

# Produktionskriterien Juradistl-Weiderind

(Stand: September 2011)



## A) Naturschutzfachliche Kriterien

1. Mindestens 50 % der Grünlandflächen sind naturschutzrelevante Flächen. Naturschutzrelevante Flächen sind:
  - Flächen, die aus naturschutzfachlichen Gründen als wertvoll eingestuft werden und die über die Weidehaltung ökologisch aufgewertet werden,
  - Flächen, die nach dem Bayerischen Vertragsnaturschutzprogramm und/oder nach dem Bayerischen Kulturlandschaftsprogramm (Vertragsvariante ohne Gülle) bewirtschaftet werden,
  - Flächen, die in einer Biotopkartierung oder als 13d-Flächen erfasst oder als gleichwertig eingestuft (von der unteren Naturschutzbehörde bestätigt) sind,
  - Flächen, die über Mittel des Bayerischen Naturschutzfonds oder im Rahmen der Landschaftspflegerichtlinien angekauft worden sind,
  - Kommunale- und staatliche Ausgleichsflächen,
  - Flächen, die im Konzept des Biotopverbundsystems „Juradistl – biologische Vielfalt im Oberpfälzer Jura“ beschrieben sind.

Weitere naturschutzfachlich relevante Leistungen können in Absprache mit dem Markenträger und den Unteren Naturschutzbehörden betriebsspezifisch festgelegt werden.

2. Berücksichtigt werden nur Flächen, bei deren Bewirtschaftung die Ausbringung von Pflanzenschutzmitteln, Mineraldüngern und Gülle ausgeschlossen sind. Der Betriebsleiter verpflichtet sich auf der gesamten von ihm bewirtschafteten Fläche keinen Klärschlamm aufzubringen oder aufbringen zu lassen.
3. Chemische Einzelpflanzenbekämpfungen sind möglich, soweit dies durch die staatlichen Umweltprogramme gestattet wird.
4. Der Viehbesatz des Betriebs ist auf maximal 1,8 GV/ha Futterfläche begrenzt.

## B) Regionale Produktion und Tiergesundheit

1. Die Flächen des teilnehmenden Betriebes liegen vorwiegend innerhalb der am Projekt beteiligten Landkreise Amberg-Sulzbach, Neumarkt i. d. OPf., Regensburg, Schwandorf bzw. der kreisfreien Städte Regensburg und Amberg. Darüber hinaus dürfen in geringerem Umfang auch Betriebe in das System liefern, deren Betriebssitz und Flächen in der Oberpfalz liegen.

2. Die Tiere müssen in der Oberpfalz geboren, gehalten und geschlachtet sein. Die Tiere sind bei der Schlachtung in der Regel zwei Jahre oder älter (in Ausnahmefällen müssen die Tiere mindestens 16 Monate alt sein).
3. Die Tiere müssen in Weidehaltung erzeugt werden. Eine Stallhaltung ist nur im Winter und zur Endmast der Tiere erlaubt (maximal 6 Wochen). In den Ställen werden tierartgerechte Flächen als Ruhe- und Bewegungsraum zur Verfügung gestellt. Für eine gute Belichtung und Lüftung sowie einen trockenen sauberen Liegebereich mit ausreichender Einstreu wird gesorgt. Auf der Weide muss den Tieren die Möglichkeit eines trockenen Unterstandes und eine ausreichende Wasserversorgung geboten werden.
4. Der Einsatz von evtl. künftig möglichen gentechnischen Zuchtmethoden sowie der Embryotransfer sind verboten.
5. Die Richtlinien des Programms für artgerechte Tierhaltung (ByPaT) sind einzuhalten.

## **C) Fütterung**

1. Die Tiere müssen sich während der Weideperioden hauptsächlich vom Weideaufwuchs ernähren.
2. Grundfuttermittel (vor allem Winterfutter) sollen aus dem eigenen Betrieb stammen oder müssen von landwirtschaftlichen Betrieben aus der Oberpfalz oder von Betrieben bezogen werden, die maximal 50 km vom Betrieb entfernt liegen.
3. In der Fütterung sind ausschließlich Grundfuttermittel zugelassen, die aus heimischer Produktion stammen, wie frisches Gras, Grassilage, Grascops, Heu, Getreide, Getreideganzpflanzensilage, Körnermais, Silomais und Rapsschrot.
4. Die Aufzucht der Kälber erfolgt durch die Milch ihrer Mütter. Der Einsatz von Milchaustauschern (antibiotikafrei) ist in Ausnahmefällen gestattet, wenn für die Aufzucht des Kalbes die Milch der eigenen Mutter oder von anderen Muttertieren nicht zur Verfügung steht.
5. Bei Verwendung von Milchaustauscher und Mineralfuttermitteln, dürfen nur Futtermittel eingesetzt werden, die nach gesetzlichen Vorgaben hergestellt werden, d. h. frei von tierischen Eiweißstoffen sind. Mischfuttermittel dürfen nur von Werken bezogen werden, die die gesetzlichen Vorgaben einhalten und nachweislich keine tierischen Abfallstoffe verarbeiten. Für die Komponenten von Futtermischungen gelten die in den Absätzen 3 und 4 festgelegten Vereinbarungen.
6. Der Einsatz von veränderten antibiotischen, chemobiotischen und hormonellen Leistungsförderern ist untersagt.

## **D) Qualität**

1. Zur Schlachtung kommen ausschließlich erwachsene Tiere der Kategorie Färsen und Ochsen.
2. Die Fleischqualität muss folgenden Kriterien entsprechen:

Minimum EG-Handelsklasse 0 arttypisch rot / charakteristisches Rindfleischaroma /  
Auflagenfett rein weiß / keine Hemmstoffe

3. Die qualitätsbestimmende Nachreifung des Fleisches soll mindestens 12 Tage betragen. Angestrebt wird eine Reifezeit von drei Wochen.

## **E) Transport und Schlachtung**

1. Die Tiere dürfen ausschließlich in legitimierten Schlachtstätten des Programms „Juradistl-Weiderind“ geschlachtet werden. Diese Partnerbetriebe liegen in der definierten Region des Projektgebietes, bzw. in Ausnahmefällen in der Oberpfalz. Lebendtiertransporte dürfen eine Fahrtzeit von maximal 2 Stunden nicht überschreiten. Der Transport und die Schlachtung müssen so erfolgen, dass die Tiere von Stress und Leiden verschont werden.
2. Vor der Schlachtung erfolgt eine Lebendbeschau der angelieferten Schlachttiere durch den Veterinär.
3. Während der Schlachtung wird vom jeweiligen Schlachthof / Metzger ein Schlachtprotokoll angefertigt mit folgenden Angaben:
  - Ohrmarkennummer des Schlachtkörpers
  - Name und Anschrift des Halters
  - Schlachtgewicht
  - Ergebnisse der neutralen Klassifizierung
4. Der Metzger / Vermarkter verpflichtet sich, die Qualitäts- und Prüfbestimmungen für Rinder und Rindfleisch hinsichtlich Schlachtung, Zerlegung, Verpackung und Lagerung (Reifezeit), Kühlung bis zum Angebot in der Fleischtheke strikt einzuhalten.

## **F) Kontrolle**

1. Die Kontrolle erfolgt durch die Gesellschaft für Qualitätssicherung in der Agrar- und Lebensmittelwirtschaft (QAL). Die QAL ist bereits Partner bei der Kontrolle des Markenfleischprogramms Juradistl-Lamm.
2. Inhalt, Ablauf und Umfang der Kontrollen ist in den Zeichennutzungs- und Kontrollverträgen, die zwischen Erzeugern, Schlacht- und Zerlegebetrieben und weiteren Marktpartnern und dem Markenträger Juradistl-Weiderind sowie zwischen dem Markenträger Juradistl-Weiderind und der Gesellschaft für Qualitätssicherung in der Agrar- und Lebensmittelwirtschaft (QAL) geschlossen werden, genau definiert.

## **H) Weiterentwicklung der Kriterien**

Die Produktions- und Qualitätskriterien können auf der Basis der Erfahrungen aller Projektbeteiligter verändert und weiterentwickelt werden.