

Qualitätskriterien Marke „Altmühltaler Weiderind“



Naturpark-Qualitätsstandard und Kontrollverfahren

Stand: Juli 2026

Präambel „Altmühltaler Weiderind“

Die artenreichen Wiesen und Hänge des Naturparks Altmühltal prägen das Landschaftsbild der Frankenalb und sind wertvolle Lebensräume für zahlreiche Tier- und Pflanzenarten. Ihre Pflege und Erhaltung sind ohne eine nachhaltige landwirtschaftliche Nutzung kaum denkbar.

Das „Altmühltaler Weiderind“ steht für Weidehaltung, regionale Herkunft, Tierwohl und den Erhalt der charakteristischen Kulturlandschaft der Frankenalb. Durch die Beweidung von Grünlandflächen tragen die teilnehmenden Betriebe zum Erhalt der Artenvielfalt sowie zum Aufbau humusreicher Böden und damit zum Klimaschutz bei.

Ziel der Marke ist es, regionale Wertschöpfungsketten zwischen Landwirtschaft, Metzgereien, Gastronomie, Handel und Verbrauchern aufzubauen und dauerhaft zu stärken. Dadurch sollen bäuerliche Betriebe, regionale Handwerksmetzgereien und eine verantwortungsvolle Fleischvermarktung unterstützt werden.

Die Qualitätskriterien der Marke „Altmühltaler Weiderind“ gliedern sich in eine Basis- und eine Premiumstufe.

Basiskriterien

Die Basiskriterien gelten für alle Produkte, die unter der Marke „Altmühltaler Weiderind“ vermarktet werden. Sie definieren die wesentlichen Anforderungen an Herkunft, Weidehaltung, Tierwohl, Fütterung, Schlachtung, Verarbeitung und Rückverfolgbarkeit.

Premiumsegment

Das Premiumsegment baut auf den Basiskriterien auf und ergänzt diese um zusätzliche Anforderungen an eine besonders extensive Weidehaltung, eine grünlandbasierte Fütterung, die hofnahe bzw. Weideschlachtung ohne Lebendtiertransport sowie weitergehende Tierwohlkriterien.

Zur Umsetzung dieser Ziele wollen wir

- durch Beweidung strukturreiche Lebensräume erhalten und die Biodiversität fördern
- extensiv genutzte Grünland- und Weideflächen im Naturpark Altmühltal langfristig erhalten und entwickeln
- Humusaufbau und Kohlenstoffspeicherung als Beitrag zum Boden-, Wasser- und Klimaschutz fördern
- eine tiergerechte Weidehaltung mit regionaler Herkunft und hoher Fleischqualität fördern
- bäuerlichen Betrieben und regionalen Handwerksmetzgereien neue Wertschöpfungsperspektiven eröffnen

- Lebendtiertransporte möglichst gering halten und besonders stressarme Schlachtverfahren fördern
- Verbraucherinnen und Verbrauchern den Zugang zu regionalen, transparenten und hochwertigen Produkten ermöglichen.

Bereich		Kriterien	Dokumentation	Kontrolle
Erzeugung	Zertifizierungsgrundlage	Der Betrieb verfügt über eine gültige Zertifizierung nach „Geprüfte Qualität Bayern“ (GQ Bayern) oder einem anerkannten Öko-Zertifizierungssystem (Bio Bayern als Mindeststandard).	GQB-Zertifizierungsurkunde Zertifizierungsurkunde der Bio-Institution	Externe-Kontrolle und Dokumentation durch Auditierung
	Qualitätsziel	Ziel der Marke „Altmühltaler Weiderind“ ist die Erzeugung hochwertiger Fleischqualität durch eine tiergerechte Haltung, ausreichend lange Aufzuchtzeiten sowie eine an die Haltungsform angepasste Fütterung. Eine gute Fettabdeckung und Marmorierung des Fleisches sind erwünscht. Das Mindestschlachtalter der Rinder beträgt 24 Monate.	Die Fettklassen 3 und 4 gelten als Orientierung für die angestrebte Fleischqualität.	
	Herkunft	Die Tiere werden in den 8 Landkreisen* aufgezogen und gehalten, die zum Naturpark Altmühltal gehören (im folgenden Naturpark-Region* genannt). Auch zugekaufte Tiere (z.B. Absetzer) müssen aus der Naturparkregion* stammen.	Rinderpass/ Stammdatenblatt; Bestandsregister, Erzeugererklärung	
	Rasse/ Genetik	Grundsätzlich sind alle Rinderrassen zugelassen. Besonders begrüßt wird die Haltung traditioneller regionaler Nutztierassen. Dazu zählen im Naturpark Altmühltal folgende Rassen: Fränkisches Gelbvieh, rotes Höhenvieh, Murnau-Werdenfelser, Original Braunvieh, Pinzgauer, Hereford, Ansbach-Triesdorfer. Der Einsatz von behornten und genetisch hornlosen Tieren ist zulässig. Gentechnische Zuchtverfahren sowie Embryonentransfer sind <u>nicht</u> zulässig. Bezüglich der Kastration männlicher Tiere gelten die aktuellen Bestimmungen gem. „Geprüfte Qualität Bayern“ (GQ Bayern). ★ Premiumsegment: Die Enthornung von Tieren ist <u>nicht</u> zulässig. Dies gilt auch für zugekaufte Tiere.	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
	Produktionsverfahren	Weidehaltung (bevorzugt Mutterkuhhaltung) mit einem Tierbesatz 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. Die Tiere werden während der Vegetationszeit mindestens 180 Tage (6 Monate) auf der Weide gehalten (dies ist rückverfolgbar zu dokumentieren). Auf der Weide ist den Tieren ein wirksamer Witterungsschutz (natürlicher oder künstlicher Art) bereitzustellen. 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. Anbindehaltung ist nicht zulässig. <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 bei behornten Rassen über 400 kg 6 qm/Tier ★ Premiumsegment Die Haltungsbedingungen müssen den Anforderungen einer besonders extensiven Weidehaltung entsprechen. Der Tierbesatz darf 1,2 Großvieheinheiten (GVE) je Hektar Hauptfutterfläche (HFF) <u>nicht</u> überschreiten. Das Platzangebot im Stall muss mindestens 25 % über den Anforderungen der Basiskriterien liegen.	Rinderpass/ Stammdatenblatt; Erzeugererklärung; Weideprotokoll; Bestandsregister; Flächenverzeichnis;	Externe-Kontrolle und Dokumentation durch Auditierung
	Fütterung	Die Fütterung muss den ernährungsphysiologischen Bedürfnissen der Tiere entsprechen. Es dürfen ausschließlich hofeigene Futtermittel vom jeweiligen in der Naturpark-Region* liegenden Betrieb eingesetzt werden. Der Einsatz gentechnisch veränderter Futtermittel sowie zugekaufter eiweiß- oder energiereicher Ergänzungsfuttermittel ist grundsätzlich <u>nicht</u> zulässig.	Flächenverzeichnis; Schlagkartei; ggf. Einkaufsbelege/Rechnungen; ggf. Lieferscheine; ggf. 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
		In begründeten Ausnahmefällen (z.B. Trockenperioden, Ernteaussfällen oder vergleichbaren außergewöhnlichen Situationen) kann auf Antrag und nach Genehmigung durch den Naturpark e.V. Futter zugekauft werden. Die Ausnahme ist zu dokumentieren und zu begründen. Ggf. zugekaufte Futtermittel entsprechen dem QS-Standard und VLOG (ohne Gentechnik) Kälberaufzucht erfolgt nach den entsprechenden Kriterien. Kälber sind so lange wie möglich bei der Mutter und so bald wie möglich auf der Weide zu halten. ★ Premiumsegment: Die Fütterung erfolgt ausschließlich durch grünlandbasiertes Futter und Stroh. In begründeten Ausnahmefällen können auf Antrag und nach Genehmigung grünlandbasierte Futtermittel zugekauft werden. Die Ausnahme ist zu dokumentieren.	ggf. 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 eine Mobile Einheit (ME) anfahren kann.	Eigenkontroll-Checklisten; Arzneimittel-Bestandsbuch; Arzneimittel-Abgabebelege	
	Transparenz	Die teilnehmenden Betriebe verpflichten sich zur Einhaltung der Qualitätskriterien sowie zur Teilnahme an den vorgesehenen Eigenkontroll-, Prüf- und Kontrollsystemen. Der Naturpark führt eine Liste der Markennutzungsbetriebe.	Prüfprotokolle	

*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
Verarbeitung	Herkunft	Alle unter der Marke „Altmühltaler Weiderind“ vermarkteten Tiere stammen von zertifizierten Markennutzungsbetrieben und erfüllen die Anforderungen dieser Qualitätskriterien.	Lieferscheine/Warenbegleitscheine* von zertifizierten Herkunftsbetrieben	
	Tier-Transport/ Schlachtung	Die Schlachtung erfolgt in einer in der Naturpark-Region* liegenden, amtlich zugelassenen Schlachtstätte. Lebendtiertransporte sind zulässig. Die Schlachtung sowie gegebenenfalls der Transport der Tiere erfolgen unter Einhaltung der geltenden tierschutz- und lebensmittelrechtlichen Vorschriften. ★ Premiumsegment: Die Schlachtung erfolgt als 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.	Schlachtprotokoll von Schlachtstätte; Dokumentation des Lebendtiertransports. 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
	Reifung	Schlachtbetriebe, 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;	

*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
	Fleisch-Transport und Lagerung	Schlachtbetriebe, die Schlachtkörper oder Teile davon als „Altmühltaler Weiderind“ vermarkten, müssen diese Produkte bei Transport und Lagerung eindeutig und nachvollziehbar von anderen Produkten trennen.	Hygienevorschriften/ HACCP-Konzept beachten; Warenbegleitschein mit entsprechender Markenkennzeichnung	Selbstverpflichtungserklärung durch Markennutzungsvertrag
	Qualität	Eine Klassifizierung nach Gewicht oder Handelsklassen erfolgt im Rahmen der Marke „Altmühltaler Weiderind“ <u>nicht</u> . Zur Sicherung einer hohen Fleischqualität werden die Fettklassen 3 und 4 empfohlen.	Rinderpass/ Stammdatenblatt; Wiegekarten; Dokument des Marken-Bewertungssystems Etiketten an den abgepackten Teilstücken; Lieferscheine	
	Kontrolle	Bei allen unter der Marke „Altmühltaler Weiderind“ vermarkteten Fleisch- und Fleischprodukten muss die Einhaltung der Qualitätskriterien jederzeit nachvollziehbar sein.	Warenbegleitschein von zertifizierten Herkunftsbetrieben mit entsprechender Markenkennzeichnung (im Premiumsegment gem. dem aktuell gültigen Leitfaden „Hofnahe Schlachtung von Huf-tieren“ des Bayer. StMUV) Mengenabgleich von Warenein- und Warenausgang zum Nachweis gegenüber Naturpark als Markengeber	
	Transparenz	Produkte der Marke „Altmühltaler Weiderind“ sind entsprechend den Vorgaben des Markengebers zu kennzeichnen. Einzelheiten der Kennzeichnung werden im Markennutzungsvertrag geregelt. Der Naturpark führt eine Liste der Markennutzungsbetriebe.	Markennutzungsvertrag	Selbstverpflichtungserklärung durch Markennutzungsvertrag

*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
Ver- kauf/ Ver- trieb/ Gast- rono- mie	Transport	Für Transport, Lagerung, Verarbeitung und Zubereitung gelten die einschlägigen lebensmit- tel- und hygienerechtlichen Vorschriften.	HACCP-Konzept	Selbstverpflich- tungserklärung über Markennut- zungsvertrag
	Lagerung			
	Ggf. Zuberei- tung	Produkte der Marke „Altmühltaler Weiderind“ sind während Transport, Lagerung, Verarbei- tung und Verkauf eindeutig zu kennzeichnen und nachvollziehbar von anderen Produkten zu trennen.		
	Kontrolle	Bei allen unter der Marke „Altmühltaler Weiderind“ vermarkteten Fleisch- und Fleischproduk- ten müssen die Einhaltung der Qualitätskriterien sowie die Rückverfolgbarkeit der Produkte jederzeit gewährleistet sein.	Warenbegleitscheine von zertifizierten Her- kunftsbetrieben mit entsprechender Mar- kenkennzeichnung (im Premiumsegment gem. dem aktuell gültigen Leitfaden „Hofnahe Schlachtung von Huf- tieren“ des Bayer. StMUV) Mengenabgleich von Warenein- und Waren- ausgang zum Nachweis gegenüber Naturpark als Markengeber	
	Transparenz	Produkte der Marke „Altmühltaler Weiderind“ sind entsprechend den Vorgaben des Markenge- bers zu kennzeichnen. Einzelheiten der Kennzeichnung werden im Markennutzungsvertrag geregelt. Der Naturpark führt eine Liste der Markennutzungsbetriebe.	Markennutzungsver- trag	

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