

Regionalmarke



Pflichtenheft

für die Produktbereiche

Rind-, Jungrind- und Kalbfleisch

I. Qualitäts- und Herkunftsbestimmungen

1. Anwendungsbereiche

Die Regionalmarke **SooNahe®** kann für Rind-, Jungrind- und auch Kalbfleisch verwendet werden, wenn die in diesem Pflichtenheft festgelegten Bestimmungen zur Qualität, Herkunft und Erzeugung sowie die Bestimmungen über Verfahren und Zeichenverwendung erfüllt sind. In Verbindung mit Rind-, Jungrind- und auch Kalbfleisch ist die Nutzung der Marke **SooNahe®** aber nur dann zulässig, wenn sie, gemäß der VO (EG) Nr. 1760/2000 zur Etikettierung von Rindfleisch, in Verbindung mit einem genehmigten Etikettierungssystem, in dem die Aussagen der Marke und auch die Nutzung des Zeichen der Regionalmarke **SooNahe®** als "fakultative Angabe" von der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) genehmigt worden ist, erfolgt.

2. Qualitätsbestimmungen

2.1. Rassen

Für die Erzeugung von **SooNahe® - Rindfleisch** (c/o - Jungrind- / Kalbfleisch) zugelassen sind Rinder der nach der **EU-Mutterkuhprämien-VO** Nr. 1782 / 2003 (Quelle: Amtsblatt der Europäischen Union L 345/33 vom 20.11.2004 und L 34/51 vom 08.02.2005) **definierten Fleischrinder- / Mutterkuh-Rinderrassen**, sowohl als Reinzuchttiere, als auch als Kreuzungstiere aus der Kreuzung: Fleischrind x Fleischrind - bzw. Fleischrind x Milchrind (vgl. auch **Anlage 2.3** zum Ri.-Fl.-Et.-System der LWK RLP ; Fleischrinder- / und Mutterkuhrinderrassen).

2.2. Alters- und Schlachtgewichtsobergrenzen

SooNahe® - Bullen, mit Ausnahme von Bullen der Rassen: Galloway, Belted Galloway, Welsh-Black und Highland, dürfen bei der Schlachtung das Alter von **24 Monate** nicht überschreiten. Für **SooNahe®-Rindfleisch** zugelassen sind damit grundsätzlich u. a. nur **Jungbullen** (A) bis zum Alter von max. 24 Monaten (**Ausnahmen: Bullen** (B) der Rassen: Galloway, Belted Galloway, Welsh-Black und Highland; diese Bullen dürfen bei der Schlachtung ausnahmsweise auch ein Alter von bis zu 30 Monaten erreichen).

SooNahe®- Jungbullen (ggf. auch - **Bullen**; siehe o.a. **Ausnahmen**), dürfen bei der Schlachtung nur ein Schlachtgewicht von bis zu max. 420 kg/Tier aufweisen. **SooNahe® - Ochsen** (C), - **Färsen** (E) - und ggf. auch **junge Kühe** (D) - dürfen bei der Schlachtung nicht älter als 30 Monate alt sein; **SooNahe® - Ochsen** dürfen dabei ein Schlachtgewicht von max. 360 kg und - **Färsen** und - **junge Kühe** eins von 320 kg nicht überschritten haben. **Jungrinder** (Z) werden im Alter von 8 bis max. 12. Monate geschlachtet. Bei der Schlachtung dürfen **SooNahe® - Jungrinder** ein Schlachtgewicht von max. 260 kg nicht überschreiten; **Kälber** (V) sind Rinder bis zum Alter von max. 8 Monaten, **SooNahe®- Kälber** erreichen bei ihrer Schlachtung ein Schlachtgewicht von bis zu max. 130 kg. Das Fleisch von **Milch-** und **Mütterkühen** (D) - aus vertraglich eingebundenen Mitgliedsbetrieben der Marke **SooNahe®** - im Alter von über 30 Monaten - bzw. das Fleisch aller **Rinder / Jungrinder / Kälber** außerhalb der zuvor genannten Rassen, Alters- und Schlachtgewichtsbegrenzungen und der nachfolgend definierten Handelsklasseneinstufungen der Schlachtkörper - entspricht

nicht dem "**Frischfleisch-Standard**" der "**Marke SooNahe®**".

Das Fleisch dieser Tiere darf daher dem Kunden in der Landentheke nicht als "**SooNahe® - Rindfleisch**" (- Jungrind- / - Kalbfleisch) angeboten werden. Die innerbetriebliche Verwendung als "**Verarbeitungsfleisch**", z. B. zur Herstellung von weiter verarbeiteten **SooNahe® - Produkten** (u. a. zur Herstellung von Wurstwaren), ist dem gegenüber aber **ausdrücklich erlaubt**. Unter Auflagen erlaubt ist auch die Vermarktung von "**nicht SooNahe®-Marken-Frischfleisch**" aus Erzeuger- / Mitgliedsbetrieben der Marke SooNahe®; aber nur, wenn innerbetrieblich jeweils eine eindeutige Chargentrennung und Dokumentation erfolgt und der jeweilige "Fleisch vermarktende Betrieb" dem Rindfleisch-Etikettierungssystem der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz angeschlossen ist. Ergänzend fakultativ zu etikettieren ist dann: "**Rindfleisch** (alternativ Jungrind-, oder auch Kalbfleisch), **aufgezogen im (in) SooNahe®- Mitgliedsbetrieb(en)**".

2.3 Handels- und Fettgewebssklassen

Mit der **Marke SooNahe®** gekennzeichnetes **Rindfleisch** (Jungrind- / oder auch Kalbfleisch) stammt ausschließlich von solchen Schlachttieren, die unmittelbar nach ihrer Schlachtung von "Sachkundigen" klassifiziert und von diesen in die fleischbetonen Handelsklassen **E, U, R** - oder ggf. auch **O** - und zeitgleich auch in die bevorzugten Fettgewebsstufen der Klassen **2** oder **3** eingestuft worden sind.

2.4 Fleischqualität

SooNahe® - Rindfleisch darf **keine DFD-Eigenschaften** aufweisen. Der pH-Wert im Fleisch, gemessen 24 und 48 Stunden nach der Schlachtung der Rinder (c/o Jungrinder / Kälber) muss **unter 6,0** liegen. In der Schlachtstätte liegt eine dementsprechende Dokumentation der erfolgten pH-Wert-Messungen vor.

2.5 Fütterung

Der überwiegende Anteil (**51 % und mehr**) aller eingesetzten / verwendeten Futtermittel stammt aus der Erzeugung des Mästers / Aufzüchters der SooNahe® - Rinder (- Jungrinder / - Kälber). Alle eingesetzten Futtermittel entsprechen der "**Positivliste**" für Einzelfuttermittel der Normenkommission im Zentrallausschuss der Deutschen Landwirtschaft (herausgegeben von der DLG, Frankfurt/ Main). Gemäß der gesetzlichen Bestimmungen ist der Einsatz von antibiotisch wirksamen Leistungsförderern verboten.

2.6 Gentechnik

Alle in **SooNahe® - Erzeugerbetrieben** eingesetzten Futtermittel müssen "**gentechnikfrei**" sein (- bzw. das hergestellte Produkt **SooNahe® - Rindfleisch** entstammt einer "traditionellen Fütterung - **ohne Gentechnik**" - im Sinne des "EG-Gentechnik- Durchführungsgesetzes (EGGenTDuchfG) zur Kennzeichnung von "ohne Anwendung gentechnischer Verfahren hergestellter Lebensmittel" (BGBl.; Jg. 2008, Teil I, Nr. 12, vom 04. April 2008, S. 499 ff).; d.h. die in SooNahe® - Erzeugerbetrieben eingesetzten Futtermittel enthalten keine gentechnisch veränderten (GV-) Bestandteile).

Die GV-Nachweisführung ist durch Dokumentation der stets verbindlich einzufordernden "Erklärungen der Vorlieferanten" zu führen. *SooNahe® -Erzeugerbetriebe* sind dazu verpflichtet, entsprechende "Erklärungen / Garantien" von den Lieferanten der im Betrieb zum Einsatz kommenden Futtermittel einzufordern - und eine fortlaufende Futtermittel-Einkaufsbelegdokumentation zu führen. Von der *SooNahe® - Zeichennutzung* sind solche Produkte ausgeschlossen, die nach der VO (EG) Nr. 1829/2003 und der VO (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.

2.7 Tiertransport

Die Verladung und der Transport von *SooNahe® -Schlachttieren* müssen - gemäß der Tierschutztransport-VO - tierschonend erfolgen. Dies heißt: *SooNahe® -Rinder* werden in Fahrzeugen mit rutschfesten Böden, mit ausreichendem Platzangebot und mit ausreichender Lüftung, auf möglichst kurzen Transportwegen, von den abgebenden, vertraglich eingebundenen Erzeugerbetrieben, bis zur vertraglich eingebundenen Schlachtstätte transportiert. Die Tiertransportzeit, einschließlich der jeweils erforderlichen Ladezeiten, vom Mast- / Aufzuchtbetrieb bis zur Schlachtstätte, darf bei *SooNahe® - Rindern (- Jungrindern / -Kälbern)*, abweichend zur gesetzlichen Regelung, nur maximal bis zu **4 Stunden** betragen. Eindeutig belegte, kürzere Transportzeiten (**< 4 Std.**) können ergänzend, mit einer Zeitangabe in Std., direkt am Produkt, bzw. am "POS", ausgelobt werden. Die Dauer der Transportzeit ist, tierindividuell - bzw. einzelbetrieblich - mittels der im Programm als Muster vorgegebenen "Erzeuger- und Transporterklärung" zu dokumentieren.

3. Herkunftsbestimmungen

SooNahe® - Rinder (-Jungrinder/ -Kälber)* müssen in Rheinland-Pfalz - oder aber in einem angrenzenden Bundesland** (z.B. im Saarland, in Baden-Württemberg, in Hessen, oder in NRW; und damit zumindest immer in "**Deutschland**") - **geboren** und spätestens **ab dem 9. Lebensmonat**, und dann zumindest für eine Dauer von **4 Monaten**, in einem vertraglich eingebundenen "SooNahe® - Erzeugerbetrieb***" aus der "Gebietskulisse der Regional-Marke", das heißt in der **Region "Hunsrück-Nahe"**; - bzw. detaillierter (ggf. ergänzend auch fakultativ zu etikettieren) " - in einem der Landkreise: "**Bad Kreuznach**", "**Rhein-Hunsrück-Kreis**", oder "**Birkenfeld**", - oder aber auch in den "**Hunsrück-Gebieten**" (rechts der Mosel) **der Landkreise (aus RLP): Mainz-Bingen, Koblenz, Mayen-Koblenz, Cochem-Zell, Bernkastel-Wittlich oder Trier-Saarburg (bzw. aus dem Saarland; in den Ldk'en): Merzig-Wadern oder St. Wendel; - oder aber in den "Gebieten": "Hunsrück", "Hochwald", "Osburger-Hochwald", "Schwarzwälder-Hochwald", "Idarwald", "Soonwald", oder aber im Gebiet des "Naturparks Soonwald-Nahe", im Gebiet des "Weltkulturerbes Oberes Mittelrheintal, rechtsrheinisch" gehalten / gemästet / aufgezogen worden sein. ***SooNahe®-Rinder* dürfen Deutschland nie verlassen haben. Sie werden regional**, in einer vertraglich eingebundenen Schlachtstätte (c/o Zerlegebetrieb), in der o. a. **Gebietskulisse "Hunsrück-Nahe"** - oder aber zumindest in einem direkt **daran angrenzendem Landkreis**, z.B. in den Lk'en: Trier-Saarburg, Bernkastel-Wittlich, Cochem-Zell, Mayen-Koblenz, Koblenz, Rhein-Lahn-Kreis, Mainz-Bingen, Alzey-Worms, Donnersberg-Kreis, Kusel, Saarlouis, o. Neunkirchen, damit immer in "**Deutschland**", **geschlachtet - und stets auch regional zerlegt.****

Im Einzelnen nachgewiesene, dokumentierte "Herkunftsangaben" (d.h. "geboren, gemästet und geschlachtet in" (z.B.): "Soonwald"; aus dem "Idarwald", aus dem Landkreis, aus der Gemeinde ... u. a.), die von der BLE für das Modul "Marke SooNahe®" aus dem Rindfleisch-Etikettierungssystem der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz (LWK) genehmigt worden sind, können (ggf.) ergänzend (fakultativ) etikettiert / ausgelobt werden.

II. Kontrollbestimmungen

Allgemeines:

Zwischen dem **Regionalbündnis Soonwald-Nahe e.V.**, Ringstraße 17, 55627 Weiler, und der **Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz**, Burgenlandstraße 7, 55543 Bad Kreuznach (LWK) besteht eine Kooperationsvereinbarung zum Zweck der Einhaltung und Kontrolle der gesetzlichen Vorgaben zur Etikettierung von Rind- und Kalbfleisch (im Sinne der VO (EG) 1760/2000) und auch zur Einhaltung der Zeichennutzungsbedingungen der Regional-Marke SooNahe® .

Alle am "SooNahe® - Rind-, Jungrind-, Kalbfleisch-Programm" teilnehmenden Marktpartner (z.B. die Schlachtstätten, Metzgereien, Zerlegebetriebe, Fleischhandelsbetriebe, aber auch die vertraglich eingebundenen landwirtschaftlichen Erzeugerbetriebe) sind gehalten, neben der immer zwingend abzuschließenden "Zeichennutzungsvereinbarung" mit dem Regionalbündnis Soonwald-Nahe e.V., auch die Mitgliedschaft im Rindfleisch-Etikettierungssystem der LWK, Modul "Marke SooNahe®", zu erwerben. Die Aufnahme in das Rindfleisch-Etikettierungssystem der LWK ist von den Marktpartnern zeitgleich mit Unterzeichnung der Marken-Zeichennutzungsvereinbarung zu stellen. Das Rindfleisch-Etikettierungssystem der LWK, mit seinen differenzierten Modulen, ist von der Bundesanstalt für Landwirtschaft (BLE) unter der BLE- Zulassungsnummer: **DE-07-2007-BLES0021-0** anerkannt.

Mit **Teilnahme am Rindfleisch-Etikettierungssystem der LWK** unterliegen alle SooNahe® -Rind-, Jungrind-, Kalbfleisch-Marktpartner auch den im Rindfleisch-Etikettierungssystem der LWK definierten Teilnahmebedingungen; insbesondere den Vorgaben zur Anwendung eines betrieblichen Eigenkontrollsystems - als auch dem im Etikettierungssystem der LWK definierten Kontroll- und Sanktionskatalog. Alle SooNahe® -Rindfleisch-Programmpartner sind dazu verpflichtet, die im Etikettierungssystem der LWK detailliert geforderten "**Eigenkontrollen**" durchzuführen und an die LWK sind die einmal jährlich eingeforderten Etikettierungssystem-Teilnahmegebühren, entsprechend der jeweils aktuellen Gebührensatzung der LWK, zu leisten. Die Marktpartner sind außerdem dazu verpflichtet, mit einer von der BLE für das Rindfleisch - Etikettierungs-system der LWK zugelassenen "neutralen Kontrollstelle" einen ergänzenden Kontrollvertrag abzuschließen (- damit die vom jeweiligen Programmpartner beauftragte neutrale Kontrollstelle die im Rindfleisch-Etikettierungssystem ergänzend eingeforderte, mindestens einmal jährlich durchzuführende "System- und Stichprobenprüfung", auf Kosten der jeweiligen Marktpartner, auch durchführen kann!).

Zur Kontrollsystematik

Vorrangig ist, in Abstimmung mit der LWK, die individuell vom Marktpartner beauftragte "**Neutralen Kontrollstelle**", dafür verantwortlich, dass die vorgeschriebenen neutralen

Kontrollen in Bezug auf Einhaltung der Vorgaben zur Etikettierung von Rindfleisch (nach der VO (EG) Nr. 1760/2000), aber auch in Bezug auf Einhaltung der Vorgaben der Regionalmarke SooNahe® - beim Zeichennutzer / Erzeuger programmgemäß durchgeführt werden.

Alle im Zusammenhang mit Prüfungen und Kontrollen erfassten Daten und Ergebnisse sind von der beauftragten neutralen Kontrollstelle in "**Checklisten**" zu dokumentieren und aufzubewahren. Die zur Anwendung kommenden "Checklisten" werden von der LWK, in Abstimmung mit dem Regionalbündnis, erstellt und den vertraglich eingebundenen neutralen Kontrollstellen zur Verfügung gestellt.

In Ergänzung zum Prüfsystem aus dem Etikettierungssystem der LWK kann auch das Regionalbündnis die Einhaltung der vertraglichen Verpflichtungen der Zeichennutzer und Erzeuger überwachen und gegen eine widerrechtliche Nutzung des Zeichens und eine Beeinträchtigung des Zeichengebrauchs durch Zeichennutzer und Erzeuger einschreiten.

Dreistufiges Kontrollsystem

Die Einhaltung der programmspezifischen Anforderungen zur Etikettierung von Rind-, Jungrind- und auch Kalbfleisch der Marke SooNahe® werden auf allen Stufen der Erzeugung und Vermarktung durch ein 3-stufig aufgebautes Kontrollsystem überwacht:

Stufe 1: Eigenkontrolle

Jeder an der Regionalmarke SooNahe® teilnehmende Betrieb (ab Stufe der Erzeugung bis zum Verkauf von SooNahe® - Rind-, -Jungrind-, -Kalbfleisch über die Theken von vertraglich eingebundenen landwirtschaftlichen Direktvermarktern, von Fleischerfachgeschäften u. a. an Endkunden) **ist zur Durchführung von "Eigenkontrollen" verpflichtet**. Der Betriebsleiter - oder die hierfür verantwortliche Person - kontrolliert und dokumentiert im Rahmen der "Eigenkontrolle" seinen Betrieb auf Einhaltung der programmgemäßen Vorgaben, entsprechend der Bestimmungen des Rindfleisch-Etikettierungssystems der LWK.

Stufe 2: Neutrale System- und auch Stichprobenkontrolle(n)

Die Einhaltung der programmgemäßen Bestimmungen wird immer, auf allen Erzeugungs- und Vermarktungsstufen, durch eigens dafür beauftragte "Neutrale Kontrollstellen", die explizit für das Rindfleisch-Etikettierungssystem der LWK von der BLE anerkannt sein müssen, in etikettierungsrechtlich festzusetzenden Prüfintervallen kontrolliert.

Etikettierungsrechtlich vorgegeben ist grundsätzlich immer **eine mindestens einmal jährlich** durchzuführende neutrale "**System- und Stichprobenprüfung**" bei jedem rechtlich selbstständigen Marktpartner. Sollte die Kontrollstelle - aufgrund der ebenfalls etikettierungsrechtlich mit jeder Prüfung durchzuführenden "Risikobewertung" - eine (noch) engere Kontrollfrequenz für notwendig erachten, finden weitere Kontrollen / Jahr in den vertraglich eingebundenen SooNahe® - Betrieben durch individuelle Festlegungen der Kontrollstelle statt.

Die vorgeschriebenen Kontrollen in "ökologisch wirtschaftenden Betrieben" (in EU-Bio-Betrieben) müssen ergänzend, entsprechend der Richtlinien des ökologischen Landbaus, gemäß der Öko-VO (EG) 2092/91 durchgeführt werden - bzw. durchgeführt worden sein.

Sofern es sich aus Sicht des vertraglich eingebundenen Marktpartners anbietet, und die jeweils tätig werdende neutrale Kontrollstelle sowohl die Zulassung als "Öko-Kontrollstelle", als auch als neutrale Kontrollstelle für das Rindfleisch-Etikettierungs-System der LWK besitzt, kann die Kontrolle nach Bio-/ Öko-VO (EG) 2092/91 und nach VO (EG) 1760/2000 ggf. auch an ein und dem selben Termin - bzw. in einer dementsprechend kombinierten System- und auch Stichproben-Kontrolle - durchgeführt werden.

Stufe 3: Kontrolle der neutralen Kontrolle

Die Kontrolle der neutralen Kontrolle finden statt durch:

- a) die LWK - in ihrer Funktion als Trägerin des Rindfleisch-Et-System, in dem u. a. auch das Modul "SooNahe® - Rindfleisch" vertraglich eingebunden ist;
- b) die BLE - als zuständige Stelle zur Überwachung des von der BLE der LWK RLP genehmigten fakultativen Etikettierungssystems für Rindfleisch;
- c) die BLE - als zuständige Stelle zur Überwachung der Akkreditierung der von der BLE insgesamt zugelassenen "Neutralen Kontrollstellen"; - sowohl hinsichtlich der Vorgaben zur Etikettierung von Rindfleisch - als auch hinsichtlich der Vorgaben der Zulassung als EU-Bio-Kontrollstelle.

Ergänzend steht dem Regionalbündnis jederzeit offen, unter Führung des Marktvorstandes, eine Kommission zu benennen, die eigenständig prüft, ob die vertraglichen Verpflichtungen der Zeichennutzer ordnungsgemäß erfüllt werden / erfüllt worden sind - und ob die beauftragte neutrale Kontrollstelle ihrer Kontrollverpflichtung auch zweifelsfrei nachkommt.

Aufbewahrungsfristen

Die programmgemäß vorgeschriebenen Aufzeichnungen / Dokumentationen 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 - in ihrer jeweils gültigen Fassung - sind außerdem Bestandteil dieses Pflichtenheftes:

- > Richtlinien für Erzeugung, Schlachtung und Verarbeitung von Rind-, Jungrind- und Kalbfleisch im ökologischen Landbau;
- > Teilnahmebedingungen, nebst Kontroll- und Sanktionskatalog aus dem Rindfleisch-etikettierungssystem der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz, Bad Kreuznach;
- > Kontroll- und Sanktionskatalog für die Regionalmarke „SooNahe® - Gutes von Nahe und Hunsrück“