"Diepholzer Moorschnucke"

Spezifikation

1. Begriffsbestimmung

1.1. "Diepholzer Moorschnucke" ist eine geographische Herkunftsbezeichnung im Sinne einer Ursprungsbezeichnung. Träger dieser Ursprungsbezeichnung ist der Landesschafzuchtverband Niedersachsen e.V.

1.2. Ursprungsbezeichnungen sind für den Verbraucher wichtige Unterscheidungsmerkmale. Sie kennzeichnen Originalitäten oder Spezialitäten bestimmter Regionen und bedürfen daher des besonderen Schutzes.

2. Bezeichnung "Diepholzer Moorschnucke"

2.1. "Diepholzer Moorschnucke" ist eine geographische Ursprungsbezeichnung für die seit Jahrhunderten im Naturraum "Diepholzer Moorniederung" (siehe Punkt 4) gehaltene eigenständige Schafrasse "Weiße hornlose Heidschnucke". Schafe im Sinne dieser Spezifikation werden von ihrer Geburt an bis zur Schlachtreife im Naturraum "Diepholzer Moorniederung" gehalten.

2.2. Nur die im Definitionsbereich des Abschn. 4 ansässigen Schäfereien dürfen die "Weiße hornlose Heidschnucke" mit "Diepholzer Moorschnucke" bezeichnen, soweit sie bezüglich Haltung und Vermarktung den Anforderungen dieser Spezifikation entsprechen. Die Weiterführung dieser Kennzeichnung ist für die Endvermarkter der Fleisch-, Fell- und Wollprodukte möglich, soweit diese nachweislich aus der "Diepholzer Moorschnucke" gewonnen wurden.

3. Beschreibung der "Diepholzer Moorschnucke"

3.1 Abstammung
Die "Diepholzer Moorschnucke" ist als "Weiße hornlose Heidschnucke" im Zuchtbuch des Landesschafzuchtverbandes Niedersachsen e.V. beschrieben. Sie ist mit anderen Schnuckenformen verwandt, unterscheidet sich aber aufgrund der Jahrhunderte währenden Selektion durch Anpassung an die Gegebenheiten des unter Punkt 4 definierten Naturraumes von der "Grauen gehörnten Heidschnucke" und der "Weißen gehörnten Heidschnucke".

3.2. Äußeres Erscheinungsbild
Die Diepholzer Moorschnucke ist die kleinste Schnuckenrasse mit feinem Knochenbau und festen Klauen. Das Fell ist mischwollig weiß; der Kopf ist klein, länglich und hornlos. Die kleinen Ohren stehen schräg aufwärts.

4. Definition des geographischen Ursprungsgebietes

4.1. Das Ursprungsgebiet der "Diepholzer Moorschnucke" ist der Naturraum "Diepholzer Moorniederung", in dem ein Feuchtgebiet von internationaler Bedeutung liegt. Der Naturraum (siehe beiliegende Karte) erstreckt sich im wesentlichen auf die Feuchtgebiete in den Landkreisen Diepholz und Nienburg (Weser). Das Feuchtgebiet von internationaler Bedeutung ist aktenkundig definiert in der Ramsar Konvention von 1976. Die Moorschnucke ist bereits in frühen Dokumenten urkundlich als zur regionstypischen Fauna gehörend erwähnt.

4.2. Kennzeichnend für dieses Gebiet ist der typisch flache, von Mooren und Feuchtgebieten geprägte Landschaftscharakter mit Heide, Moorgräsern, Kräutern und Birken.

5 Anforderungen an die Erzeugung der Produkte

5.1. Futteransprüche und landschaftspflegerische Bedeutung
Die "Diepholzer Moorschnucke" verbeißt Besenheide, Bentgras, Wollgräser, Seggen sowie verschiedene Kräuter und Gräser. Durch den Verbiß von Kiefern, Birken, Faulbaum und sonstigen Gehölzen hält sie die Landschaft offen und trägt so wesentlich zum Erhalt des unter Punkt 4 beschriebenen Naturraumes bei.

Im Rahmen einer gezielten Hütehaltung beweidet die "Diepholzer Moorschnukke" ganz überwiegend Flächen, auf denen kein Mineraldünger und keine Pflanzenschutzmittel aufgebracht werden. Eine Intensivmast der Tiere ist nicht sinnvoll und wird nicht praktiziert, im Winter erfolgt jedoch eine Zusatzversorgung mit wirtschaftseigenem Futter.

5.2. Haltungsbedingungen
Der "Diepholzer Moorschnucke" ist ein angeborener, stark ausgeprägter natürlicher Bewegungsdrang eigen, dem durch die Hütehaltung Rechnung getragen wird.

5.3. Schlachtung und Verarbeitung
Erzeugnisse der "Diepholzer Moorschnucke" werden nach den gesetzlichen Vorschriften des Tierschutzgesetzes und des Lebensmittelrechtes gewonnen.

6. Qualitätsmerkmale aufgrund von Probezerlegungen-

6.1. Konsistenz der Schlachtkörper
Die Vielfalt des Futterangebotes im Moor, mit dem sich die Schnucken ernähren, bewirkt, daß die zweifach ungesättigten Fettsäuren im besonderen Maße vorhanden sind.
Durch die extensive Haltung und die ausgeprägte Bewegung ist das Fett-/Fleischverhältnis bei dieser Schafrasse als optimal zu bezeichnen. Die äußere Fettabdeckung ist kaum vorhanden, der intramuskuläre Fettanteil ist gut, und auch die Farbe und Konsistenz des Fleisches sind als gut zu bezeichnen.

6.2. Beschreibung der organoleptischen Eigenschaften
Moorschnuckenbraten zeichnet sich durch seinen wildbretartigen Geschmack und seine Zartheit aus.

7. Kennzeichnung

7.1. Die Zeichennutzer stellen sicher, daß die so gekennzeichneten Tiere und Erzeugnisse der vorliegenden Spezifikation entsprechen.

7.2. Die Kennzeichnung der geographischen Ursprungsbezeichnung "Diepholzer Moorschnucke" erfolgt in Form des beiliegenden Wortbildzeichens.