



Zusammenstellung der wichtigsten Produktionsvorgaben

des Südt. Qualitätsfleischprogramms

Träger: KOVIEH - SÜDTIROLER Viehvermarktungskonsortium
 Tel.: 0471 063860 Fax: 0471 063861 email: info@kovieh.com

Betrieb		<ul style="list-style-type: none"> einem Zuchtverband oder dem KOVIEH angehörender Betrieb 	
Rinderkennzeichnung		<ul style="list-style-type: none"> alle am Qualitätsfleischprogramm teilnehmenden Rinder müssen gekennzeichnet werden und einen Tierpass mitführen 	
mögliche Kategorien		<i>Alter</i>	
		<i>Empfohlenes min. u. max. Gewichte des Schlachtkörpers</i>	
	Stiere	< 24 Monate	290 – 400 kg
	Kalbinnen	< 36 Monate	280 – 350 kg
	Mutterkuhkalb	< 10 Monate	< 200 kg
	Milchkälber		90 – 150 kg
Ochsen	< 36 Monate	270 – 400 kg	
Produktion	prinzipielle Voraussetzungen	<ul style="list-style-type: none"> alle Rassen dürfen teilnehmen 	
		<ul style="list-style-type: none"> in Südtirol geboren, gemästet und geschlachtet 	
		<ul style="list-style-type: none"> Verbleib von mindesten 70 Tagen (Milchkälber) bzw. 180 Tagen (Stiere, Kalbinnen, Ochsen) im Betrieb 	
		<ul style="list-style-type: none"> einmalige Alping der Ochsen 	
	Tierhaltung	<ul style="list-style-type: none"> 60 Tage Auslauf oder Weide empfohlen 	
		<ul style="list-style-type: none"> Versorgung mit ausreichend Trinkwasser 	
		<ul style="list-style-type: none"> Anforderungen an den Stall: <ul style="list-style-type: none"> - genügend Tageslicht - ausreichend große Räume um Reinigungs-, Sterilisierungsarbeiten, sowie die Verteilung der Nahrung zu ermöglichen - keine hervorstehenden Ecken und Kanten - Böden, auf denen die Tiere nicht rutschen - optimales Lüften möglich 	
		<ul style="list-style-type: none"> Einhaltung des Viehbesatzes von: <ul style="list-style-type: none"> - 2,0 GVE/Hektar für Betriebe über 1.250 Metern ü.d.M. bzw. - 2,3 GVE/Hektar für Betriebe unter 1.250 Metern ü.d.M. 	
		<ul style="list-style-type: none"> Fütterung mit betriebseigenem Grundfutter 	
		<ul style="list-style-type: none"> Bei außergewöhnlichen Vorkommnissen (z.B. Trockenheit), ist durch eine Genehmigung des KOVIEH der Zukauf von Raufutter möglich 	
		<ul style="list-style-type: none"> Verzicht auf Grassilage 60 Tage vor der Schlachtung 	
	Fütterung	<ul style="list-style-type: none"> Verwendung von Getreideschrot für die Endmast 	
		<ul style="list-style-type: none"> Kälber, die für die Weißfleischproduktion bestimmt sind dürfen ausschließlich mit Vollmilch gefüttert werden 	

Produktion	Tierbehandlung (jegliche Abweichung ist dem KOVIEH mitzuteilen)	<ul style="list-style-type: none"> Aufzucht der Tiere ohne Einsatz von Anabolika oder Substanzen mit anabolikaähnlichem Effekt, Wachstumshormonen oder pharmakologisch aktiven Substanzen 							
	Transport	<ul style="list-style-type: none"> Einhaltung der Karenzzeit, welche um 50 % des vorgesehenen Aussetzungszeitraumes erhöht wird 							
		<ul style="list-style-type: none"> Kortisonpräparate dürfen im Zeitraum 90 Tage vor der Schlachtung nicht mehr angewandt werden 							
		<ul style="list-style-type: none"> schonende Beladung Abdeckung ev. vorhandener Rampen mit Stroh 							
		<ul style="list-style-type: none"> Verbot des Einsatzes von elektrischen Treibstöcken max. Transportzeit: 6 Stunden 							
	Schlachtung Zerlegung Fleischreifung	<ul style="list-style-type: none"> schonende, stressfreie Schlachtung Farbe, Textur, Konsistenz, Marmorierung, Geruch, Wasserbindung des Fleisches müssen optimal sein das Fleisch darf keine PSE- oder DFD- Eigenschaften aufweisen 							
		<ul style="list-style-type: none"> langames Abkühlen des Schlachtkörpers 							
		<ul style="list-style-type: none"> pH-Wert 36 Stunden nach der Schlachtung: weniger gleich 5,8 							
		<ul style="list-style-type: none"> Qualitätsklassen für die Fleischigkeit: <table border="1"> <tr> <td>- E = ausgezeichnet</td> <td rowspan="3">zugelassen</td> </tr> <tr> <td>- U = sehr gut</td> </tr> <tr> <td>- R = gut</td> </tr> <tr> <td>- O = mittel</td> <td rowspan="2">nicht zugelassen</td> </tr> <tr> <td>- P = gering</td> </tr> </table>	- E = ausgezeichnet	zugelassen	- U = sehr gut	- R = gut	- O = mittel	nicht zugelassen	- P = gering
		- E = ausgezeichnet	zugelassen						
		- U = sehr gut							
		- R = gut							
		- O = mittel	nicht zugelassen						
- P = gering									
<ul style="list-style-type: none"> Fettabdeckungsklassen: <table border="1"> <tr> <td>- 1 = gering</td> <td rowspan="2">nicht zugelassenen</td> </tr> <tr> <td>- 2 = leicht</td> </tr> <tr> <td>- 3 = mittel</td> <td rowspan="3">zugelassenen</td> </tr> <tr> <td>- 4 = stark verfettet</td> </tr> <tr> <td>- 5 = sehr stark verfettet</td> </tr> </table>		- 1 = gering	nicht zugelassenen	- 2 = leicht	- 3 = mittel	zugelassenen	- 4 = stark verfettet	- 5 = sehr stark verfettet	
- 1 = gering	nicht zugelassenen								
- 2 = leicht									
- 3 = mittel	zugelassenen								
- 4 = stark verfettet									
- 5 = sehr stark verfettet									
Klassifizierung	<ul style="list-style-type: none"> die Bewertung der Fleischteile erfolgt am Schlachtkörper durch einen unabhängigen Fleischbeschauer (weder Metzger noch Bauer) 								
	<ul style="list-style-type: none"> halbjährliche Festlegung der Preise durch eine unabhängige Kommission bestehend aus jeweils einem Vertreter der Metzger, der Bauern und des KOVIEH 								
Preise	<ul style="list-style-type: none"> das KOVIEH übernimmt die Koordinationsaufgabe 								
	<ul style="list-style-type: none"> der Verkauf der Tiere muss 30 Tage vor dem geplanten Schlachtdatum an das KOVIEH mitgeteilt werden 								
	<ul style="list-style-type: none"> auch ein direkter Verkauf an einen Metzger ist möglich, muss aber in Absprache mit dem KOVIEH erfolgen 								
Verkaufsablauf	<ul style="list-style-type: none"> alle Beteiligten (Landwirte, Transporteure, Schlächter, Zerleger und Verkäufer) sind in das Rindfleischetikettierprogramm integriert 								
	<ul style="list-style-type: none"> für den Bauern entsteht dadurch kein zusätzlicher Aufwand 								
Rückverfolgbarkeit	<ul style="list-style-type: none"> jährlich werden 6h Fortbildung zum Thema empfohlen 								
Fortbildung	<ul style="list-style-type: none"> jährlich werden 6h Fortbildung zum Thema empfohlen 								