

Zertifizierungsrichtlinie für die Zuerkennung der regionalen Dachmarke **Spreewald**



überarbeitete Fassung: Stand 20. Juli 2011

alle Rechte bei:

Spreewaldverein e.V.
Am Kleinen Hain 3
15907 Lübben

Tel.: 03546 8426

Fax: 03546 8643

E-Mail: info@spreewaldverein.de

www.spreewaldverein.de

Inhaltsverzeichnis

	<u>Seite</u>
Markensatzung	3
Prüfrichtlinie mit Kriterien für die Vergabe der regionalen Dachmarke Spreewald	8
Vergabeordnung	75
Vertrag über die Gestattung der Nutzung	76
Gebührenordnung	79
Fachbeirat regionale Dachmarke	80
Antrag auf Gestattung der Nutzung der regionalen Dachmarke Spreewald	81
<u>Anlagen</u>	
1: Darstellung der regionalen Dachmarke Spreewald	82
2: Produktspezifisches Prüfschema	83
3: Algorithmus zur Prüfung	84
4: Grundlage und Abfolge der Aktivitäten	89
5: Produktbeschreibung Spreewälder Holzpantoffeln	92
6: Produktbeschreibung Regale und Warenträger	93
7: Leistungsbeschreibung Schauproduktion	94
8: Leistungsbeschreibung „Spreewälder Kahnfahrt“	95
9: Produktbeschreibung Trachten	98
10: Leistungsbeschreibung Wellnessarrangements	99
11: Leistungsbeschreibung Promotion	100
12: Produktbeschreibung Korbwaren	101
13: Produktbeschreibung Wolle	102
14: Leistungsbeschreibung Märkte, Messen, Events	103
15: Produktbeschreibung Blaudruckerzeugnisse	104
16: Produktbeschreibung Töpferwaren	105

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 e.V. durch den Vorsitzenden und ein weiteres Mitglied des Vorstandes gerichtlich und außergerichtlich vertreten.

(4)

Jede natürliche und juristische Person (im folgenden Anbieter genannt), 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 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 ebenda die Bekanntgabe der Nutzungsberechtigten Unternehmen.

Bei Neufassung oder Veränderung der Zertifizierungsrichtlinie wird ein Hinweis darauf in den Amtsblättern der zum Wirtschaftsraum Spreewald gehörenden Landkreise veröffentlicht.

(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 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 Gestattungsverträge als Aufkleber, Aufdruck oder Schild verwendet werden.

§ 5 Vergabe und Entzug

(1)

Die regionale Dachmarke wird vergeben, wenn der Anbieter 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 Prüf-procedere
- 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. Mit diesem Vertrag garantiert der Anbieter, dass die zutreffenden Prüfkriterien jederzeit eingehalten werden.
- Details regelt Anlage 4 „Grundlage und Abfolge der Aktivitäten zur Zertifizierung mit der regionalen Dachmarke Spreewald“.

(2)

Die Erstgestattung der Nutzung der regionalen Dachmarke erfolgt für ein Jahr vom Tage des Vertragsabschlusses an. Der Vertrag über die Gestattung der Nutzung der regionalen Dachmarke verlängert sich um ein weiteres Jahr, wenn der Anbieter vor Ablauf der Frist erneut die Einhaltung der Prüfkriterien nachgewiesen hat. Kommt der Anbieter diesem Nachweis nicht fristgemäß nach, erhält er vom Markeninhaber eine schriftliche Aufforderung, innerhalb von acht Wochen den Nachweis für die Wiederholungszertifizierung zu erbringen. Kommt der Anbieter dieser Aufforderung nicht nach, erlischt sein Recht zur Nutzung der regionalen Dachmarke.

(3)

Das mit der Erstgestattung erworbene Recht zur Nutzung der regionalen Dachmarke gilt solange, wie der Anbieter sich den Prüfungen unterzieht und die Kriterien erfüllt. 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.

(4)

Vom Markeninhaber werden folgende Zertifikate (DLG, QS, IFS, EUREPGAP, DEHOGA-Klassifizierungen, pro agro, Kontrollring des integrierten Anbaus von Obst und Gemüse im Land Brandenburg e.V., kontrolliert ökologische Produktion), 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 nur durch die vom Landesamt für Landwirtschaft und Verbraucherschutz zugelassene Prüfstelle für die Produkte Gurken und Meerrettich (g.g.A.). Für alle anderen Produkte sind die externen Mitglieder des Fachbeirates der regionalen Dachmarke zuständig.

(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 Spreewaldvereines e.V. tritt diese in Kraft.

Prüfrichtlinie

Kriterien für die Vergabe der regionalen Dachmarke Spreewald

Gliederung

A. Primärproduktion

- I. Pflanzliche Produkte
- II. Frisches Obst und Gemüse
- III. Tierische Erzeugnisse
- IV. Fischproduktion

B. Verarbeitete Erzeugnisse

- I. Verarbeitete pflanzliche Produkte
- II. Verarbeitetes Obst und Gemüse
- III. Milch und Milcherzeugnisse
- IV. Fleischerzeugnisse und Wurstwaren
- V. Backwaren
- VI. Getränke
- VII. Fischerzeugnisse
- VIII. Honig
- IX. Kosmetische Erzeugnisse/Wellnessprodukte

C. Dienstleistungen

- I. Handel
- II. Gastronomie
- III. Imbiss an touristischen Zentren und auf Volksfesten
- IV. Beherbergung
- V. Freizeitangebote

D. Handwerk und Kunst

- I. Kunsthandwerkliche Erzeugnisse
- II. Handwerkliche Erzeugnisse

E. Biokraftstoffe

- I. Industrielles Rapsöl

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 Bedarfsgegenstände-gesetz (LMBG), Pflanzenschutzmittelhöchstmengenverordnung, Schadstoffhöchstmengenverordnung, Lebensmittelhygieneverordnung, Verordnung über gesetzliche Handelsklassen für Speisekartoffeln und weitere warengruppenspezifische Verordnungen).
- 1.2. Die Kennzeichnung der Erzeugnisse muss den Verordnungen über die Kennzeichnung von Lebensmitteln (insbesondere: Lebensmittelkennzeichnungsverordnung, Fertigverpackungsverordnung) 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 die regionale Dachmarke **Spreewald** tragen.
- 2.4. Das Unternehmen als ganzes darf die regionale Dachmarke **Spreewald** führen, wenn für mehr als 20 Erzeugnisse bzw. die Mehrheit der gesamten betrieblichen Anbaufläche 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. Die Erzeugnisse, für die die regionale Dachmarke **Spreewald** genutzt werden darf, entsprechen bei Kartoffeln den Handelsklassen Extra und I (gemäß der Verordnung über gesetzliche Handelsklassen für Speisekartoffeln)

3.1.1.2. 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.

3.1.1.3. Prüfung auf Schadstoffe:

- 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.

Die Prüfung auf Schadstoffe erfolgt:

- nach Analysemethoden des § 35 des LMBG
- nach DFG-Methoden zur Rückstandanalytik von Pflanzenschutzmitteln

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

3.1.2. 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. Anforderungen an die Verpackung und Kennzeichnung
 - 3.1.1. Verpackungen und Umverpackungen müssen sauber und hygienisch einwandfrei sowie unbeschädigt sein.
 - 3.1.2. Bei Kartoffeln sind die Kochtypen anzugeben
 - festkochend
 - vorwiegend festkochend
 - mehlig kochend
 - 3.1.3. 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 Inhalten und Zielen des integrierten Pflanzenbaus, die von der Fördergemeinschaft Integrierter Pflanzenbau e.V. herausgegeben sind. 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 Markenbeirates vom Vorstand des Spreewaldvereines vorgenommen werden.

Kriterien für die Vergabe der regionalen Dachmarke **Spreewald**

A. **Primärproduktion**

II. **Frisches Obst und Gemüse**

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, Verordnungen der EG zur Regelung der Vermarktungsnormen bei Obst und Gemüse, zutreffend: VO (EG) Nr. 1182/2007, VO (EG) Nr. 1580/2007, VO (EG) Nr. 1221/2008 und VO (EG) Nr. 1234/2007, 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) 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, gelten die Bestimmungen des Antrages auf Eintragung nach Artikel 5 und 17 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 vom 26.07.96/20.05.1997 und die ergänzenden Informationen zum Umgang und zur Anwendung der durch die EU geschützten Produktbezeichnungen "Spreewälder Gurken" (g.g.A.) und "Spreewälder Meerrettich" (g.g.A.) vom 20.05.1997. Dieses Dokument kann in der Geschäftsstelle des Markeninhabers eingesehen werden.

1.5.3. Gewürzpflanzen.

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 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 Anbaufläche 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. Die Erzeugnisse, für die die regionale Dachmarke **Spreewald** genutzt werden darf, entsprechen den Handelsklassen Extra und I (gemäß der Verordnungen der EG zur Regelung der Vermarktungsnormen bei Obst und Gemüse).

3.1.2. 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

3.1.3. Prüfung auf Schadstoffe

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

Die Prüfung auf Schadstoffe erfolgt

- nach Analysemethoden des § 35 des LMBG
- nach DFG-Methoden zur Rückstandanalytik von Pflanzenschutzmitteln

- 3.1.4. 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 nach den Bundesrichtlinien für den kontrollierten integrierten Anbau für Gemüse und Obst gemäß der Grundsätze der Kontrollierten Integrierten Produktion gärtnerischer Kulturen im Land Brandenburg vom 01.07.2007 des Ministeriums für Ländliche Entwicklung, Umwelt und Verbraucherschutz (MLUV) des Landes Brandenburg. 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 Markenbeirates vom Vorstand des Spreewaldvereines 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.

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 Tiere die Anforderung nach Punkt 2.2. und Punkt 2.3. erfüllt bzw. mehr als 20 Erzeugnisse erfolgreich mit der regionalen Dachmarke zertifiziert sind.
- 2.5. Ausnahmeregelungen zu den Punkten 2.2., 2.3. und 2.4. können vom Markeninhaber auf Antrag befristet für 1 Jahr erlassen werden, wenn Produktionsausfälle durch höhere Gewalt (z. B. durch Wetterunbilden) vorliegen.

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 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 (für Rinder zusätzlich zuverlässiges Vorsorgekonzept gegen BSE: Herkunftskontrolle für Zukauf, keinerlei Einsatz von Tierkörpermehl, tierärztliche Bestandsüberwachung)
- 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 Bestandesdokumentation
- 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 Futtermittel
- 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

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

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.

3.3. Anforderungen an die Kennzeichnung für Schweine, Rinder, Schafe, Lämmer, Ziegen und Zicklein.

- 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
 - 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

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 Markenbeirates 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 (insbesondere: Lebensmittelkennzeichnungsverordnung) 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 Fische aufzucht insgesamt überwiegend die Anforderung nach Punkt 2.2. erfüllt bzw. mehr als 20 Erzeugnisse erfolgreich mit der regionalen Dachmarke zertifiziert sind.
- 2.5. Ausnahmeregelungen zu den Punkten 2.2., 2.3. und 2.4. können vom Markeninhaber auf Antrag befristet für 1 Jahr erlassen werden, wenn Produktionsausfälle durch höhere Gewalt (z. B. Wetterunbilden) vorliegen. Das gleiche gilt, soweit die Produktionsgrundlage für Fischfuttermittel zur Aquakultur im Wirtschaftsraum nicht oder nicht in ausreichendem Maße vorhanden ist.
- 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 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

- 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 Fisch (ausgenommen) 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 Markenbeirates vom Vorstand des Spreewaldvereines vorgenommen werden.

Kriterien für die Vergabe der regionalen Dachmarke **Spreewald**

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) 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
 - 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.

- 2.4. Ausnahmeregelungen zu den Punkten 2.2. 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.
- 2.5. 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. 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.

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-, Rapsöl, Sonnenblumen- und Kürbiskernöl

3.1.3.1. Sensorische Prüfung nach folgenden Merkmalen

- Geschmack (z. B. artenentsprechend ausgeprägt, rein)
- Geruch (z.B. rein)
- Aussehen (z. B. artgerecht)

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 zutreffend)

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

3.1.4. Teigwaren

Sensorische Prüfung nach folgenden Merkmalen

- Sensorik:
 - 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.

3.2. 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 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 Markenbeirates vom Vorstand des Spreewaldvereins vorgenommen werden.

Kriterien für die Vergabe der regionalen Dachmarke Spreewald

B. Verarbeitete Erzeugnisse

II. Verarbeitetes Obst und Gemüse

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) 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
 - Gemüsesterilkonserven¹
 - Rohkonserven¹
 - Fruchtaufstriche, Konfitüren, Gelees
 - Fruchtsäfte, Fruchtnektare, Moste, Gemüsesäfte
 - Rohkostsalate
 - Chutneys
 - Frucht- und Kräutersalze
 - Fruchteissorbet
 - Fruchtjoghurteis

¹ Für Gurken in pasteurisierter Form, in milchsauer-vergorener Form und als Rohkonserve sowie für Meerrettich gelten die Bestimmungen des Antrages auf Eintragung nach Artikel 5 und 17 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 vom 26.07.1996/20.05.1997 und die ergänzenden Informationen zum Umgang und zur Anwendung der durch die EU geschützten Produktbezeichnungen "Spreewälder Gurken" (g.g.A.) und "Spreewälder Meerrettich" (g.g.A.) vom 26.07.1996/20.05.1997. Dieses Dokument kann in der Geschäftsstelle des Markeninhabers eingesehen werden.

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, dem Spreewaldverein e.V.
- 2.4. 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 Mindererträgen 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 oder vertraglichen Vereinbarungen 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 und Gelees und Chutneys
- 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 zutreffend)
- 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 zutreffend)
- 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

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 sind folgende Untersuchungen durchzuführen (wo zutreffend):

- Haltbarkeit
- flüchtige Säure
- Gärfähigkeit
- Milchsäure
- Gesamtextrakt
- gesamte schweflige Säure
- spezifisches Gewicht
- I-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

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.
- 3.2. 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 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 Markenbeirates vom Vorstand des Spreewaldvereines vorgenommen werden.

Kriterien für die Vergabe der regionalen Dachmarke Spreewald

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) 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
 - Käse (Hart-, Schnitt- und halbfesten Schnittkäse, Sauermilch- und Kochkäse, Weich- und Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen)
 - Sahne
 - Butter
 - Frischkäse
 - Sauermilcherzeugnisse
 - 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. 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 2.3. 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.
- 2.6. 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.

3. Qualitätskriterien

3.1. Anforderungen an das Produkt

3.1.1. Milch

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 zutreffend)

- Coliformennachweis
- Keimzahl
- Fettgehalt
- Erhitzungsnachweis

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 zutreffend)

- Fettgehalt
- Trockenmasse
- Fettgehalt in der Trockenmasse

3.1.3. Sahne

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 zutreffend)

- 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 zutreffend)

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

3.1.5. Frischkäse

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 zutreffend)

- 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 zutreffend)

- 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 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 Markenbeirates vom Vorstand des Spreewaldvereines vorgenommen werden.

Kriterien für die Vergabe der regionalen Dachmarke Spreewald

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) 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
 - Schinken
 - 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. 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 unvorhergesehenen Produktionsausfällen (z. B. durch Seuchen) 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 oder vertraglichen Vereinbarungen den Nachweis über die Herkunft der Rohstoffe zu erbringen.

3. Qualitätskriterien

3.1. Anforderungen an das Produkt

3.1.1. Wursterzeugnisse und Feinkostsalate

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. produkttypisch
- Geruch, z.B. frisch
- Schnittführung, z.B. sauber
- Fettanteil, z.B. erzeugnistypisch
- Temperatur nach der Kühlung, z.B. 0 bis 2 °C
- sonstige Mängel, z.B. keine

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

- 3.1.4. Laboruntersuchungen (wo zutreffend)
 - 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).

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 Markenbeirates vom Vorstand des Spreewaldvereins vorgenommen werden.

Kriterien für die Vergabe der regionalen Dachmarke Spreewald

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) 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 oder vertraglichen Vereinbarungen 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. 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 Markenbeirates vom Vorstand des Spreewaldvereines vorgenommen werden.

Kriterien für die Vergabe der regionalen Dachmarke Spreewald

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) 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. 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 Mindererträgen 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 oder vertraglichen Vereinbarungen 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) erreicht werden.

3.1.1.2. Laboruntersuchung (wo zutreffend)

- 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 zutreffend)

- Dichte
- Alkoholgehalt
- Gesamtextrakt
- Zucker
- künstliche Farbstoffe
- Chloraminwert
- Koffein
- Fett
- Lecithinphosphat
- 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 zutreffend)

- Nitrit $\leq 0,05$ mg/l
- Leitfähigkeit – Schwankungstoleranz zwischen CO₂-Gehalt A und B Probe = ± 20 %
- Permanganat Index $\leq 2,5$ 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 zutreffend)

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.

3.3. 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 Markenbeirates vom Vorstand des Spreewaldvereines vorgenommen werden.

Kriterien für die Vergabe der regionalen Dachmarke Spreewald

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) 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
 - Mollusken
 - 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. 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 unvorhergesehenen Produktionsausfällen (z. B. durch Seuchen) 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 oder vertraglichen Vereinbarungen den Nachweis über die Herkunft der Rohstoffe zu erbringen.

3. Qualitätskriterien

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 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 (nicht für Direktvermarktung zutreffend)

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.

3.3. 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. 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 Markenbeirates vom Vorstand des Spreewaldvereines vorgenommen werden.

Kriterien für die Vergabe der regionalen Dachmarke Spreewald

B. Verarbeitete Erzeugnisse

VIII. Honig

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 Bedarfsgegenstände-gesetz (LMBG), Pflanzenschutzmittelhöchstmengenverordnung, Schadstoffhöchstmengenverordnung, Lebensmittelhygieneverordnung).
- 1.2. Die Kennzeichnung der Erzeugnisse muss den Verordnungen über die Kennzeichnung von Lebensmitteln (insbesondere: Lebensmittelkennzeichnungsverordnung, Fertigverpackungsverordnung, Honigverpackungsverordnung) 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

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. Umverpackungen (Sammelverpackungen) dürfen nur dann mit der regionalen Dachmarke **Spreewald** gekennzeichnet sein, wenn alle darin befindlichen Erzeugnisse die regionale Dachmarke **Spreewald** tragen.
- 2.4. 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.
- 2.5. 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

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

Naturlassenheit: 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 Verpackung und Kennzeichnung

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

3.1.2. 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 Markenbeirates vom Vorstand des Spreewaldvereins vorgenommen werden.

Kriterien für die Vergabe der regionalen Dachmarke Spreewald

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 unter Berücksichtigung der 7. Änderungsrichtlinie der EG). 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

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 oder vertraglichen Vereinbarungen 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/Wellnessprodukte nachzuweisen.
- 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.
- 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 Markenbeirates vom Vorstand des Spreewaldvereines vorgenommen werden.

Kriterien für die Vergabe der regionalen Dachmarke **Spreewald**

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) 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 oder vertraglichen Vereinbarungen den Nachweis über die Herkunft der Produkte zu erbringen.

3. Qualitätsanforderungen

- 3.1. Servicequalität
 - Zum leichteren Auffinden von Produkten, die die regionale Dachmarke **Spreewald** tragen, wird diese auch auf dem entsprechenden Preisschild dokumentiert.
 - Durch Rezeptvorschläge/Verwendungsvorschläge werden dem Kunden Hinweise zur traditionell regionalen Küche gegeben.
- 3.2. Ambientequalität
 - Die Ausstattung der Verkaufseinrichtung erfolgt in bäuerlich-rustikalem Stil mehrheitlich auf Holzbasis (wo es die Hygienebestimmungen zulassen) Die Dekoration der Verkaufseinrichtung erfolgt überwiegend mit Produkten des regionalen Kunsthandwerks (Flecht-, Töpfer-, Schmiede- oder Glasarbeiten).
- 3.3. Informationsqualität
 - Über die regionale Dachmarke Spreewald wird durch einen Werbeabhängiger, der vom Markeninhaber bereitgestellt wird oder/und durch eine Zuerkennungsurkunde im A3-Format, informiert.
 - Es wird auf Träger 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.
- 3.4. Anforderungen an die Kennzeichnung
 - 3.4.1. 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.
 - 3.4.2. 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 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 Mehrweggroßgebilde 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 Markenbeirates vom Vorstand des Spreewaldvereines vorgenommen werden.

Kriterien für die Vergabe der regionalen Dachmarke Spreewald

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 Bedarfsgegenstände-gesetz, 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 Auflagen vorhanden sein.
- 1.4. Kategorien:
 - Restaurant
 - Café
 - Bistro
 - Erlebnisgastronomie

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 Speiseangebote, 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 oder vertraglichen Vereinbarungen den Nachweis über die Herkunft der Rohstoffe zu erbringen.
- 3. Qualitätsanforderungen**
- 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 (Vorhandensein eines behindertengerechten Zugangs)
 - Gesundheitsfreundlichkeit (Führen von mindestens drei vegetarischen Speisenangeboten)
 - Beilagenänderungen auf Wunsch sind ohne Aufpreis zu gewähren
- 3.2. Ambientequalität
- Die Dekoration der gastronomischen Einrichtung erfolgt überwiegend mit Produkten des regionalen Kunsthandwerks (Flecht-, Töpfer-, Schmiede- oder Glasarbeiten).
 - In der Dekoration werden überwiegend natürliche Blumen (incl. Trockengestecke) eingesetzt.
 - Die Außenbepflanzung erfolgt mit heimischen Pflanzen.
- 3.3. Informationsqualität
- Über die regionale Dachmarke Spreewald wird durch einen Werbeabhängiger, der vom Markeninhaber bereitgestellt wird oder/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 Träger 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 genutzt:

- wassersparende Spülkästen
- Durchflussbegrenzer in Handwaschbecken

4.2. Energiesparmaßnahmen

Es werden genutzt:

- Dimmer
- Lichtschranken
- Energiesparlampen
- Einzelthermostate

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.
- Wo möglich werden Mehrweggroßgebilde 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 Markenbeirates vom Vorstand des Spreewaldvereines vorgenommen werden.

Kriterien für die Vergabe der regionalen Dachmarke Spreewald

C. Dienstleistungen

III. Imbiss an touristischen Zentren und auf Volksfesten

1. Grundsätzliches

- 1.1. Die Imbiss-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.
- 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. Kategorie:
 - Imbiss

2. Regionalität

- 2.1. Der Sitz des Unternehmens und die Imbiss-Einrichtung selbst, die die regionale Dachmarke nutzen, müssen im Wirtschaftsraum Spreewald liegen.
- 2.2. Zur Nutzung der regionalen Dachmarke **Spreewald** in Verbindung mit Speise- und Getränkeangeboten müssen diese Speisen von Unternehmen aus dem Wirtschaftsraum Spreewald stammen.
- 2.3. Die Nutzung der regionalen Dachmarke für den Gesamtbetrieb (Geschäftspapiere, am Pavillon etc.) setzt voraus, dass mindestens 5 Speise- und 5 Getränkeangebote aus dem Wirtschaftsraum Spreewald 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.
- 2.4. 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 oder vertraglichen Vereinbarungen den Nachweis über die Herkunft der Rohstoffe zu erbringen.

3. Qualitätsanforderungen

3.1 Ambientequalität

- Die Gestaltung und Dekoration der Imbiss-Einrichtung folgt traditionellen Elementen der Spreewaldkultur.
- Die Außenbepflanzung erfolgt, wenn vorgenommen, mit einheimischen Pflanzen.

3.2 Informationsqualität

- Über die regionale Dachmarke Spreewald wird durch einen Werbeabhängiger, der vom Markeninhaber bereitgestellt wird oder/und durch eine Zuerkennungsurkunde im A3-Format, informiert.
- Es wird auf Träger 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.

3.3 Anforderungen an die Kennzeichnung

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

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.

4. Umweltkriterien

4.1. Wassersparmaßnahmen

Es werden genutzt:

- wassersparende Spülkästen
- Durchflussbegrenzer in Handwaschbecken

4.2. Energiesparmaßnahmen

Es werden genutzt:

- Dimmer
- Lichtschranken
- Energiesparlampen

4.3. Umweltentlastung

- Es werden nur umweltfreundliche Reinigungsmittel eingesetzt.

- 4.4. Müllvermeidung
- Wo möglich, werden keine Einwegportionspackungen bzw. Einweggeschirr eingesetzt. Die Notwendigkeit ihres Einsatzes ist für die jährliche Prüfung zu begründen.
 - Es werden keine Einweg-Tischdecken 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 Markenbeirates vom Vorstand des Spreewaldvereines vorgenommen werden.

Kriterien für die Vergabe der regionalen Dachmarke Spreewald

C. Dienstleistungen

IV. 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

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 Frühstücksangebot aus überwiegend regionalen Produkten 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 oder vertraglichen Vereinbarungen den Nachweis über die Herkunft der Rohstoffe zu erbringen.

3. Qualitätsanforderungen

3.1. Servicequalität

3.1.1 Den Gästen werden folgende allgemeine Serviceleistungen angeboten:

- Abholung von den Haltestellen des öffentlichen Nahverkehrs
- Gepäcktransport von/zur Annahmestelle eine Gepäckdienstes bzw. Haltestelle des öffentlichen Nahverkehrs
- Ausleihe von Sportgeräten (z. B. Fahrrad, Tischtennisschläger, Bälle)
- Beschäftigungsmöglichkeiten bei schlechtem Wetter (z. B. Buchausleihe)

3.1.2. Kinderfreundlichkeit

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

3.1.3. Senioren- und Behindertenfreundlichkeit

Der Zugang zu den Räumen ist entsprechend den speziellen Anforderungen gestaltet.

3.2. Ambientequalität

- Die Dekoration der Beherbergung erfolgt überwiegend mit Produkten des regionalen Kunsthandwerks (Flecht-, Töpfer-, Schmiede- oder Glasarbeiten).
- In der Dekoration werden überwiegend natürliche Blumen (incl. Trockengestecke) eingesetzt.

3.3. Informationsqualität

- Über die regionale Dachmarke Spreewald wird durch einen Werbeabhängiger, der vom Markeninhaber bereitgestellt wird oder/und durch eine Zuerkennungskurkunde im A3-Format, informiert.
- Es wird auf Träger 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 genutzt:

- wassersparende Spülkästen
- Durchflussbegrenzer im Handwaschbecken

Der Handtuchwechsel erfolgt nur auf Wunsch der Gäste täglich (Information durch Hinweisschild).

4.2. Energiesparmaßnahmen

Es werden genutzt:

- Dimmer
- Lichtschranken
- Energiesparlampen
- Einzelthermostate

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 Mehrweggroßgebilde 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 Markenbeirates vom Vorstand des Spreewaldvereines vorgenommen werden.

Kriterien für die Vergabe der regionalen Dachmarke Spreewald

C. Dienstleistungen

V. 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
 - Reit- und Fahrtouristik
 - Bäderbetrieb
 - Labyrinth
 - Tiergarten/Streichelzoo
 - Fahrradvermietung
 - Schauproduktion
 - Wellnessarrangements
 - Promotion
 - Märkte, Messen, Events

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.

- 2.3. Ausnahmeregelungen zu Punkt 2.2. können vom Markeninhaber auf Antrag befristet für 1 Jahr erlassen werden.
- 2.4. Die Nutzung der regionalen Dachmarke **Spreewald** erfolgt für zertifizierte Dienstleistungen auf den Betriebsmitteln (Kahn, Kutsche, Fahrrad) bzw. auf der Personalbekleidung.
- 2.5. 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.
- 2.6. 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 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 Sitzmöglichkeiten und behindertengerechten Zugängen.
 - 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 einen Werbeabhängiger, der vom Markeninhaber bereitgestellt wird oder/und durch eine Zuerkennungsurkunde im A3- Format, informiert.
 - Es wird auf Träger 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.
 - Veröffentlichung der Fahrpläne der nächstgelegenen Linien des öffentlichen Nahverkehrs.
- 3.4. Anforderungen an die Kennzeichnung
 - 3.4.1. 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.

3.4.2. 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 Mehrweggroßgebilde verwandt.

4.4. Mülltrennung

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

4.5. Ausnahmeregelungen zu den Punkten 4.1. bis 4.5. 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 Markenbeirates vom Vorstand des Spreewaldvereines vorgenommen werden.

Kriterien für die Vergabe der regionalen Dachmarke **Spreewald**

D. Handwerk und Kunst

I. 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. Für den Betrieb und die Produkte muss eine Umweltunbedenklichkeitsbescheinigung vorliegen.
- 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
 - Trachten
 - Ostereier (verziert)
 - Blaudruckerzeugnisse

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 Hauptbestandteile zum überwiegenden Teil aus dem Spreewald stammen.
- 2.3. Ergänzende Teile 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 **Spreewald** 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 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 oder vertraglichen Vereinbarungen 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 und Herstellungsweise hervorgeht (Beispiel siehe Anlagen 9 und 15).

- 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. Mit Aufklebern, Anhängern oder ähnlichem wird der Konsument über die Verbindung des Produkts mit dem traditionellen Brauchtum informiert.

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.

- 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 Markenbeirates vom Vorstand des Spreewaldvereines vorgenommen werden.

Kriterien für die Vergabe der regionalen Dachmarke **Spreewald**

D. Handwerk und Kunst

II. Handwerkliche 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. Für den Betrieb und die Produkte muss eine Umweltunbedenklichkeitsbescheinigung vorliegen.
- 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
 - Regale, Warenträger
 - Honigwachskerzen, Kerzen
 - Holzpantoffeln
 - Korbwaren
 - Kähne als Souvenir
 - Wolle
 - Töpfereiwaren

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 Hauptbestandteile zum überwiegenden Teil aus dem Spreewald stammen.
- 2.3. Ergänzende Teile 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 **Spreewald** 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 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.

- 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.

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 (Beispiele siehe Anlagen 5, 6, 12, 13, 16).
- 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.
- 3.2. 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.
- 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 v. 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 in Abstimmung mit diesem Gremium vom Fachbeirat regionale Dachmarke vorgenommen werden.

Kriterien für die Vergabe der regionalen Dachmarke **Spreewald**

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 zugrunde liegende 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 oder vertraglichen Vereinbarungen 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 (integrierter Rapsanbau)
 - 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:

Tab. 1: Grenzwerte für Rapsöl als Kraftstoff DIN 51 605:2010-10

Prüfparameter	Prüfmethode	DIN 51 605:2010-10		Einheit
		min.	max.	
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/m ³
Kin. Viskosität bei 40 °C	DIN EN ISO 3104	-	36,0	mm ² /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 (BioKraft-NachV) 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 pflanzenöлтаugliche 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 Markenbeirates vom Vorstand des Spreewaldvereines e.V. vorgenommen werden.

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

1. Probennahme

Für die Qualitätsprüfung sind 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.

2. Erstprüfung

- 2.1. Die Erstprüfung erstreckt sich auf die gesamte Produktionsstätte und auf die Prüfung des zu kennzeichnenden Erzeugnisses.
- 2.2. Die Erstprüfung des zu kennzeichnenden Erzeugnisses wird von den Zertifizierern im Auftrage des Spreewaldvereines e.V. durchgeführt.
- 2.3. 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.
- 2.4. Über das Ergebnis der Prüfungen wird ein Prüfbericht erstellt.
- 2.5. Bei negativem Prüfergebnis muss die Erstprüfung innerhalb von acht Wochen wiederholt werden.

3. Wiederholungsprüfung

- 3.1. Die gekennzeichneten Erzeugnisse sind in einjährigem Abstand einer Prüfung zu unterziehen, ebenso die Eignung der Produktionsstätte.
- 3.2. Entspricht das gekennzeichnete Erzeugnis nicht den Qualitäts- und Prüfbestimmungen, wird innerhalb von acht Wochen eine Nachprüfung vorgenommen.
- 3.3. Fällt die Nachprüfung negativ aus, wird gemäß der Markensatzung die weitere Benutzung der regionalen Dachmarke **Spreewald** untersagt.
- 3.4. 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 Spreewaldvereines e.V. zur Erlangung der regionalen Dachmarke **Spreewald** begangen werden.
- 3.5. Über das Ergebnis der Prüfungen wird ein Befund erstellt.

4. Anwendungsberechtigung

- 4.1. Umverpackungen (Sammelverpackungen) dürfen nur dann mit der regionalen Dachmarke **Spreewald** gekennzeichnet sein, wenn die darin befindlichen Erzeugnisse die regionale Dachmarke **Spreewald** tragen.
- 4.2. Der Nutzer der regionale Dachmarke **Spreewald** ist berechtigt, selbige für produktbezogene Werbezwecke zu verwenden.

Vertrag über die Gestattung der Nutzung der regionalen Dachmarke Spreewald

zwischen dem
Spreewaldverein e.V., Am Kleinen Hain 3, 15907 Lübben - Markeninhaber –
und

..... - Markennutzer –

wird vereinbart:

Präambel

Der Spreewaldverein e.V. ist als Inhaber der regionalen Dachmarke Spreewald berechtigt, diese für Produkte und Dienstleistungen an Anbieter aus dem Wirtschaftsraum Spreewald entsprechend der Zertifizierungsrichtlinie zu vergeben.

Die in die Rolle des Deutschen Patent- und Markenamtes als Wort-Bildmarke eingetragene regionale Dachmarke Spreewald 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.

Mit der Gestattung der Nutzung garantiert der Spreewaldverein e.V. den Verbrauchern und Gästen, dass die gekennzeichneten Produkte und Dienstleistungen die festgelegten Kriterien entsprechend der Zertifizierungsrichtlinie erfüllen.

Die Pflichten des Markennutzers zur Einhaltung der gültigen Produktnormen, Gütevorschriften, Forderungen des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes und des Produktionshaftungsgesetzes, sowie weiterer produktspezifischer Verordnungen bleiben davon unberührt.

Abschnitt 1

Befugnisse und Pflichten des Markennutzers

- (1) Der Markennutzer ist nur befugt, die regionale Dachmarke zu verwenden, wenn und solange sein angebotenes Produkt oder seine Dienstleistung die in den Zertifizierungsrichtlinien festgelegten Kriterien erfüllt und er dazu vom Markeninhaber die Nutzungsberechtigung schriftlich erteilt bekommen hat.
- (2) Der Markennutzer lässt die Produkte und Dienstleistungen, für die er die Nutzung der regionalen Dachmarke Spreewald beantragt hat, im erforderlichen Umfang einer Zertifizierung durch unabhängige, neutrale, vom Markeninhaber beauftragte Prüfer unterziehen. Die jährlich anfallenden Wiederholungszertifizierungen sind rechtzeitig beim Markeninhaber zu beantragen.

- (3) Die Höhe der Markennutzungsgebühr und der Prüfgebühr ist in der Gebührenordnung für die regionale Dachmarke Spreewald festgelegt. Sie ist Bestandteil des Vertrages über die Gestattung der Nutzung der regionalen Dachmarke Spreewald.
- (4) Der Markennutzer unterstützt die Kontrolle durch aktive Mitarbeit (Bereitstellung notwendiger Unterlagen etc.).
- (5) Der Markennutzer verpflichtet sich, die regionale Dachmarke nur in der eingetragenen Form und in der vorgeschriebenen Größe im Zusammenhang mit dem Produkt oder der Dienstleistung, für die sie verliehen wurde, sowie in seiner Werbung und Öffentlichkeitsarbeit zu nutzen.
- (6) Der Markennutzer hat dem Markeninhaber anzuzeigen, wenn durch besondere Umstände (Missernten etc.) der Anteil regionaler Rohstoffe für Vermarktung oder Weiterverarbeitung nicht gesichert werden kann.
- (7) Der Markennutzer hat sicherzustellen, dass dem Kunden beim Verkauf von Erzeugnissen mit der regionalen Dachmarke Auskunft über diese gegeben werden kann.
- (8) Bei Missbrauch der regionalen Dachmarke ist eine vom Markeninhaber nach eigenem Ermessen unter Berücksichtigung der Umstände des Einzelfalls festzusetzende Vertragsstrafe von wenigstens 100,00 Euro, aber nicht mehr als 25.000,00 Euro an den Markeninhaber, unter Verlust des Rechtes zur Nutzung der regionalen Dachmarke für mindestens ein Jahr, zu zahlen.

Abschnitt 2

Pflichten des Markeninhabers

Der Markeninhaber verpflichtet sich,

- (1) selbst Kontrollen des Markennutzers, seiner Produkte oder Dienstleistungen durchzuführen,
- (2) bei Erfüllung aller Voraussetzungen, die Verwendung der regionalen Dachmarke durch Ausstellung einer Nutzungsberechtigung zu gestatten,
- (3) datenschutzrechtliche Bestimmungen, insbesondere zur Wahrung der Geschäfts- und Betriebsgeheimnisse, einzuhalten,
- (4) Veränderungen oder Aktualisierungen der Kriterien rechtzeitig beim Markennutzer anzugeben, so dass entsprechende Anpassungen der wirtschaftlichen Tätigkeit in angemessener Frist möglich sind,

- (5) die gültige Fassung der Zertifizierungsrichtlinie unter www.spreewaldverein.de zu veröffentlichen.

Abschnitt 3

Vertragsbeginn und Vertragsbeendigung

- (1) Der Vertrag tritt mit der Letztunterzeichnung einer der Parteien in Kraft.
- (2) Bei Verstößen gegen Bestimmungen des Vertrages wird dem Markennutzer die Gestattung der Nutzung fristlos durch den Markeninhaber entzogen.
- (3) Jede Vertragspartei ist berechtigt, den Vertrag aus wichtigem Grund fristlos zu kündigen. Ein wichtiger Grund liegt insbesondere dann vor, wenn die andere Partei schuldhaft gegen eine Vertragsverpflichtung verstößt und den Verstoß trotz Abmahnung in einer angemessenen Frist nicht abstellt.
- (4) Sollten Bestimmungen dieses Vertrages oder künftig in ihm aufgenommene Bestimmungen ganz oder teilweise rechtlich nicht wirksam oder nicht realisierbar sein oder ihre Rechtswirksamkeit oder Realisierbarkeit später verlieren, so wird hierdurch die Gültigkeit der übrigen Bestimmungen des Vertrages nicht berührt. Das gleiche gilt, wenn sich herausstellt, dass der Vertrag Regelungslücken enthält. Als vereinbart gilt, was dem Sinn und Zweck des Vertrages entspricht und wirtschaftlich am Nächsten kommt.

.....
Ort, Datum

.....
Ort, Datum

.....
Stempel/Unterschrift
Markennutzer

.....
Stempel/Unterschrift
Markeninhaber

Gebührenordnung für die regionale Dachmarke Spreewald

1. Markennutzungsgebühren

Anbieter, gemäß der Markensatzung des Spreewaldvereines e.V., nachfolgend Unternehmen genannt, die den Gestattungsvertrag 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. Es gilt für die Rohwarenproduktion der Umsatz aus Lieferungen an Verarbeitungsunternehmen im Wirtschaftsraum Spreewald.

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 eine Doppelerhebung der Nutzungsgebühr vermieden.

Stellt ein Unternehmen für die regionale Dachmarke **Spreewald** aufgrund außergewöhnlicher Umstände den Antrag auf eine Senkung seiner Nutzungsgebühren, 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 zum Ende des Kalenderjahres fällig. Abschlagzahlung sind warengruppenspezifisch zu vereinbaren.

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 Emailleschild 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. Die Kosten der Prüfung werden dadurch minimiert, in dem für die Einhaltung von Qualitäts- und Umweltkriterien das Vorhandensein von Äquivalenzzertifikaten (pro agro, DLG, Ökokontrollstellen, IFS, QS, EUREPGAP; DEHOGA-Klassifizierung) anerkannt wird.

Fachbeirat regionale Dachmarke Spreewald

1. Der Vorstand des Spreewaldverein e.V. beruft den Fachbeirat 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 Spreewaldvereine 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.

Spreewaldverein e.V.

Antrag*Bitte mit Schreibmaschine oder in Druckschrift ausfüllen!*

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

.....

.....

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:

.....

Geplantes Produktions-/Dienstleistungsvolumen der Produkte/Dienstleistungen, für die die regionale Dachmarke beantragt wird:

.....

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)

.....

3. Verpflichtung

Hiermit verpflichte ich mich, alle Angaben wahrheitsgetreu zu machen, für die Gestattung zur Markennutzung relevante Veränderungen unverzüglich anzuzeigen und die Mitarbeiter des Spreewaldvereins e.V. sowie zugelassener neutraler 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

Darstellung der regionalen Dachmarke Spreewald – Grundregeln & Erscheinungsformen



Darstellung, Fond und Kontur

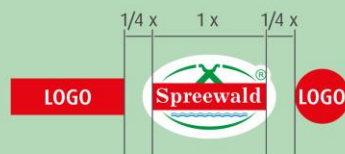
Das Zeichen der Dachmarke erscheint immer in der hier dargestellten Form und darf nicht modifiziert werden. Als Qualitätszeichen verweist es auf zertifizierte Produkte und Dienstleistungen aus der Region Spreewald.

Proportionen

Die Bestandteile des Markenzeichens stehen in einem festen Größenverhältnis zueinander. Die definierten Abstände zwischen den einzelnen Elementen des Zeichens dürfen nicht verändert werden. Für sämtliche Anwendungen stehen digitale Vorlagen zur Verfügung bzw. wird auf Nachfrage zur Verfügung gestellt. Von einem Nachbau des Markenzeichens ist daher abzu sehen.

Mindestabstand

Damit das Markenzeichen seine Wirkung optimal entfalten kann, sollte es nicht durch andere Einflüsse beeinträchtigt werden. Der definierte Mindestabstand zu anderen Gestaltungselementen muss daher eingehalten werden. Grundsätzlich sollte das Zeichen im räumlichen Zusammenhang mit anderen Qualitätskennzeichnungen angebracht werden.



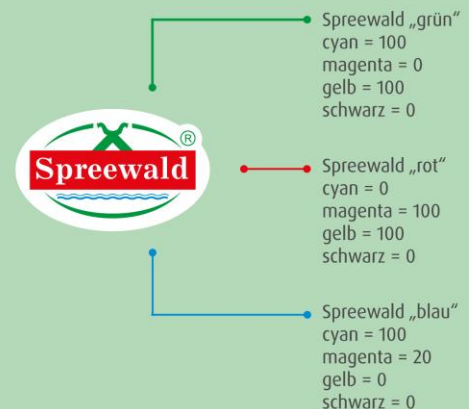
Abbildungsgröße

Minimum 15 mm Breite
(zwischen der linken und der rechten äußeren Seite des roten Blocks)

Maximum 35 mm Breite
(Für Printformat A4, soweit der Schriftzug „Spreewald“ nicht größer als 50 % der Schriftgröße der Produktbezeichnung ist)

Für die Druckwiedergabe des Qualitätszeichens im 4-Farbdruck (4c) werden die Originalfarben durch Prozessfarben (Euroskala) gebildet. Fond und Kontur sind grundsätzlich weiß. Datensätze für dieses Druckverfahren finden Sie im Ordner „Druck“.

Farbwiedergabe 4-farbig (Euroskala)



Wiedergabeausnahmen

1-farbig (grau - 85%)

1-farbig (weiß - invertiert)



Produktspezifisches Prüfschema für die Bewertung von Produkteigenschaften

5-Punkte-Skala:

<i>Punkte</i>	<i>Qualitätsbeschreibung</i>	<i>allgemeine Eigenschaften</i>
5	sehr gut	volle Erfüllung der Qualitätserwartung
4	gut	geringfügige Abweichung
3	zufrieden stellend	merkliche Abweichung
2	weniger zufrieden stellend	deutlicher 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.

Algorithmus zur Prüfung der Kriterien für die Vergabe der regionalen Dachmarke Spreewald

Beispiel:

B. Verarbeitete Erzeugnisse

IV. Fleischerzeugnisse und Wurstwaren

<i>1. Grundsätzliches</i>	<i>Arbeitsschritte im Rahmen der Prüfung</i>
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).	<ul style="list-style-type: none"> - Überprüfung der im Unternehmen vorhandenen Unterlagen - Abgleich der Betriebsunterlagen mit den relevanten gesetzlichen Regelungen
1.2. Die Kennzeichnung der Erzeugnisse muss den Verordnungen über die Kennzeichnung von Lebensmitteln (insbesondere: Lebensmittelkennzeichnungsverordnung, Fertigverpackungsverordnung) entsprechen.	<ul style="list-style-type: none"> - Überprüfung der im Unternehmen praktizierten Kennzeichnung des Erzeugnisses/der Erzeugnisse - Abgleich der Betriebsunterlagen mit den relevanten gesetzlichen Regelungen
1.3. Der Betrieb muss den jeweils gültigen hygienischen Richtlinien entsprechen und die Zulassungsprüfung der Produktionsstätte muss erfolgreich bestanden sein.	<ul style="list-style-type: none"> - Überprüfung der im Unternehmen vorhandenen Arbeitsunterlagen zur Einhaltung der hygienischen Bestimmungen - Abgleich der Betriebsunterlagen mit den relevanten gesetzlichen Regelungen
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.	<ul style="list-style-type: none"> - 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

<p>1.5. Erzeugnisse:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Frischfleisch, Geflügelfrischfleisch - Kochwurst - Rohwurst - Schinken - Brühwurst - Wurst-, Fleisch- und Schmalzkonserven - Feinkostsalat 	<ul style="list-style-type: none"> - Abgleich der beantragten Produkte mit den in den Zertifizierungsrichtlinien verzeichneten Erzeugnissen
---	--

<i>2. Regionalität</i>	<i>Arbeitsschritte im Rahmen der Prüfung</i>
<p>2.1. Der Sitz des Unternehmens und die Produktionsstätte der mit der regionalen Dachmarke gekennzeichneten Erzeugnisse müssen im Wirtschaftsraum Spreewald liegen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Abgleich der territorialen Lage des Unternehmens und der Produktionsstätten mit der geographischen Karte des Wirtschaftsraumes Spreewald
<p>2.2. Es dürfen nur Erzeugnisse mit der regionalen Dachmarke Spreewald gekennzeichnet werden, deren Hauptrohstoffe zum überwiegenden Teil aus dem Wirtschaftsraum Spreewald stammen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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 zweifelsfrei feststellen zu können, dass der überwiegende Teil aus dem Wirtschaftsraum Spreewald stammt
<p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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
<p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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

<p>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</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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
<p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Überprüfung der Verwaltung von Rechnungen/Lieferscheinen und/bzw. vertraglichen Vereinbarungen über den Herkunftsnachweis der Rohstoffe im Unternehmen

<i>3. Qualitätskriterien</i>	<i>Arbeitsschritte im Rahmen der Prüfung</i>
<p>3.1. Anforderungen an das Produkt</p>	
<p>3.1.1. Sensorische Prüfung nach folgenden Merkmalen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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) <p>Es müssen mindestens 4,0 Punkte (siehe Anlage 2) erreicht werden.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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 beigefügten Tabelle - Ermittlung des Punktwertes, wobei mindestens 4,0 Punkte erreicht werden müssen - Besprechung vorhandener Mängel bzw. Einschränkungen mit dem Unternehmen
<p>3.1.2. Laboruntersuchungen</p> <ul style="list-style-type: none"> - auf bindegewebsfreies Magerfleisch - pH-Wert - LF-Wert <p>(wo zutreffend)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Einsichtnahme in entsprechende Protokolle, dabei ist zu unterscheiden, ob im Unternehmen selbst geschlachtet wird oder eine Lohnschlachtung in einem anderen Unternehmen bzw. Wareneinkauf erfolgt - bei kleineren Unternehmen mit eigenen Schlachtkapazitäten ist eine Anschaffung von Messgeräten bzw. die Durchführung externer Laboruntersuchungen aus wirtschaftlichen Gründen z. Z. problematisch, in diesem Fall sollten die Prüfer betriebsinterne Maßnahmen zur stressarmen Schlachtung der Tiere kontrollieren

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 - Sicherstellung der 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	- Kontrolle der im Unternehmen bestehenden qualitätssichernden Maßnahmen

<i>4. Umweltkriterien</i>	<i>Arbeitsschritte im Rahmen der Prüfung</i>
4.1. Umweltfreundliche Beseitigung von Rest- und Abprodukten mit lückenloser Dokumentation (z. B. Abwasser über Fettabscheider ins öffentliche Netz)	- Kontrolle der im Unternehmen bestehenden Unterlagen über die umweltfreundliche Beseitigung von Rest- und Abprodukten (z. B. Verträge mit Entsorgungsfirmen, Rechnungen über Abwasserentsorgung etc.)
4.2. Durchführung von Energiesparmaßnahmen, wo technologisch möglich (z. B. Wärmeaustauscher, Solarenergie)	- Feststellung ggf. vorhandener Energiesparmaßnahmen bzw. beabsichtigter Maßnahmen
4.3. Durchführung von Wassersparmaßnahmen, wo technologisch möglich (z. B. Kalt- und Warmwasser in Kreisläufen)	- Feststellung ggf. vorhandener Wassersparmaßnahmen bzw. beabsichtigter Maßnahmen

<i>5. Schlussbemerkungen</i>	<i>Arbeitsschritte im Rahmen der Prüfung</i>
5.1. Die Kriterien gelten in Verbindung mit der Markensatzung und der Vergabeordnung für die Gestattung der Nutzung der regionalen Dachmarke Spreewald.	

<p>5.2. Die Kriterien für die Vergabe der regionalen Dachmarke wurden in der vorliegenden Fassung vom Vorstand des Spreewaldvereins e.V. bestätigt.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - der Markeninhaber legt die Protokolle dem Fachbeirat zur Beschlussfassung vor - nach erfolgter positiver Beschlussfassung erhält das Unternehmen ein Zuerkennungsschreiben, ein Prüfprotokoll, zwei Exemplare des Nutzungsvertrages und A4-formatige Urkunden
<p>5.3. Änderungen können nur in Abstimmung mit diesem Gremium vom Fachbeirat regionale Dachmarke vorgenommen werden.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - im Falle der Notwendigkeit von Änderungs- bzw. Ergänzungsvorschlägen für die Prüfkriterien zur Vergabe der regionalen Dachmarke Spreewald sind diese von den Prüfern zu erarbeiten und dem Markeninhaber vorzulegen - der Fachbeirat kann dann entsprechende Änderungen bestätigen und dem Vorstand des Spreewaldvereins e.V. (Markeninhaber) zur Entscheidung vorlegen.

Grundlage und Abfolge der Aktivitäten zur Zertifizierung mit der regionalen Dachmarke Spreewald

I)

Grundlage der Zertifizierung bildet die „Zertifizierungsrichtlinie für die Verleihung der regionalen Dachmarke Spreewald“, beschlossen vom Vorstand des Spreewaldvereins e.V. am 06.11.2001, sowie bei den Tagungen des Markenbeirates bis inklusive 20.06.2011 bzw. den Vorstandstagungen bis inklusive 01.08.2011.

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
- Vergabeordnungen des Spreewaldvereins e.V. für die Gestattung der Nutzung der regionalen Dachmarke Spreewald
- Gebührenordnung für die regionale Dachmarke Spreewald
- Antrag auf Gestaltung der Nutzung der regionalen Dachmarke Spreewald

Der Zertifizierungsrichtlinie sind folgende Anlagen beigelegt:

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

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 Markenbeirates
- 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 des Markenbeirates (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 und informiert über ggf. aus der Zertifizierung herausgenommenen Produkte und Dienstleistungen

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

Einberufung des Markenbeirates 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 – Marketingplan, z.B. Ergänzungen der Zertifizierungsrichtlinie, Aussagen zur Vergabe der regionalen Dachmarke als Identitätszeichen, operative Hinweise und Fragen der Beiratsmitglieder.

Beschlussfassung des Beirates zu den vorgestellten Neu- und Wiederholungszertifizierungen

Beschlussfassung des Vorstandes zu den Neu- und Wiederholungszertifizierungen (Zuerkennung der Nutzungsberechtigung der regionalen Dachmarke)

Der Markeninhaber informiert die zertifizierten Unternehmen schriftlich über die Zuerkennung der Nutzungsberechtigung und übersendet zugleich 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 A4-formatigen Urkunden mitgesandt.

Die Erteilung von außerordentlichen Nutzungsberechtigungen (Sonderfall) durch den Markeninhaber (ohne Tagung des Markenbeirates) bedürfe es gleichfalls der Schriftform und der o.g. Verfahrensweise.

Zeitnahe Ausfertigung und möglichst öffentlichkeitswirksame Übergabe der Urkunde zur Nutzungsberechtigung der regionalen Dachmarke Spreewald in gerahmter Form.

Ab dem Datum der schriftlichen Benachrichtigung des Unternehmens über die Zuerkennung der Nutzungsberechtigung greift die Gebührenordnung zur Markennutzung.

Zur Umsatzabfrage schreibt der Markeninhaber im ersten Monat eines jeden Jahres alle Unternehmen mit zertifizierten Produkten und Dienstleistungen an. Um den Unternehmen die Orientierung zu erleichtern und Abstimmungsschwierigkeiten zu vermeiden wird der Umsatzabfrage ein Duplikat des gültigen Zertifizierungsprotokolls beigelegt. 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 umgehend, so schätzt der Markeninhaber den Umsatz.

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

Grundsätzlich ist für die Zeittafel des Markenbeirates anzustreben, dass die Unternehmen, bei denen Wiederholungszertifizierungen anstehen, zum Jahresende vorgestellt werden. Somit wird das dort bestätigte Zertifizierungsprotokoll für das folgende Wirtschaftsjahr gültig.

Teil D Handwerk und Kunst, Abschnitt II, Handwerkliche Erzeugnisse
Kategorie: Holzpantoffeln

Produktbeschreibung und einige Informationen zur Herstellung von Spreewälder Holzpantoffeln

Hersteller: Holzpantoffelmacherei
 Manfred Karolczak
 Lindenstr. 5, 03096 Burg (Spreewald)

Handwerksbetrieb in der 3. Generation, gegründet 1909

Material: Erlen und Pappelholz, Draht, Klammern, Leder von Rind und 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, mittels Draht, Klammern und Nägeln

Material aus der Region

Pappel - Erlenholz

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

Teil D Handwerk und Kunst, Abschnitt II, Handwerkliche Erzeugnisse
Kategorie: Regale, Warenträger

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

Hersteller: 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 Hartwachs 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.

Teil C Dienstleistungen, Abschnitt V, Freizeitangebote
Kategorie: Schauproduktion

Leistungsbeschreibung: Schauproduktion für Produkte aus dem Wirtschaftsraum Spreewald

I.

1. Die Bestimmungen 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. Der Passus Imbissangebot im Punkt 2.2. der o.g. Richtlinie ist im Zusammenhang mit der Schauproduktion inhaltlich nicht zutreffend. Die Punkte 2.3. bis 2.5. der o.g. Richtlinie sind nicht neu zu betrachten.
4. Die Qualitätskriterien (Punkt 3. der o.g. Richtlinie) werden spezifisch in folgenden Unterpunkten gefasst:
 - Servicequalität
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.
 - Ambientequalität
Sie unterliegt den Anforderungen des jeweiligen Produktionsprozesses, der mit seinen Gegebenheiten selbst das ursprüngliche Ambiente darstellt.
 - Informationsqualität
Punkt 3.3. der o.g. Richtlinie gilt in vollem Umfang (Darstellung der Dachmarke u.a.). 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.
5. Eine Prüfung zu Punkt 3.4. der o.g. Richtlinie (Anforderung an die Kennzeichnung) entfällt, da diese schon im Zusammenhang mit der Produktzertifizierung vorgenommen wurde.
6. Eine Prüfung zu Punkt 4. Umweltkriterien der o.g. Richtlinie entfällt, da diese schon im Zusammenhang mit der Produktzertifizierung vorgenommen wurde.

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 Landesschiffverkehrsverordnung 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. Die Mindestmaße für Personenkähne Standard und mit Tischen sind im Anhang als Skizzen, erstellt vom Landesamt für Bauen und Verkehr, Lindenallee 51, 15366 Hoppegarten, beigelegt.
Ggf. später vorgenommene Veränderungen der Richtlinie, die eine Qualitätsminderung für den Fahrgast bedeuten (Verkürzung der Abstände) werden nicht Bestandteil dieser Leistungsbeschreibung. Eventuelle Veränderungen der Richtlinie, die eine Qualitätsverbesserung für den Fahrgast beinhalten, werden schnellstmöglich in die Leistungsbeschreibung übernommen.
- Die Kahnfährlaute 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:

- Angebot von Speisen und Getränken aus dem Wirtschaftsraum Spreewald
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.
- Informationsqualität über den Spreewald
Die Kahnfährlaute 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

Zu diesen Inhalten weisen die Kahnfährleute eine Teilnahme an einer entsprechend gestalteten und von autorisierten Einrichtungen der Region (z.B. Kahnfährgenossenschaften, Kahnfährvereine, Tourismusverband Spreewald e.V. und seine Gliederungen, Biosphärenreservat Spreewald und seine Einrichtungen, Spreewaldverein e.V.) durchgeführten Schulungen nach. 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. Unbotmäßige Wartezeiten (über 15 Minuten) zur Auslastung der Platzkapazität sind unzulässig.

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

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.

Auf Wunsch von Reisegruppen wird ggf. gegen Aufpreis die Durchführung der Kahnfahrt in englischer Sprache angeboten bzw. die Begleitung mit einem Englisch-Dolmetscher abgesichert ggf. in Kooperation mit anderen Dienstleistungsanbietern.

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 anderen Fremdsprache neben Englisch 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 Kahnführerunternehmer.

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

Kahnführerunternehmer 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.).

Teil D Handwerk und Kunst, Kapitel I Kunsthandwerkliche Erzeugnisse
Kategorie: Trachten

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

Hersteller: Trachtenstickerei
 Christa Dzumbla
 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.

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 WohlfühleffektSolche 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, wo 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.

**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 Spreewaldregionumfassen.
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
 - Events
 - Messeauftritte.
5. Die Qualität der eigentlichen 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.
7. Wenn Promotionsbestandteile zu einem Event, der nicht im Verantwortungsbereich des Antragstellers liegt, nur zugebucht werden oder an Orten stattfinden, wo der Logistikaufwand nicht mehr zu vertreten ist, entfällt die Passage zum Imbiss, wie sie im Kapitel V, Freizeitangebote, Punkt. 2.2. formuliert ist.

Teil D Handwerk und Kunst, Kapitel II Handwerkliche Erzeugnisse
Kategorie: Korbwaren

Produktbeschreibung und einige Informationen zur Herstellung von Korbwaren im Spreewald

Hersteller: 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. Dadurch 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.

Teil D – Handwerk und Kunst, Kapitel II Handwerkliche Erzeugnisse
Kategorie: Wolle

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

Hersteller: Dieter Dziumbła
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 Spinneneigenschaften 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.

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 Produkthanbieter 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 Märkte, 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.

Teil D Handwerk und Kunst, Kapitel I Kunsthandwerkliche Erzeugnisse
Kategorie: Blaudruckerzeugnisse

Produktbeschreibung und einige Informationen zur Herstellung von Blaudruckerzeugnissen

Firma: Blaudruckwerkstatt
Franz-Schubert-Str. 27
03050 Cottbus
Geschäftsführerin: Frau Evelin Rührtz-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.

Teil D Handwerk und Kunst, Kapitel II Handwerkliche Erzeugnisse
Kategorie: Töpferwaren

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

Hersteller: Spreewald-Töpferei Sander
Laden: Hauptstraße 21
15907 Lübben (Spreewald)
Tel. 03546-226924
Fax 03546-226924
verkauf@toepperladen.de
<http://toepperladen.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.