Regionalmarke

Pflichtenheft

für den Produktbereich

Speiseöle

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 (Speisefette und Speiseöle), 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.

Produkte der Regionalmarke SooNahe sind 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 Speiseöle von

- Samen und Früchten (Ölpflanzen),
- Gemüse und Obst (z.B. : Kürbiskern-, Traubenkernöl)
- Kräutern und Naturgewürzen

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

Zu der Produktgruppe gehören auch Pflanzenöle, die mit Kräutern und Gewürzen angeboten werden.

2. Herkunftsbestimmungen

Der zur Herstellung von Speiseölen verwendeten Rohprodukte müssen zu 100% aus dem Regionalgebiet stammen. Produkte daraus, z.B. Aroma Öle, müssen als Basis diese Öle

verwenden und insgesamt zu 90% Regional sein. Bei aromatisierenden Zutaten, die im SooNahe-Regionalgebiet angebaut und vertrieben werden, sind diese zu verwenden.

3. Qualitätsbestimmungen (übergeordnet)

Verarbeitungshilfsstoffe [generell erlaubt]

1. asbestfreie Filtermaterialien wie Papier- oder Stofffilter
2. nicht aktiviertes Kieselgur und Perlite als Filterhilfsmittel und Filterhilfsmittel auf Zellulosebasis
3. Kohlendioxid (CO_2), Stickstoff (N_2)

Verarbeitungsverfahren

Bei der Herstellung von Speiseölen handelt es sich generell um kaltgepresste Produkte, dabei ist besonders zu beachten:

1. Alle üblichen Verfahren zum Reinigen, Schälen und Aufbereiten der Rohware werden angewandt, wobei das Konditionieren bzw. Vorwärmen nur bis zur empfohlenen max. Auslauftemperatur erfolgt.
2. Mechanisches Pressen mit einer Presstemperatur von max. 60°C ist erlaubt. Bei Raps- und Leinöl darf die max. Presstemperatur von 40°C nicht überschritten werden.
3. Beim Filtrieren, Dekantieren, Zentrifugieren sind die Anwendung von gentechnischen Verfahren, Mikrowellen, ionisierenden Strahlen und mikrobioziden Gasen **nicht zugelassen** .
4. Ebenfalls **nicht angewandt** werden dürfen:
   - Extrahieren mit organisch-chemischen Lösungsmitteln
   - Entschleimen mit mineralischen und organischen Säuren
   - Entsäuern
   - Entfärben/Bleichen
   - Desodorieren
   - Chemische Modifikation (Hydrieren/Härten, Umestern)

Reinigung und Hygiene

Die Reinigung der Betriebsräume sowie der Geräte und Maschinen muss eine einwandfreie Hygiene entsprechend den Bestimmungen der Lebensmittelhygiene-Verordnung sicherstellen, bei einer möglichst hohen Umweltverträglichkeit. Mechanisch-physikalische Verfahren sind einer chemischen Desinfektion vorzuziehen.

Lagerung

Hygienestandards nach Lebensmittel-Hygienerecht (LMHV) . Separate Lagerung, sauber, kühl, dunkel, trocken in lebensmittelechten Gefäßen. Auf eine unverwechselbare Kennzeichnung ist zu achten.

II. Kontrollbestimmungen

Das Regionalbündnis 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.

Das Regionalbündnis ist daher verantwortlich, dass die vorgeschriebenen Kontrollen beim Zeichennutzer und Erzeuger vertragsgemäß durchgeführt werden. Alle erfassten Daten und Ergebnisse sind in entsprechende Kontrollbücher oder gleichwertigen Dokumentationen einzutragen und aufzubewahren.

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 Einhaltung der Bestimmungen wird in den konventionellen Erzeugerbetrieben von einer Kommission unter Führung des Markenvorstandes kontrolliert. Die Kontrollen der ökologisch wirtschaftenden Betriebe werden entsprechend den Richtlinien für Anbau und Verarbeitung im ökologischen Landbau durchgeführt.

Stufe 3: Kontrolle der Kontrolle
Vom Regionalbündnis wird angestrebt, dass die vertraglichen Verpflichtungen der Zeichennutzer und die ordnungsgemäße Durchführung der Kontrollen zusätzlich durch neutrale Prüfinstitute kontrolliert werden.