

Produzenten Merkblatt für das ANGUS Markenfleischprogramm „Certified ANGUS Beef Germany“

Europäisches Vorbild für die Vermarktung von ANGUS Beef ist das Zertifizierungssystem von ANGUS Tieren in Irland und Schottland. Unter dem Dach „Certified ANGUS Beef Germany“ produzieren wir hochwertigstes ANGUS Markenfleisch in Deutschland – um dem Wunsch nach ANGUS Premium Beef aus heimischer Produktion nachzukommen – verbunden mit einem funktionierendem Vermarktungssystem, anspruchsvollen Zulassungskriterien und einem sicheren Kontrollsystem auf allen Erzeugerstufen.

1. Zulassungskriterien der ANGUS Tiere

- ANGUS Tiere (Absetzer ml/wbl., Färsen/Bullen) inklusive registrierte Deckbullen
- Jedes Tier erhält ab Stufe Mastbetrieb ein ANGUS Zertifikat und hat 100% Rückverfolgbarkeit

2. Zertifizierung

- Zertifizierung/Kontrolle der Betriebe nach QS-System und ANGUS-Audit (Rückverfolgbarkeit)
- Anlässlich der regulären QS-Kontrollen

3. Spezielle Fütterungsanforderungen

- In erster Linie Rauhfutter
- Zusatzfutter in der Ausmastphase
- In der Endmastphase Strohhaltung erwünscht

4. Masttiere und Fleischproduktion

- Die Schlachtkörper weisen eine optimale Fettstufe und Marmorierung aus
- Jede Karkasse wird über ein ANGUS Zertifikat registriert und hat 100% Rückverfolgbarkeit
- Zertifiziertes ANGUS Rindfleisch, marmorierte und zarte Teil- und Schnittstücke für jeden Qualitätsanspruch
- Die Vorderviertel werden zu ANGUS Hamburgern verarbeitet und die Edelstücke im Qualitätsmarkt abgesetzt

5. Vermarktung Deutschlandweit

- Schlachthof: Alpenrind GmbH – Traunstein - Bayern
- Vermarktung: ANGUS Group GmbH – Gundelfingen

5.1. Übernahmevoraussetzungen für Angus Tiere

- ANGUS Jungbullen, ANGUS Färsen (Code 41/42) mit deutscher Herkunft
- Höchstalter Jungbullen 24 Monate, Höchstalter Färsen 28 Monate
- Schlachtgewicht Jungbullen; 320 kg - 400 kg, Färsen 260 - 340 kg
- Fleischigkeitsklasse E/U/R, Fettgewebssklassen für Jungbullen 3/4, für Färsen 3/4
- Preisaufschlag: 0.20 EUR/kg für Jungbullen und 0.30 EUR/kg für Färsen (kein Fettabzug)
- Vertragliche Absatzgarantie/Aufschläge durch Certified ANGUS Beef Germany Preise

5.2. Angus- Kreuzungen

- Angus typische Bullen/Färsen mit 51% Angus Anteil und Code 97 im Tierpass sind nur zugelassen wenn, produziert von einem Angus-Herdbuch-Stier, -Kuh, nachweislich mit Pedigree und Unterschrift von Absetzerproduzent
- Merkmale: Angus typischer Kopf und Rahmen, rote oder dunkle Farbe, hornlos

5.3. Preisbildung

- Wöchentlich publizierter bayerischer Basisnotierungspreis (in Euro/kg Schlachtgewicht ohne MwSt.) der sich franko Schlachthof versteht
- Die gesamte Übernahmevoraussetzung gilt nur, solange der QS-Status und die Angus Zertifizierung gültig ist