

Regionalmarke



Pflichtenheft

für die Produktbereiche

Milch und Milchprodukte

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)
- Milchgesetz und Hygiene-Verordnungen

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

- Milchrichtlinien der Verbände

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.

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

- Milch und Milchmischgetränke,
- Saure Milcherzeugnisse und Desserts,
- Schlagsahne und Sahne,
- Butter (Sauerrahmbutter, Süßrahmbutter, mildgesäuerte Butter)
- Frischkäse und Frischkäsezubereitungen,
- Käse (ausgenommen Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen)

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

Die zur Herstellung von Milch und Milchprodukten verwendete Rohmilch muss aus der Gebietskulisse der Regionalmarke stammen.

Die verwendeten Futtermittel müssen zu mindestens 2/3 aus eigener Erzeugung des Betriebes stammen.

Begründete Ausnahmen bei Futterknappheit (z.B. witterungsbedingte Ernteauffälle) sind vom Zeichengeber zu genehmigen.

3. Qualitätsbestimmungen

Voraussetzung für eine Kennzeichnung von Milch und Milchprodukten ist die Teilnahme an mindestens 6 amtlichen Güteprüfungen oder im Bereich bisher nicht amtlich geprüfter Milchprodukte an 6 vergleichbaren Prüfungen pro Jahr.

Hierbei müssen die Produkte der Güteklasse 1 entsprechen.

Die Qualitätseigenschaften ergeben sich aus den einschlägigen Produktverordnungen.

Fütterung

Die eingesetzten Futtermittel müssen der Positivliste für Einzelfuttermittel der Normenkommission für Einzelfuttermittel im Zentralausschuss der Deutschen Landwirtschaft entsprechen.

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.