

Regionalmarke



Pflichtenheft

für die Produktbereiche

**Schweinefleisch
und Fleischerzeugnisse**

I. a) Qualitäts- und Herkunftsbestimmungen für Schweinefleisch

1. Anwendungsbereiche

Die Regionalmarke kann für Schweinefleisch 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

Die Regionalmarke darf nur für frisches Fleisch verwendet werden.

Handelsklassen

Es darf nur Schweinefleisch von Schlachtkörpern der Handelsklasse E und U mit der Regionalmarke gekennzeichnet werden.

Qualitätsanforderung für Schlachtkörper

Zwischen 30 und 45 Minuten nach der Schlachtung muss der pH-Wert (M. long. dorsi) $\geq 5,8$ betragen.

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.

Der Einsatz von Speiseresten und Fischmehl ist verboten.

Salmonellenüberwachung

Der Erzeugerbetrieb muss an einem Salmonellenüberwachungsprogramm teilnehmen.

Tiertransport

Die Verladung und der Transport müssen tierschonend erfolgen. Die Tiertransportzeit vom Mastbetrieb zur Schlachtstätte darf max. 4 Stunden betragen.

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.

Schweinefleisch der Regionalmarke SooNahe muss ohne Gentechnik erzeugt werden.

3. Herkunftsbestimmungen

Die Tiere müssen in Rheinland-Pfalz oder einem angrenzenden Bundesland geboren und spätestens ab der 6. Lebenswoche in der Gebietskulisse der Regionalmarke gehalten worden sein.

Der überwiegende Anteil (51%) der verwendeten Futtermittel muss aus eigener Erzeugung des Betriebs stammen.

Die Schlachtung der Tiere muss in der Gebietskulisse der Regionalmarke erfolgen.

I. b) Qualitäts- und Herkunftsbestimmungen für Fleischerzeugnisse

1. Anwendungsbereiche

Die Regionalmarke kann für Rohwurst, Kochwurst, Brühwurst, Roh- und Kochschinken und sonstige Pökelwaren 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

Das Verarbeitungsfleisch und die sonstigen von Schlachttieren gewonnenen Zutaten müssen grundsätzlich die Qualitätsbestimmungen für Fleisch der Regionalmarke SooNahe erfüllen.

Fleischerzeugnisse

Bei der Herstellung dürfen keine Geschmacksverstärker und Farbstoffe eingesetzt werden. Die Umrötung kann mit Nitritpökelsalz erfolgen.

Die Verwendung von Separatorenfleisch ist nicht zulässig.

Qualitätsanforderungen und Qualitätsprüfungen

Der Qualitätsnachweis für Fleischerzeugnisse erfolgt durch jährliche Teilnahme an den Prüfungen der DLG oder vergleichbaren Qualitätsprüfungen des Fleischhandwerks (z. B. Qualitätswettbewerb Süffa). Dabei muss mindestens die Gesamtbewertung „Silber“ oder eine vergleichbare Bewertung erreicht werden. Alternativ kann auch eine Prüfung durch den Markenvorstand erfolgen.

Gentechnik

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

Fleischerzeugnisse der Regionalmarke SooNahe müssen ohne Gentechnik hergestellt werden.

3. Herkunftsbestimmungen

Das zur Herstellung für Fleischerzeugnisse verwendete Rohfleisch und die sonstigen von Schlachttieren gewonnenen Zutaten müssen zu 100% in der Gebietskulisse der Regionalmarke nach den Bestimmungen der Regionalmarke SooNahe erzeugt werden. Das betreffende Verarbeitungsfleisch muss in den betreffenden Herstellungsbetrieben oder in den jeweiligen Schlachtbetrieben, in denen die Tiere geschlachtet wurden, in eigener Zerlegung gewonnen werden. SooNahe-Betriebe dürfen SooNahe-Verbreitungsfleisch untereinander handeln.

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 konventionell wirtschaftenden Betrieben von einer Kommission unter Führung des Markenvorstandes kontrolliert. Die Kontrollen der ökologisch wirtschaftenden Betriebe wird entsprechend den Richtlinien des ökologischen Landbaus 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.

- Richtlinien für Erzeugung, Schlachtung und Verarbeitung von Fleisch des ökologischen Landbaus gem. EG-Öko-Basisverordnung Nr. 834/2007 und Durchführungsbestimmungen gem. Verordnung EG-Nr. 889/2008 für ökologisch wirtschaftende Betriebe.
- Kontroll- und Sanktionssystem für die Regionalmarke „SooNahe – Gutes von Nahe und Hunsrück“