

Regionalmarke



Pflichtenheft

für die Produktbereiche

**Getreide, Getreideerzeugnisse
und Backwaren**

I. Qualitäts- und Herkunftsbestimmungen

1. Anwendungsbereiche

Die Regionalmarke kann für Speisegetreide, Mahl- und Getreideerzeugnisse sowie Backwaren von

- Qualitätsweizen,
- Qualitätsroggen,
- Dinkel

verwendet werden, wenn die in diesem Pflichtenheft festgelegten Bestimmungen zur Qualität, Herkunft und Erzeugung sowie die Bestimmungen über Verfahren und Zeichenverwendung erfüllt sind.

Aus den oben genannten Getreidearten können folgende Getreideerzeugnisse zur Verwendung der Regionalmarke hergestellt werden:

Speisegetreide und Mahlerzeugnisse :

- Vollkorn (Speisegetreide),
- Vollkornmahlerzeugnisse,
- Backschrote,
- Mehle verschiedener Typen,
- Getreideflocken und gequetschtes Speisegetreide

Getreideerzeugnisse:

- Kleie,
- Getreidespeisekeime,
- Müsli

Backwaren:

- Brot einschließlich Kleingebäck,
- feine Backwaren

2. Qualitätsbestimmungen

Die Erzeugung und Verarbeitung des Getreides 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 Getreide im ökologischen Landbau maßgebend.

Qualitätskriterien Getreide

Neben den allgemeinen Handelskriterien sind für das zur Weiterverarbeitung verwendete konventionelle Getreide folgende zusätzliche Qualitätskriterien einzuhalten:

Feuchte: max.15%

Qualitätsweizen: Proteingehalt: mindestens 13%

Qualitätsroggen: Fallzahl: mindestens 150 sec.

Anbaukriterien Getreide

Konventionell wirtschaftende Betriebe müssen für den Anbau von Getreide die Anforderungen „Umweltschonende Wirtschaftsweise im Ackerbau“ des FUL/ PAULA-Programms des Landes Rheinland-Pfalz erfüllen.

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.

Getreide, Getreideerzeugnisse und Backwaren der Regionalmarke SooNahe müssen ohne Gentechnik hergestellt werden,

Qualitätskriterien Getreideerzeugnisse und Backwaren

Dem Markenvorstand obliegt die Prüfung der Getreideerzeugnisse und Backwaren.

3. Herkunftsbestimmungen

Der zur Herstellung von Speisegetreide, Mahlerzeugnissen, Getreideerzeugnissen und Backwaren verwendete Qualitätsweizen, Qualitätsroggen und Dinkel muss 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 der ADD und den zuständigen Kreisverwaltungen kontrolliert. Die Kontrollen der ökologisch wirtschaftenden Betriebe werden entsprechend den Richtlinien für den Anbau im ökologischen Landbau durchgeführt.

Die Einhaltung der Bestimmungen in den Bäckereien wird durch die Teilnahme an der Brot- und Brötchenprüfung des Verbandes des Bäckerhandwerks mit mindestens 2 Brot- und 2 Brötchensorten kontrolliert.

Die Kontrolle des Mehlbezugs erfolgt durch eine 3er Kommission (2 Prüfer werden benannt von der Bäckerinnung, 1 Prüfer ist Vertreter des Markenvorstandes). Die Kontrolle wird angekündigt. Bei Verdacht auf Verstoß gegen das vorliegende Pflichtenheft oder den Zeichennutzungsvertrag erfolgt die Kontrolle unangekündigt.

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.

- Richtlinie für die Umweltschonende Wirtschaftsweise im Ackerbau (PAULa)
- Richtlinien für Anbau und Verarbeitung von Getreide im ökologischen Landbau
- Kontroll- und Sanktionssystem für die Regionalmarke „SooNahe – Gutes von Nahe und Hunsrück“