

# Regionalmarke



## Pflichtenheft

für die Produktbereiche

**Fruchtsaft, Obstmost, Obstwein, Gelee,  
Fruchtaufstriche, Frucht-Konfitüren, Sirup, Chutneys  
sowie weitere Fruchtprodukte**

**Stand: 09. Oktober 2011**

# I. Qualitäts- und Herkunftsbestimmungen

## 1. Anwendungsbereiche

Die Regionalmarke kann für

- Fruchtsaft, Mehrfruchtsaft
- Fruchtsaftmischgetränke
- Obstmost
- Obstwein
- Gelee
- Fruchtaufstriche
- Frucht-Konfitüren
- Sirup
- Chutneys
- Weitere Fruchtprodukte

verwendet werden, wenn die in diesem Pflichtheft festgelegten Bestimmungen zur Qualität, Herkunft und Erzeugung sowie die Bestimmungen über Verfahren und Zeichenverwendung erfüllt sind. Das schließt ein, dass alle vorgenannten Produkte (mit Ausnahme von Gelee, Fruchtaufstrichen, Frucht-Konfitüren, Sirup, Chutneys) im Glasflaschen-Pfandsystem angeboten werden.

## 2. Qualitätsbestimmungen

Das verwendete Obst für die Herstellung von Fruchtsaft, Fruchtsaftmischgetränken, Obstmost, Obstwein, Gelee, Fruchtaufstrichen, Frucht-Konfitüren, Sirup, Chutneys sowie weiteren Fruchtprodukten muss aus kontrolliert integriertem bzw. ökologisch kontrolliertem Anbau **oder aus** Streuobst- und Hausgartenanbau stammen. Im Streuobst- und Hausgartenanbau dürfen keine Pflanzenschutzmittel angewendet werden, die nach der Verordnung der Europäischen Union für den Ökologischen Landbau ausgeschlossen sind. Für jede aus dem Streuobst- und Hausgartenanbau aufgenommene Partie muss eine entsprechende Bestätigung hinsichtlich des Pflanzenschutzmitteleinsatzes vorliegen.

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.

Fruchtsaft, Fruchtsaftmischgetränke, Obstmost, Obstwein, Gelee, Fruchtaufstriche, Frucht-Konfitüren, Sirup, Chutneys sowie weiteren Fruchtprodukten der Regionalmarke SooNahe müssen ohne Gentechnik hergestellt werden.

Bei der Herstellung von Fruchtsaft, Fruchtsaftmischgetränken, Obstmost und Obstwein ist der Zusatz von Zucker und Zitronensäure verboten.

Der zur Herstellung von Gelee, Fruchtaufstrichen, Frucht-Konfitüren, Sirup und Chutneys sowie weiteren Fruchtprodukten eingesetzte Fruchtsaft muss die in diesem Pflichtenheft festgelegten Bestimmungen erfüllen.

## Analytische Qualitätskriterien

### a) Fruchtsäfte

	Apfelsäfte (klar und trüb)	Birnensäfte	Säfte aus Äpfeln und Birnen; Mehrfuchtsäften
Zucker-Gehalt:	mind. 48° Oechsle	mind. 48° Oechsle	mind. 48° Oechsle
Titrierbare Säure:	mind. 6,5 g/l	mind. 5 g/l	mind. 5,5 g/l

Der Gehalt an titrierbarer Säure darf bis zu 0,5 g/l unterschritten sein, wenn bei der sensorischen Qualitätsprüfung ein positives Ergebnis erzielt wird.

### b) Fruchtsaftmischgetränke

- Mischungen von Fruchtsäften nach Richtlinien der Regionalmarke „SooNahe – Gutes von Nahe und Hunsrück“ mit Mineralwasser oder Trinkwasser bei einem Mindestfruchtsaftgehalt von 51 %.
- Ohne Zusatz von Aromastoffen und sonstiger kennzeichnungspflichtiger Zusatzstoffe.

### c) Obstmost

	Apfelmost und Most aus Äpfeln und Birnen	Birnenmost
Titrierbare Säure:	mind. 5 g/l	mind. 4 g/l
Alkohol:	mind. 4%vol	mind. 4%vol
Zuckerfreie Extrakte:	mind. 20 g/l	mind. 23 g/l
Flüchtige Säuren:	max. 0,8 g/l	max. 0,8 g/l
Gesamt-SO <sub>2</sub> :	max. 140 mg/l	max. 120 mg/l

### d) Obstwein

	Apfelwein und Wein aus Äpfel und Birnen	Birnenwein	Alkoholfreier Obstwein
Titrierbare Säure:	mind. 5 g/l	mind. 4 g/l	mind. 5 g/l
Alkohol:	mind. 5,5%vol	mind. 5,5%vol	-
Zuckerfreie Extrakte:	mind. 22 g/l	mind. 25 g/l	mind. 22 g/l
Flüchtige Säuren:	max. 0,8 g/l	max. 0,8 g/l	max. 0,8 g/l
Gesamt-SO <sub>2</sub> :	max. 140 mg/l	max. 120 mg/l	max. 120 mg/l

### **Sensorische Qualitätskriterien**

Die Fruchtsäfte sowie die Obstmoste und Obstweine müssen bei der sensorischen Prüfung mindestens 70 von 100 Punkten im DLG-Prüfsystem erreichen. Apfelschorle muss einen typischen säuerlichen und apfelsaftbetonten Geschmack haben.

Bei kleinen Chargen kann alternativ auch eine Prüfung durch den Markenvorstand erfolgen. Bei Gelee, Fruchtaufstrichen, Frucht-Konfitüren, Sirup und Chutneys sowie weiteren Fruchtprodukten ist die Prüfung durch den Markenvorstand obligatorisch.

### **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.

Fruchtsaft, Fruchtsaftmischgetränke, Obstmost, Obstwein, Gelee, Fruchtaufstriche, Frucht-Konfitüren, Sirup und Chutneys sowie weiteren Fruchtprodukten der Regionalmarke SooNahe müssen ohne Gentechnik hergestellt werden.

### **3. Herkunftsbestimmungen**

Die Rohware zur Herstellung von Fruchtsaft, Fruchtsaftmischgetränken, Obstmost, Obstwein und Gelees, Fruchtaufstrichen, Frucht-Konfitüren, Sirup und Chutneys sowie weiteren Fruchtprodukten (die letzten fünf mit Ausnahme von Zucker) muss zu 100% in der Gebietskulisse der Regionalmarke erzeugt werden.

Bei Gelees, Fruchtaufstrichen, Frucht-Konfitüren, Sirup und Chutneys sowie weiteren Fruchtprodukten eingesetzte Früchte und Pflanzen (z.B. Hagebutten, Rosen, Maronen) müssen zu 100% in der Gebietskulisse der Regionalmarke erzeugt werden.

In grenznahen Gebieten dürfen bis zu 20% der Rohware aus angrenzenden Gebieten zur Saftherstellung einbezogen werden, wenn dieses Rohobst vom Zeichennutzer direkt erfasst wird oder von den Obsterzeugern direkt bei diesem angeliefert wird. Ausnahmen sind vom Markenvorstand zu genehmigen.

## **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.

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 Kontrolle für ökologisch wirtschaftende Betriebe wird entsprechend den Richtlinien für Anbau und Verarbeitung im ökologischen Landbau durchgeführt. Für den Streuobstanbau gelten die Richtlinien des Förderprogrammes Umweltschonende Landbewirtschaftung (FUL), bzw. das Programm Agrarwirtschaft-Umweltmaßnahmen-Landentwicklung (PAULa). Betriebe, die an den genannten Programmen nicht teilnehmen, werden von einer Kommission unter Führung des Markenvorstandes kontrolliert.

### 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 für den kontrolliert integrierten bzw. ökologisch kontrollierten Anbau von Obst
- Richtlinie für das Förderprogramm Umweltschonende Landbewirtschaftung (FUL), bzw. für das Programm Agrarwirtschaft-Umweltmaßnahmen-Landentwicklung (PAULa)
- Kontroll- und Sanktionssystem für die Regionalmarke „Soonahe – Gutes von Nahe und Hunsrück“