



## **Produkte**

SwissPrimGourmet steht als Dachmarke für die Programmschienen SwissPrimBeef (Rindfleisch), SwissPrimVeal (Kalbfleisch), SwissPrimPorc (Schweinefleisch) und SwissPrimLamb (Lammfleisch)

## **Rassenwahl, Tierhaltung, Fütterung**

In allen Programm-Schienen wird auf spezielle Rassen gesetzt, die optimale Fleischqualität versprechen. Ausserdem steht es für tierfreundliche Haltung und natürliche Fütterung. Transparenz und Rückverfolgbarkeit garantiert der Tierpass, durch den die Herkunft jedes einzelnen Fleischstücks online abgefragt werden kann.

## **Transparenz und Rückverfolgbarkeit**

Für SwissPrimGourmet stehen die *Produktgarantie* und die *Deklaration* an oberster Stelle. Die Rückverfolgbarkeit des Produktes muss auf jeder Stufe gewährleistet sein:

- a) Stufe Produktion
- b) Stufe Schlachtung und Verarbeitung
- c) Stufe Verkauf

### a) Stufe Produktion

Die Anerkennung des Betriebes für SwissPrimGourmet erfolgt durch die beef control. Für jedes SwissPrim-Tier wird von der Schweizerischen Vereinigung der Ammen- und Mutterkuhhalter (SVAMH) ein Tierpass, auf dem der Herkunftsbetrieb und die Rasse ausgewiesen werden, ausgestellt. Nur mit diesem Tierpass ausgewiesen gilt das Tier als SwissPrimGourmet. Der Tierpass wird mit dem Tier am Schlachtort abgegeben.

### b) Stufe Schlachtung und Verarbeitung

Die Schlachtkörper und Teilstücke sind immer mit dem SwissPrimBeef-Logo deklariert. Betriebseigene Deklarationssysteme müssen ebenfalls das SwissPrim-Logo einbeziehen.

### c) Stufe Verkauf

SwissPrimGourmet wird exklusiv durch die Traitafina AG in Lenzburg vermarktet. Das Fleisch (bzw. die Verpackung, Schale, etc) ist im Verkauf wie auch im Kühlraum immer mit dem SwissPrim-Logo deklariert. Im Verkaufskorpus wird zudem eine klare Trennung zwischen SwissPrimGourmet und übrigem Fleisch eingehalten.

[Hans Ziswiler](#)  
[Leiter Markenprogramme SVAMH](#)  
[Laurstr. 10](#)  
[5201 Brugg](#)  
[Tel: 056 462 54 05](#)

