

Regionalmarke



Pflichtenheft

für die Produktbereiche

Glühwein

und andere Weinmischgetränke (Punsch, Bowle etc.),

sowie

weinähnliche und schaumweinähnliche Getränke

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)
- VO-EG 1852/2001 Neuartige Lebensmittel

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

- Europäisches und Deutsches Weinrecht
- Leitsätze für weinähnliche und schaumweinähnliche Getränke

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

- Glühwein
- Punsch (Feuerzangenbowle)
- Bowle, Sangria
- Kräuterweine
- Obstweine und Obstschaumweine

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

2. Herkunftsbestimmungen

Der Wein/Obstwein muss **zu 100%** aus Betrieben stammen, die eine Teilnehmervereinbarung für die Regionalmarke „SooNahe“ abgeschlossen haben und dürfen ausschließlich in der Gebietskulisse von SooNahe erzeugt worden sein. Insgesamt sollte das Produkt zu min. 70% aus der SooNahe-Region stammen.

Dabei kann bei der Sorte und der Qualitätseinstufung frei entschieden werden.

3. Qualitätsbestimmungen

Neben den allgemeinen Handelskriterien sind folgende zusätzliche Qualitätskriterien einzuhalten; nie die unterste Qualität.

Anbaukriterien Wein

Siehe Pflichtenheft Wein

Lagerung

Siehe Pflichtenheft Wein

Zutaten

Verwendete geschmacksgebende Zutaten, wie z. B. Gewürze, Kräuter, Obst etc., werden – wenn möglich – auch aus der Gebietskulisse eingesetzt. Aromen und geschmacksverstärkende Stoffe werden nicht verwendet. Ausnahmen müssen mit Begründung vom Zeichengeber genehmigt werden.

Andere Zutaten werden möglichst aus einer der Gebietskulisse nahen Region verwendet.

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.