

# Regionalmarke



## **Pflichtenheft**

für den Produktbereich

## **Eier und Geflügel**

# **I. Qualitäts- und Herkunftsbestimmungen**

## **1. Anwendungsbereiche**

Die Regionalmarke kann für

- Hühnereier
- Hähnchenfleisch
- Entenfleisch
- Gänsefleisch
- Putenfleisch
- Geflügelwurstwaren

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**

Hühnereier müssen die Anforderungen der Güteklasse A Extra erfüllen. Die Luftkammer der Eier darf höchstens 4 mm betragen.

Außerdem müssen folgende Werte erreicht werden:

- Eiklarhöhe von mind. 4,5 mm (+/- 10% Toleranz)
- Dotterindex von mind. 45 (+/- 10% Toleranz)  
(Höhe in cm x 100: Breite in cm).

Das Zeichen darf bei Eiern nur bis zum 18. Tag nach dem Legen bzw. bis 10 Tage vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums verwendet werden.

Bei Geflügel ist eine Zeichennutzung nur für Frischfleisch der Handelsklasse A zugelassen

## **Haltung**

Die Haltung der Legehennen darf nicht in Käfigen erfolgen.

Bei der Hähnchenmast dürfen 30 kg Gesamtgewicht je Quadratmeter Stallfläche nicht überschritten werden, bei der Putenmast 40 kg je Quadratmeter Stallfläche.

Enten und Gänse müssen im Freiland gehalten werden, Grünauslauf muss dabei gewährleistet sein.

## **Fütterung**

Die eingesetzten Futtermittel müssen der Positivliste für Einzelfuttermittel der Normenkommission für Einzelfuttermittel im Zentralausschuss der Deutschen Landwirtschaft entsprechen.

Der Einsatz von antibiotisch wirksamen Leistungsförderern ist verboten.

Ebenfalls verboten ist der Einsatz von Medikamenten über die Tränke. Kranke Tiere sind zu isolieren und unter fachtierärztlicher Anleitung zu behandeln

## **Salmonellenüberwachung**

Der Erzeugerbetrieb muss an einem Salmonellenüberwachungsprogramm teilnehmen.

## **Tiertransport**

Die Verladung und der Transport müssen tierschonend erfolgen. Die Transportstrecke vom Mastbetrieb zur Schlachtstätte darf für die Tiere max. 100 km betragen.

## **Geflügelwurstwaren**

Geflügelwurstwaren müssen an einer DLG-Qualitätsprüfung oder an vergleichbaren Qualitätsprüfungen mindestens das Ergebnis „Silber“ nach dem DLG-Prüfschema erreichen. Alternativ kann auch eine Prüfung durch den Markenvorstand erfolgen.

Sofern Geflügelwurstwaren Schweinefleischanteile zugemischt werden, müssen diese ebenfalls die entsprechenden Kriterien der Regionalmarke SooNahe erfüllen.

## **Gentechnik**

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

Eier, Geflügelfleisch und Geflügelwurstwaren der Regionalmarke SooNahe müssen ohne Gentechnik hergestellt werden.

## **3. Herkunftsbestimmungen**

Die Eier müssen in einer Legehennenhaltung in der Gebietskulisse der Regionalmarke erzeugt werden.

Hähnchen, Puten, Enten und Gänse müssen nachweislich ab einem Alter von vier Wochen in der Gebietskulisse der Regionalmarke gehalten werden. Das gekennzeichnete Frischfleisch muss vollständig in der Gebietskulisse der Regionalmarke erzeugt werden.

Bei Verarbeitungsprodukten muss mind. 90% der Rohwaren in dieser Region erzeugt werden.

Der überwiegende Anteil (51%) der verwendeten Futtermittel muss aus eigener Erzeugung des Betriebes 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 gleichwertige 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 des ökologischen Landbaus durchgeführt.

### Stufe 3: Kontrolle der Kontrolle

Vom Regionalbündnis wird angestrebt, dass die vertraglichen Verpflichtungen 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.

- Richtlinien zu Erzeugung, Schlachtung und Verarbeitung von Eiern und Geflügel im ökologischen Landbau
- Kontroll- und Sanktionssystem für die Regionalmarke „SooNahe – Gutes von Nahe und Hunsrück“