

# Regionalmarke



## **Pflichtenheft**

für die Produktbereiche

### **Liköre**

**(Obst, Kräuter und Eier)**

# **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) 110/2008 (Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung von Spirituosen sowie zum Schutz geografischer Angaben für Spirituosen)

Darüber hinaus gelten – wenn vorhanden - die gängigen Standards von Verbänden.

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.

## **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 Liköre aus Obst und Kräutern, dass in den Landkreisen Rhein-Hunsrück, Bad Kreuznach oder Birkenfeld angebaut und zum Erzeugnis verarbeitet wird, verwendet werden, wenn die in diesem Pflichtheft festgelegten Bestimmungen zur Qualität, Herkunft und Erzeugung sowie die Bestimmungen über Verfahren und Zeichenverwendung erfüllt sind.

Desweiteren gilt bei Eierlikör die Verwendung von Eiern aus dem Markenprogramm von SooNahe.

## 2. Herkunftsbestimmungen

Das Obst zur Herstellung von Likören, einschließlich des Alkohols muss zu 100% in der Gebietskulisse der Regionalmarke erzeugt werden, bei Kräutern mindestens 70%.

In grenznahen Gebieten dürfen bis zu 20% des Obstes aus angrenzenden Gebieten zur Herstellung einbezogen werden, wenn das Obst vom Zeichennutzer direkt erfasst oder von den Erzeugern direkt bei diesem angeliefert werden. Ausnahmen sind vom Aufsichtsrat zu genehmigen.

## 3. Qualitätsbestimmungen

Das verwendete Obst für die Herstellung von Likören muss aus Streuobst- und Hausgartenanbau oder aus ökologischem Anbau stammen. Stammt das Obst aus anderem Anbau, so muss es die Kriterien für Obst der Regionalmarke SooNahe erfüllen.

Im Streuobst- und Hausgartenanbau dürfen keine Pflanzenschutzmittel angewendet werden, die nach der Verordnung der Europäischen Union für den Ökologischen Landbau ausgeschlossen sind.

### **Analytische Qualitätskriterien**

Alkoholgehalt: mind. 15 %; Abweichung von der Etikettierung max. 0,3% (inkl. Analysefehler +/- 0,3 Vol. %), der Zuckergehalt: mind. 100 g/l.

Der Zusatz von künstlichen Farb- und Aromastoffen ist verboten.

### **Sensorische Qualitätskriterien**

Die Prüfung 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.

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 Kontrollen für den Obstanbau erfolgen entsprechend dem Pflichtenheft für SooNahe-Obst.

Die Einhaltung der Bestimmungen in den teilnehmenden Brennereien wird von einer Kommission aus Mitgliedern des Aufsichtsrates und des Verbandes der Obst- und Kleinbrenner geprüft.

Alternativ erfolgen die Kontrollen durch die Lebensmittel- und Zollkontrolle.

### Stufe 3: Kontrolle der Kontrolle

Vom Zeichengeber 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.

-