

DANK DER STRENGEN PRÜFSYSTEMATIK DER KDK KÖNNEN VERBRAUCHER DEUTSCHES KALBFLEISCH BEDENKENLOS GENIESSEN

Münster, [02. 09. 2024] – Sicherheit und Qualität – das steht bei der Kontrollgemeinschaft Deutsches Kalbfleisch (KDK) an erster Stelle. Neben dem bekannten 5D-Prinzip, nach dem alle Schritte der Kalbfleischproduktion in Deutschland ablaufen, arbeitet die KDK mit einem unabhängigen Prüfinstitut, der SGS zusammen. Ein einzigartiges Prüfsystem beobachtet jeden Vorgang und kontrolliert lückenlos alle zur KDK gehörenden Betriebe auf Hygiene, Qualität und die Gesundheit der Tiere. Auf diese Weise kann sich der Endverbraucher sicher sein, das Beste vom Besten zu bekommen.

Um die Qualität des Fleisches zu garantieren, hat es sich die KDK zur Aufgabe gemacht, sichere Lebensmittel ausschließlich in dafür zertifizierten Betrieben herzustellen. In rund 320 Kälbermastbetrieben sowie drei ausgewählten Schlacht- und Zerlegebetrieben bemüht man sich um höchste Standards für Tierwohl und Lebensmittelsicherheit. Regelmäßige Kontrollen sorgen dafür, dass die hohen Anforderungen an Qualität und Hygiene eingehalten werden und dass das Kalbfleisch frei von jeglichen Schadstoffen bleibt.

Getreu dem 5D-Prinzip werden die Kälber in Deutschland geboren, aufgezogen, geschlachtet, zerlegt und verarbeitet. Eine Ohrmarke, die jedes Kalb nach der Geburt bekommt, ermöglicht dabei eine lückenlose Rückverfolgbarkeit der Produktionskette. Dank der kurzen Transportwege innerhalb von Deutschland wird unnötiger Stress für die Tiere vermieden. In jedem Schritt, von der Haltung bis zur Verarbeitung, gibt es hohe Standards, die von allen Kälberhaltern eingehalten werden müssen. Das Prinzip schafft Transparenz für die Verbraucher, stärkt das Vertrauen in die heimische Produktion und sorgt für die hohe Qualität von Deutschem Kalbfleisch.

Qualität und Sicherheit sind immer gegeben

In Zusammenarbeit mit der SGS, einer weltweit führenden Prüfinstitut, koordiniert die KDK regelmäßige Kontrollen der Tiere ihrer Mitgliedsbetriebe. Anforderungen an die Herkunft von Futtermitteln, Tierschutz- und Hygienebestimmungen werden vom Lebensmittelprüfsystem QS – Qualität und Sicherheit – vorgegeben. Unabhängige Prüfer dokumentieren und kontrollieren gründlich jeden Schritt der Produktionskette. Egal ob in der Haltung, bei der Verarbeitung oder in der Lagerung im Supermarkt – sorgfältig wird geprüft, ob die Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit eingehalten werden.

Das System greift, sobald die Kälber geboren sind. Die Ställe müssen tiergerecht gebaut sein und über ausreichend Platz für Bewegung verfügen. Ein Tierarzt muss regelmäßig über den Gesundheitszustand der Tiere informiert werden und bei Bedarf sofort handeln. Eine Gripeschutzimpfung dient der Vermeidung von Arzneimitteln. Ernährt werden die Kälber ausnahmslos von Futter von QS-geprüften Herstellern, dass keine unnötigen Substanzen oder Schadstoffe aufweist. Auch die Tiertransporteure sind von der SGS geprüft und müssen für ausreichend Platz und Frischluft für die Tiere während des Transports sorgen. Nach der Schlachtung und Zerlegung sieht die SGS eine umgehende Kühlung sowie Verpackung während der Lagerung vor. Sind alle Anforderungen erfüllt, erhält das verpackte Kalbfleisch das QS-Prüfzeichen. Es ist zu 100 Prozent frei von gesundheitsschädlichen Stoffen und kann bedenkenlos verzehrt werden.

Für qualitativ hochwertige Lebensmittel arbeiten alle zusammen

Hinter jedem Schritt steht die engagierte Gemeinschaft der KDK aus Kälberhaltern, Schlacht- und Zerlegebetrieben, sowie der Prüfstelle, die alle ein gemeinsames Ziel verfolgen: Das Wohlbefinden der Tiere und Verbraucher. Täglich arbeiten die Landwirte der zertifizierten Betriebe hart für ihre Kälber – auch am Wochenende oder an Feiertagen. Sie kennen ihre Tiere und bemerken sofort, wenn etwas nicht stimmt. In den Betrieben zur Weiterverarbeitung arbeitet man ebenso gewissenhaft und stets nach dem umfangreichen Regelkatalog. Jeder einzelne Schritt ist geprägt durch ein hohes Maß an Hygiene und Sauberkeit.

Die strenge Prüfsystematik ist nicht nur ein Garant für die hohe Qualität des Kalbfleisches, sondern auch ein Ausdruck des Versprechens an den Verbraucher, dass alle Beteiligten der Wertschöpfungskette Tag für Tag ihr Bestes geben, um die Gesundheit der Tiere und Sicherheit des Lebensmittels zu gewährleisten. Jedes Glied in der Kette leistet dafür seinen Beitrag und das einzigartige System der KDK sorgt für eine verantwortungsvolle und transparente Produktion. Verbraucher können darauf vertrauen, dass sie Deutsches Kalbfleisch bedenkenlos genießen können.

KONTROLLGEMEINSCHAFT DEUTSCHES KALBFLEISCH / BUNDESVERBAND DER KÄLBERMÄSTER:

Schorlemerstr. 15
48143 Münster
Tel.: 0251 - 4175105
Fax: 0251 - 4175136
Mail: presse@deutsches-kalbfleisch.de