

Regionalmarke



Pflichtenheft

für die Produktbereiche

**Gemüse, Gemüseprodukte, Frischkräuter,
Zwiebeln, Spargel, Kartoffeln und Speisekürbis**

I. Qualitäts- und Herkunftsbestimmungen

1. Anwendungsbereiche

Die Regionalmarke kann für

- Frischgemüse,
- Verarbeitungsgemüse,
- Frischkräuter,
- Bleichspargel und Grünspargel,
- Speisezwiebeln,
- Kartoffeln
- **Speisekürbis**

verwendet werden, wenn die in diesem Pflichtenheft festgelegten Bestimmungen zur Qualität, Herkunft und Erzeugung sowie die Bestimmungen über Verfahren und Zeichenverwendung erfüllt sind.

2. Qualitätsbestimmungen

Der Anbau von Frischgemüse, Verarbeitungsgemüse, Frischkräutern, Spargel, Zwiebeln, Kartoffeln und **Speisekürbis** muss für konventionell wirtschaftende Betriebe nach den in diesem Pflichtenheft festgelegten Bestimmungen erfolgen. Für ökologisch wirtschaftende Betriebe sind die Richtlinien für den Anbau im ökologischen Landbau maßgeblich.

Handelsklassen

- Frischgemüse und Spargel müssen den Handelsklassen E und I entsprechen. Frischgemüse und Spargel der Handelsklasse II darf nur dann unter der Regionalmarke vermarktet werden, wenn die Anforderungen der Handelsklasse I in der Frische, Sauberkeit, Unverletztheit, Gesundheit, Reife und Ausfärbung eingehalten werden und lediglich in Form- und Größenabweichung die Anforderungen der Handelsklasse I nicht voll erfüllt sind.
- Zwiebeln müssen den Handelsklassen I und II entsprechen.
- Kartoffeln müssen den Handelsklassen E und I entsprechen.

Nitrat-Höchstmenge

Die nachfolgend festgelegten Nitrat-Höchstwerte dürfen im Endprodukt nicht überschritten werden:

- Nitrat-Höchstmengen bei Gemüsearten mit niedrigem Nitratgehalt
(z. B. Erbsen, Bohnen, Paprika, Gurken, Tomaten, Rosenkohl, Brokkoli, Möhren, Zwiebeln, Blumenkohl, Kartoffeln, Spargel) 1000 mg/kg
- Nitrat-Höchstmengen bei Gemüsearten mit mittlerem Nitratgehalt
(z. B. Blattsalate, Grünkohl, Chinakohl, Weißkohl, Wirsing, Kohlrabi, Knollensellerie, Lauch, Spinat, **Speisekürbis**) 2000 mg/kg
- Nitrat-Höchstmengen bei Gemüsearten mit höherem Nitratgehalt
(z. B. Rote Bete, Bleichsellerie, Radieschen, Rettich) 3000 mg/kg

- Nitrat-Höchstmengen vom 01.10. – 31.03.
 - bei Spinat 2800 mg/kg
 - bei übrigem Gemüse 3500 mg/kg
- Nitrat-Höchstmengen bei Gemüse im Unterglasanbau
 - 01.10. – 31.03. 4000 mg/kg
 - 01.04. – 30.09. 3000 mg/kg
 - bei Eissalat 2000 mg/kg
- Nitrat-Höchstmengen bei Frischkräutern 4500 mg/kg

Düngung

Der Einsatz von Klärschlamm, klärschlammhaltigen Düngemitteln und Müllkompost ist im gesamten Betrieb verboten.

Pflanzenbehandlung

Es dürfen nur Pflanzenschutzmittel ohne W-Auflage und möglichst nur nützlingschonende Pflanzenschutzmittel eingesetzt werden.

Gentechnik

Von der Zeichennutzung sind Produkte ausgeschlossen, die nach der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 vom 22.09.2003 sowie anderen Kennzeichnungsvorschriften der Europäischen Union oder des Bundes in Bezug auf die Gentechnik zu kennzeichnen sind.

Gemüse, Gemüseprodukte, Frischkräuter, Zwiebeln, Spargel und Kartoffeln der Regionalmarke SooNahe müssen ohne Gentechnik hergestellt werden.

Qualitätsprüfung

Gemüseprodukte müssen bei der DLG-Prüfung oder einer nach vergleichbaren Kriterien durchzuführenden Qualitätsprüfung mindestens 3,5 Punkte in den einzelnen Prüfmerkmalen erreichen. Alternativ kann auch eine Prüfung durch den Markenvorstand erfolgen.

3. Herkunftsbestimmungen

Frischgemüse, Verarbeitungsgemüse, Frischkräuter, Spargel, Zwiebeln Kartoffeln und **Speisekürbisse** müssen zu 100% in der Gebietskulisse der Regionalmarke erzeugt werden.

Bei der Herstellung von Gemüseprodukten darf bis zu 10% des Verarbeitungsgemüses aus anderen Regionen stammen.

II. Kontrollbestimmungen

Das Regionalbündnis wird die Einhaltung der vertraglichen Verpflichtungen der Zeichennutzer und Erzeuger überwachen sowie gegen widerrechtliche Nutzung des Zeichens und Beeinträchtigung des Zeichengebrauchs durch Zeichennutzer und Erzeuger einschreiten.

Das Regionalbündnis ist daher verantwortlich, dass die vorgeschriebenen Kontrollen beim Zeichennutzer und Erzeuger vertragsgemäß durchgeführt werden. Alle erfassten Daten und Ergebnisse sind in entsprechende Kontrollbücher oder gleichwertigen Dokumentationen einzutragen und aufzubewahren.

Die Einhaltung der programmspezifischen Anforderungen wird auf allen Stufen der Erzeugung und Vermarktung durch ein 3-stufig aufgebautes Kontrollsystem überwacht:

Stufe 1: Eigenkontrolle

Jeder an der Regionalmarke teilnehmende Betrieb ist zur Durchführung von Eigenkontrollen verpflichtet. Der Betriebsleiter oder die hierfür verantwortliche Person kontrolliert und dokumentiert im Rahmen der Eigenkontrolle seinen Betrieb auf die Einhaltung der Bestimmungen.

Stufe 2: Systemkontrolle

Die Einhaltung der Bestimmungen wird in konventionellen Erzeugerbetrieben von einer Kommission unter Führung des Markenvorstandes kontrolliert. Die Kontrollen der ökologisch wirtschaftenden Betriebe werden entsprechend den Richtlinien für den Anbau im ökologischen Landbau durchgeführt.

Stufe 3: Kontrolle der Kontrolle

Vom Regionalbündnis wird angestrebt, dass die vertraglichen Verpflichtungen der Zeichennutzer und die ordnungsgemäße Durchführung der Kontrollen zusätzlich durch neutrale Prüfinstitute kontrolliert werden.

Aufbewahrungsfristen

Die vorgeschriebenen Aufzeichnungen müssen – sofern gesetzlich im Einzelnen nicht längere Aufbewahrungsfristen festgelegt sind – mindestens 5 Jahre lang aufbewahrt werden.

III. Mitgeltende Richtlinien und Bestimmungen

Die nachfolgenden Richtlinien und Bestimmungen sind in der jeweils gültigen Fassung Bestandteil dieses Pflichtenheftes.

- **Richtlinie für die umweltschonende Wirtschaftsweise im Ackerbau (PAULa)**
- Richtlinien für den Anbau von Kartoffeln, Gemüse und Kräutern im ökologischen Landbau **(für biologisch wirtschaftende Betriebe)**
- Höchstmengen für Nitrat in Gemüse
- Kontroll- und Sanktionssystem für die Regionalmarke „SooNahe – Gutes von Nahe und Hunsrück“