Ausbringungsplan, Streuplan und ggf. Düngeplan

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- ggf. visuelle Stichprobenkontrolle der Lagergebäude gemäß den Vorschriften für Umweltschutzzonen (ICPE) oder gefährdete Regionen</li> <li>- Wasserläufe mit Grünstreifen</li> </ul>
	Befestigte Zugangswege zum Zuchtbetrieb, die frei von abfließendem Dung und anderen Betriebsabwässern sind	Sichtkontrolle der Zugangswege zum Zuchtbetrieb auf Nichtvorhandensein von Abwasser oder abfließendem Dung

### 3.2 PHASE 2: TRANSPORT DER RINDER

**Der Träger des Lastenhefts oder, falls abweichend, der Schlachtbetrieb ist für die Einhaltung der Kriterien für diese Phase verantwortlich und muss daher in der Lage sein, der externen Kontrollstelle alle Nachweise über deren Einhaltung vorzulegen.**

Kriterium	Zielwert	Kontrollverfahren
<b>Allgemeine Transportbedingungen</b>	Einsatz von qualifiziertem Personal	Dokumentenprüfung: Zulassungszertifikate des den Transport durchführenden Personals
	Einhaltung der maximalen Ladedichte	Dokumentenprüfung: Transportdokumente bezüglich Einhaltung der Ladedichte
	Einhaltung der maximalen Transportdauer von 8 Stunden oder maximalen Entfernung, die pro Abholung zurückgelegt werden darf, je nach Anzahl der Ladestationen	Stichprobenartige Dokumentenprüfung der Routenpläne
<b>Rückverfolgbarkeit der Rinder</b>	Rinder sind gekennzeichnet und werden mit ihrem Rinderpass transportiert	Sichtkontrolle der Kennzeichnung der Rinder bei der Entladung im Schlachtbetrieb Dokumentenprüfung: Vorliegen der Pässe beim Transport
<b>Hygiene und Gesundheit</b>	Abgedichtete und desinfizierte Viehtransporter	Dokumentenprüfung: Zulassungsbescheinigung für den Viehtransporter Dokumentenprüfung und Sichtkontrolle zur regelmäßigen Desinfektion des Viehtransporters
	Keine Vermischung von Jungbullen und anderen Rinderkategorien beim Transport	Dokumentenprüfung: Transportdokumente bezüglich nicht vorhandener Vermischung mit anderen Rinderkategorien



### 3.3 PHASE 3: ENTGEGENNAHME UND UNTERBRINGUNG DER RINDER IM STALL

Der Schlachtbetrieb ist für die Einhaltung der Kriterien für diese Phase verantwortlich und muss daher in der Lage sein, der externen Kontrollstelle alle Nachweise über deren Einhaltung vorzulegen.

Kriterium	Zielwert	Kontrollverfahren
<b>Bedingungen für die Entgegennahme und Unterbringung der Rinder im Stall</b>	Keine Misshandlung der Rinder	Sichtkontrolle des Entladevorgangs und der Unterbringung der Rinder im Stall Dokumentenprüfung: Standardarbeitsanweisungen
	Einzelunterbringung und Tränkung der Rinder im Stall	Sichtkontrolle der Ausrüstung in den Rinderställen
<b>Tierwohl</b>	Präsenz mindestens eines Tierwohlbeauftragten mit Kompetenznachweis im Betrieb	Dokumentenprüfung: Gültigkeit des Kompetenznachweises des Tierwohlbeauftragten
	Führen eines aktuellen „Tierwohl“-Registers, in dem alle Unregelmäßigkeiten dokumentiert werden (z. B. anormaler Stress, Verletzungen)	Dokumentenprüfung: Führung des „Tierwohl“-Registers

### 3.4 PHASE 4: SCHLACHTUNG, AUSSCHWITZEN, KÜHLUNG, ZERLEGUNG IN VIERTEL UND GROSSTEILE

Kriterium	Zielwert	Kontrollverfahren
<b>Ort der Geburt, Zucht und Schlachtung</b>	In Frankreich geborene und gezüchtete Rinder	Sichtkontrolle, ob der Vermerk „FR“ auf den Kennmarken der Rinder angebracht ist Dokumentenprüfung der Rinderpässe zur Überprüfung, ob <ul style="list-style-type: none"> <li>- die Kennnummer der Rinder mit dem Vermerk „FR“ beginnt</li> <li>- Auf etwaigen Bewegungsmeldekarten dürfen ausschließlich französische Zuchtbetriebe angegeben sein.</li> </ul>
	Mindest-Aufenthaltsdauer der Kälber im Geburtsbetrieb: 5 Monate	Dokumentenprüfung: Rinderpässe
	Mindest-Aufenthaltsdauer der Rinder im letzten Zuchtbetrieb: 5 Monate	Dokumentenprüfung: Rinderpässe (Überprüfung der Bewegungsmeldekarten)

	In Frankreich <b>geschlachtete</b> Rinder	Dokumentenprüfung und Sichtkontrolle der französischen Zulassungsnummer und des Veterinärstempels Dokumentenprüfung: Mitgliedschaft des Betriebs im Club <b>CHAROLUXE</b>
<b>Rinderrasse</b>	Rinder der Rasse Charolais oder Kreuzungen mit mindestens einem Elternteil der Rasse Charolais	Dokumentenprüfung der Pässe zur Überprüfung der Zugehörigkeit zur Rasse Charolais oder der Existenz mindestens eines Elternteils der Rasse Charolais
<b>Merkmale der Schlachtkörper</b>	Jungbullen unter 24 Monaten	Dokumentenprüfung: Konformität der Merkmale der Schlachtkörper, die für das <b>CHAROLUXE-Programm</b> bestimmt sind, anhand des Schlachtregisters
	Mastzustand: Note 2 oder 3	
	Mindestgewicht des Schlachtkörpers: 360 kg	
	pH-Wert der Schlachtkörper maximal 5,8	
<b>Bedingungen für das Ausschwitzen der Schlachtkörper</b>	Bei langsamer Kühlung muss die Temperatur des Schlachtkörpers über einen Zeitraum von 10 Stunden nach der Schlachtung über 10°C gehalten werden.	Dokumentenprüfung: Protokoll zur Temperaturentwicklung beim Ausschwitzen
	Bei schneller Kühlung muss die Temperatur des Schlachtkörpers im Zeitraum von 10 Stunden nach der Schlachtung auf 10°C sinken.	Sichtkontrolle durch Schulterbiegetest bei elektrischer Stimulierung Dokumentenprüfung: Protokoll zur elektrischen Stimulierung
<b>Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit</b>	Eintragung im Schlachtregister, Informationen zu Kennnummer, Herkunft, Kategorie und Rasse jedes geschlachteten Rindes	Stichprobenartige Dokumentenprüfung des Schlachtregisters, um die Eintragung der erforderlichen Informationen zu überprüfen
	Ableich der im Schlachtregister eingetragenen Schlachtnummer mit der Kennnummer jedes geschlachteten Rindes	Stichprobenartige Dokumentenprüfung des Schlachtregister, um die Übereinstimmung zwischen Schlachtnummer und Kennnummer jedes geschlachteten Rindes zu überprüfen
	Kennzeichnung jedes für das <b>CHAROLUXE-Programm</b> bestimmten Schlachtkörpers oder Teilstücks mit einem konformen <b>CHAROLUXE</b> -Etikett	Sichtkontrolle, ob jeder für das <b>CHAROLUXE-Programm</b> bestimmte Schlachtkörper mit einem konformen Etikett versehen ist
	Angabe des Verweises auf das <b>CHAROLUXE-Programm</b> und der Nummern der betreffenden Schlachtkörper auf allen Rechnungen oder Lieferscheinen	Stichprobenartige Dokumentenprüfung, ob auf Rechnungen oder Lieferscheinen der Verweis auf das <b>CHAROLUXE-Programm</b> und die Nummern der Schlachtkörper vorhanden sind

### 3.5 PHASE 5: HERSTELLUNG VON TEILSTÜCKEN UND VAKUUMVERPACKTEM MUSKELFLEISCH

Kriterium	Zielwert	Kontrollverfahren
<b>Qualitätskontrolle der Fertigerzeugnisse</b>	Einhaltung der vorgegebenen Grenzwerte für die mikrobielle Kontamination (siehe nachstehende Tabelle zu den zu analysierenden Mikroorganismen)	Stichprobenartige Dokumentenkontrolle der Ergebnisse der durchgeführten bakteriologischen Analysen
<b>Zerlegungsverfahren</b>	Einhaltung der Spezifikation zur Fleischzerlegung (siehe Dokument im Anhang <i>Charoluxe-Spezifikation zur Fleischzerlegung</i> )	Kontrolle der Einhaltung der Spezifikation zur Fleischzerlegung durch stichprobenartiges Wiegen von Muskelfleisch
<b>Rückverfolgbarkeit von vakuumverpacktem Muskelfleisch und Teilstücken</b>	Übereinstimmung der Kennnummern der im Zerlegungsbetrieb verarbeiteten Teilstücke mit den Chargennummern der zerlegten Fleischstücke	Dokumentenprüfung: Übereinstimmung der verschiedenen Kennnummern
	Kennzeichnung jedes für das <b>CHAROLUXE-Programm</b> vorgesehenen Fleischstücks mit einem konformen Etikett	Sichtkontrolle des Vorhandenseins und der Übereinstimmung der Etiketten auf den für das <b>CHAROLUXE-Programm</b> vorgesehenen Fleischstücken
	Bestandsbuchführung über Eingänge/Ausgänge pro Betrieb für jede Produktionscharge	Stichprobenartige Dokumentenprüfung der Bestandsbuchführung über Eingänge/Ausgänge pro Betrieb für jede Produktionscharge
	Angabe des Verweises auf das <b>CHAROLUXE-Programm</b> und der betreffenden Chargennummern auf allen Rechnungen oder Lieferscheinen	Stichprobenartige Dokumentenprüfung, ob auf Rechnungen oder Lieferscheinen der Verweis auf das <b>CHAROLUXE-Programm</b> und die betreffenden Chargennummern vorhanden sind

**Tabelle der zu analysierenden Mikroorganismen**

<b><i>Zu untersuchende Mikroorganismen</i></b>	<b><i>Mikroorganismen pro g</i></b>
Pseudomonas	<500.000
Escherichia coli	<500
Salmonellen	nicht vorhanden in 25 g

### 3.6 PHASE 6: UVCI-HERSTELLUNG

Kriterium	Zielwert	Kontrollverfahren
<b>Überwachung der Qualität der Endprodukte</b>	Einhaltung der vorgegebenen Grenzwerte für die mikrobielle Kontamination (siehe Abschnitt 3.4)	Stichprobenartige Dokumentenprüfung der Ergebnisse der durchgeführten bakteriologischen Analysen
<b>Rückverfolgbarkeit von Teilstücken, Muskelfleisch, Hackfleisch und Hackfleischzubereitungen</b>	Übereinstimmung der Kennnummern der Teilstücke und der für die Hackfleischzubereitung vorgesehenen Fleischstücke, die in die UVCI-Herstellung kommen, mit den entsprechenden UVCI-Chargennummern	Dokumentenprüfung: Übereinstimmung der verschiedenen Herstellungskennnummern
	Kennzeichnung jeder für das <b>CHAROLUXE-Programm</b> vorgesehenen UVCI mit einem konformen Etikett	Sichtkontrolle des Vorhandenseins und der Übereinstimmung der Etiketten auf den für das <b>CHAROLUXE-Programm</b> vorgesehenen UVCI
	Führen eines Verzeichnisses Eingangs-/Ausgangsmaterial pro Betrieb für jede Herstellungscharge	Stichprobenartige Dokumentenprüfung des Verzeichnisses Eingangs-/Ausgangsmaterial pro Betrieb für jede Herstellungscharge
	Angabe des Verweises auf das <b>CHAROLUXE-Programm</b> und der Chargennummern der betreffenden UVCI auf allen Rechnungen oder Lieferscheinen	Stichprobenartige Dokumentenprüfung, ob auf Rechnungen oder Lieferscheinen der Verweis auf das <b>CHAROLUXE-Programm</b> und die Chargennummern der betreffenden UVCI vorhanden sind

### 3.7 PHASE 7: VERSAND UND TRANSPORT DES FLEISCHES AN DEN VERKAUFSORT

Kriterium	Zielwert	Kontrollverfahren
<b>Hygienebedingungen beim Transport</b>	Ausschließliche Verwendung von Euro-Versandkisten für den Fleischtransport, mit Ausnahme von Schlachtkörpern und Schlachtvierteln	Sichtkontrolle der Verwendung von Eurokisten Sichtkontrolle der Sauberkeit der Transporter und Euro-Versandkisten vor der Beladung
<b>Rückverfolgbarkeit des Fleisches</b>	Das gesamte transportierte Fleisch wird gemäß den in den Kapiteln B.4, B.5 und B.6 festgelegten Spezifikationen nach Art und Verpackung gekennzeichnet.	Sichtkontrolle des versandfertigen Fleisches
	Alle Fleischtransporte werden von Dokumenten begleitet, die die Rückverfolgbarkeit gewährleisten (Lieferscheine mit Verweis auf das <b>CHAROLUXE-Programm</b> und Angabe der unterschiedlichen Chargennummern)	Dokumentenprüfung: Begleitpapiere für <b>CHAROLUXE</b> -Fleisch

### 3.8 PHASE 8: FLEISCHREIFUNG, VORBEREITUNG DER FLEISCHSTÜCKE UND VERMARKTUNG

**CHAROLUXE**-Fleisch wird wie folgt vermarktet:

- im Metzgerei-Fachgeschäft; die Vermarktung liegt in diesem Fall in der Verantwortung des Facheinzelhändlers
- in Supermärkten im Selbstbedienungsregal (in Form vorportionierter UVCI, die von einem unabhängigen oder einem dem Verkaufsort angegliederten Zerlegebetrieb geliefert werden) oder an der herkömmlichen Fleischtheke; die Vermarktung liegt in diesem Fall in der Verantwortung des Leiters der Fleischabteilung

Kriterium	Zielwert	Kontrollverfahren
<b>Reifedauer</b>	Für Grill- oder Bratfleisch: - mindestens 7 Tage für Fleisch von Schlachtkörpern oder Vierteln - mindestens 10 Tage für vakuumierte Fleischstücke	Stichprobenartiger Vergleich zwischen dem Datum, an dem das Fleisch den Verbrauchern angeboten wird, und dem auf den Etiketten der gekauften Fleischstücke genannten Schlachtdatum
<b>Verbraucherinformation</b>	Eindeutige Kennzeichnung als <b>CHAROLUXE</b> -Fleisch <b>CHAROLUXE</b> -Direktwerbung am Verkaufsort	Sichtkontrolle der Präsentation am Verkaufsort

<b>Rückverfolgbarkeit des Fleisches</b>	Das gelieferte Fleisch wird in Kühlräumen mit einem konformen <b>CHAROLUXE</b> -Etikett eingelagert. Das den Verbrauchern angebotene Fleisch ist als <b>CHAROLUXE</b> -Fleisch gekennzeichnet und trägt eine Chargennummer, wenn es in einer UVC angeboten wird. Führen eines Chargenprotokolls bei der Herstellung der UVC am Verkaufsort Aufbewahrung der Verkaufsbelege für das <b>CHAROLUXE</b> -Fleisch Bestandsbuchführung für <b>CHAROLUXE</b> -Fleisch bei doppeltem Produktangebot	Sichtkontrolle des in Kühlräumen gelagerten und des angebotenen Fleisches Dokumentenprüfung: Begleitpapiere für eingekauftes <b>CHAROLUXE</b> -Fleisch Dokumentenkontrolle der Bestandsbuchführung (sofern zutreffend) Berechnung des Materialertrags anhand der Chargenprotokolle bei der UVC-Herstellung am Verkaufsort
---	---	--

Die Einhaltung dieser Vorgaben am Verkaufsort wird regelmäßig von einer unabhängigen Kontrollstelle überwacht, die für die Kontrollen in Frankreich und Deutschland zuständig ist, sowie von der zuständigen Marketingagentur SOPEXA.

#### 4 KONTROLLHÄUFIGKEIT

Die Häufigkeit der von der unabhängigen Kontrollstelle durchgeführten Kontrollen ist in der nachstehenden Tabelle dargestellt.

Der Kontroll- und Sanktionsplan findet sich im Anhang im Dokument *Charoluxe-Kontroll- und Sanktionsplan*.

KONTROLLEN	KONTROLLHÄUFIGKEIT CHAROLUXE	KONTROLLHÄUFIGKEIT JBE
Kontrolle des Trägers des Lastenhefts	- 1 Mal pro Jahr <sup>(1)</sup>	- 1 Mal pro Jahr <sup>(1)</sup>
- Kontrolle des Schlachtbetriebs	- 2 Mal pro Jahr <sup>(2)</sup>	- 1 Mal pro Jahr <sup>(2)</sup>
- Kontrolle des Zerlegebetriebs/der Hackfleischzubereitung	- 2 Mal pro Jahr <sup>(2)</sup>	- 1 Mal pro Jahr <sup>(2)</sup>
- Kontrolle der Relaisstruktur	- 1 Mal pro Jahr <sup>(3)</sup>	
- Kontrolle des Händlers	- 30 % pro Jahr <sup>(3)</sup>	
- Kontrolle des Zuchtbetriebs	- 3 % der verpflichteten Zuchtbetriebe <sup>(3)</sup>	
- Kontrolle des deutschen Vermarkters	von INTERBEV festgelegte Häufigkeit	

(1) Verbundkontrollen

(2) Eine der beiden Kontrollen, die für CHAROLUXE durchgeführt wurden, zählt auch für JBE.

(3) im Rahmen von JBE durchgeführte Kontrollen

Diesem Lastenheft liegen die folgenden Anhänge bei:

- *Charoluxe-Glossar*
- *Charoluxe-Spezifikation zur Fleischzerlegung*
- *Charoluxe-Kontroll- und -Sanktionsplan*
- *Verpflichtungsformulare und -erklärungen für das CHAROLUXE-Programm*