

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

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