

Verpflichtungserklärung zur Einhaltung der Produktionsrichtlinien und Vermarktungsregeln für "Altmühltaler Lamm"



Aktualisierung Produktionskriterien

(Fassung vom April 2010)

A) Naturschutzfachliche Kriterien

- 1) Mindestens 50% der Grünlandflächen (gemäß Flächennachweis) sind naturschutzrelevante Flächen. Naturschutzrelevant sind in diesem Sinne Flächen, über die Verträge nach dem Bayerischen Vertragsnaturschutzprogramm oder dem Bayerischen Kulturlandschaftsprogramm abgeschlossen wurden oder Flächen, die in der Biotopkartierung als 13d-Flächen erfaßt oder als gleichwertig (von der Unteren Naturschutzbehörde bestätigt) einzustufen sind. Berücksichtigt werden nur Flächen, bei deren Bewirtschaftung die Ausbringung von Pestiziden, Mineraldünger und Gülle ausgeschlossen ist.
- 2) Der Betriebsinhaber muß Hüteschafhaltung betreiben. Umtriebsweiden sind nur zulässig, soweit über entsprechende Vertragsvereinbarungen im Rahmen des Bayerischen Vertragsnaturschutzprogrammes eine extensive Beweidung gewährleistet ist.
- 3) Der Viehbesatz ist auf maximal 1,4 GV/ha landwirtschaftlicher Nutzfläche begrenzt.
- 4) Eine Mindestbeweidedichte für eine optimale Weidequalität ist sicherzustellen.

B) Kriterien für die regionale Produktion

- 1) Der Betrieb muss einen Teil seiner von Schafen beweideten Flächen im Projektgebiet "Naturpark Altmühltal" haben.
- 2) Zugekauftes Grundfuttermittel darf ausschließlich aus den Landkreisen des Projektgebietes stammen. Ausnahmen sind bei extremen klimatischen Verhältnissen (z.B. Dürre) in Absprache mit dem (Zeicheninhaber) Landschaftspflegeverband Kelheim VöF e.V. möglich.
- 3) Zugekauftes Futtergetreide darf ausschließlich aus den Landkreisen des Projektgebietes stammen. Ausnahmen sind bei extremen klimatischen Verhältnissen (z.B. Dürre) in Absprache mit dem (Zeicheninhaber) Landschaftspflegeverband Kelheim VöF e.V. möglich.
- 4) Eiweißhaltige Futtermittel zur Eiweißergänzung (Leguminosen, Rapskuchen,...) müssen rein pflanzlicher Herkunft sein.
- 5) Der Einsatz von gentechnisch veränderten Futtermitteln und von antibiotischen, chemobiotischen oder hormonellen Leistungsförderern ist untersagt. Alle Futtermittel müssen nach den gesetzlichen Vorgaben hergestellt werden (also frei von tierischen Eiweißstoffen) und nur von Werken bezogen werden, die die gesetzlichen Vorschriften einhalten und nachweislich keine tierischen Beimengungen verarbeiten.

- 6) Lebendtiertransporte dürfen eine Fahrzeit von einer Stunde nicht überschreiten.
- 7) Die Transparenz und Nachvollziehbarkeit der Produktwege muss vom Betrieb gewährleistet werden.
- 8) Die Vermarktungsaktivitäten müssen den Zielen des Projektes entsprechen.
- 7) Zukauf von Lämmern ist nur von am Projekt „Altmühltaler Lamm“ beteiligten Betrieben möglich.

C) Produktqualität

Maximalgewicht: 45 kg
Höchstalter: 6 Monate
Fleischqualität: Minimum: EG-Handelsklasse 0 /arttypisch rot / charakteristisches Lammfleischaroma / Auflagenfett rein weiß / keine Hemmstoffe / in zubereiteter Form von zarter, saftiger Beschaffenheit),

D) Programmteilnahme

Alle am Projekt „Altmühltaler Lamm“ beteiligten Betriebe müssen am „Qualitätssicherungsprogramm Altmühltaler Lamm“ teilnehmen.

E) Kontrolle

Eine von den zuständigen Organen des Vereins der Hüteschäfer im Naturpark Altmühltal n. e. V. angeordnete Kontrolle ist zu dulden. Zur Kontrolle beauftragtes Organ: Gesellschaft für Qualitätssicherung in der Agrar- und Lebensmittelwirtschaft mbH (QAL)

Auf die Dauer meiner Mitgliedschaft verpflichte ich mich gegenüber meinen Kunden, gegenüber dem Verein der Hüteschäfer im Naturpark Altmühltal n. e. V. und dem Landschaftspflegeverband Kelheim VöF e.V. Lammfleisch und Schafprodukte unter dem „Warenzeichen Altmühltaler Lamm“ nur unter Einhaltung der festgelegten Produktionskriterien und Vermarktungsregeln zu vermarkten.

Vermarktungsregeln

(Fassung vom April 2010)

Präambel

Ziel der Vermarktungsregeln ist die Qualitätssicherung, Preisfixierung, Nachvollziehbarkeit der Produktwege (Transparenz) sowie die Sicherstellung der Liefergarantie. Der Verein der Hüteschäfer im Naturpark Altmühltal n.e.V. hat die Aufgabe, die nachhaltige Beweidung der wertvollen Mager- und Trockenrasen im Projektgebiet auf der Basis der Produktionsrichtlinien (laut Anlage) durch die Hüteschäferei sicherzustellen. Der Verein soll ein einheitliches Auftreten nach außen haben.

1. Der vom Aufsichtsrat festgelegte Preis für ganze oder halbe Lämmer gilt verbindlich für alle Teilnehmer am Projekt "Altmühltaler Lamm".

Derzeit festgelegte Preise: nach Vereinbarung €/kg Schlachtkörpergewicht (incl. Mwst)

2. Alle Verkäufe mit Angabe des Zeitpunkts, der Menge und dem Kunden müssen dem lokalen Koordinator bzw. dem jeweiligen Aufsichtsratsmitglied gemeldet werden. Vierteljährlich erfolgt eine Meldung über die abgesetzten Lämmer an den Vorstand. Die Zahlen müssen exakt festgeschrieben werden. Damit ist die für den Verbraucher wichtige Nachvollziehbarkeit des Produktweges auf der Produktionsseite in eindeutiger Weise nachvollziehbar.
3. Bei überregionalen Vermarktungsaktivitäten wird der festgeschriebene Absatzschlüssel zu Grunde gelegt. Jedem Landkreis wird ein bestimmtes Kontingent in einer bestimmten Region zuerkannt. Die jeweiligen Gebietskulissen werden vom Aufsichtsrat festgelegt. Damit können die Transportwege möglichst niedrig gehalten und eine möglichst gerechte Absatzverteilung erreicht werden.
4. Die Liefergarantie wird durch den Verein sichergestellt.
5. Die Aufnahme von neuen Kunden wird zuvor mit dem Vorstand abgeklärt. Der Vorstand verfügt immer über den aktuellsten Stand der Kundenliste. Für Testkundschaft erfolgt die Information an den jeweiligen Landkreisvertreter.
6. Bei erwiesener mangelhafter Qualität des Schlachtkörpers erfolgt keine Vermarktung über die Vermarktungsschiene "Altmühltaler Lamm". Der Schäfer ist verpflichtet, das Lamm zurückzunehmen und die entstandenen Kosten selbst zu tragen. Die Anzahl der gelieferten Lämmer wird auf das Kontingent angerechnet. Bei mehrfacher mangelhafter Lieferung erfolgt die Streichung des Lieferkontingentes für das jeweilige Wirtschaftsjahr.
7. Über die Qualität der Lämmer befindet der Metzger, der jeweilige regionale Vertreter und der betroffene Schäfer. Die Qualitätskriterien für Fleisch sind gemäß der vorliegenden Produktionskriterien einzuhalten.
8. Die Vermarktung von Lämmern, die von Fremdbetrieben zugekauft wurden, ist über die Vermarktungsschiene "Altmühltaler Lamm" nicht zulässig. Fremdbetriebe sind Betriebe, die nicht Mitglieder des Vereins "Hüteschäfer im Naturpark Altmühltal n.e.V." sind.

Auf die Dauer meiner Mitgliedschaft verpflichte ich mich gegenüber meinen Kunden, gegenüber dem Verein der Hüteschäfer im Naturpark Altmühltal n.e.V. und dem Landschaftspflegeverband Kelheim VöF e.V. Lammfleisch und Schaftprodukte unter dem "Warenzeichen Altmühltaler Lamm" nur unter Einhaltung der festgelegten Produktionskriterien und Vermarktungsregeln zu vermarkten.