

Frankenwald Weiderind
Standards zur Erzeugung von Weiderindfleisch
(Beschlussfassung; Metzgereibetriebe: 2. Februar 2009)

1) Transport und Schlachtung:

Der Transport und die Schlachtung der Weiderinder erfolgen schonend und stressfrei.
Konkret bedeutet dies:

- Auf elektrische Treibhilfen wird verzichtet.
- Der Transport vom Erzeuger zum Schlachtbetrieb wird nur mit Fachpersonal durchgeführt.
- Der Transport der Rinder ist auf eine maximale Entfernung von 90 km beschränkt.

2) Reifung:

- Die Mindestreifezeit beträgt 14 Tage.

3) Verwendung des Markennamens „Frankenwald Weiderind“:

- Unter dem Markennamen „Frankenwald Weiderind“ und des dazugehörigen Logos, werden ausschließlich Rinder von den am Projekt beteiligten Weiderindhaltern verwendet.

4) Preisbindung:

- Der Metzgerbetrieb erklärt sich bereit, während der Startphase 15 bis 20 Cent Zuschlag auf den marktüblichen Schlachtkörperpreis zu zahlen.
- Die Bewertung erfolgt auf der Grundlage der EUROP-Klassifizierung.