Regionalmarke

Pflichtenheft

für den Produktbereich

Kräutersalze / -würzen

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 (Kräuter und würzende Zutaten), Hygiene-Richtlinien.

Das vorgeschriebene HACCP-Konzept wird jährlich bewertet (durch eigenes HACCP-Team) 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.

Produkte der Regionalmarke SooNahe sind somit 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

- Kräutersalze und –würzen
- Kräuterzucker

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

2. Herkunftsbestimmungen

Die für die Kräutersalze und –würzen verwendeten Kräuter müssen zu 100% in der Gebietskulisse der Regionalmarke erzeugt werden. Salz und Zucker sind möglichst aus der der Region am nächsten gelegenen Stelle zu verwenden, mindestens allerdings aus Deutschland; die Regionalmarke ist davon zu unterrichten.

3. Qualitätsbestimmungen

Kräuter (auch getrocknet)

Der Anbau von Kräutern muss für konventionell wirtschaftende Betriebe nach den in diesem Pflichtenheft festgelegten Bestimmungen erfolgen. Für ökologisch wirtschaftende Betriebe sind die Richtlinien für den Anbau im ökologischen Landbau maßgeblich.

Düngung
Der Einsatz von Klärschlamm, klärschlammhaltigen Düngemitteln und Müllkompost ist im gesamten Betrieb verboten.

Pflanzenbehandlung
Es dürfen nur Pflanzenschutzmittel ohne W-Auflage und möglichst nur nützlingsschonende Pflanzenschutzmittel eingesetzt werden.

Kräutersalze /-würzen, Kräuterzucker

Kräutersalze,–würzen, -zucker bestehen ausschließlich aus frischen Kräutern oder frisch getrockneten Kräutern, Gewürzen und Salz bzw. Zucker.

Bei der Herstellung der Kräutersalze und –würzen dürfen

- keine geschmacksverändernden Zusatzstoffe
- keine Farb- und Konservierungsstoffe
- keine Säuerungs- oder Feuchthaltemittel
- keine gehärteten Fette und
- keine Hefe oder deren Extrakte

eingesetzt werden.

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.