

Productievoorwaarden Amelander natuurrundvlees (versie 4-7-2011)

Productomschrijving:

- Rundvlees afkomstig van dieren die zijn gehouden en geslacht volgens de criteria zoals in dit reglement zijn beschreven.
- Het rundvlees wordt vers en diepvries (verpakt en geportioneerd) aan de consument aangeboden, voorzien van een etiket of verpakking met productinformatie over het Amelander natuurvlees.
- Het product wordt tevens aangeboden via de betere restaurants die zich conformeren aan de uitgangspunten en richtlijnen zoals zijn beschreven in dit reglement.

Dierhouderij en dierenwelzijn:

- Het Amelander natuurvlees is afkomstig van Hereford runderen of andere duurzame, harde vleesrassen, die grazen in de duinen en natuurgebieden van Ameland. Het gebruik van dikbilrassen waarbij de kalveren niet of zeer moeilijk langs natuurlijke weg geboren kunnen worden is niet toegestaan.
- De houderij en verzorging van de dieren voldoet tenminste aan alle wettelijke normen.
- Het houderijsysteem is er op gericht om de koeien zoveel mogelijk hun natuurlijk (kudde) gedrag te kunnen laten vertonen.
- Alle dieren lopen tenminste 210 dagen per jaar buiten.
- De kalveren zogen na de geboorte gedurende minimaal 6 maanden bij hun moeder. Vanaf veertien dagen oud eten de kalfjes naast moedermelk in toenemende mate ruwvoer.
- De dieren die voor het Amelander natuurvlees worden gebruikt grazen, tot zij slachtrijp zijn, een leeftijd van minimaal 2 ½ jaar (30 maanden), in de duinen en natuurgebieden van Ameland.
- Gedurende de stalperiode worden de dieren gehouden in een ligboxstal voorzien van rubberen matten. De dieren hebben gemiddeld tenminste 5 vierkante meter ruimte ter beschikking.
- Het preventief gebruik van antibiotica is niet toegestaan.

Herkomst:

- Alle runderen die geslacht worden voor de verkoop als Amelander Natuurvlees dienen op Ameland geboren te zijn op bedrijven die voldoen aan de dierhouderij- en dierenwelzijnscriteria zoals beschreven in dit reglement.

Rantsoen en ruwvoerproductie:

- Al het ruwvoer voor de runderen is afkomstig van het eiland Ameland en wordt door de Herefords zelf bij elkaar gescharreld dan wel gewonnen in natuurgebieden en/of landbouwgronden waarop beheersmaatregelen van kracht zijn ten behoeve van de natuur (minimaal weidevogelpakket).
- Krachtvoer wordt slechts gebruikt als lokvoer.

Be-, verwerking en gebruik:

- De runderen bestemd voor het Amelander Natuurvlees worden geslacht in het Friese Waddenkustgebied
 - door Slachterij Menno Hoekstra, Dokkum
 - door een slachter die hiervoor alle benodigde vergunningen / certificaten heeft.
- De karkassen worden op natuurlijke wijze teruggekoeld in de koeling (geen geforceerde koeling)
- De karkassen worden uitgebeend en geportioneerd door een slager op Ameland (i.c. Ambachtelijke Slagerij Dennis Ytsma), die hiervoor alle benodigde vergunningen / certificaten heeft.
- Het Amelander natuurvlees dient te allen tijde te worden voorzien van speciale kenmerken of labels, om vermenging of verwisseling met andere dieren te voorkomen, ook nadat het is geportioneerd.

Verkoop aan horeca:

- Amelander Natuurvlees dat wordt geleverd aan restaurants of andere horeca gelegenheden, dient apart te worden verpakt en door de slachter / slager te worden voorzien van een label of sticker met de naam van het bedrijf waar het dier is opgegroeid (bedrijfsnaam), productinformatie, nummer van het dier, slachtplaats en slachtdatum.
- Eisen aan horeca: zie bijgevoegde overeenkomst (Overeenkomst voor het gebruik van Amelander lamsvlees en/of Amelander Natuurvlees met Amelands Produkt certificering in restaurants. – d.d. 9 juni 2011).

Verkoop aan consumenten:

- Het Amelander natuurvlees kan vers of diepgevroren verkocht worden aan consumenten.
- Alle hier voor benodigde handelingen (bijv. verpakken) vinden plaats op het eiland Ameland.
- Diepgevroren vlees wordt in porties verpakt en voorzien van een sticker met naam van het bedrijf waar het dier is opgegroeid (bedrijfsnaam), productinformatie, nummer van het dier, slachtplaats, slachtdatum en datum van invriezen
- Het is toegestaan om geprepareerde producten (hamburgers, voorgekruid of gemarineerd vlees) als Amelander natuurvlees te verkopen, mits het aandeel toevoegingen niet meer dan 5% bedraagt van het totaal gewicht van het product.