

Regionalmarke



Pflichtenheft

für die Produktbereiche

**Fleisch
und Fleischerzeugnisse
(ohne Geflügel und Wild)**

Stand Februar 2017

I. Qualitäts- und Herkunftsbestimmungen

0. Grundsätzliches

Für die Produkte der Regionalmarke gelten die üblichen gesetzlichen Vorschriften, ganz besonders

- VO-(EG) 178/2008 (Basis Verordnung)
- VO-(EG) 1169/2011 (Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV))

Darüber hinaus gelten – wenn vorhanden - die Standards von Verbänden, wie z. B.: Lebensmittelbuch (Fleischerzeugnisse), Fleischhygiene-Richtlinien.

Das vorgeschriebene HACCP-Konzept wird jährlich bewertet (durch eigene HACCP-Kontrolle) und somit aktuell gehalten.

Für die SooNahe-Produkte (Produkt mehr als eine Zutat) wird durch den Erzeuger jeweils eine Spezifikation erstellt.

Produkte der Regionalmarke SooNahe sind lt. Gesetz t ohne Gentechnik hergestellt.

BIO

Für ökologisch wirtschaftende Betriebe sind neben den VO-(EG) 835/2007 und VO-(EG) 889/2008 die Richtlinien für Anbau und im ökologischen Landbau maßgebend.

1. Anwendungsbereiche

Die Regionalmarke kann für Fleisch von folgenden Säugetieren

- Rind - Schwein,
- Schaf - Ziege
- Ggf. weitere

verwendet werden, wenn die in diesem Pflichtenheft festgelegten Bestimmungen zur Qualität, Herkunft und Erzeugung sowie die Bestimmungen über Verfahren und Zeichenverwendung erfüllt sind. Dies gilt auch für deren Verarbeitungsprodukte (Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse)

2. Herkunftsbestimmungen

Fleisch

- Geboren

Besteht die Möglichkeit Tiere aus dem SooNahe Gebiet zu erhalten, ist dies anzustreben. Sollte ein Zukauf außerhalb der Gebietskulisse notwendig werden, so bedarf es eines begründeten Antrags seitens des Erzeugers und einer Genehmigung durch den Aufsichtsrat.

Tabelle:

Tierart	Geburt	Im SooNahe-Betrieb	Insgesamt im SooNahe-Gebiet aufgestellt
Schwein		Ab 25 kg	Min. 65 % der Zeit
Rind			Min. 75% der Zeit
Schaf / Ziege	SooNahe		100% der Zeit

- Haltung

Im Bereich des Tierschutzes wird darauf geachtet, dass der zur Verfügung gestellte Platz, die Bodengestaltung und die weiteren Bedingungen über dem gesetzlich geforderten Niveau gehalten werden.

Fütterung

Schaf, Ziege, Rind: Grundfutter zu 100% aus der Region
Schwein: mind. 75 % hofeigenes Futter

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.

Der überwiegende Anteil der verwendeten Futtermittel muss aus eigener Erzeugung des Betriebs stammen. Der Rest von einem SooNahe-Betrieb. Weitere Entfernungen müssen von der Regionalmarke freigegeben werden.

- Transport zur Schlachtung

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

- Zerlegung und Verarbeitung

Muss in der Gebietskulisse der Regionalmarke erfolgen.

Fleischerzeugnisse

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-Fleisch untereinander handeln.

Bei Produkten die neben dem Fleisch eine weitere namensgebende Zutat beinhalten, wie z. B. Kartoffelwurst, muss diese – wenn vorhanden – ebenfalls aus dem Gebiet der Regionalmarke stammen.

3. Qualitätsbestimmungen

Fleisch

kein PSE [pale-soft-exudativ (blass-weich-wässrig)]- oder DFD [dark-firm-dry (dunkel fest-trocken)]-Ware

Fleischerzeugnisse Fleischprodukte

Die Verwendung von Separatorenfleisch ist nicht zulässig.

Bei der Herstellung dürfen keine geschmacksverstärkenden Zusatzstoffe, künstliche Aromen und Farbstoffe eingesetzt werden.

Eine Prüfung bei neuen Produkten erfolgt durch den Aufsichtsrat.

II. Kontrollbestimmungen

Der Zeichengeber 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.

Der Zeichengeber 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 2-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: Kontrolle der Kontrolle

Vom Zeichengeber werden die vertraglichen Verpflichtungen der Zeichennutzer und die ordnungsgemäße Durchführung der Kontrollen zusätzlich durch neutrale Prüfinstitute kontrolliert.

Der Zeichengeber ist berechtigt bei begründeten Hinweisen, unangekündigte Kontrollen durchzuführen.

Aufbewahrungsfristen

Die vorgeschriebenen Aufzeichnungen müssen – sofern gesetzlich im Einzelnen nicht längere Aufbewahrungsfristen festgelegt sind – mindestens 5 Jahre lang aufbewahrt werden.