

# Regionalmarke



## Pflichtenheft

für den Produktbereich

## Speiseöle

# I. Qualitäts- und Herkunftsbestimmungen

## 1. Anwendungsbereiche

Die Regionalmarke kann für Speiseöle von

- Samen und Früchten (Ölpflanzen),
- Gemüse und Obst,
- Kräutern und Naturgewürzen

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 Erzeugung und Verarbeitung der Speiseöle muss für konventionell wirtschaftende Betriebe nach den in diesem Pflichtenheft festgelegten Bestimmungen erfolgen. Für ökologisch wirtschaftende Betriebe sind die Richtlinien für Anbau und Verarbeitung von Speiseölen im ökologischen Landbau maßgebend.

### Analytische Qualität

Säurezahl:	DGF C-V 2
Peroxidzahl:	DGF C-VI 6°
Flüchtige Bestandteile (105°C):	≤ 4,0 (Einheit: mg KOH/g)
Unlösliche Verunreinigungen:	≤ 10,0 (Einheit: meq O <sub>2</sub> /g)

### Verarbeitungshilfsstoffe

1. asbestfreie Filtermaterialien wie Papier- oder Stofffilter
2. nicht aktiviertes Kieselgur und Perlite als Filterhilfsmittel und Filterhilfsmittel auf Zellulosebasis
3. Kohlendioxid (CO<sub>2</sub>), Stickstoff (N<sub>2</sub>)

### Verarbeitungsverfahren

Bei der Herstellung von Speiseölen ist zu beachten:

1. Alle üblichen Verfahren zum Reinigen, Schälen und Aufbereiten der Rohware können angewandt werden, wobei das Konditionieren bzw. Vorwärmen nur bis zur empfohlenen max. Auslaufftemperatur erfolgt.
2. Mechanisches Pressen mit einer Presstemperatur von max. 60°C ist erlaubt. Bei Raps- und Leinöl darf die max. Presstemperatur von 40°C nicht überschritten werden.
3. Beim Filtrieren, Dekantieren, Zentrifugieren sind die Anwendung von gentechnischen Verfahren, Mikrowellen, ionisierenden Strahlen und mikrobiziden Gasen nicht zugelassen
4. Ebenfalls nicht angewandt werden dürfen:
  - Extrahieren mit organisch-chemischen Lösungsmitteln
  - Entschleimen mit mineralischen und organischen Säuren
  - Entsäuern
  - Entfärben/Bleichen

- Desodorieren
- Chemische Modifikation (Hydrieren/Härten, Umestern)

### **Reinigung und Hygiene**

Die Reinigung der Betriebsräume sowie der Geräte und Maschinen muss eine einwandfreie Hygiene entsprechend den Bestimmungen der Lebensmittelhygiene-Verordnung sicherstellen, bei einer möglichst hohen Umweltverträglichkeit. Mechanisch-physikalische Verfahren sind einer chemischen Desinfektion vorzuziehen.

### **Lagerung**

Hygienestandards nach Lebensmittel-Hygienericht (LMHV)

Separate Lagerung, sauber, kühl, dunkel, trocken in lebensmittelechten Gefäßen. Auf eine unverwechselbare Kennzeichnung ist zu achten.

### **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.

Speiseöle der Regionalmarke SooNahe müssen ohne Gentechnik hergestellt werden,

## **3. Herkunftsbestimmungen**

Der zur Herstellung von Speiseölen verwendeten Rohprodukte müssen zu 100% aus Betrieben stammen, die eine Teilnehmervereinbarung für die Regionalmarke „SooNahe“ abgeschlossen haben.

## **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 den konventionellen Erzeugerbetrieben von einer Kommission unter Führung des Markenvorstandes kontrolliert. Die Kontrollen der ökologisch wirtschaftenden Betriebe werden entsprechend den Richtlinien für Anbau und Verarbeitung 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.

## **III. Mitgeltende Richtlinien und Bestimmungen**

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

- Richtlinien für Anbau und Verarbeitung von Speiseölen im ökologischen Landbau
- Kontroll- und Sanktionssystem für die Regionalmarke „SooNahe – Gutes von Nahe und Hunsrück“