

# „Grünland Spessart – Da ist Draußen drin.“



## Qualitätskriterien Verarbeitung

### Präambel

Das Qualitätszeichen „Grünland Spessart – Da ist draußen drin“ findet seine Anwendung im Spessart. Als Spessart wird das Gebiet der im Naturpark Bayerischer Spessart und im Naturpark Hessischer Spessart zusammen geschlossenen Städte und Gemeinden verstanden.

Geburt, Mast, Schlachtung und Verarbeitung der Tiere findet im Spessart statt. Abweichungen hiervon sind im Einzelfall, insbesondere in den Bereichen Schlachtung und Verarbeitung, nach Rücksprache mit dem Verein möglich.

Alle am Qualitätszeichen beteiligten Betriebe verpflichten sich, die Überprüfung der Einhaltung der Kriterien durch den Verein zuzulassen und die notwendigen Unterlagen zur Einsicht offen zu legen. Eine Mitgliedschaft im Verein Grünland Spessart e.V. ist Voraussetzung für eine Zertifizierung.

### Vorbemerkung

Die Qualitätsmarke „Grünland Spessart“ möchte Verbrauchern ein Instrument an die Hand geben, mithilfe dessen sie sich im vielfältigen Angebot von Lebensmitteln orientieren können. In Befragungen wird oft der Wunsch geäußert, Lebensmittel aus regionaler Produktion und Verarbeitung zu beziehen. Dieser Wunsch leitet sich aus einer gewissen Unsicherheit über Vorgänge bei der Lebensmittelproduktion ab.

Die Qualitätsmarke „Grünland Spessart“ bietet über dem Anspruch der Regionalität hinaus weitere Aspekte, die dem Verbraucher besonders wichtig sind.

Mit dem Slogan „Da ist draußen drin“ verdeutlichen die Teilnehmer eine besondere Fürsorge für das Tierwohl und den Naturschutz. Die Qualitätskriterien für die Erzeugung des Qualitätsfleisches regeln dabei die Verbindung von extensiver Weidehaltung und der damit einhergehenden Pflege und dem Erhalt der Kulturlandschaft im Spessart.

Viele Verbraucher assoziieren mit der Produkteigenschaft „Regionalität“ eine Vielzahl von Kriterien wie Frische, Schadstofffreiheit oder –armut, sowie geschmackliche Hochwertigkeit. Bei Befragungen zu Kaufmotiven werden oft kürzere Transportwege genannt. Dahinter steht der Wunsch vieler Verbraucher, mit ihrem Einkaufsverhalten zu umweltschonenderen Produktionsformen beizutragen.

Auch diesem Aspekt soll in den Bestimmungen der Qualitätsmarke „Grünland Spessart“ Beachtung geschenkt werden. Um die Eigenschaft „Regionalität“ zu erfüllen, müssen die Rohstoffe für die Erzeugnisse zum größten Teil aus dem Spessart stammen. Verpflichtend ist dies bei tierischen Rohstoffen, die als zertifizierte Produkte innerhalb der Mitglieder von

Grünland Spessart verfügbar sind. Einschränkungen sind dann möglich, wenn Bestandteile weder seitens der Mitglieder Grünland Spessart geliefert noch aus der Region bezogen werden können oder der Bezug in der Region in erheblichem Maße unwirtschaftlich wäre. Als Beispiel lassen sich an dieser Stelle Gewürze anführen, die für die Herstellung regionaler Lebensmittel unerlässlich sind.

## **1. Verarbeiter**

### **Qualitätskriterien Verarbeiter**

Grundlagen sind die Prinzipien der GHP (Guten HerstellungsPraxis), die Anwendung von Eigenkontrollsystem gemäß HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) und die Umsetzung der nationalen Hygienerichtlinien laut geltender Verordnungen und Rechtsprechung.

Die Einhaltung dieser gesetzlichen Vorgaben, wird durch die Kontrollen der örtlichen Veterinär- und Ordnungsämter sichergestellt.

Zusatzkriterien für die Herstellung und den Vertrieb von Fleisch, Fleischwaren, Wurst und Convenienceprodukten unter der Marke „Grünland Spessart“ werden nachfolgend beschrieben. Diese Kriterien werden im Rahmen einer dreijährigen Kontrolle durch eine unabhängige Kontrollstelle geprüft.

## **2. Betriebskontrollen**

### **2.1 Einmalige Betriebskontrollen**

Die Betriebe, die nach den Bestimmungen der Qualitätsmarke produzieren und vertreiben wollen, werden einer Betriebskontrolle nach den geltenden Verfahrensanweisungen unterzogen. Vor dieser muss eine Betriebsbeschreibung erstellt und dem Verein zur Verfügung gestellt werden. Detaillierte Anforderungen bezüglich des Mindestinhalts der Betriebsbeschreibung finden sich in den Bestimmungen unter 3.1.

Für die Einhaltung der Qualitätskriterien der Marke sind Verfahren und Abläufen schriftlich festzulegen (Handbuch) und in der täglichen Praxis durch geeignete Aufzeichnungen sicher zu stellen.

### **2.3 Sanktionen**

Die Ahndung von Verstößen gegen die allgemeinen oder besonderen Bestimmungen ist je nach Gewichtung im Sanktionskatalog vorgegeben. Unabhängig davon müssen die Teilnehmer an der Qualitätsmarke umgehend für die Beseitigung von Mängeln sorgen.

Folgende Sanktionsmaßnahmen können durch den Vorstand verhängt werden:

- Schriftlicher Hinweis bei leichten Mängeln,
- Kostenpflichtige Nachkontrolle bei schwereren Mängeln.

Bei schweren oder zweifach wiederholten Verstößen oder Kontrollverweigerung ahndet der Systemgeber nach Anhörung der Betroffenen durch Abmahnung.

Treten danach erneut schwere Verstöße gegen die Bestimmungen auf oder verweigert der Teilnehmer die Betriebskontrolle, führt dies zur Aberkennung des Teilnehmerstatus nach Anhörung der Betroffenen. Weitere zivilrechtliche Folgen, wie z.B. Konventionalstrafen, bleiben davon unberührt.

Bei Aberkennung des Zeichens werden vom Systemgeber die Lieferanten, Abnehmer, Lizenznehmer bzw. Zeichennutzer informiert.

#### **2.4 Lenkungs-gremium**

Ein Lenkungs-gremium entscheidet einvernehmlich über Auslegungen und befristete Ausnahmegenehmigungen von den Bestimmungen dieses Handbuchs. Es besteht aus je zwei Vertretern der Markeninhaber und des Vereinsvorstands Grünland Spessart.

### **3. Bestimmungen**

Die Produkte der Qualitätsmarke „Grünland Spessart“ müssen Anforderungen und Normen erfüllen, die deutlich über den gesetzlichen nationalen und europäischen Standards angesiedelt sind. Diese Bestimmungen müssen infolge sich ändernder Rahmenbedingungen weiterentwickelt und fortgeschrieben werden. Insbesondere können Rechtsänderungen zu Modifikationen führen.

Erfasste Daten, Ergebnisse, Kontrollbücher und andere für die Belange der Qualitätsmarke „Grünland Spessart“ relevanten Dokumentationen müssen 3 Jahre aufbewahrt werden, sofern keine längeren Aufbewahrungsfristen gesetzlich festgelegt sind.

#### **3.1 Betriebsbeschreibung**

Die Betriebsbeschreibung erfüllt einerseits den Zweck, die Gegebenheiten des Betriebes zu dokumentieren, andererseits dient sie dem Verein als Vorbereitungsgrundlage. Die Betriebsbeschreibung ist vor der ersten Kontrolle beim Verein einzureichen und umfasst:

- Kontaktdaten (Betriebsinhaber, Ansprechpartner, Adresse, Telefon- /Faxnummer, evtl. E-Mail);
- Geschäfts-, Produktions- und Öffnungszeiten;
- Qualifikation der Betriebsleitung und der ständigen Arbeitskräfte (Organigramm);
- Grundrissplan mit Wareneingangs- und Auslieferungslager, ggf. Produktions- und Speisenzubereitungsstellen, sowie Räumlichkeiten, zu denen Kunden Zugang haben;
- Andere Qualitätsmanagement- und/oder Bio-Zertifizierungen.
- Rezepturen der Grünland-Spessart-Produkte

Die Betriebsbeschreibung ist auf dem aktuellen Stand zu halten. Der Verein ist über alle Änderungen des Betriebes, die die Betriebsbeschreibung betreffen, zeitnah informiert.

#### **3.2 Rückverfolgbarkeit und Warenflusskontrolle**

Teilnehmer am System der Qualitätsmarke „Grünland Spessart“ müssen Wareneingang und Warenausgang dokumentieren und auf Verlangen vorzeigen. Darüber hinaus sind folgende Nachweise zu erbringen:

- Liste über alle Lieferanten und sonstige Herkunftsnachweise
- Name und Anschrift des landwirtschaftlichen Erzeugers, der die Tiere produziert hat, des Schlachthofes und des Zerlegebetriebes sowie gegebenenfalls weitere Zwischenstufen
- Art und Menge der Schlachttiere bzw. Schlachtkörper und weiterer zugelieferter Produkte von anderen Qualitätsmarkenproduzenten mit Lieferdatum
- Mengenangaben zu den verkauften Fleisch- und Wurstwaren,
- Liste der Abnehmer (außer Endverbraucher) von Qualitätsmarkenprodukten
- Kennzeichnung und ggf. Präsentation der Produkte
- Nachweis, dass Lagermöglichkeiten oder Kennzeichnungssysteme im Hinblick auf Qualitätsmarkenerzeugnisse, in der Art vorhanden sind, dass diese von Erzeugnissen, die nicht unter der Qualitätsmarke vermarktet werden, eindeutig unterschieden werden können.

Zum Nachweis können Eingangs- und Ausgangsbücher, Lieferscheine, Abrechnungen, Verträge genutzt werden.

### **3.3 Herkunftssicherung**

Für das System der Qualitätsmarke „Grünland Spessart“ dürfen ausschließlich Erzeugnisse verwendet werden, die lückenlos von der Erzeugung, über Schlachtung, die Verarbeitung bis hin zur Abgabe an den Verbraucher den Bedingungen der Qualitätsmarke entsprochen haben. Die Produkte müssen im Spessart hergestellt und/oder verarbeitet sein und dies muss dem Verbraucher kenntlich gemacht werden. Dies geschieht insbesondere durch Mitteilung des Qualitätszeichens entsprechend der Markensatzung.

### **3.4 Transport und Schlachtung**

Für die Gewinnung von Fleisch der Qualitätsmarke Grünland Spessart sind ausschließlich Tiere zu schlachten, die die Qualitätskriterien in der Erzeugung und Haltung erfüllen und von Betrieben stammen, die zertifiziert sind. Der Erzeuger bestätigt das bei der Übergabe des Tieres zur Schlachtung durch einen Stempel auf dem Tierpass oder geeignete Begleitpapiere.

Die Schlachtung hat ebenfalls im Spessart zu erfolgen. Abweichungen hiervon sind im Einzelfall nach Rücksprache mit dem Verein möglich, z.B. wenn Transportzeiten für Tiere so deutlich verkürzt werden können oder wenn wegen einer Biozertifizierung nur bestimmte Schlachthöfe in Frage kommen.

Die gesetzlichen Bestimmungen für den Transport der Tiere sind einzuhalten, er ist möglichst schonend und stressfrei zu organisieren. Die Transportzeiten sind auf das notwendige Maß zu beschränken, dabei sind 2 Stunden nicht zu überschreiten.

Die Schlachtung hat tier- und fachgerecht zu erfolgen, die gesetzlichen Bestimmungen bieten dafür die Mindestanforderungen. Die eindeutige Rückverfolgung der lebenden Tiere bis zum Schlachtkörper ist mit geeigneten Kennzeichnungen vom Schlachtbetrieb sicherzustellen, ein Schlachtprotokoll ist zu führen.

Der Schlachtbetrieb hat mittels Eingangs- und Ausgangsbelegen den Mengennachweis für die Gewinnung von Grünland Spessart Schlachtkörpern zu führen. Im Schlachtprotokoll müssen folgende Daten erfasst werden:

- Schlachtgewicht,
- Um die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten erfolgt die Zuordnung der Identifikationsnummer (z.B. Schlagstempelnummer) zur Schlachtnummer.

### **3.5 Frischfleisch**

Durch die Zerteilung und Zerlegung von Schlachtkörpern der Qualitätsmarke Grünland Spessart wird Frischfleisch gewonnen. Die Bearbeitung hat ebenfalls im Spessart zu erfolgen. Abweichungen hiervon sind im Einzelfall nach Rücksprache mit dem Verein möglich, z.B. wegen einer Biozertifizierung nur bestimmte Zerlege- und Verarbeitungsbetriebe in Frage kommen.

Bei der Verarbeitung bilden die „Gute-Herstellung-Praxis“ und die gesetzlichen Bestimmungen für die Zerlegung von Frischfleisch die Mindestanforderung an Umfeld und Personal.

Die Teile des Tieres, die unter der Qualitätsmarke vertrieben werden, sind durchgängig von Material getrennt zu halten, das nicht den Bestimmungen der Marke entspricht. Durch geeignete zeitliche und/oder räumliche Trennung und Kennzeichnung ist eine eindeutige Zuordnung zu jedem Zeitpunkt der Bearbeitung sicher zu stellen.

Der Zerlegebetrieb hat mittels Eingangs- und Ausgangsbelege den Mengennachweis für die Gewinnung von Grünland Spessart Fleisch zu führen. Bei der Kennzeichnung dürfen Tages- oder Wochenchargen gebildet werden. Es sind geeignete Aufzeichnungen zu führen, die innerhalb der Charge die Rückverfolgbarkeit bis zum Einzeltier ermöglichen.

### **3.6 Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren, Convenienceartikeln**

Die Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren der Marke Grünland Spessart darf nur im Spessart erfolgen. Abweichungen hiervon sind im Einzelfall nach Rücksprache mit dem Verein möglich, z.B. wegen einer Biozertifizierung nur bestimmte Verarbeitungsbetriebe in Frage kommen.

Verwendetes Rind-, Kalb-, Schaf- und Ziegenfleisch muss zu 100% aus Grünland-Spessart Fleisch stammen. Sollten weitere Tiergattungen unter der Marke zugelassen werden, gilt dies gleichlautend.

Für die Herstellung bilden die gesetzlichen Bestimmungen und die „Gute-Hygiene-Praxis“ die Mindestanforderungen für Umfeld, Personal und Zusammensetzung.

Bei der Verarbeitung von Fleisch- und Wurstwaren ist besonderes Augenmerk auf die Rückverfolgbarkeit der verwendeten Rohstoffe zu legen. Werden in einer Arbeitsphase (z.B. während eines Tages) ausschließlich Teile von Tieren der Qualitätsmarke verarbeitet, reicht ein Bezug zur Charge als Identifikation aus. Eine Vermischung von „Marken-Ware“ mit „Nicht-Marken-Ware“ ist auszuschließen.

Gewürze, Zutaten und Zusatzstoffe können aus konventioneller Beschaffung stammen. Soweit verfügbar, sind die Rohstoffe aus der Region zu verwenden. Der Einsatz von

Zusatzstoffen und Zutaten mit allergenem Potential ist zu minimieren und auf das technologische oder rezepturbedingte erforderliche Maß zu beschränken.

Kombinationsprodukte, die Fleisch-/ Fettanteile von Tiergattungen enthalten, die es unter der Marke Grünland Spessart (noch) nicht gibt, dürfen nur dann unter der Marke vertrieben werden, wenn der Fleisch- und Fettanteil der Rezeptur zu mehr als 50% aus Grünland-Spessart-Fleisch besteht.

Entsprechende Mengennachweise sind zu führen, dazu sind Rezepturen erforderlich.

#### 4. Vermarktung

Grünland-Spessart-Produkte sind bis zur Abgabe an den Endverbraucher eindeutig zu kennzeichnen. Verkaufsfertig verpackte Ware ist mit dem Grünland Spessart-Logo zu versehen.

Im Verkaufsbereich soll die Ware möglichst mit dem Grünland Spessart-Logo präsentiert werden. Eine Irreführung der Konsumenten ist auf jeden Fall auszuschließen.

Entsprechende Mengennachweise sind zu führen, dazu können Warenwirtschafts- und Kassensysteme genutzt werden.

Für das Kalenderjahr sind die Eingangs- und Ausgangsmengen bis zum Ende des erstens Quartals des Folgejahres an den Verein zu melden.



#### Checkliste Verarbeitungsbetrieb Grünland Spessart

Kriterium	Erfüllt	Nicht erfüllt
Betrieb liegt in der Gebietskulisse Spessart		
Betrieb ist Mitglied bei Grünland Spessart		
Betrieb hat EU-Zulassung		
Betrieb ist als Handwerksbetrieb zugelassen		
Betrieb arbeitet nach der GHP (Gute Hygiene Praxis)		
Betrieb hat HACCP System und wendet es an		
Betriebsbeschreibung liegt vor		
Handbuch / Verfahrensanweisungen „Grünland Spessart“ liegen vor		
Rezepturen der Produkte liegen vor		

Aufzeichnungen zu Wareneingang liegen vor (Menge und Herkunft)		
Trennung von Qualitätsmarken und Nicht Qualitätsmarkenprodukten ist eindeutig geregelt (bei Produktion und Lagerung)		
Kennzeichnung der Produkte wird vorgenommen und eindeutig		
Aufzeichnungen zu Verkauf (Mengen und Abnehmer (außer bei Endverbrauchern) liegt vor		
Abgleich von Einkauf und Verkaufsmengen ist schlüssig		
Jahresmengen sind an den Verein gemeldet		
Betrieb erklärt die Einhaltung der Kriterien		

Hiermit bestätigen wir die Einhaltung der Kriterien von Grünland Spessart

-----  
Ort, Datum

-----  
Unterschrift

Prüfung durch den Verein Grünland Spessart am \_\_\_\_\_

Konformität zu den Kriterien		
------------------------------	--	--

Zertifikat wird erteilt / verlängert bis: \_\_\_\_\_

Für den Verein Grünland Spessart

-----  
Ort, Datum

-----  
Name & Unterschrift