

UNSER LAND Richtlinien für das Metzgerhandwerk und Verarbeitungsbetriebe für Fleisch und Fleischwaren

1. Schlachtvieh: Großvieh / Schweine / Spanferkel / Kalb / Lamm

In den Metzgereien und Verarbeitungsbetrieben werden für die Marke UNSER LAND ausschließlich Tiere verarbeitet, die

- > im jeweiligen nächstgelegenen Schlachthof oder der eigenen, von UNSER LAND anerkannten Schlachtstätte geschlachtet wurden,
- > nach den gemeinsam erstellten Richtlinien gemästet worden sind.

2. Zukaufware

Zukaufware im Bereich von Fleisch und Speck außerhalb des UNSER LAND Programmes sind nicht erlaubt, damit sichergestellt ist, dass nicht nur das Fleisch, sondern auch die Wurst von UNSER LAND Tieren stammt. Weitere Zukaufware ist für den Verbraucher in Abstimmung mit UNSER LAND sichtbar zu kennzeichnen.

3. Zusatzstoffe

Dem UNSER LAND Fleisch werden keine Zusatzstoffe zugefügt. Die UNSER LAND Wurst enthält nur folgende Zutaten: Gewürze, Nitritpökelsalz, Phosphat oder Zitrat. Geschmacksverstärker sollen nach Möglichkeit der beteiligten Betriebe nicht eingesetzt werden.

4. Kontrolle

Die Kontrollen können sich auf die Einsicht und Prüfung der Buchhaltungsunterlagen sowie auf alle zur Ver- und Bearbeitung gebräuchlichen Stoffe und Rückstandskontrollen der verkauften Waren beziehen. Die Kontrollen werden durch Beauftragte der UNSER LAND GmbH, die entweder neutralen Personenkreisen, neutralen Kontrollinstituten oder der Gesellschaft selbst angehören, durchgeführt.

UNSER



LAND

BRUCKER



LAND

DACHAUER



LAND

EBERSBERGER



LAND

LANDSBERGER



LAND

MIESBACHER



LAND

STARNBERGER



LAND

TÖLZER



LAND

WEILHEIM-



LAND

WERDENFELSER



LAND