

Qualitätskriterien Marke „Altmühltaler Weiderind“



Naturpark-Qualitätsstandard und Kontrollverfahren

Stand: Oktober 25

Präambel „Altmühltaler Weiderind“

Die artenreichen Wiesen und Hänge des Naturparks Altmühltal prägen nicht nur das Landschaftsbild der Frankenalb, sondern sind auch wertvolle Lebensräume mit großer Bedeutung für den Klimaschutz und die Biodiversität. Ihre Pflege und Erhaltung sind ohne die nachhaltige Bewirtschaftung kaum denkbar.

Traditionelle, robuste Rinderrassen, die an die regionalen Gegebenheiten angepasst sind, spielen dabei seit Jahrhunderten eine zentrale Rolle. Sie leisten durch extensive Beweidung nicht nur einen Beitrag zur Landschaftspflege, sondern erhalten das charakteristische Bild der Frankenalb. Voraussetzung dafür ist eine tiergerechte, extensive Haltung mit Weidegang, bei der das Wohl der Tiere im Mittelpunkt steht – bis hin zur stressfreien Schlachtung.

Nur durch das Zusammenspiel von engagierten Landwirten¹, handwerklich arbeitenden Metzgern und bewussten Konsumenten kann diese Form der Landwirtschaft bestehen. So bleibt das Altmühltaler Weiderind ein lebendiges Stück Kulturlandschaft – für die Region und weit darüber hinaus.

Im Wissen um diese Voraussetzungen

- **wollen wir** durch die Beweidung kleinräumige Strukturen schaffen, um die Biodiversität auf diesen Flächen zu fördern;
- **wollen wir** eine Extensivierung der Landwirtschaft auf ausgewählten Flächen unterstützen;
- **wollen wir** bewusst mit diesen Weide-Landschaften eine Humusanreicherung als aktiven Beitrag zum Klimaschutz fördern;
- **wollen wir** auf eine nachhaltige Weidehaltung mit dafür angepassten Traditions-Landrassen sowie hoher Fleischqualität setzen;
- **wollen wir** den bäuerlichen Familienbetrieben im Naturpark dauerhaft eine zukunftsfähige Existenzgrundlage bieten;
- **wollen wir** mit dem weitgehenden Verzicht auf den Lebendtiertransport vor der Schlachtung das Tierwohl achten;
- **wollen wir** mit einer möglichst stressfreien Schlachtung auch dem Metzgerhandwerk den Stellenwert einräumen, der ihm als unverzichtbarer Bestandteil einer fest verankerten Verarbeitungsstruktur im ländlichen Raum gebührt.

¹ Zur besseren Lesbarkeit und Verständlichkeit wird auf eine genderneutrale Schreibweise verzichtet.

Bereich		Kriterien	Dokumentation	Kontrolle
Erzeugung	Zertifizierungsgrundlage	Geprüfte Qualität Bayern (GQ Bayern) und/oder Bio (Bio Bayern als Mindeststandard).	GQB-Zertifizierungsurkunde Zertifizierungsurkunde der Bio-Institution	Externe Kontrolle und Dokumentation durch Auditierung
	Qualitätsziel	Das Fleisch vom „Altmühltaler Weiderind“ zeichnet sich in der Regel durch eine erkennbare Fettabdeckung aus, welche die Genussqualität des Fleisches prägt. Neben dieser Fettabdeckung sind vor allem die intramuskulären Fetteinlagerungen eine sichtbare Gewährleistung der angestrebten Fleischqualität. Das Mindestschlachalter der Rinder beträgt mindestens 18 Monate.	Ohne die Fleisch-Handelsklasse anwenden zu wollen, stehen die dortigen Fettklassen 3 und 4 für diese Qualität.	
	Herkunft	Die Tiere werden in den 8 Landkreisen* aufgezogen und gehalten, die zum Naturpark Altmühltal gehören (im folgenden Naturpark-Region* genannt).	Rinderpass/ Stammdatenblatt; Bestandsregister, Erzeugererklärung	
	Rasse/ Genetik	Grundsätzlich sind alle Rinderrassen zugelassen. Die Haltung traditioneller Nutztierassen soll gefördert werden. Dazu zählen im Naturpark Altmühltal folgende Rassen: Fränkisches Gelbvieh, rotes Höhenvieh, Murnauer-Werdenfelder, Original Braunvieh, Pinzgauer, Hereford, Ansbach-Triesdorfer. Der Einsatz von behornten und genetisch hornlosen Tieren ist zulässig. Gentechnische Zuchtverfahren sowie Embryonentransfer sind nicht zulässig. Bezüglich der Kastration männlicher Tiere gelten die aktuellen Bestimmungen gem.	Rinderpass/ Stammdatenblatt; Erzeugererklärung	

*Komplette Landkreisfläche der Landkreise Roth, Weißenburg-Gunzenhausen, Donau-Ries, Eichstätt, Neuburg-Schrobenhausen, Neumarkt i. d. Oberpfalz, Kelheim, Regensburg und der kreisfreien Stadt Ingolstadt

Bereich		Kriterien	Dokumentation	Kontrolle
		„Geprüfte Qualität Bayern“ (GQ Bayern).		
	Produktionsverfahren	Extensive Weidehaltung: (bevorzugt Mutterkuhhaltung) mit einem Tierbesatz von bis 1,76 GVE pro ha HFF (Hauptfutterfläche). Als Weideflächen zählen vom Betrieb selbst bewirtschaftete Weideflächen, Mähweiden, Grünlandeinsaat, Klee gras- und Luzerneflächen. Ggf. auch zusätzlich vorhandene Huteflächen. Zugekaufte Kälber sind Absetzer aus der Naturpark-Region*. Die Tiere werden während der Vegetationszeit mindestens 150 Tage (5 Monate) auf der Weide gehalten (dies ist rückverfolgbar zu dokumentieren). Auf der Weide muss den Tieren ein Unterstand als wirksamer Witterungsschutz (natürliche Deckung bietend oder künstlich) zur Verfügung stehen. Außerhalb der Vegetationszeit wird den Tieren eine Laufstallhaltung* mit ausreichenden Ruhe- und Bewegungsräumen geboten; der Laufstall verfügt über eine gute Belüftung und Lichteinfall sowie trockene Liegebereiche mit Einstreu. <i>*Laufstall-Mindestnorm (entspricht Haltungsform 4)</i> bis 100 kg 1,5 qm/Tier bis 200 kg 2,5 qm/Tier bis 400 kg 4 qm/Tier über 400 kg 5 qm/Tier, aber mindestens 1 qm/je 100 kg Lebendgewicht	Rinderpass/ Stammdatenblatt; Erzeugererklärung; Weideprotokoll; Bestandsregister; Flächenverzeichnis; Düngebilanz/ Nährstoffbilanz	Externe Kontrolle und Dokumentation durch Auditierung
	Fütterung	Die drei unterschiedlichen Fütterungsvarianten dienen der internen Erfassung der Betriebsdaten. Alle Produkte, unabhängig der Fütterungsvariante, werden einheitlich unter der Marke Altmühltaler Weide-	Flächenverzeichnis; Schlagkartei; Einkaufsbelege/Rechnungen; Lieferscheine; Garantieerklärung zu den zugekauften Futtermitteln;	Externe Kontrolle und Dokumentation durch Auditierung

*Komplette Landkreisfläche der Landkreise Roth, Weißenburg-Gunzenhausen, Donau-Ries, Eichstätt, Neuburg-Schrobenhausen, Neumarkt i. d. Oberpfalz, Kelheim, Regensburg und der kreisfreien Stadt Ingolstadt

Bereich		Kriterien	Dokumentation	Kontrolle
		rind vermarktet und entsprechen mindestens der Variante C. Es erfolgt grundsätzlich keine Zufütterung von zugekauften eiweiß- oder energiehaltigem Ergänzungsfutter. Das Futter stammt vom jeweiligen in der Naturpark-Region* liegendem Betrieb. Ggf. zugekaufte Futtermittel entsprechen dem QS-Standard und VLOG (ohne Gentechnik) und stammen aus der Naturpark-Region*. In Trockenperioden sind mit einer entsprechenden Dokumentation Ausnahmen zulässig. Variante A: Ausschließliche Fütterung durch grünlandbasiertes Futter und Stroh. Variante B: Variante A plus Zufütterung von hofeigenen Futtermitteln (ohne Mais) in der Endmast (maximal drei Monate vor dem Schlachttermin) möglich. Variante C: Variante B plus Zufütterung von hofeigenen Futtermitteln und Mais (Silomais nur in begrenzter Menge - max. 15% der Ration) in der Endmast (maximal drei Monate vor dem Schlachttermin) möglich. Kälberaufzucht erfolgt nach den entsprechenden Kriterien. Kälber sind so lange wie möglich bei der Mutter und als bald als möglich auf der Weide zu halten.	QS-/A-Futter-Anerkennung; Eigenkontroll-Checklisten, Markennutzungsvertrag	
	Haltung/ Gesundheit	Bei Nutzung der Weideschlachtung verfügt die Weidefläche oder der mit der Weide verbundene Hof über eine Fixiereinrichtung mit Zugang zu einem befestigten Weg, über den	Eigenkontroll-Checklisten; Arzneimittel-Bestandsbuch; Arzneimittel-Abgabebelege	

*Komplette Landkreisfläche der Landkreise Roth, Weißenburg-Gunzenhausen, Donau-Ries, Eichstätt, Neuburg-Schrobenhausen, Neumarkt i. d. Oberpfalz, Kelheim, Regensburg und der kreisfreien Stadt Ingolstadt

Bereich		Kriterien	Dokumentation	Kontrolle
		eine Mobile Einheit (ME) anfahren kann.		
	Transparenz	Verpflichtung zur Teilnahme an den hier vorgegebenen Prüf- bzw. Kontrollsystemen. Der Naturpark führt eine Liste der Markennutzungsbetriebe.	Prüfprotokolle	
Verarbeitung	Herkunft	Bei Weiderindern, die als „Altmühltaler Weiderind“ angeboten werden, ist die Einhaltung dieser Qualitätskriterien gewährleistet.	Lieferscheine/Warenbegleitscheine* von zertifizierten Herkunftsbetrieben	
	Tier-Transport/ Schlachtung	Die Schlachtung kann mit und ohne Lebendtiertransport erfolgen. Alle Produkte, unabhängig der Schlachtungsvariante, werden einheitlich unter der Marke Altmühltaler Weiderind vermarktet und entsprechen mindestens der Variante 2. Die Schlachtungsvarianten dienen der internen Erfassung der Betriebsdaten.	Markennutzungsvertrag	Selbstverpflichtungserklärung durch Markennutzungsvertrag
		Variante 1: Weideschlachtung oder hofnahe Schlachtung ohne Lebendtiertransport über eine genehmigte Mobile Einheit (ME) im Herkunftsbetrieb. Es gelten die Bestimmungen aus dem Leitfaden „Hofnahe Schlachtung von Huftieren“. Liegen zwischen dem Zeitpunkt der Schlachtung des jeweiligen Tieres und dessen Ankunft im stationären Schlachthaus mehr als zwei Stunden, müssen die geschlachteten Tiere gekühlt werden. Werden zur Schlachtung vorgesehene Tiere lebend zu einer geeigneten Weidefläche gefahren, muss dies 14 Tage vor dem geplanten Schlachttermin erfolgen.	Hygienevorschriften/ HACCP-Konzept Markennutzungsvertrag Vereinbarungen und Genehmigungen gem. dem aktuell gültigen Leitfaden „Hofnahe Schlachtung von Huftieren“ des Bayer. Staatsministeriums für Umwelt und Verbraucherschutz Warenbegleitschein mit entsprechender Markenkennzeichnung	Selbstverpflichtungserklärung durch Markennutzungsvertrag
		Variante 2: Schlachtung in einer in der Naturpark-Region* liegenden,	Schlachtprotokoll von Schlachtstätte; Dokumentation des Lebendtiertransports.	

*Komplette Landkreisfläche der Landkreise Roth, Weißenburg-Gunzenhausen, Donau-Ries, Eichstätt, Neuburg-Schrobenhausen, Neumarkt i. d. Oberpfalz, Kelheim, Regensburg und der kreisfreien Stadt Ingolstadt

Bereich		Kriterien	Dokumentation	Kontrolle
		amtlich zugelassenen Schlachthöfe inkl. Lebendtiertransport. Der Lebendtiertransport erfolgt innerhalb der Naturpark-Region* und darf max. 30 km oder 45 min nicht überschreiten und ist mit diesen Vorgaben in den Warenbegleitpapieren zu dokumentieren.		
	Reifung	Schlachthöfe, die Schlachtkörper oder Teile davon als „Altmühltaler Weiderind“ über ihren eigenen Betrieb zur Vermarktung anbieten, garantieren eine minimale Reifezeit von 3 Wochen für alle Edelteile sowie von 2 Wochen für Bratenstücke. Der herstellende Betrieb legt das Reifeverfahren selbst fest.	Hygienevorschriften/ HACCP-Konzept Schlachtbuch; Warenbegleitscheine mit entsprechender Markenkennzeichnung;	
	Fleisch-Transport und Lagerung	Schlachthöfe, die Schlachtkörper oder Teile davon als „Altmühltaler Weiderind“ vermarkten, müssen diese Produkte bei Transport und Lagerung eindeutig und nachvollziehbar trennen.	Hygienevorschriften/ HACCP-Konzept beachten; Warenbegleitschein mit entsprechender Markenkennzeichnung	Selbstverpflichtungserklärung durch Markennutzungsvertrag
	Qualität	Eine Klassifizierung gemäß Gewicht und Qualität wird über die Marke „Altmühltaler Weiderind“ nicht vorgeschrieben. Im Interesse der Fleischqualität wird jedoch empfohlen, die Fettklassen 3 und 4 besonders zu bewerten.	Rinderpass/ Stammdatenblatt; Wiegekarten; Dokument des Marken-Bewertungssystems Etiketten an den abgepackten Teilstücken; Lieferscheine	
	Kontrolle	Bei Fleisch bzw. Fleischteilen sowie Fleischprodukten, die als „Altmühltaler Weiderind“ angeboten werden, ist die Einhaltung dieser Qualitätskriterien gewährleistet.	Warenbegleitschein von zertifizierten Herkunftsbetrieben mit entsprechender Markenkennzeichnung (bei Variante 1 gem. dem aktuell gültigen Leitfa-den „Hofnahe Schlachtung von Huftieren“ des Bayer. Staatsministeriums für Umwelt und Verbraucherschutz) Mengenabgleich von Warenein- und Waren-	

*Komplette Landkreisfläche der Landkreise Roth, Weißenburg-Gunzenhausen, Donau-Ries, Eichstätt, Neuburg-Schrobenhausen, Neumarkt i. d. Oberpfalz, Kelheim, Regensburg und der kreisfreien Stadt Ingolstadt

Bereich		Kriterien	Dokumentation	Kontrolle
			ausgang zum Nachweis gegenüber Naturpark als Markengeber	
	Transparenz	Kennzeichnung der Ware mit der Marke „Altmühltaler Weiderind“ (Markenzeichen 30 2021 239 023.0 des DPMA); Einzelheiten der Kennzeichnung kann der Markengeber regeln und ggf. im Markennutzungsvertrag festlegen. Der Naturpark führt eine Liste der Markennutzungsbetriebe.	Markennutzungsvertrag	Selbstverpflichtungserklärung durch Markennutzungsvertrag
Verkauf/ Vertrieb/ Gastronomie	Transport	Allgemeingültige Hygienevorschriften bzgl. Lebensmittelsicherheit beachten. Produkte sind bei Transport, Lagerung und im Verkauf eindeutig und nachvollziehbar zu trennen.	HACCP-Konzept	Selbstverpflichtungserklärung über Markennutzungsvertrag
	Lagerung			
	Ggf. Zubereitung			
	Kontrolle	Bei Fleisch bzw. Fleischteilen sowie Fleischprodukten, die als „Altmühltaler Weiderind“ angeboten werden, ist die Einhaltung dieser Qualitätskriterien gewährleistet.	Warenbegleitscheine von zertifizierten Herkunftsbetrieben mit entsprechender Markenkennzeichnung (bei Variante 1 gem. dem aktuell gültigen Leitfaden „Hofnahe Schlachtung von Huftieren“ des Bayer. Staatsministeriums für Umwelt und Verbraucherschutz) Mengenabgleich von Warenein- und Warenausgang zum Nachweis gegenüber Naturpark als Markengeber	
	Transparenz	Kennzeichnung der Ware mit der Marke „Altmühltaler Weiderind“ (Markenzeichen 30 2021 239 023.0 des DPMA); Einzelheiten der Kennzeichnung kann der Markengeber regeln und ggf. in der Markennutzungsvertrag festlegen. Der Naturpark führt eine Liste der Markennutzungsbetriebe.	Markennutzungsvertrag	

*Komplette Landkreisfläche der Landkreise Roth, Weißenburg-Gunzenhausen, Donau-Ries, Eichstätt, Neuburg-Schrobenhausen, Neumarkt i. d. Oberpfalz, Kelheim, Regensburg und der kreisfreien Stadt Ingolstadt