

Regionalmarke



Pflichtenheft

für die Produktbereiche

**Getreide, Getreideerzeugnisse
und Backwaren**

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 (Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV))
- VO-EG ...,

Darüber hinaus gelten – wenn vorhanden - die gängigen Standards von Verbänden, wie z. B.:

- Lebensmittelbuch (Leitsätze Brot und Kleingebäck und Feine Backwaren),
- DGHM-Richtlinien für Getreideerzeugnisse,

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.

Für ökologisch wirtschaftende Betriebe sind die Richtlinien für Anbau und Verarbeitung von Getreide im ökologischen Landbau maßgebend.

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 Speisegetreide, Mahl- und Getreideerzeugnisse sowie Backwaren von

- Qualitätsweizen,
- Qualitätsroggen,
- Dinkel
- Weitere Getreidesorten

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. Herkunftsbestimmungen

Das zur Herstellung von Speisegetreide, Mahlerzeugnissen, Getreideerzeugnissen und Backwaren verwendete Getreideprodukt (z.Z.: Qualitätsweizen, Qualitätsroggen und Dinkel) muss zu 100% aus Betrieben stammen, die eine Teilnehmervereinbarung für die Regionalmarke „SooNahe“ abgeschlossen haben und darf ausschließlich in den Landkreisen Bad Kreuznach, Rhein-Hunsrück oder Birkenfeld erzeugt worden sein.

Backwaren müssen des Weiteren zu 50% aus diesen Getreiden bestehen, des Weiteren müssen ausgelobte, oder besonders wertbestimmende Bestandteile aus der Gebietskulisse stammen. Sollten rezepturbedingt die Backwaren zu weniger als 50% aus Getreide bestehen, so kann der Zeichengeber eine Ausnahmegenehmigung erteilen.

3. Qualitätsbestimmungen

Qualitätskriterien Getreide

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

Feuchte: max. 15%

Qualitätsweizen: nur ausgewählte A-Weizen-Sorten, oder höherwertige Sorten

Proteingehalt: mindestens 12.5 %

Qualitätsroggen: Fallzahl: mindestens 150 sec.

Anbaukriterien Getreide

Der Anbau von Weizen ist nur nach einer Blattfrucht oder Stilllegung erlaubt. Mais als Vorfrucht ist nicht zugelassen. Die Grunddüngung hat nach Bodenuntersuchungsergebnissen, die nicht älter als 6 Jahre sein dürfen, zu erfolgen. Die Stickstoffdüngempfehlungen des DLR sind zu beachten und alle Betriebe, die mehr als 10 ha bewirtschaften, müssen eine Nährstoffbilanz (Hoftorbilanz) erstellen.

Der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln darf nur nach dem Schadschwellenprinzip erfolgen. Ein Spritzfenster wird empfohlen.

Der Einsatz von Wachstumsreglern ist grundsätzlich nicht erlaubt.

Schlagkartei

Für alle Schläge, auf denen SooNahe-Getreide angebaut wird, ist eine Schlagkartei zu führen.

Klärschlamm

Zu SooNahe-Getreide darf kein Klärschlamm bzw. Klärschlammgemisch oder Kompost ausgebracht werden.

Lagerung

Die Lagerung des Getreides darf nur in eigens dafür vorgesehenen Lagerstätten erfolgen. Das Getreide muss vor Schadnagern, Vorratsschädlingen, Vögeln und sonstigen Tieren geschützt werden.

Getreide (Weizen, Roggen, Dinkel, Futtergetreide)

Bereich	Kriterien	Eigenkontrolle / Dokumentation	Kontrolle
Basis-Kriterien Mitglieder	Siehe SooNahe Partner- und Unterstützer-Kriterien	Nachweis vor Abschluss Zeichennutzungsvertrag	RVO
Transparenz	Teilnehmender Betrieb muss Weitergabe der Daten des gemeinsamen Antrags sowie Einsicht in Ackerschlagdatei und Spritzbuch gestatten (für RVO zu Kontrollzwecken)	mit Abschluss Zeichennutzungsvertrag	
Basis-Kriterien Produkte	Die Erzeugung des Produkts und im Falle von Verarbeitungs-	Adresse laut Zeichennutzungsver-	

Bereich	Kriterien	Eigenkontrolle / Dokumentation	Kontrolle
	produkten die Erzeugung von Vorprodukten und die Verarbeitung erfolgen weitest möglich innerhalb der <i>SooNahe</i> -Region und soweit als möglich durch Partner des <i>SooNahe</i> -Programms	trag	
	Im gesamten Betrieb werden für die Erzeugung von <i>SooNahe</i> -Produkten keine gentechnisch veränderten Tiere eingesetzt, keine Pflanzen erzeugt, angepflanzt oder verarbeitet oder Zutaten verwendet, die kennzeichnungspflichtige Anteile gentechnisch veränderte Organismen (GVO) enthalten oder mit Hilfe von GMO hergestellt wurden.		
	Im gesamten Betrieb werden weder Klärschlamm noch klärschlammhaltige Düngemittel eingesetzt	Acker-Schlagkartei	Bei Verdacht: Einsicht Klärschlammregister
Fruchtfolge	Weizen muss nach einer Blattfrucht oder Stilllegung stehen Kein Mais als Vorfrucht Nur Futtergetreide: Winterweizen nach Winterweizen möglich (Stoppelgetreide)	Acker-Schlagkartei, offene Deklaration	Betriebskontrolle
Sorten/Genetik	Bei Backweizen: Nur ausgewählte A-Weizensorten	Acker-Schlagkartei	Abnehmende Mühle
Düngung	Nährstoffbilanz Düngung nach jeweils aktueller Düngemittelverordnung	Acker-Schlagkartei, Nährstoffbilanz	Ergebnisse Bodenproben
Pflanzenschutz	Schadsschwellenprinzip (Spritzfenster empfohlen) Wachstumsregler nur bei Roggen bei Bedarf und unter Verzicht auf langsam abbaubare Wirkstoffe	Spritzbuch	Betriebskontrolle
Lagerung	Nur in eigens dafür vorgesehenen Lagerstätten Vor Schädlingen, Vorratsschädlingen, Vögeln und sonstigen Tieren geschützt	Betriebliche Aufzeichnung, Einkaufsbelege	Betriebskontrolle
Qualität Backgetreide	Feuchte: max. 15 % Weizen: mind. 12,5 % Eiweiß Roggen: Fallzahl mind. 150 sec	Betriebliche Aufzeichnung	Abnehmende Mühle
Umwelt / Kulturlandschaft	Agrar-Umweltprogramme werden in der Regel angewendet		

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.