

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

2. Regionalität	Arbeitsschritte im Rahmen der Prüfung
2.1. Der Sitz des Unternehmens und die Produktionsstätte der mit der Regionalen Dachmarke gekennzeichneten Erzeugnisse müssen im Wirtschaftsraum Spreewald liegen.	<ul style="list-style-type: none"> - Abgleich der territorialen Lage des Unternehmens und der Produktionsstätten mit der geographischen Karte des Wirtschaftsraumes Spreewald
2.2. Es dürfen nur Erzeugnisse mit der regionalen Dachmarke Spreewald gekennzeichnet werden, deren Hauptrohstoffe zum überwiegenden Teil aus dem Wirtschaftsraum Spreewald stammen.	<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
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.	<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
2.4. Die Nutzung der regionalen Dachmarke für den Gesamtbetrieb (Geschäftspapiere etc.) setzt voraus, dass insgesamt überwiegend Rohstoffe, die aus dem Wirtschaftsraum Spreewald stammen, verarbeitet werden.	<ul style="list-style-type: none"> - Auflistung der im Unternehmen erzeugten Produkte - Auflistung der für diese Produkte 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
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	<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 Spreewaldverein 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, produktsprechende 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 (wo zutreffend) 	<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 (z. B. im Fleischzentrum Lausitz in Kasel-Golzig) 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
<p>3.1.3. Für spezifische Erzeugnisse sind die entsprechenden Präzisierungen der zu prüfenden Merkmale vorzunehmen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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 Spreewaldverein 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 an den Vorstand des Spreewaldverein e.V. (Markeninhaber) zur Entscheidung vorlegen.