

NEULAND- Richtlinien
für die Verarbeitung von
NEULAND-Fleisch/Wurstwaren
sowie unter NEULAND erzeugte
Lebensmittel bzw. Erzeugnisse
mit einem Zusatz von Fleisch



Natürliches Leben – natürliches Produkt

Die Gründungsmitglieder haben die Richtlinien
entwickelt und unterstützen das NEULAND-Qualitäts-
fleischprogramm:

Deutscher Tierschutzbund e.V.
Arbeitsgemeinschaft Bäuerliche Landwirtschaft
e.V.
Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland
e.V.

Verein für tiergerechte und umweltschonende Nutztierhaltung e.V.
Bahnhofstrasse 31, 59065 Hamm, Tel. (02381) 492210



NEULAND

Die neue Fleischqualität

Diese Trägerverbände garantieren die tiergerechte und umweltschonende Nutztierhaltung

Deutscher Tierschutzbund e.V.
In der Raste 10, 53129 Bonn, Tel.: (0228) 60496-0

AbL-Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft e.V.
Bahnhofstr. 31, 59065 Hamm, Tel.: (02381) 90 53 17 1

Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland e.V. (BUND)
Kaiserin-Augusta-Allee 5 , 10553 Berlin, Tel.: (030) 27 58 6 - 40



NEULAND-Richtlinien – Verarbeitung von NEULAND Fleisch- und Wurstwaren (Stand 07/26)

Voraussetzungen für eine gute Qualität von Fleisch- und Wurstwaren ist neben der Beachtung der entsprechenden Erzeugervorschriften die Beachtung von Verarbeitungsrichtlinien.

Wurst- und Fleischwaren dürfen nur dann als NEULAND Erzeugnisse vertrieben oder verkauft werden, wenn die folgenden Richtlinien eingehalten werden.

Spezielle Anforderungen

1. Salzen und Pökeln

Für den Gehalt an Kochsalz gelten die gesetzlich vorgeschriebenen Leitsätze.

2. Kutterhilfsmittel

Als Kutterhilfsmittel sind Genuss säuresalze erlaubt. Das sind Natrium- und Kaliumverbindungen der Essig-, Milch-, Wein- und Citronensäure. Der Einsatz von Phosphaten ist verboten.

3. Gewürze

Die Verwendung von Glutamat und hydrolisierten Eiweißen ist verboten.

4. Deklaration

Eine farbliche Trennung der Etiketten bzw. Preisschilder zur besseren Erkennung von NEULAND-Fleisch bzw. konventionellem/Biofleisch durch die Kunden ist verpflichtend. Eine Farbe wird nicht vorgegeben.

NEULAND muss aktiv gekennzeichnet werden. Das NEULAND-Logo oder der Name NEULAND muss auf dem Etikett/Preisschild vorhanden sein.

Andere Produkte, wie z.B. Käse/Wein oder Gewürze dürfen nicht mit NEULAND gekennzeichnet werden.

Im Laden muss eine Kundeninformation Auskunft über die Farbgestaltung der Etiketten/Preisschilder und über das NEULAND-Logo geben.

Produkte, die nicht ständig in NEULAND-Qualität zur Verfügung stehen, sollten als konventionelle Ware gekennzeichnet werden. So können Unmut der Kunden bzw. Vertauschungen verhindert werden.

5. Mindestanteil an Artikeln, die zur Nutzung des NEULAND-Zeichens berechtigen

Eine Metzgerei darf sich nur dann NEULAND-Metzgerei nennen, wenn sie mindestens ein 50%iges NEULAND-Sortiment über alle Fleischarten, die von NEULAND angeboten werden, aufweisen kann.

6. Verarbeitungsprodukte

Der tierische Bestandteil muss zu 100% aus NEULAND-Produkten (Fleisch/Eier) bestehen. Falls keine NEULAND-Eier zur Verfügung stehen, können auch Eier aus konventioneller Freilandhaltung verarbeitet werden, wenn sie über die NEULAND-Vermarktungsgesellschaften geliefert werden.

7. Warenstrom

Der Nachweis des Warenstroms ist über die Allgemeinen Richtlinien geregelt.

Sollte in irgendeiner Form der Warenfluss nicht kontrollierbar sein bzw. verweigert ein Metzger diese Kontrolle, wird die NEULAND-Metzgerei gesperrt bzw. ausgeschlossen.

