

Anforderung an Schlachtvieh Lieferanten der Ernst Sutter AG

1. Geltungsbereich

Diese Anforderungen gelten für alle Lieferanten von Schlachtvieh der Ernst Sutter AG (ERSAG). Die Lieferanten anerkennen diese Anforderungen für jede Lieferung. Diese Anforderungen sind integrierter Bestandteil der Beschaffungsbedingungen der Ernst Sutter AG.

Allfällige Änderungen dieser Anforderungen werden dem Lieferanten unverzüglich mitgeteilt. Sofern der Lieferant nicht innert 30 Kalendertagen ab Zustellung der Änderung schriftlich und begründet Widerspruch erhebt, so gelten sie von ihm als anerkannt und treten damit gleichzeitig in Kraft.

2. Grundsätzliches

Die ERSAG kauft Schlachtvieh grundsätzlich franko Lieferadresse. Der Übergang von Nutzen und Gefahr der Kaufsache erfolgt ab Rampe Schlachthof nach Abschluss aller Eingangsprüfungen: Wiegen, Taxation und Genusstauglichkeitsprüfung des Schlachttierkörpers sowie der Schlachtnebenprodukte durch die Fleischschau. Alle Tiere werden zu den von der ERSAG festgelegten Wochenpreisen gehandelt. Die Grundlage für die Preisberechnung bilden Basispreis und Preisfindungstabelle der jeweiligen Tiergattung (Tarifblatt der ERSAG). Die vereinbarte Liefermenge und der Termin der Anlieferung muss eingehalten werden. Bei Über- oder Unterlieferung von mehr als 3 % kann ein pauschaler Unkostenbeitrag von 100,-- CHF pro Tier verrechnet werden.

In Abweichung zu Punkt 6.2 der Beschaffungsbedingungen der Ernst Sutter AG gelten für Schlachtvieh grundsätzlich Zahlungsbedingungen von 21 Tagen ab Schlachttag

Der Lieferant bestätigt, dass alles von ihm gelieferte Schlachtvieh Schweizer Herkunft ist und die Anforderungen der Tierproduktionsrichtlinie „QM Schweizerfleisch“ und „SUISSE Garantie“ erfüllt.

In der Rinderproduktion (Rind- und Kalbfleisch) darf nur Genetik und Nachzucht von in der Schweiz geprüften Fleischrassen eingesetzt werden.

Es werden ausschliesslich Schlachtschweine der Rassen Edelschwein, Schweizer Landrasse, Edelschwein-Vaterlinie oder Kreuzungen dieser Rassen akzeptiert. Alternativ kann die Rasse Duroc oder Piétrain (nur Swiss Genetik) als Vaterlinie eingesetzt werden. Die Lieferung von Schlachtschweinen anderer, davon abweichender Produktionsformen, müssen bei der ERSAG zusammen mit einem wissenschaftlichen Gutachten einer schweizerischen Zuchtstation zur Prüfung eingereicht werden. Die ERSAG entscheidet über die Zulassung. Schlachtweine mit SGD Status im Mastbereich werden prioritär behandelt.

Der Lieferant verpflichtet sich ausschliesslich Tiere von solchen Produzenten zu liefern, welche nachweislich keine gentechnisch veränderten Tiere züchten und kein gentechnisch verändertes Produktionsmittel, insbesondere keine GVO Futtermittel (Grundlage Verordnung EG Nr. 1829/2003) verwenden.

Wird Soja als Futtermittel verwendet, so darf ausschliesslich Soja eingesetzt werden, welches nach den Richtlinien des Soja Netzwerkes produziert und importiert wurde.

Im Weiteren verpflichtet er sich ausschliesslich Tiere zu liefern, welche ohne so genannte Fleischsuppe gefüttert wurden. Unter Fleischsuppe werden Flüssigprodukte verstanden, welche Fleischeiweiss aus Schlacht- und Fleischverarbeitungsbetrieben beinhalten. Ebenfalls fallen darunter Tierfette, die nicht den Anforderungen des LMG entsprechen, unter diese Regelung.

Die Einhaltung der Produktionsnormen und Mitgliedschaft des Schw. Gesundheitsdienstes (SGD) in der Schweineproduktion und Schweinehandel wird empfohlen.

Immunokastrate, Chiber Altschneider werden grundsätzlich nicht akzeptiert. Werden trotzdem solche geliefert und bei der Schlachttieruntersuchung freigegeben, stellt die ERSAG diese dem Lieferant ab dem Schlachthof zur Verfügung.

3. Grundlagen

Integrierter Bestandteil dieser Anforderungen an Schlachtviehlieferanten sind die folgenden Dokumente und Bestimmungen in ihrer jeweils aktuellen Fassung:

- Tarifblatt, Qualitätsbezahlung für alle Tiergattungen (Taxationstabellen der ERSAG),
- CH -TAX der ERSAG
- Branchenempfehlungen Proviande

4 Anforderungen an Label Schlachttiere

Alle Lieferanten die Schlachtvieh liefern, welches zu einem speziellen Label - Programm wie z. B. IP-Suisse, BIO Knospe, QM oder Suisse Garantie gehört, sind verpflichtet die Bedingungen und Regeln des Labeleigners einzuhalten. Der Lieferant sichert zu, dass er über die Lizenzen zur Produktion bzw. Vermarktung dieser Label-Erzeugnisse verfügt. Die ERSAG behält sich das Recht vor, eine Stichprobenkontrolle auch in Abwesenheit des Lieferanten vorzunehmen.

Tiere, die zum BIO Knospe Programm gehören stammen ausschliesslich aus Vollknospebetrieben.

Schäden bzw. Folgekosten, die auf Grund einer falschen Deklaration bzw. nicht Erfüllung der Anforderungen des Labeleigners entstehen, trägt der Lieferant.

5 Produktspezifikationen

Die Produktspezifikation für Schlachtvieh ist in der Preisfindungstabelle bzw. in der CH-TAX geregelt.

Die Tiere sind sauber, d. h. sie werden ohne grössere Kot- und Urinverschmutzungen angeliefert.

Die Tiere sollen möglichst massvoll gefüttert sein, damit der Magen und Panseninhalt auf ein Minimum reduziert werden kann.

Alle Schlachttiere müssen die Qualitätsanforderungen der Tierproduktionsrichtlinie „QM Schweizerfleisch“ und „Suisse Garantie“ erfüllen. Schlachttiere die diese Bedingung nicht erfüllen werden zurückgewiesen und dem Lieferanten zur Verfügung gestellt.

Es dürfen im Fleisch der Tiere keine Fremdstoffe im Sinne der aktuell gültigen Gesetzgebung gefunden werden.

Schlachttiere, die aus einem **Label Programm** und einem dafür anerkannten Mastbetriebe stammen, werden mit den dazugehörigen Ohrmarken sowie Begleitscheinen, die die Rückverfolgbarkeit garantieren, angeliefert.

5.1. PFAS-Anforderungen

- Der Lieferant gewährleistet, dass ihm keine PFAS-Belastungen oder sonstigen Hinweise auf mögliche PFAS-Einträge bekannt sind, welche die Verkehrsfähigkeit der zur Schlachtung gelieferten Tiere beeinträchtigen könnten.
- Der Lieferant informiert die Ernst Sutter AG unverzüglich über bekannte PFAS-Belastungen, diesbezügliche behördliche Verordnungen oder private Abklärungen oder sonstige Hinweise auf mögliche PFAS-Einträge im Zusammenhang mit seinen Produzenten (Landwirtschaftsbetriebe).
- Die Produzenten sind verpflichtet ein risikobasiertes Beprobungs- und Selbstkontrollsystem umzusetzen, welches Boden-, Wasser-, Futterproben umfassen kann, jedoch zwingend Milch-/Blutproben und gegebenenfalls Fleischproben umfassen muss, um bei jedem Tier die Einhaltung der gesetzlich vorgegebenen Grenzwerte zu gewährleisten. Aus bekannten PFAS-Risikogebieten oder bei konkreten Hinweisen auf mögliche PFAS-Einträge wie z.B. dem Wissen um die Ausbringung von Klärschlamm, um den Einsatz von Löschschaum oder bei vorliegenden Laborresultaten, dem Zukauf belasteter Tiere sind Nachweise der Einhaltung der Höchstwerte seitens Produzenten an die Ernst Sutter AG, als Begleitdokument zwingend vor der Schlachtung und Einstellung in den Schlachthof zu erbringen und zu belegen.
- In Verdachtsfällen ist, bis zur allfälligen Widerlegung, eine lückenlose Beprobung aller Tiere vor Schlachtung obligatorisch! Dies muss insbesondere tierärztlich begleitete Untersuchungen der Tiere umfassen. Die Freigabe zur Schlachtung kann von der Vorlage entsprechender Nachweise oder unauffälliger Untersuchungsergebnisse abhängig gemacht werden.
- Der Produzent verpflichtet sich auf Nachfrage sein risikobasiertes Beprobungs- und Selbstkontrollsystem, sowie die Analysen vorzuweisen und zu belegen.
- Es gelten die gesetzlichen Vorgaben für die Beprobungen, welche unterschritten werden müssen, um Tiere zur Schlachtung zu bringen.
- Die Kosten für das risikobasierte Beprobungs- und Selbstkontrollsystem sowie die damit verbundenen Analysen und Kontrollen (oben genannt) sind nicht Schlachtviehpreisrelevant und dürfen nicht zu Lasten der Ernst Sutter AG gehen.

6. Transport, Anlieferzeiten

Der Lieferant ist verantwortlich, dass der Transport tierschutzkonform durchgeführt wird, und dass das von ihm beauftragte Transportunternehmen sein Personal entsprechend schult und die Bestätigung über das Absolvieren einer fachspezifischen berufsunabhängigen Ausbildung für Viehhandels- und Transportpersonal einer vom BVET anerkannten Ausbildungsstätte mitführt. Es werden stichprobenweise Kontrollen durchgeführt. Die Fahrzeit einschliesslich dem Be-, Zu- und Entladen der Fahrzeuge wird auf maximal 6 Stunden begrenzt. Beim Be- und Entladen ist der Einsatz von elektrischen Treibhilfen verboten.

Die, mit dem Einkäufer vereinbarten Anlieferzeiten sind bindend. Kosten, die durch eine Anlieferung ohne Auftrag oder durch zu frühe oder verspätete Lieferung anfallen, werden dem Lieferanten in Rechnung gestellt.

Die ERSAG hat das Recht die Anlieferung der Tiere mittels Videokamera zu überwachen.

7. Eingangsprüfung

Der amtliche Veterinär führt die Schlacht tieruntersuchung im Sinne der EU- und Schweizer Gesetzgebung durch und entscheidet bei evtl. Beanstandungen über die weiteren Massnahmen.

Der Stallmeister, sowie der mit der Lebendviehschau beauftragte Veterinär, führt die Eingangsprüfung durch. Die Tiere müssen während des Transportes nach den Richtlinien der TVD markiert sein. Die Zuordnung zu den Begleitpapieren muss problemlos möglich sein. Die ERSAG hat das Recht, Tiere die diese Forderung nicht erfüllen an den Lieferanten zurückzuweisen.

Bei der Anlieferung der Schlacht tier muss der entsprechende Begleitschein vollständig und ordnungsgemäss ausgefüllt zusammen mit der vordruckten Produzentenvignette und lesbarem TVD Code dem Stallmeister mit den Schlacht tieren übergeben werden. Für unkorrekt oder unvollständig ausgefüllte Begleitpapiere kann die ERSAG eine Nachbearbeitungsgebühr erheben. Für die Vollständigkeit dieser Papiere ist der Lieferant verantwortlich

Falls auf Grund fehlender oder unvollständig ausgefüllter Begleitpapiere oder Kennzeichnung der Tiere die Zugehörigkeit zu einer Labelsorte nicht erkannt werden kann, werden alle Tiere dieser Lieferung als QM eingestuft und dem Lieferant zur Verfügung gestellt.

8. Lieferantenschlacht abrechnung

Die Lieferantenschlacht abrechnung wird durch die ERSAG erstellt und ist bindend. Eine Beanstandung an der Abrechnung muss innerhalb 24 Stunden nach Erhalt, der ERSAG schriftlich bekannt gegeben werden. Die Abrechnung erfolgt auf der Grundlage der Prüfergebnisse und der Taxationstabelle der ERSAG und berücksichtigt die positiven und negativen Bewertungskriterien.

9. Prüfungen / Taxation

Der/die Fleischkontrolleur/in führt die Fleischschau im Sinne der EU- und Schweizer Gesetzgebung durch und entscheidet bei evtl. Beanstandungen über die weiteren Massnahmen. Die Abzüge für Konfiskat können der Taxationstabelle der ERSAG entnommen werden. Vor der Wägung werden alle, durch die Fleischuntersuchung als ungeniessbar bezeichneten Tierkörperteile entfernt.

Die Schlachtgewichtsverordnung ist die Grundlage zur Ermittlung des Schlachtgewichtes. Die von der Fleischschau beschlagnahmten Tiere werden erst nach der Freigabe durch den Veterinär gewogen (Kaltwiegung). **Ausnahme:** Im Schlachthaus der Betriebsstätte Reber wird das Warmgewicht ermittelt

Die Taxation der Tierkörper wird nach der Schlachtung durch die Proviande vorgenommen. Bei Nachtaxationen durch den Lieferanten ist es zwingend, die ERSAG und die Proviande per E-Mail, schriftlich bis 23.00Uhr am Schlachttag zu informieren. Die ERSAG behält sich das Recht vor, eine Nachtaxation durchzuführen. Die Schlachttieren werden grundsätzlich mit zugelassenen Prüfgeräten oder visuell taxiert nach dem CHTAX - Verfahren. Die Fettqualität wird im Schlachthoflabor oder einem anderen anerkannten Labor geprüft.

Tiere aus Notschlachtungen (verletzte oder kranke Tiere) werden von der ERSAG grundsätzlich aus bakteriologischen Gründen nicht angenommen.

Die ERSAG führt nach einem Stichprobenplan ein Rückstandsmonitoring durch. Bei einem positiven Nachweis wird der Lieferant darüber in Kenntnis gesetzt und mit den Untersuchungskosten sowie einem Verwaltungskostenaufwand belastet.

10. Besichtigung der Schlachtkörper

Der Lieferant hat das Recht auf Voranmeldung, die Schlachtung und Verwiegung der von ihm gelieferten Tiere an einem, von dem Schlachthofchef zugewiesenen Platz, zu verfolgen. Die Hygienevorschriften des Schlachthofs sind zwingend zu beachten. Das Betreten des Schlachthofareals und der Schlachthalle erfolgt auf eigene Gefahr und ist für Personen ohne Erlaubnis verboten.