



Richtlinien

für die Erzeugung, die Verarbeitung und den Vertrieb

von Fleischprodukten in den Premium - Programmen „Nordlichter“ und „Nordlichter / bio“¹

3. Entwurf

auf der Basis des Konsenses in den Workshops 1 bis 4 des Regionen aktiv Leuchtturmprojekts
„Stadt und Land - Regionale Fleischvermarktung“,
ergänzt um Vorschläge des Projekt-Teams als Diskussionsgrundlage für weitere Verhandlungen

¹ Arbeitstitel

Präambel

Mehr als 70 Institutionen aus den Städten Bremen und Delmenhorst sowie den Landkreisen Osterholz, Verden und Wesermarsch haben sich zusammengefunden um exemplarisch zu zeigen, wie zukunftsfähige Regionalentwicklung im Zusammenspiel von Land und Stadt funktionieren kann. Im Rahmen dieses Vorhabens entstand eine „Interessengemeinschaft Rindfleisch“, deren Ziel die Produktion und die Vermarktung besonders hochwertiger Fleischprodukte ist.

Für die beiden sich ergänzenden Programme „Nordlichter“ und „Nordlichter / bio“ wurden gemeinschaftlich Produkt- und Produktionskriterien festgelegt, die insbesondere den regionalen Gegebenheiten und Zielen sowie den Bedürfnissen und Wünschen der Verbraucherinnen und Verbraucher Rechnung tragen.

In den Programmen werden folgende Tierkategorien und Rassen gezüchtet und verarbeitet²:

- ...
- ...
-

Der Absatz der Fleischprodukte soll über den Fachhandel, den Lebensmitteleinzelhandel, die Gastronomie sowie Gemeinschaftsverpflegungs-Einrichtungen erfolgen. Sofern sich die Programme bewähren, sollen sie auf weitere Lebensmittelprodukte in der Region ausgedehnt werden. Zu gegebener Zeit soll auch eine Vermarktung der so definierten Premium-Produkte über die genannten Grenzen hinaus erwogen werden.

² Hier ist noch auszuhandeln, welche Rassen und Tierkategorien in das Programm aufgenommen werden sollen. Die Tendenz der Teilnehmer der Workshops: Reduktion auf 2 - 3.

Basis-Richtlinien³

- **Betriebe, die Produkte in den Programmen erzeugen, verarbeiten bzw. vertreiben, müssen ihren Sitz in der oben beschriebenen Region haben. In Ausnahmefällen - insbesondere, wenn entsprechende Verarbeitungsmöglichkeiten sonst nicht zur Verfügung stehen - können Betriebe außerhalb der genannten Region in das Programm aufgenommen werden.**
- **Für das Programm „Nordlichter“ gelten die im Rahmen des Q+S - Systems überprüften bzw. zu überprüfenden Standards als verbindlich.**
- **Für das Programm „Nordlichter / bio“ gelten die im Rahmen des Q+S - Systems überprüften bzw. zu überprüfenden Standards sowie die von der EU-bio-Verordnung vorgegebenen Standards als Mindestkriterien.**⁴
- **Teilnehmende Betriebe schließen sich dem Nordlichter Qualitätssicherungs- und Kontroll-System an.**
- **Teilnehmende Betriebe verpflichten sich zur Mitarbeit am Aufbau des Premium-Programms und zur aktiven Gewinnung von Unterstützern in Stadt und Land.**

³ **fett** gesetzte Richtlinien wurden in Workshops 1 bis 4 so vereinbart, alle anderen sind Vorschläge

⁴ Darüber konnte in den Workshops kein Konsens herbeigeführt werden. Möglicherweise sollten an dieser Stelle die Standards der anerkannten Anbauverbände herangezogen werden.

Spezifische Richtlinien⁵


Sowohl für das Programm „Nordlichter“ als auch für das Programm „Nordlichter / bio“ sind - soweit sie nicht bereits durch die Basisrichtlinien entsprechend festgeschrieben werden - folgende Mindeststandards einzuhalten:

	Erzeuger	Verarbeiter & Handel	Qualitätssicherung / Kontrollen
Herkunft	<p>Konzept zur Rückverfolgung des Einzeltieres</p> <p>Tiere müssen mindestens ... Monate auf dem Nordlichter-Betrieb sein. Ab 2005 müssen auch Jungtiere von Nordlichter-Betrieben stammen.</p> <p>Im Nordlicht Program sollen vorwiegend heimische Rassen gezüchtet werden</p>	<p>Konzept zur Rückverfolgung des Einzeltieres⁶</p> <p>Während der Schlachtung wird vom jeweiligen Schlachthof bzw. den Fleischereien für jedes geschlachtete Tier ein Schlachtprotokoll angefertigt mit folgenden Angaben:</p> <ul style="list-style-type: none"> > Ohrmarken-Nummer des Schlachtkörpers > Name und Anschrift des Mästers > das Schlachtgewicht > die Ergebnisse der neutralen Klassifizierung. 	<p>für die landwirtschaftlichen Betriebe gilt: alle Kriterien werden schon oder können im Rahmen einer QS-Prüfung mitüberprüft werden. Die QS-Datenbank ist dafür entsprechend nachzurüsten</p> <p>für Handwerk und Handel ist noch zu klären, inwiefern eine QS-Prüfung die Kriterien mit abdecken kann. Im Handel geschieht die Prüfung auf Chargen-Basis, was die Einzelerückverfolgung wenig transparent macht</p>

⁵ **fett** gesetzte Richtlinien wurden in Workshops 1 und 2 so vereinbart, alle anderen sind Vorschläge

	Erzeuger	Verarbeiter & Handel	Qualitätssicherung / Kontrollen
Fütterung und Zusatzstoffe	<p>Dokumentation aller Futtermittel</p> <p>Futtermittel nur laut Positivliste⁷</p> <p>Grundfutter in der Regel aus eigener Produktion, sonst aus der Region</p> <p>anfangs mind. 30 % des Eiweißanteils der Ration aus der Region, Fernziel 100 %⁸</p> <p>Maisanteil an der Futterr ration max. 30 %⁹</p> <p>Verbot gentechnisch veränderter Futtermittel¹⁰: keine gentechnisch manipulierten Futterbestandteile oder Futtermittel, die mit Hilfe von gentechnischen Verfahren erzeugt wurden oder Pflanzen, die von gentechnisch manipuliertem Saatgut stammen.</p> <p>Verzicht auf den Einsatz von Leistungs- und / oder Wachstumsförderern</p> <p>Grünland: Kein Einsatz von chemischen Pflanzenschutzmitteln, außer z.B. zur Einzelbekämpfung von Pflanzen.</p> <p>Acker: Maisanteil in der Fruchtfolge höchstens 1/3. auf erosionsgefährdeten Standorten nur in Verbindung mit erosionshemmenden Maßnahmen.</p>		<p>QS-Prüfer machen Stichproben</p> <p>QS-Prüfer machen Stichproben</p> <p>ist einfach kontrollierbar</p> <p>hier ist ein System einzurichten, das eine Rückmeldung der Qualität vom Verarbeiter an den Erzeuger vorsieht</p>

⁶ hier ist noch zu prüfen, welche Anforderungen das Rindfleisch-Etikettierungs-System stellt

	Erzeuger	Verarbeiter & Handel	Qualitätssicherung / Kontrollen
Haltung	<p>Der Tierhalter oder -betreuer muss das Befinden der Tiere sowie den Auslauf und / oder die Stalleinrichtungen täglich überprüfen. Kranke und verletzte Tiere müssen ihrem Zustand entsprechend untergebracht, gepflegt, behandelt und ggf. fachgerecht und schmerzlos getötet werden.</p> <p>Die Betreuung des Tierbestandes erfolgt durch regionale Fachtierärzte.</p> <p>Weidegang soweit möglich und sinnvoll; mindestens ¼ der Weideperiode ¹¹</p> <p>Anbindehaltung verboten. Bis 2010 erlaubt, wenn zusätzlich Auslauf</p> <p>Liegeboxen mit weicher Liegefläche, Mindestfläche 1 m² je 100 kg</p>		<p>alle Kriterien können im Rahmen einer QS-Prüfung geprüft werden</p> <p>hier ist wohl nur das Vorhandensein von Weiden überprüfbar; im Rahmen der unangemeldeten QS- bzw. bio-Prüfungen können Stichproben bzgl. Weidegang gemacht werden</p>

⁷ Die Positivliste ist aufzubauen auf der Basis der Listen von Q+S, Verbraucherzentrale und einschlägig erfolgreichen Programmen.

⁸ hier muss möglicherweise die Bezugsregion vergrößert werden; Erfahrungen mit regionalem Eiweiß-Anbau gibt es z. B. bei BRUCKER LAND

⁹ Hintergrund ist hier: wir wollen sowohl tiergerechte Fütterung als auch hohe „Genussqualität“. Anhand wissenschaftlicher Studien muss noch geklärt werden, wie dieses Kriterium genau zu fassen ist

¹⁰ Diese Anforderung soll nur aufgenommen werden, wenn eine Kontrolle der Einhaltung plausibel ist. Derzeit erhält man wohl kaum ein Zertifikat für Gentechnikfreiheit der Futtermittel selbst. Es gibt jedoch ausreichend Lieferanten für gentechnikfreies, zertifiziertes Saatgut. Würde man sich auf „100 % Anbau in der Region“ einigen, wäre dies ein sicherer Weg, die Gentechnikfreiheit sicherzustellen.

	Erzeuger	Verarbeiter & Handel	Qualitätssicherung / Kontrollen
Umwelt	max. 2,0 Düngereinheiten pro Hektar selbstbewirtschafteter Fläche		wird bei QS durch Prüfung des Bestandsregisters und der Flächennachweise sichergestellt
Gesundheit	kein vorbeugender Einsatz von Medikamenten (Metaphylaxe), Ausnahme: Parasitenbehandlungen und Impfungen ¹² vor der Schlachtung n-fach gesetzliche Wartefrist für Medikamente ¹³		wird bei QS durch Prüfung des Bestandsregisters und des Arzneimittelbuches sichergestellt kann bei QS-Prüfung (Bestandsregister) geprüft werden

¹¹ Diese Richtlinie ist noch für jede ins Programm aufgenommene Tierart auszdifferenzieren

¹² falls diese Richtlinie so akzeptiert wird, ist darauf zu achten, dass in der Kommunikation nicht der Eindruck entsteht, dass dies nicht die gute fachliche Praxis ist

¹³ falls diese Richtlinie so akzeptiert wird, ist darauf zu achten, dass in der Kommunikation nicht der Eindruck entsteht, dass die gesetzliche Wartefrist nicht ausreicht

	Erzeuger	Verarbeiter & Handel	Qualitätssicherung / Kontrollen
Transport und Schlachtung	<p>Anlieferung nur am Tag der geplanten Schlachtung ¹⁴</p> <p>Schlachtgewicht ... bis ... kg, Mindestalter ... Monate ¹⁵</p> <p>Schlachtung in einem am Programm beteiligten Schlachthof</p>	<p>Transport und Schlachtung müssen so erfolgen, dass die Tiere von Stress und Leiden verschont werden.</p> <p>Schlachtung möglichst nach einer Ruhezeit von ... Stunden, spätestens nach ... Stunden</p> <p>Bei längeren Wartezeiten Aufstallung in Mastgruppen, Mindestfläche von 1 m² pro 100 kg ¹⁶</p>	<p>Vor der Schlachtung erfolgt eine Lebendbeschau der angelieferten Schlachttiere durch den Veterinär (ist Standard)</p>

¹⁴ Dies nur in dieser strengen Form, sofern berechtigte Aussicht besteht, dass diese Anforderung von Schlachthöfen in der Region erfüllt werden kann. In der Regel ist das sowieso der Fall

¹⁵ dies ist nach Rasse und Tierkategorie auszdifferenzieren; muss mit Fleischern abgestimmt werden!

¹⁶ Dies nur in dieser strengen Form, sofern berechtigte Aussicht besteht, dass diese Anforderung von Schlachthöfen in der Region erfüllt werden kann.

	Erzeuger	Verarbeiter & Handel	Qualitätssicherung / Kontrollen
Verarbeitung und Hygiene		Mindestreifezeit von ... Tagen in Schlachtkörpervierteln¹⁷ Langsames Herabkühlen des Schlachtkörpers¹⁸	pH-Wert-Messung, Ausschluss von Fleischfehlern Hier ist noch zu klären, inwiefern eine QS-Prüfung im Schlachthof alle Kriterien nachvollziehen kann.

¹⁷ Diese Richtlinie ist noch für jede ins Programm aufgenommene Rasse und Tierkategorie auszudifferenzieren.

¹⁸ Es gibt Untersuchungen, die einem langsam herabgekühlten Schlachtkörper einen höheren Genusswert zuschreiben. Dies dürfte grundsätzlich richtig sein, aber es ist zu prüfen, ob es für alle Rassen, Kategorien, Teile eine Richtlinie geben kann (siehe geplantes Fachgespräch „Schlachten“ mit den Schwerpunktfragen: „Wie wirken sich Reifezeiten und Kühlvorgang auf die Genussqualität von Fleisch aus?“)

	Erzeuger	Verarbeiter & Handel	Qualitätssicherung / Kontrollen
Handel und Verkauf	Erzeuger verpflichten sich, den Handel bei Marketing-Maßnahmen zu unterstützen	<p>Im Verkaufsbereich des Markenfleischs darf nur Fleisch aus diesem Programm angeboten werden. ¹⁹</p> <p>Getrennte Auslage und deutliche Kennzeichnung der Ware aus dem Markenfleischprogramm.</p> <p>Fleischerbetriebe müssen Mitglieder der F-Marke des Handwerks bzw. der Bio-F-Marke sein</p> <p>Charakteristische Leistungen des Programms müssen auf dem Etikett gekennzeichnet sein und alle Angaben müssen auch kontrolliert sein.</p>	<p>Schlachtkörper, die aufgrund der verbindlichen Erzeugerrichtlinien allen Qualitätsnormen für Nordlichter Rindfleisch entsprechen, werden nach dem Schlachtvorgang und der Überprüfung der vorliegenden Protokolle von einer hierzu autorisierten Person mit dem Nordlichter Qualitätssiegel sichtbar und dauerhaft gekennzeichnet</p> <p>Kennzeichnung des unabhängigen Instituts und der Kontrollnummer auf dem Produkt (wie?)</p>

¹⁹ Im Fleischerfachbetrieb kann realistisch sowieso nur eine „Komplettumstellung“ auf Nordlicht-Qualität (im Fleischbereich) erfolgen. Somit ist diese Bedingung leicht zu erfüllen. Im LEH ist auf eine noch genauere Formulierung zu achten, ggf. das folgende Kriterium zusätzlich aufzunehmen.