

Produktionskriterien

regionales Vermarktungsprojekt „Frankenhöhe Lamm“



Allgemeines

1. Die „Frankenhöhe-Lamm“ – Schäfer besitzen naturschutzrelevante Weideflächen im Projektgebiet „Naturpark Frankenhöhe“.
Naturschutzrelevante Flächen sind solche, für die Verträge nach dem Bayerischen Vertragsnaturschutzprogramm oder nach dem Bayerischen Kulturlandschaftsprogramm (KULAP) abgeschlossen worden sind oder Flächen, die in der Biotopkartierung als 13d-Flächen erfasst oder als gleichwertig (von der Unteren Naturschutzbehörde bestätigt) einzustufen sind.
2. Die „Frankenhöhe-Lamm“ – Schäfer betreiben Hüteschafhaltung.

Naturschutz

3. Der Anteil der naturschutzrelevanten Flächen an den Grünlandflächen beträgt mindestens 50 % (gemäß Flächennachweis).
4. Auf naturschutzrelevanten Flächen findet keinerlei Düngung und kein Pestizideinsatz statt.
5. Auf den naturschutzrelevanten Flächen wird nicht gepfercht.
6. Die „Frankenhöhe-Lamm“ – Schäfer betreiben extensive Viehhaltung mit einem maximalen Viehbesatz von 1,8 GV pro ha.
7. Eine Mindestbeweidung der naturschutzrelevanten Flächen wird sichergestellt.

Regionalität / Artgerechte Tierhaltung

8. Die im Rahmen des Projektes durchgeführten Lebendtiertransporte überschreiten die Fahrzeit von einer Stunde nicht.
9. Die Futtermittel stammen als Voraussetzung für ein regional erzeugtes Produkt soweit als möglich aus der Region. Sollten Futtermischungen ohne Soja für einen wirtschaftlich vertretbaren Einsatz zur Verfügung stehen, wird auf Soja in der Fütterung ganz verzichtet.
10. Zukauf von Schlachtlämmern ist nur von „Frankenhöhe-Lamm“-Betrieben zulässig (in Ausnahmen auch von vergleichbaren, regional angrenzenden Vermarktungsprojekten (z.B. „Altmühltaler Lamm“, „Juradistl-Lamm“)).

Produktqualität

11. Die „Frankenhöhe-Lämmer“ haben ein maximales Schlachtgewicht von 25 kg.
12. Höchstalter: 6 Monate bei Wirtschaftsrassen wie Merino-Landschaf, Suffolk, Schwarzköpfiges Fleischschaf
Höchstalter: 10 Monate bei Landschaftsrassen wie Rhönschaf, Coburger Fuchsschaf, Bergschaf, Heidschnucke
13. Die Fleischqualität der „Frankenhöhe-Lämmer“ entspricht u.a. den Vorschriften des QAL:
Minimum: EG-Handelsklasse 0 / arttypisch rosa / charakteristisches Lammfleischaroma / Auflagenfett rein weiß / keine Hemmstoffe / in zubereiteter Form von zarter, saftiger Beschaffenheit.
14. Die „Frankenhöhe-Lämmer“ werden schonend transportiert (keine gestressten Tiere).
15. Der Einsatz von gentechnisch veränderten, von antibiotischen, chemobiotischen oder hormonellen Leistungsförderern ist untersagt.

Entscheidend ist Spitzenqualität entsprechend den Wünschen der Kunden!

Kontakt:

Landschaftspflegeverband Mittelfranken e.V. Tel: 0981 / 4653-3530 Fax: 0981 / 4653-3535
Feuchtwanger Str.38, 91522 Ansbach E-Mail: k.bluemlein@lpv-mfr.de
Projektbetreuerin: Karin Blümlin www.lpv-mfr.de

