

# Smaka på europeisk kvalitet

## Label Rouge

Kvalitetsstämpeln har funnits i över 50 år

De högsta  
kraven  
i Europa för  
djuromsorg

Den mest  
kontrollerade  
produktionen  
i Europa,  
av oberoende  
organisationer

Äkta  
gårdskycklingar  
uppfödda i det  
fria året om

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 STÖDJER KAMPANJER  
SOM FRÄMJAR HÖGKVALITATIVA  
JORDBRUKSPRODUKTER.

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE



# Smaka på europeisk kvalitet

Label Rouge – En kvalitetsstämpel som har funnits i över 50 år



**Konsumenterna eftersträvar idag mer än någonsin säkerhet, kvalité, äkthet, djuromsorg samt hållbarhet. Nya märknings uppstår varje dag på produkterna samt i hyllorna för att fånga vilsna kunders uppmärksamhet.**

Det som idag är en stark förväntning bland konsumenterna var redan på 60-talet ett mål som franska traditionella kycklinguppf dare siktede mot, när de tog upp kampen mot massuppf dningen och mot den växande industrialiseringen av sin bransch. Deras kollektiva och frivilliga rörelse vilade på grundläggande etiska värderingar och inte på någon form av opportunistisk!

#### Deras övertygelse:

djur och miljö förtjänar att behandlas med respekt. Kunderna förtjänar den bästa möjliga kvalitén.

#### Deras mål:

ett officiellt erk nande av deras traditionella avelsmetoder med utomhusuppf dning av långsamt växande kycklingraser.

#### Deras framgång:

i augusti 1960 introducerades begreppet Label Rouge i fransk lag som resultat av ett initiativ lett av fågeluppfödare. Sedan dess  r Label Rouge den mest kända kvalit tsm rknings i Frankrike!

Label Rouge  r det enda kvalit tssigillet som franska jordbruksverket officiellt erkänner f r certifiering av högkvalitativa jordbruksprodukter. Ingen motsvarighet finns annanstans i Europa.

Under de senaste årtiondena har konsumenterna satt trenden. Oron kring hållbarhet, hälsa, livsmedelssäkerhet, ursprung och försörjning har orsakat en rejäl förändring i hur vi  ter, inte minst vad gäller kött. 2017 s g den största  rliga minskningen av köttkonsumtion i Sverige sedan 1990, med -2,6%. Trenden är dock tydlig att konsumenterna vill balansera om sin köttkonsumtion genom att  ta lite mindre men bättre kött; de värderar ursprunget, djuromsorgen och " r inte lika fokuserade på priset som förut".<sup>2</sup>



Jordbruksverket, mars 2018. 1 7 U Jordbruksverket's sammanställning  versvenskarnas köttätande, mars 2018.

## Label Rouge idag

Initiativet startat av fågeluppfödare har spritt sig till andra branscher i Frankrike: idag syns Label Rouge-märknings även på n t-, kalv-, lamm- och fläskkött, på charkuterier, på ägg och såklart på olika sorters fåglar. Hela produktionen regleras av strikta villkor och ska respektera en krävande kravlista. Följande tabell presenterar andelen av produktionen som var m rkt med Label Rouge i Frankrike 2017:



1,7% av det sålda nötköttet



3,9% av det sålda kalvköttet



11,6% av det sålda lammk ttet



4,7% av det sålda fl skk ttet



12,2% av det sålda f gelk ttet



9,3% av de äggen sålda i matbutik

# Unikt i Europa

## En lång tradition inom fågel: lantkycklingar uppfödda ute i det fria

Som enda officiella europeisk märkning för högkvalitativa produkter garanterar även Label Rouge den högsta kvalitetsnivån vad gäller uppfödningmetoderna, alltid med lantkycklingar uppfödda i det fria.<sup>3</sup>

### Tabell över avelsmetoder för kyckling enligt Europeiska Unionens förordning<sup>4</sup> – jämförelsen talar för sig själv:

	Konventionell svensk slaktkyckling	KRAV kyckling
<b>Tillväxt per dag</b>	Ingen gräns	Långsamtväxande enligt svensk lag: max. 45 g/dag
<b>Slaktålder</b>	<b>Ca. 35 dagar</b>	<b>Ca. 65 dagar</b>
<b>Täthet i hönseriet</b>	25 kycklingar max/kvm	10 kycklingar max/kvm
<b>Uppfödningsområde</b>	Inga krav på max storlek	1600 kvm max per uppfödningsområde
<b>Dagsljusinsläpp</b>	Inga krav	Obligatorisk
<b>Tillgång till utomhusvistelse</b>	Ingen tillgång	4 kvm per kyckling utomhus under minst fyra månader sammanhängande från maj till september, så stor del av rastgården som möjligt ska erbjuda en stimulerande miljö
<b>Foder</b>	Enligt EU-förordning	• KRAV-certifierat foder, 10% behöver inte vara KRAV • 50% ska produceras av uppfödaren eller av en bonde i närheten
<b>Transport</b>	Enligt EU-förordning	KRAV har inga krav gällande transport, EU-regelverket
<b>Spårbarhet</b>	Enligt EU-förordning	KRAV-kycklingar är spårbara på batch-nivå, men inte på individuell nivå

Källor: KRAV, Jordbruksverket, Livsmedelsverket, EU, INAO, Svensk Fågel



Label Rouge kyckling
Långsamtväxande enligt fransk lag: mellan 25 och 29 g/dag
<b>Minst 81 dagar</b>
11 kycklingar max/kvm
1600 kvm max per uppfödningsområde, små byggnader på max 400 kvm, max 4400 kycklingar per byggnad
Obligatorisk
2 kvm per kyckling utomhus året om, utomhusvistelse i stora växtrika åkrar planerade för att främja kycklingarnas naturliga beteende med träd, buskar och skuggområden
• 100 % vegetiskt foder med vitaminer och mineraler • Minst 75% spannmål • Lokalt producerat foder
Ingen lång transport och max 3 timmar till slakteriet
Individuell identifikationsnummer för varje fågel på förpackningen. Med numret kan bland annat spåras: uppfödaren, slaktålder, typ av foder

### Det högsta engagemanget för djursorg i Europa

- Traditionella raser utvalda med hänsyn till fåglarnas långsamma tillväxt och anpassning till utomhusuppfödning. Ingen snabb tillväxt!
- Tillgång till stora ängar med vegetation och träd där fåglarna kan vara fria hela dagen.
- Äkta lantlig uppfödning av små fågelgrupper på stora ytor, med låg densitet. Ingen väningsuppfödning!
- En uppfödning dubbelt så lång som för vanliga fåglar. Ingen påskyndad viktökning!
- Foder som består till 100% av växter, vitaminer och mineraler, anpassat till djurens tillväxt med minst 75% cerealier för köttets goda kvalitet.
- Klanderfri hygien och välmående djur tack vare att djuren behandlas främst med örtmedicin eller homeopati.

Garantin:  
Ett kött av utomstående kvalitet,  
fast och smakrikt med mindre  
vattenförlust vid lagning.



# Den mest kontrollerade produktionen i Europa

## Inget lämnas åt slumpen

### Stegen innan produkterna distribueras

#### Vem begär och förvaltar Label Rouge ?

Varje produkt förvaltas och skyddas av en dedikerad organisation tillägnad dess intresse som också specificerar produktkraven.<sup>3</sup>

#### Vem tilldelar Label Rouge ?

Franska Jordbruksverket via INAO<sup>4</sup>, myndigheten för kontroll av ursprung och kvalitet av jordbruksprodukter.

#### Vem kontrollerar ?

Externa och självständiga certifieringsorgan.

#### När sker kontrollen ?

Varje producent ska bemyndigas innan produktionen börjar och kontrolleras flera gånger om året under varje produktionssteg, utan föregående annonsering. Varje fågel kontrolleras individuellt minst en gång under uppfödningen!

#### Vad kontrolleras ?

Att kravlistan noggrant efterföljs på alla delar av produktionsleden, från kläckeriet till slakteriet, för att garantera den högsta kvaliteten på fåglarna som säljs till konsumenterna.

## En tydlig och lättläst märkning

Label Rouge-kvalitetscertifieringen garanterar att djuret är fött, uppvuxet samt slaktat i Frankrike.

The diagram shows a white rectangular label with the Label Rouge logo at the top. Below the logo, the text reads: "Homologation : LA 00/00 VOLAILLE FERMIERE ELEVEE EN PLEIN AIR ou ELEVEE EN LIBERTE Gers N° 0000000 Durée d'élevage : 81 jours minimum Alimentée avec 75 % de céréales minimum Nom du groupement". Red lines connect various parts of the label to callout boxes:

- Godkännande-nummer (points to the LA 00/00)
- Uppfödningmetod Gårds-fågel uppfödd ute i det fria (points to VOLAILLE FERMIERE ELEVEE EN PLEIN AIR ou ELEVEE EN LIBERTE)
- Ursprungsregion vid skyddad geografisk beteckning (SGB) (points to Gers)
- Label Rouge-kvalitetsstämpeln (points to the Label Rouge logo)
- Identifikations-nummer (points to N° 0000000)
- Slaktålder : minst 81 dagar (points to Durée d'élevage : 81 jours minimum)
- Foder som består av minst 75% cerealier (points to Alimentée avec 75 % de céréales minimum)
- Producentens namn (points to Nom du groupement)

### Sensoriska analyser

Statligt ackrediterade certifieringsorgan testar och analyserar Label Rouge-fåglar varje år för att bevisa kvalitetsskillnaderna mellan Label Rouge-fåglar och konventionella fåglar.

Label Rouge-fåglar utmärker sig med en bättre smak, en mer intensiv arom och ett fastare kött.

En klanderfri  
produktion i mer  
än 50 år

# Produkter med regional förankring

## Ett garanterat regionalt ursprung

Regional förankring blir en allt starkare trend. Label Rouge garanterar en produktion som respekterar djurens välfärd och som sker i harmoni med människan och miljön, med en förankring i de olika franska regionerna.

- Regionalt ursprung av långsamtväxande traditionella raser
- Bevarandet av en bred biologisk mångfald av fåglar (gula, vita, svarta, gråa kycklingar...)
- Respekt och förvaltning av den biologiska mångfalden på stora växtrika åkrar
- Traditionellt extensivt jordbruk som drivs i harmoni med den

rurala omgivningen, med uppfödningar av begränsad storlek samt en arkitektur som smälter in i landskapet

- Bevarandet av ett traditionellt jordbruk samt av det sociala nätet i regionerna
- En regionaliserad produktion med korta avstånd mellan uppfödningar och slakterier (max 10 mil eller 3 timmar)

Label Rouge har genom tiden utvecklats i många olika franska regioner, därför kan Label Rouge-fåglarna även bära ett europeiskt sigill på skyddad ursprungsbeteckning (SUB). Idag finns det 39 SUB för fåglar i Frankrike.

## Label Rouge fåglar

### Ett brett utbud av fåglar

- **Ett brett utbud året runt** : gårdskyckling (vita, gula, svarta), pärlhöna, kalkon, anka, vaktel och ägg
- **Fåglar till fest och högtider** : kapun, mini-kapun, pärlhöna, julkalkon, gås
- **Ett komplett sortiment** : hel, styckad, kryddad



Label Rouge pärlhönor

## En överblick över branschen



Cirka  
**5000** fågeluppfödare



En årlig produktion på cirka **105 miljoner** fåglar, utav vilka 89% är kycklingar, vilket motsvarar 16% av den franska kycklingproduktionen



Cirka **250 företag** (djururvals företag, kläckerier, foderproducenter, slakterier, förpackningsföretag)



Cirka **30 dedikerade** förvaltningsorganisationer i de olika franska regionerna



**Export** : cirka **5%** av produktionen exporteras, utav vilka 70% är hela kycklingar, vilket motsvarar cirka 4000 ton om året



Label Rouge-fåglar exporteras till **Sverige** sedan 2014.

# Engagerade uppfödare



En passion för högkvalitativa fåglar som lever ute i det fria

## Eric Cachan

VD för franska branschorganisationen för Label Rouge-fågeluppfödarna och uppfödare själv, han är stolt över sin bransch:



## Bernard Tauzia

En fågeluppfödare som älskar sitt yrke och sina frigående fåglar:



« Sedan 1960 har våra uppfödare vägrat en industrialisering av våra produktioner. Våra djur har sitt ursprung i rustika stammar, de växer långsamt och äter vegetariska råvaror som till största delen består av cerealier från trakten. Våra fåglar får springa fritt på stora åkrar med växter och skugga. Vi bidrar därför till att bevara den animaliska och den botaniska mångfalden.

Min största nöje: att öppna luckorna på morgonen och se mina kycklingar springa ut, äta insekter, plocka i gräset, gräva efter daggmaskar... Jag är stolt över att föda upp fria kycklingar! »

« Att välja Label Rouge är att välja en kvalitetsprodukt. Jag tycker om detta yrke nära till naturen med en kvalitetsuppfödning i total frihet. Min gård ligger i en region där det alltid har fötts upp smakrika gårdskycklingar. Familjetraditionen att föda upp Label Rouge-kycklingar upprätthålls genom min son som också sysslar med det.

Kvaliteten på vår produktion garanteras genom en oanmäld kontroll som utförs för varje djurparti av ett oberoende certifieringsorgan. »

## Experter som har valt Label Rouge

### Rebecca Holmgren

Köttansvarig,  
ICA Kvantum  
Sickla

„Jag rekommenderar alltid mina kunder att välja Label Rouge. Dels för den fantastiska smaken och jämna kvalitén, men också för att uppfödningen av fåglarna är på topp!  
För oss är kvalitét och djuruomsorg viktigt. Därför säljer vi Label Rouge!“

### Emma Östberg

Säljledare kött,  
ICA Kvantum  
Liljeholmen



„You had us at långsamt växande. Riktiga smaker och sann kvalitét går inte att stressa fram, utan MÅSTE få växa fram naturligt. Det tar, enkelt uttryckt, den tid det tar. Skillnaden på kycklingar som får växa långsamt går inte att missa, den är så extremt tydlig, och märks i alla aspekter och genom alla ens sinnen. För både oss och våra kunder är det både uppenbart, och självklart, varför man väljer Label Rouge.“

**Satsa ni också på Label Rouge!**

# Vårt engagemang för svensk distribution

## Vår kampanj för att dynamisera din fågelavdelning

Märkningar och marknadsföringsknepen är idag mer talrika än någonsin. Era kunder har svårt att hitta rätt och söker högkvalitativa produkter med starka etiska värderingar.

Testa därför Label Rouge! Label Rouge har redan många entusiaster i Sverige.

Vi stödjer er i att ta steget!

• **Smakupplevelser i butikerna** : butiksprovningar med kvalificerad personal som har utbildats i vad som gör Label Rouge-fåglar så unika, med stöd av slagkraftigt material

• **Inspiration** : broschyrer med recept och värdefulla matlagningstips

• **Infoseminarier** : utbildningar och provningar för era medarbetare och kunder

## Kontakt Sverige :

Xavier Petitfrère

xavier.petitfrere@sopexa.com · Telefon: 08 612 45 92



## Kontakt i Frankrike :

---



**SYNALAF – Syndicat National  
des Labels Avicoles de France<sup>4</sup>**

7 rue du Faubourg Poissonnière  
F-75009 PARIS, Frankrike  
Tel.: + 33 (0)1 82 73 06 99

**Kontakt i Frankrike  
för mer information :**

Marie Guyot, VD  
Epost : [contact@syalaf.com](mailto:contact@syalaf.com)

[www.labelrougefagel.se](http://www.labelrougefagel.se)

<sup>4</sup>Franska förbundet för Fägelmärkningar



**KAMPANJ FINANSIERAD  
MED STÖD FRÅN  
EUROPEISKA UNIONEN**

**EU STÖDJER KAMPANJER  
SOM FRÄMJAR HÖGKVALITATIVA  
JORDBRUKSPRODUKTER.**

**ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE**

