

# Regionalmarke



## Pflichtenheft

für den Produktbereich

## Damwild in Gehegen

# **I. Qualitäts- und Herkunftsbestimmungen**

## **1. Anwendungsbereiche**

Die Regionalmarke kann für Fleisch und Fleischwaren von Damwild aus Gehegen 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**

Bei in Gehegen gehaltenem Damwild handelt es sich um Wildtiere, die in eine nutztierartige Haltung genommen werden. Als artgerecht und umweltschonend ist eine Haltung dann im Sinn der Regionalmarke zu bezeichnen, wenn das Damwild entsprechend der PAULA Grundsätze (Programm-Agrarwirtschaft-Umweltmaßnahmen-Landentwicklung) Programmteil „Umweltschonende Grünlandbewirtschaftung im Unternehmen“ oder eines Vorgängerprogrammes gehalten wird und/oder nachfolgende Qualitätsanforderungen eingehalten werden.

### **Haltung**

Für das Damwildgehege muss eine Genehmigung der zuständigen unteren Naturschutzbehörde (Kreisverwaltung) vorliegen. Die Mindestfläche eines Geheges beträgt 1 Hektar. Die Weidehaltung ist obligatorisch. Zur Gewährleistung artspezifischer Rudelbildung muss der Mindestbestand fünf erwachsene Tiere betragen (vier weibliche Tiere und ein Hirsch).

Auf der gesamten Futterfläche des Betriebes darf der Besatz von 1,4 rauhutterfressenden GV je Hektar Hauptfutterfläche an keinem Tag überschritten werden.

Auf den Grünlandflächen ist der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln grundsätzlich verboten. In Ausnahmefällen ist eine nesterweise Bekämpfung von Problemunkräutern zugelassen.

### **Fütterung**

Die ganzjährige Versorgung der Tiere mit artgerechter Nahrung und Tränkewasser ist zu gewährleisten; dabei soll das Damwild sich weitgehend von der Weide ernähren. Die Weide soll sich durch eine vielseitige Zusammensetzung von Klee, Kräuter- und Grasarten auszeichnen. Das im Unternehmen gehaltene rauhutterfressende Vieh darf ausschließlich mit Grundfutter aus eigener Erzeugung gefüttert werden. Ist ein Zukauf von Grundfutter erforderlich, so darf dieser nur von SooNahe-zertifizierten Betrieben aus der Gebietskulisse der Regionalmarke erfolgen.

Als Futtermittel für die Winterfütterung sind Getreide, Trockenschnitzel, Futterrüben, Äpfel, Kastanien, Mineralfutter für Damwild und eigenbetrieblich erzeugte Grundfutter, wie z.B. Heu, zugelassen. Leistungsförderer dürfen nicht eingesetzt werden.

In Abhängigkeit der Bestandsgröße sollen für die Winterfütterung Futterstellen als überdachte Raufen eingerichtet werden. Die Fressplatzbreite an Raufe und Trog beträgt für weibliche Tiere ca. 30 cm. Dabei ist bei rationierter Futtevorlage ein Tier-Fressplatz-Verhältnis von 2:1, bei Ad-libitum-Fütterung von 3:1 vertretbar. Es muss sicher gestellt sein, dass der Boden im Bereich der Futterstellen fest ist.

### **Tiergerechte Betreuung**

Die artgerechte Haltung, Fütterung und Pflege der Tiere sowie eine ständige Kontrolle der Gehegeeinrichtung müssen durch den Betreiber sichergestellt werden. Die veterinärhygienische Überwachung wird nach dem Fleischhygienegesetz und die tierschutzrechtliche Überwachung nach dem Tierschutzgesetz durch das Veterinäramt vorgenommen. Die tierärztliche Versorgung muss von einem Tierarzt vorgenommen und jede tierärztliche Maßnahme muss im Gehegebuch dokumentiert werden.

### **Tötung und Schlachtung**

Die Tötungsart für Damwild in Gehegen ist der gezielte Schuss mit gängigem Jagdkaliber. Um den Einfluss der Schussart auf die Fleischqualität so gering wie möglich zu halten, wird der hoch angesetzte Trägerschuss oberhalb des ersten Halswirbels empfohlen. Gemäß Anhang zur Tierschutz-Schlachtverordnung darf Damwild auch mit Büchsenpatronen mit einem Kaliber von mindestens 5,6 Millimetern und einer Mündungsenergie von mindestens 300 Joule betäubt und getötet werden, sofern

- die Schussentfernung weniger als 25 Meter beträgt,
- der Schuss von einem bis zu vier Meter hohen Hochstand abgegeben wird und
- sich der Hochstand in einem geschlossenen Gehege mit unbefestigtem Boden befindet, dessen Einzäunung mindestens 1,80 Meter hoch ist.

Die zur Schlachtung anstehenden Tiere unterliegen gemäß Fleischhygienegesetz einer Schlachtier- und Fleischuntersuchung. Die Schlachtieruntersuchung wird in Form einer regelmäßigen Gesundheitsüberwachung des Damwildbestandes im Gehege durch einen amtliche Tierarzt vorgenommen. Nach Tötung der Tiere ist die Fleischuntersuchung unverzüglich beim amtlichen Tierarzt bzw. Fleischkontrolleur anzumelden.

Beim Ausweiden der Stücke ist darauf zu achten, dass das Schloss geschlossen bleibt. Haarwild in der Decke darf enthäutetes oder zerwirktes Fleisch nicht berühren. Daher dürfen zerlegtes Fleisch und enthäutete Schlachtkörper mit solchen in der Decke nicht gemeinsam, z.B. im Kühlraum, gelagert werden.

### **Fleischwaren**

Fleischwaren vom Damwild müssen an einer DLG-Qualitätsprüfung oder an vergleichbaren Qualitätsprüfungen mindestens das Ergebnis „Silber“ nach dem DLG-Prüfschema erreichen.

Alternativ kann auch eine Prüfung durch den Markenvorstand erfolgen.

Sofern den Fleischwaren Schweinefleischanteile zugemischt werden, müssen diese ebenfalls die entsprechenden Kriterien der Regionalmarke SooNahe erfüllen.

### **Gentechnik**

Von der Zeichennutzung sind Produkte ausgeschlossen, die nach 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.

Fleisch und Fleischprodukte von Damwild der Regionalmarke SooNahe müssen ohne Gentechnik hergestellt werden.

### **3. Herkunftsbestimmungen**

Damwild, das unter der Regionalmarke SooNahe vermarktet wird, muss nachweislich mindestens 12 Monate in der Gebietskulisse der Regionalmarke gehalten werden.

Das gekennzeichnete Fleisch muss vollständig in der Gebietskulisse der Regionalmarke erzeugt werden.

Bei Verarbeitungsprodukten muss mindestens 90% der in der Gebietskulisse der Regionalmarke erzeugt werden

## **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. Für alle Tiere des Betriebes muss ein fortlaufendes und immer aktuelles Bestandsregister geführt werden.

### Stufe 2: Systemkontrolle

Die Systemkontrolle wird entsprechend den Richtlinien FUL bzw. PAULa durchgeführt. Die Einhaltung der Bestimmungen wird bei Betrieben, die nicht an FUL bzw. PAULa teilnehmen, von einer Kommission unter Führung des Markenvorstands kontrolliert.

### 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.

- Richtlinie für das Förderprogramm Umweltschonende Landwirtschaft (FUL) und das Programm Agrarwirtschaft-Umweltmaßnahmen-Landentwicklung (PAULa) für Betriebe, die an den Programmen teilnehmen
- Kontroll- und Sanktionssystem für die Regionalmarke „SooNahe – Gutes von Nahe und Hunsrück“