

IMF-X™

Wagyu-Zertifizierungsrahmen . EUROPA

Technisches Handbuch v1.0 (Auszug)

Erstellt von Ronny Paulusch, M.E.A.T. GmbH

Wagyu Study Program 2025

Dies ist ein Auszug (Version 1.0 – Strukturübersicht).
Alle Tabellen, Begründungen, Praxisbeispiele, Grafiken,
Vergleichsdaten und Sensorik-Modelle folgen im vollständigen Fach-Kompendium.



Wagyu in Deutschland & Europa – Zeit für einen echten Standard.

Wagyu ist in Europa zum Modewort geworden – doch zwischen hochpreisiger Vermarktung, kreativen Kreuzungen und fehlenden Qualitätsdefinitionen verschwimmt die Glaubwürdigkeit. Während Japan seit Jahrzehnten mit klaren Regeln, zertifizierten Graden und messbaren Qualitätsstufen arbeitet, fehlt im deutschsprachigen Raum bislang ein verbindlicher Rahmen.

Mit dem IMF-X™ System sollen die Grundlagen eines **wissenschaftlich fundierten Wagyu-Zertifizierungsmodells** für Zucht, Fütterung, Schlachtung und Grading definiert werden. Kein Marketing, kein „Storytelling-Beef“ – sondern belastbare Standards, die Produzenten, Zerlegern, Handel und Köchen Orientierung geben.

- .) Klare Definitionen: Vollblut, Purebred & Cross – ohne Grauzonen
- .) Mindeststandards für Schlachtalter, Fütterung & Tierwohl
- .) Ein europa-taugliches BMS-Grading (inkl. Schmelzpunkt, Texturindex)
- .) Checklisten, Tabellen & Praxisparameter für Betriebe
- .) Zertifizierungslogik für Grader, Schlachtbetriebe & Vermarktung
- .) Beispiel: Wie „Wagyu“ rechtssicher und glaubwürdig ausgezeichnet werden kann

Für wen ist es gemacht?

- Wagyu-Züchter & Mäster
- Schlacht- & Zerlegebetriebe
- Händler & Fleischsommeliers
- Köche, Fachjournalisten & Qualitätsentscheider
- Jeden, der die inflationäre Verwendung des Wortes „Wagyu“ hinterfragen – und verbessern – möchte

Dieses Booklet ist ein exklusives Arbeitsdokument für die Teilnehmer des **Wagyu-Intensivkurses 2025** – und gleichzeitig der erste Baustein für einen offiziellen europäischen „Wagyu-Standard“.

Inhaltsverzeichnis – Wagyu-Zertifizierungsrahmen (Auszug)

Einleitung & Hintergrund

- 1.1 Zweck des europäischen Zertifizierungsrahmens
- 1.2 Warum ein Standard notwendig ist (Japan vs. Europa)
- 1.3 Geltungsbereich der Zertifizierung
- 1.4 Stakeholder und Rollen

Definition „Wagyu“ (Zuchtkategorien)

- 2.1 Vollblut-Definition (100 % Genetik)
- 2.2 Klassensystem A / B / C
- 2.3 DNA & Abstammungsnachweise
- 2.4 Transparenzregeln & Missbrauchsschutz

Produktionsanforderungen

- 3.1 Genetik & Zuchtlinien
- 3.2 Fütterung & Entwicklungslogik
- 3.3 Mindest-Schlachtalter nach Klasse
- 3.4 Stressindex & Tierwohlparameter
- 3.5 Verbindliche Datenerfassung (Traceability)

Grading-System – Schlachtkörperbewertung

- 4.1 BMS 1–12 Übersicht und Schwellenwerte
- 4.2 Dreifaktor-Matrix (IMF, Fettqualität, Textur)
- 4.3 Bewertungsbedingungen (Licht, Schnitt, Temperatur)
- 4.4 Zertifizierungsschwellen (BMS 6 / BMS 8)
- 4.5 Kalibrierung & Driftkontrolle

Zertifizierungsprotokoll für Zerlegebetriebe

- 5.1 Infrastrukturanforderungen
- 5.2 Schritt-für-Schritt Grading-Workflow
- 5.3 Integrität & Anti-Fraud-Regeln
- 5.4 Muster: Digitales Grading-Protokoll

Grader-Training & Qualifizierungssystem

- 6.1 Ausbildungsstufen (Grader 1 / 2 / Master)
- 6.2 Jährliche Re-Zertifizierung
- 6.3 Erforderliche Kalibriermaterialien
- 6.4 Interessenkonflikt-Regeln

Leitfaden für Betriebe (Fütterung, Alter, Stress, Genetik)

- 7.1 Das 4-Phasen-Fütterungsmodell
- 7.2 Vitamin-A-Management
- 7.3 Wissenschaftliche Begründung des Schlachtfensters
- 7.4 Stressindex-Vorgaben (Transport, Lairage, pH)
- 7.5 1-Seiten-Checkliste für Betriebe (Buch)

Fütterungsrahmen – IMF-X™ Modell

- 8.1 Physiologische Zielgrößen statt Futterrezepte
- 8.2 Integration regionaler europäischer Futterkomponenten
- 8.3 Beispiel-Wachstums- & IMF-Kurve
- 8.4 Häufige Fehler in europäischen Wagyu-Programmen
- 8.5 Diagramm: IMF-X™ Fütterungslogik (Buch)

Rechtliche Nutzung des Wortes „Wagyu“ in Europa

- 9.1 Zulässige Begriffsnutzung A / B / C
- 9.2 Nutzung des europäischen Wagyu-Siegels
- 9.3 Sanktionsmodell bei Verstößen
- 9.4 EU-Konformität & Exportfähigkeit

Implementierungsfahrplan

- 10.1 Phase 1 – Vorbereitung
- 10.2 Phase 2 – Pilotierung
- 10.3 Phase 3 – Europäischer Roll-out
- 10.4 Übergangsregeln für bestehende Produzenten
- 10.5 Mögliche Erweiterungen (QR, Schmelz-Labor etc.)

1. Einleitung & Hintergrund

1.1 Zweck des europäischen Zertifizierungsrahmens

Dieser Rahmen definiert verbindliche Grundlagen für die Produktion, Klassifizierung, Bewertung und Kennzeichnung von Wagyu in Europa.

- Geschützter, nachvollziehbarer Gebrauch des Begriffs „Wagyu“
- Messbare Qualitätsstufen statt subjektiver Vermarktung
- Schlachtkörperbewertung (BMS + Fettchemie + Textur) nach internationalem Standard
- Lückenlose Dokumentation von Genetik, Fütterung, Stress und Schlachalter
- Export- & Handelsfähigkeit durch einheitliche Begriffe und Kriterien

Das System ist **wissenschaftsbasiert, auditierbar, dezentral anwendbar** und unabhängig von einzelnen Beratern, Marken oder Futtermittelanbietern.

1.2 Warum ein Standard notwendig ist (Japan vs. Europa)

Japan	Europa (Ist-Zustand)
Rechtlich geschützte Wagyu-Definition	Keine einheitliche Definition, „Wagyu“ auch für F1/F2
Nationaler Grading-Standard (JMGA)	Kein allgemeingültiges, kalibriertes Wagyu-Grading
Mindest-Schlachalter 28–32 Monate	Ökonomische Schlachtung 20–24 Monate, Marbling unvollständig
Zertifizierte, kalibrierte Grader	Bewertung oft durch Produzenten selbst
Hoher Konsumentenschutz	Hohe Preise bei inkonsistenter Qualität

Chance für Europa:

Ein messbarer, reproduzierbarer Wagyu-Standard schafft Vertrauen, schützt den Begriff und verhindert Qualitätsverwässerung durch beliebige Kreuzungen oder frühe Schlachtungen.

1.3 Geltungsbereich

Der Standard umfasst:

Genetik → Fütterung → Haltung → Transport → Schlachtung → Grading → Kennzeichnung

Er gilt für **Vollblut, Purebred und Kreuzungen**, jedoch mit klar getrennten Vermarktungskategorien. Eine Vermischung der Begriffe ist ausgeschlossen.

1.4 Stakeholderrollen

Akteur	Verantwortung
Zucht & Mastbetriebe	Genetik, Fütterung, Dokumentation
Schlachthöfe & Zerleger	Schnitt, Bewertung, Datenerfassung
Zertifizierte Grader	Unabhängige Bewertung nach BMS + Fettindex
Zertifizierungsstelle	Audit, Governance, Regelpflege
Handel & Gastronomie	Korrekte Endkennzeichnung & Kommunikation

2. Definition „Wagyu“ (Zuchtkategorien)

2.1 Vollblut-Definition (100 % genetisch verifizierbar)

Für diesen Standard gilt:

„Wagyu“ = 100 % Vollblut, DNA-verifiziert, rückführbar auf japanische Herdbücher.

Jedes Tier mit < 100 % Genetik fällt automatisch in eine andere Kategorie – auch bei hohem Marmorierungsgrad.

2.2 Klassensystem A–C

Klasse	Genetik	Zulässige Bezeichnung	Zertifizierungsfähig
A – Vollblut	100 %	„European Wagyu“	✓ Ja
B – Purebred	≥ 93,75 %	„Wagyu Purebred Europe“	✓ Ja (eigenes Siegel)
C – Kreuzung (F1+)	≥ 50 %	„Wagyu Cross“	✓ Ja, aber nicht als „Wagyu“
< 50 %	—	„Beef with Wagyu genetics“	✗ nicht zulässig

2.3 DNA & Abstammungsnachweis

Pflicht:

- DNA-gestützt (Vater/Mutter)
- Herkunft belegbar über anerkannten Zuchtverband / Exportdokument
- Nutzung eines europäischen Tierregisters (API-/Datenbankfähig)

Ohne DNA-Nachweis **keine Einstufung in Klasse A oder B.**

2.4 Missbrauchsschutz

- BMS < 6 → keine Vermarktung als „Wagyu“ (auch bei Vollblut)
- Handel/Gastronomie müssen Klasse (A/B/C) **sichtbar ausweisen**
- Vorsätzliche Falschkennzeichnung → Entzug + öffentliche Sperrliste

3. Produktionsanforderungen

3.1 Genetik & Zuchtlinien

Zugelassen in Version 1.0:

- Japanese Black (Kuroge Washu) – Tajima, Shimane, Kedaka, Itozakura
- Weitere Linien (z. B. Akaushi) optional in zukünftigen Versionen

Pflichtdokumente pro Tier:

- Geburtsdatum, Betrieb, Sire/Dam
- Start Fütterungsprotokoll
- Schlachalter + Verknüpfung Schlachtkörper-ID

3.2 Fütterung & Wachstum

Vertiefung in Kap. 7 und 8.

Grundsatz: **IMF = Zellanlage + Füllung.**

Zellzahl entsteht bis ~18 Monate → wird später nicht „nachgeholt“.

3.3 Mindest-Schlachalter

Klasse	Mindestalter
Vollblut (A)	≥ 28 Monate
Purebred (B)	≥ 26 Monate
Kreuzung (C)	≥ 24 Monate

Frühschlachtung = optische Marmorierung ohne Schmelz & Umami-Profil.

3.4 Stressindex & Tierwohlparameter

Pflichtdokumentation:

- Transportzeiten & Pausen
- Lairage max. 6 h (12 h absolute Obergrenze)
- Keine Elektrotreiber
- pH-Wert 45 min post mortem: **Ziel 5,6–5,9**

3.5 Datenerfassung (Traceability)

Pflichtdatensatz je Schlachtkörper:

Tier-ID → Klasse (A/B/C) → Fütterungsschema → Schlachalter → BMS → Fettchemie → Grader-ID

Papier & digital zulässig – **QR-Trace optional, aber vorgesehen.**

4. Grading-System – Schlachtkörperbewertung

4.1 BMS 1–12 – Übersicht & Schwellenwerte

Das System orientiert sich an der japanischen JMGA-Logik, ergänzt um zwei EU-relevante Parameter: **Fett-Schmelzpunkt** und **Texturindex**.

BMS	Einstufung	Bedeutung
1–3	Geringe Marmorierung	Nicht zertifizierungsfähig
4–5	Mittlere Marmorierung	Einstiegsniveau, v. a. Kreuzungen
6–7	Certified Wagyu (Baseline)	Sichtbare, feine IMF-Struktur
8–12	Premium Wagyu	Hohe Dichte, feine Struktur, idealer Schmelz

BMS 6 = Mindeststandard für „Wagyu“

BMS 8 = Premiumstufe / Exportqualität

4.2 Dreifaktor-Matrix (Pflichtkriterien)

Faktor	Messgröße	Zweck
IMF-Dichte	BMS 1–12 (visuell + digital)	Menge & Verteilung
Fettqualitäts-Index	Schmelzpunkt (°C), Jodzahl, Farbe	Mundgefühl, Aroma, Verdaulichkeit
Muskeltextur	Faserstruktur, Festigkeit, WHC	Saftigkeit, Biss, Reifefähigkeit

Nur wenn alle drei Kriterien erfüllt sind → Zertifizierung möglich.

4.3 Bewertungsbedingungen (Standardisiert)

Parameter	Vorgabe
Schnitt	6./7. Rippe (Ribeye-Fenster)
Licht	1.000–1.500 Lux, neutralweiß
Temperatur Fettoberfläche	0–5 °C
Zeit nach Anschnitt	60–90 Minuten
Dokumentation	Foto + digitaler Datensatz Pflicht

4.4 Mindestschwellen (Label-Kriterien)

Label	Anforderung
Certified European Wagyu	BMS ≥ 6 und Fett-Schmelz ≤ 32 °C
Premium European Wagyu	BMS ≥ 8 und Fett-Schmelz ≤ 30 °C
Nicht eligible	BMS ≤ 5 oder fehlende Pflichtdaten

4.5 Kalibrierung & Driftkontrolle

- Jährliche Kalibrierung aller Grader
- Referenzpanel: 12 BMS-Fototafeln + 3 physische Fettblöcke
- Blindtest-Anforderung: $\geq 80\%$ Trefferquote
- Drift über 20 Proben: **max. $\pm 0,5$ BMS erlaubt**

5. Zertifizierungsprotokoll für Zerlegebetriebe

5.1 Infrastruktur-Anforderungen

Bedarf	Beschreibung
Standard-Zuschnitt	Zugriff 6./7. Rippe ohne Vollzerlegung
Bewertungszone	Sauber, konstantes Licht, feste Kamera-Halterung
Digitales Logging	Tablet / Workstation + Upload-Funktion
Getrennte Lagerung	Zertifizierte Ware physisch & barcodegetrennt

5.2 Schritt-für-Schritt Workflow

1. Schlachtkörper kühlt auf Bewertungs-Temperatur
2. Ribeye-Fenster öffnen (6./7. Rippe)
3. Visuelle IMF-Bewertung gemäß BMS – ggf. *Meat Image Japan*
4. Optional: Fettprobe für Schmelzpunkt
5. Digitales Logging (ID, Datum, BMS, Fettchemie, Grader-ID)
6. Automatische Labelzuweisung (Certified / Premium / Rejected)

5.3 Integrität & Anti-Fraud-Regeln

Verstoß	Konsequenz
Selbstbewertung durch Produzenten	Ungültig, Wiederholung zwingend
Bildmanipulation / falsche Lichtsetzung	Disqualifikation
Falsche Klasse (A/B/C)	12 Monate Zertifikatssperre
Fehlende Rückverfolgbarkeit	Sofortige Aberkennung der Charge

5.4 Muster – Digitales Grading-Log

Carcass ID:

Farm ID:

Breed Class: A / B / C

Schlachalter (Monate):

BMS:

Fett-Schmelz °C:

Muskeltextrur (1–3):

Grader ID:

Final: Certified / Premium / Rejected

6. Grader-Training & Qualifizierungssystem

6.1 Ausbildungsstufen

Level	Voraussetzung
Grader 1	Schulung + 10 supervidierte Bewertungen
Grader 2	≥ 100 Bewertungen + Kalibrierungs-Examen
Master Grader	≥ 500 Bewertungen + Jahresquote ≥ 90 %

6.2 Jährliche Re-Zertifizierung

Pflicht:

- Visuelle Kalibrierung (Standardpanel)
- Fett-Schmelzpunkt-Test (3 Referenzen)
- Varianz-Check vs. Kontroll-Grader

Erlaubte Drift: **±0,5 BMS über 20 Proben**

6.3 Notwendige Kalibriermaterialien

- > BMS-Panel (1–12, laminiert)
- > 3 Referenzfette mit zertifiziertem Schmelzpunkt
- > Blindtest-Archiv (≥ 20 Schlachtkörperbilder)
- > Offizielle Scoring-App / Tablet

6.4 Interessenkonflikte

Kein Grader darf eigene oder wirtschaftlich verbundene Tiere bewerten.
Verstoß → 12 Monate Sperre + Veröffentlichung.

7. Leitfaden für Betriebe (Fütterung, Alter, Stress, Genetik)

7.1 Das 4-Phasen-Fütterungsmodell (europatauglich)

Phase	Alter	Primäres Ziel	Risiko bei Fehler
1. Vor-Mast	0–8 Monate	Pansenentwicklung, Strukturaufnahme	Zu hohe Stärke → verfettete Kälber, schwacher Pansen
2. Grower	8–18 Monate	Muskelaufbau + Anlage IMF-Zellen	Zu wenig Energie → irreversibler Verlust an Fettzell-Potenzial
3. High-Energy	18–26 Monate	IMF-Füllung, Fettchemie, Energieüberschuss	Zu wenig Struktur → Azidose, Leberbelastung
4. Finish / Umami	26–32 Monate	Schmelzpunkt-Optimierung, Aroma, Glanz	Zu frühe Schlachtung → sichtbares Fett, aber wenig Schmelz & Umami

Kernaussage:

Die Anzahl der intramuskulären Fettzellen entsteht überwiegend **bis ca. 18 Monate**. Später erfolgt nur noch Füllung – nicht mehr „Neubildung“.

7.2 Vitamin-A-Management

- Reduktion statt Eliminierung
 - Zielbereich: moderierte Versorgung → fördert feine IMF-Struktur
 - Zuviel Vitamin A → gelblicher Farbton, höherer Schmelzpunkt, festes Fett
 - Zuwenig → Immunsystem & Reproduktionsprobleme
- => **Vitamin-A-Steuerung = qualitätsrelevanter Faktor, kein „Trick“.**

7.3 Begründung des idealen Schlachtfensters

Faktor	Optimalbereich
Sichtbare IMF-Dichte	26–32 Monate
Fett-Schmelzpunkt	28–30 Monate
Umami-Index (AS-Profil)	29–33 Monate
Kollagen-Löslichkeit	Deutlich verbessert nach 24 M.

Zu frühe Schlachtung < 26 M. =

✓ Optisch marmoriert

✗ Aber kaum sensorischer Schmelz, flaches Aromaprofil

7.4 Stressindex – Richtwerte

Stufe	Maximum
Transportdauer	8 h inkl. Pausen
Lairage (Wartehof)	6 h (12 h absolute Obergrenze)
Gruppenzusammenführung	Nicht erlaubt
Betäubung	Bolzenschuss oder CO ₂ – keine Elektrotreiber
pH 45 Min pm	Ziel 5,6–5,9

8. Fütterungsrahmen – IMF-X™ Modell

8.1 Warum „Verhältnisse“ wichtiger sind als „Rezepte“

Europa verfügt über regionale Futterkomponenten mit stark variierenden Werten. Deshalb basiert das Modell auf **physiologischen Zielgrößen**, nicht auf starrem Futterplan.

Corex-Regeln (Version 1.0):

1. **ME ≥ 12,5 MJ** (High-Energy-Phase)
2. **Stärke : Faser = 2,5 : 1**
3. **Pansen-pH 6,0–6,4**
4. **Schmelzpunkt-Ziel 28–32 °C** (abhängig von Fettsäureprofil)
5. **IMF-Zellanlagen abgeschlossen bis ~18 Monate**

8.2 Regionale europäische Komponenten (Beispiele)

Komponente	Funktion
Gerste / Mais	Energieträger
Weizen / Hafer	Stärke + Faserbalance
Rapsschrot / Leinpresskuchen	Aminosäuren & Omega-Balance
Grassilage / Heu / Luzerne	Struktur, Pansenstabilität
Zuckerrübe / Treber	Energie + Feuchtigkeit

Funktion vor Herkunft – jedes Rationsdesign wird am Corex-Ziel gespiegelt.

8.3 Beispiel-Gewichtskurve (orientierend)

Alter	LG-Ziel	IMF-Status
12 Monate	350–380 kg	Fibroblasten-Phase
18 Monate	480–520 kg	IMF-Zellanlage abgeschlossen
24 Monate	620–680 kg	Füllphase beginnt
30 Monate	730–800 kg	Peak Marbling & sensorischer Schmelz

8.4 Typische Fehler in europäischen Wagyu-Programmen

- ✗ Zu frühe Stärke-Zufuhr → verfettete Kälber, später schlechte Pansenaufnahme
- ✗ Zu kurzes Finish → BMS stagniert bei 4–5
- ✗ Maislastige Rationen → hoher Energiegehalt, aber falsches Fettsäureprofil
- ✗ „Mehr Futter = mehr Marmorierung“ – falsch: Zellzahl ist begrenzt
- ✗ Vitamin-A kompletter Entzug → Gesundheits-/Repro-Risiken

9. Rechtliche Nutzung des Wortes „Wagyu“ in Europa

9.1 Zulässige Begriffe (Version 1.0)

Begriff	Bedingung
„Wagyu“	100 % Vollblut + BMS \geq 6
„Wagyu Purebred“	\geq 93,75 % Genetik + BMS \geq 6 (eigenes Siegel)
„Wagyu Cross“	\geq 50 % Wagyu-Genetik, aber nicht „Wagyu“ ohne Zusatz
„Beef with Wagyu genetics“	< 50 % – Begriff „Wagyu“ darf nicht allein stehen

9.2 Siegelverwendung

Nur zertifizierte Schlachtkörper dürfen ein **European Wagyu Certification Seal** tragen. Jede Nutzung ohne dokumentiertes Grading = Lizenzverstoß.

Siegel zeigt immer:

> Klasse (A/B/C)

> BMS-Kategorie (Certified \geq 6 / Premium \geq 8)

9.3 Sanktionen bei Verstößen

Verstoß	Folge
Falschnutzung „Wagyu“	12 Monate Sperre
Fehlendes Mindestschlachtalter	Downgrade auf „Crossbred“
Manipulierte Bewertung / Lichtsetzung	24 Monate Sperre + öffentliche Meldung
Falsches Gastro-Labeling	Entzug Siegel & Abmahnung

9.4 EU-Konformität & Exportfähigkeit

- EU-Recht definiert „Wagyu“ nicht – dieser Rahmen schafft Erstdefinition
- Orientierung an: JMGA (Japan), Australia Fullblood Rulebook, US Breed Verified
- Ziel: Handelssicherheit & nachvollziehbare Terminologie bei Exporten

10. Implementierungsfahrplan

10.1 Phase 1 – Vorbereitung (Monat 0–3)

Aufgabe	Zuständig	Ergebnis
Zertifizierungs-Komitee bilden	European Wagyu Board	Governance definiert
Terminologie / Klassensystem finalisieren	Komitee	Regelwerk v1.0 steht
2–3 Pilotbetriebe + 1 Zerlegebetrieb auswählen	Projektleitung	Testmatrix aktiv
Checklisten, Formulare, Bewertungslogik	Technik-Team	DE/EN Version bereit

10.2 Phase 2 – Pilotierung (Monat 4–8)

- Schulung & Zertifizierung der ersten 5–7 Grader
- Vollständige Datenerhebung auf Pilotbetrieben
- Erstes offizielles BMS-Grading-Event (≥ 20 Tiere)
- Gap-Analyse \rightarrow Regelverfeinerung v1.1

10.3 Phase 3 – Europäischer Roll-out (Monat 9–12)

- Freischaltung für weitere Betriebe
- Start des digitalen Registers & Siegelprozesses
- Erste öffentliche Label-Nutzung im Handel / HoReCa
- Kommunikation: „Certified European Wagyu = geprüfte Herkunft + Schmelzgarantie“

10.4 Übergangsregeln (einmalig gültig)

Produzent	Übergangsfenster
Vollblut ≥ 28 M.	Sofort zertifizierbar
Tiere < 24 M.	Max. 12 Monate Übergangsfrist
Kreuzungen (F1+)	Nur als „Wagyu Cross“ zulässig

10.5 Optionale Erweiterungen

- QR-Trace auf Endprodukt
- Laborbasierter Schmelzpunkt (< 30 °C) als Premiumkriterium
- Exportversion für Golfstaaten / Asien
- Zusätzliche Sensorik-Klassifikation (z. B. Umami-Index)

11. Anhang

A1 – Glossar (Auszug)

Begriff	Definition
IMF	Intramuskuläres Fett
BMS 1–12	Beef Marbling Score (japanische Logik)
Schmelzpunkt	Temperatur, ab der das Fett sensorisch flüssig wird
Vollblut	100 % Wagyu-Genetik, DNA-verifiziert
Purebred	≥ 93,75 % (15/16 Wagyu-Genetik)
Corex-Modell	Fütterungsmodell basierend auf physiologischen Zielgrößen statt Rezepturen
Traceability	Lückenlose Rückverfolgbarkeit von Tier-ID bis Endprodukt

A2 – BMS-Referenztable (im Buch bebildert)

- BMS 3 (niedrig)
- BMS 6 (Baseline Certified)
- BMS 8 (Premium)
- BMS 12 (A5 Benchmark Japan)

A3 – Bewertungsformular (Standard)

Tier-ID:

Klasse: A / B / C

Schlachtalter:

BMS:

Fett-Schmelz (°C):

Texturindex:

Grader Name/ID:

Final: Certified / Premium / Rejected

Datum / Standort:

A4 – Label-Designs (Vorlagen)

Certified European Wagyu – Fullblood – BMS 6+
Premium European Wagyu – Fullblood – BMS 8+
Wagyu Purebred Europe – 93,75 % – BMS 6+
Wagyu Cross – F1 Beef (Not Certified)

Autor & Copyright

**Ronny Paulusch
M.E.A.T. GmbH**

Japan Wagyu Study Program 2025

Version: European Wagyu Certification Framework - IMF-X™ – v1.0 (DE)

Copyright: © 2025 – M.E.A.T. GmbH, alle Rechte vorbehalten

Weitergabe nur mit Quellenangabe oder Lizenz