



# **Basis-Kriterien und Kontroll-System**

**für die Produktion von Lebensmitteln  
mit dem „Qualitätszeichen Heimat“**

**Entwurf vom 30.1.2007**



Im Zusammenhang mit dem **Marketing für Produkte** darf das „Qualitätszeichen *HEIMAT*“ verwendet werden, sofern diese

- von einem „Partner des Qualitätszeichens *HEIMAT*“ hergestellt werden (siehe Partner-Kriterien)
- und die im Folgenden dargestellten Basis-Kriterien erfüllen.

Von den Nutzern des Qualitätszeichens ist plausibel darzulegen und im Zeichennutzungsvertrag festzuhalten, wie die Einhaltung der folgenden Basis-Kriterien im Einzelfall erfolgt. In der Regel sind dafür ergänzende bzw. detaillierte produktspezifische Erzeugungs- und Verarbeitungskriterien zu definieren, die mit den Partnern entlang der gesamten Erzeuger-Verbraucher Kette verhandelt wurden.

### **Basis-Kriterien**

- Die Produkte haben hohe Genussqualität resultierend aus diesbezüglich optimalen Erzeugungs- und Verarbeitungsmethoden.
- Die Produkte bereichern die Palette der regional-typischen Angebote und vermitteln den Bewohnern und Gästen der Region ein gutes Lebensgefühl.
- Die Produkte selbst sowie deren Anbau und Verarbeitung sind geeignet zur Vermittlung von Nachhaltigkeitsprinzipien wie z. B. „geschlossene Kreisläufe“, „langfristige wirtschaftliche Tragfähigkeit“, „natur- und umweltverträgliche Wirtschaftsweise“ und werden auch dafür genutzt.
- Die Erzeugung von Vorprodukten und die Verarbeitung des Hauptprodukts erfolgen weitest möglich innerhalb der Region und soweit als möglich durch „Partner des Qualitätszeichens *HEIMAT*“.
- Innerhalb der Region erfolgt eine kundennahe Vermarktung, vorzugsweise mit „Partnern des Qualitätszeichens *HEIMAT*“ und soweit möglich unter Nutzung vorhandener Handelsstrukturen. Außerhalb der Region erfolgt die Vermarktung vorzugsweise mit Partnern, die die Ziele des „Qualitätszeichens *HEIMAT*“ aktiv unterstützen.
- Im gesamten Betrieb werden keine Pflanzen erzeugt, angepflanzt oder verarbeitet und keine Futtermittel verwendet, die kennzeichnungspflichtige Anteile von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) enthalten.
- Bei der Produktion werden keine Vorprodukte (z. B. Enzyme, Aromen, Futtermittel oder Arzneimittel) eingesetzt, die mit GMO oder mit Hilfe von GMO hergestellt wurden.
- Im gesamten Betrieb werden weder Klärschlamm, klärschlammhaltige Düngemittel noch Müllkompost eingesetzt.
- Bei Erzeugung und Verarbeitung kommen gut geschulte Kräfte zum Einsatz und es wird auf eine hohe Qualität der Arbeitsplätze geachtet.
- Die Produkte sind förderlich für den Erhalt der naturräumlichen Ausstattung der Region und das Erreichen der PLENUM-Naturschutzziele.



## Kontrollsystem

Die Einhaltung der Basis-Kriterien und der produktspezifischen Kriterien wird regelmäßig entsprechend des Qualitätsmanagement- und Kontroll-Systems des „Qualitätszeichens HEIMAT“ überprüft. Die zeichengebende Organisation richtet dafür ein schlüssiges Qualitätssicherungs- und Kontrollkonzept mit unabhängigen Kontrollen ein.

Das Qualitätssicherungs- und Kontrollkonzept ist wie folgt definiert, wobei spezifische Qualitätssicherungs- und Kontrollmaßnahmen mit den produkt-spezifischen Kriterien zu definieren sind.

### Aufzeichnungen und Meldungen

- Es müssen systematische Aufzeichnungen in Form einer Schlagkartei bzw. eines Betriebshefts geführt werden.
- Die Zeichennutzer müssen Aufzeichnungen über Wareneingang und –ausgang entsprechend den Ausführungen des QZBW führen
- Der Erzeuger wird die Vertragsfläche und die Flurstückbezeichnung, auf dem der Vertragsanbau erfolgt, bis zu einem bei den speziellen Kriterien genannten Datum schriftlich auf einem Meldeformular mitteilen. Änderungen müssen umgehend angezeigt werden.

### Kontrollen und Ahndung von Verstößen

- Die Kontrollen erfolgen durch Beauftragte der zeichengebenden Organisation.
- Der Erzeuger bzw. Verarbeiter wird die zur Kontrolle beauftragte Institution auf Wunsch jederzeit über die vorgenommenen und vorgesehenen Anbaumaßnahmen unterrichten und eine jederzeitige Besichtigung der im Rahmen des Vertrags bebauten Flächen und der benutzten Lagerräume gestatten.
- Der Erzeuger bzw. Verarbeiter ist damit einverstanden, dass die dabei erhobenen Daten ausgewertet werden. Einzelbetriebliche Daten unterliegen dabei dem Datenschutz
- Anbau- und Qualitäts-Kontrollen erfolgen ohne Vorankündigung. Die Häufigkeit der Kontrollen bei Erzeugern und Verarbeitern hängt vom Produkt ab und wird mit den ergänzenden bzw. detaillierten produktspezifische Erzeugungs- und Verarbeitungskriterien definiert.
- Herkunfts- und Mengen-Kontrollen erfolgen ohne Vorankündigung. Kontrolliert werden jährlich alle Vermarktungsunternehmen sowie ein mit den ergänzenden bzw. detaillierten produktspezifische Erzeugungs- und Verarbeitungskriterien festgelegter Anteil der Erzeuger und Verarbeiter.
- Verstöße gegen die schriftlich vereinbarten Erzeugungs- und Verarbeitungsrichtlinien haben je nach Schwere und Häufigkeit des Verstoßes eine Abmahnung, den Ausschluss aus dem Markenprogramm und / oder Schadenersatzforderungen seitens der zeichengebenden Organisation zur Folge.