

# Produktionskriterien Lechtal – Lamm

(Stand: 13.04.2017)



## Präambel

Das grundsätzliche Ziel bei der Produktion von Lechtal-Lamm ist es, eine naturnahe, nachhaltige Landnutzung mit Landschaftspflege zu verbinden und gleichzeitig ein hochwertiges Lebensmittel zu produzieren. Ziel der Produktionsrichtlinien ist es deshalb, sowohl die Belange der Schäfer, des Naturschutzes, als auch der Verbraucher zu berücksichtigen.

## A) Naturschutzfachliche Kriterien

- 1) Mindestens 75 % der Sommerweideflächen (gemäß Flächennachweis) sind landschaftlich und naturschutzfachlich bedeutsame Flächen im Lechtal, die im Rahmen eines naturschutzfachlichen Konzeptes beweidet werden. Berücksichtigt werden nur Flächen, bei deren Bewirtschaftung die Ausbringung von Pestiziden, Mineraldünger und Gülle ausgeschlossen ist. Das jeweilige Beweidungskonzept ist Bestandteil der Richtlinie. Seine Einhaltung wird von der Unteren Naturschutzbehörde oder dem Landschaftspflegeverband kontrolliert.

Für eine Übergangsphase von maximal fünf Jahren kann folgende Ausnahmeregelung getroffen werden: 10 % der Sommerweideflächen sind naturschutzfachlich sehr wertvolle Flächen (Magerrasen, artenreiche Magerwiesen und andere Magerstandorte). Zusätzlich wird auf 65 % der übrigen Sommerweidefläche auf die Ausbringung von Pestiziden, Mineraldünger und Gülle verzichtet.

Der Betriebsleiter verpflichtet sich auf der gesamten von ihm bewirtschafteten Fläche keinen Klärschlamm aufzubringen oder aufbringen zulassen.

- 2) Der Betriebsinhaber muß Hüteschafhaltung betreiben. Umtriebsweiden sind zulässig, soweit über entsprechende Bewirtschaftungsvereinbarungen eine extensive Beweidung gewährleistet ist.
- 3) Der Viehbesatz auf der Sommerweidefläche ist, bezogen auf die Zeit der Weidesaison, auf maximal 1,2 GV/ha begrenzt.
- 4) Durch geeignete Hütetechnik ist eine den Zielen des jeweiligen Beweidungskonzeptes entsprechende Weidequalität sicherzustellen.

## B) Kriterien für regionale Produktion und Gesundheit

- 1) Sonstige Grundfuttermittel (vor allem Winterfütterung) sollen aus dem Betrieb selbst stammen. Ausnahmen sind möglich, wenn der gesamte Betrieb trotz Futterzukauf eine ausgeglichene Düngerbilanz hat. Zugekaufte Grundfuttermittel müssen ausschließlich aus der Region (max. 100 km vom Betrieb) bezogen werden.
- 2) Zugekauftes Futtergetreide muß ausschließlich aus der Region (max. 100 km vom Betrieb) stammen.
- 3) Eiweißhaltige Futtermittel zur Eiweißergänzung (Leguminosen, Rapskuchen etc.) müssen wenn möglich aus der Region (max. 100 km vom Betrieb) stammen. Sie müssen pflanzlicher Herkunft sein. Ist der Bezug in Bayern nicht möglich, können sie aus benachbarten Regionen bezogen werden, wenn die Herkunft nachgewiesen werden kann.
- 4) Der Einsatz gentechnisch veränderter Pflanzenbestandteile als Futtermittel ist nicht erlaubt. Der Einsatz gentechnisch veränderter Organismen (GVO) ist grundsätzlich ausgeschlossen.
- 5) Die Aufzucht der Sauglämmer erfolgt ausschließlich durch die Milch ihrer Mütter. Der Einsatz von Milchaustauschern (antibiotikafrei) ist in Ausnahmefällen gestattet, wenn für die Aufzucht des Lammes die Milch der eigenen Mutter oder von anderen Muttertieren nicht zur Verfügung steht.
- 6) Es dürfen nur Milchaustauscher, Mineralfuttermittel, Kraftfuttermischungen und andere Futtermittel eingesetzt werden, die garantiert frei von Tierkörpermehlen oder anderen aus Schlachtabfällen und aus Tierkadavern hergestellten Stoffen sind. Hierzu ist vom Futterhersteller neben der offenen Deklaration die Bestätigung einer unabhängigen Kontrolleinrichtung vorzulegen. Mischfuttermittel dürfen nur von Werken bezogen werden, in denen nachweislich keine tierischen Abfallstoffe verarbeitet werden. Für die Komponenten von Futtermischungen gelten die in den Absätzen 3 - 5 festgelegten Vereinbarungen.
- 7) Der Einsatz von antibiotischen, chemobiotischen oder hormonellen Leistungsförderern ist untersagt.
- 8) Reine Stallhaltung ist nur im Winterhalbjahr erlaubt. In den Ställen werden tiergerechte Flächen als Ruhe- und Bewegungsraum (bei Bedarf Auslauf) zur Verfügung gestellt. Für gute Belichtung und Lüftung sowie einen trockenen, sauberen Liegebereich mit ausreichender Einstreu wird gesorgt.
- 9) Lebedtiertransporte dürfen eine Fahrzeit von einer Stunde nicht überschreiten. Wenn aus betrieblichen Gründen notwendig, ist der Transport zum Schlachthof Kempten, Ingostadt oder Fürstenfeldbruck erlaubt, auch wenn dabei diese Zeit leicht überschritten wird.
- 10) Die Transparenz und Nachvollziehbarkeit der Produktwege muß vom Betrieb gewährleistet werden. Er verpflichtet sich, entsprechende Unterlagen (z.B. Futtermittelrechnungen, Lieferscheine etc.) mindestens fünf Jahre aufzubewahren und den beauftragten Kontrollorganen auf Verlangen vorzulegen

- 11) Die Vermarktungsaktivitäten müssen den Zielen des Projektes Lebensraum Lechtal entsprechen.
- 12) Zukauf von Schlachtlämmern ist nur von am Projekt „Lechtal Lamm“ beteiligten Betrieben möglich. In Einzelfällen kann der Bezug und Weiterverkauf von Schlachtlämmern von anderen Betrieben für gesonderte Vermarktung gestattet werden, wenn folgende Auflagen erfüllt werden:
  - a.) Der Betrieb führt Listen, in denen Zukaufstiere mit Herkunftsbetrieb, Tag des Zukaufs, Tag der Schlachtung und Art der Vermarktung (z. B. Verkauf an Privat) dokumentiert wird. Bei Abgabe an Wiederverkäufer (Metzger, Gaststätten etc.) ist der Name und die Anschrift des Käufers festzuhalten.
  - b.) Der Betrieb weist seine Kunden in angemessener Form darauf hin, dass es sich um Zukaufware handelt. Hierfür gibt es zwei Möglichkeiten:
    - Durch Lieferscheine die den Kunden ausgehändigt werden und auf denen eindeutig vermerkt ist, dass es sich bei der gelieferten Ware nicht um Lechtal-Lamm handelt.
    - Nur bei Selbstabholung durch die Kunden: Aufhängen einer Tafel im/vor dem Verkaufs- oder Schlachtraum, auf der ausdrücklich darauf hingewiesen wird, dass die derzeit geschlachteten Lämmer zugekauft sind.

Der Herkunftsbetrieb ist sowohl auf den Lieferscheinen, als auch auf der Tafel anzugeben.

Der Verkauf von Zukaufslämmern an Gaststätten und Metzgereien, die Lechtal-Lamm anbieten, ist nicht gestattet.

## C) Produktqualität

- 1) Es werden Qualitätslämmer gehalten, die nach 2- bis 3monatiger Säugezeit je nach Anforderungen des Kunden für die Erreichung einer besonderen Fleischqualität eine gewisse Zeit im Stall ausgefüttert werden können.
- 2) Als Lechtal Lamm dürfen nur Lämmer verkauft werden, die folgenden Kriterien entsprechen:

Maximalgewicht: 45 kg

Höchstalter: 6 Monate

Fleischqualität: arttypisch rot / charakteristisches Lammfleischaroma / Auflagenfett rein weiß / keine Hemmstoffe / in zubereiteter Form von zarter, saftiger Beschaffenheit (falls Herkunftszeichen garantierte Herkunft Bayern (gQB) genutzt wird: gemäß Vorschriften des gQB)

Handelsklasse: Fleischigkeitsklasse S (erstklassig), E (vorzüglich), U (sehr gut) und R (gut)

Fettgewebeklassen 1 (sehr gering) bis 3 (mittel)

## D) Kontrolle

Die an dem Programm teilnehmenden Schäfer erklären sich bereit, die Kontrollen, die zur Einhaltung der Richtlinien durchgeführt werden, zu akzeptieren und die mit der Kontrolle beauftragten Personen und Institutionen dabei zu unterstützen.

## E) Sanktionen

Bei Nichteinhaltung der Richtlinie wird der Betrieb zunächst abgemahnt. Bei fortgesetztem Verstoß gegen die Richtlinie erfolgt Ausschluss aus dem Programm Lechtal-Lamm. Bei groben Verstößen ist auch ein sofortiger Ausschluss aus dem Programm möglich. Beim Ausschluss aus dem Vermarktungsprogramm sind vom Schäfer alle Werbemittel zum Lechtal-Lamm umgehend zurückzugeben. Er darf ab sofort nicht mehr mit dem Lechtal-Lamm-Logo für seine Produkte werben. Die Vermarktungspartner (Gaststätten Metzgereien etc.) werden von den Ausschluss informiert.

Die Wiederaufnahme in das Lechtal-Lamm Projekt ist frühestens nach Ablauf von zwei Jahren möglich.

\*\*\*/\*\*