

Regionalmarke



Pflichtenheft

für den Produktbereich

Wild

I. Qualitäts- und Herkunftsbestimmungen

1. Anwendungsbereiche

Die Regionalmarke kann für Fleisch und Fleischwaren von in freier Wildbahn erlegten Tieren 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

Erlegen

Schon beim „Ansprechen“ des Wildtieres - also der Beobachtung vor dem Schuss- werden einwandfreies Aussehen und Verhalten des Tieres geprüft. Erlegtes Wild wird unverzüglich aufgebrochen und dabei zusätzlich auf Unbedenklichkeit hin untersucht. Bei Vorliegen bedenklicher Merkmale wird eine Fleischschau durch den zuständigen Veterinär veranlasst.

Der Schuss, mit dem das Tier erlegt wird, muss nicht nur waid-, sondern auch hygienegerecht sein. Es werden daher möglichst einwandfreie Kammerschüsse unter Berücksichtigung des Tierschutzes (schnell und sicher tödend) und unter Vermeidung übermäßiger Wildzerstörung angestrebt. Ist dies nicht möglich, unterbleibt der Schuss.

Überwiegend wird Wild, welches vom Hochsitz aus erlegt wurde, verarbeitet. Aufgrund des fehlenden Stresses vor der Erlegung wirkt sich dies zusätzlich steigernd auf die Fleischqualität aus. Wildfleisch von rauschigen Keilern und (Un-) Fallwild dürfen nicht verwertet werden. Aus Gründen des Verbraucher- und Naturschutzes ist bleifreie Munition zu bevorzugen.

Bergung und Verarbeitung

Das erlegte Wild wird unverzüglich fachgerecht aufgebrochen und versorgt (Versorgungshygiene) sowie unverzüglich zum Auskühlen in eine gut durchlüftete Wildkammer gehängt.

Danach sollte das Wild in den Kühlbereich verbracht werden. Das Abhängen in der Kühlung stellt eine Fleischreifung sicher.

Die für das erlegte Wild Verantwortlichen haben sich einer gesonderten veterinärmedizinischen Schulung zu unterziehen und so den Status der „kundigen“ Person im Sinne der fleischhygienerechtlichen Vorschriften zu erwerben.

Die Wildkammer ist von der zuständigen Behörde abzunehmen und unterliegt der laufenden veterinärmedizinischen und lebensmittelbehördlichen Kontrolle.

Das Kühlhaus muss die nötigen Kühlkapazitäten aufweisen, damit das Wildbret bei optimaler Temperatur von +4°C abhängen, auskühlen und reifen kann. Alle Kühl- und Gefriereinrichtungen sind fortlaufend von computerlesbaren Thermometern auf die Einhaltung der jeweiligen Mindesttemperaturen zu überwachen oder die Temperaturen müssen fortlaufend manu-

ell zu dokumentiert werden.

Schwarzwild (Wildschwein) unterliegt ausnahmslos der gesetzlich vorgeschriebenen amtlichen Untersuchung auf Trichinen.

Tiefkühlware darf bei der Vermarktung nicht älter als 1 Jahr sein. Die Teilstücke sind entsprechend zu datieren.

Fleischwaren von Wild

Die Prüfung der Fleischwaren vom Wild erfolgt durch den Markenvorstand.

Bei der Herstellung von Fleischwaren dürfen keine Geschmacksverstärker und Farbstoffe eingesetzt werden. Die Umrötung kann mit Nitritpökelsalz erfolgen. Sofern den Fleischwaren Schweinefleischanteile zugemischt werden, müssen diese Anteile gentechnikfrei sein.

3. Herkunftsbestimmungen

Das gekennzeichnete Fleisch darf nur von Tieren stammen, die in der Gebietskulisse der Regionalmarke erlegt worden sind.

Bei Verarbeitungsprodukten muss mindestens 90% der Rohware aus dieser Region 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.

Das Regionalbündnis ist daher verantwortlich, dass die vorgeschriebenen Kontrollen beim Zeichennutzer und Erzeuger vertragsgemäß durchgeführt werden. Alle erfassten Daten und Ergebnisse sind in entsprechende Kontrollbücher oder gleichwertige Dokumentationen einzutragen und aufzubewahren.

Die Einhaltung der programmspezifischen Anforderungen wird 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 in den teilnehmenden Betrieben wird durch die veterinärmedizinische und lebensmittelbehördliche Kontrolle geprüft.

Stufe 3: Kontrolle der Kontrolle

Vom Regionalbündnis wird angestrebt, dass die vertraglichen Verpflichtungen 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.

- Kontroll- und Sanktionssystem für die Regionalmarke „SooNahe – Gutes von Nahe und Hunsrück“