

Vleeshouwerij Johan de Jong
Torenstraat 9
9163 HD Nes
0519-542 080

Productiereglement

1.a. Herkomst Echt Amelanders lamsvlees.

Alle lammeren zijn afkomstig van Ameland: geboren en geweid. De keurmeester zet daarvoor het speciale Amelanders stempel op het geslachte lam (zie foto).



Er zijn twee boeren die een voorkeurspositie hebben wat betreft de levering van lammeren:

- *Theo de Boer in Hollum;*
- *Jan en Willem Brouwer in Buren .*

Als deze boeren niet kunnen leveren wordt bij andere Amelanders boeren ingekocht.

Via het Voedselketeninformatieformulier (VKI) is te traceren om welke schapenhouderijen en om welke dieren het gaat die geslacht zijn (UBN-nummer, oormerknummer, dierenarts). Vleeshouwerij Johan de Jong houdt een administratie van de VKI-formulieren bij en deze staan ter beschikking bij controle op of voldaan wordt aan de eisen van het Amelands Produkt.

1.b. Herkomst echt Amelanders rundvlees.

De runderen zijn van het ras Blonde d'Aquitaine. Ze zijn afkomstig van de Maatschap G.J. Borsch en A. Birza te Ballum. De runderen zijn op dit bedrijf geboren en worden op grond van dit bedrijf geweid.

1.c. Herkomst Amelander Wildproducten.

Het wild is afkomstig van de individuele Amelander jagers, zoals Max Kiewiet. Het is in Ameland geschoten in het kader van het Wildbeheer of in opdracht van terreinbeherende instanties.

2.a Slacht, verwerking en bewerking Echt Amelander lamsvlees.

Vleeshouwerij De Jong is een zogenaamde zelfslachtende slager voor slachtlammeren.

Bij het slachten wordt de verwerkingsruimte van de slagerij specifiek ingericht voor de slacht.

De boer brengt in de aparte slachtkar van de slachterij de lammeren. Ze worden 's avonds bedwelmd en geslacht, nadat ze eerst gekeurd zijn door de keurmeester (NVWA-dierenarts) (zgn. A.M.-keuring). Er wordt meestal in charge's van 8 tegelijkertijd geslacht. 's Ochtends komt de keurmeester voor de P.M.-keuring. Na goedkeuring wordt het Ameland stempel op de karkassen gezet. Vervolgens gaan de karkassen in de koeling en wordt het slachtafval afgevoerd.

De verdere bewerking van de karkassen tot de producten vindt plaats op andere tijdstippen dan wordt geslacht.

2.b. Slacht, verwerking en bewerking echt Amelander rundvlees

Voor de slacht gaat een rund naar Slachterij Menno Hoekstra Dokkum BV gevestigd in Dokkum.

Het rund wordt daar ontvangen conform de procedures en voorwaarden uit het kwaliteitszorgsysteem van de slachterij.

Bij ontvangst wordt door de NVWA-dierenarts vastgesteld of het rund geschikt is voor de slacht.

Tijdens het slachtproces wordt het rund voorzien van een Amelands Produkt logo, met daarop de unieke slachtcodes en het oornummer

Na goedkeuring van het vlees door de NVWA wordt het karkas opgeslagen in de koelcel. Ook het uitbenen vindt bij de slachterij van Menno Hoekstra plaats.

De 'technische delen', die elk volgens de wettelijke normen worden geëtiketteerd en tevens als Amelands Produkt worden gelabeld worden verlaad naar Ameland en door Vleeshouwerij Johan de Jong in diens slagerij verder bewerkt in diverse vleesproducten. In de winkel van de slagerij worden de producten aan de consument aangeboden.

2.c. Slacht, verwerking en bewerking Wildproducten

De jager ontwijdt het dier en haalt de ingewanden eruit, in de slagerij vindt de verdere bewerking en verwerking plaats

3.a. Producten Echt Amelander lamsvlees.

zadelkotelet

lamsbout (stukken of schijven)

lamsgehakt

lamsbiefstuk

lamsrollade

lamsgoulash

lamsshoarma

schenkels

lamsdroge worst

lamsracks

lamspoulet

Vers Lamsvlees is hoofdbestanddeel. Bij sommige producten worden kruiden en zout toegevoegd.

3.b. Producten echt Amelander rundvlees.

Diverse verse rundvleesproducten. Er wordt geen voorraad gehouden in de diepvries: Amelander rundvlees is er of is er niet.

Vers Rundvlees is hoofdbestanddeel. Bij sommige producten worden kruiden en zout toegevoegd.

3.c. Wildproducten

Wilde Kwelderganzen cranberrypaté: hierin worden ganzelevers en Amelander Cranberries (zelfpluk) in gebruikt

Kweldergans rookworst: hierin worden de borststukken van Grauwe Gans in verwerkt.

Amelander droge worst van ganzen-filet

Gerookte ganzenfilet

In de winter zijn er:

Amelander Duinkonijn;

Amelander Fazant;

Amelander Eend;

Amelander Haas

4.a. Afzetkanalen en herkenbaarheid Echt Amelander lamsvlees.

De producten worden voornamelijk verkocht via de eigen winkel van de slagerij. In de vitrine zullen de producten duidelijk voor de consument zichtbaar worden aangeduid met het Amelands Produkt logo.

Vlees wat wordt geleverd aan de horeca wordt apart verpakt en voorzien van het Amelands Produkt logo.

4.b. Afzetkanalen en herkenbaarheid echt Amelander rundvlees.

Vleeshouwerij De Jong verkoopt het Amelander rundvlees direct vanuit de vitrine van de winkel van de slagerij. De rundvleesproducten op basis van Amelander Rundvlees zullen als zodanig herkenbaar in de vitrine worden aangeduid..

Vlees wordt in principe niet geleverd aan de horeca met uitzondering van wellicht het gehakt. In geval levering aan de horeca wordt het wordt apart verpakt en voorzien van het Amelands Produkt logo. .

4.c. Afzetkanalen en herkenbaarheid Wildproducten

Amelands Wild wordt in de winkel van Vleeshouwerij Johan de Jong in onbewerkte rauwe vorm (als delen van karkassen of uitgesneden en geportioneerd) en in verwerkte vorm aangeboden.

De Amelander droge worst van ganzen-filet wordt ook naar het vaste land geëxporteerd en daar door Slagerij Sjouke de Graaf in Leeuwarden aan de man gebracht.

5.a. Produktkwaliteit Echt Amelander lamsvlees.

Vleeshouwerij De Jong kiest voor relatief jonge lammeren met een geslacht gewicht van ca. 18 kg. gewicht. Het is uitdrukkelijk niet de bedoeling dat de lammeren beginnen te vervetten, want dan beginnen ze naar 'schaapsvlees' te smaken.

Het gaat om echte 'Weidelammeren', de lammeren die het eerst in het jaar worden geslacht zijn afkomstig uit de polder (bij Hollum), later in het jaar zijn ze afkomstig van de kwelders van de "zilte weide".

5.b. Productkwaliteit echt Amelander rundvlees.

Er wordt gekozen voor mooi volwassen rundvlees van dieren van ongeveer 3 tot 4 jaar oud. Dan is de smaak het best, Oudere dieren komen niet in aanmerking voor Echt Amelander Rundvlees.

5.c. Produktkwaliteit Wildproducten

De verkochte producten dienen van A-kwaliteit te zijn.

6.a. Duurzaamheid en Goede Ondernemerspraktijken Echt Amelander Lamsvlees

Zowel de toeleverende bedrijven als het verwerkende bedrijf voldoen aan de milieuwetgeving. Het gaat om 'Weidelammeren': ze komen van een natuurbewuste boer (Hollum) dan wel van de zilte weide (boer Buren). De lammeren zijn dus onderdeel van het landschap en de natuur. Er wordt actief gewerkt met het Voedselketeninfomatiesysteem ('korte lijnen': centrale positie dierenarts die ook keurmeester voor VWA is)..

6.b. Duurzaamheid en Goede Ondernemerspraktijken echt Amelander rundvlees.

Zowel de toeleverende bedrijf als de verwerkende bedrijven voldoen aan de milieuwetgeving. De runderen grazen in het zomerseizoen in het duinlandschap. Ze krijgen alleen ruwvoer geen krachtvoer. Er is sprake van weidegang in de zomer. 's Winters worden ze gehouden in groepshuisvesting in een nieuwe potstal.

6.c. Duurzaamheid en Goede Ondernemerspraktijken Wildproducten

De dieren leven in vrijheid en worden geschoten in kader van wildbeheer.

7. Uitstraling Vleeshouwerij algemeen

Het bedrijf heeft een verzorgde uitstraling, is toegankelijk voor bezoekers en men geeft blijk van "goed gastheerschap"

8. Administratie.

Er wordt een deugdelijke administratie bijgehouden te worden, zodat de bepalingen waar dat van toepassing is te controleren zijn.

Controle vindt plaats door een door de Stichting Waddengroep aan te wijzen controleur. Vleeshouwerij De Jong verleent de Waddengroep voor deze controle toegang tot het bedrijf en de administratie.

9. Toetsing

De voorwaarden worden eens per drie jaar getoetst aan de maatschappelijke ontwikkelingen en eventueel daarop aangepast.

Nes (Ameland), 8 juni 2015,