

PRESSMEDDELANDE

Stockholm 2019-02-18

Smaka på europeisk kvalitet

Label Rouge – den mest krävande kvalitetsmärkningen för kycklingar i Europa

Label Rouge skapades 1960 för att särskilja uppfödning och produktion av långsamtväxande fjäderfäraser från den växande industriella produktionen. Kycklingar med märkningen Label Rouge har fritt fått vistas utomhus och utvecklas i sin egna naturliga takt. Frigående, ute i hagar på den franska landsbygden har de matats med närproducerat vegetabiliskt foder, endast med tillskott av vitaminer och mineraler.



Label Rouge – inte bara för kyckling

Rörelsen som bildades av kycklingbönder har spridit sig till flera andra livsmedelsprodukter. Label Rouge-etiketten syns numera även på nötkött, kalvkött, lamm, fläsk, kallskuret, ägg och andra arter av fjäderfä, som exempelvis pärlhöns.

Gårdsuppfödning utomhus där kycklingar får växa långsamt stimulerar naturliga beteenden

En Label Rouge-certifierad kyckling får växa långsamt, i minst 81 dagar. Det kan jämföras med en standardkyckling som finns i butikerna redan efter 35 dagars uppfödning. En kyckling märkt med KRAV når butikerna efter 65 dagar. Label Rouge är en kvalitetsmärkning som garanterar konsumenterna att uppfödaren följer ett regelverk med högt ställda krav gällande djuromsorg, djurvälstånd och produktion.

Upphovsmannen ansvarar själv för innehållet i den säljfrämjande kampanjen. Europeiska kommissionen ansvarar inte för hur den utannonserade eller offentliggjorda informationen kan komma att användas.



KAMPANJ FINANSIERAD
MED STÖD FRÅN
EUROPEISKA UNIONEN

EU STÖDGER KAMPANJER
SOM FRÄMJAR HÖGKVALITATIVA
JORDBRUKSPRODUKTER.



Att kraven på djurens välbefinnande i samtliga produktionsstadier uppfylls är avgörande för att bli godkänd som Label Rouge-producent. Label Rouge-kycklingar får endast födas upp i små grupper, utomhus, i områden rik på träd, buskar och växter. Detta bidrar till att skydda miljön och upprätthålla den biologiska mångfalden av fauna och flora, samtidigt som djuren mår bra och skyddas från yttre faktorer som rovdjur och dåligt väder. I hönshuset lever fåglarna bara på marknivå och får tillgång till dubbla det utrymme som standardkycklingar har. Fåglar som fått växa upp på detta sätt utvecklar ett starkare skelett och fastare kött, eftersom de kan röra sig fritt och anta sitt naturliga beteende när de pickar fritt ute på fälten.



Detaljerad kravspecifikation från kläckeri till slakteri

Varje produktionssteg är noggrant reglerat och strikt kontrollerat. Innan produktionen påbörjas kontrolleras varje uppfödare individuellt för att på så sätt tillse att kravspecifikationerna uppfylls. Oanmälda inspektioner genomförs flera gånger om året och varje djur kontrolleras enskilt minst en gång under sin livstid.

Djurens hälsa är av största vikt. Förutom systematiska kontroller av hygienförhållanden, så prioriteras alternativa behandlingsformer som fytoterapi och homeopati.

Individuell märkning och spårbarhet genom alla produktionssteg

Varje Label Rouge-märkt djur kommer med en etikett. Förutom Label Rouge-logotypen finns också information om uppfödningsslag, utfodring, slaktålder samt producentens namn. Varje fågel tilldelas ett individuellt ID-nummer. I detalj kan på så sätt varje djurs liv spåras genom hela produktionsledet.

Kvalitet som märks i smaken

En viktig bedömningsgrund för tilldelningen av Label Rouge är smaken. Varje år utförs sensoriska analyser av oberoende och statligt ackrediterade laboratorier tillsammans med

Upphovsmannen ansvarar själv för innehållet i den självfinansierade kampanjen. Europeiska kommissionen ansvarar inte för hur den utannonserade eller offentliggjorda informationen kan komma att användas.



KAMPANJ FINANSIERAD
MED STÖD FRÅN
EUROPEISKA UNIONEN

EU STÖDGER KAMPANJER
SOM FRÄMJAR HÖGKVALITATIVA
JORDBRUKSPRODUKTER.



konsument- och expertpaneler för att se om smaken övertygar. Den sammanlagda bedömningen visar att smaken upplevs djupare, aromerna intensivare och köttet fastare i jämförelse med standardkycklingar. När de tillagas förlorar Label Rouge-kycklingar mindre vatten än vad standarduppväxta fåglar gör. Produktens kvalitet är tydlig och märkbar på tallriken.

Fakta – Label Rouge för fjäderfän

Label Rouge's fjäderfäsektor består av cirka trettio dedikerade organisationer som utarbetar specifikationerna och kontrollerar att kriterierna efterföljs till 100 %. Närmare 5 000 uppfödare och 250 företag som kläckerier, fodertillverkare och slakterier följer dessa regionala organisationer. Den årliga produktionen av märkta Rouge-märkta djur är 105 miljoner. Av dessa är 90 % kycklingar, vilket motsvarar 16 % av den totala kycklingproduktionen i Frankrike. Cirka två av tre hela kycklingar som säljs i Frankrike har märkningen Label Rouge. 5 % av Label Rouge-fjäderfä exporteras varje år. Av dessa är 88 % kycklingar (hela eller styckade), vilket motsvarar nästan 5000 ton/år.

FÖR YTTERLIGARE INFORMATION KONTAKTA:

Xavier Petitfrère, Sopexa, tfn +46 73 513 38 95, xavier.petitfrere@sopexa.se

Webblänk: <http://www.volaillelabelrouge.com/en/what-is-label-rouge-poultry/>

Upphovsmannen ansvarar själv för innehållet i den siffrinjande kampanjen. Europeiska kommissionen ansvarar inte för hur den utannonserade eller offentliggjorda informationen kan komma att användas.



KAMPANJ FINANSIERAD
MED STÖD FRÅN
EUROPEISKA UNIONEN

EU STÖDJER KAMPANJER
SOM FRÄMJAR HÖGKVALITATIVA
JORDBRUKSPRODUKTER.

