

„MOSEL-Wild“

Qualitäts- und Herkunftsbestimmungen



Anwendungsbereich

Das Herkunftszeichen der Regionalmarke Mosel kann für Wild und Wildprodukte verwendet werden, wenn die in diesem Kriterienkatalog festgelegten Bestimmungen zur Qualität, Herkunft und Erzeugung sowie die Bestimmungen über Verfahren und Zeichenverwendung erfüllt sind.

Bereich		Kriterien	Dokumentation	Kontrolle
ERZUEUGUNG	Herkunft	<ul style="list-style-type: none"> Jagdbezirke oder Reviere in der Gebietskulisse Mosel (Korridor 10 km) 	Herkunftsnachweis (z.B. Abschlusslisten, Forstamt, Lieferscheine, Wildhandelsbuch)	Kontrolle durch Wildbretbeauftragte, HWK, DLR alle 3 Jahre
	Wildarten	<ul style="list-style-type: none"> Rehwild, Schwarzwild, Rotwild Muffelwild (Wildschafe) Hase 	Herkunftsnachweis (z.B. Abschlusslisten, Forstamt, Lieferscheine, Wildhandelsbuch)	
	Teilnehmerberechtigung	<ul style="list-style-type: none"> Nachweis „kundige Person“ EU-Zulassung, Fleischerei 	Nachweis einer Schulungsteilnahme mit Programminhalten EG VO 178/2002 VO 852/853/2004 VO 854/2004	
	Lebensraum Jagdart Qualität	<ul style="list-style-type: none"> Freilebendes Wild aus Wald und Flur der Gebietskulisse Mosel Vom Ansitz, bei Einzeljagd oder bei Bewegungsjagd 	Herkunftsnachweis (Erklärung des Jägers) Sichtkontrolle Wildhandelsbuch, Smartphone / GPS Ohrmarken	
	Hygiene	<ul style="list-style-type: none"> Behandlung von Wildfleisch Nachweis Kühlbeginn Vorgaben der VO 852/2004 853/2004 854/2004 Erstellung eines betriebseigenen HACCP-Konzeptes 	„Versorgen, Aufbrechen“ Hygieneplan	

	Transport	<ul style="list-style-type: none"> • Transport auf direktem Weg zur Annahmestelle 	Begleitpapiere	
	Verarbeitung	<ul style="list-style-type: none"> • Weiterverarbeitung in anerkanntem und registriertem Verarbeitungsbetrieb in der Gebietskulisse Mosel zu Wildfleisch und Wildfleischerzeugnissen • Einhaltung der gesetzlich vorgeschriebenen Parameter wie z.B. Hygiene, Kühlung, etc. 	EU Zulassung Hygienepläne	
	Transparenz	<ul style="list-style-type: none"> • Markennutzungsvertrag mit der Dachmarke Mosel • Prüfbare Dokumentation 	Markennutzungsvertrag Aufzeichnungen	
V E R A R B E I T U N G	Produkt: Moselwild-Schinken			
	Herstellung	<ul style="list-style-type: none"> • Moseltypisches Verfahren: Handgesalzen, Buchenholzrauch 		
	Lagerung	<ul style="list-style-type: none"> • Gesetzlich vorgeschriebene • Kühlung (z. B. nach 24 Std. max. +7°C im Kern, 	HACCP-Hygienekonzept	Eigenkontrolle
	Produkt: Moselwild-Salami			
	Qualität	<u>Produkteigenschaften:</u> Mindestwildanteil 60% oder mehr.	Produktionskontrolle	
	Produkt: Brühwurst, Kochwurst, Fertiggerichte als Konserven			
	Qualität	Produkteigenschaften Mindestwildanteil: <ul style="list-style-type: none"> • Die Qualitätskriterien für Mosel-Wildprodukte entsprechen den „Leitsätzen für Fleisch- und Wurst-erzeugnissen“ der Lebensmittelbuch-Kommission für Fleischerzeugnisse mit hervorhebenden Hinweisen nach Ziffer 2.12 • Brühwurst Mindestens 40% oder mehr • Kochwurst Mindestens 40% oder mehr • Fertiggerichte anteiliges Wildfleisch 100% 	Produktionskontrolle	