



QUALITÄT

WOHLERGEHEN DER TIERE

GESCHMACK

GENUSS

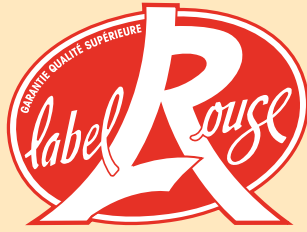
UMWELTSCHONENDE PRODUKTION

BÄUERLICHE FREILANDHALTUNG



www.gefluegel-labelrouge.com

Wussten Sie schon ...?



„... dass Sie mit der Entscheidung für ein Label Rouge Geflügelprodukt das Wohlergehen der Tiere unterstützen und gleichzeitig eine Garantie für hohe Geschmacksqualität erhalten?“





Der Beginn des bekannten Qualitätssiegels Label Rouge

Die Label Rouge Erzeugung geht auf das Jahr 1965 zurück, als einige Geflügelbauern beschlossen, zu traditionellen Aufzuchtmethoden mit Freilandhaltung zurückzukehren, um dem Verbraucher eine gleichbleibende Qualität zu bieten.

Seitdem hat sich das amtliche Gütesiegel Label Rouge im Bewusstsein der Verbraucher etabliert und **steht für qualitativ hochwertige Erzeugnisse.**





Für das Wohlergehen der Tiere und Schonung der Umwelt Qualitätsbewusstsein beim Verbraucher

Traditionelle bäuerliche Freilandzucht...



... des Geflügels in Freilandhaltung oder bei unbegrenztem Auslauf zum Wohlergehen der Tiere



...zur Förderung der Qualität und genetischen Artenvielfalt



...zur Unterstützung der kleinbäuerlichen Betriebe, die langsam wachsende Traditionsrassen aufziehen



...um Landschaft und Umwelt zu achten



...zur Aufrechterhaltung der traditionellen Landwirtschaft



Der Vertrauenspakt

Label Rouge ist keine Marke sondern eine Garantie

Label Rouge ist ein vom französischen Landwirtschaftsministerium amtlich erteiltes Qualitätssiegel für bäuerlich hergestellte Traditionsprodukte. Damit wird garantiert, dass der Erzeuger die **strengen Vorschriften eines Lastenheftes einhält und bei allen Produktionsstufen, von der Brüterei bis zum Verkauf, regelmäßige Kontrollen durchgeführt wurden.**

Artgerechte Haltung macht den Unterschied

Die Qualität und das Wohlergehen der Tiere haben während der gesamten Geflügelzucht nach den Label Rouge-Kriterien allererste Priorität und stehen damit deutlich vor der Produktivität. Jede Produktionsstufe wird einer eingehenden Kontrolle unterzogen – nichts wird dem Zufall überlassen.





Die fünf wichtigsten Vorschriften des Lastenheftes sind:

1. Auswahl der Rassen

Label Rouge – Rassen zeichnen sich durch **langsames Wachstum** sowie die **schmackhafte Qualität** ihres Fleisches aus.

2. Bäuerliche Aufzucht

Um das Wohlbefinden der Tiere zu garantieren, werden sie im Freien **auf großen, mit Gras bewachsenen und schattigen Ausläuflächen gehalten**.

3. Natürliche, gesunde und ausgewogene Futtermittel

die zu **100% pflanzlich sind und zu 75% aus Getreide bestehen**, angereichert mit Vitaminen und Mineralien – garantiert ohne Wachstumsantibiotika.

4. Eine bedeutend längere Aufzucht

Mindestens 81 Tage für Hähnchen, d.h. doppelt so lang wie bei der Standardaufzucht, um eine feine Haut und festes, schmackhaftes sowie fettarmes Fleisch zu erzeugen.

5. Hygienische Sicherheit

Die Kontrollen werden durch vom Landwirtschaftsministerium zugelassene unabhängige Kontrollorgane vorgenommen und erfüllen die Europäische Norm EN 45 011.



Das amtliche Siegel

Label Rouge: mit amtlicher Garantie



Label Rouge ist keine Marke, sondern ein amtliches Gütesiegel, das Produkten, die nach einem amtlich kontrollierten Lastenheft erzeugt werden, eine **hochwertige Qualität** bescheinigt. Erst nach Überprüfung und Bewertung des Lastenheftes wird das Gütesiegel Label Rouge durch das Nationale Institut für Ursprungsbezeichnungen und Qualität (INAO) im Auftrag des französischen Landwirtschaftsministeriums erteilt.



Eine geschützte Herkunft: Label Rouge Geflügel mit geschützter Herkunftsangabe

Um die bäuerlichen Traditionen in den einzelnen Regionen zu fördern, sind fast alle Label Rouge-Geflügelerzeugnisse* durch eine geographische Angabe gekennzeichnet, die auf europäischer Ebene registriert und geschützt ist. Gegenwärtig gibt es 31 verschiedene geschützte Herkunftsangaben für Geflügel. Dieser Hinweis bietet dem Verbraucher nicht nur eine **vertrauensfördernde Herkunftsgarantie**, sondern gibt darüber hinaus Aufschluss über die regionaltypischen geschmacklichen Ausprägungen des jeweiligen Produktes.

*Um das Label Rouge anerkannt zu bekommen, müssen die Tiere in „bäuerlicher Freilandhaltung“ oder bei „unbegrenztem Auslauf“ aufgezogen werden.



Das Label Rouge Angebot umfasst **verschiedene Geflügelarten**, die aufgrund ihrer Fleischqualität und ihres langsamen Wachstums ausgewählt wurden: Für eine **große geschmackliche Vielfalt bei gleich bleibender Qualität**.



Gesunder Genuss ...

Probieren Sie den Unterschied

Label Rouge Erzeugnisse garantieren im Vergleich zu Standardgeflügel ein Geschmackserlebnis von **höherer Qualität!** Label Rouge steht für den Unterschied. Alljährlich werden von zugelassenen unabhängigen Laboren **Geschmacksanalysen** durch Blindverkostungen durchgeführt.



Achten Sie auf Ihre Gesundheit

Geflügelfleisch ist ein wichtiger Bestandteil unserer Ernährung. Geflügel aus bäuerlicher Haltung leistet daher einen besonders wertvollen Beitrag zu einer **abwechslungsreichen, gesunden und ausgewogenen Ernährung**. Der Nährwertgehalt von Label Rouge Geflügel ist abhängig von der jeweiligen Herkunft, vom Alter des Tieres, vom Getreideanteil der Futtermittel und von der Art der Tierhaltung.

Eiweiß-
quelle

Mineralien
Vitamine

Von
Natur aus
fettarmes
Fleisch

Geringer
Wasser-
gehalt

Ausgewogene
Fettsäuren



Um den Erwartungen der Verbraucher gerecht zu werden, stehen während der unterschiedlichen Aufzuchtphasen von Label Rouge Geflügel grundsätzlich die Qualität der Produkte und das Wohlergehen der Tiere an erster Stelle.

Folgende Vergleichstabelle macht am Beispiel von Hähnchen die unterschiedlichen Voraussetzungen bei der Aufzucht deutlich. **Vergleichen Sie selbst!**

Aufzuchtmethode der Tiere	Standard	Freilandhaltung (EU-Vorschriften)	Label Rouge – bäuerliche Freilandhaltung
Rassen	Schnell wachsende Rassen	Keine Vorschriften	Ausgewählte, langsam wachsende, traditionelle Rassen, um die Qualität der Fleischfaserung zu sichern
Schlachalter	32–40 Tage	mindestens 56 Tage	mindestens 81 Tage
Größe der Stallfläche	Keine Vorschriften (bis 2000m ²)	Keine Vorschriften	Maximal 400 m²
Besatzdichte pro m ²	20–25 Tiere pro m ²	13 Tiere pro m ²	maximal 11 Tiere pro m²
Auslauf im Freien	keiner	1 m ² pro Tier	mindestens 2m² pro Tier (entspricht 1 ha pro Stall von 400 m²) – Ohne Beschränkung für die Appellation « liberté »
Futtermittel	Keine Vorschriften	70 % Getreide	mindestens 75 % Getreide, keine tierischen Produkte



Einige Zahlen zum Label Rouge Geflügel

Überblick über den Label Rouge Geflügelsektor

- 25 Regionalverbände, die sich auf verschiedene Regionen Frankreichs verteilen.
- Etwa 6000 Geflügelbauern, die Geflügel für die Fleischerzeugung sowie Legehennen halten.
- etwa 250 Betriebe (Brütereien, Futtermittelhersteller, Schlachthöfe, Verarbeitungsbetriebe)

Erzeugung von Label Rouge Geflügelprodukten

Die jährliche Produktion von Label Rouge Geflügelerzeugnissen beläuft sich auf 106 Millionen Tiere, davon 90% Hähnchen.

Verzehr von Label Rouge Hähnchen

Ein Drittel der Franzosen greift beim Hähncheneinkauf zu einem der Label Rouge Produkte, die in unterschiedlichen Varianten angeboten werden. Zwei von drei verkauften ganzen Hähnchen sind Label Rouge Erzeugnisse.

Quelle: TNS / Office de l'élevage





Synalaf

Syndicat National
des Labels Avicoles de France

Syndicat National des Labels Avicoles de France
31 bis, av. du Maréchal de Lattre de Tassigny
F - 94440 Villecresnes, Frankreich

- Webseite: www.gefluegel-labelrouge.com
- Telefon: 33 (0) 145 696 900
- Fax: 33 (0) 145 696 566

Kontaktstelle für weitere Auskünfte:

Agnès LASZCZYK, Leiterin

- Email: contact@synalaf.com



FranceAgriMer

ÉTABLISSEMENT NATIONAL
DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER

FranceAgriMer

- Webseite : www.franceagrimer.fr
- Email: international@franceagrimer.fr



www.gefluegel-labelrouge.com