Regionalmarke

SooNahe

Gutes von Nahe und Hunsrück

Pflichtenheft

für die Produktbereiche

Obst- und Traubenbrände

Getreide-, Kräuter- (Gin), Hefebrände

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))
- VO-(EG) 1576/1989

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

- Äpfeln,
- Zwetschen, Mirabellen, Kirschen, Quitten und Birnen
- Trauben

sowie

- Getreide
- Kräuter (z.B. Gin)
- Hefe

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 Rohware zur Herstellung von Obst- und Traubenbränden muss zu 100% in der Gebietskulisse der Regionalmarke erzeugt werden.

In grenznahen Gebieten dürfen bis zu 20% der Rohware aus angrenzenden Gebieten zur Herstellung einbezogen werden, wenn das Obst, bzw. die Trauben vom Zeichennutzer direkt erfasst werden oder von den Erzeugern direkt bei diesem angeliefert werden. Ausnahmen sind vom Markenvorstand zu genehmigen.

2. Qualitätsbestimmungen

Das verwendete Obst für die Herstellung von Bränden 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.

Bei der Herstellung von Obst- und Traubenmaische ist der Zusatz von Zucker verboten.

Analytische Qualitätskriterien

Folgende Höchstmengen dürfen nicht überschritten werden:

Methanolgehalt entsprechend der VO (EG) 110/2008.

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. 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.