

Regionalmarke



Pflichtenheft

für den Produktbereich

Honig

Honigprodukte

I. Qualitäts- und Herkunftsbestimmungen

0. Grundsätzliches

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

- VO-EG 178/2008
- VO-EG 1169/2011 Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV)
- Honig-Verordnung 2004, zuletzt verändert 30.6.2015,

Darüber hinaus gelten die gängigen Standards von Verbänden, wie z. B.:

- Lebensmittelbuch (Honig),

Das vorgeschriebene HACCP-Konzept wird jährlich bewertet und somit aktuell gehalten.

Für die SooNahe-Produkte wird jeweils eine Spezifikation erstellt.

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.

1. Anwendungsbereiche

Die Regionalmarke kann für Honig und Honigprodukte verwendet werden, wenn die in diesem Pflichtenheft festgelegten Bestimmungen zur Qualität, Herkunft und Erzeugung sowie die Bestimmungen über Verfahren und Zeichenverwendung erfüllt sind.

2. Herkunftsbestimmungen

Der Honig muss in der Gebietskulisse der Regionalmarke erzeugt werden und von Bienenvölkern stammen, deren Standort sich während der gesamten Tracht- und Erntezeit für diesen Honig in der Gebietskulisse der Regionalmarke befindet. Zahl und Standort der Bienenvölker sowie Wanderungen sind regelmäßig aufzuzeichnen.

3. Qualitätsbestimmungen

Honig

Honig, der mit der Regionalmarke gekennzeichnet werden soll, muss die Qualitätsanforderungen für Honig des Deutschen Imkerbundes (D.I.B.) erfüllen bzw. die Richtlinien der anerkannten Öko-Anbauverbände.

Fütterung:

Der Einsatz von Regionalmarke gebietsfremdem Honig ist nicht erlaubt. Der Einsatz von Pollenersatzmitteln ist nicht erlaubt.

Haltung:

Varose- und Wachsmotten-Bekämpfungsmittel dürfen ausschließlich nach Empfehlungen der deutschen Bieneninstitute eingesetzt werden.

Für Bienenwohnungen sind möglichst natürliche Baustoffe und für Mittelwände solche aus rückstandsarmem Wachs zu wählen.

Ernte und Abfüllung:

Es darf ausschließlich reifer, naturbelassener Honig geerntet werden. Eine künstliche Nachtrocknung ist nicht zulässig. Der Honig darf bei der Abfüllung nur kurzfristig und nicht über 40°C erwärmt werden. Eine Filtrierung ist nicht erlaubt, Sieben ist gestattet.

Analytische Qualität:

Siehe Leitsätze Honig

Honigprodukte

Gewürzhonig

1. Der in Gewürzhonig verwendete Honig muss SooNahe-Qualität nach diesem Pflichtenheft besitzen
2. Der Anteil des Honigs in den Mischprodukten muss mind. 60 % betragen. Die Beimischungen sollten, wenn sie in Deutschland angebaut werden (z.B. Walnüsse), möglichst aus den Landkreisen Bad Kreuznach, Rhein-Hunsrück oder Birkenfeld stammen.
3. Als Zusätze nicht genutzt werden dürfen künstliche Aromastoffe, Geschmacksverstärker oder Konservierungsmittel.

Honiggetränke: Honigwein (Met), Honigliköre

1. Der in Honiggetränken verwendete Honig muss – mit Ausnahme des Wassergehalts - SooNahe-Qualität nach diesem Pflichtenheft besitzen.
2. Honiggetränke sollen nur mit Honig gegoren bzw. gemischt werden. Die Verwendung anderer Zuckerstoffe ist nicht zulässig. Die weiteren Zutaten sollen soweit wie möglich aus den Landkreisen Bad Kreuznach, Rhein-Hunsrück oder Birkenfeld stammen.
3. Bei der Herstellung von Honigwein ist die Verordnung über bestimmte alkoholhaltige Getränke sind die gesetzlichen Anforderungen in der jeweils gültigen Fassung einzuhalten.
4. Bei der Herstellung von Honiglikör sind die EU-Spirituosenverordnung VO-EG 110/2008 sowie alle weiteren gültigen gesetzlichen Bestimmungen in der jeweils gültigen Fassung einzuhalten.

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.