

Regionalmarke



Pflichtenheft

für die Produktbereiche

Ziegenkäse

I. Qualitäts- und Herkunftsbestimmungen

1. Anwendungsbereiche

Die Regionalmarke kann für

- Frischkäse und Frischkäsezubereitungen,
- Käse (ausgenommen Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen)

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 Qualitätseigenschaften ergeben sich aus den einschlägigen Produktverordnungen für Ziegenkäse.

Aflatoxin-Höchstmenge

Der Aflatoxingehalt M_1 in der Anlieferungsmilch darf 0,01 µg/kg nicht überschreiten.

Fütterung

Die eingesetzten Futtermittel müssen der Positivliste für Einzelfuttermittel der Normenkommission für Einzelfuttermittel im Zentralausschuss der Deutschen Landwirtschaft entsprechen.

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.

Ziegenkäse der Regionalmarke SooNahe müssen ohne Gentechnik hergestellt werden.

3. Herkunftsbestimmungen

Die zur Herstellung von Ziegenkäse verwendete Ziegenmilch muss aus der Gebietskulisse der Regionalmarke stammen.

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

II. Kontrollbestimmungen

Das Regionalbündnis wird die Einhaltung der vertraglichen Verpflichtungen der Zeichennutzer und Erzeuger überwachen sowie gegen die 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 Systemkontrolle wird entsprechend den Richtlinien von QM Milch der deutschen Milchwirtschaft bzw. den Richtlinien des ökologischen Landbaus durchgeführt. Dabei wird die Einhaltung der Bestimmungen in den teilnehmenden Betrieben und Molkereien 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.

- Käseverordnung
- Kontroll- und Sanktionssystem für die Regionalmarke „SooNahe – Gutes von Nahe und Hunsrück“