

# Regionalmarke



## **Pflichtenheft**

für die Produktbereiche

**Schaf- und Lammfleisch**

**Ziegenfleisch**

**Fleischerzeugnisse**

## **I. a) Qualitäts- und Herkunftsbestimmungen für Schaf-, Lamm- und Ziegenfleisch**

### **1. Anwendungsbereiche**

Die Regionalmarke kann für Schaf-, Lamm- und Ziegenfleisch verwendet werden, wenn die in diesem Pflichtenheft festgelegten Bestimmungen zur Qualität, Herkunft und Erzeugung sowie die Bestimmungen über Verfahren und Zeichenverwendung erfüllt sind.

### **2. Qualitätsbestimmungen**

#### **Rassen**

Für die Erzeugung von Schaf-, Lamm- und Ziegenfleisch sind alle Rassen zulässig. Es sind sowohl Reinzuchttiere als auch Kreuzungstiere zugelassen.

#### **Altersobergrenze**

Bei Schaf- und Ziegenlämmern darf das Alter der Schlachttiere 12 Monate nicht überschreiten. Bei Ziegenlämmern für sogenanntes „Kitzfleisch“ (Milchlammfleisch) darf das Alter von 3 Monaten nicht überschreiten.

#### **Schlachtgewichtsgrenze**

Bei Merino-, Schwarzkopf- und Suffolklämmern darf das Schlachtgewicht 22 kg nicht überschreiten. Bei Landschaftsrassen darf das Schlachtgewicht 18 kg nicht überschreiten. Bei Ziegenlammfleisch darf das Lebendgewicht 50 kg nicht überschreiten.

#### **Fleischqualität**

Das Schaf-, Lamm- und Ziegenfleisch darf keine DFD-Eigenschaften aufweisen. Der zwischen 24 und 48 Stunden nach der Schlachtung gemessene pH-Wert muss unter 6,0 liegen.

#### **Fütterung**

Die eingesetzten Futtermittel müssen der Positivliste für Einzelfuttermittel der Normenkommission für Einzelfuttermittel im Zentralausschuss der Deutschen Landwirtschaft entsprechen.

Der Einsatz von antibiotisch wirksamen Leistungsförderern ist verboten.

#### **Tiertransport**

Die Verladung und der Transport müssen tierschonend erfolgen. Die Tiertransportzeit vom Mastbetrieb zur Schlachtstätte darf max. 4 Stunden betragen. Die Verladung muss nach maximal 2 Stunden abgeschlossen sein. Die Zeit von der Verladung des ersten Tieres bis zur Ankunft an der Schlachtstätte darf somit 6 Stunden nicht überschreiten.

#### **Gentechnik**

Von der Zeichennutzung sind Produkte ausgeschlossen, die nach der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 vom 22.09.2003 sowie anderen Kennzeichnungsvorschriften der Europäischen Union oder des Bundes in Bezug auf die Gentechnik zu kennzeichnen sind.

Schaf-, Lamm- und Ziegenfleisch der Regionalmarke SooNahe muss ohne Gentechnik erzeugt werden.

## **I. b) Qualitäts- und Herkunftsbestimmungen für Fleischerzeugnisse**

### **1. Anwendungsbereiche**

Die Regionalmarke kann für Schaf- und Ziegenwurst verwendet werden, wenn die in diesem Pflichtenheft festgelegten Bestimmungen zur Qualität, Herkunft und Erzeugung sowie die Bestimmungen über Verfahren und Zeichenverwendung erfüllt sind.

### **2. Qualitätsbestimmungen**

Das Verarbeitungsfleisch und die sonstigen von Schlachttieren gewonnenen Zutaten müssen grundsätzlich die Qualitätsbestimmungen für Fleisch der Regionalmarke SooNahe erfüllen.

#### **Fleischerzeugnisse**

Bei der Herstellung dürfen keine Geschmacksverstärker und Farbstoffe eingesetzt werden. Die Umrötung kann mit Nitritpökelsalz erfolgen.

Die Verwendung von zerkleinertem Fleisch < 3 mm (Separatorenfleisch) ist nicht zulässig.

#### **Gentechnik**

Von der Zeichennutzung sind Produkte ausgeschlossen, die nach der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und der Verordnung (EG) 1830/2003 sowie anderen Kennzeichnungsvorschriften der Europäischen Union oder des Bundes in Bezug auf die Gentechnik zu kennzeichnen sind.

Fleischerzeugnisse der Regionalmarke SooNahe müssen ohne Gentechnik hergestellt werden.

### **3. Herkunftsbestimmungen**

Die Tiere müssen in Rheinland-Pfalz oder einem angrenzenden Bundesland geboren und mindestens  $\frac{3}{4}$  ihrer Lebenszeit in der Gebietskulisse der Regionalmarke gehalten worden sein. Lämmer müssen eine Weidezeit von mindestens  $\frac{3}{4}$  ihres Lebens aufweisen.

Der überwiegende Anteil (51%) der verwendeten Futtermittel muss aus eigener Erzeugung des Betriebs stammen.

## **II. Kontrollbestimmungen**

Das Regionalbündnis wird die Einhaltung der vertraglichen Verpflichtungen der Zeichennutzer und Erzeuger überwachen sowie gegen widerrechtliche Nutzung des Zeichens und Beeinträchtigung des Zeichengebrauchs durch Zeichennutzer und Erzeuger einschreiten.

Die Einhaltung der programmspezifischen Anforderungen und die Anforderungen zur Rindfleischetikettierung werden auf allen Stufen der Erzeugung und Vermarktung durch ein 3-stufig aufgebautes Kontrollsystem überwacht:

#### Stufe 1: Eigenkontrolle

Jeder an der Regionalmarke teilnehmende Betrieb ist zur Durchführung von Eigenkontrollen verpflichtet. Der Betriebsleiter oder die hierfür verantwortliche Person kontrolliert und dokumentiert im Rahmen der Eigenkontrolle seinen Betrieb auf die Einhaltung der Bestimmungen.

### Stufe 2: Systemkontrolle

Die Einhaltung der Bestimmungen wird in den konventionell wirtschaftenden Betrieben von einer Kommission unter Führung des Markenvorstandes kontrolliert. Die Kontrollen in den ökologisch wirtschaftenden Betrieben wird entsprechend den Richtlinien des ökologischen Landbaus durchgeführt.

### Stufe 3: Kontrolle der Kontrolle

Vom Regionalbündnis wird angestrebt, dass die vertraglichen Verpflichtungen der Zeichennutzer und die ordnungsgemäße Durchführung der Kontrollen zusätzlich durch neutrale Prüfinstitute kontrolliert werden.

### **Aufbewahrungsfristen**

Die vorgeschriebenen Aufzeichnungen müssen – sofern gesetzlich im Einzelnen nicht längere Aufbewahrungsfristen festgelegt sind – mindestens 5 Jahre lang aufbewahrt werden.

## **III. Mitgeltende Richtlinien und Bestimmungen**

Die nachfolgenden Richtlinien und Bestimmungen sind in der jeweils gültigen Fassung Bestandteil dieses Pflichtenheftes.

- Richtlinien für Erzeugung, Schlachtung und Verarbeitung von Fleisch im ökologischen Landbau
- Kontroll- und Sanktionssystem für die Regionalmarke „SooNahe – Gutes von Nahe und Hunsrück“