

PRODUKTKETTE FÜR WURSTWAREN UND SCHWEINEZUCHT



Jede Phase in der Produktionskette für Wurstwaren einschließlich der Schweinezucht muss lokal erfolgen und sofern möglich Fleisch von einheimischen Rassen verwenden.

Wenn das Presidio eine Rasse oder eine Population schützt, muss diese einheimisch sein, das heißt sie muss mit dem Produktionsgebiet verbunden sein und lokal gezüchtet werden.

Wenn es sich um eine Rasse handelt, müssen die Tiere im Zuchtbuch oder Register (wenn vorhanden) eingetragen sein. Diese Dokumente werden bei den jeweiligen Züchterverbänden oder den entsprechenden öffentlichen Behörden aufbewahrt, die auch für die Durchführung der entsprechenden Kontrollmaßnahmen zuständig sind.

Wenn es sich um eine Population handelt, müssen ihre Merkmale und ihre Verbindung zur Region von den lokalen Züchtern bezeugt werden.

Wenn das Presidio dagegen ein traditionelles Wurstprodukt aufwerten will, kann das verwendete Fleisch auch von nicht einheimischen Rassen oder Populationen stammen, diese müssen aber für die Umgebung und das vom Produktionsprotokoll vorgegebene Gebiet geeignet sein.

Haltung

Die Tiere müssen extensiv und semi-extensiv in Weidehaltung gehalten werden.

Wenn sie eingezäunt gehalten werden müssen, muss immer ein großflächiger Auslauf im Freien vorgesehen werden. Dabei ist das Wohl der Tiere zu berücksichtigen. In den Ställen sind Mindestanforderungen an die Hygiene zu gewährleisten.

Generell dürfen die Tiere nicht in enge Räume eingezwängt werden: Sie müssen die Möglichkeit haben, sich in einer Umgebung zu bewegen, die eine Ruhefläche (überdacht bei Freilandhaltung) und einen Aktivitätsbereich (nicht überdacht) umfasst. Käfige sind nicht zulässig.

Der Boden muss aus Erde oder Zement sein, eventuell mit Rillen, sofern sie kein Unbehagen oder Verletzungen verursachen, aber stets mit Einstreu aus trockenem Pflanzenmaterial. Der Boden darf nicht rutschig oder rau sein, um Verletzungen der Tiere zu vermeiden, und muss so gebaut sein, dass die Tiere stehen oder liegen können, ohne sich zu verletzen oder zu leiden.

Sowohl in als auch außerhalb der Ställe muss eine ständige Wasserquelle garantiert sein.

Die Ställe müssen möglichst vor Lärmquellen geschützt sein, die die Tiere belästigen können, und dürfen nicht mit Materialien gebaut sein, die gesundheitsschädlich sind oder zu Unbehagen führen können, zum Beispiel durch zu starke Temperaturgefälle (wie Kunststoff und Metall).

Die Temperatur, relative Luftfeuchtigkeit, Gaskonzentration, Luftzirkulation und Staubbelastung müssen innerhalb von Grenzwerten liegen, die nicht schädlich für die Tiere sind.

Die Schweine müssen permanenten Zugang zu Materialien haben, die ihnen eine angemessene spielerische Beschäftigung (hängende Objekte oder Holzstücke, Ziegelsteine, Pappe, hängende Ketten und Seile, Bälle, Kreisel) und das Wühlen ermöglichen (Stroh, Sägespäne, Pilzkompost, Torf, Kokosfasern, Holzspäne, Rinde, Papierstreifen, Sand). Auch Bürsten zum Reiben müssen vorhanden sein. Wenn Material zum Wühlen fehlt, führt dies zu unnormalem und potentiell gefährlichem Verhalten wie Kannibalismus und Aggressivität.

Die Tierdichte pro m² muss unter dem Wert liegen, der in den Vorschriften für die biologische Produktion angegeben ist (siehe folgende Tabelle). Auch in Bezug auf die Ferkelaufzucht gelten die Kriterien der Biovorschriften.

| | | Überdachte Flächen (verfügbare Nettofläche) | Nicht überdachte Flächen (Freiflächen ohne Weiden) |
|---|--------------------------------|---|---|
| | (Min. Lebendgew. in kg) | (m²/Exemplar) | (m²/Exemplar) |
| Säugende Sauen mit Ferkeln bis 40 Tagen | | 7.5 pro Sau | 2.5 |
| Mastschweine | bis 50 kg | 0.8 | 0.6 |
| | bis 85 kg | 1.1 | 0.8 |
| | bis 110 kg | 1.3 | 1 |
| Ferkel | über 40 Tage und bis 30 kg | 0.6 | 0.4 |
| Zuchttiere | | 2,5 pro Sau | 1.9 |
| | | 6 pro Eber Wenn Gehege für natürliche Paarung verwendet werden: 10 m ² /Eber | 8.0 |

Die Ernährung muss vorwiegend aus Feuchtfutter bestehen (1/3 Wasser und 2/3 Trockenmasse) und auf natürlichen Produkten basieren. Es darf keine Verwendung von Harnstoff und Silage vorsehen. Einzel- bzw. Mischfuttermittel, die genetisch veränderte Organismen enthalten, sind nicht erlaubt. Das Futter darf keine Art von Industrieabfällen aus thermischen Prozessen oder chemischer Extraktion enthalten, die seine Zusammensetzung verändern können.

Milchpulver ist nach dem Absetzen verboten.

Bei Tieren, die frei gehalten werden, kann man als Ergänzung zur Nahrung, die das Vieh im Freien findet, Grünfutter und Körner auf der Basis von Mais, Gerste, Weizen, Getreidekleie zugeben.

Andere zulässige Futtermittel sind Molke, proteinreiche Leguminosen (Feldbohnen, Taubenbohnen, Futtererbsen), Futterrüben, Topinambur, Kürbis, Äpfel, Kastanien, Eicheln und anderes Gemüse, Hülsenfrüchte oder Getreide der Umgebung.

Die Ferkel dürfen nicht früher mit 50 Tagen abgesetzt werden. Nach der zweiten Lebenswoche müssen sie Körner, Futterpflanzen und ausreichend frisches Wasser zur Verfügung haben.

Tierärztliche Behandlungen sind vorzugsweise mit Kräutern und homöopathischen Medikamenten durchzuführen. Der Einsatz von Hormonen, Kokzidiostatika und anderen künstlichen Wachstumsförderern ist verboten.

Antibiotika dürfen nur verwendet werden, wenn es absolut notwendig ist. Die Wartezeit danach muss doppelt so lang sein wie die gesetzlich vorgeschriebenen Fristen.

Verstümmelungen der Tiere und ähnliche Operationen sind verboten mit Ausnahme der Kastration der männlichen Ferkel. Die Kastration der männlichen Ferkel muss bis zum 7. Lebenstag von einem Tierarzt (oder einer entsprechenden Fachkraft) durchgeführt werden und muss von geeigneter Schmerz- und Anästhesiebehandlung begleitet sein. Wenn die Kastration nach dem siebten Lebenstag erfolgt – also aus rein therapeutischen Gründen – muss sie unter Anästhesie von einem Tierarzt und unter längerer Verabreichung von Schmerzmitteln durchgeführt werden.

Die Schlachtung erfolgt, wenn das Tier ein optimales Verhältnis von Gewicht und Alter erreicht hat. Dabei sind auch die Eigenheiten der Rasse zu berücksichtigen.

Die Schlachtung muss in öffentlichen oder privaten Schlachthöfen durchgeführt werden, die zugelassen sind und der Inspektion durch Veterinäre vor und nach der Schlachtung unterstehen. Sie muss im traditionellen Produktionsgebiet der Wurst und so nah wie möglich am Betrieb der Haltung erfolgen. Die ideale Entfernung sollte 30-40 Kilometer nicht überschreiten.

Um Stress für die Tiere zu vermeiden, ist der Transport besonders sorgfältig durchzuführen. Vor dem Schlachten ist eine Ruhepause von mindestens 12 Stunden einzuplanen. Die Verwendung von groben Geräten für das Be- und Entladen auf die LKWs sowie die Mischung von Tieren aus verschiedenen Betrieben sowohl auf der Fahrt als auch bei der Ruhepause sind zu vermeiden.

Fleischverarbeitung

Im Produktionsprotokoll müssen die anatomischen Teile definiert sein, die für die Zubereitung des Produkts verwendet werden, sowie die Herkunft und der Prozentsatz des Fettes, sofern vorhanden.

Die Vorbereitung (Zurichten, Parieren), der Schnitt und die Verarbeitung des Fleisches müssen vorwiegend von Hand oder mit Geräten erfolgen, die traditionell für die Herstellung dieser besonderen Wurst verwendet werden (Fleischwolf, Teigmaschine). Vakuum-Einsackmaschinen und mechanische Separierung sind nicht zulässig. Die Fermentierung muss natürlich erfolgen: Es dürfen keine Starterkulturen zugesetzt werden. Schimmel muss auf natürliche Weise entstehen.

Alle Zutaten, auch die für das Beizen des Fleisches, müssen natürlich sein und aus demselben Produktionsgebiet stammen (mit Ausnahme von Gewürzen und Salz, die aus anderen Gebieten kommen können, sofern es ausdrücklich im Produktionsprotokoll angegeben ist).

Die Verwendung von Wein und Essig ist zulässig, sofern diese im Betrieb hergestellt wurden oder aus einem anderen lokalen Betrieb stammen.

Gewürze müssen vom Hersteller gemischt werden, es darf keine fertige Mischung gekauft werden.

Verboten ist die Verwendung von Aromastoffen (seien sie natürlich, naturidentisch oder synthetisch/künstlich), Farbstoffen und Konservierungsstoffen.

Es sind keine Nitrite und Nitrate zugelassen.

Für die Produktion von gekochten Wurstwaren gelten die gesetzlichen Vorschriften, aber Nitrite und Nitrate dürfen nur in der unbedingt notwendigen Menge verwendet werden.

Alle andere Zusatzstoffe sind verboten, auch wenn sie nicht ausdrücklich in diesen Richtlinien angegeben sind. Dies gilt insbesondere für Caseinate und Verdickungsmittel.

Es muss tierischer Darm verwendet werden. Das Verschnüren muss von Hand mit Wurstgarn aus Pflanzenfasern erfolgen (Kunststoffmaterialien sind verboten).

Das Trocknen und die erste Phase der Lagerung bis zu 15 Tagen ab der Herstellung können in Räumen mit kontrollierter relativer Feuchtigkeit und Temperatur erfolgen.

Die anschließende Lagerzeit sollte möglichst in natürlichen oder traditionellen Räumen mit ausreichender Belüftung, konstanter Temperatur und Feuchtigkeit erfolgen. Sofern die traditionelle Herstellung besondere Lagerräume umfasst, müssen diese verwendet und im Produktionsprotokoll beschrieben werden.

Etikettierung

Alle Erzeuger des Presidios müssen das sprechende Etikett für ihre Produkte anwenden.



Financed by the European Union

The contents of this publication are the sole responsibility of the author and the EASME is not responsible for any use that may be made of the information contained therein.