

PRESSMEDDELANDE DEN 4 JUNI 2019

Högsta kvalitet från Europa med Label Rouge

Den mest välkontrollerade kvalitetsmärkningsen för kött



Varifrån kommer köttet och hur är uppfödningförhållandena för fåglarna – två frågor som konsumenterna ofta ställer i dag. Båda besvaras av märkningen Label Rouge. Den skapades redan på 1960-talet i Frankrike men är ännu inte särskilt känd i Sverige. Märkningen är den enda officiella europeiska som används för certifiering av jordbruksprodukter av högsta kvalitet. Dessutom garanterar den att alla produktionssteg uppfyller Europas strängaste kontroller. Label Rouge-märkta gårdskycklingar frigående utomhus är t.ex. de mest välkontrollerade i Europa. Märkningen tilldelas av franska jordbruksdepartementet och får endast användas för produkter som uppfyller alla kriterier i den mycket krävande produktspecifikationen. Produktspecifikationen som måste uppfyllas för märkningen gäller både fåglar och nöt-, kalv-, lamm- och griskött.

DE FYRA KONTROLLSTEGEN FÖR LABEL ROUGE-PRODUKTER:

1. Innan en produkt får märkas med Label Rouge **kontrollerar man att varje aktör i produktionskedjan** uppfyller kraven enligt produktspecifikationen.
2. Därefter gör oberoende certifieringsorgan, som är godkända av de franska myndigheterna, oanmälda kontroller flera gånger varje år. Bland annat **kontrolleras varje enskild fågel** minst en gång under uppfödningen.
3. En **sista kontroll av produkter som ska säljas till konsument görs** som garanti för perfekt kvalitet.
4. Varje år utför dessutom oberoende laboratorier **sensoriska tester** med smakpaneler där både konsumenter och experter ingår. Syftet med testerna är att kontrollera att Label Rouge-produkterna upplevs som bättre än de standardprodukter som används för jämförelse: kött från Label Rouge-märkta kycklingar ska ha bättre smak, mer aromatisk doft och fastare konsistens. För nöt-, kalv-, gris- och lammkött gäller att köttet ska vara mörare.

GARANTI FÖR ATT KÖTTET KOMMER FRÅN GÅRDSKYCKLINGAR FRIGÅENDE UTOMHUS

De många kontrollerna är till för att garantera egenskaperna hos produkter märkta med Label Rouge. För gårdskycklingar med Label Rouge-märkning innebär det att de får vistas utomhus på ängsmark och tillväxa långsamt på spannmålsrikt foder under förhållanden som ger bästa möjliga förutsättningar för fåglarnas välbefinnande. Märkningen garanterar dessutom insyn i hela processen: varje Label Rouge-produkt har en etikett där uppgifter om uppfödningförhållanden, foder och uppfödningstid anges tillsammans med Label Rouge-logotypen.

PRESSKONTAKT: Barbara Peters, Sopexa Sverige, 0727 394138, barbara.peters@sopexa.com

<http://www.poultrylabelrouge.com/en/> - hemsida på svenska kommer snart



KAMPANJ FINANSIERAD
MED STÖD FRÅN
EUROPEISKA UNIONEN

EU STÖDGER KAMPANJER
SOM FRÄMJAR HÖGKVALITATIVA
JORDBRUKSPRODUKTER.

