Zertifizierungsrichtlinie der regionalen Dachmarke Spreewald

überarbeitete Fassung: Stand 08. September 2021

alle Rechte bei:

Spreewaldverein e.V.
Am Kleinen Hain 3
15907 Lübben (Spreewald)
Tel.: 03546 8426, Fax: 03546 8643
E-Mail: info@spreewaldverein.de
Internet: www.spreewaldverein.de

Inhalt

Markensatzung für die Gestattung der Nutzung der regionalen 4

Dachmarke Spreewald (Kollektivmarke) 4

Prüfrichtlinie mit Kriterien für die Vergabe der regionalen Dachmarke Spreewald 9

A. Primärproduktion 9

I. Pflanzliche Produkte 9
II. Frisches Obst, Gemüse, Kräuter und Gewürze 12
III. Tierische Erzeugnisse 15
IV. Fischproduktion 19
V. Zierpflanzen 22

B. Verarbeitete Erzeugnisse 24

I. Verarbeitete pflanzliche Produkte 24
II. Verarbeitetes Obst, Gemüse und Kräuter 28
III. Milch und Milcherzeugnisse 32
IV. Fleischerzeugnisse und Wurstwaren 36
V. Backwaren 39
VI. Getränke 42
VII. Fischerzeugnisse 46
VIII. Honig und Honigerzeugnisse 49
IX. Kosmetische Erzeugnisse/Wellnessprodukte 52

C. Dienstleistungen 54

I. Handel 54
II. Gastronomie 56
III. Beherbergung 59
IV. Freizeitangebote 62

D. Handwerkliche und kunsthandwerkliche Erzeugnisse 65

E. Biokraftstoffe 68

I. Industrielles Rapsöl 68

Vergabeordnung **72**

Vertrag über die Gestattung der Nutzung der regionalen Dachmarke Spreewald (Muster) **73**

Gebührenordnung für die regionale Dachmarke Spreewald **74**

Fachbeirat regionale Dachmarke Spreewald **76**

Antrag auf Gestattung der Nutzung der regionalen Dachmarke Spreewald **79**

Anlagen **78**

Anlage 1: Darstellung der regionalen Dachmarke Spreewald *78*
Anlage 2: Produktspezifisches Prüfschema *79*
Anlage 3: Algorithmus zur Prüfung *80*
Anlage 4: Grundlage und Abfolge der Aktivitäten *85*
Anlage 5: Kategorie: Holzpantoffeln *87*
Anlage 6: Kategorie: Regale, Warenträger *88*
Anlage 7: Kategorie: Schauproduktion *89*
Anlage 8: Kategorie: Kahnfahrten *90*
Anlage 9: Kategorie: Trachten *93*
Anlage 10: Kategorie: Wellnessarrangements *95*
Anlage 11: Kategorie: Promotion *96*
Anlage 12: Kategorie: Korbwaren *97*
Anlage 13: Kategorie: Wolle *98*
Anlage 14: Kategorie: Märkte, Messen, Events *99*
Anlage 15: Kategorie: Blaudruckerzeugnisse *100*
Anlage 16: Kategorie: Töpferwaren *101*
Anlage 17: Kategorie: Sorbische Eier *102*
Anlage 18: Kategorie: Programmangebote *104*

Markensatzung für die Gestattung der Nutzung der regionalen Dachmarke Spreewald (Kollektivmarke)

§ 1 Trägerschaft

(1)

Der Verein, der zur Gestattung der Nutzung der regionalen Dachmarke Spreewald als Markeninhaber berechtigt ist, führt den Namen Spreewaldverein e.V.

(2)

Der Verein hat den Sitz in 15907 Lübben, Am Kleinen Hain 3.

(3)

Der Spreewaldverein e.V. wird gemäß § 8 Abs. 3 der Satzung des Vereins durch den Vorsitzenden und ein weiteres Mitglied des Vorstandes gerichtlich und außergerichtlich vertreten.

(4)

Jede natürliche und juristische Person, die berechtigt ist, die Gestattung der Nutzung der regionalen Dachmarke zu beantragen, kann gemäß § 5 der Satzung des Spreewaldverein e.V. Antrag auf Mitgliedschaft im Verein stellen. Die Mitgliedschaft im Verein ist von der Gestattung unabhängig. Ein Rechtsanspruch auf die Gestattung der Nutzung der regionalen Dachmarke besteht nicht.

(5)

Die Verantwortung für die Vergabe und Verwaltung der regionalen Dachmarke Spreewald trägt der Vorstand des Vereins. Der Vorstand beruft einen Fachbeirat regionale Dachmarke, bestehend aus zwei Vertretern des Spreewaldvereins e.V., einem Vertreter des Biosphärenreservates (BR) Spreewald, einem Vertreter des Tourismusverbandes Spreewald e.V., je einem Vertreter der Landkreise Oberspreewald-Lausitz, Spree-Neiße, Dahme-Spreewald und der Stadt Cottbus, die im Wirtschaftsraum Spreewald liegen und zwei externen Vertretern zur fachlichen Beratung, denen er die Aufgabe der Durchführung von neutralen Prüfungen zur Einhaltung der Kriterien überträgt. Der Vorstand überträgt dem Fachbeirat insbesondere folgende Aufgaben:

- Weiterentwicklung der Kriterien für die Gestattung der Nutzung der regionalen Dachmarke
- Vergabe und Aberkennung der Nutzungsberechtigung für die regionale Dachmarke
- jährliche Berichterstattung über die Nutzung der regionalen Dachmarke Spreewald an den Vorstand.

Jedes Fachbeiratsmitglied bestimmt für sich namentlich einen Stellvertreter.

(6)

Der Vorstand koordiniert die Öffentlichkeitsarbeit für die regionale Dachmarke. Insbesondere sichert er die Veröffentlichung der aktuellen Fassung der Zertifizierungsrichtlinie auf www.spreewaldverein.de sowie die Bekanntgabe der nutzungsberechtigten Unternehmen auf www.gutes-spreewald.de.

(7)

Der Vorstand kann den Geschäftsführer mit der laufenden Wahrnehmung der Aufgaben zur Gestattung der Nutzung der regionalen Dachmarke und zur Kontrolle seiner Nutzung beauftragen.

§ 2 Zweck

(1)

Mit der Gestattung der Nutzung der regionalen Dachmarke sollen sowohl der Absatz regionaler Produkte und Dienstleistungen, die Wertschöpfung in der Region als auch umweltverträgliches Wirtschaften und regionale Identität gefördert werden.

(2)

Der Verein gestattet die Nutzung der regionalen Dachmarke für Produkte und Dienstleistungen aus dem Wirtschaftsraum Spreewald. Diese dient der objektiven Information von Verbrauchern durch Kennzeichnen von Produkten, Dienstleistungen und Anbietern, die:

- die Forderungen an Regionalität, Qualität und Umweltschutzmaßnahmen erfüllen
- sich nach festgelegten Regeln freiwillig einer intensiven Selbstkontrolle und regelmäßigen neutralen Prüfungen unterziehen sowie
- sich in ihrer wirtschaftlichen Tätigkeit im Einklang mit den Zielen des Wirtschaftsraumes Spreewald (gemäß § 2 Abs. 1) befinden.

§ 3 Darstellungsform der regionalen Dachmarke Spreewald

(1)

Die regionale Dachmarke (Kollektivmarke) ist in die Rolle des Deutschen Patent- und Markenamtes unter der Nummer 2024399 eingetragen.

(2)

Die eingetragene regionale Dachmarke setzt sich aus stilisiertem Dachgiebel (Schlangenkopf), ovalem Rahmen (in grüner Farbe), einer Wellenlinie (in blauer Farbe) und dem Schriftzug Spreewald (weiß auf rotem Hintergrund) zusammen (Anlage 1: Darstellung der regionalen Dachmarke).

Sie ist als eingetragene Marke mit dem hochgestellten Zusatz ® zu versehen.

§ 4 Einsatz der regionalen Dachmarke Spreewald

(1)

Die Verwendung der regionalen Dachmarke ist je nach Spezifik einzelner Produkte und einzelner Dienstleistungen unterschiedlich, zeitlich begrenzt und in der vertraglich vereinbarten Gestattung festgelegt.

(2)

Das Recht zur Nutzung der regionalen Dachmarke beruht auf einer vertraglich vereinbarten Gestattung und ist unveräußerlich und nicht übertragbar.

(3)

Die regionale Dachmarke kann gemäß Gestattungsvertrag als Aufkleber, Aufdruck oder Schild verwendet werden.

§ 5 Vergabe und Entzug

(1)

Die regionale Dachmarke wird vergeben, wenn der Antragsteller nachweist, dass die Kriterien für die Gestattung erfüllt sind. Für die Fortgeltung der Berechtigung zur Nutzung der regionalen Dachmarke ist dieser Nachweis jährlich zu erbringen.

(2)

Bei groben Verstößen gegen die Qualitäts- und Herkunftsbestimmungen wird der Anbieter schriftlich durch den Markeninhaber zur Klärung aufgefordert. Wird der Mangel dann nicht beseitigt, entzieht der Vorstand des Vereins dem Anbieter das Recht der Nutzung der regionalen Dachmarke.

(3)

Die missbräuchliche Verwendung der regionalen Dachmarke kann durch den Verein gerichtlich verfolgt werden. Ebenso ist zum Schutz des Verbrauchers vor Täuschung die Veröffentlichung des Entzuges möglich.

§ 6 Kriterien für Regionalität, Qualität und Umweltschutz

(1)

Die Kriterien für Regionalität, Qualität und Umweltschutzmaßnahmen sind nach Produktgruppen in der Prüfrichtlinie dargestellt – sie werden in der jeweils aktuellen Fassung auf www.spreewaldverein.de veröffentlicht.

Die Begriffe überwiegend oder mehrheitlich in den Kriterien verstehen sich stets als > 50 %.

§ 7 Prüfbestimmungen und Überwachung

(1)

Die Erstvergabe der regionalen Dachmarke vollzieht sich in folgenden Schritten:

- Akquise von Unternehmen zur Zertifizierung bzw. Eigenanmeldung von interessierten Unternehmen mit dem Antragsformular
- Durchführung der Zertifizierung durch die vom Spreewaldverein e.V. beauftragten zwei neutralen Prüfer in einem gemeinsamen Prüfprocedere
- Ausfertigung des Prüfprotokolls durch die Prüfer und Übergabe an den Markeninhaber, Spreewaldverein e.V.
- Beschlussfassung des Fachbeirates zum Prüfprotokoll
- Abschluss des Vertrages über die Gestattung der Nutzung der regionalen Dachmarke zwischen dem Markeninhaber und dem Markennutzer.
- Details regelt Anlage 4 „Grundlage und Abfolge der Aktivitäten zur Zertifizierung mit der regionalen Dachmarke Spreewald“.

(2)

Das mit der Erstgestattung erworbene Recht zur Nutzung der regionalen Dachmarke gilt so lange, wie der Markennutzer sich den Prüfungen unterzieht und die Kriterien erfüllt. Wiederholungszertifizierungen finden in der Regel ein Mal pro Kalenderjahr statt. Fällt eine Wiederholungsprüfung negativ aus, ist innerhalb von acht Wochen eine Nachprüfung möglich. Fällt diese Prüfung wiederum negativ aus, wird die Nutzung der regionalen Dachmarke untersagt. Die Neubeantragung der Nutzung der regionalen Dachmarke ist erst nach Behebung der Mängel möglich.

(3)

Vom Markeninhaber werden folgende Zertifikate (DLG, QS, IFS, EUREPGAP, DEHOGA-Klassifizierungen, pro agro, Kontrollring für den integrierten Anbau von Obst und Gemüse im Land Brandenburg e.V., kontrolliert ökologische Produktion, Tierwohl-Label), vorbehaltlich des Nachweises der Erfüllung von Regionalitätskriterien für die regionale Dachmarke, als konforme Qualitätsprüfungen anerkannt.

§ 8 Berechtigung für die neutrale Kontrolle

(1)

Die Durchführung der neutralen Kontrolle für die regionale Dachmarke erfolgt durch die externen Mitglieder des Fachbeirates der regionalen Dachmarke. Die neutrale Kontrolle für Gurken und Meerrettich (g.g.A.) erfolgt durch die vom Landesamt für Landwirtschaft und Verbraucherschutz zugelassene Prüfstelle. Die erfolgreiche g.g.A.-Prüfung berechtigt ebenfalls zur Nutzung der regionalen Dachmarke Spreewald e.V.

(2)

Die externen Mitglieder des Fachbeirates (Prüfer) werden vom Vorstand des Spreewaldvereines e.V. ernannt.

(3)

Die Prüfer haben die Pflicht, die Ergebnisse der Zertifizierung im Prüfprotokoll zu dokumentieren und dieses dem Markeninhaber zu übergeben.

(4)

Der Markeninhaber hat das Recht, die Prüfer bei ihrer Zertifizierungstätigkeit zu kontrollieren.

§ 9 Kosten für die Prüfung

(1)

Die Kosten der Prüfungen durch die vom Markeninhaber benannten neutralen Prüfer werden vom Markeninhaber aus den eingenommenen Markennutzungsgebühren beglichen. Details regelt die Gebührenordnung für die regionale Dachmarke Spreewald.

§ 10 Rechtskraft der Markensatzung

(1)

Mit Bestätigung der Markensatzung durch den Vorstand des Spreewaldvereins e.V. tritt diese in Kraft.

Kriterien für die Vergabe der regionalen Dachmarke Spreewald

A. Primärproduktion

I. Pflanzliche Produkte

1. Grundsätzliches

1.1. Die mit der regionalen Dachmarke Spreewald gekennzeichneten Erzeugnisse müssen den relevanten Bestimmungen des Lebensmittelrechts, der Bundesgesetze und Verordnungen sowie des EU-Rechts für Lebensmittel entsprechen (insbesondere: Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz (LMBG), Pflanzenschutzmittelhöchstmengenverordnung, Schadstoffhöchstmengenverordnung, Lebensmittelhygieneverordnung (und weitere warengruppenspezifische Verordnungen).

1.2. Die Kennzeichnung der Erzeugnisse muss den Verordnungen über die Kennzeichnung von Lebensmitteln (insbesondere: Lebensmittelkennzeichnungsverordnung, Fertigverpackungsverordnung, Lebensmittelinformationsverordnung) entsprechen.

1.3. Der Betrieb muss den jeweils gültigen hygienischen Richtlinien entsprechen.

1.4. Die Ergebnisse amtlicher Kontrollen zur Einhaltung der unter 1.1., 1.2. und 1.3. genannten Gesetze und Verordnungen sind bei der Prüfung vorzulegen. Es dürfen keine offenen Beanstandungen vorhanden sein.

1.5. Erzeugnisse:

- Speisekartoffeln
- Speisegetreide
- Ölsaaten für Nahrungszwecke.

2. Regionalität

2.1. Der Sitz des Unternehmens, das Produkte mit der regionalen Dachmarke kennzeichnen darf, muss im Wirtschaftsraum Spreewald liegen.

2.2. Die Anbauflächen für die Erzeugnisse, die mit der regionalen Dachmarke Spreewald gekennzeichnet werden dürfen, müssen im Wirtschaftsraum Spreewald liegen.

2.3. Umverpackungen (Sammelverpackungen) dürfen nur dann mit der regionalen Dachmarke Spreewald gekennzeichnet sein, wenn alle darin befindlichen Erzeugnisse mit der regionalen Dachmarke Spreewald zertifiziert sind.

2.4. Das Unternehmen als Ganzes darf die regionale Dachmarke Spreewald führen, wenn für mehr als 20 Erzeugnisse bzw. die Mehrheit der gesamten betrieblichen Erzeugnisse eine Zertifizierung nach 2.2. erfolgt ist.

2.5. Der Nutzer der regionalen Dachmarke Spreewald hat auf Anforderung des Spreewaldvereins e.V. als Markeninhaber jederzeit den Nachweis über die Lage seiner Anbauflächen zu erbringen.

3. Qualitätsanforderungen

3.1. Anforderungen an das Produkt

3.1.1. Speisekartoffel

3.1.1.1. Sensorische Prüfung

Die mit der regionalen Dachmarke Spreewald gekennzeichneten Erzeugnisse haben folgende sensorische Mindestanforderungen zu erfüllen, und es müssen mindestens 4,0 Punkte (siehe Anlage 2) erreicht werden:

- sortenrein
- sortentypisch entwickelt
- sauber
- von frischem Aussehen
- frei von anormaler äußerer Feuchtigkeit
- frei von Krankheiten, Schädlingen und Beschädigungen
- frei von Fremdgeruch und -geschmack
- frei von Frostschäden
- Kartoffeln müssen frei sein von Fäule, Schalenrissen und Tiefenschorf. Der Oberflächenschorf darf max. 10 % der Knollenoberfläche betragen.

3.1.1.2. Prüfung auf Schadstoffe (wo notwendig, Prüfprotokoll vom Unternehmen vorzulegen)

- Pflanzenschutzmittel

Es gelten die in der Verordnung über Höchstmengen an Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmitteln, Düngemitteln und sonstigen Mitteln in oder auf Lebensmitteln und Tabakerzeugnissen festgelegten Grenz- und Richtwerte. Wo keine Prüfung auf Schadstoffe notwendig ist, ist die Einhaltung der guten fachlichen Praxis zu sichern.

3.1.1.3. Ernte, Lagerung, Aufbereitung und Transport erfolgen fachgerecht und qualitätserhaltend.

3.1.1. Speisegetreide

Sensorische Prüfung nach folgenden Merkmalen:

- Form
- Aussehen
- Oberfläche
- Farbton
- Konsistenz
- Kaubarkeit
- Geruch
- Geschmack

Es müssen mindestens 4,0 Punkte (siehe Anlage 2) erreicht werden.

3.1.2. Ölsaaten für Nahrungszwecke

Sensorische Prüfung nach folgenden Merkmalen:

- Form
- Aussehen
- Oberfläche
- Geruch
- Geschmack

Es müssen mindestens 4,0 Punkte (siehe Anlage 2) erreicht werden.

3.2. Anforderungen an die Verpackung und Kennzeichnung

3.2.1. Verpackungen und Umverpackungen müssen sauber und hygienisch einwandfrei sowie unbeschädigt sein.

3.2.2. Bei Kartoffeln sind die Sorten und die Kochtypen anzugeben

- festkochend
- vorwiegend festkochend
- mehlig kochend

3.2.3. Die regionale Dachmarke Spreewald ist auf der Verpackung, dem Etikett oder dem Preisschild (bei unverpackter Ware) in ausreichender Größe (mind. 15 mm), an gut sichtbarer Stelle und in der vorgeschriebenen Form anzubringen.

4. Umweltkriterien

Die Produktion erfolgt nach den Grundsätzen der guten fachlichen Praxis. Grundvoraussetzung ist das Führen einer betrieblichen Nachweiskarte (Schlagkartei, Kulturjournal) über Anbau, Düngung und Pflanzenschutz.

5. Schlussbemerkungen

5.1. Die Kriterien gelten in Verbindung mit der Markensatzung und der Vergabeordnung für die Gestattung der Nutzung der regionalen Dachmarke Spreewald.

5.2. Die Kriterien für die Vergabe der regionalen Dachmarke wurden in der vorliegenden Fassung vom Vorstand des Spreewaldvereins e.V. bestätigt.

5.3. Änderungen können nur auf Vorschlag des Fachbeirates für die regionale Dachmarke Spreewald vom Vorstand des Spreewaldvereines vorgenommen werden.

Kriterien für die Vergabe der regionalen Dachmarke Spreewald

A. Primärproduktion

II. Frisches Obst, Gemüse, Kräuter und Gewürze

1. Grundsätzliches

1.1. Die mit der regionalen Dachmarke **Spreewald** gekennzeichneten Erzeugnisse müssen den relevanten Bestimmungen des Lebensmittelrechts, der Bundesgesetze und Verordnungen sowie des EU-Rechts für Lebensmittel entsprechen (insbesondere: Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz (LMBG), Pflanzenschutzmittelhöchstmengenverordnung, Schadstoffhöchstmengenverordnung, Lebensmittelhygieneverordnung, den jeweils gültigen Verordnungen der EG zur Regelung der Vermarktung bei Obst und Gemüse, Leitsätze für Pilze und Pilzerzeugnisse des deutschen Lebensmittelbuches).

1.2. Die Kennzeichnung der Erzeugnisse muss den Verordnungen über die Kennzeichnung von Lebensmitteln (insbesondere: Lebensmittelkennzeichnungsverordnung, Fertigverpackungsverordnung, Lebensmittelinformationsverordnung) entsprechen.

1.3. Der Betrieb muss den jeweils gültigen hygienischen Richtlinien entsprechen.

1.4. Die Ergebnisse amtlicher Kontrollen zur Einhaltung der unter 1.1., 1.2. und 1.3. genannten Gesetze und Verordnungen sind bei der Prüfung vorzulegen. Es dürfen keine offen stehenden Beanstandungen und Auflagen vorhanden sein.

1.5. Erzeugnisse:

1.5.1. Obst

- Kernobst
- Steinobst
- Beerenobst
- Nüsse

1.5.2. Gemüse

- Kohlgemüse
- Wurzel- und Knollengemüse (außer Meerrettich)1
- Blattgemüse
- Stielgemüse
- Zwiebelgemüse
- Fruchtgemüse (außer Einlegegurken)[1]
- Kulturpilze

[1] Für Gurken, die für Gurkenerzeugnisse in pasteurisierter Form, in milchsauer-vergorener Form und als Rohkonserve sowie für Meerrettich, der für Meerretticherzeugnisse verwendet wird, sind die allgemein gültigen Bestimmungen der EU-Verordnungen für den geografischen Herkunftsschutz anzuwenden, insbesondere die Festlegungen in den Spezifikationen für Spreewälder Gurken g.g.A. und Spreewälder Meerrettich g.g.A.

1.5.3. Kräuter und Gewürze

2. Regionalität

2.1. Der Sitz des Unternehmens, das Produkte mit der regionalen Dachmarke Spreewald kennzeichnen darf, muss im Wirtschaftsraum Spreewald liegen.

2.2. Die Anbauflächen für die Erzeugnisse, die mit der regionalen Dachmarke Spreewald gekennzeichnet werden dürfen, müssen im Wirtschaftsraum Spreewald liegen.

2.3. Umverpackungen (Sammelverpackungen) dürfen nur dann mit der regionalen Dachmarke Spreewald zertifiziert sein, wenn alle darin befindlichen Erzeugnisse die regionale Dachmarke Spreewald tragen.

2.4. Das Unternehmen als Ganzes darf die regionale Dachmarke Spreewald nutzen, wenn für mehr als 20 Erzeugnisse bzw. die Mehrheit der gesamten betrieblichen Erzeugnisse eine Zertifizierung nach 2.2. erfolgt ist.

2.5. Der Nutzer der regionalen Dachmarke Spreewald hat auf Anforderung des Spreewaldvereins e.V. als Markeninhaber jederzeit den Nachweis über die Lage seiner Anbauflächen zu erbringen.

3. Qualitätsanforderungen

3.1. Anforderungen an das Produkt

3.1.1. Sensorische Prüfung

Die mit der regionalen Dachmarke Spreewald gekennzeichneten Erzeugnisse haben folgende sensorische Mindestanforderungen zu erfüllen, und es müssen mindestens 4,0 Punkte (siehe Anlage 2) erreicht werden:

- Sortenreinheit
- Frische und Reifegrad
- Sauberkeit
- Aussehen
- Geruch
- Geschmack
- frei von Krankheiten, Schädlingen und Beschädigungen

3.1.2. Prüfung auf Schadstoffe (wo notwendig, Prüfprotokoll vom Unternehmen vorzulegen)

- Pflanzenschutzmittel
- Nitratgehalt bei Salatgemüse, Spinat, Rettich, Radis, Rote Bete, Kartoffeln und Möhren.

Es gelten die in der Verordnung über Höchstmengen an Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmitteln, Düngemitteln und sonstigen Mitteln in oder auf Lebensmitteln und Tabakerzeugnissen festgelegten Grenz- und Richtwerte.
Wo keine Prüfung auf Schadstoffe notwendig ist, ist die Einhaltung der guten fachlichen Praxis zu sichern.

3.1.3. Ernte, Lagerung, Aufbereitung und Transport erfolgen fachgerecht und qualitätserhaltend.

3.2. Anforderungen an die Verpackung und Kennzeichnung

3.2.1. Verpackungen und Umverpackungen müssen sauber und hygienisch einwandfrei sowie unbeschädigt sein.

3.2.2. Die regionale Dachmarke ist auf der Verpackung, der Banderole oder dem Etikett in ausreichender Größe (mind. 15 mm), an gut sichtbarer Stelle und in der vorgeschriebenen Form anzubringen.

4. Umweltkriterien

Die Produktion erfolgt gemäß den Grundsätzen der kontrolliert integrierten Produktion gärtnerischer Kulturen im Land Brandenburg, zertifiziert durch den Versuchs- und Kontrollring für den integrierten Anbau von Obst und Gemüse im Land Brandenburg bzw. gemäß den Grundsätzen der guten fachlichen Praxis. Grundvoraussetzung ist das Führen einer betrieblichen Nachweiskarte (Schlagkartei, Kulturjournal) über den Anbau, Düngung und Pflanzenschutz.

5. Schlussbemerkungen

5.1. Die Kriterien gelten in Verbindung mit der Markensatzung und der Vergabeordnung für die Gestattung der Nutzung der regionalen Dachmarke Spreewald.

5.2. Die Kriterien für die Vergabe der regionalen Dachmarke wurden in der vorliegenden Fassung vom Vorstand des Spreewaldvereins e.V. bestätigt.

5.3. Änderungen können nur auf Vorschlag des Fachbeirates für die regionale Dachmarke Spreewald vom Vorstand des Spreewaldvereines e.V. vorgenommen werden.

Kriterien für die Vergabe der regionalen Dachmarke Spreewald

A. Primärproduktion

III. Tierische Erzeugnisse

1. Grundsätzliches

1.1. Die mit der regionalen Dachmarke Spreewald gekennzeichneten Erzeugnisse müssen den relevanten Bestimmungen des Lebensmittelrechts, der Bundesgesetze und Verordnungen sowie des EU-Rechts für Lebensmittel entsprechen (insbesondere Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz, Lebensmittelhygieneverordnung und weitere warengruppenspezifische Verordnungen).

1.2. Grundlage ist die Einhaltung der gesetzlichen Bestimmungen hinsichtlich Zucht, Haltung, Fütterung, Transport, Schlachtung, Verarbeitung und Vermarktung von landwirtschaftlichen Nutztieren.

1.3. Der Betrieb muss den jeweils gültigen hygienischen Richtlinien entsprechen.

1.4. Die Ergebnisse amtlicher Kontrollen zur Einhaltung der unter 1.1., 1.2. und 1.3. genannten Gesetze und Verordnungen sind bei der Prüfung vorzulegen. Es dürfen keine offenstehenden Beanstandungen und Auflagen vorhanden sein.

1.5. Erzeugnisse:

- Rinder
- Schweine
- Geflügel
- Eier (Hühner-, Wachtel- und Straußeneier)
- Lämmer, Schafe
- Zicklein, Ziegen
- Milch als Rohmilch zur Vermarktung an Molkereien.

2. Regionalität

2.1. Der Sitz des Unternehmens und die Produktionsstätte der mit der regionalen Dachmarke gekennzeichneten Erzeugnisse, müssen im Wirtschaftsraum Spreewald liegen.

2.2. Schlachttiere, für die die regionale Dachmarke **Spreewald** genutzt werden darf, müssen den überwiegenden Teil ihrer Aufzuchtperiode im Wirtschaftsraum Spreewald verbracht haben.

2.3. Es dürfen nur Erzeugnisse mit der regionalen Dachmarke **Spreewald** gekennzeichnet werden, deren Futtergrundlage zum überwiegenden Teil aus dem Wirtschaftsraum Spreewald stammt.

2.4. Die Nutzung der regionalen Dachmarke **Spreewald** für den Gesamtbetrieb (Geschäftspapiere etc.) setzt voraus, dass die Mehrheit der Erzeugnisse bzw. mehr als 20 Erzeugnisse erfolgreich mit der regionalen Dachmarke zertifiziert sind.

2.5. Der Nutzer der regionalen Dachmarke **Spreewald** hat auf Anforderung des Spreewaldvereins e.V. als Markeninhaber jederzeit durch Vorlage von Rechnungen/Lieferscheinen den Nachweis über die Herkunft des Futters zu erbringen und einen Tierbestandsnachweis vorzulegen.

3. Qualitätskriterien

3.1. Anforderungen an die Produktion

3.1.1. Tiergesundheit

- Freiheit von anzeigepflichtigen Tierseuchen, keine Qualitätseinschränkungen durch meldepflichtige Tierkrankheiten oder sonstige Gesundheitsstörungen
- Anwendung eines Gesundheitskontrollkonzeptes zur vorbeugenden gesundheitlichen Absicherung des Bestandes, konsequente Produktions- und Seuchenhygiene.
- Turnusmäßige Kontrollen der Tiergesundheit durch den Tierarzt
- Wirksame Kontrolle tierischer Schädlinge und Vorbeuge gegen Parasitenbefall
- Hygienische Futterlagerung und –zubereitung sowie tier- und leistungsgerechte Rationsgestaltung und Fütterung
- Zielführendes Zuchtprogramm und feste Reproduktionsbeziehungen
- Lückenlose Bestandsdokumentation
- Bei Tierzukauf Vorlage der Nachweise zur Herkunft, züchterischer und gesundheitlicher Qualität
- Kein Einsatz von Leistungsförderern auf Antibiotikabasis in der Mast

3.1.2. Tierschutz

- mindestens einmal je Tag Kontrolle der Versorgung und des Verhaltens der Tiere sowie der Funktion der Ver- und Entsorgungssysteme (überwachte Haltung)
- Eignung der Ställe bzw. Haltungsbedingungen nach Bauweise, Material, technischer Ausstattung und Haltungsverfahren für die Deckung des Bedarfs der Tiere und die Erhaltung der Tiergesundheit
- Erfüllung der Anforderungen an Aktionsfläche und Gruppengröße, an unbedenkliche Bodengestaltung und eine tiergerechte Aufnahme der Futterration
- Sicherung einer ständigen Versorgung mit unbedenklichem Tränkwasser
- angemessenes Stallklima und Lichtregime
- Gewährleistung einer tiergerechten Transportdurchführung entsprechend Richtlinie Tiertransporte

3.1.3. Rückstandskontrolle

- Kennzeichnung der Tiere und kontrollfähige Nachweisführung über alle relevanten Maßnahmen
- Stichprobenuntersuchung der Produkte auf Rückstände unerwünschter Stoffe
- Einsatz von Arzneimitteln, Impfstoffen und Wirkstoffen durch den Hoftierarzt bzw. nach dessen Anweisungen, lückenlose Nachweisführung über den Einsatz derartiger Mittel
- Kontrolle der Futtermittel und Futteranbauflächen zur Minimierung von Einträgen unerwünschter Stoffe
- Vorlage der Unbedenklichkeitserklärung des Futtermittelherstellers
- Einhaltung eines betrieblichen Kontrollregimes zur Verhinderung des Eintrags von Mykotoxinen

3.2. Anforderung an das Produkt

3.2.1. Eier

Prüfung nach folgenden Merkmalen:

- Schalensprünge
- Knickeier
- Fleisch- und Blutflecken
- Angabe des Verpackungsdatums
- Stückgewicht
- Sauberkeit der Schale

- Eiweiß
- Dotter
- Geruch
- Lesbarkeit der Informationen

Es müssen mindestens 4,0 Punkte (siehe Anlage 2) erreicht werden.

3.2.2. Rinder, Schweine (wenn geschlachtet, zur Vermarktung)

Rinder und Schweine werden nach der Schlachtkörperklassifizierung bewertet. Sie berücksichtigt u.a. folgende Merkmale, wie Bemuskelung und Fettauflage. Es sind mehrheitlich die Schlachtkörperklassifizierungsklassen E, U bzw. R zu erreichen.

3.2.3. Lamm (wenn geschlachtet, zur Vermarktung)

Die Tiere werden nach folgenden Merkmalen bewertet:

- gesund, vital
- Ausschlachtung mind. 48 %
- gute Ausfleischung bei optimaler Fettabdeckung
- gut ausgeprägte Teilstücke
- Alter höchstens 6 Monate
- Gewicht männlich < 43 kg, weiblich < 38 kg
- keine Blutergüsse, Prellungen
- kurzes, dichtes, sauberes Flies.

3.2.4. Milch als Rohmilch zur Vermarktung an Molkereien

Die Laboruntersuchungen weisen keine Beanstandungen auf.

3.3. Anforderungen an die Kennzeichnung für Schweine, Rinder, Schafe, Lämmer, Ziegen und Zicklein sowie Milch als Rohmilch mit der regionalen Dachmarke.

3.3.1. Auf den Begleitpapieren ist die regionale Dachmarke **Spreewald** in der Mindestgröße von 15 mm darzustellen.

3.3.2. Der Betrieb hat entsprechende qualitätssichernde Maßnahmen zur Erfüllung der Qualitäts- und Prüfvorschriften zu treffen. Über erforderliche Eigenprüfungen sind sorgfältige Aufzeichnungen zu führen und auf Anforderung dem Markeninhaber der regionalen Dachmarke, dem Spreewaldverein e.V., vorzulegen.

3.4. Anforderung an die Verpackung und Kennzeichnung für Eier und Geflügel (geschlachtet)

3.4.1. Verpackungen und Umverpackungen müssen sauber und hygienisch einwandfrei sowie unbeschädigt sein.

3.4.2. Die regionale Dachmarke ist auf der Verpackung, dem Etikett oder auf Preisschild (bei unverpackter Ware) in ausreichender Größe (bei Abpackungen über 500 g Inhalt oder auf dem Preisschild mindestens 15 mm) an gut sichtbarer Stelle in der vorgeschriebenen Form anzubringen.

4. Umweltkriterien

4.1. Bauliche und organisatorische Maßnahmen zur Emissionsminderung

4.2. Sicherung einer ausreichenden Lagerkapazität für Dung, Jauche und Gülle

4.3. Nachweis über die ordnungsgemäße landwirtschaftliche Verwertung der anfallenden tierischen Dünger zu Düngezwecken

4.4. Schutz des Grund- und Oberflächenwassers vor Einträgen von Jauche, Gülle und Silosickersaft sowie Produktionsabwässern

4.5. Anwendung von Maßnahmen zur Verhinderung der Schädigung von Landschaftselementen durch Auslauf- und Weidehaltung, z.B. Baumschutz, Ökotopschutz.

5. Schlussbemerkungen

5.1. Die Kriterien gelten in Verbindung mit der Markensatzung und der Vergabeordnung für die Gestattung der Nutzung der regionalen Dachmarke **Spreewald**.

5.2. Die Kriterien für die Vergabe der regionalen Dachmarke wurden in der vorliegenden Fassung vom Vorstand des Spreewaldvereins e.V. bestätigt.

5.3. Änderungen können nur auf Vorschlag des Fachbeirates für die regionale Dachmarke Spreewald vom Vorstand des Spreewaldvereins vorgenommen werden

Kriterien für die Vergabe der regionalen Dachmarke Spreewald

A. Primärproduktion

IV. Fischproduktion

1. Grundsätzliches

1.1 Die mit der regionalen Dachmarke **Spreewald** gekennzeichneten Erzeugnisse müssen den relevanten Bestimmungen des Lebensmittelrechts, der Bundesgesetze und Verordnungen sowie des EU-Rechts für Lebensmittel entsprechen (insbesondere Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz, Lebensmittelhygieneverordnung, Fischhygieneverordnung und weitere warengruppenspezifische Verordnungen).

1.2. Die Kennzeichnung der Erzeugnisse muss den Verordnungen über die Kennzeichnung von Lebensmitteln entsprechen.

1.3. Der Betrieb muss den jeweils gültigen hygienischen Richtlinien entsprechen und die Zulassung als Fischereibetrieb besitzen.

1.4. Die Ergebnisse amtlicher Kontrollen zur Einhaltung der unter 1.1., 1.2. und 1.3. genannten Gesetze und Verordnungen sind bei der Prüfung vorzulegen. Es dürfen keine offenstehenden Beanstandungen und Auflagen vorhanden sein.

1.5. Erzeugnisse:

- Karpfen
- Forelle
- Wels
- Schleie
- Zander
- Hecht
- Aal
- andere heimische Arten
- als Lebendfisch an Wiederverkäufer und Verarbeiter
- als Lebendfisch an Angler, an sonstige Endverbraucher, geschlagen bzw. ausgenommen.

2. Regionalität

2.1. Der Sitz des Unternehmens und die Produktionsstätte der mit der regionalen Dachmarke gekennzeichneten Erzeugnisse, müssen im Wirtschaftsraum Spreewald liegen.

2.2. Fische, für die die regionale Dachmarke **Spreewald** genutzt werden darf, müssen mindestens das letzte Jahr ihrer Aufzuchtperiode im Wirtschaftsraum Spreewald verbracht haben (im beantragenden Unternehmen oder in dem Unternehmen, von dem ein Zukauf erfolgt; bei Teichwirtschaft und Aquakultur). In der Fluss- und Seenfischerei ist Wildfang im Wirtschaftsraum Spreewald grundsätzlich zertifizierungsfähig.

2.3. Es dürfen nur Erzeugnisse mit der regionalen Dachmarke **Spreewald** gekennzeichnet werden, deren Futtergrundlage zum überwiegenden Teil (gesamte Nahrungsaufnahme – natürliche Futtergrundlage und Zufütterung) aus dem Wirtschaftsraum Spreewald stammt.

2.4. Die Nutzung der regionalen Dachmarke **Spreewald** für den Gesamtbetrieb (Geschäftspapiere etc.) setzt voraus, dass die Futtergrundlage insgesamt überwiegend aus dem Wirtschaftsraum Spreewald stammt und die Mehrheit der Fischerzeugnisse erfolgreich mit der regionalen Dachmarke zertifiziert sind.

2.5. Der Nutzer der regionalen Dachmarke **Spreewald** hat auf Anforderung des Spreewaldvereins e.V. als Markeninhaber jederzeit durch Vorlage von Rechnungen/Lieferscheinen den Nachweis über die Herkunft der Futtergrundlage zu erbringen (wo zutreffend). Das gleiche gilt für den Zukauf von Lebendfisch als Fertigware.

3. Qualitätskriterien

3.1. Anforderungen an die Produktion
(einzelne Punkte spezifisch für Fluss- und Seenfischerei, Teichwirtschaft oder Aquakultur zutreffend)

3.1.1. Tiergesundheit

- Die Fische sind frei von Seuchen und krankheitsbedingten Qualitätsveränderungen
- konsequente Produktionshygiene in der Teichwirtschaft und in der Aquakultur fachgerechte Futterlagerung

3.1.2. Tierschutz

- artgerechte Aufzucht in geeigneten Anlagen der Fischzucht
- artgerechte Hälterung der Fische unter besonderer Berücksichtigung der Wasserqualität und des Platzbedarfes
- artgerechte Transportdurchführung

3.1.3. Haltungsbedingungen

- regelmäßige Kontrolle der Produktions- und Haltungsbedingungen in der Teichwirtschaft
- regelmäßige Bestandskontrolle nach Hegeplan in natürlichen Gewässern bzw. Bewirtschaftungsplan in Fischzuchtanlagen
- die Speisekarpfenproduktion erfolgt in der Regel durch Zufütterung von Getreide

3.1.4. Rückstandskontrolle (wo notwendig, Vorlage entsprechender Dokumente)

- Gewährleistung der kontrollfähigen und bestandsgenauen Nachweisführung über alle relevanten Einzelmaßnahmen
- im Verdachtsfall Stichprobenuntersuchung der Fischbestände auf Rückstände unerwünschter Stoffe entsprechend der lebensmittelrechtliche Bestimmungen
- Einsatz von Arzneimitteln, Impfstoffen und Wirkstoffen nur nach Anwendungsempfehlung des Fischgesundheitsdienstes oder nach tierärztlicher Vorschrift sowie lückenlose Nachweisführung über den Einsatz aller derartiger Mittel

3.2. Anforderungen an die Verpackung und Kennzeichnung

3.2.1 Auf den Begleitpapieren bzw. auf dem Preisschild ist die regionale Dachmarke **Spreewald** in der Mindestgröße von 15 mm darzustellen.

3.2.2. Der Betrieb hat entsprechende qualitätssichernde Maßnahmen zur Erfüllung der Qualitäts- und Prüfvorschriften zu treffen. Über erforderliche Eigenprüfungen sind sorgfältige Aufzeichnungen zu führen und auf Anforderung dem Markeninhaber der regionalen Dachmarke, dem Spreewaldverein e.V., vorzulegen.

4. Umweltkriterien

4.1. Schutz des Grund- und Oberflächenwassers vor Einträgen von Schadstoffen

4.2. Naturnahe Bewirtschaftung der Fischbestände natürlicher Gewässer nach dem Prinzip der Nachhaltigkeit und nach Hegeplänen.

4.3. Schonung natürlicher Ressourcen unter Berücksichtigung der Belange des Artenschutzes.

4.4. Bei Verkauf von ausgenommenem Fisch umweltgerechte Beseitigung der Abprodukte.

5. Schlussbemerkungen

5.1. Die Kriterien gelten in Verbindung mit der Markensatzung und der Vergabeordnung für die Gestattung der Nutzung der regionalen Dachmarke **Spreewald**.

5.2. Die Kriterien für die Vergabe der regionalen Dachmarke wurden in der vorliegenden Fassung vom Vorstand des Spreewaldvereins e.V. bestätigt.

5.3. Änderungen können nur auf Vorschlag des Fachbeirates für die regionale Dachmarke Spreewald vom Vorstand des Spreewaldvereines vorgenommen werden.

Kriterien für die Vergabe der regionalen Dachmarke Spreewald

A. Primärproduktion

V. Zierpflanzen

1. Grundsätzliches

1.1. Die mit der regionalen Dachmarke **Spreewald** gekennzeichneten Erzeugnisse müssen der guten fachlichen Praxis der Zierpflanzenproduktion und des Zierpflanzenhandels entsprechen.

1.2. Die Kennzeichnung der Erzeugnisse muss ggf. (bei indirekter Vermarktung) die Bezeichnung der Art, die Wuchshöhe, die Blütezeit und die Nichtessbarkeit enthalten.

1.3. Es dürfen keine offenen Beanstandungen aus amtlichen Kontrollen vorhanden sein.

1.4. Erzeugnisse:

- Schnittblumen
- Topfpflanzen
- Gehölzpflanzen
- Stauden

2. Regionalität

2.1. Der Sitz des Unternehmens, dass Produkte mit der mit der regionalen Dachmarke kennzeichnen darf, muss im Wirtschaftsraum Spreewald liegen.

2.2. Die Anbauflächen für die Erzeugnisse, die mit der regionalen Dachmarke Spreewald gekennzeichnet werden dürfen, müssen im Wirtschaftsraum Spreewald liegen.

2.3. Umverpackungen (Sammelverpackungen) dürfen nur dann mit der regionalen Dachmarke Spreewald gekennzeichnet sein, wenn alle darin befindlichen Erzeugnisse mit der regionalen Dachmarke zertifiziert sind.

2.4. Das Unternehmen als Ganzes darf die regionale Dachmarke Spreewald führen, wenn für mehr als 20 Erzeugnisse bzw. die Mehrheit der gesamten Erzeugnisse eine Zertifizierung nach 2.2. erfolgt ist.

2.5. Der Nutzer der regionalen Dachmarke Spreewald hat auf Anforderung des Spreewaldvereins e.V. als Markeninhaber jederzeit den Nachweis über die Lage seiner Anbauflächen zu erbringen.

3. Qualitätsanforderungen

3.1. Anforderungen an das Produkt
Die Erzeugnisse müssen frei von Beschädigungen und Schadstoffen sein.

3.2. Die Pflege der Pflanzen muss den Anforderungen der guten fachlichen Praxis genügen und qualitätserhaltend sein.

4. Umweltkriterien

Die Erzeugung der Produkte erfolgt nach den Grundsätzen der guten fachlichen Praxis.

5. Schlussbemerkungen

5.1. Die Kriterien gelten in Verbindung mit der Markensatzung und der Vergabeordnung für die Gestattung der Nutzung der regionalen Dachmarke Spreewald.

5.2. Die Kriterien für die Vergabe der regionalen Dachmarke wurden in der vorliegenden Fassung vom Vorstand des Spreewaldvereins e.V. bestätigt.

5.3. Änderungen können nur auf Vorschlag des Fachbeirates für die regionale Dachmarke Spreewald vom Vorstand des Spreewaldvereines vorgenommen werden.

B. Verarbeitete Erzeugnisse

I. Verarbeitete pflanzliche Produkte

1. Grundsätzliches

1.1. Die mit der regionalen Dachmarke Spreewald gekennzeichneten Erzeugnisse müssen den relevanten Bestimmungen des Lebensmittelrechts, der Bundesgesetze und Verordnungen sowie des EU-Rechts für Lebensmittel entsprechen (insbesondere: Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz (LMBG), Pflanzenschutzmittelhöchstmengenverordnung, Schadstoffhöchstmengenverordnung, Lebensmittelhygieneverordnung und weitere warengruppenspezifische Verordnungen).

1.2. Die Kennzeichnung der Erzeugnisse muss den Verordnungen über die Kennzeichnung von Lebensmitteln (insbesondere: Lebensmittelkennzeichnungsverordnung, Fertigverpackungsverordnung, Lebensmittelinformationsverordnung) entsprechen.

1.3. Der Betrieb muss den jeweils gültigen hygienischen Richtlinien entsprechen.

1.4. Die Ergebnisse amtlicher Kontrollen zur Einhaltung der unter 1.1., 1.2. und 1.3. genannten Gesetze und Verordnungen sind bei der Prüfung vorzulegen. Es dürfen keine offenstehenden Beanstandungen und Auflagen vorhanden sein.

1.5. Erzeugnisse

- Mehle
- Speiseflocken
- Leinöl
- Rapsöl
- Sonnenblumenöl
- Kürbiskernöl
- Leindotteröl
- Preßkuchen aus der Pressung o.g. Öle für Nahrungszwecke
- Teigwaren
- Kartoffelsalate
- Senfe
- Dipp.

2. Regionalität

2.1. Der Sitz des Unternehmens und die Produktionsstätte der mit der regionalen Dachmarke gekennzeichneten Erzeugnisse müssen im Wirtschaftsraum Spreewald liegen.

2.2. Es dürfen nur Erzeugnisse mit der regionalen Dachmarke Spreewald gekennzeichnet werden, deren Rohstoffe zum überwiegenden Teil aus dem Spreewald stammen.

2.3. Ergänzende Zutaten (Gewürze, Fruchtkonzentrate etc.) dürfen überregional zugekauft werden, solange ein entsprechendes qualitatives und quantitatives Angebot nicht aus dem Wirtschaftsraum Spreewald besteht. Dieser Passus unterliegt einer jährlichen Prüfung durch den Markeninhaber, den Spreewaldverein e.V. Umverpackungen (Sammelverpackungen) dürfen nur dann mit der regionalen Dachmarke gekennzeichnet sein, wenn alle darin befindlichen Erzeugnisse die regionale Dachmarke tragen.

2.4. Die Nutzung der regionalen Dachmarke für den Gesamtbetrieb (Geschäftspapiere etc.) setzt voraus, dass mindestens 20 bzw. die Mehrheit der Erzeugnisse nach Punkt 2.2. zertifiziert sind.

2.5. Ausnahmeregelungen zu den Punkten 2.2., 2.4. und 2.5. können vom Markeninhaber auf Antrag befristet für 1 Jahr erlassen werden, wenn auf Grund von Mindererträgen durch höhere Gewalt (z. B. Wetterunbilden) die Rohstoffe im Wirtschaftsraum Spreewald nicht in ausreichender Menge erzeugt werden können.

2.6. Der Nutzer der regionalen Dachmarke Spreewald hat auf Anforderung des Spreewaldvereins e.V. als Markeninhaber jederzeit durch Vorlage von Rechnungen/Lieferscheinen den Nachweis über die Herkunft der Rohstoffe zu erbringen.

3. Qualitätskriterien

3.1. Anforderungen an das Produkt

3.1.1. Mehle

Sensorische Prüfung nach folgenden Merkmalen

- Elastizität
- Konsistenz
- Geruch
- Geschmack

Es müssen mindestens 4,0 Punkte (siehe Anlage 2) erreicht werden.

3.1.2. Speiseflocken

Sensorische Prüfung nach folgenden Merkmalen

- Form
- Aussehen
- Oberfläche
- Überzug/Auflage
- Farbton
- Konsistenz
- Geruch
- Geschmack.

Es müssen mindestens 4,0 Punkte (siehe Anlage 2) erreicht werden.

3.1.3. Lein-, Raps-, Sonnenblumen-, Kürbiskern- und Leindotteröl

3.1.3.1. Sensorische Prüfung nach folgenden Merkmalen:

- Geschmack (z. B. Produkt entsprechend ausgeprägt, rein)
- Geruch (z.B. rein)
- Aussehen (z. B. Produkt gerecht)

Volle Einhaltung des Qualitätsstandards, geringfügige Abweichungen sind zulässig. Es müssen mindestens 4,0 Punkte (siehe Anlage 2) erreicht werden.

3.1.3.2. Laboruntersuchungen (wo notwendig, Prüfprotokoll vom Unternehmen vorzulegen, u.a. z.B.)

- Gehalt an C22: 1 der Gesamtfettsäuren (max. 5)
- Lagertest über 5,5 Std. (bei 0° C keine Trübung)
- Schadstofffreiheit
- flüchtige Bestandteile/105° C (max. 0,2 %)
- ölunlöslicher Anteil (0,05 % max.)
- Lager-Test 8 Wochen (Geschmack, Geruch, Aussehen müssen noch einwandfrei sein)
- Bestimmung der Fettsäuren
- Bestimmung der Nährwerte.

3.1.4. Teigwaren

Sensorische Prüfung nach folgenden Merkmalen:

- Farbe (roh und nach Gare) (z. B. gleichm. Färbung, hellgelb)
- Stippen, Transparenz, Risse (z. B. ohne Mängel)
- Oberfläche, Form, Konturen (z. B. gleichm. Form, Dicke, Wandstärke)
- Formerhalt, Oberfläche (gekocht) (z. B. gute Formerhaltung)
- Kaueindruck (z. B. mit Biss, angenehmes Mundgefühl)
- Geruch, Geschmack (z. B. frisch, aromareich)
- Eigehalt (bei Eier-Teigwaren).

Es müssen mindestens 4,0 Punkte (siehe Anlage 2) erreicht werden.

3.1.5. Kartoffelsalate

Sensorische Prüfung nach folgenden Merkmalen

- Aussehen, Farbhaltung, Farbe, Zusammensetzung
- Konsistenz
- Geruch
- Geschmack

Es müssen mindestens 4,0 Punkte (siehe Anlage 2) erreicht werden.

3.1.6. Senfe, Dipp

Sensorische Prüfung nach folgenden Merkmalen

- Aussehen
- Konsistenz
- Geruch
- Geschmack

Es müssen mindestens 4,0 Punkte (siehe Anlage 2) erreicht werden.

3.1.7. Preßkuchen aus der Herstellung von unter 3.1.3. genannten Ölen

Sensorische Prüfung nach folgenden Merkmalen

- Aussehen
- Geruch
- Geschmack

Es müssen mindestens 4,0 Punkte (siehe Anlage 2) erreicht werden.

3.2. Anforderungen an die Verpackung und Kennzeichnung

3.2.1. Verpackungen und Umverpackungen müssen sauber und hygienisch einwandfrei sowie unbeschädigt sein.

3.2.2. Die regionale Dachmarke ist auf der Verpackung oder dem Etikett in ausreichender Größe (bei Abpackungen über 500 ml oder 500 g Inhalt mindestens 15 mm), an gut sichtbarer Stelle und in der vorgeschriebenen Form anzubringen.

3.2.3. Der Betrieb hat entsprechende qualitätssichernde Maßnahmen zur Erfüllung der Qualitäts- und Prüfvorschriften zu treffen. Über erforderliche Eigenprüfungen sind sorgfältige Aufzeichnungen zu führen und auf Anforderung dem Markeninhaber der regionalen Dachmarke, dem Spreewaldverein e.V., vorzulegen.

4. Umweltkriterien

4.1. Umweltfreundliche Beseitigung von Rest- und Abprodukten mit lückenloser Dokumentation.

4.2. Durchführung von Energiesparmaßnahmen, wo technologisch möglich (z. B. Wärmeaustauscher, Solarenergie).

4.3. Durchführung von Wassersparmaßnahmen, wo technologisch möglich (z. B. Kalt- und Warmwasser in Kreisläufen, Kühlwasser.

5. Schlussbemerkungen

5.1. Die Kriterien gelten in Verbindung mit der Markensatzung und der Vergabeordnung für die Gestattung der Nutzung der regionalen Dachmarke **Spreewald**.

5.2. Die Kriterien für die Vergabe der regionalen Dachmarke wurden in der vorliegenden Fassung vom Vorstand des Spreewaldvereins e.V. bestätigt.

5.3. Änderungen können nur auf Vorschlag des Fachbeirates für die regionale Dachmarke Spreewald vom Vorstand des Spreewaldvereins vorgenommen werden.

B. Verarbeitete Erzeugnisse

II. Verarbeitetes Obst, Gemüse und Kräuter

1. Grundsätzliches

1.1. Die mit der regionalen Dachmarke Spreewald gekennzeichneten Erzeugnisse müssen den relevanten Bestimmungen des Lebensmittelrechts, der Bundesgesetze und Verordnungen sowie des EU-Rechts für Lebensmittel entsprechen (insbesondere: Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz (LMBG), Pflanzenschutzmittelhöchstmengenverordnung, Schadstoffhöchstmengenverordnung, Lebensmittelhygieneverordnung, Fruchtsaftverordnung und weitere warengruppenspezifische Verordnungen).

1.2. Die Kennzeichnung der Erzeugnisse muss den Verordnungen über die Kennzeichnung von Lebensmitteln (insbesondere: Lebensmittelkennzeichnungsverordnung, Fertigverpackungsverordnung, Lebensmittelinformationsverordnung) entsprechen.

1.3. Der Betrieb muss den jeweils gültigen hygienischen Richtlinien entsprechen.

1.4. Die Ergebnisse amtlicher Kontrollen zur Einhaltung der unter 1.1., 1.2. und 1.3. genannten Gesetze und Verordnungen sind bei der Prüfung vorzulegen. Es dürfen keine offenstehenden Beanstandungen und Auflagen vorhanden sein.

1.5. Erzeugnisse:

- Obststerilkonserven
- Gemüsesterilkonserven[1]
- Rohkonserven[1]
- Fruchtaufstriche, Konfitüren, Gelees
- Fruchtsäfte, Fruchtnektare, Moste, Gemüsesäfte
- Rohkostsalate
- Chutneys und Pestos
- Frucht- und Kräutersalze, Kräuter und Blüten mit Zucker
- Fruchteissorbet
- Fruchtjoghurteis
- Essig, Essige mit Kräuter- und Blütenzusätzen
- Tees
- Sirup, Sirup mit Kräuter- und Blütenzusätzen

[1] Für Gurken in pasteurisierter Form, in milchsauer-vergorener Form und als Rohkonserve sind die allgemein gültigen Bestimmungen der EU-Verordnungen für den geografischen Herkunftsschutz anzuwenden, insbesondere die Festlegungen in der Spezifikation für Spreewälder Gurken g.g.A. und Spreewälder Meerrettich g.g.A.

2. Regionalität

2.1. Der Sitz des Unternehmens und die Produktionsstätte, der mit der regionalen Dachmarke gekennzeichneten Erzeugnisse müssen im Wirtschaftsraum Spreewald liegen.

2.2. Es dürfen nur Erzeugnisse mit der regionalen Dachmarke **Spreewald** gekennzeichnet werden, deren Rohstoffe zum überwiegenden Teil aus dem Spreewald stammen.

2.3. Ergänzende Zutaten (Gewürze, Fruchtkonzentrate etc.) dürfen überregional zugekauft werden, solange ein entsprechendes qualitatives und quantitatives Angebot nicht aus dem Wirt-

schaftsraum Spreewald besteht. Dieser Passus unterliegt einer jährlichen Prüfung durch den Markeninhaber, dem Spreewaldverein e.V.

2.4. Umverpackungen (Sammelverpackungen) dürfen nur dann mit der regionalen Dachmarke gekennzeichnet sein, wenn alle darin befindlichen Erzeugnisse die regionale Dachmarke tragen.

2.5. Nutzung der regionalen Dachmarke für den Gesamtbetrieb (Geschäftspapiere etc.) setzt voraus, dass mindestens 20 bzw. die Mehrheit der Erzeugnisse nach Punkt 2.2. zertifiziert sind.

2.6. Ausnahmeregelungen zu den Punkten 2.2., 2.4. und 2.5. können vom Markeninhaber auf Antrag befristet für 1 Jahr erlassen werden, wenn auf Grund von Mindererträgen durch höhere Gewalt (z. B. durch Wetterunbilden) die Rohstoffe im Wirtschaftsraum Spreewald nicht in ausreichender Menge erzeugt werden können.

2.7. Der Nutzer der regionalen Dachmarke **Spreewald** hat auf Anforderung des Spreewaldvereins e.V. als Markeninhaber jederzeit durch Vorlage von Rechnungen/Lieferscheinen den Nachweis über die Herkunft der Rohstoffe zu erbringen.

3. Qualitätskriterien

3.1. Anforderungen an das Produkt

3.1.1. Obst-, Gemüsekonserven und soweit zutreffend für Fruchtaufstriche, Konfitüren, Chutneys, Pestos, Essige und Sirupe

3.1.1.1. Sensorische Prüfung nach folgenden Merkmalen:

- Aussehen (Farbe, Zusammensetzung)
- Konsistenz
- Geruch
- Geschmack

Es müssen mindestens 4,0 Punkte (siehe Anlage 2) erreicht werden.

3.1.1.2. Chemisch-physikalische Prüfung nach den Methoden des § 35 LMBG (wo notwendig, Prüfprotokoll vom Unternehmen vorzulegen)

- Füllmenge
- Abtropfgewicht
- Alkoholgehalt
- Gesamtsäure
- pH-Wert
- Refraktion
- Sandgehalt bei Erdbeeren, Blatt- und Wurzelgemüse
- Inhaltsstoffe und Zusatzstoffe zur Überprüfung zusätzlicher Bezeichnung und besondere Auslobung unter Beachtung der entsprechenden Verordnungen

3.1.1.3. Mikrobiologische Prüfung (wo notwendig, Prüfprotokoll vom Unternehmen vorzulegen)

- Stabilitätstest (Brutschrankprobe)
- Gesamtkeimzahl
- Hefen- und Schimmelpilze
- Clostridien
- thermophile Bazillen

3.1.1.4. Prüfung auf Schadstoffe nach der Analysemethode des § 35 LMBG sowie nach DFG Methoden zur Rückstandsanalytik von Pflanzenschutzmittel (wo notwendig, Prüfprotokoll vom Unternehmen vorzulegen)

3.1.2. Fruchtsäfte, Fruchtnektare, Moste, Gemüsesäfte

3.1.2.1. Sensorische Prüfung nach folgenden Merkmalen:

- Farbe/Aussehen (z. B. leuchtend, klar, naturtrüb)
- Geruch (z. B. auserlesen, aromatisch, ausgeprägt)
- Geschmack (z. B. auserlesen, vollmundig, aromatisch)
- Harmonie (z. B. harmonisch)

Es müssen mindestens 4,0 Punkte (siehe Anlage 2) erreicht werden.

3.1.2.2. Laboruntersuchungen

Je nach Art des Erzeugnisses und wo notwendig, ist über entsprechende Untersuchungen ein Prüfprotokoll vom Unternehmen vorzulegen:

- Haltbarkeit
- flüchtige Säure
- Gärfähigkeit
- Milchsäure
- Gesamtextrakt
- gesamte schweflige Säure
- spezifisches Gewicht
- l-Ascorbinsäure
- Alkoholgehalt
- Asche
- Gesamtzucker
- Kalium
- Gesamtsäure
- Fremdzusätze

3.1.3. Rohkostsalate

Sensorische Prüfung nach folgenden Merkmalen:

- Grundbedingungen (z. B. Gewichtsverhältnis, Sortierung)

Sensorik:

- Äußeres und Zusammensetzung (z. B. kräftige Farbe, gleichmäßige Zerkleinerung)
- Aussehen, Farbe, Zusammensetzung (z. B. kräftige Farbe, gleichmäßig reif)
- Konsistenz (z. B. mit Biss, nicht weich)
- Geruch/Geschmack (z. B. frisch, aromatisch, harmonisch).

Es müssen mindestens 4,0 Punkte (siehe Anlage 2) erreicht werden.

3.1.4. Frucht- und Kräutersalze, Kräuter und Blüten mit Zucker

Sensorische Prüfung nach folgenden Merkmalen:

- Aussehen
- Konsistenz
- Geruch
- Geschmack

Es müssen mindestens 4,0 Punkte (siehe Anlage 2) erreicht werden.

3.1.5. Fruchteissorbet und Fruchtjoghurteis

Sensorische Prüfung nach folgenden Merkmalen:

- Aussehen
- Konsistenz
- Geruch
- Geschmack

Es müssen mindestens 4,0 Punkte (siehe Anlage 2) erreicht werden.

3.1.6. Tees

Sensorische Prüfung nach folgenden Merkmalen:

- Aussehen
- Geruch
- Geschmack des gebrühten Tees

Es müssen mindestens 4,0 Punkte (siehe Anlage 2) erreicht werden.

3.2. Anforderungen an die Verpackung und Kennzeichnung

3.2.1. Verpackungen und Umverpackungen müssen sauber und hygienisch einwandfrei sowie unbeschädigt sein.

3.2.2. Die regionale Dachmarke ist auf der Verpackung oder dem Etikett in ausreichender Größe (bei Abpackungen über 500 ml oder 500 g Inhalt mindestens 15 mm) an gut sichtbarer Stelle in der vorgeschriebenen Form anzubringen.

3.2.3. Der Betrieb hat entsprechende qualitätssichernde Maßnahmen zur Erfüllung der Qualitäts- und Prüfvorschriften zu treffen. Über erforderliche Eigenprüfungen sind sorgfältige Aufzeichnungen zu führen und auf Anforderung dem Markeninhaber der regionalen Dachmarke, dem Spreewaldverein e.V., vorzulegen.

4. Umweltkriterien

4.1. Umweltfreundliche Beseitigung von Rest- und Abprodukten mit lückenloser Dokumentation.

4.2. Durchführung von Energiesparmaßnahmen, wo technologisch möglich (z. B. Wärmeaustauscher, Solarenergie).

4.3. Durchführung von Wassersparmaßnahmen, wo technologisch möglich (z. B. Kalt- und Warmwasser in Kreisläufen, Kühlwasser.

5. Schlussbemerkungen

5.1. Die Kriterien gelten in Verbindung mit der Markensatzung und der Vergabeordnung für die Gestattung der Nutzung der regionalen Dachmarke **Spreewald**.

5.2. Die Kriterien für die Vergabe der regionalen Dachmarke wurden in der vorliegenden Fassung vom Vorstand des Spreewaldvereins e.V. bestätigt.

5.3. Änderungen können nur auf Vorschlag des Fachbeirates für die regionale Dachmarke Spreewald vom Vorstand des Spreewaldvereines vorgenommen werden.

B. Verarbeitete Erzeugnisse

III. Milch und Milcherzeugnisse (geltend für Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch)

1. Grundsätzliches

1.1. Die mit der regionalen Dachmarke Spreewald gekennzeichneten Erzeugnisse müssen den relevanten Bestimmungen des Lebensmittelrechts, der Bundesgesetze und Verordnungen sowie des EU-Rechts für Lebensmittel entsprechen (insbesondere Milch - und Käseverordnung und weitere warengruppenspezifische Verordnungen).

1.2. Die Kennzeichnung der Erzeugnisse muss den Verordnungen über die Kennzeichnung von Lebensmitteln (insbesondere: Lebensmittelkennzeichnungsverordnung, Fertigverpackungsverordnung, Lebensmittelinformationsverordnung) entsprechen.

1.3. Der Betrieb muss den jeweils gültigen hygienischen Richtlinien entsprechen und die Zulassungsprüfung der Produktionsstätte muss erfolgreich bestanden sein.

1.4. Die Ergebnisse amtlicher Kontrollen zur Einhaltung der unter 1.1., 1.2. und 1.3. genannten Gesetze und Verordnungen sind bei der Prüfung vorzulegen. Es dürfen keine offenstehenden Beanstandungen und Auflagen vorhanden sein.

1.5. Erzeugnisse:

- Milch, auch Rohmilch und pasteurisierte Milch in der Direktvermarktung
- Käse (Hart-, Schnitt- und halbfesten Schnittkäse, Sauermilch- und Kochkäse, Weich- und Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen)
- Schlagsahne
- Butter
- Frischkäse
- Sauermilcherzeugnisse
- Quark
- Speiseeis

2. Regionalität

2.1. Der Sitz des Unternehmens und die Produktionsstätte, der mit der regionalen Dachmarke gekennzeichneten Erzeugnisse, müssen im Wirtschaftsraum Spreewald liegen.

2.2. Es dürfen nur Erzeugnisse mit der regionalen Dachmarke **Spreewald** gekennzeichnet werden, deren Hauptrohstoffe zum überwiegenden Teil aus dem Wirtschaftsraum Spreewald stammen.

2.3. Ergänzende Zutaten (Gewürze, Fruchtkonzentrate etc.) dürfen überregional zugekauft werden, solange ein entsprechendes qualitatives und quantitatives Angebot nicht aus dem Wirtschaftsraum Spreewald besteht. Dieser Passus unterliegt einer jährlichen Prüfung durch den Markeninhaber, den Spreewaldverein e.V.

2.4. Umverpackungen (Sammelverpackungen) dürfen nur dann mit der regionalen Dachmarke Spreewald gekennzeichnet sein, wenn alle darin befindlichen Erzeugnisse die regionale Dachmarke tragen.

2.5. Die Nutzung der regionalen Dachmarke für den Gesamtbetrieb (Geschäftspapiere etc.) setzt voraus, dass mindestens 20 bzw. die Mehrheit der Erzeugnisse nach Punkt 2.2. zertifiziert sind.

2.6. Ausnahmeregelungen zu den Punkten 2.2., 2.4. und 2.5. können vom Markeninhaber auf Antrag befristet für 1 Jahr erlassen werden, wenn auf Grund von unvorhergesehenen Produktionsausfällen (z. B. durch Seuchen) die Rohstoffe im Wirtschaftsraum Spreewald nicht in ausreichender Menge erzeugt werden können.

2.7. Der Nutzer der regionalen Dachmarke **Spreewald** hat auf Anforderung des Spreewaldvereins e.V. als Markeninhaber jederzeit durch Vorlage von Rechnungen/Lieferscheinen den Nachweis über die Herkunft der Rohstoffe zu erbringen.

3. Qualitätskriterien

3.1. Anforderungen an das Produkt

3.1.1. Milch, auch Rohmilch und pasteurisierte Milch in der Direktvermarktung

3.1.1.1. Sensorische Prüfung nach folgenden Merkmalen:

- Aussehen
- Geruch
- Geschmack

Es müssen mindestens 4,0 Punkte (siehe Anlage 2) erreicht werden.

3.1.1.2. Laboruntersuchungen (wo notwendig, sind vom Unternehmen vorzulegen)

- Coliformennachweis
- Keimzahl
- Fettgehalt
- Erhitzungsnachweis (wo zutreffend)

3.1.2. Käse

3.1.2.1. Sensorische Prüfung nach folgenden Merkmalen:

- Aussehen – äußeres (z. B. mit Rinde)
- Aussehen – inneres (z. B. große oder kleine Löcher, fester Teig)
- Geruch (z. B. aromatisch, mild, pikant, leicht säuerlich)
- Geschmack (z. B. nussig, kräftig, pikant, würzig, rein)
- Konsistenz (z. B. geschmeidig, schnittfest, elastisch)
- äußerer Zustand und Dichtigkeit, Ausformung, Formhaltung, Beschädigung, Gebrauchseigenschaften

Es müssen mindestens 4,0 Punkte (siehe Anlage 2) erreicht werden.

3.1.2.2. Laboruntersuchungen (wo notwendig, sind vom Unternehmen vorzulegen)

- Fettgehalt
- Trockenmasse
- Fettgehalt in der Trockenmasse

3.1.3. Schlagsahne

3.1.3.1. Sensorische Prüfung nach folgenden Merkmalen

- Aussehen
- Geruch
- Geschmack

Es müssen mindestens 4,0 Punkte (siehe Anlage 2) erreicht werden.

3.1.3.2. Laboruntersuchungen (wo notwendig, sind vom Unternehmen vorzulegen)

- Volumenzunahme
- Fettgehalt (mind. 25 %)
- Absetzen

3.1.4. Butter

3.1.4.1. Sensorische Prüfung nach folgenden Merkmalen

- Aussehen (z. B. milchweiß)
- Gefüge (z. B. gleichmäßig, streichfest)
- Geruch (z. B. mild, säuerlich, milchig, sahnig)
- Geschmack (z. B. nussig, frisch, mild)
- Konsistenz (z. B. äußerer Zustand und Dichtigkeit der Verpackung)
- Ausformung

Es müssen mindestens 4,0 Punkte (siehe Anlage 2) erreicht werden.

3.1.4.2. Laboruntersuchungen (wo notwendig, vom Unternehmen vorzulegen)

- coliforme Bakterien
- Hefen
- Schimmelpilze
- pH-Wert
- Farbton

3.1.5. Frischkäse und Quark

3.1.5.1. Sensorische Prüfung nach folgenden Merkmalen:

- Aussehen (z. B. milchweiß)
- Gefüge (z. B. gleichmäßig, weich, zart, geschmeidig)
- Geruch (z. B. rein milchsauer, der Zubereitung entsprechend frisch)
- Geschmack (z. B. rein milchsauer, der Zubereitung entsprechend)

Es müssen mindestens 4,0 Punkte (siehe Anlage 2) erreicht werden.

3.1.5.2. Laboruntersuchungen (wo notwendig, vom Unternehmen vorzulegen)

- coliforme Keime
- Hefen
- Schimmelpilze
- Fettgehalt
- Trockenmasse
- Fettgehalt in der Trockenmasse

3.1.6. Sauermilcherzeugnisse

3.1.6.1. Sensorische Prüfung nach folgenden Merkmalen:

- Aussehen
- Geruch
- Geschmack
- Konsistenz

Es müssen mindestens 4,0 Punkte (siehe Anlage 2) erreicht werden.

3.1.6.2. Laboruntersuchungen (wo notwendig, vom Unternehmen vorzulegen)

- Coliformennachweis
- Hefen und Schimmelpilze
- Fettgehalt

3.1.7. Speiseeis

Sensorische Prüfung nach folgenden Merkmalen:

- Aussehen
- Geruch
- Geschmack
- Konsistenz

Es müssen mindestens 4,0 Punkte (siehe Anlage 2) erreicht werden.

3.1.8. Für spezifische Erzeugnisse sind die entsprechenden Präzisierungen der zu prüfenden Merkmale vorzunehmen.

3.2. Anforderungen an die Verpackung und Kennzeichnung

3.2.1. Verpackungen und Umverpackungen müssen sauber und hygienisch einwandfrei sowie unbeschädigt sein.

3.2.2. Die regionale Dachmarke ist auf der Verpackung, dem Etikett oder dem Preisschild (bei unverpackter Ware) in ausreichender Größe (bei Abpackungen über 500 g bzw. 500 ml Inhalt bzw. auf dem Preisschild mindestens 15 mm), an gut sichtbarer Stelle und in der vorgeschriebenen Form anzubringen.

3.2.3. Der Betrieb hat entsprechende qualitätssichernde Maßnahmen zur Erfüllung der Qualitäts- und Prüfvorschriften zu treffen. Über erforderliche Eigenprüfungen sind sorgfältige Aufzeichnungen zu führen und auf Anforderung dem Markeninhaber der regionalen Dachmarke, dem Spreewaldverein e.V., vorzulegen.

4. Umweltkriterien

4.1. Umweltfreundliche Beseitigung von Rest- und Abprodukten mit lückenloser Dokumentation.

4.2. Durchführung von Energiesparmaßnahmen, wo technologisch möglich (z. B. Wärmeaustauscher, Solarenergie).

4.3. Durchführung von Wassersparmaßnahmen, wo technologisch möglich (z. B. Kalt- und Warmwasser in Kreisläufen).

5. Schlussbemerkungen

5.1. Die Kriterien gelten in Verbindung mit der Markensatzung und der Vergabeordnung für die Gestattung der Nutzung der regionalen Dachmarke **Spreewald**.

5.2. Die Kriterien für die Vergabe der regionalen Dachmarke wurden in der vorliegenden Fassung vom Vorstand des Spreewaldvereins e.V. bestätigt.

5.3. Änderungen können nur auf Vorschlag des Fachbeirates für die regionale Dachmarke Spreewald vom Vorstand des Spreewaldvereines vorgenommen werden.

B. Verarbeitete Erzeugnisse

IV. Fleischerzeugnisse und Wurstwaren (geltend für Schwein, Rind, Wild, Lamm, Ziege und Geflügel)

1. Grundsätzliches

1.1. Die mit der regionalen Dachmarke Spreewald gekennzeichneten Erzeugnisse müssen den relevanten Bestimmungen des Lebensmittelrechts, der Bundesgesetze und Verordnungen sowie des EU-Rechts für Lebensmittel entsprechen (insbesondere Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz, Lebensmittelhygieneverordnung, Fleischhygienegesetz, Fleischhygieneverordnung, Fleischverordnung und weitere warengruppenspezifische Verordnungen).

1.2. Die Kennzeichnung der Erzeugnisse muss den Verordnungen über die Kennzeichnung von Lebensmitteln (insbesondere: Lebensmittelkennzeichnungsverordnung, Fertigverpackungsverordnung, Lebensmittelinformationsverordnung) entsprechen.

1.3. Der Betrieb muss den jeweils gültigen hygienischen Richtlinien entsprechen und die Zulassungsprüfung der Produktionsstätte muss erfolgreich bestanden sein.

1.4. Die Ergebnisse amtlicher Kontrollen zur Einhaltung der unter 1.1., 1.2. und 1.3. genannten Gesetze und Verordnungen sind bei der Prüfung vorzulegen. Es dürfen keine offenstehenden Beanstandungen und Auflagen vorhanden sein.

1.5. Erzeugnisse:

- Frischfleisch (Schwein, Rind, Wild, Lamm, Ziege)
- Geflügelfrischfleisch
- Kochwurst
- Rohwurst
- Rohschinken, Kochpökelware
- Brühwurst
- Wurst-, Fleisch- und Schmalzkonserven
- Feinkostsalate

2. Regionalität

2.1. Der Sitz des Unternehmens und die Produktionsstätte der mit der regionalen Dachmarke gekennzeichneten Erzeugnisse müssen im Wirtschaftsraum Spreewald liegen.

2.2. Es dürfen nur Erzeugnisse mit der regionalen Dachmarke **Spreewald** gekennzeichnet werden, deren Hauptrohstoffe zum überwiegenden Teil aus dem Wirtschaftsraum Spreewald stammen.

2.3. Ergänzende Zutaten (Gewürze etc.) dürfen überregional zugekauft werden, solange ein entsprechendes qualitatives und quantitatives Angebot nicht aus dem Wirtschaftsraum Spreewald besteht. Dieser Passus unterliegt einer jährlichen Prüfung durch den Markeninhaber, den Spreewaldverein e.V.

2.4. Umverpackungen (Sammelverpackungen) dürfen nur dann mit der regionalen Dachmarke gekennzeichnet sein, wenn alle darin befindlichen Erzeugnisse die regionale Dachmarke tragen.

2.5. Die Nutzung der regionalen Dachmarke für den Gesamtbetrieb (Geschäftspapiere etc.) setzt voraus, dass mindestens 20 bzw. die Mehrheit der Erzeugnisse nach Punkt 2.2. zertifiziert sind.

2.6. Ausnahmeregelungen zu den Punkten 2.2., 2.4. und 2.5. können vom Markeninhaber auf Antrag befristet für 1 Jahr erlassen werden, wenn auf Grund von unvorhergesehenen Pro-

duktionsausfällen (z. B. durch Seuchen) die Rohstoffe im Wirtschaftsraum Spreewald nicht in ausreichender Menge erzeugt werden können.

2.7. Der Nutzer der regionalen Dachmarke **Spreewald** hat auf Anforderung des Spreewaldvereins e.V. als Markeninhaber jederzeit durch Vorlage von Rechnungen/Lieferscheinen den Nachweis über die Herkunft der Rohstoffe zu erbringen.

3. Qualitätskriterien

3.1. Anforderungen an das Produkt

3.1.1. Fleisch- und Wursterzeugnisse, Feinkostsalate, soweit zutreffend für Fleisch- und Wurstkonserven, Convenienceprodukte mit Fleisch sowie Schmalzerzeugnisse

3.1.1.1. Sensorische Prüfung nach folgenden Merkmalen:

- Zustand der Verpackung (z. B. geeignete Hülle, saubere Verpackung)
- Aussehen, Farbe (z. B. gleichmäßige Mischung und Farbe)
- Farbhaltung (z. B. gute Farbhaltung)
- Zusammensetzung (z. B. gute Fleischauswahl, produktgerechte Zusammensetzung)
- Konsistenz (z. B. Fleisch mit richtigem Biss)
- Geruch und Geschmack (z. B. aromatisch, frisch, produktentsprechende Würzung)

Es müssen mindestens 4,0 Punkte (siehe Anlage 2) erreicht werden.

3.1.1.2. Für spezifische Erzeugnisse sind die entsprechenden Präzisierungen der zu prüfenden Merkmale vorzunehmen.

3.1.2. Geflügelfleisch in küchenfertigem Zustand

Prüfung nach folgenden Merkmalen:

- Fleischansatz (z.B. vollfleischig)
- Federkiele (z.B. keine)
- Verletzungen (z.B. frei von Verletzungen)
- Sauberkeit (Körper, Teile, Innereien) (z.B. sauber)
- Schnittführung (z.B. ordnungsgemäß)
- Epidermis (z.B. vollständig)
- Raumtemperatur TK-Lagerung (z.B. unter -18 °C)
- Temperatur nach Kühlung (z.B. 0 bis 2 °C)
- Lesbarkeit der Informationen (z.B. gut lesbar)
- Sonstige Mängel (z.B. keine)

Es müssen mindestens 4,0 Punkte (siehe Anlage 2) erreicht werden.

3.1.3. Frischfleisch von Schwein, Rind, Wild, Lamm und Ziege

Sensorische Prüfung nach folgenden Merkmalen:

- Aussehen, Farbe, z.B. Produkt typisch
- Geruch, z.B. frisch, tierartspezifisch
- Schnittführung, z.B. sauber, fachgerecht
- Fettanteil, z.B. Erzeugnis typisch
- Temperatur nach der Kühlung, z.B. 0 bis 7 °C
- sonstige Mängel, z.B. keine

Es müssen mindestens 4,0 Punkte (siehe Anlage 2) erreicht werden.

3.1.4. Laboruntersuchungen (wo notwendig, vom Endprodukt durch neutrale Kontrollinstitute vom Unternehmen vorzulegen)

- auf bindegewebsfreies Magerfleisch
- pH-Wert
- LF-Wert

3.2. Anforderungen an die Verpackung und Kennzeichnung

3.2.1. Verpackungen und Umverpackungen müssen sauber und hygienisch einwandfrei sowie unbeschädigt sein.

3.2.2. Die regionale Dachmarke ist auf der Verpackung, dem Etikett oder auf dem Preisschild (bei unverpackter Ware) in ausreichender Größe (bei Abpackungen über 500 g Inhalt oder auf dem Preisschild mindestens 15 mm) an gut sichtbarer Stelle in der vorgeschriebenen Form anzubringen.

3.3. Der Betrieb hat entsprechende qualitätssichernde Maßnahmen zur Erfüllung der Qualitäts- und Prüfvorschriften zu treffen. Über erforderliche Eigenprüfungen sind sorgfältige Aufzeichnungen zu führen und auf Anforderung dem Markeninhaber der regionalen Dachmarke, dem Spreewaldverein e.V., vorzulegen.

4. Umweltkriterien

4.1. Umweltfreundliche Beseitigung von Rest- und Abprodukten mit lückenloser Dokumentation (z. B. Abwasser über Fettabscheider ins öffentliche Netz).

4.2. Durchführung von Energiesparmaßnahmen, wo technologisch möglich (z. B. Wärmeaustauscher, Solarenergie).

4.3. Durchführung von Wassersparmaßnahmen, wo technologisch möglich (z. B. Kalt- und Warmwasser in Kreisläufen).

4.4. Umweltfreundliche Technologien, wo möglich z.B. Naturreife, Trocknungsverfahren etc.

5. Schlussbemerkungen

5.1. Die Kriterien gelten in Verbindung mit der Markensatzung und der Vergabeordnung für die Gestattung der Nutzung der regionalen Dachmarke **Spreewald**.

5.2. Die Kriterien für die Vergabe der regionalen Dachmarke wurden in der vorliegenden Fassung vom Vorstand des Spreewaldvereins e.V. bestätigt.

5.3. Änderungen können nur auf Vorschlag des Fachbeirates für die regionale Dachmarke Spreewald vom Vorstand des Spreewaldvereins vorgenommen werden.

B. Verarbeitete Erzeugnisse

V. Backwaren

1. Grundsätzliches

1.1. Die mit der regionalen Dachmarke Spreewald gekennzeichneten Erzeugnisse müssen den relevanten Bestimmungen des Lebensmittelrechts, der Bundesgesetze und Verordnungen sowie des EU-Rechts für Lebensmittel entsprechen.

1.2. Die Kennzeichnung der Erzeugnisse muss den Verordnungen über die Kennzeichnung von Lebensmitteln (insbesondere: Lebensmittelkennzeichnungsverordnung, Fertigverpackungsverordnung, Lebensmittelinformationsverordnung) entsprechen.

1.3. Der Betrieb muss den jeweils gültigen hygienischen Richtlinien entsprechen und die Zulassungsprüfung der Produktionsstätte muss erfolgreich bestanden sein.

1.4. Die Ergebnisse amtlicher Kontrollen zur Einhaltung der unter 1.1., 1.2. und 1.3. genannten Gesetze und Verordnungen sind bei der Prüfung vorzulegen. Es dürfen keine offenstehenden Beanstandungen und Auflagen vorhanden sein.

1.5. Erzeugnisse:

- Brot und Kleingebäck (Brötchen)
- Feine Backwaren

2. Regionalität

2.1. Der Sitz des Unternehmens und die Produktionsstätte der mit der regionalen Dachmarke gekennzeichneten Erzeugnisse müssen im Wirtschaftsraum Spreewald liegen.

2.2. Es dürfen nur Erzeugnisse mit der regionalen Dachmarke **Spreewald** gekennzeichnet werden, deren Hauptrohstoffe zum überwiegenden Teil aus dem Wirtschaftsraum Spreewald stammen.

2.3. Ergänzende Zutaten (Hefe, Fruchtkonzentrate etc.) dürfen überregional zugekauft werden, solange ein entsprechendes qualitatives und quantitatives Angebot nicht aus dem Wirtschaftsraum Spreewald besteht. Dieser Passus unterliegt einer jährlichen Prüfung durch den Markeninhaber, den Spreewaldverein e.V.

2.4. Die Nutzung der regionalen Dachmarke für den Gesamtbetrieb (Geschäftspapiere etc.) setzt voraus, dass mindestens 20 bzw. die Mehrheit der Erzeugnisse nach Punkt 2.2. zertifiziert sind.

2.5. Ausnahmeregelungen zu den Punkten 2.2. und 2.4. können vom Markeninhaber auf Antrag befristet für 1 Jahr erlassen werden, wenn auf Grund von Produktionsausfällen durch höhere Gewalt (z. B. durch Wetterunbilden) die Rohstoffe im Wirtschaftsraum Spreewald nicht in ausreichender Menge erzeugt werden können.

2.6. Der Nutzer der regionalen Dachmarke **Spreewald** hat auf Anforderung des Spreewaldvereins e.V. als Markeninhaber jederzeit durch Vorlage von Rechnungen/Lieferscheinen den Nachweis über die Herkunft der Rohstoffe zu erbringen.

3. Qualitätskriterien

3.1. Anforderungen an das Produkt

3.1.1. Brot und Kleingebäck (Brötchen)

Sensorische Prüfung nach folgenden Merkmalen:

- Form
- Aussehen
- Oberflächen-/Krusteneigenschaft
- Lockerung/Krumenbild
- Struktur/Elastizität
- Geruch
- Geschmack

Es müssen mindestens 4,0 Punkte (siehe Anlage 2) erreicht werden.

3.1.2. Feine Backwaren

Sensorische Prüfung nach folgenden Merkmalen:

- Form
- Aussehen
- Oberflächen-/Krusteneigenschaft
- Lockerung/Krumenbild
- Struktur/Elastizität
- Geruch
- Geschmack

Es müssen mindestens 4,0 Punkte (siehe Anlage 2) erreicht werden.

3.2. Anforderungen an die Verpackung und Kennzeichnung

3.2.1. Verpackungen und Umverpackungen müssen sauber und hygienisch einwandfrei sowie unbeschädigt sein.

3.2.2. Die regionale Dachmarke ist auf der Verpackung, dem Etikett oder dem Preisschild (in unverpackter Ware) in ausreichender Größe (bei Abpackungen über 500 g Inhalt bzw. auf dem Preisschild mindestens 15 mm) an gut sichtbarer Stelle in der vorgeschriebenen Form anzubringen.

3.2.3 Der Betrieb hat entsprechende qualitätssichernde Maßnahmen zur Erfüllung der Qualitäts- und Prüfvorschriften zu treffen. Über erforderliche Eigenprüfungen sind sorgfältige Aufzeichnungen zu führen und auf Anforderung dem Markeninhaber der regionalen Dachmarke, dem Spreewaldverein e.V., vorzulegen.

4.1. Umweltfreundliche Beseitigung von Rest- und Abprodukten mit lückenloser Dokumentation.

4.2. Durchführung von Energiesparmaßnahmen, wo technologisch möglich (z. B. Wärmeaustauscher, Solarenergie).

4.3. Durchführung von Wassersparmaßnahmen, wo technologisch möglich (z. B. Kalt- und Warmwasser in Kreisläufen).

5. Schlussbemerkungen

Die Kriterien gelten in Verbindung mit der Markensatzung und der Vergabeordnung für die Gestattung der Nutzung der regionalen Dachmarke Spreewald.

5.2. Die Kriterien für die Vergabe der regionalen Dachmarke wurden in der vorliegenden Fassung vom Vorstand des Spreewaldvereins e.V. bestätigt.

5.3. Änderungen können nur auf Vorschlag des Fachbeirates für die regionale Dachmarke Spreewald vom Vorstand des Spreewaldvereines vorgenommen werden.

B. Verarbeitete Erzeugnisse

VI. Getränke

1. Grundsätzliches

1.1. Die mit der regionalen Dachmarke Spreewald gekennzeichneten Erzeugnisse müssen den relevanten Bestimmungen des Lebensmittelrechts, der Bundesgesetze und Verordnungen sowie des EU-Rechts für Lebensmittel entsprechen (insbesondere: Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz, Lebensmittelhygieneverordnung, Likörverordnung, Spirituosengesetz, Weingesetz, Mineral- und Tafelwasserverordnung und weiterer warengruppenspezifischer Verordnungen).

1.2. Die Kennzeichnung der Erzeugnisse muss den Verordnungen über die Kennzeichnung von Lebensmitteln (insbesondere: Lebensmittelkennzeichnungsverordnung, Fertigverpackungsverordnung, Lebensmittelinformationsverordnung) entsprechen.

1.3. Der Betrieb muss den jeweils gültigen hygienischen Richtlinien entsprechen.

1.4. Die Ergebnisse amtlicher Kontrollen zur Einhaltung der unter 1.1., 1.2. und 1.3. genannten Gesetze und Verordnungen sind bei der Prüfung vorzulegen. Es dürfen keine offenen Beanstandungen und Auflagen vorhanden sein.

1.5. Erzeugnisse

- Biere
- Spirituosen
- Liköre
- Brände
- Mineralwasser
- weinhaltige Getränke
- Wein, inklusive Obstweine und Met
- Biermischgetränke (z.B. Radler, Honigbier)

2. Regionalität

2.1. Der Sitz des Unternehmens und die Produktionsstätte der mit der regionalen Dachmarke gekennzeichneten Erzeugnisse müssen im Wirtschaftsraum Spreewald liegen.

2.2. Es dürfen nur Erzeugnisse mit der regionalen Dachmarke Spreewald gekennzeichnet werden, deren Hauptrohstoffe zum überwiegenden Teil aus dem Spreewald stammen.

2.3. Ergänzende Zutaten (z.B. Extrakte) dürfen überregional zugekauft werden, solange ein entsprechendes quantitatives und qualitatives Angebot nicht aus dem Wirtschaftsraum Spreewald besteht. Dieser Passus unterliegt einer jährlichen Prüfung durch den Markeninhaber, den Spreewaldverein e.V.

2.4. Umverpackungen (Sammelverpackungen) dürfen nur dann mit der regionalen Dachmarke gekennzeichnet sein, wenn alle darin befindlichen Erzeugnisse die regionale Dachmarke tragen.

2.5. Die Nutzung der regionalen Dachmarke für den Gesamtbetrieb (Geschäftspapiere etc.) setzt voraus, dass mindestens 20 bzw. die Mehrheit der Erzeugnisse nach Punkt 2.2. zertifiziert sind.

2.6. Ausnahmeregelungen zu den Punkten 2.2., 2.4. und 2.5. können vom Markeninhaber auf Antrag befristet für 1 Jahr erlassen werden, wenn auf Grund von Mindererträgen durch höhere Gewalt (z.B. durch Wetterunbilden) die Rohstoffe im Wirtschaftsraum Spreewald nicht in ausreichender Menge erzeugt werden können.

2.7. Der Nutzer der regionalen Dachmarke **Spreewald** hat auf Anforderung des Spreewaldvereins e.V. als Markeninhaber jederzeit durch Vorlage von Rechnungen/Lieferscheinen den Nachweis über die Herkunft der Rohstoffe zu erbringen.

3. Qualitätskriterien

3.1. Anforderungen an das Produkt

3.1.1. Bier

3.1.1.1. Sensorische Prüfung nach folgenden Merkmalen:

- Geruch
- Reinheit des Geschmacks
- Vollmundigkeit
- Rezenz
- Qualität der Bittere
- Geschmacksstabilität

Es müssen mindestens 4,0 Punkte (siehe Anlage 2) erreichet werden.

3.1.1.2. Laboruntersuchungen (wo notwendig, sind vom Unternehmen vorzulegen)

- nichtbiologische Haltbarkeit
- Schaumzahl
- scheinbarer Extrakt
- Alkoholgehalt
- Stammwürze
- scheinbarer Ausstoß Vergärungsgrad
- Farbe
- pH-Wert
- Prüfung der Haltbarkeit
- Messung der Trübung bei Probenneigung
- Diabetikerbiere: Untersuchung auf belastende Kohlenhydrate

3.1.2. Liköre, Spirituosen, Brände

3.1.2.1. Sensorische Prüfung nach folgenden Merkmalen:

- Farbe
- Klarheit
- Geruch
- Geschmack

Es müssen mindestens 4,0 Punkte (siehe Anlage 2) erreicht werden.

3.1.2.2. Laboruntersuchungen (wo notwendig, sind vom Unternehmen vorzulegen)

- Dichte
- Alkoholgehalt
- Gesamtextrakt
- Zucker
- künstliche Farbstoffe
- Chloraminwert
- Koffein
- Fett
- Lecthinphosphat
- Methanol, Ester, höhere Alkohole

3.1.3. Mineralwasser

3.1.3.1. Sensorische Prüfung nach folgenden Merkmalen:

- Farbe
- Aussehen
- Geruch
- Geschmack

Es müssen mindestens 4,0 Punkte (siehe Anlage 2) erreicht werden.

3.1.3.2. Laboruntersuchungen (wo notwendig, sind vom Unternehmen vorzulegen)

- Nitrit ≤ 0,05 mg/l
- Leitfähigkeit – Schwankungstoleranz zwischen CO2-Gehalt A und B Probe = + 20 %
- Permanganat Index ≤ 2,5 mg/l als O2 oder ≤ 2 mg/l TOC
- Nitrat ≤ 25 mg/l
- mikrobiologische Untersuchungen entsprechend Anlage 3, § 4 der Mineralquell-Tafelwasserverordnung

3.1.4. Weinhaltige Getränke, Wein inkl. Obstweine und Met

3.1.4.1. Sensorische Prüfung nach folgenden Merkmalen:

- Farbe
- Aussehen
- Geruch
- Geschmack

Volle Einhaltung des Qualitätsstandards, geringfügige Abweichungen sind zulässig. Es müssen mindestens 4,0 Punkte (siehe Anlage 2) erreicht werden.

3.1.4.2. Laboruntersuchungen (wo notwendig, sind vom Unternehmen vorzulegen)

Je nach Art des Erzeugnisses werden folgende Untersuchungen durchgeführt:

- Alkoholgehalt
- Gesamtextrakt
- Zucker
- künstliche Farbstoffe

3.1.5. Biermischgetränke

Sensorische Prüfung nach folgenden Merkmalen:

- Farbe
- Aussehen
- Geruch

Es müssen mindestens 4,0 Punkte (siehe Anlage 2) erreicht werden.

3.2. Anforderungen an die Verpackung und Kennzeichnung

3.2.1. Verpackungen und Umverpackungen müssen sauber und hygienisch einwandfrei sowie unbeschädigt sein.

3.2.2. Die regionale Dachmarke **Spreewald** ist auf der Verpackung oder dem Etikett in ausreichender Größe (bei Abpackungen über 500 ml Inhalt mindestens 15 mm), an gut sichtbarer Stelle und in der vorgeschriebenen Form anzubringen.

3.2.3. Der Betrieb hat entsprechende qualitätssichernde Maßnahmen zur Erfüllung der Qualitäts- und Prüfvorschriften zu treffen. Über erforderliche Eigenprüfungen sind sorgfältige Aufzeichnungen zu führen und auf Anforderung dem Markeninhaber der regionalen Dachmarke, dem Spreewaldverein e.V., vorzulegen.

4. Umweltkriterien

4.1. Umweltfreundliche Beseitigung von Rest- und Abprodukten mit lückenloser Dokumentation (z. B. Schlempe als Tierfutter).

4.2. Durchführung von Energiesparmaßnahmen, wo technologisch möglich (z. B. Wärmeaustauscher, Solarenergie).

4.3. Durchführung von Wassersparmaßnahmen, wo technologisch möglich (z. B. Kalt- und Warmwasser in Kreisläufen, Kühlwasser aus Brunnen).

5. Schlussbemerkungen

5.1. Die Kriterien gelten in Verbindung mit der Markensatzung und der Vergabeordnung für die Gestattung der Nutzung der regionalen Dachmarke **Spreewald**.

5.2. Die Kriterien für die Vergabe der regionalen Dachmarke wurden in der vorliegenden Fassung vom Vorstand des Spreewaldvereins e.V. bestätigt.

5.3. Änderungen können nur auf Vorschlag des Fachbeirates für die regionale Dachmarke Spreewald vom Vorstand des Spreewaldvereines vorgenommen werden.

B. Verarbeitete Erzeugnisse

VII. Fischerzeugnisse

1. Grundsätzliches

1.1 Die mit der regionalen Dachmarke **Spreewald** gekennzeichneten Erzeugnisse müssen den relevanten Bestimmungen des Lebensmittelrechts, der Bundesgesetze und Verordnungen sowie des EU-Rechts für Lebensmittel entsprechen (insbesondere Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz, Lebensmittelhygieneverordnung, Fischhygieneverordnung und weitere warengruppenspezifische Verordnungen).

1.2. Die Kennzeichnung der Erzeugnisse muss den Verordnungen über die Kennzeichnung von Lebensmitteln (insbesondere: Lebensmittelkennzeichnungsverordnung, Fertigverpackungsverordnung, Lebensmittelinformationsverordnung) entsprechen.

1.3. Der Betrieb muss den jeweils gültigen hygienischen Richtlinien entsprechen und die Zulassungsprüfung der Produktionsstätte (EG-Zulassung – außer für Direktvermarktung) muss erfolgreich bestanden sein.

1.4. Die Ergebnisse amtlicher Kontrollen zur Einhaltung der unter 1.1., 1.2. und 1.3. genannten Gesetze und Verordnungen sind bei der Prüfung vorzulegen. Es dürfen keine offenstehenden Beanstandungen und Auflagen vorhanden sein.

1.5. Erzeugnisse:

- Frischfisch in küchenfertigem Zustand
- Fisch in Marinade
- Kalt- und Heißräucherware
- Tiefkühlware
- Krustentiere
- Convenience-Produkte
- Feinkostware

2. Regionalität

2.1. Der Sitz des Unternehmens und die Produktionsstätte der mit der regionalen Dachmarke gekennzeichneten Erzeugnisse, müssen im Wirtschaftsraum Spreewald liegen.

2.2. Es dürfen nur Erzeugnisse mit der regionalen Dachmarke **Spreewald** gekennzeichnet werden, deren Hauptrohstoffe zum überwiegenden Teil aus dem Prozess Fischproduktion im Wirtschaftsraum Spreewald stammen.

2.3. Ergänzende Zutaten dürfen überregional zugekauft werden, solange ein entsprechendes qualitatives und quantitatives Angebot nicht aus dem Wirtschaftsraum Spreewald besteht. Dieser Passus unterliegt einer jährlichen Prüfung durch den Markeninhaber, den Spreewaldverein e.V.

2.4. Umverpackungen (Sammelverpackungen) dürfen nur dann mit der regionalen Dachmarke gekennzeichnet sein, wenn alle darin befindlichen Erzeugnisse die regionale Dachmarke tragen.

2.5. Die Nutzung der regionalen Dachmarke für den Gesamtbetrieb (Geschäftspapiere etc.) setzt voraus, dass mindestens 20 bzw. die Mehrheit der Erzeugnisse nach Punkt 2.2. zertifiziert sind.

2.6. Ausnahmeregelungen zu den Punkten 2.2., 2.4. und 2.5. können vom Markeninhaber auf Antrag befristet für 1 Jahr erlassen werden, wenn auf Grund von unvorhergesehenen Produktionsausfällen (z. B. durch Seuchen) die Rohstoffe im Wirtschaftsraum Spreewald nicht in ausreichender Menge erzeugt werden können.

2.7. Der Nutzer der regionalen Dachmarke **Spreewald** hat auf Anforderung des Spreewaldvereins e.V. als Markeninhaber jederzeit durch Vorlage von Rechnungen/Lieferscheinen den Nachweis über die Herkunft der Rohstoffe zu erbringen.

3. Qualitätskriterien

3.1. Anforderungen an das Produkt (soweit für die einzelnen Erzeugniskategorie zutreffend)

3.1.1. Sensorische Prüfung nach folgenden Merkmalen:

- Zustand der Verpackung (z. B. geeignete Hülle, saubere Verpackung)
- Aussehen
- Farbe (z. B. gleichmäßige Farbe)
- Zusammensetzung (z. B. gute Fischauswahl, produktgerechte Zusammensetzung)
- Konsistenz
- Geruch (typisch)
- Geschmack (z. B. aromatisch, frisch, produktentsprechende Würzung)

Es müssen mindestens 4,0 Punkte (siehe Anlage 2) erreicht werden.

Für spezifische Erzeugnisse sind die entsprechenden Präzisierungen der zu prüfenden Merkmale vorzunehmen.

3.1.2. Laboruntersuchungen auf

- Keimgehalt (wo notwendig vom Unternehmen vorzulegen)

3.2. Anforderungen an die Verpackung und Kennzeichnung

3.2.1. Verpackungen und Umverpackungen müssen sauber und hygienisch einwandfrei sowie unbeschädigt sein.

3.2.2. Die regionale Dachmarke ist auf der Verpackung, dem Etikett oder dem Preisschild (bei nicht abgepackter Ware) in ausreichender Größe (bis Abpackungen über 500 g Inhalt bzw. auf dem Preisschild mindestens 15 mm), an gut sichtbarer Stelle und in der vorgeschriebenen Form anzubringen.

3.1. Der Betrieb hat entsprechende qualitätssichernde Maßnahmen zur Erfüllung der Qualitäts- und Prüfvorschriften zu treffen. Über erforderliche Eigenprüfungen sind sorgfältige Aufzeichnungen zu führen und auf Anforderung dem Markeninhaber der regionalen Dachmarke, dem Spreewaldverein e.V., vorzulegen.

4. Umweltkriterien

4.1. Umweltfreundliche Beseitigung von Rest- und Abprodukten mit lückenloser Dokumentation (z. B. Abwasser über Fettabscheider ins öffentliche Netz).

4.2. Durchführung von Energiesparmaßnahmen, wo technologisch möglich (z. B. Wärmeaustauscher, Solarenergie).

4.3. Durchführung von Wassersparmaßnahmen, wo technologisch möglich (z. B. Kalt- und Warmwasser in Kreisläufen).

4.4. Einhaltung von Emissionsparametern der Räucheranlagen (nur für stationäre Großanlagen).

5. Schlussbemerkungen

5.1. Die Kriterien gelten in Verbindung mit der Markensatzung und der Vergabeordnung für die Gestattung der Nutzung der regionalen Dachmarke **Spreewald**.

5.2. Die Kriterien für die Vergabe der regionalen Dachmarke wurden in der vorliegenden Fassung vom Vorstand des Spreewaldvereins e.V. bestätigt.

5.3. Änderungen können nur auf Vorschlag des Fachbeirates für die regionale Dachmarke Spreewald vom Vorstand des Spreewaldvereines vorgenommen werden.

B. Verarbeitete Erzeugnisse

VIII. Honig und Honigerzeugnisse

1. Grundsätzliches

1.1. Die mit der regionalen Dachmarke Spreewald gekennzeichneten Erzeugnisse müssen den relevanten Bestimmungen des Lebensmittelrechts, der Bundesgesetze und Verordnungen sowie des EU-Rechts für Lebensmittel entsprechen (insbesondere: Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz (LMBG), Pflanzenschutzmittelhöchstmengenverordnung, Schadstoffhöchstmengenverordnung, Lebensmittelhygieneverordnung).

1.2. Die Kennzeichnung der Erzeugnisse muss den Verordnungen über die Kennzeichnung von Lebensmitteln (insbesondere: Lebensmittelkennzeichnungsverordnung, Fertigverpackungsverordnung, Honigkennzeichnungsverordnung, Lebensmittelinformationsverordnung) entsprechen.

1.3. Der Betrieb muss den jeweils gültigen hygienischen Richtlinien entsprechen.

1.4. Die Ergebnisse amtlicher Kontrollen zur Einhaltung der unter 1.1., 1.2. und 1.3. genannten Gesetze und Verordnungen sind bei der Prüfung vorzulegen. Es dürfen keine offen stehenden Beanstandungen und Auflagen vorhanden sein.

1.5. Erzeugnisse:

- Honig
- Honigaufstriche
- Produkte mit Honig

2. Regionalität

2.1. Der Sitz des Unternehmens, das für Produkte die regionale Dachmarke nutzen darf, muss im Wirtschaftsraum Spreewald liegen.

2.2. Die Standorte der Bienenvölker, deren Produkte mit der regionalen Dachmarke Spreewald gekennzeichnet werden dürfen, müssen im Wirtschaftsraum Spreewald liegen.

2.3. Ergänzende Zutaten dürfen überregional zugekauft werden, solange ein entsprechendes qualitatives und quantitatives Angebot nicht aus dem Wirtschaftsraum Spreewald besteht. Dieser Passus unterliegt einer jährlichen Prüfung durch den Markeninhaber, dem Spreewaldverein e.V.

2.4. Umverpackungen (Sammelverpackungen) dürfen nur dann mit der regionalen Dachmarke Spreewald gekennzeichnet sein, wenn alle darin befindlichen Erzeugnisse die regionale Dachmarke Spreewald tragen.

2.5. Das Unternehmen als Ganzes darf die regionale Dachmarke führen, wenn für seine Erzeugnisse insgesamt überwiegend der Punkt 2.2. erfüllt wird bzw. mehr als 20 Erzeugnisse erfolgreich mit der regionalen Dachmarke zertifiziert sind.

2.6. Der Nutzer der regionalen Dachmarke Spreewald hat auf Anforderung des Spreewaldvereins e.V. als Markeninhaber jederzeit die Standorte der Bienenvölker nachzuweisen.

3. Qualitätsanforderungen

3.1. Anforderungen an das Produkt Honig

3.1.1. Die Imker erfüllen die Kriterien des Deutschen Imkerbundes (DIB) für „echten deutschen Bienenhonig“.

- Naturbelassenheit: Es ist verboten, dem Honig irgendwelche fremden Substanzen zuzusetzen, hierzu gehören auch ausländische Honige sowie den Honig über 40 °C zu erhitzen, da sich mit Überschreitung dieser Temperatur wichtige Fermente und Inhibine zersetzen.
- Reife: Sie wird gewährleistet durch die Einhaltung des vom DIB geforderten Wassergehaltes des Honigs beim Schleudern. Es sind nur Waben zu schleudern, die zu 2/3 verdeckelt sind.
- Reinheit: Der Honig wird mittels Grob- und Feinsieb unmittelbar nach der Schleuderung und des Abschäumens nach einer Standzeit von 1 bis 5 Tagen nach der Schleuderung gesiebt.
- Streichfähigkeit: Sie wird allein gewährleistet durch das Rühren des Honigs vor dem Abfüllen in Gläser. Der Vorgang des Kandierens kann durch Impfen mit einem schnell kandierenden Honig beschleunigt werden. Das Verhältnis flüssigen Honigs zu schnell kandierendem Honig darf nur 40:1 betragen.

3.1.2. Sensorische Prüfung nach folgenden Merkmalen:

- Konsistenz (z.B. flüssig, kristallin …)
- Farbe (z.B. beige, rot-braun …)
- Sauberkeit (z.B. ohne Fremdstoffe)
- Geruch (z.B. mild)
- Geschmack (z.B. aromatisch, lieblich)

Es müssen mindestens 4,0 Punkte (siehe Anlage 2) erreicht werden.

3.1.3. Überprüfungen durch den DIP, pro agro bzw. dem Länderinstitut für Bienenkunde Hohen Neuendorf e. V. werden anerkannt.

3.2. Anforderungen an die Erzeugnisse Honigaufstriche und Produkte mit Honig

Sensorische Prüfung nach folgenden Merkmalen

- Farbe
- Aussehen
- Geruch
- Geschmack
- ggf. Konsistenz

Es müssen mindestens 4,0 Punkte (siehe Anlage 2) erreicht werden.

3.3. Anforderungen an die Verpackung und Kennzeichnung

3.3.1. Verpackungen und Umverpackungen müssen sauber und hygienisch einwandfrei sowie unbeschädigt sein.

3.3.2. Die regionale Dachmarke **Spreewald** ist auf der Verpackung oder dem Etikett in ausreichender Größe (bei Abpackungen über 500 g Inhalt mindestens 15 mm), an gut sichtbarer Stelle und in der vorgeschriebenen Form anzubringen.

4. Schlussbemerkungen

4.1. Die Kriterien gelten in Verbindung mit der Markensatzung und der Vergabeordnung für die Gestattung der Nutzung der regionalen Dachmarke **Spreewald**.

4.2. Die Kriterien für die Vergabe der regionalen Dachmarke wurden in der vorliegenden Fassung vom Vorstand des Spreewaldvereins e.V. bestätigt.

4.3. Änderungen können nur auf Vorschlag des Fachbeirates für die regionale Dachmarke Spreewald vom Vorstand des Spreewaldvereines vorgenommen werden.

B. Verarbeitete Erzeugnisse

IX. Kosmetische Erzeugnisse/Wellnessprodukte

1. Grundsätzliches

1.1. Die mit der regionalen Dachmarke Spreewald gekennzeichneten Erzeugnisse müssen den relevanten Bestimmungen der Bundesgesetze und Verordnungen sowie des EU-Rechts entsprechen: (insbesondere der Kosmetik-Verordnung der EU). Der Kosmetikverordnung übergeordnet ist das Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz (§ 4 Kosmetische Mittel). Die Kennzeichnung der Erzeugnisse muss den Verordnungen über die Kennzeichnung von Fertigverpackungen (insbesondere: Fertigverpackungsverordnung) entsprechen.

1.2. Der Betrieb, der die kosmetischen Erzeugnisse/Wellnessprodukte entwickelt und herstellt, muss den jeweils gültigen hygienischen Richtlinien entsprechen.

1.3. Die Ergebnisse amtlicher Kontrollen zur Einhaltung der unter 1.1., 1.2. und 1.3. genannten Gesetze und Verordnungen sind bei der Prüfung vorzulegen. Es dürfen keine offen stehenden Beanstandungen und Auflagen vorhanden sein.

1.4. Erzeugnisse:

- Bodylotion
- Duschcreme
- Badezusatz
- Pflegeöl
- Körperpackung
- Massageöl
- Shampoo
- Kräuter- und Blütenkissen

2. Regionalität

2.1. Der Sitz des Unternehmens, das die kosmetischen Erzeugnisse/Wellnessprodukte in den Verkehr bringt und für diese Produkte die Nutzung der regionalen Dachmarke beantragt, muss im Wirtschaftsraum Spreewald liegen.

2.2. Entwicklungs- und Fertigungsprozesse für kosmetische Erzeugnisse/Wellnessprodukte können in Unternehmen außerhalb des Wirtschaftsraumes Spreewald vorgenommen werden, solange keine entsprechenden Kapazitäten im Wirtschaftsraum Spreewald vorhanden sind. Die Überprüfung des Sachstandes erfolgt jährlich.

2.3. Die Nutzung der regionalen Dachmarke **Spreewald** für kosmetische Erzeugnisse/Wellnessprodukte setzt voraus, dass die maßgeblich wertgebenden Bestandteile/Rohstoffe aus dem Wirtschaftsraum Spreewald stammen.

2.4. Das Unternehmen als Ganzes darf die regionale Dachmarke führen, wenn für seine Erzeugnisse insgesamt überwiegend der Punkt 2.3. erfüllt wird bzw. mehr als 20 Erzeugnisse erfolgreich mit der regionalen Dachmarke **Spreewald** zertifiziert sind.

2.5. Ausnahmeregelungen zum Punkt 2.3. und 2.4. können vom Markeninhaber auf Antrag erlassen werden, wenn auf Grund von Mindererträgen durch höhere Gewalt (z. B. Wetterunbilden) die Rohstoffe im Wirtschaftsraum Spreewald nicht in ausreichender Menge erzeugt werden können.

2.6. Der Nutzer der regionalen Dachmarke **Spreewald** hat auf Anforderung des Spreewaldvereins e.V. als Markeninhaber jederzeit durch Vorlage von Rechnungen/Lieferscheinen mit dem Unternehmen, das die kosmetischen Erzeugnisse/Wellnessprodukte herstellt, den Nachweis über die Herkunft der Rohstoffe zu erbringen.

3. Qualitätsanforderungen

3.1. Die für die Zuerkennung der Nutzung der regionalen Dachmarke **Spreewald** relevante qualitative Einwandfreiheit ist mit der Vorlage der Zulassungszertifikation für die kosmetischen Erzeugnisse nachzuweisen. Bei Wellnessprodukten wird der Herstellungsprozess vom Erzeuger dargestellt.

3.2. Die regionale Dachmarke **Spreewald** ist auf der Verpackung oder dem Etikett in ausreichender Größe (bei Abpackungen über 500 g bzw. 500 ml Inhalt mindestens 15 mm), an gut sichtbarer Stelle und in der vorgeschriebenen Form anzubringen.

3.3. Das die Erzeugnisse herstellende Unternehmen verfügt über ein eigenes Qualitätssicherungssystem. Im Bedarfsfall kann der Spreewaldverein e.V. als Markeninhaber dazu Einsicht in entsprechende Aufzeichnungen nehmen.

4. Umweltkriterien

4.1. Umweltfreundliche Beseitigung von Rest- und Abprodukten mit lückenloser Dokumentation.

4.2. Durchführung von Energiesparmaßnahmen, wo technologisch möglich (z. B. Wärmeaustauscher, Solarenergie).

4.3. Durchführung von Wassersparmaßnahmen, wo technologisch möglich (z. B. Kalt- und Warmwasser in Kreisläufen).

5. Schlussbemerkungen

5.1. Die Kriterien gelten in Verbindung mit der Markensatzung und der Vergabeordnung für die Gestattung der Nutzung der regionalen Dachmarke **Spreewald**.

5.2. Die Kriterien für die Vergabe der regionalen Dachmarke wurden in der vorliegenden Fassung vom Vorstand des Spreewaldvereins e.V. bestätigt.

5.3. Änderungen können nur auf Vorschlag des Fachbeirates für die regionale Dachmarke Spreewald vom Vorstand des Spreewaldvereines vorgenommen werden.

C. Dienstleistungen

I. Handel

1. Grundsätzliches

1.1. Die mit der regionalen Dachmarke **Spreewald** gekennzeichnete Handelseinrichtung muss den relevanten Bestimmungen des Lebensmittelrechts, der Bundesgesetze und Verordnungen sowie des EU-Rechts für Lebensmittel entsprechen (insbesondere: Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz, Lebensmittelhygieneverordnung).

1.2. Die Kennzeichnung der angebotenen Erzeugnisse muss den Verordnungen über die Kennzeichnung von Lebensmitteln (insbesondere: Lebensmittelkennzeichnungsverordnung, Fertigverpackungsverordnung, Lebensmittelinformationsverordnung) entsprechen. Die Preisangabeverordnung wird eingehalten.

1.3. Der Betrieb muss den jeweils gültigen hygienischen Richtlinien entsprechen.

1.4. Die Ergebnisse amtlicher Kontrollen zur Einhaltung der unter 1.1., 1.2. und 1.3. genannten Gesetze und Verordnungen sind bei der Prüfung vorzulegen. Es dürfen keine offenstehenden Beanstandungen und Auflagen vorhanden sein.

1.5. Kategorien:

- Laden
- Marktstand
- Verkaufswagen
- Internethandel
- Warenarrangements (Präsentkörbe)

2. Regionalität

2.1. Der Sitz des Handelsunternehmens, das die regionale Dachmarke Spreewald nutzt, muss im Wirtschaftsraum Spreewald liegen. Die Lage seiner Verkaufseinrichtungen für Spreewaldprodukte ist nicht unbedingt an den Wirtschaftsraum gebunden.

2.2. Die regionale Dachmarke **Spreewald** darf an einer Verkaufseinrichtung bzw. in Zusammenhang mit der Geschäftstätigkeit dieser Verkaufseinrichtung (Geschäftspapiere, Annonce) genutzt werden, wenn in der Verkaufseinrichtung mehrheitlich Produkte aus dem Wirtschaftsraum angeboten werden. Handelt es sich um eine Verkaufseinrichtung eines produzierenden Unternehmens, so darf die regionale Dachmarke für diese Verkaufseinrichtung genutzt werden, wenn dort mindestens 20 selbst erzeugte und mit der regionalen Dachmarke zertifizierte und gekennzeichnete Produkte angeboten werden.

2.3. Besteht der Handelsbetrieb aus mehreren Filialen, so setzt die Nutzung der regionalen Dachmarke für den Gesamtbetrieb (Geschäftspapiere etc.) voraus, dass die Mehrheit der Filialen die Bedingung nach Punkt 2.2. erfüllt.

2.4. Ausnahmeregelungen zu den Punkten 2.2. und 2.3. können vom Markeninhaber auf Antrag befristet für 1 Jahr erlassen werden.

2.5. Der Nutzer der regionalen Dachmarke **Spreewald** hat auf Anforderung des Spreewaldvereins e.V. als Markeninhaber jederzeit durch Vorlage von Rechnungen/Lieferscheinen den Nachweis über die Herkunft der Produkte zu erbringen.

3. Qualitätsanforderungen - Informationsqualität

3.1. Information

- Über die regionale Dachmarke Spreewald wird durch einen Werbeabhänger, der vom Markeninhaber bereitgestellt wird oder/und durch eine Zuerkennungsurkunde im A3-Format informiert.
- Es wird auf Nutzer der regionalen Dachmarke **Spreewald** speziell in den Bereichen Freizeitangebote, gastronomische und Beherbergungseinrichtungen, Kunsthandwerk, Direktvermarktung hingewiesen, wenn ein entsprechendes Material z. B. „Das Kulinarium“ zur Verfügung gestellt werden kann.
- Über die Erzeuger der Produkte mit der regionalen Dachmarke **Spreewald**, die in der Verkaufseinrichtung angeboten werden, ist das Verkaufspersonal aussagefähig.
- Das Personal kann den Kunden über Rezeptvorschläge/Verwendungsvorschläge in der traditionellen regionalen Küche informieren.

3.2. Anforderungen an die Kennzeichnung

3.2.1. Die regionale Dachmarke **Spreewald** ist in der Mindestgröße von 15 mm auf Preisschildern in der vorgeschriebenen Form bei den Produkten anzubringen, die mit der regionalen Dachmarke zertifiziert sind.

3.2.2. Der Betrieb hat entsprechende qualitätssichernde Maßnahmen zur Erfüllung der Qualitäts- und Prüfvorschriften zu treffen. Über erforderliche Eigenprüfungen sind sorgfältige Aufzeichnungen zu führen und auf Anforderung dem Markeninhaber der regionalen Dachmarke, dem Spreewaldverein e.V., vorzulegen.

4. Umweltkriterien

4.1. Wasser- und Energiesparmaßnahmen
Es werden genutzt:

- Durchflussbegrenzer im Handwaschbecken und wassersparende Spülkästen
- Sparlampen
- Dimmer

4.2. Umweltentlastung

- Es werden nur umweltfreundliche Reinigungsmittel eingesetzt.

4.3. Müllvermeidung

- Es werden für das Imbissangebot keine Einwegportionspackungen verwandt (Ausnahmeregelungen müssen begründet werden).
- Es werden, wo möglich, keine Einweg-Tischdecken bzw. Einweg-Geschirr eingesetzt.
- Wo möglich, werden Mehrweggroßgebinde verwandt.

4.4. Mülltrennung

- Es erfolgt eine Trennung nach Papier, Glas, Wertstoffen, Speiseresten, Sondermüll.

5. Schlussbemerkungen

5.1. Die Kriterien gelten in Verbindung mit der Markensatzung und der Vergabeordnung für die Gestattung der Nutzung der regionalen Dachmarke **Spreewald**.

5.2. Die Kriterien für die Vergabe der regionalen Dachmarke wurden in der vorliegenden Fassung vom Vorstand des Spreewaldvereins e.V. bestätigt.

5.3. Änderungen können nur auf Vorschlag des Fachbeirates für die regionale Dachmarke Spreewald vom Vorstand des Spreewaldvereines vorgenommen werden.

C. Dienstleistungen

II. Gastronomie

1. Grundsätzliches

1.1. Gastronomische Einrichtungen, die als Ganzes bzw. für einzelne Speisen die regionale Dachmarke **Spreewald** nutzen, müssen den relevanten Bestimmungen des Lebensmittelrechts, der Bundesgesetze und Verordnungen sowie des EU-Rechts für Lebensmittel entsprechen (insbesondere: Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz, Lebensmittelhygieneverordnung, Gaststättenverordnung).

1.2. Der Betrieb muss den jeweils gültigen hygienischen Richtlinien entsprechen und die Zulassungsprüfung muss erfolgreich bestanden sein.

1.3. Die Ergebnisse amtlicher Kontrollen zur Einhaltung der unter 1.1. und 1.2. genannten Gesetze und Verordnungen sind bei der Prüfung vorzulegen. Es dürfen keine offenstehenden Beanstandungen und Auflagenvorhanden sein.

1.4. Kategorien:

- Restaurant
- Café
- Bistro
- Erlebnisgastronomie
- Lieferdienste
- Imbiss

2. Regionalität

2.1. Der Sitz des Unternehmens und die gastronomische Einrichtung selbst, die die regionale Dachmarke Spreewald nutzen will, muss im Wirtschaftsraum Spreewald liegen.

2.2. Zur Nutzung der regionalen Dachmarke **Spreewald** für die Kennzeichnung einzelner Speiseangebote auf der Speisekarte müssen die bei diesen Speisen eingesetzten Hauptrohstoffe (Fleisch, Fisch, Kartoffeln, Gemüse) überwiegend aus dem Wirtschaftsraum Spreewald stammen.

2.3. Die Führung der regionalen Dachmarke **Spreewald** für den Gesamtbetrieb (Geschäftspapiere etc.) setzt voraus, dass mindestens 7 Speisenangebote, die den Punkt 2.2. erfüllen, angeboten werden und mit der regionalen Dachmarke **Spreewald** gekennzeichnet sind.

Auf der Getränkekarte sind mindestens 7 Erzeugnisse aus dem Wirtschaftsraum Spreewald anzubieten.

2.4. Ausnahmeregelungen zu den Punkten 2.2. und 2.3. können vom Markeninhaber auf Antrag befristet für 1 Jahr erlassen werden, wenn auf Grund von Mindererträgen durch höhere Gewalt (z. B. Wetterunbilden) die Rohstoffe im Wirtschaftsraum Spreewald nicht in ausreichender Menge erzeugt werden können

2.5. Der Nutzer der regionalen Dachmarke **Spreewald** hat auf Anforderung des Spreewaldvereins e.V. als Markeninhaber jederzeit durch Vorlage von Rechnungen/Lieferscheinen den Nachweis über die Herkunft der Rohstoffe zu erbringen.

3. Qualitätsanforderungen (Kriterien soweit in den Kategorien anwendbar)

3.1. Servicequalität

- Kinderfreundlichkeit (mindestens drei Kindergerichte, Bereitstellen von Kindersitzen, Angebot von Beschäftigungsmöglichkeiten für Kinder)
- Seniorenfreundlichkeit (Angebot, alle Speisen als Seniorenportion mit verringerter Menge und niedrigerem Preis zu führen)
- Behindertenfreundlichkeit (behindertengerecht bzw. Hilfsangebote)
- Gesundheitsfreundlichkeit (Führen von mindestens drei vegetarischen Speisenangeboten, Hinweise auf allergene Inhaltsstoffe)
- Beilagenänderungen auf Wunsch sind ohne Aufpreis zu gewähren
- Bereitstellung eines kostenfreien WLAN-Zuganges

3.2. Ambientequalität

- Die Dekoration der gastronomischen Einrichtung erfolgt überwiegend mit Produkten des regionalen Kunsthandwerks (z.B. Flecht-, Töpfer-, Schmiede- Glasarbeiten, Malerei).
- In der Dekoration werden überwiegend natürliche Blumen (inkl. Trockengestecke) eingesetzt.
- Die Außenbepflanzung erfolgt mit heimischen Pflanzen.

3.3. Informationsqualität

- Über die regionale Dachmarke Spreewald wird durch eine Plakette und durch eine Zuerkennungsurkunde im A3-Format informiert.
- Informationen über die regionale Dachmarke und die regionalen Rohstofflieferanten werden in der Speisekarte in geeigneter Form verankert.
- Es wird auf Nutzer der regionalen Dachmarke **Spreewald** speziell in den Bereichen Freizeitangebote, gastronomische und Beherbergungseinrichtungen, Kunsthandwerk, Direktvermarktung hingewiesen, wenn ein entsprechendes Material z.B. „Das Kulinarium“ zur Verfügung gestellt werden kann.
- Über die Erzeuger der Produkte mit der regionalen Dachmarke **Spreewald**, die in den gastronomischen Einrichtungen angeboten werden, ist das Bedienpersonal aussagefähig.

3.4. Anforderungen an die Kennzeichnung

3.4.1. Die regionale Dachmarke **Spreewald** ist in ausreichender Größe, an gut sichtbarer Stelle und in der vorgeschriebenen Form anzubringen.

3.4.2. Der Betrieb hat entsprechende qualitätssichernde Maßnahmen zur Erfüllung der Qualitäts- und Prüfvorschriften zu treffen. Über erforderliche Eigenprüfungen sind sorgfältige Aufzeichnungen zu führen und auf Anforderung dem Markeninhaber der regionalen Dachmarke, dem Spreewaldverein e.V., vorzulegen.

4. Umweltkriterien

4.1. Wassersparmaßnahmen

Es werden z.B. genutzt:

- wassersparende Spülkästen
- Durchflussbegrenzer in Handwaschbecken

4.2. Energiesparmaßnahmen

Es werden z.B. genutzt:

- Dimmer
- Lichtschranken
- Energiesparlampen
- Einzelthermostate
- Solarmodule
- Lademodule für E-Autos

4.3. Umweltentlastung

- Es erfolgt eine Schmutzminderung durch Verwendung von Schmutzfängern.
- Es werden nur umweltfreundliche Reinigungsmittel eingesetzt.

4.4. Müllvermeidung

- Es werden keine Einwegportionspackungen verwandt (Ausnahmeregelungen müssen begründet werden)
- Es werden keine Einweg-Tischdecken bzw. Einweg-Geschirr eingesetzt.

4.5. Mülltrennung

- Es erfolgt eine Trennung nach Papier, Glas, Wertstoffen, Speiseresten, Sondermüll.

5. Schlussbemerkungen

5.1. Die Kriterien gelten in Verbindung mit der Markensatzung und der Vergabeordnung für die Gestattung der Nutzung der regionalen Dachmarke **Spreewald**.

5.2. Die Kriterien für die Vergabe der regionalen Dachmarke wurden in der vorliegenden Fassung vom Vorstand des Spreewaldvereins e.V. bestätigt.

5.3. Änderungen können nur auf Vorschlag des Fachbeirates für die regionale Dachmarke Spreewald vom Vorstand des Spreewaldvereines vorgenommen werden.

C. Dienstleistungen

III. Beherbergung

1. Grundsätzliches

1.1. Beherbergungseinrichtungen, die die regionale Dachmarke **Spreewald** führen, müssen den relevanten rechtlichen Bestimmungen der Bundesgesetze und Verordnungen sowie des EU-Rechts entsprechen.

1.2. Der Betrieb muss den jeweils gültigen hygienischen Richtlinien entsprechen und die Zulassungsprüfung muss erfolgreich bestanden sein.

1.3. Die Ergebnisse amtlicher Kontrollen zur Einhaltung der unter 1.1. und 1.2. genannten Gesetze und Verordnungen sind bei der Prüfung vorzulegen. Es dürfen keine offenstehenden Beanstandungen und Auflagen vorhanden sein.

1.4. Kategorien:

- Hotel
- Gasthof
- Pension
- Bauernhof
- Jugendherberge
- Ferienwohnung

2. Regionalität

2.1. Der Sitz des Unternehmens und die Beherbergungseinrichtung selbst, die die regionale Dachmarke nutzen, müssen im Wirtschaftsraum Spreewald liegen.

2.2. Die Nutzung der regionalen Dachmarke **Spreewald** setzt weiterhin voraus, dass das Frühstück, wenn es angeboten wird, überwiegend aus Produkten aus dem Wirtschaftsraum besteht.

2.3. Ausnahmeregelungen zu Punkt 2.2. können vom Markeninhaber auf Antrag befristet für 1 Jahr erlassen werden.

2.4. Der Nutzer der regionalen Dachmarke **Spreewald** hat auf Anforderung des Spreewaldvereins e.V. als Markeninhaber jederzeit durch Vorlage von Rechnungen/Lieferscheinen den Nachweis über die Herkunft der Rohstoffe zu erbringen.

3. Qualitätsanforderungen

3.1. Servicequalität

3.1.1 Den Gästen werden ausgewählte Serviceleistungen angeboten, z.B.

- Abholung von den Haltestellen des öffentlichen Nahverkehrs
- Gepäcktransport von/zur Annahmestelle eines Gepäckdienstes bzw. Haltestelle des öffentlichen Nahverkehrs
- Ausleihe von Sportgeräten (z. B. Fahrrad, Tischtennisschläger, Bälle)
- Beschäftigungsmöglichkeiten bei schlechtem Wetter (z. B. Buchausleihe)
- Bereitstellung eines kostenlosen WLAN-Zuganges
- Angebot von elektronischen Informationshilfen, z.B. ‚Gastfreund App‘

3.1.2. Kinderfreundlichkeit

- Die Beherbergungseinrichtung hat eine speziell eingerichtete Spielecke.
- Es besteht die Ausleihmöglichkeit von Spielsachen.

3.1.3. Senioren- und Behindertenfreundlichkeit

Es gibt Zimmer, die entsprechend den speziellen Anforderungen gestaltet sind.

3.2. Ambientequalität

- Die Dekoration der Beherbergung erfolgt überwiegend mit Produkten des regionalen Kunsthandwerks (z.B. Flecht-, Töpfer-, Schmiede-, Glas- und Malerarbeiten)
- In der Dekoration werden überwiegend natürliche Blumen (inkl. Trockengestecke) eingesetzt.

3.3. Informationsqualität

- Über die regionale Dachmarke Spreewald wird durch eine Zuerkennungskurkunde im A3-Format informiert.
- Es wird auf Nutzer der regionalen Dachmarke **Spreewald** speziell in den Bereichen Freizeitangebote, gastronomische und Beherbergungseinrichtungen, Kunsthandwerk, Direktvermarktung hingewiesen, wenn ein entsprechendes Material z.B. „Das Kulinarium“ zur Verfügung gestellt werden kann.
- Über die Erzeuger der Produkte mit der regionalen Dachmarke **Spreewald**, die in der Beherbergungseinrichtung angeboten werden, ist das Personal aussagefähig.

3.4. Anforderungen an die Kennzeichnung

3.4.1. Die regionale Dachmarke **Spreewald** ist in ausreichender Größe, an gut sichtbarer Stelle und in der vorgeschriebenen Form anzubringen.

3.4.2. Der Betrieb hat entsprechende qualitätssichernde Maßnahmen zur Erfüllung der Qualitäts- und Prüfvorschriften zu treffen. Über erforderliche Eigenprüfungen sind sorgfältige Aufzeichnungen zu führen und auf Anforderung dem Markeninhaber der regionalen Dachmarke, dem Spreewaldverein e.V., vorzulegen.

4. Umweltkriterien

4.1. Wassersparmaßnahmen

Es werden z.B. genutzt:

- wassersparende Spülkästen
- Durchflussbegrenzer im Handwaschbecken
- Der Handtuchwechsel erfolgt nur auf Wunsch der Gäste täglich (Information durch Hinweisschild).

4.2. Energiesparmaßnahmen

Es werden z.B. genutzt:

- Dimmer
- Lichtschranken
- Energiesparlampen
- Einzelthermostate
- Solarmodule
- Lademodule für E-Autos

4.3. Umweltentlastung

- Es erfolgt eine Schmutzminderung durch Verwendung von Schmutzfängern.
- Es werden nur umweltfreundliche Reinigungsmittel eingesetzt.

4.4. Müllvermeidung

- Es werden für das Frühstücksangebot keine Einwegportionspackungen verwandt (Ausnahmeregelungen müssen begründet werden).
- Es werden keine Einweg-Tischdecken bzw. Einweg-Geschirr eingesetzt.
- Wo möglich werden Mehrweggroßgebinde verwandt.

4.5. Mülltrennung

- Es erfolgt eine Trennung nach Papier, Glas, Wertstoffen, Speiseresten, Sondermüll.

5. Schlussbemerkungen

5.1. Die Kriterien gelten in Verbindung mit der Markensatzung und der Vergabeordnung für die Gestattung der Nutzung der regionalen Dachmarke **Spreewald**.

5.2. Die Kriterien für die Vergabe der regionalen Dachmarke wurden in der vorliegenden Fassung vom Vorstand des Spreewaldvereins e.V. bestätigt.

5.3. Änderungen können nur auf Vorschlag des Fachbeirates für die regionale Dachmarke Spreewald vom Vorstand des Spreewaldvereines vorgenommen werden.

C. Dienstleistungen

IV. Freizeitangebote

1. Grundsätzliches

1.1. Einrichtungen für Freizeitangebote, die die regionale Dachmarke **Spreewald** nutzen, müssen den relevanten rechtlichen Bestimmungen, der Bundesgesetze und Verordnungen sowie des EU-Rechts entsprechen.

1.2. Der Betrieb muss den jeweils gültigen Sicherheitsstandards entsprechen und die Zulassungsprüfung muss erfolgreich bestanden sein.

1.3. Die Ergebnisse amtlicher Kontrollen zur Einhaltung der unter 1.1. und 1.2. genannten Gesetze und Verordnungen sind bei der Prüfung vorzulegen. Es dürfen keine offenstehenden Beanstandungen und Auflagen vorhanden sein.

1.4. Kategorien:

- Kahnfahrten und Paddelbootvermietung, Kahnfahrschule
- Reit- und Fahrtouristik, Kutsch- und Kremserfahrten
- Bäderbetrieb
- Labyrinth
- Fahrradvermietung
- Schauproduktion
- Wellnessarrangements
- Promotion
- Märkte, Messen, Events
- Programmangebote.

2. Regionalität

2.1. Der Sitz des Unternehmens und die Einrichtung für Freizeitangebote selbst, die die regionale Dachmarke nutzen, müssen im Wirtschaftsraum Spreewald liegen.

2.2. Werden im Zusammenhang mit der Freizeiteinrichtung Imbissangebote unterbreitet, müssen mindestens 5 Speisen- und/oder 5 Getränkeangebote aus dem Wirtschaftsraum Spreewald stammen. Werden insgesamt weniger als 10 Angebote unterbreitet, gilt das Mehrheitlichkeitsprinzip.

Für die Zuerkennung der regionalen Dachmarke Spreewald in der Kategorie Schauproduktion gelten die Festlegungen der Leistungsbeschreibung, Anlage 7.

Für die Zuerkennung der regionalen Dachmarke Spreewald in der Kategorie Kahnfahrten gelten die Festlegungen der Leistungsbeschreibung, Anlage 8.

Für die Zuerkennung der regionalen Dachmarke in der Kategorie Wellnessarrangements gelten die Festlegungen der Leistungsbeschreibung, Anlage 10.

Für die Zuerkennung der regionalen Dachmarke in der Kategorie Promotion gelten die Festlegungen der Leistungsbeschreibung, Anlage 11.

Für die Zuerkennung der regionalen Dachmarke in der Kategorie Märkte, Messen, Events gelten die Festlegungen der Leistungsbeschreibung, Anlage 14.

Für die Zuerkennung der regionalen Dachmarke in der Kategorie Programmangebote gelten die Festlegungen der Leistungsbeschreibung Anlage 18.

2.3. Eine Nutzung der regionalen Dachmarke für den Gesamtbetrieb setzt voraus, dass die Mehrheit der Erzeugnisse bzw. mehr als 20 Erzeugnisse erfolgreich mit ihr zertifiziert sind.

2.4. Ausnahmeregelungen zu Punkt 2.2. und 2.3. können vom Markeninhaber auf Antrag befristet für 1 Jahr erlassen werden.

2.5. Der Nutzer der regionalen Dachmarke **Spreewald** hat auf Anforderung des Spreewaldvereins e.V. als Markeninhaber jederzeit durch Vorlage von Rechnungen/Lieferscheinen den Nachweis über die Herkunft der Produkte (zum Punkt 2.2.) zu erbringen.

3. Qualitätsanforderungen

3.1. Servicequalität

- Kinderfreundlichkeit dokumentiert sich in speziellen Angebotsformen, ermäßigten Preisen, ggf. dem Bereitstellen von Kindersitzen.
- Senioren- und Behindertenfreundlichkeit dokumentiert sich im Angebot von geeigneten Sitzmöglichkeiten und Hilfsangeboten.
- Beim Fahrradverleih Angebot von Markenrädern mit ständiger Wartung und Pflege.

3.2. Ambientequalität

- Die Ausgestaltung von Räumen erfolgt in den Dienstleistungsbereichen, wo es angebracht ist, überwiegend mit Produkten des regionalen Kunsthandwerks (Flecht-, Töpfer-, Schmiede- oder Glasarbeiten).

3.3. Informationsqualität

- Über die regionale Dachmarke Spreewald wird durch eine vom Markeninhaber bereitgestellte Zuerkennungsurkunde im A3- Format informiert. Ggf. wird ein Aufnäher auf der Personalbekleidung verwendet.
- Es wird auf Nutzer der regionalen Dachmarke **Spreewald** speziell in den Bereichen Freizeitangebote, gastronomische -und Beherbergungseinrichtungen, Kunsthandwerk, Handel (incl. Direktvermarkter) hingewiesen, wenn ein entsprechendes Material z. B. „Das Kulinarium“ zur Verfügung gestellt werden kann.
- Informationsangebote über den öffentlichen Personennahverkehr.

3.4. Anforderungen an die Kennzeichnung

3.4.1. Über die zertifizierte Dienstleistung wird durch Aushang der Zertifizierungsurkunde informiert.

3.4.2. Der Betrieb hat entsprechende qualitätssichernde Maßnahmen zur Erfüllung der Qualitäts- und Prüfvorschriften zu treffen. Über erforderliche Eigenprüfungen sind sorgfältige Aufzeichnungen zu führen und auf Anforderung dem Markeninhaber der regionalen Dachmarke, dem Spreewaldverein e.V., vorzulegen.

4. Umweltkriterien

4.1. Wasser- und Energiesparmaßnahmen

Es werden, wo möglich, genutzt:

- Durchflussbegrenzer im Handwaschbecken
- Sparlampen
- Dimmer

4.2. Umweltentlastung

Es werden nur umweltfreundliche Reinigungsmittel eingesetzt.

4.3. Müllvermeidung

- Es werden für das Imbissangebot keine Einwegportionspackungen verwandt (Ausnahmeregelungen müssen begründet werden).
- Es werden keine Einweg-Tischdecken bzw. Einweg-Geschirr eingesetzt.
- Wo möglich, werden Mehrweggroßgebinde verwandt.

4.4. Mülltrennung

- Es erfolgt eine Trennung nach Papier, Glas, Wertstoffen, Speiseresten, Sondermüll.

4.5. Ausnahmeregelungen zu den Punkten 4.1. bis 4.4. können vom Markeninhaber auf Antrag befristet für 1 Jahr erlassen werden, wenn nachgewiesen wird, dass kurzfristige Änderungen ökonomisch nicht vertretbar sind.

5. Schlussbemerkungen

5.1. Die Kriterien gelten in Verbindung mit der Markensatzung und der Vergabeordnung. für die Gestattung der Nutzung der regionalen Dachmarke **Spreewald**.

5.2. Die Kriterien für die Vergabe der regionalen Dachmarke wurden in der vorliegenden Fassung vom Vorstand des Spreewaldvereins e.V. bestätigt.

5.3. Änderungen können nur auf Vorschlag des Fachbeirates für die regionale Dachmarke Spreewald vom Vorstand des Spreewaldvereines vorgenommen werden.

D. Handwerkliche und kunsthandwerkliche Erzeugnisse

1. Grundsätzliches

1.1. Die mit der regionalen Dachmarke **Spreewald** gekennzeichneten Erzeugnisse müssen den relevanten Produktnormen und Gütevorschriften entsprechen.

1.2. Die Produkte sind entsprechend den gültigen Verordnungen zu kennzeichnen.

1.3. Die Ergebnisse amtlicher Kontrollen zur Einhaltung der unter 1.1. und 1.2. genannten Gesetze und Verordnungen sind bei der Prüfung vorzulegen. Es dürfen keine offenstehenden Beanstandungen und Auflagen vorhanden sein.

1.4. Kategorien:

- Trachten
- Ostereier (verziert)
- Blaudruckerzeugnisse
- Regale, Warenträger
- Honigwachskerzen, Kerzen
- Holzpantoffeln
- Korbwaren
- Spreewaldminiaturen z.B. Kähne, Heuschober
- Wolle und Wollerzeugnisse
- Töpfereiwaren
- Glaskunst
- Fotografie
- Zeitgenössische Kunst
- Mode

2. Regionalität

2.1. Der Sitz des Unternehmens und die Produktionsstätte der mit der regionalen Dachmarke gekennzeichneten Erzeugnisse müssen im Wirtschaftsraum Spreewald liegen.

2.2. Es dürfen nur Erzeugnisse mit der regionalen Dachmarke **Spreewald** gekennzeichnet werden, die entsprechend der Leistungsbeschreibung in den Anlagen (siehe Punkt 3.1.1.) erzeugt werden.

2.3. Die Nutzung der regionalen Dachmarke **Spreewald** für den Gesamtbetrieb (Geschäftspapiere etc.) setzt voraus, dass mindestens 20 bzw. die Mehrheit der Erzeugnisse nach Punkt 2.2. zertifiziert sind.

2.4. Der Nutzer der regionalen Dachmarke **Spreewald** hat auf Anforderung des Spreewaldvereins e.V. als Markeninhaber jederzeit durch Vorlage von Rechnungen/Lieferscheinen den Nachweis über die Herkunft der Rohstoffe zu erbringen.

2.5. Ausnahmeregelungen zu den Punkten 2.2. und 2.3. können vom Markeninhaber auf Antrag befristet für 1 Jahr erlassen werden, wenn die entsprechenden Rohstoffe nicht in der notwendigen Qualität im Spreewald vorkommen (z. B. Holzarten). Der Passus unterliegt einer jährlichen Prüfung durch den Spreewaldverein e.V.
Befristete Ausnahmeregelungen können vom Markeninhaber auf Antrag, bei Nichteinhaltung von Lieferverpflichtungen bzw. solange im Wirtschaftsraum Spreewald keine Rohstoffproduktion in ausreichender Qualität (z. B. Leinen) durchgeführt werden, erlassen werden.

2.6. Der Nutzer der regionalen Dachmarke **Spreewald** hat auf Anforderung des Spreewaldvereins e.V. als Markeninhaber jederzeit durch Vorlage von Rechnungen/Lieferscheinen den Nachweis über die Herkunft der Rohstoffe zu erbringen.

3. Qualitätskriterien

3.1. Anforderungen an das Produkt

3.1.1. Mit der Antragstellung hat der Produzent eine Beschreibung des Produkts und der Produktionsabläufe in seinen wesentlichen Elementen einzureichen, aus der das besondere, regionaltypische, traditionelle in Erzeugnisqualität, Rohstoff und Herstellungsweise hervorgeht.

Gegenwärtig sind für handwerkliche und kunsthandwerkliche Erzeugnisse folgende Leistungsbeschreibungen gültig:

- Anlage 5 Produktbeschreibung Spreewälder Holzpantoffel
- Anlage 6 Produktbeschreibung Regale und Warenträger
- Anlage 9 Produktbeschreibung Trachten
- Anlage 12 Produktbeschreibung Korbwaren
- Anlage 13 Produktbeschreibung Wolle
- Anlage 15 Produktbeschreibung Blaudruckerzeugnisse
- Anlage 16 Produktbeschreibung Töpferwaren
- Anlage 17 Produktbeschreibung Sorbische Eier

3.1.2. Die gesamte Produktion erfolgt auf Grundlage der gemäß Punkt 3.1.1. eingereichten Beschreibung. Die Kontrolle vergleicht Beschreibung und Produktionsablauf. Mit diesem Vorgehen wird ein Qualitätsmanagement in Anlehnung an die DIN ISO 9000 ff. gesichert.

3.1.3. Die Produzenten können die Kunden über die Verbindung des Produkts mit dem traditionellen Brauchtum informieren.

3.2. Anforderungen an die Verpackung und Kennzeichnung

3.2.1. Verpackungen und Umverpackungen müssen sauber und hygienisch einwandfrei sowie unbeschädigt sein.

3.2.2. Die regionale Dachmarke **Spreewald** ist auf der Verpackung oder dem Etikett in ausreichender Größe (mindestens 15 mm), an gut sichtbarer Stelle und in der vorgeschriebenen Form anzubringen. Die Zuerkennungsurkunde im A-3 Format informiert über die zertifizierten Erzeugnisse.

3.3. Der Betrieb hat entsprechende qualitätssichernde Maßnahmen zur Erfüllung der Qualitäts- und Prüfvorschriften zu treffen. Über erforderliche Eigenprüfungen sind sorgfältige Aufzeichnungen zu führen und auf Anforderung dem Markeninhaber der regionalen Dachmarke, dem Spreewaldverein e.V., vorzulegen.

4. Umweltkriterien

4.1. Umweltfreundliche Beseitigung von Rest- und Abprodukten mit lückenloser Dokumentation (z. B. Entsorgung von Farbresten).

4.2. Durchführung von Energiesparmaßnahmen, wo technologisch möglich (z. B. Nutzung von Holzabfällen zum Heizen).

4.3. Durchführung von Wassersparmaßnahmen, wo technologisch möglich (z. B. Kalt- und Warmwasser in Kreisläufen).

5. Schlussbemerkungen

5.1. Die Kriterien gelten in Verbindung mit der Markensatzung und der Vergabeordnung für die Gestattung der Nutzung der regionalen Dachmarke **Spreewald**.

5.2. Die Kriterien für die Vergabe der regionalen Dachmarke wurden in der vorliegenden Fassung vom Vorstand des Spreewaldvereins e.V. bestätigt.

5.3. Änderungen können nur auf Vorschlag des Fachbeirates für die regionale Dachmarke Spreewald vom Vorstand des Spreewaldvereines vorgenommen werden.

E. Biokraftstoffe

I. Industrielles Rapsöl

1. Grundsätzliches

1.1. Die mit der regionalen Dachmarke **Spreewald** gekennzeichneten Erzeugnisse müssen den relevanten Bestimmungen der Bundesgesetze, der Verordnungen sowie des EU-Rechts entsprechen (insbesondere der Pflanzenschutzhöchstmengenverordnung, der Schadstoffhöchstmengenverordnung – für die Produktion des Rapssamens, sowie der DIN 51 605 – für den Rapsölkraftstoff). Einzuhalten ist darüber hinaus die Biomasse – Nachhaltigkeitsverordnung (Bio**K**raft-Nach**V**). Bei Abgabe des Koppelprodukts Rapspresskuchen als Futtermittel ist die Verordnung (EG) Nr. 183/2005 einzuhalten.

1.2. Kennzeichnung der Erzeugnisse

Die Kraftstoffbezeichnung ist an der Zapfsäule der Tankstelle anzugeben, ebenso die zugrundeliegende DIN-Norm.

1.3. Die Pressanlage, die das Rapsöl herstellt, muss den gültigen hygienischen Bestimmungen für die Produktion von Lebensmitteln entsprechen.

1.4. Die Ergebnisse amtlicher Kontrollen zur Einhaltung der unter 1.1., 1.2. und 1.3. genannten Gesetze und Verordnungen sind bei der Prüfung vorzulegen. Es dürfen keine offenen Beanstandungen vorhanden sein.

1.5. Erzeugnisse:

- Rapsölkraftstoff

2. Regionalität

2.1. Der Sitz des Unternehmens und die Produktionsstätte der mit der regionalen Dachmarke gekennzeichneten Erzeugnisse müssen im Wirtschaftsraum **Spreewald** liegen.

2.2. Es dürfen nur Erzeugnisse mit der regionalen Dachmarke **Spreewald** gekennzeichnet werden, deren Rohstoffe zum überwiegenden Teil aus dem Wirtschaftsraum Spreewald stammen.

2.3. Ausnahmeregelungen zum Punkt 2.2. können von Markeninhaber auf Antrag befristet für 1 Jahr erlassen werden, wenn auf Grund von Mindererträgen durch höhere Gewalt (z.B. Wetterunbilden) die Rohstoffe im Wirtschaftsraum **Spreewald** nicht in ausreichender Menge erzeugt werden können.

2.4. Die Nutzung der regionalen Dachmarke **Spreewald** für den Gesamtbetrieb (Geschäftspapiere etc.) setzt voraus, dass die Mehrheit aller erzeugten Produkte bzw. mindestens 20 Erzeugnisse mit der regionalen Dachmarke Spreewald zertifiziert sind.

2.5. Der Nutzer der regionalen Dachmarke **Spreewald** hat auf Anforderung des Spreewaldvereins e.V. als Markeninhaber jederzeit durch Vorlage von Rechnungen/Lieferscheinen den Nachweis über die Herkunft der Rohstoffe zu erbringen.

3. Qualitätskriterien

3.1. Anforderungen an die Rohware

- Einsatz von Rapssaatgut nur mit Zertifikat auf Gentechnikfreiheit
- Rapsanbau nach guter fachlicher Praxis
- Anbau standortangepasster Sorten
- Anbau auf geeigneten Standorten
- Der Anbau von Raps sollte 20 % der Gesamtanbaufläche des Betriebes nicht übersteigen, um eine fünfjährige Fruchtfolge einhalten zu können
- Auswahl von Sorten mit hohem Ölgehalt und ohne Glucosinolatgehalt
- Ernte der Rapssaat zum Zeitpunkt der vollständigen Ausreife (Vollreife BBCH Code 89)
- Vermeidung von Auswuchs der Ölsaat
- Vermeidung von Verunreinigung und Befeuchtung bei Ernte und Transport
- Anteil an Besatz und Bruchkorn in der Rapssaat bei Einlagerung unter
- 1 Masseprozent
- Trocknung auf und Lagerung bei einem Wassergehalt von 5-8 Masseprozenten
- Lagertemperatur bei < 12 °C, schnelle Kühlung, Kaltbelüftung, durchgängige Belüftung
- Zweite Reinigung der Saat nach Entnahme aus dem Lager

3.2. Anforderungen an die Rapsölherstellung

- Schonender Pressvorgang mit möglichst geringem Wärmeeinfluss, max. 60 °C am Presskopf
- Reinigung des Öls über mindestens 2 Reinigungsstufen: Hauptreinigung (Grobklärung) und Sicherheitsfiltration (Endfiltration)
- Lagerung des Rapsölkraftstoffes dunkel und bei möglichst konstant niedrigen Temperaturen zwischen 5° und 10° C

3.3. Anforderungen an den Rapsölkraftstoff

Die Anforderungen an die Produktqualität gemäß der DIN 51 605 sind in der ab dem 01.01.2012 geltenden strengeren Fassung zu erfüllen:

TABELLE 1 GRENZWERTE FÜR RAPSÖL ALS KRAFTSTOFF DIN 51 605:2010-10

Prüfparameter	Prüfmethode	DIN 51 605:2010-10 min.	max.	Einheit
Visuelle Begutachtung	-	Frei von sichtbaren Verunreinigungen und Sedimenten sowie freiem Wasser		
Dichte bei 15 °C	DIN EN ISO 3675 DIN EN ISO 12185	910,0	925,0	kg/m³
Kin. Viskosität bei 40 °C	DIN EN ISO 3104	-	36,0	mm²/s
Heizwert	DIN 51900- 1,2 DIN 51900- 1,3	36,0	-	MJ/kg
Iodzahl	DIN EN 14111	-	125	g Iod/100 g
Säuregehalt	DIN EN 14104	-	2,0	mg KOH/g
Flammpunkt nach Pensky-Martens	DIN EN ISO 2719	101	-	°C
Zündwilligkeit	analog DIN EN 15195	4,0	-	-
Oxidationsstabilität bei 110 °C	DIN EN 14112	6,0	-	h
Gesamtverschmutzung	DIN EN 12662:1998-10	-	24	mg/kg
Schwefelgehalt	DIN EN ISO 20884	-	10	mg/kg
Phosphorgehalt	DIN 51627-6	-	3,0	mg/kg
Calciumgehalt	DIN 51627-6	-	1,0	mg/kg
Magnesiumgehalt	DIN 51627-6	-	1,0	mg/kg
Wassergehalt	DIN EN ISO 12937	-	750	mg/kg

Quelle: Handbuch Herstellung von Rapsölkraftstoff in dezentralen Ölgewinnungsanlagen, 2007, Seite 44

Kontrolle der erzielten Qualität des erzeugten Öles durch zertifizierte Labore im vierteljährlichen Abstand

3.4. Anforderungen an die Kennzeichnung

3.4.1. Die regionale Dachmarke Spreewald ist an der Zapfsäule in ausreichender Größe

- (mindestens 150 mm) an gut sichtbarer Stelle und in der vorgeschriebenen Form Anzubringen.
- Sie ist gleichfalls auf den Begleitpapieren in der vorgeschriebenen Form zu dokumentieren.

3.4.2. Der Betrieb erfüllt alle Maßnahmen der Qualitätssicherung und besitzt darüber eine umfassende Dokumentation.

4. Umweltkriterien

4.1. Für die Einhaltung der Biomasse-Nachhaltigkeitsverordnung (Bio**K**raft-Nach**V**) hat das Unternehmen eine Zertifizierung nach einem anerkannten Zertifizierungssystem durch eine dafür zugelassene Zertifizierungsstelle nachzuweisen.

4.2. Nutzung des Koppelproduktes Ölkuchen im regionalen Stoffkreislauf, als Futter in der Viehwirtschaft.

4.3. Die Zapfstellen müssen pflanzenöltaugliche Dichtungen, Schläuche und Leistungen besitzen. Es ist auf die Sauberkeit der Abfüllstellen zu achten.

4.4. Verunreinigungen von Gewässern sind zu vermeiden.

5. Schlussbemerkungen

5.1. Die Kriterien gelten in Verbindung mit der Markensatzung und der Vergabeordnung für die Gestattung der Nutzung der regionalen Dachmarke **Spreewald**.

5.2. Die Kriterien für die Vergabe der regionalen Dachmarke wurden in der vorliegenden Fassung vom Vorstand des Spreewaldvereins e.V. bestätigt.

5.3. Änderungen können nur auf Vorschlag des Fachbeirates für die regionale Dachmarke Spreewald vom Vorstand des Spreewaldvereines e.V. vorgenommen werden.

Vergabeordnung des Spreewaldvereins e.V. für die Gestattung der Nutzung der regionalen Dachmarke Spreewald

1. Neuzertifizierung

1.1. Die Erstprüfung erstreckt sich auf die gesamte Produktionsstätte und auf die Prüfung der zur Kennzeichnung beantragten Erzeugnisse und/oder Dienstleistungen.

1.2. Die Erstprüfung der zur Zertifizierung beantragten Erzeugnisse und/oder Dienstleistungen wird von den Zertifizierern im Auftrage des Spreewaldvereines e.V. durchgeführt.

1.3. Liegen positive Prüfergebnisse der DLG, pro agro, Kontrollring des integrierten Anbaus von Obst und Gemüse im Land Brandenburg e.V. oder der kontrolliert ökologischen Produktion aus dem laufenden Produktionsjahr vor, kann die Prüfung der Qualitäts- und/oder Umweltkriterien entsprechend entfallen. Gleiches gilt für QS, IFS, EUREPGAP und Tierwohl. Anderenfalls sind für die Qualitätsprüfung stichprobenweise Originalprodukte in ausreichender Menge, bei verpackter Ware bis zu drei Abpackungen, durch die Zertifizierer des Spreewaldvereines e.V. im Herstellerbetrieb oder Handel zu entnehmen.

1.4. Über das Ergebnis der Prüfungen wird ein Prüfprotokoll erstellt.

1.5. Bei negativem Prüfergebnis muss die Erstprüfung innerhalb von acht Wochen wiederholt werden.

2. Wiederholungszertifizierung

2.1. Die mit der Dachmarke gekennzeichneten Erzeugnisse und/oder Dienstleistungen sind in einjährigem Abstand einer Zertifizierung zu unterziehen, ebenso die Eignung der Produktionsstätte (entsprechend 1.2. und 1.3.).

2.2. Entspricht das gekennzeichnete Erzeugnis und/oder Dienstleistung nicht den Qualitäts- und Prüfbestimmungen, wird innerhalb von acht Wochen eine Nachprüfung vorgenommen.

2.3. Fällt die Nachprüfung negativ aus, wird gemäß der Markensatzung die weitere Nutzung der regionalen Dachmarke **Spreewald** untersagt.

2.4. Der Spreewaldverein e.V. behält sich zusätzliche Prüfungen des Erzeugnisses/Betriebes vor, wenn Anlass zur Annahme besteht, dass bei gekennzeichneten Produkten eine Qualitätsminderung eingetreten ist oder Zuwiderhandlungen gegen Festlegungen des Spreewaldvereins e.V. zur Erlangung der regionalen Dachmarke **Spreewald** begangen werden.

2.5. Über das Ergebnis der Prüfungen wird ein Prüfprotokoll erstellt.

3. Anwendungsberechtigung

3.1. Umverpackungen (Sammelverpackungen) dürfen nur dann mit der regionalen Dachmarke **Spreewald** gekennzeichnet sein, wenn die darin befindlichen Erzeugnisse die regionale Dachmarke **Spreewald** tragen.

3.2. Der Nutzer der regionale Dachmarke **Spreewald** ist berechtigt, selbige für produktbezogene Werbezwecke zu verwenden.

Vertrag über die Gestattung der Nutzung der regionalen Dachmarke Spreewald (Muster)

Die regionale Dachmarke (Kollektivmarke) ist in die Rolle des Deutschen Patent- und Markenamtes unter der Nummer 2024399 (10.11.1992) eingetragen.

Der Spreewaldverein e.V. mit Sitz in 15901 Lübben, Am Kleinen Hain 3, als Markeninhaber gestattet dem Unternehmen:

Name: _____

Anschrift: _____

_____

als Markennutzer die Benutzung der Kollektivmarke „Spreewald“ mit Wirkung vom _____ unter Einhaltung der gültigen Markensatzung, der gültigen Kriterien für die Vergabe der regionalen Dachmarke Spreewald und der gültigen Vergabeordnung, gemäß der Zertifizierungsrichtlinie vom 08.09.2021, für die im aktuellen Prüfungsprotokoll aufgeführten Produkte und/oder Dienstleistungen.

Die Gestattung der Nutzung der Kollektivmarke „Spreewald“ wird durch die folgende Wiederholungszertifizierung aktualisiert.

_____

Ort, Datum

_____ _____

Markeninhaber Markennutzer

Spreewaldverein e.V.

Gebührenordnung für die regionale Dachmarke Spreewald

1. Markennutzungsgebühren

Markennutzer gemäß der Markensatzung des Spreewaldvereines e.V., nachfolgend Unternehmen genannt, die den Markennutzungsvertrag zur Nutzung der regionalen Dachmarke **Spreewald** für von ihnen hergestellte Produkte oder angebotene Dienstleistungen unterzeichnet haben, zahlen eine jährliche Nutzungsgebühr **in Höhe von 0,25 % des Jahresumsatzes**, der mit diesen Produkten/Dienstleistungen erreicht wird.

Gegenwärtig gilt die beantragte und durch den Vorstand des Spreewaldvereines e.V. beschlossene, zeitweilig auf 0,20 % abgesenkte, Nutzungsgebühr. Für Spreewälder Gurken g.g.A. und Spreewälder Meerrettich g.g.A. gilt gleiches auch für die Rohwarenproduktion bei Lieferung der Rohware an Verarbeitungsunternehmen im Wirtschaftsraum Spreewald (indirekte Markennutzung).

Von der prozentualen Erhebung der Nutzungsgebühr ausgenommen ist die Kategorie der Gastronomie.

Gastronomische Unternehmen zahlen jährlich einen Festbetrag von 150,00 Euro, der überwiegend für die turnusmäßige Neuauflage des „Spreewälder Kulinariums“ eingesetzt wird.

Verkaufseinrichtungen von produzierenden Unternehmen, die die Prüfrichtlinie C. Dienstleistungen, I Handel erfüllen und damit die Gestattung der Nutzung der regionalen Dachmarke für diese Verkaufseinrichtung erhalten, zahlen dafür keine zusätzliche Markennutzungsgebühr, wenn dort mindestens 20 selbst erzeugte und mit der regionalen Dachmarke Spreewald zertifizierte sowie gekennzeichnete Produkte angeboten werden, für die die Nutzungsgebühr vom produzierenden Unternehmen entrichtet ist. Damit wird keine Doppelerhebung der Nutzungsgebühr vorgenommen.

Stellt ein Markennutzer aufgrund außergewöhnlicher Umstände den Antrag auf eine Senkung seiner Nutzungsgebühr, kann der Spreewaldverein e.V. eine zeitlich begrenzte Ausnahmeregelung beschließen.

Der Markeninhaber stellt dem Markennutzer im ersten Monat des Jahres die Umsatzabfrage zum Vorjahr. Bei Ausbleiben einer Antwort, auch nach Erinnerung und Mahnung, behält sich der Markeninhaber die Umsatzschätzung vor.

Die Zahlung der Nutzungsgebühr an den Markeninhaber der regionalen Dachmarke, den Spreewaldverein e.V., wird jeweils nach Eingang der Umsatzangabe bzw. nach vorgenommener Schätzung und Rechnungsstellung durch den Spreewaldverein e.V. fällig.

Die Nutzungsgebühr wird vom Spreewaldverein e.V. für die Marketingwirksamkeit der regionalen Dachmarke Spreewald eingesetzt:

- Bereitstellung der regionalen Dachmarke in der eingetragenen Form (per email als Aufkleber, als Plakette etc.)
- Werbemaßnahmen für die regionale Dachmarke
- Unterstützung der Markennutzer auf Messen und Ausstellungen
- Unterstützung von Verkaufsförderaktionen der Markennutzer im Verbund
- Unterstützungs- und Controllingaktivitäten im Umfeld der Markennutzung
- Weiterentwicklung des Markennutzungskonzeptes.

2. Prüfgebühren

Anfallende Kosten für die Erst- und Wiederholungszertifizierung werden vom Markeninhaber aus den eingenommenen Nutzungsgebühren beglichen. Der Aufwand der Prüfung wird dadurch minimiert, in dem für die Einhaltung von Qualitäts- und Umweltkriterien das Vorhandensein von Äquivalenzzertifikaten (pro agro, DLG, Ökokontrollstellen, IFS, QS, EUREPGAP; DEHOGA-Klassifizierung, Tierwohl) anerkannt wird.

Fachbeirat regionale Dachmarke Spreewald

1. Der Vorstand des Spreewaldvereins e.V. beruft die Mitglieder des Fachbeirates regionale Dachmarke **Spreewald**.

2. Der Fachbeirat regionale Dachmarke **Spreewald** besteht aus:

   - zwei Vertretern des Spreewaldvereins e.V.
   - einem Vertreter des Biosphärenreservates Spreewald
   - einem Vertreter des Landkreises Oberspreewald-Lausitz
   - einem Vertreter des Landkreises Spree-Neiße
   - einem Vertreter des Tourismusverbandes Spreewald e.V.
   - einem Vertreter des Landkreises Dahme-Spreewald
   - einem Vertreter der Stadt Cottbus
   - zwei externen Vertretern zur fachlichen Beratung.

   Jedes Fachbeiratsmitglied bestimmt für sich namentlich einen Stellvertreter.

   Der Vorstand des Spreewaldvereines e.V. beauftragt die externen Vertreter mit der Durchführung der Zertifizierungen.

3. Dem Fachbeirat werden vom Vorstand insbesondere folgende Aufgaben übertragen:

   - Weiterentwicklung der Kriterien für die Gestattung der Nutzung der regionalen Dachmarke
   - Empfehlungen für die Vergabe und Aberkennung der Nutzungsrechte der regionalen Dachmarke
   - jährliche Berichterstattung über die Nutzung der regionalen Dachmarke **Spreewald** an den Vorstand.

Antrag

auf Gestattung der Nutzung der regionalen Dachmarke **Spreewald** für folgende Produkte und Dienstleistungen: (ggf. Anlage)

1. Antragsteller

Name des Unternehmens .....

Sitz: .....

.....

Telefon: .....

Fax: .....

E-mail: .....

Ansprechpartner: .....

2. Angaben zum Betrieb

Erzeugnisse/Dienstleistungen, für die die Nutzung der regionalen Dachmarke beantragt werden:

.....

.....

.....

.....

Schon vorliegende Zertifikate für die beantragten Produkte/Dienstleistungen (IFS, QS, EUREPGAP, DEHOGA-Klassifizierung, pro agro, DLG, Kontrollring des integrierten Anbaus von Obst und Gemüse im Land Brandenburg e.V., kontrolliert ökologische Produktion, Tierwohl)

.....

.....

3. Verpflichtung

Hiermit verpflichte ich mich, alle Angaben bei der Zertifizierung wahrheitsgetreu zu machen, relevante Veränderungen unverzüglich anzuzeigen und die Mitarbeiter des Spreewaldvereins e.V. sowie zugelassene neutrale Prüfer in ihrer Kontrollfunktion durch Bereitstellung notwendiger Unterlagen und das Ermöglichen eines freien Zugangs zu den Betriebsstätten zu unterstützen.

4. Rechtsbelehrung

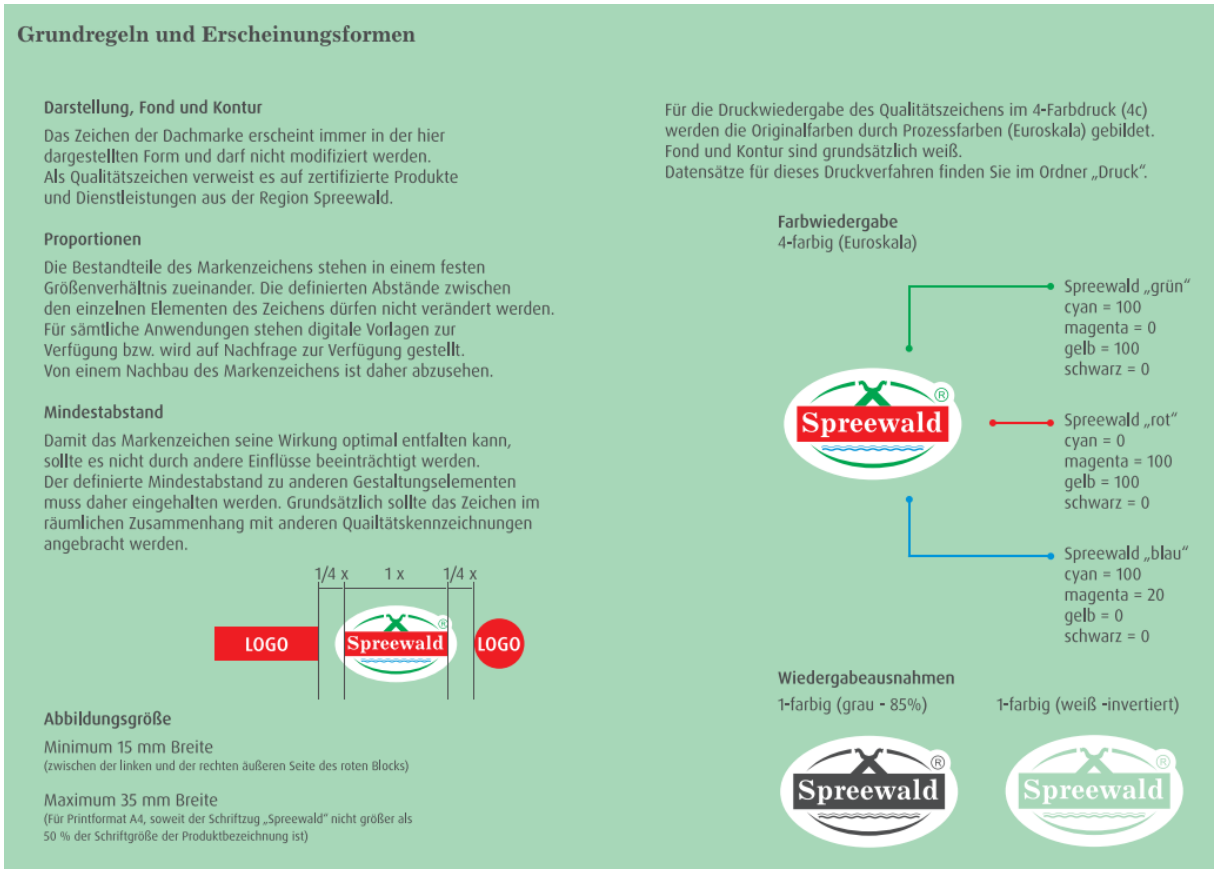
Ein Rechtsanspruch auf Gestattung der Nutzung der regionalen Dachmarke **Spreewald** besteht nicht.

....

Ort/Datum Unterschrift

Anlagen

Anlage 1: Darstellung der regionalen Dachmarke Spreewald - Grundregeln und Erscheinungsformen



Anlage 2: Produktspezifisches Prüfschema für die Bewertung von Produkteigenschaften

5-Punkte-Skala

Punkte	Qualitätsbeschreibung	allgemeine Eigenschaften
5	sehr gut	volle Erfüllung der Qualitätserwartung
4	gut	geringfügige Abweichung
3	zufrieden stellend	merkliche Abweichung
2	weniger zufrieden stellend	deutliche Fehler
1	nicht zufrieden stellend	starke Fehler
0	ungenügend	nicht bewertbar

Die Summe der Bewertungen wird durch die Anzahl der Prüfmerkmale dividiert. Es ergibt sich die Qualitätszahl in Punkten.

Anlage 3: Algorithmus zur Prüfung der Kriterien für die Vergabe der regionalen Dachmarke Spreewald

Beispiel

B. Verarbeitete Erzeugnisse
IV. Fleischerzeugnisse und Wurstwaren

1. Grundsätzliches	*Arbeitsschritte im Rahmen der Prüfung*
1.1. Die mit der regionalen Dachmarke Spreewald gekennzeichneten Erzeugnisse müssen den relevanten Bestimmungen des Lebensmittelrechts, der Bundesgesetze und Verordnungen sowie des EU-Rechts für Lebensmittel entsprechen (insbesondere Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz, Lebensmittelhygieneverordnung, Lebensmittelinformationsgesetz, Fleischhygienegesetz, Fleischhygieneverordnung, Fleischverordnung und weitere warengruppenspezifische Verordnungen).	siehe 1.4.
1.2. Die Kennzeichnung der Erzeugnisse muss den Verordnungen über die Kennzeichnung von Lebensmitteln (insbesondere: Lebensmittelkennzeichnungsverordnung, Fertigverpackungsverordnung) entsprechen.	siehe 1.4.
1.3. Der Betrieb muss den jeweils gültigen hygienischen Richtlinien entsprechen und die Zulassungsprüfung der Produktionsstätte muss erfolgreich bestanden sein.	siehe 1.4.
1.4. Die Ergebnisse amtlicher Kontrollen zur Einhaltung der unter 1.1., 1.2. und 1.3. genannten Gesetze und Verordnungen sind bei der Prüfung vorzulegen. Es dürfen keine offen stehenden Beanstandungen und Auflagen vorhanden sein.	- Einsichtnahme in die Dokumente der amtlichen Kontrollen wie z. B. des zuständigen Amtstierarztes und des Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamtes des Landkreises - Einsichtnahme in Analyseprotokolle externer Untersuchungen zur veterinärhygienischen Unbedenklichkeit von Erzeugnissen - Feststellung eventuell vorhandener Beanstandungen und Auflagen
1.5. Erzeugnisse: beantragte Erzeugnisse	- Abgleich der beantragten Produkte mit den in den Zertifizierungsrichtlinien verzeichneten Erzeugnisgruppen

2. Regionalität	*Arbeitsschritte im Rahmen der Prüfung*
2.1. Der Sitz des Unternehmens und die Produktionsstätte der mit der regionalen Dachmarke gekennzeichneten Erzeugnisse müssen im Wirtschaftsraum Spreewald liegen.	- Abgleich der territorialen Lage des Unternehmens und der Produktionsstätten mit der geographischen Karte des Wirtschaftsraumes Spreewald
2.2. Es dürfen nur Erzeugnisse mit der regionalen Dachmarke Spreewald gekennzeichnet werden, deren Hauptrohstoffe zum überwiegenden Teil aus dem Wirtschaftsraum Spreewald stammen.	- Auflistung der für das beantragte Erzeugnis verwendeten Hauptrohstoffe - Abgleich der territorialen Lage der Unternehmen, die diese Hauptrohstoffe erzeugen bzw. zuliefern, mit der geographischen Karte des Wirtschaftsraumes Spreewald - Erfassung der Mengenverhältnisse für diese Zulieferungen, um feststellen zu können, dass der überwiegende Teil aus dem Wirtschaftsraum Spreewald stammt
2.3. Ergänzende Zutaten (Gewürze etc.) dürfen überregional zugekauft werden, solange ein entsprechendes qualitatives und quantitatives Angebot nicht aus dem Wirtschaftsraum Spreewald besteht. Dieser Passus unterliegt einer jährlichen Prüfung durch den Markeninhaber, den Spreewaldverein e.V.	- Auflistung der für das beantragte Erzeugnis verwendeten ergänzenden Zutaten - Abgleich der territorialen Lage der Unternehmen, die diese ergänzenden Zutaten erzeugen bzw. zuliefern, mit der geographischen Karte des Wirtschaftsraumes Spreewald - kommen diese ergänzenden Zutaten nicht aus dem Wirtschaftsraum Spreewald, so ist zu prüfen, ob eine Produktionsstätte im Wirtschaftsraum Spreewald vorhanden ist
2.4. Die Nutzung der regionalen Dachmarke für den Gesamtbetrieb (Geschäftspapiere etc.) setzt voraus, dass mindestens 20 bzw. die Mehrheit der Erzeugnisse nach Punkt 2.2. zertifiziert sind.	- Auflistung der im Unternehmen zertifizierten Produkte - mindestens 20 Erzeugnisse sind zertifiziert, Bedingung erfüllt - weniger als 20 Erzeugnisse zertifiziert, dann Auflistung aller im Unternehmen erzeugten Produkte - Bestimmung des Anteils zertifizierter Erzeugnisse an den insgesamt erzeugten Produkten, um feststellen zu können, ob die Bedingung der Mehrheitlichkeit erfüllt wird

2.5. Ausnahmeregelungen zu den Punkten 2.2. bis 2.4. können vom Markeninhaber auf Antrag befristet für 1 Jahr erlassen werden, wenn auf Grund von unvorhergesehenen Produktionsausfällen (z. B. durch Seuchen) die Rohstoffe im Wirtschaftsraum Spreewald nicht in ausreichender Menge erzeugt werden können	- im Bedarfsfall Prüfung der Umstände, die Ausnahmeregelungen zu den Punkten 2.2. bis 2.4. notwendig machen (z. B. Einsicht in Seuchenberichte etc.) - Begründung dieser Ausnahmeregelungen für den Fachbeirat
2.6. Der Nutzer der regionalen Dachmarke Spreewald hat auf Anforderung des Spreewaldvereins e.V. als Markeninhaber jederzeit durch Vorlage von Rechnungen/ Lieferscheinen oder vertraglichen Vereinbarungen den Nachweis über die Herkunft der Rohstoffe zu erbringen.	stichprobenartige Überprüfung von Rechnungen/Lieferscheinen

3. Qualitätskriterien	*Arbeitsschritte im Rahmen der Prüfung*
3.1. Anforderungen an das Produkt	
3.1.1. Sensorische Prüfung nach folgenden Merkmalen - Zustand der Verpackung (z. B. geeignete Hülle, saubere Verpackung) - Aussehen, Farbe (z. B. gleichmäßige Mischung und Farbe) - Farbhaltung (z. B. gute Farbhaltung) - Zusammensetzung (z. B. gute Fleischauswahl, produktgerechte Zusammensetzung) - Konsistenz (z. B. Fleisch mit richtigem Biss) - Geruch und Geschmack (z. b. aromatisch, frisch, produktentsprechende Würzung) Es müssen mindestens 4,0 Punkte (siehe Anlage 2) erreicht werden.	- für den Fall des Vorhandenseins von z. B. DLG- bzw. QS-Prüfbefunden werden diese durch die Prüfer anerkannt, es erfolgen keine weiteren sensorischen Prüfungen - für den Fall des Nichtvorhandenseins entsprechender DLG bzw. QS-Prüfbefunde erfolgt eine stichprobenweise Prüfung der beantragten Erzeugnisse durch die Prüfer auf der Grundlage der in der Anlage 2 beigefügten Tabelle - Ermittlung des Punktwertes, wobei mindestens 4,0 Punkte erreicht werden müssen - Besprechung vorhandener Mängel bzw. Einschränkungen mit dem Unternehmen
3.1.2. Laboruntersuchungen - auf bindegewebsfreies Magerfleisch - pH-Wert - LF-Wert (wo notwendig)	- vom Unternehmen vorzulegen
3.1.3. Für spezifische Erzeugnisse sind die entsprechenden Präzisierungen der zu prüfenden Merkmale vorzunehmen.	- im Bedarfsfalle erfolgt die Prüfung nach den in Frage kommenden Präzisierungen

3.2. Anforderungen an die Verpackung und Kennzeichnung	
3.2.1. Verpackungen und Umverpackungen müssen sauber und hygienisch einwandfrei sowie unbeschädigt sein	- Kontrolle des Zustandes der Verpackung und Umverpackung durch stichprobenartige Inaugenscheinnahme
3.2.2. Die regionale Dachmarke ist auf der Verpackung, dem Etikett oder auf dem Preisschild (bei unverpackter Ware) in ausreichender Größe (bei Abpackungen über 500 g Inhalt oder auf dem Preisschild mindestens 15 mm) an gut sichtbarer Stelle in der vorgeschriebenen Form anzubringen	- Besprechung der vom Unternehmen vorgesehenen Vorstellungen über die Gestaltung und Platzierung der regionalen Dachmarke auf der Verpackung - Information über die in den Richtlinien genannten Abmessungen
3.3. Der Betrieb hat entsprechende qualitätssichernde Maßnahmen zur Erfüllung der Qualitäts- und Prüfvorschriften zu treffen. Über erforderliche Eigenprüfungen sind sorgfältige Aufzeichnungen zu führen und auf Anforderung dem Fachbeirat regionale Dachmarke des Spreewaldvereins e.V. vorzulegen	- stichprobenartige Kontrolle der im Unternehmen bestehenden qualitätssichernden Maßnahmen

4. Umweltkriterien	*Arbeitsschritte im Rahmen der Prüfung*
4.1. Umweltfreundliche Beseitigung von Rest- und Abprodukten mit lückenloser Dokumentation (z. B. Abwasser über Fettabscheider ins öffentliche Netz)	- stichprobenartige Kontrolle der im Unternehmen bestehenden Unterlagen über die umweltfreundliche Beseitigung von Rest- und Abprodukten.
4.2. Durchführung von Energiesparmaßnahmen, wo technologisch möglich (z. B. Wärmeaustauscher, Solarenergie)	- Information über vorhandene Energiesparmaßnahmen bzw. beabsichtigte Maßnahmen
4.3. Durchführung von Wassersparmaßnahmen, wo technologisch möglich (z. B. Kalt- und Warmwasser in Kreisläufen)	- Information über vorhandene Wassersparmaßnahmen bzw. beabsichtigte Maßnahmen

5. Schlussbemerkungen	*Arbeitsschritte im Rahmen der Prüfung*
5.1. Die Kriterien gelten in Verbindung mit der Markensatzung und der Vergabeordnung für die Gestattung der Nutzung der regionalen Dachmarke Spreewald.	
5.2. Die Kriterien für die Vergabe der regionalen Dachmarke wurden in der vorliegenden Fassung vom Vorstand des Spreewaldvereins e.V. bestätigt.	- die externen Mitglieder des Fachbeirates legen die Protokolle dem Fachbeirat zur Beschlussfassung vor - nach erfolgter positiver Beschlussfassung erhält das Unternehmen ein Zertifizierungsprotokoll, zwei Exemplare des Markennut-

	zungsvertrages und eine A 3-formatige Urkunde
5.3. Änderungen können nur durch Beschluss des Fachbeirates und des Vorstandes des Spreewaldverein e.V. vorgenommen werden	- im Falle der Notwendigkeit von Änderungs- bzw. Ergänzungsvorschlägen für die Prüfkriterien zur Vergabe der regionalen Dachmarke Spreewald sind diese von den externen Mitgliedern des Fachbeirates zu erarbeiten und dem Fachbeirat vorzulegen - der Fachbeirat kann dann entsprechende Änderungen bestätigen und dem Vorstand des Spreewaldvereins e.V. (Markeninhaber) zur Entscheidung vorlegen.

Anlage 4: Grundlage und Abfolge der Aktivitäten zur Zertifizierung mit der regionalen Dachmarke Spreewald

I) Grundlage der Zertifizierung bildet die „Zertifizierungsrichtlinie für die Zuerkennung der regionalen Dachmarke Spreewald“, beschlossen vom Vorstand des Spreewaldvereins e.V. am 06.11.2001, sowie bei den Tagungen des Fachbeirates bis inklusive 08.09.2021 bzw. den Vorstandstagungen bis inklusive 03.11.2021.

Diese Richtlinie enthält die für die Arbeit notwendigen Dokumente:

- Markensatzung
- Prüfrichtlinie mit Kriterien
- Vertrag über die Gestattung der Nutzung der regionalen Dachmarke Spreewald
- Fachbeirat regionale Dachmarke Spreewald
- Vergabeordnung des Spreewaldvereins e.V. für die Gestattung der Nutzung der regionalen Dachmarke Spreewald
- Gebührenordnung für die regionale Dachmarke Spreewald
- Antrag auf Gestattung der Nutzung der regionalen Dachmarke Spreewald

Der Zertifizierungsrichtlinie sind folgende Anlagen beigefügt:

- Bilddarstellung der regionalen Dachmarke Spreewald
- Produktspezifisches Prüfschema für die Bewertung von Produkteigenschaften
- Algorithmus zur Prüfung der Kriterien für die Vergabe der regionalen Dachmarke Spreewald
- Grundlage und Abfolge der Aktivitäten zur Zertifizierung mit der regionalen Dachmarke Spreewald
- Produkt- und Leistungsbeschreibungen

II) Abfolge der Aktivitäten zur Zertifizierung

Akquise von Unternehmen zur Zertifizierung von Produkten und Dienstleistungen, vornehmlich durch:

- Mitglieder des Vorstandes des Spreewaldvereins e.V.
- Mitglieder des Fachbeirates
- Mitarbeiter der Geschäftsstelle des Spreewaldvereins e.V.

bzw. interessierte Unternehmen melden ihr Interesse für eine Markennutzung mit dem Antragsformular an.

Übergabe der Kontaktdaten aus der Akquise an die beiden externen Vertreter zur fachlichen Beratung im Fachbeirat (Prüfer)

Terminvereinbarung zwischen den beiden Prüfern und den akquirierten Betrieben zur Durchführung der Zertifizierung.

Hinweis: Zertifizierungsrichtlinie kann unter www.spreewaldverein.de eingesehen werden.

Durchführung der Zertifizierung durch beide Prüfer im Unternehmen, entsprechend den o.g. Arbeitsgrundlagen.

Anfertigung des Prüfprotokolls durch die beiden Prüfer. Dieses Protokoll enthält die Aufstellung aller zertifizierten Produkte und Dienstleistungen.

Übergabe des Prüfprotokolls an den Markeninhaber, Spreewaldverein e.V.

Einberufung des Fachbeirates durch den Markeninhaber mit Übergabe einer Tagesordnung an die Mitglieder, so z. B.

- Bestätigung des Protokolls der vorangegangenen Sitzung des Beirates
- Tätigkeitsbericht der Prüfer
- Vorstellung von Neu- und Wiederholungszertifizierungen
- Aktuelle Tagesordnungspunkte, die sich aus der Arbeit zur Dachmarkenstrategie ergeben – Markenschutz, Marketing und Öffentlichkeitsarbeit.

Beschlussfassung des Fachbeirates zu den vorgestellten Neu- und Wiederholungszertifizierungen

Der Markeninhaber informiert die zertifizierten Unternehmen schriftlich über die Zuerkennung der Nutzungsberechtigung und übersendet ein Exemplar des Prüfprotokolls sowie das Vertragsformular zur Gestattung der Nutzung der regionalen Dachmarke in 2-facher Ausfertigung mit der Bitte um Rücksendung eines unterschriebenen Exemplares in der Frist von 2 Wochen. Darüber hinaus werden die A3-formatigen Urkunden mitgesandt bzw. übergeben.

Die Erteilung von außerordentlichen Nutzungsberichtigungen (Sonderfall) durch den Markeninhaber (ohne Tagung des Markenbeirates) bedürfe es gleichfalls der Schriftform.

Die Gebührenordnung kommt im ersten vollständigen Jahr der Markennutzung zur Anwendung.

Zur Umsatzabfrage schreibt der Markeninhaber im ersten Monat eines jeden Jahres alle Unternehmen mit zertifizierten Produkten und Dienstleistungen an (außer Gastronomie).

Um den Unternehmen die Orientierung zu erleichtern und Abstimmungsschwierigkeiten zu vermeiden, wird der Umsatzabfrage ein Duplikat des gültigen Zertifizierungsprotokolls beigefügt. Versäumt der Markennutzer die Umsatzangabe, erhält er vom Markeninhaber nach einer Frist von einem Monat eine Erinnerung. Verstreicht diese Frist ergebnislos, so wird die Umsatzangabe angemahnt. Antwortet der Markennutzer nicht zeitnah, so schätzt der Markeninhaber den Umsatz.

Die Rechnungslegung durch den Markeninhaber an den Markennutzer erfolgt umgehend nach Eingang der Umsatzangabe bzw. der Umsatzschätzung.

Anlage 5: Teil D – Handwerkliche – und kunsthandwerkliche Erzeugnisse Kategorie: Holzpantoffeln

Produktbeschreibung und einige Informationen zur Herstellung der Spreewälder Holzpantoffeln

Firma: Holzpantoffelmacherei
Manfred Karolczak
Lindenstr. 5, 03096 Burg (Spreewald)
Handwerksbetrieb in der 3. Generation, gegründet 1909

Material:

Erlen und Pappelholz, Draht, Klammern, Leder vom Rind oder Schwein

Beschreibung des Produktes:

Oberleder wird an der Holzsohle mittels Draht und Klammern aufgenagelt und umfasst den Fuß von der Zehenpartie bis zum Spann

Herstellung des Holzpantoffels:

Baumstamm (Erle oder Pappel) wird mittels eines Horizontalgatters und Bandsäge aufgeschnitten, Ausfräsen des Holzstücks zu einer Holzsohle

Lederarbeiten:

Lederhäute (Schwein oder Rind) zu Lederblättern ausstanzen

Typische Arbeitsweise:

Spannen des Lederblattes über einen Leisten und Aufnageln des Lederblattes auf die Holzsohle, mitels Draht, Klammern und Nägeln

Material aus der Region:

Pappel - Erlenholz

Produkt hat sich in seiner Form seit 1909 nur wenig geändert.

Anlage 6: Teil D – Handwerkliche – und kunsthandwerkliche Erzeugnisse

Kategorie: Regale, Warenträger

Produktbeschreibung und Dokumentation zur Herstellung der Regale und Warenträger für die Präsentation von Spreewalderzeugnissen

Firma: Tischlerei Benack

Meisterbetrieb

OT Tornitz, Tornitzer Lindenstraße 24

03226 Vetschau/Spreewald

Handwerksbetrieb, gegründet am 01.03.2006

Materialien:

- Kiefern- und Fichtenholz, aber auch Erle und Pappel als Rahmen- und Trägermaterial
- Leime, Schrauben und Dübel für die Verbindungen
- Lacke, Lasuren, Öle (pflanzlich) und Hartwachse für die Oberflächenbehandlung
- Metallrohre oder Fachbodenträger zur Lagerung der Regalböden

Produktbeschreibung:

Regale und Warenträger aus Massivholz zur Präsentation von Nahrungsmitteln.
Die Ausführung erfolgt in Stollenbauweise. Alle Regalböden sind in der Höhe und Neigung verstellbar und liegen auf verdeckt angebrachten Metallrohren.

Herstellung:

Rohholz auftrennen, abrichten, aushobeln und auf Fertigmaß zuschneiden.
Eckverbindungen und Löcher für die Metallrohre anreißen und bohren. Rahmholz schleifen und erste Oberflächenbeschichtung auftragen. Danach erfolgt ein Zwischenschliff und anschließend die Endbehandlung. Nach der Trocknung der Oberfläche können die Rahmenteile miteinander verbunden werden. Gleicher Arbeitsablauf erfolgt bei der Fertigung von Regalböden. Die Oberflächenbehandlung wird im Streich-, Roll- oder Spritzverfahren ausgeführt.

Material aus der Region:

Sämtliche Holz- und Plattenware wird in der Region gewonnen und zwischenverarbeitet.

Die so entstandenen Regale und Warenträger wurden eigens für einen Hofladen entworfen und gefertigt.

Anlage 7: Teil C – Dienstleistungen, Abschnitt V, Freizeitangebote Kategorie: Schauproduktion

Leistungsbeschreibung: Schauproduktion für Produkte aus dem Wirtschaftsraum Spreewald

1. Die Bestimmungen im Punkt Grundsätzliches werden erfüllt, entsprechend den Festlegungen des Teils und Abschnitts der Zertifizierungsrichtlinie, denen das Unternehmen als Produktionsunternehmen zuzuordnen sind.
2. Die Produkte, die im Rahmen einer Schauproduktion hergestellt werden, müssen selbst mit der regionalen Dachmarke Spreewald zertifiziert sein, damit die Schauproduktion die regionale Dachmarke Spreewald zuerkannt bekommen kann.
3. Die Qualitätskriterien werden spezifisch in folgenden Unterpunkten gefasst:
   - <u>Servicequalität</u>
     Den Besuchern werden Produkte, die im Rahmen der Schauproduktion hergestellt werden, ggf. gegen Bezahlung und dort wo möglich, zur Verkostung angeboten. Auf Wünsche von Kindern, Senioren und Behinderten wird eingegangen.
   - <u>Ambientequalität</u>
     Sie unterliegt den Anforderungen des jeweiligen Produktionsprozesses.
   - <u>Informationsqualität</u>
     Informiert wird über die regionale Dachmarke Spreewald und über geografisch geschützte Angaben. Darüber hinaus gibt es Informationen zur Schauproduktion in Form eines Flyers bzw. im Internet. Die Exkursionsführer sind in der Lage, umfassend über die Produktion und deren Einbindung in die regionale Dachmarke Spreewald bzw. andere Kollektivmarken, wie z.B. „Spreewälder Gurken“ und „Spreewälder Meerrettich“ zu informieren. Das schließt die Erläuterung der Spezifik des Wirtschaftsraumes Spreewald mit ein.
4. Die Anforderung an die Kennzeichnung wurde schon im Zusammenhang mit der Produktzertifizierung überprüft.
5. Die Anforderung an die Umweltkriterien wurden im Zusammenhang mit der Produktzertifizierung überprüft.

Anlage 8: Teil C – Dienstleistungen, Abschnitt V, Freizeitangebote
Kategorie: Kahnfahrten

Leistungsbeschreibung „Spreewälder Kahnfahrt“

Zur Durchführung einer „Spreewälder Kahnfahrt“ sind folgende Voraussetzungen zu erfüllen:

- Zulassung der für die Kahnfahrt vorgesehenen Kähne gemäß Landesschifffahrtsverordnung des Landes Brandenburg vom 25.04.2005.
  Ergänzend gilt die „Richtlinie für den Bau und die Ausrüstung von Spreewaldkähnen“ vom 14. März 2006, veröffentlicht im Amtsblatt für Brandenburg Nr. 23 vom 14. Juni 2006.

  Später vorgenommene Änderungen an vorgenannten Richtlinien werden eingearbeitet.
- Die Kahnfährleute sind Inhaber des vom Landesamt für Bau, Wohnen und Verkehr ausgestellten gültigen Schiffsführerschein, Kategorie E.
- Die für die Kahnfahrt benutzten Kähne müssen alle 3 Jahre vom Landesamt für Bauen und Verkehr auf technische Sicherheit geprüft werden.

Für die Zertifizierung einer Spreewälder Kahnfahrt mit der regionalen Dachmarke Spreewald sind neben den vorgenannten grundsätzlichen Anforderungen die nachstehenden Qualitätsparameter verpflichtend zu erfüllen:

- <u>Angebot von Speisen und Getränken aus dem Wirtschaftsraum Spreewald</u>
  Aus dem Gesamtsortiment des Angebotes durch den Fährmann auf dem Kahn müssen die Speisen und Getränke mehrheitlich (mindestens 51 %) von Unternehmen mit Sitz und Produktionsstätte im Wirtschaftsraum Spreewald hergestellt sein.

  Selbst hergestellte Speisen und Getränke werden als regional im Sinne des Wirtschaftsraumes Spreewald anerkannt.
- <u>Informationsqualität über den Spreewald</u>

  Die Kahnfährleute sind aussagefähig zu:

  - der Region Spreewald (Wirtschaftsraum/Reisegebiet) – Geografie und Sehenswürdigkeiten
  - der regionalen Dachmarke Spreewald als Herkunfts- und Qualitätszeichen für Produkte und Dienstleistungen aus dem Wirtschaftsraum Spreewald
  - den von der Europäischen Union geschützten geografischen Angaben „Spreewälder Gurke“ und „Spreewälder Meerrettich“
  - der Geschichte der Kultur des Spreewaldes
  - der Geschichte, der Kultur und der Bräuche der Wenden/Sorben
  - dem UNESCO Biosphärenreservat Spreewald und dem Naturpark „Niederlausitzer Landrücken“, inkl. Flora und Fauna
  - den Aktivitäten für den Erhalt und der Pflege der Kulturlandschaft Spreewald, inklusive der Tätigkeit der Bürgerstiftung Kulturlandschaft Spreewald
  - den Sehenswürdigkeiten in den Orten an der Kahnfahrstrecke
  - dem Fluss Spree von der Quelle bis zur Mündung, einschließlich wasserwirtschaftlicher Besonderheiten

  Bei der Zertifizierung wird ein Gespräch über wesentliche Inhalte der Informationsqualität geführt.

- Qualität der Abfahrtsstelle
  Das Fährunternehmen hält für die Durchführung seiner Kahnfahrten eine eigene Abfahrtsstelle bereit (Eigentum, Pacht, Nutzungsvereinbarung). Es sichert die ständige Erreichbarkeit (minimale Anforderung: Mobiltelefonanschluss mit Mailbox). Auf Informationstafeln und in Werbemitteln wird korrekt über den Zeitraum der angebotenen Leistungen informiert, deklarierte Abfahrtszeiten sind einzuhalten.

  In der Nähe der Kahnabfahrtsstelle befinden sich eine frei benutzbare Toilette und Parkmöglichkeiten, nach Möglichkeit ist die Behindertengerechtheit zu gewährleisten.

- Beteiligung am Erhalt der Spreewaldlandschaft
  Zum Erhalt der einzigartigen Kulturlandschaft Spreewald wird ein Beitrag geleistet in Form

  - einer Spende an die Bürgerstiftung Kulturlandschaft Spreewald oder/und

  - eines Sponsorings für ein konkretes Projekt oder/und

  - der Verkauf von Produkten in der Sonderedition, z.B. Meerrettich und Honig, der Bürgerstiftung Kulturlandschaft Spreewald.

- Ambientequalität
  Die Bekleidungsordnung für Kahnfährleute zur Durchführung von Spreewälder Kahnfahrten umfasst das Tragen der „Kahnfahr-Weste“ des jeweiligen Unternehmens sowie eines weißen Hemdes bzw. weißen Bluse mit einem Aufnäher der regionalen Dachmarke Spreewald.

  Weitere Bekleidungsregelungen der jeweiligen Unternehmen werden eingehalten.

  Auf Wunsch von Reisegruppen werden gegen Aufpreis Fahrten in oder ortsüblichen Arbeits- oder Festtagstracht bzw. die Begleitung der Fahrten durch Personen in entsprechender Tracht angeboten.

  Kähne haben grundsätzlich einen schwarzen umweltverträglichen Anstrich.

- Senioren- und Kinderfreundlichkeit
  Absicherung der Seniorenfreundlichkeit durch Gewährung von Hilfen beim Ein- und Aussteigen sowie der Kinderfreundlichkeit durch das Angebot gesunder, kindgerechter Getränke (z.B. Säfte von Spreewälder Mostereien).

- Zur Umweltentlastung ist bei Benutzung von Außenbordmotoren die Einhaltung der „Bodenseenorm“ verpflichtend. Der Einsatz von Außenbordmotoren erfolgt nur auf den Abschnitten, die behördlich dafür zugelassen sind.

Für die Zertifizierung einer Spreewälder Kahnfahrt mit der regionalen Dachmarke Spreewald sind nachstehende Qualitätsparameter wahlweise (mindestens 5 von 8) zu erfüllen:

- auf Wunsch von Reisegruppen wird gegen Aufpreis die Durchführung der Kahnfahrt in einer Fremdsprache angeboten bzw. die Begleitung mit einem entsprechenden Dolmetscher abgesichert,
- Verkostung von Produkten, die im Wirtschaftsraum Spreewald hergestellt wurden,
- Angebot von naturkundlichen Führungen,
- Begrüßung der Fahrgäste auf sorbisch/wendisch,
- Angebot der „Kulinarischen Kahnfahrt“ (gemeinsam mit Gastronomen aus dem Spreewald),
- Unterstützung der Gäste bei der Gestaltung weiterführender touristischer Aktivitäten
- Mitgliedschaft im Fremdenverkehrsverein
- Angebot von Kahnfahrten, die behindertenfreundlich bzw. behindertengerecht gestaltet sind.

Abschließende Bestimmungen

Die Zertifizierung mit der regionalen Dachmarke Spreewald nach dieser Leistungsbeschreibung ist möglich für Kahnfährunternehmer.

Bei der Zertifizierung von Kahnfährunternehmen, die mehrere Personen beschäftigen bzw. aus mehreren Personen bestehen, sollte mindestens die Hälfte dieses Personenkreises anwesend sein.

Kahnfährunternehmer erhalten nach bestandener Zertifizierung und Bestätigung durch den Fachbeirat die Berechtigung zur Nutzung der regionalen Dachmarke (Tragen an der Kleidung, Verwendung auf Geschäftspapieren, Visitenkarten etc.).

Anlage 9: Teil D – Handwerkliche – und kunsthandwerkliche Erzeugnisse Kategorie: Trachten

Produktbeschreibung und einige Informationen zur Herstellung von Trachten aus Burg (Spreewald) und Umgebung

Firma: Trachtenstickerei
Christa Dziumbla
Wendenkönigstr. 9
03096 Burg (Spreewald)
Tel./Fax 035603/874

Die Trachtenstickerei als Handwerksbetrieb besteht seit 1990.

Historie:

Die Basis bilden historische Trachten, aus dem Fundus der Mutter und anderer älterer Bürger von Burg.

Die Verwendung originaler Muster ist von besonderer Bedeutung. Die Muster werden auf Pergamentpapier mit Bleistifte abgenommen und danach auf die Trachtenstoffe übertragen. Anschließend erfolgt die Auswahl geeigneter Stickgarne.

Material:

Batist, Satin, Seide und andere Stoffe sowie Wolle, Spitzenborden, Stickgarne

Herkunft:

Die verschiedenen Stoffe stammen von exterritorialen Anbietern, einschließlich der Plauener Spitze, da es keine regionale Weberei gibt.

Die Wolle für das Stricken der Socken und Stulpen wird in der eigenen Spinnerei am traditionellen Spinnrad aus original Spreewälder Schafsschur hergestellt.

Herstellung:

Alle Trachtenteile werden in Handarbeit hergestellt. Das Besticken der Stoffe erfolgt mit Hilfe eines Stickrahmens aus Holz. Das Vernähen der vorbereiteten Teile, das Annähen der Spitze und das Stecken der Tracht erfolgen per Hand.

Besonderheiten:

Besonders charakteristisch für Trachten aus Burg/Spreewald und Umgebung sind Muster mit Blumenmotiven, speziell Rose, Stiefmütterchen und Veilchen.

In anderen Orten des Spreewaldes sind gebietsbezogene Variationen, gemäß örtlicher Traditionen, vorhanden. In die Ausfertigung der verschiedenen Trachten fließen Modetrends ein.

Folgende Trachtenarten werden in Burg/Spreewald und Umgebung gefertigt:

- Festtagstracht
- Hochzeitstracht
- Arbeitstracht
- Kirchgangstracht
- Schultracht.

Die Trachten werden für Erwachsene und Kinder sowie in einer Spezialkollektion für Trachtenpuppen angefertigt.

Anlage 10: Teil C – Dienstleistungen, Abschnitt V, Freizeitgestaltung

Kategorie: Wellnessarrangements

Leistungsbeschreibung und Informationen für Wellnessarrangements aus dem Wirtschaftsraum Spreewald

1. Wellnessarrangements können aus einem oder aus mehreren Leistungsteilen bestehen, die in ihrer Gesamtheit bewertet werden.
2. Die Leistungsbestandteile für die Wellnessarrangements können aus verschiedenen Bereichen stammen:
   - äußerliche Anwendungen z.B. aus dem Bereich der kosmetischen Erzeugnisse, aus dem Bereich der Massage oder/und aus dem Bereich des Sauna- und Bäderbetriebes
   - Die Wellnessanwendungen können eine innere Komponente enthalten:
     - Ernährungsangebote mit Wohlfühleffekt
     - Solche Angebote können Obst und Gemüse in Variationen darstellen,
     - genauso wie Getränkekreationen.
3. Die Zuerkennung der regionalen Dachmarke Spreewald setzt voraus, dass in einem Arrangement insgesamt mehrheitlich Rohstoffe aus dem Wirtschaftsraum Spreewald eingesetzt werden bzw. die Rohstoffe aus dem Spreewald sinnstiftend für das Arrangement sind.
4. Für den Fall, dass ein Arrangement nicht auf den Einsatz von Rohstoffen abzielt, sondern auf das Erbringen aktiver Leistungen, z.B. Radtouren, geführte Wanderungen, Kanutour, abstellt, ist die Lage der Durchführungsstrecke im Wirtschaftsraum Spreewald entscheidend.

Anlage 11: Teil C – Dienstleistungen, Kapitel V Freizeitangebote

Kategorie: Promotion

Leistungsbeschreibung und Informationen für die Dienstleistung Promotion

1. Der Sitz des Unternehmens, das die Nutzung der regionalen Dachmarke Spreewald beantragt, liegt im Wirtschaftsraum Spreewald. Die Durchführung der Promotionmaßnahmen ist nicht an die Gebietskulisse der Spreewaldregion gebunden.
2. Es werden in überzeugender Weise ein oder mehrere Inhalt(e) dargestellt, die
   - Geschichte
   - Brauchtum
   - Kultur
   - Naturreichtum
   - Typische Produkte oder Dienstleistungen
   - Sehenswürdigkeiten der Spreewaldregion

   umfassen. Dieses wird durch die Prüfer stichprobenartig begutachtet.
3. In den Qualitätskriterien wird auf die Informationsqualität abgestellt. Andere Merkmale sind auf Grund der Detailliertheit und Differenziertheit von Promotionsmaßnahmen nicht allgemein beschreib- und nachprüfbar.
4. Promotionprodukte, die den Spreewald nach außen und innen bewerben, können zum Beispiel sein:
   - Auftritte von Künstlern
   - Druckerzeugnisse
   - Seminare
   - Programmangebote
   - Gästeführungen.
5. Die Qualität der eigentlichen künstlerischen Darstellung/Darbietung kann nicht bewertet werden.
6. Das Produkt/Teile des Produkts sind dem Fachbeirat bezüglich der Bewertung von Punkt 2 und 3 dieser Leistungsbeschreibung in geeigneter Weise zur Begutachtung vorzulegen.

Anlage 12: Teil D – Handwerkliche – und kunsthandwerkliche Erzeugnisse

Kategorie: Korbwaren

Produktbeschreibung und einige Informationen zur Herstellung von Korbwaren im Spreewald

Firma: Dieter Dziumbla
Wendenkönigstr. 9
03096 Burg (Spreewald)
Tel./Fax 035603/874

Materialien:

Weidenruten von Kugelkopfweiden in verschiedenen Stärken zum Flechten der Körbe und zur Herstellung der Korbbügel.

Produktbeschreibung:

Weidenkörbe traditionell genutzt für den Warentransport auf Kähnen. Deshalb werden sie auch in unterschiedlichen Abmessungen hergestellt.

Herstellung:

Bügel werden 1 Jahr vor der Korbherstellung vorbereitet. Die dafür geeigneten stärkeren Ruten werden auf ein Rundgestell gezogen und ca. 1 Jahr getrocknet. Der Korbboden wird aus Weidenruten geflochten. Dies geschieht mit Hilfe einer speziellen Flechtbank. Danach wird der Boden auf ein Drehbrett geheftet. Im Anschluss daran werden die Ruten nach oben gebunden und geheftet. Es schließt sich das Flechten der Korbwände an.

Eine regionale Besonderheit besteht darin, dass um die Korbwand herum zum Zwecke einer höheren Stabilität und Belastbarkeit des Korbes ein verstärktes Weidengeflecht geführt wird.

Material aus der Region:

Weidenruten, geschnitten von Kopfweiden aus der Region Burg und Umgebung.

Anlage 13: Teil D – Handwerkliche – und kunsthandwerkliche Erzeugnisse

Kategorie: Wolle

Produktbeschreibung und einige Informationen zur Herstellung und Verarbeitung von Wolle im Spreewald

Firma: Dieter Dziumbla
Wendenkönigstr. 9
03096 Burg (Spreewald)
Tel./Fax 035603/874

Materialien:

Wollschur von Schafen

Produktbeschreibung:

- Wolle auf Knäul zum Stricken
- gestrickte Wollsocken bzw. Wollarmschoner

Herstellung:

Die Wollschur wird zunächst mittels einer speziellen Maschine kadiert. Die Wollfaser wird so in eine Richtung gebracht und zu sogenannten Vliesstücken gepackt. Dem schließen sich die Arbeitsgänge Waschen, Spülen und Trocknen an. Das Material wird dann nochmals über die Kadiermaschine geführt. Es entsteht ein weiches Wollvlies, welches über gute Spinneigenschaften verfügt.

Mit einem traditionellen Handspinnrad wird ein Faden erzeugt, der zu einem Knäul gewickelt wird. Im Anschluss daran werden 2 oder 3 Fäden mit Hilfe des Spinnrades zu einem fertigen Wollfaden zusammengezwirnt und auf eine Haspel aufgewickelt. Die so entstandene Lage wird zusammengebunden und erneut gewaschen, gespült und getrocknet.

Danach schließt sich das Aufwickeln auf ein Knäul an.

Das Ausgangsmaterial zum Stricken ist somit gefertigt.

Material aus der Region:

Die Schafschur stammt von Schafen aus der Region Burg und Umgebung.

Anlage 14: Teil C – Dienstleistungen, Kapitel V Freizeitangebote

Kategorie: Märkte, Messen, Events

Leistungsbeschreibung und Informationen für die Kategorie: Märkte, Messen, Events

1. Der Sitz des Unternehmens, das die Nutzung der regionalen Dachmarke Spreewald beantragt, liegt im Wirtschaftsraum Spreewald. Die Durchführung der Märkte, Messen, Events ist nicht an die Gebietskulisse der Spreewaldregion gebunden.
2. Die an den Märkten, Messen und Events teilnehmenden Akteure haben mehrheitlich ihren Sitz in der Spreewaldregion.
3. Imbissangebote und Getränke werden mehrheitlich von Firmen angeboten, die ihren Sitz in der Spreewaldregion haben. Eine weitere detaillierte Tiefenprüfung nach Herkunft und Rohstoffgrundlage der angebotenen Speisen und Getränke kann hier nicht vorgenommen werden, weil der Veranstalter der Märkte, Messen und Events nicht zugleich der Produktanbieter ist.
4. In den Qualitätskriterien wird auf die Informationsqualität über den Spreewald abgestellt. Andere Merkmale sind auf Grund der Detailliertheit und Differenziertheit von Märkten, Messen und Events nicht allgemein beschreib- und nachprüfbar.
5. Die regionale Dachmarke Spreewald kann in den Werbeplakaten, Flyern, Annoncen etc. für die jeweiligen Märkte, Messen und Events verwendet werden, wenn eine Nutzungsberechtigung erteilt wurde.
6. Die Nutzung der regionalen Dachmarke Spreewald für das Veranstalterunternehmen als Ganzes ist daran gebunden, dass die von ihm organisierten Märke, Messen und Events mehrheitlich erfolgreich mit der regionalen Dachmarke Spreewald zertifiziert wurden.
7. Überprüfungen rechtlicher Bestimmungen während des Marktes, der Messe, des Events z.B. durch die Hygieneaufsicht, können nicht in die Zertifizierungsmaßnahmen einfließen, da sie zeitlich nachrangig passieren und zumeist nicht den Veranstalter betreffen. Das gleiche betrifft die Einhaltung von Umweltkriterien, z.B. die Abfallentsorgung.

Anlage 15: Teil D – Handwerkliche – und kunsthandwerkliche Erzeugnisse

Kategorie: Blaudruckerzeugnisse

Produktbeschreibung und einige Informationen zur Herstellung von Blaudruckerzeugnissen

Firma: Blaudruckwerkstatt
Franz-Schubert-Str. 27
03050 Cottbus
Geschäftsführerin: Frau Evelin Rühtz-Müller
Tel. 0355-536359

Historie:

Im Spreewald entdeckten die Wenden den Blaudruck mit Geschmack und Erfindergeist für sich. Mit seinen zarten Flächenmustern und kunstvollen Bordüren ist der Blaudruck noch heute Bestandteil der wendischen Tracht. In der Cottbuser Werkstatt wird echter Spreewald-Blaudruck in reiner Handarbeit und im historischen Verfahren hergestellt.

Der Blaudruck in o.g. Firma reicht in der Familientradition bis 1893 zurück.

Material:

Naturfaser (Baumwolle und Naturleinen)

Farbstoff – natürliches Indigo.

Herkunft:

Stoffe und Farbe werden überregional zugekauft, da keine Erzeuger in der Spreewaldregion.

Herstellung:

Auf reinen, weißen Baumwollstoff werden die Muster mittels Model aufgedruckt. Der Papp, das Geheimrezept jedes Blaudruckers, reserviert die entsprechenden Stellen. Nach anschließendem Färben in der Indigo-Küpe und sorgfältigem Waschen, Stärken und Trocknen erscheint das weiße Muster auf blauem Grund.

Anlage 16: Teil D – Handwerkliche – und kunsthandwerkliche Erzeugnisse

Kategorie: Töpferwaren

Produktbeschreibung und einige Informationen zur Herstellung von Töpferwaren des Geschmacksmuster „Spreewaldwiesen“

Firma: Spreewaldtöpferei Sander

Briesener Zergoweg 18

15907 Lübben (Spreewald)

Geschäftsführer: Herr Henry Sander

Mobil 0178 1338094

mail@spreewaldtoepferei.de

www.spreewaldtoepferei.de

Historie:

Die Firmentradition reicht bis in das Jahr 1986 zurück.

Das Dekor „Spreewaldwiese“ ist seit 2002 durch das Patentamt München geschützt.

Material:

feiner Ton, Glasuren, Farben

Herkünfte:

Ton in der entsprechenden Körnung und Glasuren werden überregional zugekauft, da keine Hersteller in der Spreewaldregion existieren.

Herstellung:

Das Sortiment „rund um die Tasse“ wird auf der Töpferscheibe frei ausgedreht und in Fayencetechnik handbemalt.

Arbeitsschritte:

- Formen
- Trocknen
- Schrühbrand
- Glasieren
- Bemalen
- Glattbrand bei 1.120 °C.

Anlage 17: Teil D – Handwerkliche – und kunsthandwerkliche Erzeugnisse

Kategorie: Sorbische Eier

Produktbeschreibung und einige Informationen zur Herstellung Sorbischer Eier

Firma: Werkstatt für Sorbische Eier

Bärbel Lange

Apothekengasse 1

03222 Lübbenau

Tel. 0162-7076337

www.sorbische-eier.de

kontakt@sorbische-eier.de

Arbeitsmittel:

- gekochte, weiße Eier – zum Verzehr
- hart gekochte, rohe oder ausgeblasene, weiße Eier, wenn die Kunstwerke aufbewahrt werden möchten
- Hilfsmittel zur Einteilung des Eies: Bleistift, Bandmaß, Kreisschablonen, Gummiband
- Gänsefedern schleißen und Spitze dreieckig, drachen- oder v-förmig schneiden
- Metall- oder Glaskopfstecknadel in Hölzchen oder ungespitzten Bleistift stecken
- Bienenwachs, Kerzenwachs, Teelicht, Ostereierfarben
- Vorrichtung zum Erhitzen des Wachses: gebogenen Esslöffel in eine halbierte Kartoffel oder in ein mit Sand gefülltes Gefäß stecken
- Kerze und weichen Lappen zum Entfernen des Wachses

Arbeitsschritte:

- Bienen- und Kerzenwachsmischung im gebogenen Löffel mittels Teelicht schmelzen; die richtige Temperatur ist erreicht, wenn wenig Rauch über dem Wachs entsteht
- mit wenigen Bleistiftstrichen das Ei räumlich aufteilen
- mit Feder oder Stecknadelkuppe das Wachsmuster auf das handwarme Ei auftragen, für jeden Punkt, jedes Dreieck usw. muss die Feder einzeln in Wachs getaucht werden
- soll nur einmal gefärbt werden, wird das Ei nach dem Auftragen des Wachses in einem kräftigen Farbton gefärbt, mit Wachs abgedeckte Stellen bleiben weiß
- soll mehrmals gefärbt werden, beginnt man mit einer hellen Farbe – z.B. gelb oder orange
- auf das gelbe Ei wird erneut mit Wachs ein Muster aufgetragen, so dass nach dem nächsten Farbbad neben den weißen auch gelbe Ornamente auf dem Ei erscheinen, der Vorgang kann mit weiteren Farben wiederholt werden
- ist das Muster komplett, wäre nun ein guter Zeitpunkt ein roh verziertes Ei auszublasen
- um das Wachs zu entfernen, wird das Ei seitlich an eine Kerzenflamme gehalten, das Wachs schmilzt und kann mittels Küchentuch abgewischt werden
- Damit das Ei schön glänzt, kann es mit Speck eingerieben und poliert werden.

Muster:

Die Musteranordnung bei einem sorbischen Osterei soll symmetrisch sowie umlaufend und geschlossen sein. Damit wird der Kreislauf des Lebens und der Natur symbolisiert. Das Ei sollte in seiner Gesamtheit ein harmonisches Bild ergeben. Typische Muster für sorbische Ostereier sind: Bienenwaben, Wolfszähne, Sonne als Kreis, Halbkreis oder Strahlenbündel, Blumen und Bänder.

Farben:

Sorbische Ostereier können einfarbig oder mehrfarbig gestaltet werden, wobei weiß als Farbe nicht mitgezählt wird. „Einfarbig“ bedeutet deshalb: das Ei wurde einmal gefärbt und zeigt ein weißes Muster.

Anlage 18: Teil D – Dienstleistungen, Kapitel V, Freizeitangebot

Kategorie: Programmangebote

Firma: Spreewald-Christl

Frau Gisela Christl

Wendischer Bauernhof

Dorfaue 2

15907 Lübben (Spreewald), OT Steinkirchen

Tel.: 03546-8487

Mobil 0160-4900938

post@spreewald-christl.de

www.spreewald-christl.de

Programmangebote im Wendischen Bauernhof – serbski burski dwór

Spreewälder schmeckt!

Blóta stoži!

- Spreewälder Gurkenseminar
- Meerrettich-, Senf- und Leinöl-Programm
- rund um traditionelle Küchen- und Wiesenkräuter

Sagenhafter Spreewald

Bajkojte Błota

sorbische/wendische Spreewaldprogramme zu Traditionellem, Brauchtum und Sagenwelten **NEU: Vortrag dazu auch in Englisch!**

- Spreewälder Sagenwelten Błotany bajki
  Wendenkönig, Wassermann und wilde Weiber
  sorbisches/wendisches Osterprogramm
  wokoło jatšowne swěženje
- sorbische Ostereier - selbst gemacht!
  serbski jatšowne jaja
- Erntebräuche im Spreewald
  žni we Błotach
- GlühWeinen und Lachen
  warjone wino a chachanje
- wendische Spinnstuben-Geschichten
  pśeza a powěsćim
- u.v.m.

Wendischer Bauernhof

„Wasser – Wiese – Wald"

wóda – łuka – lěs

Programme zur Natur des Biosphärenreservates Spreewald

- Mein Freund der Baum – von Bäumen und anderen Wesen
  Bom – mój psljašel!
- Natur-Floristik-Werkstatt
  pśirodne kwětkiwězanje
- Meine alte Streuobstwiese!
  Mója stara łuka ze sadowymi bomami!
- Tierische Schätze des Spreewaldes
  zwěrjecego pókłady we Błotow

Empfehlung

Rundgang Drehorte der Spreewaldkrimis Lübbenau

pó slědach wjeseńske městna łubjańskego krimija

Erfahren Sie spannende Hintergründe zu den Dreharbeiten und erhalten Sie Einblicke in dramatische und mysteriöse Fälle von Kommissar Thorsten Krüger. Treffpunkt: Spreewaldtouristinformation in Lübbenau

April - September jeden Montag um 19:00 Uhr

- für Gruppen ab 8 Personen
- viele Programme für Kinder geeignet
- Termine nach individueller Absprache
- kleines Imbissangebot:
  Gurken, Schmalzbrote, Kaffee, Kuchen, u.a.
- Veranstaltungsraum ist barrierefrei

www.spreewald-christl.de www.spreewald-christl.de

Spreewaldverein e.V.
Am Kleinen Hain 3
15907 Lübben (Spreewald)
Tel.: 03546 8426, Fax: 03546 8643
E-Mail: info@spreewaldverein.de
Internet: www.spreewaldverein.de