



Mittwoch, 19. November 2008

Zusammenstellung der bergisch pur Qualitätsrichtlinien

Es handelt sich um Kurzfassungen der jeweiligen Richtlinien. Die kompletten Fassungen senden wir Ihnen bei Interesse gerne zu.

Übersicht

Kriterien für den Metzger	2
Rindfleisch	3
Lammfleisch.....	5
Apfelsaft.....	6
Käse & Milchprodukte	7
Forellen.....	9
Honig	10
Mineralwasser.....	11
Obst und Obstprodukte.....	12
Wildbret.....	13
Eier	14
Kartoffeln	15



Kriterien für den Metzger

Bezugsquellen/Auszeichnung

Es darf nur Rindfleisch von *bergisch pur*-Landwirten gekauft werden. Ein Zukauf von 10 Prozent ist erlaubt.

Auszeichnung

In der Verkaufstheke ist eine Kennzeichnung Pflicht, die dem Kunden die schnelle und klare Unterscheidung zwischen dem *bergisch pur*-Rindfleisch und anderen Produkten ermöglicht. *bergisch pur* verfügt über ein eigenes Rindfleisch-Etikettierungs-System, das den beteiligten Metzgern kostenlos zur Verfügung gestellt wird und von diesen genutzt werden muss.

Schlachtung

Geschlachtet wird im Bergischen Land, bevorzugt werden sollen nahe liegende anerkannte Schlachtstätten zur Reduzierung der Tiertransporte.

Qualität

Die gesetzlichen Vorschriften zu Hygiene- und Produktqualität, Kühlung und Schlachtung sind sorgfältig einzuhalten - eine regelmäßige Fortbildung der Mitarbeiter wird gewährleistet. Die *bergisch pur*-Rinder stammen alle aus dem Naturpark Bergisches Land, die Elterntiere sind in Deutschland geboren.



Rindfleisch

Herkunft

Die über bergisch pur vermarkteten Tiere stammen aus den Kommunen des Naturparks Bergisches Land sowie angrenzender Kommunen, die Muttertiere aus Deutschland.

Haltung

Die Kälber leben mindestens in den ersten drei Monaten im eingestreuten Stall, Rinder, Ochsen und Mutterkühen wird mit Ausnahme des Winters Weidegang ermöglicht. Bei der Stallhaltung von Bullen stehen großzügige Stallbuchten zur Verfügung. Dunkelhaltung und durchgängige Anbindehaltung sind verboten.

Fütterung

Kälber werden ausschließlich mit Vollmilch oder sojafreiem Milchaustausch aus Milchpulver gefüttert. 80 Prozent des Futters stammen vom eigenen Betrieb, zugekaufte Futtermittel sind genau definiert. Verboten sind Soja, Maniok, Tapioka, exotische Futtermittel und gentechnisch veränderter Mais. Medikamente dürfen nicht zur Wachstumsförderung eingesetzt werden.

Tiergesundheit

Werden zu therapeutischen Zwecken Medikamente eingesetzt, dann ist bis zur Schlachtung die doppelte Wartezeit einzuhalten. Tiertransporte sind nicht länger als eine Stunde und ohne elektrische Viehtreiber vorzunehmen.

Naturschutz

Alle landwirtschaftlichen Betriebe verpflichten sich zu Maßnahmen, die die heimische Kulturlandschaft erhalten. Das kann die Bewirtschaftung von Flächen aus dem Kulturlandschaftsprogramm sein, das können ebenso ergänzend Einzelmaßnahmen sein wie die Pflege von Hecken, der Erhalt von Streuobstwiesen, Maßnahmen zum Vogelschutz und vieles mehr. Die vorgeschriebenen Obergrenzen der Beweidungsdichte sind einzuhalten.

Verarbeitung

Die Tiere werden in der Region geschlachtet und verarbeitet, die Nachweise sind lückenlos zu führen.

Kontrolle

Die Betriebe werden von einem unabhängigen Institut kontrolliert, die Naturschutzmaßnahmen werden von der Biologischen Station Oberberg überprüft.



Verbrauchersicherheit

bergisch pur verfügt über ein eigenes Rindfleisch-Etikettierungs-System, das den beteiligten Metzgern kostenlos zur Verfügung gestellt wird. Dank dieses Systems kann auch die Verbraucherin/der Verbraucher bei jedem Stück Fleisch feststellen, von welchem Rind es stammt und welcher Bauer die Tiere groß gezogen hat.



Lammfleisch

Herkunft

Das bergisch pur-Lammfleisch stammt von Lämmern, die im Bereich des Naturparks Bergisches Land aufgewachsen sind. Nur Hüteherden dürfen den Winter in benachbarten Regionen verbringen - die Schafe der aktuellen *bergisch pur*-Schäfer leben ganzjährig in der Region.

Haltung

Die Tiere verbringen fast das gesamte Jahr auf den Wiesen und Weiden des Bergischen Landes. Stehen die Tiere im Winter im Stall, dann leben sie naturnah auf Stroh in Laufställen - Einzelhaltung ist nur für Böcke, bei Krankheit oder Ablammung zulässig.

Fütterung

Die Lämmer dürfen mindestens drei Monate ungehindert bei der Mutter säugen. Ansonsten fressen die Tiere nur Gras und Heu - und exakt definiertes Zusatzfutter. Das sind z. B. Getreide- und Zuckerrüben-Produkte, Biertreber, Ackerbohnen etc. Nicht erlaubt sind Soja und gentechnisch veränderter Mais genauso wie Medikamente zur Wachstumsförderung.

Tiergesundheit

Die beteiligten Schafhalter verpflichten sich zur regelmäßigen Klauenpflege sowie zu weiteren Vorsorgemaßnahmen. Tiertransporte zur Schlachtung dauern nicht länger als 2 Stunden und sind stressarm durchzuführen. Geschlachtet wird nur in kontrollierten Schlachtstätten im Bereich des Naturparks Bergisches Land.

Naturschutz

Bereits im ersten Jahr werden mindestens 5 Prozent der Flächen in Anlehnung an das Oberbergische Kulurlandschaftsprogramm bewirtschaftet - im sechsten Jahr gilt das für 20 Prozent der Fläche. Pro Hektar dürfen nicht mehr als 1,4 Großvieh-Einheiten gehalten werden - das garantiert eine extensive Bewirtschaftung.

Kontrolle

Die schafhaltenden Betriebe werden regelmäßig auf die Einhaltung der Richtlinien von einem unabhängigen Institut überprüft.



Apfelsaft

Herkunft

Es wird nur Obst von Streuobstwiesen und -weiden aus den Kommunen des Naturparks Bergisches Land oder aus direkt angrenzenden ländlichen Gemeinden akzeptiert. Das Obst stammt vorwiegend von Hochstamm-Obstbäumen - Plantagenobst ist nicht erlaubt.

Qualität

Verfaulte und angefaulte Früchte müssen aussortiert werden. Hergestellt wird ein naturbelassener Direktsaft, kein Konzentrat. Der Zusatz von Farb-, Konservierungs-, Aroma-, und Süßstoffen ist ebenso verboten wie der Einsatz von Säuerungsmitteln oder Ascorbinsäure. Die radioaktive Bestrahlung ist ebenfalls nicht erlaubt.

Umweltschutz

Abgefüllt wird der *bergisch pur*-Apfelsaft nur in Pfandflaschen, die nur mit umweltfreundlichen, vom Umweltbundesamt gelisteten Reinigungsmitteln behandelt werden.

Kontrollen

Der Saft wird regelmäßig auf Pestizide, Patulin und Schwermetalle von einem unabhängigen Institut untersucht.



Käse & Milchprodukte

Herkunft

Die Milchkühe stammen aus den Kommunen des Naturparks Bergisches Land oder angrenzender Kommunen, die Muttertiere stammen aus Deutschland.

Haltung

Den Tieren wird mit Ausnahme des Winters Weidegang ermöglicht - im Stall steht den Tieren mit 3,5 Quadratmetern Mindestfläche eine angemessene Bewegungsfläche zur Verfügung. Durchgängige Anbindehaltung ist verboten.

Fütterung

Das Futter wird zu mindestens 70 Prozent auf dem eigenen Hof erzeugt. Die Zukauf-Futtermittel sind genau definiert - verboten sind Soja, Maniok, Tapioka und andere exotische Futtermittel wie auch die Verfütterung von gentechnisch verändertem Mais.

Tiergesundheit

Medikamente werden nur zur Behandlung von Krankheiten eingesetzt, eine tierbezogene Aufzeichnung ist Pflicht.

Käseproduktion

Für die Käseproduktion wird ausschließlich Milch vom Hof verwendet, der Käse wird im Bereich der Kommunen des Naturpark Bergisches Land oder den angrenzenden produziert. Für die Käseproduktion sind zugelassen: natürliches Lab, Käsekulturen, Salz, Gewürze, Kräuter und Calcium. Andere - gesetzlich zugelassene Zutaten - wie Natriumnitrat, Natamycin oder Lysozym sind verboten.

Naturschutz

Die käseproduzierenden Betriebe verpflichten sich zu naturschutzorientierten Maßnahmen - z. B. zur Bewirtschaftung von Flächen nach dem Kulturlandschaftsprogramm oder auch zu Einzelmaßnahmen wie der Anlage von Streuobstwiesen, zur Heckenpflege, zu Vogelschutz-Maßnahmen und vielem mehr. Die Maßnahmen werden gemeinsam mit der Biologischen Station Oberberg konzipiert.

Kontrolle



Die käseproduzierenden Betriebe werden regelmäßig von einem unabhängigen Institut auf die Einhaltung der Richtlinien kontrolliert - die Naturschutz-Maßnahmen werden von den Biologischen Stationen überprüft.



Forellen

Produkt und Herkunft

Bei dem unter *bergisch pur* vermarkteten Fisch handelt es sich um Regenbogen- oder Bachforellen. Die Setzlinge oder Eier stammen aus dem Bergischen Land oder der Umgebung. Durch Gentechnik "entstandene" Tiere sind verboten. Die Fische werden mindestens zwei Drittel ihrer Lebenszeit im *bergisch pur*-Betrieb richtliniengemäß gehalten und gefüttert.

Haltung

Die Besatzdichte darf nicht mehr als 15 kg Fisch/m³ Wasser überschreiten. Eine hohe Qualität des Wassers wird garantiert. Bei Einrichtung der Haltungssysteme werden keine schädigenden Materialien (z. B. Holzschutzmittel) verwendet. Der Einsatz von flüssigem oder gasförmigem Sauerstoff zur Belüftung der Fische ist verboten.

Natur und Umweltschutz

Die Teichwirte verpflichten sich zu naturschutzorientierten Maßnahmen z. B. durch die Anlage von Stillgewässern ohne Fischbesatz für die Entwicklung natürlicher Lebensgemeinschaften. Fischfressende Vögel werden ausschließlich durch Maßnahmen abgewehrt, die diese Tiere nicht verletzen oder töten.

Fütterung

Forellen ernähren sich in der Natur von anderen Fischen. Um eine artgerechte Haltung zu gewährleisten, ist die Fütterung mit aus Fischen gewonnenen Futtermitteln erforderlich, der Anteil von Fischmehlen/-ölen ist aber auf das notwendige Maß beschränkt.

Gesundheit und Hygiene

Die Tiergesundheit wird durch vorbeugende Maßnahmen wie Schutzimpfungen gesichert. Eine vorbeugende Behandlung mit Antibiotika oder Hormonen ist verboten.

Transport, Schlachtung und Verarbeitung

Der Lebendtransport der Tiere darf in der Regel eine Stunde nicht überschreiten, wobei die Schlachtung im Normalfall direkt auf dem Teichbetrieb erfolgt. Vor der Schlachtung werden die Tiere tierschutzgerecht betäubt. Beim Räuchern werden nur naturbelassenes Laubholz und traditionelle Gewürze verwendet, chem. Rauch (Katenrauch) ist verboten.

Kontrollen

Eine unabhängige Kontrollinstitution überprüft die Einhaltung der Qualitätsrichtlinien. Bei Nichteinhaltung der Vereinbarung werden Sanktionen verhängt.



Honig

Herkunft

Nur im Bergischen Land darf der *bergisch pur*-Honig erzeugt werden. Weder die Wander-Imkerei in andere Gebiete noch der Zukauf von Honig außerhalb des Bergischen ist zulässig.

Produkt

Grundlage für die Produktion eines naturbelassenen Honigs sind die Richtlinien des Deutschen Imkerbundes. Es handelt sich bei dem Bergischen Honig um Mischhonige (Frühtracht und Sommertracht), gesammelt aus einer Vielzahl verschiedener Pflanzenarten. Zusätzlich führen die *bergisch pur*-Imker die Bekämpfung der Varroa-Milbe ausschließlich mit organischen Säuren statt chemischen Bekämpfungsmitteln durch. An konventionellen Obstplantagen, in denen die Blüten möglicherweise chemisch behandelt sein könnten, dürfen die Völker nicht aufgestellt werden.

Natur- und Umweltschutz

Die Imker erfüllen verschiedene Maßnahmen des Natur- und Umweltschutzes wie die naturnahe Grundstücksgestaltung, die Schaffung von Unterschlupfmöglichkeiten für Wildtiere (z.B. Wildbienen-Nistwand, Anlage von Reisig- und Steinhäufen, Hecken, Anbringen von Fledermaus-, Schleiereulenhäusern oder Vogelnistkästen und vieles mehr). Die Naturschutzmaßnahmen werden von den Biologischen Stationen fachlich begleitet.

Kontrollen

Eine unabhängige Kontrollinstitution überprüft die Einhaltung der Qualitätsrichtlinien. Bei Nichteinhaltung der Vereinbarungen werden Sanktionen verhängt.



Mineralwasser

Herkunft

Das Wasser der Bergischen Waldquelle stammt aus den tiefen Gesteinsschichten des Bergischen Landes. Die Quelltiefe beträgt mindestens 150 Meter.

Produkt

Das Wasser der Bergischen Waldquelle ist selbstverständlich naturbelassen und erfüllt alle Anforderungen der Mineralwasserverordnung. Es wird direkt am Quellort abgefüllt und in drei Varianten angeboten: Mit viel, wenig und ganz ohne Kohlensäure. Die Bergische Waldquelle ist streng natriumarm und zur Zubereitung von Säuglingsernährung geeignet.

Natur- und Umweltschutz

Der Mineralbrunnen Haaner Felsenquelle GmbH hat sich in den Richtlinien verpflichtet, einen Beitrag zum Naturschutz und zur Landschaftspflege zu leisten. In Absprache mit der Biologischen Station Oberberg werden daher insbesondere Maßnahmen im Bereich Gewässer- und Feuchtbiotopschutz unterstützt.

Kontrollen

Eine unabhängige Kontrollinstitution überprüft die Einhaltung der Qualitätsrichtlinien. Bei Nichteinhaltung der Vereinbarungen werden Sanktionen verhängt.



Obst und Obstprodukte

Herkunft

Das *bergisch pur*-Obst stammt ausschließlich aus dem Bergischen Land. Es darf kein zugekauftes Obst unter *bergisch pur* vermarktet werden.

Anbau und Pflanzenschutz

Grundlage der Produktion ist der integrierte Obstbau, der Anbau resistenter bzw. toleranter Sorten und die Nützlingsförderung haben Vorrang. Mechanische Pflanzenschutzmaßnahmen werden bevorzugt. Bei Anwendung von Pflanzenschutzmitteln ist der Schutz von Nutzinsekten (Bienen etc.) zu beachten. Der Einsatz von Antibiotika bei bakteriellen Erkrankungen ist verboten. Nagetiere werden nur durch Fallen bekämpft, der Gifteinsatz ist nicht gestattet.

Fruchtqualität

Die Ernte wird erst bei ausreichender Reife und Fruchtentwicklung durchgeführt. Der Einsatz Reife fördernder Stoffe ist nicht erlaubt. Natur- und Umweltschutz: Der Obstbetrieb erfüllt vielfältige Maßnahmen zum Natur- und Umweltschutz. Die Nützlingsförderung spielt bei der Schädlingsbekämpfung eine wichtige Rolle. Diese erfolgt durch die Erhaltung und Schaffung von Hecken, einen artenreichen Unterwuchs in der Plantage, der Schaffung von Überwinterungsmöglichkeiten für kleine Wildtiere. Bei der Anlage von Neupflanzungen werden keine tropischen Hölzer als Unterstützungsmaterial verwendet wie auch der Einsatz von Torf zur Bodenverbesserung ausgeschlossen ist. Weitere Maßnahmen wie die Anlage von Streuobstwiesen und Hecken, von Blühstreifen und Blumenwiesen, der Anlage von Wildinsekten-Nistmöglichkeiten, das Aufhängen von Singvögelnistkästen oder Fledermauskästen und anderes unterstützen die Naturschutzmaßnahmen auf dem Betrieb.

Kontrollen

Die Einhaltung der integrierten Produktion werden über die Teilnahme am QS-System kontrolliert. Die weitergehenden Kriterien erfahren ebenfalls eine unabhängige Kontrolle. Bei Nichteinhaltung der Vereinbarungen werden Sanktionen verhängt.



Wildbret

Herkunft

Alle Tiere, deren Wildbret unter *bergisch pur* vermarktet wird, stammen aus der Region „Bergisches Land“.

Produkt

Tiere, die aus Viehgattern oder Jagdgattern stammen, dürfen nicht unter *bergisch pur* vermarktet werden.

Natur- und Umweltschutz

Die Jäger beachten bei ihrer Wildhege verschiedene Aspekte des Naturschutzes wie die naturnahe Gestaltung der Reviere, die Pflanzung heimischer Sträucher und Hecken, den Verzicht auf gentechnisch verändertes Saatgut zur Äsungsverbesserung.

Kontrollen

Die Einhaltung der Richtlinien wird durch regelmäßige Kontrollen gewährleistet.



Eier

Herkunft

Die Eier stammen von Hennen, die mindestens seit der 18. Lebenswoche im Bergischen Land leben.

Haltung

Die Käfighaltung ist ausgeschlossen. Den Hennen muss ein Auslauf zur Verfügung stehen.

Natur- und Umweltschutz

Die Eier-produzierenden Betriebe verpflichten sich zu bestimmten Naturschutzmaßnahmen. Je nach Hennenanzahl im Betrieb sind Naturschutzpunkte zu erreichen - so werden zum Beispiel Quellbereiche geschützt, Obstwiesen angelegt, alte Bäume erhalten und einiges mehr.

Kontrollen

Die Einhaltung der Qualitätsrichtlinien wird durch regelmäßige Kontrollen gewährleistet.



Kartoffeln

Herkunft

Die bergisch pur Kartoffeln stammen aus dem Naturpark Bergisches Land und den angrenzenden Kommunen. Es wird nur sortenreines, zertifiziertes Pflanzgut aus Deutschland verwendet, das nicht gentechnisch verändert ist.

Anbau und Pflanzenschutz

Der Mindeststandard ist der integrierte Pflanzenbau. Gegen Pflanzenkrankheiten und Schädlinge und zur Unkrautbekämpfung haben biotechnische, biologische und mechanische Maßnahmen, der Anbau widerstandsfähiger Sorten sowie die Nützlingsförderung Vorrang gegenüber chemischen Mitteln.

Qualität

Die Ernte hat bei vollständiger Abreife und Festschaligkeit zu erfolgen, Frühkartoffeln bilden dabei eine Ausnahme. Bei der Lagerung werden außer Kümmelölextrakt keine keimhemmenden Pulver oder Gase eingesetzt.

Natur- und Umweltschutz

Der Betrieb führt vielfältige Maßnahmen zum Natur und Umweltschutz durch: Im Bereich Bodenschutz werden möglichst bodenschonende Bearbeitungsverfahren angewandt, um die Verdichtung und Erosion zu vermeiden. Das Grund- und Oberflächenwasser ist ebenfalls zu schützen, etwa durch die Einhaltung eines Mindestabstandes zu Gewässern beim Einsatz von Pflanzenschutzmitteln. Die Förderung der biologischen Vielfalt in Feldflur erfolgt beispielsweise durch die Erhaltung, Neuanlage und Pflege von Landschaftsstrukturen, Verminderung von Nährstoff- und Pflanzenschutzmitteln in benachbarte Biotope und Saumstrukturen sowie Teilnahme an Kulturlandschaftsprogrammen.

Kontrollen

Der Betrieb lässt eine unabhängige Kontrollinstitution die Einhaltung der Qualitätsrichtlinien nach dem QS-System überprüfen. Die weitergehenden Kriterien erfahren ebenfalls eine unabhängige Kontrolle. Bei Nichteinhaltung der Vereinbarungen werden Sanktionen verhängt.