

Zertifizierungsrichtlinie für die Zuerkennung des Regionalsiegels Elbe-Elster



Zweite überarbeitete Fassung Stand: 28.11.2017

Alle Rechte bei:

Regionale Wirtschaftsförderungsgesellschaft Elbe-Elster mbH (RWFG)

Burgplatz 1

04924 Bad Liebenwerda

Tel.: 035341 4971-50

Fax: 035341 4971-49

E-Mail: info@rwfg-ee.de

www.rwfg-ee.de

Inhaltsverzeichnis

	<u>Seite</u>
Prüfrichtlinie mit den Kriterien für die Vergabe des Regionalsiegels Elbe-Elster	3
Vertragsbedingungen für die Gestattung der Nutzung des Regionalsiegels Elbe-Elster	37
Vergabeordnung für die Gestattung der Nutzung des Regionalsiegels Elbe-Elster	41
Gebührenordnung für das Regionalsiegel Elbe-Elster	42
Antrag auf die Gestattung der Nutzung des Regionalsiegels Elbe-Elster	43
Vertrag über die Gestattung der Nutzung des Regionalsiegels Elbe-Elster	44
Anlagen:	
1 Karte der Modellregion Elbe-Elster	47
2 Darstellung des Regionalsiegels Elbe-Elster	48
3 Produktspezifisches Prüfschema für die Bewertung von Produkteigenschaften	50
4 Algorithmus zur Prüfung der Kriterien für die Vergabe des Regionalsiegels Elbe-Elster	51
5 Grundlage und Abfolge der Aktivitäten zur Zertifizierung mit dem Regionalsiegel Elbe-Elster	54

Prüfrichtlinie

Kriterien für die Vergabe des Regionalsiegels Elbe-Elster

Gliederung

- A. Primärproduktion
 - I. Pflanzliche Produkte (Nahrungsmittel), Frisches Obst und Gemüse
 - II. Tierische Erzeugnisse
 - III. Fischproduktion
 - IV. Tierische Fasern
 - V. Baumschul- und Gärtnereiwaren

- 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
 - X. Forstprodukte

- C. Handwerk und Kunst
 - I. Handwerkliche Erzeugnisse

Kriterien für die Vergabe des Regionalsiegels Elbe-Elster

A. Primärproduktion

I. Pflanzliche Produkte (Nahrungsmittel), Frisches Obst und Gemüse

1. Grundsätzliches

- 1.1. Die mit dem Regionalsiegel Elbe-Elster gekennzeichneten Erzeugnisse müssen den relevanten Bestimmungen des Lebensmittelrechts, der Bundesgesetze und Verordnungen sowie des EU-Rechts für Lebensmittel entsprechen (z.B. Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz (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 (z.B. 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 und werden dokumentiert.
- 1.5. Erzeugnisse:
 - Speisekartoffeln
 - Speisegetreide
 - Ölsaaten für Nahrungszwecke
 - Obst
 - Kernobst
 - Steinobst
 - Beerenobst
 - Nüsse
 - Gemüse
 - Kohlgemüse
 - Wurzel- und Knollengemüse
 - Blattgemüse
 - Stielgemüse
 - Zwiebelgemüse
 - Fruchtgemüse
 - Kulturpilze
 - Futtermittel, Mischfutter.

2. Regionalität

- 2.1. Der Sitz des Unternehmens und die Produktionsstätte der mit dem Regionalsiegel gekennzeichneten Erzeugnisse müssen in der Modellregion Elbe-Elster liegen.
- 2.2. Die Anbauflächen für die Erzeugnisse, die mit dem Regionalsiegel Elbe-Elster gekennzeichnet werden dürfen, müssen in der Modellregion Elbe-Elster liegen.
- 2.3. Umverpackungen (Sammelverpackungen) dürfen nur dann mit dem Regionalsiegel Elbe-Elster gekennzeichnet sein, wenn alle darin befindlichen Erzeugnisse das Regionalsiegel Elbe-Elster tragen.
- 2.4. Ausnahmeregelungen zu dem Punkt 2.2. können vom Regionalsiegelinhaber auf Antrag befristet für 1 Jahr erlassen werden, wenn Produktionsausfälle durch höhere Gewalt (z.B. Wetterunbilden) vorliegen.
- 2.5. Der Nutzer des Regionalsiegels Elbe-Elster hat auf Anforderung der RWFG als Regionalsiegelinhaber innerhalb einer Woche 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 das Regionalsiegel Elbe-Elster 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 dem Regionalsiegel Elbe-Elster gekennzeichneten Erzeugnisse haben folgende sensorische Mindestanforderungen zu erfüllen und es müssen mindestens 4,0 Punkte (siehe Anlage 3) erreicht werden:

- sauber
- von frischem Aussehen
- frei von Fremdstoffen und Schäden.

Die Prüfung erfolgt auf Basis amtlicher Dokumente (Amt für Veterinärwesen, Lebensmittelüberwachung und Landwirtschaft).

3.1.2. Speisegetreide

Sensorische Prüfung

Die mit dem Regionalsiegel Elbe-Elster gekennzeichneten Erzeugnisse haben folgende sensorische Mindestanforderungen zu erfüllen und es müssen mindestens 4,0 Punkte (siehe Anlage 3) erreicht werden:

- sauber
- von frischem Aussehen
- frei von Fremdstoffen und Schäden.

Die Prüfung erfolgt auf Basis amtlicher Dokumente (Amt für Veterinärwesen, Lebensmittelüberwachung und Landwirtschaft).

3.1.3. Frisches Obst und Gemüse

3.1.3.1. Die Erzeugnisse, für die das Regionalsiegel Elbe-Elster genutzt werden darf, entsprechen den Handelsklassen Extra und I (gemäß der Verordnungen der EG zur Regelung der Vermarktungsnormen bei Obst und Gemüse).

3.1.3.2. Sensorische Prüfung

Die mit dem Regionalsiegel Elbe-Elster gekennzeichneten Erzeugnisse haben folgende sensorische Mindestanforderungen zu erfüllen und es müssen mindestens 4,0 Punkte (siehe Anlage 3) erreicht werden:

- sauber
- von frischem Aussehen
- frei von Fremdstoffen und Schäden.

Die Prüfung erfolgt auf Basis amtlicher Dokumente (Amt für Veterinärwesen, Lebensmittelüberwachung und Landwirtschaft).

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. Das Regionalsiegel Elbe-Elster ist auf der Verpackung, dem Etikett oder auf dem Preisschild in ausreichender Größe (mindestens 15 mm) an gut sichtbarer Stelle und in der vorgeschriebenen Form anzubringen.

3.2.3. Bei Kartoffeln sind die Kochtypen anzugeben

- festkochend
- vorwiegend festkochend
- mehlig kochend

4. Schlussbemerkungen

4.1. Die Kriterien gelten in Verbindung mit den Vertragsbedingungen und der Vergabeordnung für die Gestattung der Nutzung des Regionalsiegels Elbe-Elster.

4.2. Die Kriterien für die Vergabe des Regionalsiegels wurden in der vorliegenden Fassung von der Geschäftsführung der RWFG bestätigt.

4.3. Änderungen können nur auf Vorschlag der Geschäftsführung der RWFG vorgenommen werden.

Kriterien für die Vergabe des Regionalsiegels Elbe-Elster

A. Primärproduktion

II. Tierische Erzeugnisse

1. Grundsätzliches

- 1.1 Die mit dem Regionalsiegel Elbe-Elster gekennzeichneten Erzeugnisse müssen den relevanten Bestimmungen des Lebensmittelrechts, der Bundesgesetze und Verordnungen sowie des EU-Rechts für Lebensmittel entsprechen (z.B. Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz (LMBG), 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 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 und werden dokumentiert.
- 1.5 Erzeugnisse:
 - Rinder
 - Büffel
 - Schweine
 - Geflügel, Wildgeflügel
 - Pferde
 - Kaninchen
 - Wild
 - Lämmer, Schafe
 - Zicklein, Ziegen
 - Eier (Hühner-, Wachtel- und Straußeneier).

2. Regionalität

- 2.1. Der Sitz des Unternehmens und die Produktionsstätte der mit dem Regionalsiegel Elbe-Elster gekennzeichneten Erzeugnisse müssen in der Modellregion Elbe-Elster liegen.
- 2.2. Schlachttiere, für die das Regionalsiegel Elbe-Elster genutzt werden darf, müssen den überwiegenden Teil ihrer Aufzuchtperiode in der Modellregion Elbe-Elster verbracht haben.
- 2.3. Umverpackungen (Sammelverpackungen) dürfen nur dann mit dem Regionalsiegel Elbe-Elster gekennzeichnet sein, wenn alle darin befindlichen Erzeugnisse das Regionalsiegel Elbe-Elster tragen.
- 2.4. Ausnahmeregelungen zu dem Punkt 2.2. können vom Regionalsiegelinhaber auf Antrag befristet für 1 Jahr erlassen werden, wenn Produktionsausfälle durch höhere Gewalt (z.B. Wetterunbilden) vorliegen.
- 2.5. Der Nutzer des Regionalsiegels Elbe-Elster hat auf Anforderung der RWFG als Regionalsiegelinhaber innerhalb einer Woche den Nachweis über die Herkunft der Schlachttiere zu erbringen.

3. Qualitätsanforderungen

3.1. Anforderungen an das Produkt

Sensorische Prüfung

Die mit dem Regionalsiegel Elbe-Elster gekennzeichneten Erzeugnisse haben folgende sensorische Mindestanforderungen zu erfüllen und es müssen mindestens 4,0 Punkte (siehe Anlage 3) erreicht werden:

- sauber
- von frischem Aussehen
- frei von Fremdstoffen und Schäden.

Die Prüfung erfolgt auf Basis amtlicher Dokumente (Amt für Veterinärwesen, Lebensmittelüberwachung und Landwirtschaft).

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. Das Regionalsiegel Elbe-Elster ist auf der Verpackung, dem Etikett oder auf dem Preisschild in ausreichender Größe (mindestens 15 mm) an gut sichtbarer Stelle in der vorgeschriebenen Form anzubringen.

4. Schlussbemerkungen

4.1. Die Kriterien gelten in Verbindung mit den Vertragsbedingungen und der Vergabeordnung für die Gestattung der Nutzung des Regionalsiegels Elbe-Elster.

4.2. Die Kriterien für die Vergabe des Regionalsiegels wurden in der vorliegenden Fassung von der Geschäftsführung der RWFG bestätigt.

4.3. Änderungen können nur auf Vorschlag der Geschäftsführung der RWFG vorgenommen werden.

Kriterien für die Vergabe des Regionalsiegels Elbe-Elster

A. Primärproduktion

III. Fischprodukte

1. Grundsätzliches

- 1.1 Die mit dem Regionalsiegel Elbe-Elster gekennzeichneten Erzeugnisse müssen den relevanten Bestimmungen des Lebensmittelrechts, der Bundesgesetze und Verordnungen sowie des EU-Rechts für Lebensmittel entsprechen (z.B. Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz (LMBG), Lebensmittelhygieneverordnung, Fischhygieneverordnung und weitere warengruppenspezifische Verordnungen).
- 1.2. Die Kennzeichnung der Erzeugnisse muss den Verordnungen über die Kennzeichnung von Lebensmitteln (z.B. 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 und werden dokumentiert.
- 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 dem Regionalsiegel gekennzeichneten Erzeugnisse müssen in der Modellregion Elbe-Elster liegen.
- 2.2. Fische, für die das Regionalsiegel Elbe-Elster genutzt werden darf, müssen mindestens das letzte Jahr ihrer Aufzuchtperiode in der Modellregion Elbe-Elster verbracht haben (im beantragenden Unternehmen oder in dem Unternehmen, von dem ein Zukauf erfolgt; bei Teichwirtschaft und Aquakultur).
- 2.3. Umverpackungen (Sammelverpackungen) dürfen nur dann mit dem Regionalsiegel Elbe-Elster gekennzeichnet sein, wenn alle darin befindlichen Erzeugnisse das Regionalsiegel Elbe-Elster tragen.
- 2.4. Ausnahmeregelungen zu dem Punkt 2.2. können vom Regionalsiegelinhaber auf Antrag befristet für 1 Jahr erlassen werden, wenn Produktionsausfälle durch höhere Gewalt (z.B. Wetterunbilden) vorliegen.

- 2.5. Der Nutzer des Regionalsiegels Elbe-Elster hat auf Anforderung der RWFG als Regionalsiegelinhaber innerhalb einer Woche den Nachweis über die Herkunft der Fische zu erbringen.

3. Qualitätsanforderungen

3.1. Anforderungen an das Produkt

Sensorische Prüfung

Die mit dem Regionalsiegel Elbe-Elster gekennzeichneten Erzeugnisse haben folgende sensorische Mindestanforderungen zu erfüllen und es müssen mindestens 4,0 Punkte (siehe Anlage 3) erreicht werden:

- sauber
- von frischem Aussehen
- frei von Fremdstoffen und Schäden.

Die Prüfung erfolgt auf Basis amtlicher Dokumente (Amt für Veterinärwesen, Lebensmittelüberwachung und Landwirtschaft).

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. Das Regionalsiegel Elbe-Elster ist auf der Verpackung, dem Etikett oder auf dem Preisschild in ausreichender Größe (mindestens 15 mm) an gut sichtbarer Stelle und in der vorgeschriebenen Form anzubringen.

4. Schlussbemerkungen

4.1. Die Kriterien gelten in Verbindung mit den Vertragsbedingungen und der Vergabeordnung für die Gestattung der Nutzung des Regionalsiegels Elbe-Elster.

4.2. Die Kriterien für die Vergabe des Regionalsiegels wurden in der vorliegenden Fassung von der Geschäftsführung der RWFG bestätigt.

4.3. Änderungen können nur auf Vorschlag der Geschäftsführung der RWFG vorgenommen werden.

Kriterien für die Vergabe des Regionalsiegels Elbe-Elster

A. Primärproduktion

IV. Tierische Fasern

1. Grundsätzliches

- 1.1. Die mit dem Regionalsiegel Elbe-Elster gekennzeichneten Erzeugnisse müssen den relevanten Produktnormen und Gütevorschriften entsprechen.
- 1.2. Die Produkte sind entsprechend den gültigen Verordnungen zu kennzeichnen.
- 1.3. Die Ergebnisse amtlicher Kontrollen zur Einhaltung der unter 1.1. und 1.2. genannten Gesetze und Verordnungen sind bei der Prüfung vorzulegen und werden dokumentiert.
- 1.4. Erzeugnisse:
 - Alpaka-Faser
 - Schafwolle
 - Ziegenhaar
 - Angora (Kaninchen)

2. Regionalität

- 2.1. Der Sitz des Unternehmens und die Produktionsstätte der mit dem Regionalsiegel gekennzeichneten Erzeugnisse müssen in der Modellregion Elbe-Elster liegen.
- 2.2. Wird die tierische Faser mit dem Regionalsiegel Elbe-Elster gekennzeichnet, muss dies auf den weiterverarbeiteten Produkten (z.B. Wolle, Strickwaren) erkennbar gekennzeichnet sein.
- 2.3. Erzeugnisse aus tierischer Faser dürfen dann mit dem Regionalsiegel Elbe-Elster gekennzeichnet werden, wenn neben der Faserproduktion alle Verarbeitungsschritte (z.B. Reinigen, Spinnen, Färben) in der Modellregion Elbe-Elster stattfinden.

3. Qualitätsanforderungen

- 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 (Zucht, Haltung, Schur, Verarbeitung).
 - 3.1.2. Die gesamte Produktion erfolgt auf Grundlage der gemäß Punkt 3.1.1. eingereichten Beschreibung. Die Kontrolle vergleicht Beschreibung und Produktionsablauf.
- 3.2. Anforderungen an die Verpackung und Kennzeichnung
 - 3.2.1. Produkte aus tierischen Fasern müssen sauber und hygienisch einwandfrei sowie unbeschädigt sein.
 - 3.2.2. Das Regionalsiegel Elbe-Elster ist auf der Verpackung, dem Etikett oder auf dem Preisschild in ausreichender Größe (mindestens 15 mm), an gut sichtbarer Stelle und in der vorgeschriebenen Form anzubringen.

4. Schlussbemerkungen

- 4.1. Die Kriterien gelten in Verbindung mit den Vertragsbedingungen und der Vergabeordnung für die Gestattung der Nutzung des Regionalsiegels Elbe-Elster.
- 4.2. Die Kriterien für die Vergabe des Regionalsiegels wurden in der vorliegenden Fassung von der Geschäftsführung der RWFG bestätigt.
- 4.3. Änderungen können nur auf Vorschlag der Geschäftsführung der RWFG vorgenommen werden.

Kriterien für die Vergabe des Regionalsiegels Elbe-Elster

A. Primärproduktion

IV. Baumschul- und Gärtnereiwaren

1. Grundsätzliches

- 1.1. Die mit dem Regionalsiegel Elbe-Elster gekennzeichneten Erzeugnisse müssen den relevanten Produktnormen und Gütevorschriften (z.B. Anbaumaterialverordnung (AGOZV), FLL- und DIN-Normen) entsprechen.
- 1.2. Die Produkte sind entsprechend den gültigen Verordnungen zu kennzeichnen.
- 1.3. Die Ergebnisse amtlicher Kontrollen zur Einhaltung der unter 1.1. und 1.2. genannten Gesetze und Verordnungen sind bei der Prüfung vorzulegen und werden dokumentiert.
- 1.4. Erzeugnisse:
 - Gewürzpflanzen
 - Gemüsepflanzen
 - Blumenpflanzen und -zwiebeln
 - Gebinde (Kränze, Sträuße)
 - Schnittblumen
 - Baumschulwaren (Stauden, Sträucher, Heister, Bäume)

2. Regionalität

- 2.1. Der Sitz des Unternehmens und die Produktionsstätte der mit dem Regionalsiegel gekennzeichneten Erzeugnisse müssen in der Modellregion Elbe-Elster liegen.
- 2.2. Die Anbauflächen für die Erzeugnisse, die mit dem Regionalsiegel Elbe-Elster gekennzeichnet werden dürfen, müssen in der Modellregion Elbe-Elster liegen.
- 2.3. Vermehrung und Anzucht für die Erzeugnisse, die mit dem Regionalsiegel Elbe-Elster gekennzeichnet werden dürfen, müssen in der Modellregion Elbe-Elster erfolgen.
- 2.4. Umverpackungen (Sammelpackungen) dürfen nur dann mit dem Regionalsiegel Elbe-Elster gekennzeichnet sein, wenn alle darin befindlichen Erzeugnisse das Regionalsiegel Elbe-Elster tragen.
- 2.5. Ausnahmeregelungen zu dem Punkt 2.2. können vom Regionalsiegelinhaber auf Antrag befristet für 1 Jahr erlassen werden, wenn Produktionsausfälle durch höhere Gewalt (z.B. Wetterunbilden) vorliegen.
- 2.6. Der Nutzer des Regionalsiegels Elbe-Elster hat auf Anforderung der RWFG als Regionalsiegelinhaber innerhalb einer Woche den Nachweis über die Lage seiner Anbauflächen zu erbringen.

3. Qualitätsanforderungen

3.1. Anforderungen an das Produkt

3.1.1. Sensorische Prüfung

Die mit dem Regionalsiegel Elbe-Elster gekennzeichneten Erzeugnisse haben folgende sensorische Mindestanforderungen zu erfüllen und es müssen mindestens 4,0 Punkte (siehe Anlage 3) erreicht werden:

- sauber
- von frischem Aussehen
- frei von Fremdstoffen und Schäden.

Die Prüfung erfolgt auf Basis amtlicher Dokumente (Amt für Veterinärwesen, Lebensmittelüberwachung und Landwirtschaft).

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. Das Regionalsiegel Elbe-Elster ist auf der Verpackung, dem Etikett oder auf dem Preisschild in ausreichender Größe (mindestens 15 mm), an gut sichtbarer Stelle und in der vorgeschriebenen Form anzubringen.

4. Schlussbemerkungen

4.1. Die Kriterien gelten in Verbindung mit den Vertragsbedingungen und der Vergabeordnung für die Gestattung der Nutzung des Regionalsiegels Elbe-Elster.

4.2. Die Kriterien für die Vergabe des Regionalsiegels wurden in der vorliegenden Fassung von der Geschäftsführung der RWFG bestätigt.

4.3. Änderungen können nur auf Vorschlag der Geschäftsführung der RWFG vorgenommen werden.

Kriterien für die Vergabe des Regionalsiegels Elbe-Elster

B. Verarbeitete Erzeugnisse

I. Verarbeitete pflanzliche Produkte

1. Grundsätzliches

- 1.1. Die mit dem Regionalsiegel Elbe-Elster gekennzeichneten Erzeugnisse müssen den relevanten Bestimmungen des Lebensmittelrechts, der Bundesgesetze und Verordnungen sowie des EU-Rechts für Lebensmittel entsprechen (z.B. 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 (z.B. 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 und werden dokumentiert.
- 1.5. Erzeugnisse:
 - Mehle
 - Speiseflocken
 - Kräuter
 - Gewürze
 - Öle
 - Essig
 - Teigwaren
 - Kartoffelprodukte
 - Senfe
 - Dipp
 - Auszüge
 - Kaffee.

2. Regionalität

- 2.1. Der Sitz des Unternehmens und die Produktionsstätte der mit dem Regionalsiegel gekennzeichneten Erzeugnisse müssen in der Modellregion Elbe-Elster liegen.
- 2.2. Es dürfen nur Erzeugnisse mit dem Regionalsiegel Elbe-Elster gekennzeichnet werden, deren Verarbeitung in der Modellregion Elbe-Elster stattfindet.
- 2.3. Umverpackungen (Sammelverpackungen) dürfen nur dann mit dem Regionalsiegel Elbe-Elster gekennzeichnet sein, wenn alle darin befindlichen Erzeugnisse das Regionalsiegel Elbe-Elster tragen.

3. Qualitätsanforderungen

3.1. Anforderungen an das Produkt

Sensorische Prüfung

Die mit dem Regionalsiegel Elbe-Elster gekennzeichneten Erzeugnisse haben folgende sensorische Mindestanforderungen zu erfüllen und es müssen mindestens 4,0 Punkte (siehe Anlage 3) erreicht werden:

- sauber
- von frischem Aussehen
- frei von Fremdstoffen und Schäden.

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. Das Regionalsiegel Elbe-Elster ist auf der Verpackung, dem Etikett oder auf dem Preisschild in ausreichender Größe (mindestens 15 mm) an gut sichtbarer Stelle und in der vorgeschriebenen Form anzubringen.

4. Schlussbemerkungen

4.1. Die Kriterien gelten in Verbindung mit den Vertragsbedingungen und der Vergabeordnung für die Gestattung der Nutzung des Regionalsiegels Elbe-Elster.

4.2. Die Kriterien für die Vergabe des Regionalsiegels wurden in der vorliegenden Fassung von der Geschäftsführung der RWFG bestätigt.

4.3. Änderungen können nur auf Vorschlag der Geschäftsführung der RWFG vorgenommen werden.

Kriterien für die Vergabe des Regionalsiegels Elbe-Elster

B. Verarbeitete Erzeugnisse

II. Verarbeitetes Obst und Gemüse

1. Grundsätzliches

- 1.1. Die mit dem Regionalsiegel Elbe-Elster gekennzeichneten Erzeugnisse müssen den relevanten Bestimmungen des Lebensmittelrechts, der Bundesgesetze und Verordnungen sowie des EU-Rechts für Lebensmittel entsprechen (z.B. 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 (z.B. 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 und werden dokumentiert.
- 1.5. Erzeugnisse:
 - Obststerilkonserven
 - Gemüsesterilkonserven
 - Rohkonserven
 - Fruchtaufstriche, Konfitüren, Gelees, Marmelade
 - Gemüseaufstriche
 - Fruchtsäfte, Fruchtnektare, Moste, Gemüsesäfte
 - Rohkostsalate
 - Chutneys
 - Frucht- und Kräutersalze
 - Fruchteissorbet
 - Fruchtjoghurteis.

2. Regionalität

- 2.1. Der Sitz des Unternehmens und die Produktionsstätte der mit dem Regionalsiegel gekennzeichneten Erzeugnisse müssen in der Modellregion Elbe-Elster liegen.
- 2.2. Es dürfen nur Erzeugnisse mit dem Regionalsiegel Elbe-Elster gekennzeichnet werden, deren Verarbeitung in der Modellregion Elbe-Elster stattfindet.
- 2.3. Umverpackungen (Sammelverpackungen) dürfen nur dann mit dem Regionalsiegel Elbe-Elster gekennzeichnet sein, wenn alle darin befindlichen Erzeugnisse das Regionalsiegel Elbe-Elster tragen.

3. Qualitätsanforderungen

3.1. Anforderungen an das Produkt

Sensorische Prüfung

Die mit dem Regionalsiegel Elbe-Elster gekennzeichneten Erzeugnisse haben folgende sensorische Mindestanforderungen zu erfüllen und es müssen mindestens 4,0 Punkte (siehe Anlage 3) erreicht werden:

- sauber
- von frischem Aussehen
- frei von Fremdstoffen und Schäden.

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. Das Regionalsiegel Elbe-Elster ist auf der Verpackung, dem Etikett oder auf dem Preisschild in ausreichender Größe (mindestens 15 mm) an gut sichtbarer Stelle und in der vorgeschriebenen Form anzubringen.

4. Schlussbemerkungen

4.1. Die Kriterien gelten in Verbindung mit den Vertragsbedingungen und der Vergabeordnung für die Gestattung der Nutzung des Regionalsiegels Elbe-Elster.

4.2. Die Kriterien für die Vergabe des Regionalsiegels wurden in der vorliegenden Fassung von der Geschäftsführung der RWFG bestätigt.

4.3. Änderungen können nur auf Vorschlag der Geschäftsführung der RWFG vorgenommen werden.

Kriterien für die Vergabe des Regionalsiegels Elbe-Elster

B. Verarbeitete Erzeugnisse

III. Milch und Milcherzeugnisse (geltend für Kuh-, Schafs-, Ziegen-, Stuten- und Büffelmilch)

1. Grundsätzliches

- 1.1. Die mit dem Regionalsiegel Elbe-Elster gekennzeichneten Erzeugnisse müssen den relevanten Bestimmungen des Lebensmittelrechts, der Bundesgesetze und Verordnungen sowie des EU-Rechts für Lebensmittel entsprechen (z.B. Milch - und Käseverordnung und weitere warengruppenspezifische Verordnungen).
- 1.2. Die Kennzeichnung der Erzeugnisse muss den Verordnungen über die Kennzeichnung von Lebensmitteln (z.B. 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 und werden dokumentiert.
- 1.5. Erzeugnisse:
 - Milch und Milchmischgetränke
 - Käse (Hart-, Schnitt- und halbfesten Schnittkäse, Sauermilch- und Kochkäse, Weich- und Schmelzkäse, Schmelzkäsezubereitungen, Grillkäse und Cheese Curds)
 - Sahne
 - Butter
 - Frischkäse
 - Sauermilcherzeugnisse
 - Speiseeis.

2. Regionalität

- 2.1. Der Sitz des Unternehmens und die Produktionsstätte der mit dem Regionalsiegel gekennzeichneten Erzeugnisse müssen in der Modellregion Elbe-Elster liegen.
- 2.2. Es dürfen nur Erzeugnisse mit dem Regionalsiegel Elbe-Elster gekennzeichnet werden, deren Verarbeitung in der Modellregion Elbe-Elster stattfindet.
- 2.3. Umverpackungen (Sammelverpackungen) dürfen nur dann mit dem Regionalsiegel Elbe-Elster gekennzeichnet sein, wenn alle darin befindlichen Erzeugnisse das Regionalsiegel Elbe-Elster tragen.

3. Qualitätsanforderungen

3.1. Anforderungen an das Produkt

Sensorische Prüfung

Die mit dem Regionalsiegel Elbe-Elster gekennzeichneten Erzeugnisse haben folgende sensorische Mindestanforderungen zu erfüllen und es müssen mindestens 4,0 Punkte (siehe Anlage 3) erreicht werden:

- sauber
- von frischem Aussehen
- frei von Fremdstoffen und Schäden.

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. Das Regionalsiegel Elbe-Elster ist auf der Verpackung, dem Etikett oder auf dem Preisschild in ausreichender Größe (mindestens 15 mm) an gut sichtbarer Stelle und in der vorgeschriebenen Form anzubringen.

4. Schlussbemerkungen

4.1. Die Kriterien gelten in Verbindung mit den Vertragsbedingungen und der Vergabeordnung für die Gestattung der Nutzung des Regionalsiegels Elbe-Elster.

4.2. Die Kriterien für die Vergabe des Regionalsiegels wurden in der vorliegenden Fassung von der Geschäftsführung der RWFG bestätigt.

4.3. Änderungen können nur auf Vorschlag der Geschäftsführung der RWFG vorgenommen werden.

Kriterien für die Vergabe des Regionalsiegels Elbe-Elster

B. Verarbeitete Erzeugnisse

IV. Fleischerzeugnisse und Wurstwaren (geltend für Schwein, Rind, Wild, Büffel, Schaf/Lamm, Ziege, Kaninchen, Pferd, Geflügel und Wildgeflügel)

1. Grundsätzliches

- 1.1. Die mit dem Regionalsiegel Elbe-Elster gekennzeichneten Erzeugnisse müssen den relevanten Bestimmungen des Lebensmittelrechts, der Bundesgesetze und Verordnungen sowie des EU-Rechts für Lebensmittel entsprechen (z.B. Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz (LMBG), Lebensmittelhygieneverordnung, Fleischhygienegesetz, Fleischhygieneverordnung, Fleischverordnung und weitere warengruppenspezifische Verordnungen).
- 1.2. Die Kennzeichnung der Erzeugnisse muss den Verordnungen über die Kennzeichnung von Lebensmitteln (z.B. 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 und werden dokumentiert.
- 1.5. Erzeugnisse:
 - Frischfleisch (Schwein, Rind, Wild, Lamm, Ziege, Büffel, Pferd, Kaninchen)
 - Geflügel-/ Wildgeflügelfrischfleisch
 - Kochwurst
 - Rohwurst
 - Schinken und Speck
 - Brühwurst
 - Wurst-, Fleisch- und Schmalzkonserven
 - Feinkostsalate.

2. Regionalität

- 2.1. Der Sitz des Unternehmens und die Produktionsstätte der mit dem Regionalsiegel gekennzeichneten Erzeugnisse müssen in der Modellregion Elbe-Elster liegen.
- 2.2. Es dürfen nur Erzeugnisse mit dem Regionalsiegel Elbe-Elster gekennzeichnet werden, deren Verarbeitung in der Modellregion Elbe-Elster stattfindet.
- 2.3. Umverpackungen (Sammelverpackungen) dürfen nur dann mit dem Regionalsiegel Elbe-Elster gekennzeichnet sein, wenn alle darin befindlichen Erzeugnisse das Regionalsiegel Elbe-Elster tragen.

3. Qualitätsanforderungen

3.1. Anforderungen an das Produkt

Sensorische Prüfung

Die mit dem Regionalsiegel Elbe-Elster gekennzeichneten Erzeugnisse haben folgende sensorische Mindestanforderungen zu erfüllen und es müssen mindestens 4,0 Punkte (siehe Anlage 3) erreicht werden:

- sauber
- von frischem Aussehen
- frei von Fremdstoffen und Schäden.

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. Das Regionalsiegel Elbe-Elster ist auf der Verpackung, dem Etikett oder auf dem Preisschild in ausreichender Größe (mindestens 15 mm) an gut sichtbarer Stelle und in der vorgeschriebenen Form anzubringen.

4. Schlussbemerkungen

4.1. Die Kriterien gelten in Verbindung mit den Vertragsbedingungen und der Vergabeordnung für die Gestattung der Nutzung des Regionalsiegels Elbe-Elster.

4.2. Die Kriterien für die Vergabe des Regionalsiegels wurden in der vorliegenden Fassung von der Geschäftsführung der RWFG bestätigt.

4.3. Änderungen können nur auf Vorschlag der Geschäftsführung der RWFG vorgenommen werden.

Kriterien für die Vergabe des Regionalsiegels Elbe-Elster

B. Verarbeitete Erzeugnisse

V. Backwaren

1. Grundsätzliches

- 1.1. Die mit dem Regionalsiegel Elbe-Elster gekennzeichneten Erzeugnisse müssen den relevanten Bestimmungen des Lebensmittelrechts, der Bundesgesetze und Verordnungen sowie des EU-Rechts für Lebensmittel entsprechen (z.B. Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz (LMBG), Lebensmittelhygieneverordnung und weitere warengruppenspezifische Verordnungen).
- 1.2. Die Kennzeichnung der Erzeugnisse muss den Verordnungen über die Kennzeichnung von Lebensmitteln (z.B. 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 und werden dokumentiert.
- 1.5. Erzeugnisse:
 - Brot und Kleingebäck (Brötchen)
 - Feine Backwaren
 - Dauerbackwaren (Plätzchen).

2. Regionalität

- 2.1. Der Sitz des Unternehmens und die Produktionsstätte der mit dem Regionalsiegel gekennzeichneten Erzeugnisse müssen in der Modellregion Elbe-Elster liegen.
- 2.2. Es dürfen nur Erzeugnisse mit dem Regionalsiegel Elbe-Elster gekennzeichnet werden, deren Verarbeitung in der Modellregion Elbe-Elster stattfindet.
- 2.3. Umverpackungen (Sammelverpackungen) dürfen nur dann mit dem Regionalsiegel Elbe-Elster gekennzeichnet sein, wenn alle darin befindlichen Erzeugnisse das Regionalsiegel Elbe-Elster tragen.

3. Qualitätsanforderungen

- 3.1. Anforderungen an das Produkt
Sensorische Prüfung
Die mit dem Regionalsiegel Elbe-Elster gekennzeichneten Erzeugnisse haben folgende sensorische Mindestanforderungen zu erfüllen und es müssen mindestens 4,0 Punkte (siehe Anlage 3) erreicht werden:
 - sauber
 - von frischem Aussehen
 - frei von Fremdstoffen und Schäden.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. Das Regionalsiegel Elbe-Elster ist auf der Verpackung, dem Etikett oder auf dem Preisschild in ausreichender Größe (mindestens 15 mm) an gut sichtbarer Stelle und in der vorgeschriebenen Form anzubringen.

4. Schlussbemerkungen

- 4.1. Die Kriterien gelten in Verbindung mit den Vertragsbedingungen und der Vergabeordnung für die Gestattung der Nutzung des Regionalsiegels Elbe-Elster.
- 4.2. Die Kriterien für die Vergabe des Regionalsiegels wurden in der vorliegenden Fassung von der Geschäftsführung der RWFG bestätigt.
- 4.3. Änderungen können nur auf Vorschlag der Geschäftsführung der RWFG vorgenommen werden.

Kriterien für die Vergabe des Regionalsiegels Elbe-Elster

B. Verarbeitete Erzeugnisse

VI. Getränke

1. Grundsätzliches

- 1.1. Die mit dem Regionalsiegel Elbe-Elster gekennzeichneten Erzeugnisse müssen den relevanten Bestimmungen des Lebensmittelrechts, der Bundesgesetze und Verordnungen sowie des EU-Rechts für Lebensmittel entsprechen (z.B. Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz (LMBG), Lebensmittelhygieneverordnung, Likörverordnung, Spirituosengesetz, Weingesetz, Mineral- und Tafelwasserverordnung und weitere warengruppenspezifische Verordnungen).
- 1.2. Die Kennzeichnung der Erzeugnisse muss den Verordnungen über die Kennzeichnung von Lebensmitteln (z.B. 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 und werden dokumentiert.
- 1.5. Erzeugnisse:
 - Biere
 - Spirituosen
 - Liköre
 - Brände
 - weinhaltige Getränke
 - Wein, inklusive Obstweine und Met
 - Biermischgetränke (z.B. Radler, Honigbier)
 - Mineralwasser
 - Limonaden
 - Kaffee
 - Tee.

2. Regionalität

- 2.1. Der Sitz des Unternehmens und die Produktionsstätte der mit dem Regionalsiegel gekennzeichneten Erzeugnisse müssen in der Modellregion Elbe-Elster liegen.
- 2.2. Es dürfen nur Erzeugnisse mit dem Regionalsiegel Elbe-Elster gekennzeichnet werden, deren Verarbeitung in der Modellregion Elbe-Elster stattfindet.
- 2.3. Umverpackungen (Sammelverpackungen) dürfen nur dann mit dem Regionalsiegel Elbe-Elster gekennzeichnet sein, wenn alle darin befindlichen Erzeugnisse das Regionalsiegel Elbe-Elster tragen.

3. Qualitätsanforderungen

3.1. Anforderungen an das Produkt

Sensorische Prüfung

Die mit dem Regionalsiegel Elbe-Elster gekennzeichneten Erzeugnisse haben folgende sensorische Mindestanforderungen zu erfüllen und es müssen mindestens 4,0 Punkte (siehe Anlage 3) erreicht werden:

- sauber
- von frischem Aussehen
- frei von Fremdstoffen und Schäden.

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. Das Regionalsiegel Elbe-Elster ist auf der Verpackung, dem Etikett oder auf dem Preisschild in ausreichender Größe (mindestens 15 mm) an gut sichtbarer Stelle und in der vorgeschriebenen Form anzubringen.

4. Schlussbemerkungen

4.1. Die Kriterien gelten in Verbindung mit den Vertragsbedingungen und der Vergabeordnung für die Gestattung der Nutzung des Regionalsiegels Elbe-Elster.

4.2. Die Kriterien für die Vergabe des Regionalsiegels wurden in der vorliegenden Fassung von der Geschäftsführung der RWFG bestätigt.

4.3. Änderungen können nur auf Vorschlag der Geschäftsführung der RWFG vorgenommen werden.

Kriterien für die Vergabe des Regionalsiegels Elbe-Elster

B. Verarbeitete Erzeugnisse

VII. Fischerzeugnisse

1. Grundsätzliches

- 1.1. Die mit dem Regionalsiegel Elbe-Elster gekennzeichneten Erzeugnisse müssen den relevanten Bestimmungen des Lebensmittelrechts, der Bundesgesetze und Verordnungen sowie des EU-Rechts für Lebensmittel entsprechen (z.B. Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz (LMBG), Lebensmittelhygieneverordnung, Fischhygieneverordnung und weitere warengruppenspezifische Verordnungen).
- 1.2. Die Kennzeichnung der Erzeugnisse muss den Verordnungen über die Kennzeichnung von Lebensmitteln (z.B. 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 und werden dokumentiert.
- 1.5. Erzeugnisse:
 - Frischfisch in küchenfertigem Zustand
 - Fisch in Marinade
 - Kalt- und Heißräucherware
 - Tiefkühlware
 - Convenience-Produkte
 - Feinkostware
 - Fischkonserven.

2. Regionalität

- 2.1. Der Sitz des Unternehmens und die Produktionsstätte der mit dem Regionalsiegel gekennzeichneten Erzeugnisse müssen in der Modellregion Elbe-Elster liegen.
- 2.2. Es dürfen nur Erzeugnisse mit dem Regionalsiegel Elbe-Elster gekennzeichnet werden, deren Verarbeitung in der Modellregion Elbe-Elster stattfindet.
- 2.3. Umverpackungen (Sammelverpackungen) dürfen nur dann mit dem Regionalsiegel Elbe-Elster gekennzeichnet sein, wenn alle darin befindlichen Erzeugnisse das Regionalsiegel Elbe-Elster tragen.

3. Qualitätsanforderungen

3.1. Anforderungen an das Produkt

Sensorische Prüfung

Die mit dem Regionalsiegel Elbe-Elster gekennzeichneten Erzeugnisse haben folgende sensorische Mindestanforderungen zu erfüllen und es müssen mindestens 4,0 Punkte (siehe Anlage 3) erreicht werden:

- sauber
- von frischem Aussehen
- frei von Fremdstoffen und Schäden.

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. Das Regionalsiegel Elbe-Elster ist auf der Verpackung, dem Etikett oder auf dem Preisschild in ausreichender Größe (mindestens 15 mm) an gut sichtbarer Stelle und in der vorgeschriebenen Form anzubringen.

4. Schlussbemerkungen

4.1. Die Kriterien gelten in Verbindung mit den Vertragsbedingungen und der Vergabeordnung für die Gestattung der Nutzung des Regionalsiegels Elbe-Elster.

4.2. Die Kriterien für die Vergabe des Regionalsiegels wurden in der vorliegenden Fassung von der Geschäftsführung der RWFG bestätigt.

4.3. Änderungen können nur auf Vorschlag der Geschäftsführung der RWFG vorgenommen werden.

Kriterien für die Vergabe des Regionalsiegels Elbe-Elster

B. Verarbeitete Erzeugnisse

VIII. Honig

1. Grundsätzliches

- 1.1. Die mit dem Regionalsiegel Elbe-Elster gekennzeichneten Erzeugnisse müssen den relevanten Bestimmungen des Lebensmittelrechts, der Bundesgesetze und Verordnungen sowie des EU-Rechts für Lebensmittel entsprechen (z.B. 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 (z.B. Lebensmittelkennzeichnungsverordnung, Fertigverpackungsverordnung, Honigverpackungsverordnung) 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 und werden dokumentiert.
- 1.5. Erzeugnisse:
 - Honig
 - Honigprodukte.

2. Regionalität

- 2.1. Der Sitz des Unternehmens und die Produktionsstätte der mit dem Regionalsiegel gekennzeichneten Erzeugnisse müssen in der Modellregion Elbe-Elster liegen.
- 2.2. Es dürfen nur Erzeugnisse mit dem Regionalsiegel Elbe-Elster gekennzeichnet werden, deren Standorte der Bienenvölker zu mehr als 80 % in der Modellregion Elbe-Elster liegen.
- 2.3. Umverpackungen (Sammelverpackungen) dürfen nur dann mit dem Regionalsiegel Elbe-Elster gekennzeichnet sein, wenn alle darin befindlichen Erzeugnisse das Regionalsiegel Elbe-Elster tragen.
- 2.4. Ausnahmeregelungen zu dem Punkt 2.2. können vom Regionalsiegelinhaber auf Antrag befristet für 1 Jahr erlassen werden, wenn auf Grund von Mindererträgen durch höhere Gewalt (z.B. Wetterunbilden) die Rohstoffe in der Modellregion Elbe-Elster nicht in ausreichender Menge erzeugt werden können.
- 2.5. Der Nutzer des Regionalsiegels Elbe-Elster hat auf Anforderung der RWFG als Regionalsiegelinhaber innerhalb einer Woche 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 Bienenhonig“.

Naturbelassenheit: Es ist verboten, dem Honig irgendwelche fremden Substanzen zuzusetzen, hierzu gehören auch ausländische Honige sowie den Honig über 40 °C zu erhitzen, da sich mit Überschreitung dieser Temperatur wichtige Fermente und Inhibine zersetzen.

Reife: Sie wird gewährleistet durch die Einhaltung des vom DIB geforderten Wassergehaltes des Honigs beim Schleudern. Es sind nur Waben zu schleudern, die zu 2/3 verdeckelt sind.

Reinheit: Der Honig wird mittels Grob- und Feinsieb unmittelbar nach der Schleuderung und des Abschäumens nach einer Standzeit von 1 bis 5 Tagen nach der Schleuderung gesiebt.

Streichfähigkeit: Sie wird allein gewährleistet durch das Rühren des Honigs vor dem Abfüllen in Gläser. Der Vorgang des Kandierens kann durch Impfen mit einem schnell kandierenden Honig beschleunigt werden.

3.1.2. Sensorische Prüfung

Die mit dem Regionalsiegel Elbe-Elster gekennzeichneten Erzeugnisse haben folgende sensorische Mindestanforderungen zu erfüllen und es müssen mindestens 4,0 Punkte (siehe Anlage 3) erreicht werden:

- sauber
- von frischem Aussehen
- frei von Fremdstoffen und Schäden.

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

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

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. Das Regionalsiegel Elbe-Elster ist auf der Verpackung, dem Etikett oder auf dem Preisschild in ausreichender Größe (mindestens 15 mm) an gut sichtbarer Stelle und in der vorgeschriebenen Form anzubringen.

4. Schlussbemerkungen

4.1. Die Kriterien gelten in Verbindung mit den Vertragsbedingungen und der Vergabeordnung für die Gestattung der Nutzung des Regionalsiegels Elbe-Elster.

4.2. Die Kriterien für die Vergabe des Regionalsiegels wurden in der vorliegenden Fassung von der Geschäftsführung der RWFG bestätigt.

4.3. Änderungen können nur auf Vorschlag der Geschäftsführung der RWFG vorgenommen werden.

Kriterien für die Vergabe des Regionalsiegels Elbe-Elster

B. Verarbeitete Erzeugnisse

IX. Kosmetische Erzeugnisse/Wellnessprodukte

1. Grundsätzliches

- 1.1. Die mit dem Regionalsiegel Elbe-Elster gekennzeichneten Erzeugnisse müssen den relevanten Bestimmungen der Bundesgesetze und Verordnungen sowie des EU-Rechts entsprechen (z.B. Kosmetik-Verordnung unter Berücksichtigung der 7. Änderungsrichtlinie der EG und weitere warengruppenspezifische Verordnungen). Der Kosmetikverordnung übergeordnet ist das Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz (§ 4 Kosmetische Mittel).
- 1.2. Die Kennzeichnung der Erzeugnisse muss den Verordnungen über die Kennzeichnung von Fertigverpackungen (z.B. 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 und werden dokumentiert.
- 1.5. Erzeugnisse:
 - Bodylotion
 - Seife
 - Duschcreme
 - Badezusatz
 - Pflegeöl
 - Körperpackung
 - Massageöl
 - Naturkosmetik.

2. Regionalität

- 2.1. Der Sitz des Unternehmens und die Produktionsstätte der mit dem Regionalsiegel gekennzeichneten Erzeugnisse müssen in der Modellregion Elbe-Elster liegen.
- 2.2. Es dürfen nur Erzeugnisse mit dem Regionalsiegel Elbe-Elster gekennzeichnet werden, deren Verarbeitung in der Modellregion Elbe-Elster stattfindet.
- 2.3. Umverpackungen (Sammelverpackungen) dürfen nur dann mit dem Regionalsiegel Elbe-Elster gekennzeichnet sein, wenn alle darin befindlichen Erzeugnisse das Regionalsiegel Elbe-Elster tragen.

3. Qualitätsanforderungen

3.1. Anforderungen an das Produkt

3.1.1. Die für die Zuerkennung der Nutzung des Regionalsiegels Elbe-Elster relevante qualitative Einwandfreiheit ist mit der Vorlage der Zulassungszertifizierung für die kosmetischen Erzeugnisse/Wellnessprodukte nachzuweisen.

3.1.2. Sensorische Prüfung

Die mit dem Regionalsiegel Elbe-Elster gekennzeichneten Erzeugnisse haben folgende sensorische Mindestanforderungen zu erfüllen und es müssen mindestens 4,0 Punkte (siehe Anlage 3) erreicht werden:

- sauber
- von frischem Aussehen
- frei von Fremdstoffen und Schäden.

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. Das Regionalsiegel Elbe-Elster ist auf der Verpackung, dem Etikett oder auf dem Preisschild in ausreichender Größe (mindestens 15 mm) an gut sichtbarer Stelle und in der vorgeschriebenen Form anzubringen.

4. Schlussbemerkungen

4.1. Die Kriterien gelten in Verbindung mit den Vertragsbedingungen und der Vergabeordnung für die Gestattung der Nutzung des Regionalsiegels Elbe-Elster.

4.2. Die Kriterien für die Vergabe des Regionalsiegels wurden in der vorliegenden Fassung von der Geschäftsführung der RWFG bestätigt.

4.3. Änderungen können nur auf Vorschlag der Geschäftsführung der RWFG vorgenommen werden.

Kriterien für die Vergabe des Regionalsiegels Elbe-Elster

B. Verarbeitete Erzeugnisse

X. Forstprodukte

1. Grundsätzliches

- 1.1. Die mit dem Regionalsiegel Elbe-Elster gekennzeichneten Erzeugnisse müssen den relevanten Bestimmungen der Bundesgesetze und Verordnungen sowie des EU-Rechts entsprechen.
- 1.2. Die Kennzeichnung der Erzeugnisse muss den Verordnungen über die Kennzeichnung von Fertigverpackungen (z.B. Fertigverpackungsverordnung) entsprechen.
- 1.3. Der Betrieb muss den jeweils gültigen 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 und werden dokumentiert.
- 1.5. Erzeugnisse:
 - Brennholz
 - Hackschnitzel
 - Stückholz
 - Nutzholz.

2. Regionalität

- 2.1. Der Sitz des Unternehmens und die Produktionsstätte der mit dem Regionalsiegel gekennzeichneten Erzeugnisse müssen in der Modellregion Elbe-Elster liegen.
- 2.2. Es dürfen nur Erzeugnisse mit dem Regionalsiegel Elbe-Elster gekennzeichnet werden, deren Verarbeitung in der Modellregion Elbe-Elster stattfindet.
- 2.3. Umverpackungen (Sammelverpackungen) dürfen nur dann mit dem Regionalsiegel Elbe-Elster gekennzeichnet sein, wenn alle darin befindlichen Erzeugnisse das Regionalsiegel Elbe-Elster tragen.

3. Qualitätsanforderungen

3.1. Anforderungen an das Produkt

Sensorische Prüfung

Die mit dem Regionalsiegel Elbe-Elster gekennzeichneten Erzeugnisse haben folgende sensorische Mindestanforderungen zu erfüllen und es müssen mindestens 4,0 Punkte (siehe Anlage 3) erreicht werden:

- sauber
- von frischem Aussehen
- frei von Fremdstoffen und Schäden.

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. Das Regionalsiegel Elbe-Elster ist auf der Verpackung, dem Etikett oder auf dem Preisschild in ausreichender Größe (mindestens 15 mm) an gut sichtbarer Stelle und in der vorgeschriebenen Form anzubringen.

4. Schlussbemerkungen

- 4.1. Die Kriterien gelten in Verbindung mit den Vertragsbedingungen und der Vergabeordnung für die Gestattung der Nutzung des Regionalsiegels Elbe-Elster.
- 4.2. Die Kriterien für die Vergabe des Regionalsiegels wurden in der vorliegenden Fassung von der Geschäftsführung der RWFG bestätigt.
- 4.3. Änderungen können nur auf Vorschlag der Geschäftsführung der RWFG vorgenommen werden.

Kriterien für die Vergabe des Regionalsiegels Elbe-Elster

C. Handwerk und Kunst

I. Handwerkliche Erzeugnisse

1. Grundsätzliches

- 1.1. Die mit dem Regionalsiegel Elbe-Elster gekennzeichneten Erzeugnisse müssen den relevanten Produktnormen und Gütevorschriften entsprechen.
- 1.2. Die Produkte sind entsprechend den gültigen Verordnungen zu kennzeichnen.
- 1.3. Die Ergebnisse amtlicher Kontrollen zur Einhaltung der unter 1.1. und 1.2. genannten Gesetze und Verordnungen sind bei der Prüfung vorzulegen und werden dokumentiert.
- 1.4. Erzeugnisse:
 - Holzwaren
 - Glaserzeugnisse
 - Töpfereiwaren, Keramikerzeugnisse
 - Wolle, Felle
 - Lederwaren
 - Modeartikel.

2. Regionalität

- 2.1. Der Sitz des Unternehmens und die Produktionsstätte der mit dem Regionalsiegel gekennzeichneten Erzeugnisse müssen in der Modellregion Elbe-Elster liegen.
- 2.2. Es dürfen nur Erzeugnisse mit dem Regionalsiegel Elbe-Elster gekennzeichnet werden, deren Verarbeitung in der Modellregion Elbe-Elster stattfindet.
- 2.3. Umverpackungen (Sammelverpackungen) dürfen nur dann mit dem Regionalsiegel Elbe-Elster gekennzeichnet sein, wenn alle darin befindlichen Erzeugnisse das Regionalsiegel Elbe-Elster tragen.

3. Qualitätsanforderungen

- 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.
 - 3.1.2. Die gesamte Produktion erfolgt auf Grundlage der gemäß Punkt 3.1.1. eingereichten Beschreibung. Die Kontrolle vergleicht Beschreibung und Produktionsablauf.
- 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. Das Regionalsiegel Elbe-Elster ist auf der Verpackung, dem Etikett oder auf dem Preisschild in ausreichender Größe (mindestens 15 mm), an gut sichtbarer Stelle und in der vorgeschriebenen Form anzubringen.

4. Schlussbemerkungen

- 4.1. Die Kriterien gelten in Verbindung mit den Vertragsbedingungen und der Vergabeordnung für die Gestattung der Nutzung des Regionalsiegels Elbe-Elster.
- 4.2. Die Kriterien für die Vergabe des Regionalsiegels wurden in der vorliegenden Fassung von der Geschäftsführung der RWFG bestätigt.
- 4.3. Änderungen können nur auf Vorschlag der Geschäftsführung der RWFG vorgenommen werden.

Vertragsbedingungen für die Gestattung der Nutzung des Regionalsiegels Elbe-Elster

§ 1 Trägerschaft

(1)

Die Gesellschaft, die zur Gestattung der Nutzung des Regionalsiegels Elbe-Elster als Inhaber berechtigt ist, führt den Namen Regionale Wirtschaftsförderungsgesellschaft Elbe-Elster mbH (RWFG).

(2)

Die RWFG hat den Sitz in 04924 Bad Liebenwerda, Burgplatz 1.

(3)

Die RWFG wird durch den Geschäftsführer, Herrn Jens Zwanzig gerichtlich und außergerichtlich vertreten.

(4)

Die Verantwortung für die Vergabe und Verwaltung des Regionalsiegels Elbe-Elster trägt die RWFG. Sie übernimmt folgende Aufgaben:

- Weiterentwicklung der Kriterien für die Gestattung der Nutzung des Regionalsiegels
- Vergabe und Aberkennung der Nutzungsberechtigung für das Regionalsiegel
- Kontrolle der Nutzung des Regionalsiegels

(5)

Die RWFG koordiniert die Öffentlichkeitsarbeit für das Regionalsiegel.

Sie sichert die Veröffentlichung der aktuellen Fassung der Zertifizierungsrichtlinie auf www.rwfg-ee.de sowie ebenda die Bekanntgabe der nutzungsberechtigten Unternehmen. Bei Neufassung oder Veränderung der Zertifizierungsrichtlinie wird ein Hinweis darauf auf der oben genannten Internetseite veröffentlicht.

§ 2 Zweck

(1)

Mit der Gestattung der Nutzung des Regionalsiegels sollen sowohl der Absatz regionaler Produkte als auch umweltverträgliches Wirtschaften und regionale Identität gefördert werden.

(2)

Die RWFG gestattet die Nutzung des Regionalsiegels für Produkte aus der Modellregion Elbe-Elster (Anlage 1: Karte der Modellregion). Dieses dient der objektiven Information von Verbrauchern durch Kennzeichnen von Produkten und Anbietern, die:

- die Forderungen an Regionalität und Qualität erfüllen sowie
- sich nach festgelegten Regeln freiwillig einer Selbstkontrolle und regelmäßigen neutralen Prüfungen unterziehen.

§ 3 Darstellungsform des Regionalsiegels

Das Regionalsiegel setzt sich aus dem umschließenden Buchstaben „Q“ für die hohe Qualität der Produkte der Region, einem charakteristischen Landschaftsmerkmal (weite Wiesen und Felder sowie der Fluss „Schwarze Elster“) und der Wortmarke „Elbe-Elster“ zusammen. Das Logo wird grundsätzlich in einer bunten Variante auf weißem oder grünem Untergrund eingesetzt. Der Einsatz von einfarbigen

Logovarianten ist nur bei speziellen Anwendungen im professionellen Bereich gestattet (Anlage 2: Darstellung des Regionalsiegels).

§ 4 Einsatz des Regionalsiegels Elbe-Elster

(1)

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

(2)

Das Recht zur Nutzung des Regionalsiegels beruht auf einer vertraglich vereinbarten Gestattung und ist unveräußerlich und nicht übertragbar.

(3)

Das Regionalsiegel kann gemäß Gestattungsvertrag als Aufkleber, Aufdruck oder Schild verwendet werden.

§ 5 Vergabe und Entzug

(1)

Das Regionalsiegel wird vergeben, wenn der Anbieter nachweist, dass die Kriterien für die Gestattung erfüllt sind. Die Nutzungsgestattung verlängert sich nicht automatisch. Für die Fortgeltung der Berechtigung zur Nutzung des Regionalsiegels ist dieser Nachweis jährlich zu erbringen.

(2)

Bei groben Verstößen gegen die Qualitäts- und Herkunftsbestimmungen wird der Anbieter schriftlich durch den Inhaber des Regionalsiegels zur Klärung aufgefordert. Wird der Mangel dann nicht beseitigt, entzieht die RWFG dem Anbieter das Recht der Nutzung des Regionalsiegels.

(3)

Die missbräuchliche Verwendung des Regionalsiegels kann durch die RWFG gerichtlich verfolgt werden. Ebenso ist zum Schutz des Verbrauchers vor Täuschung die Veröffentlichung des Entzuges möglich.

(4)

Eine Nutzung des Regionalsiegels im Zusammenhang mit fremdenfeindlichen, rassistischen, pornographischen oder gewalttätigen Inhalten ist nicht gestattet. Eine Zuwiderhandlung zieht den sofortigen Entzug des Regionalsiegels mit sich und eine strafrechtliche Verfolgung wird nicht ausgeschlossen.

§ 6 Kriterien für Regionalität und Qualität

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

§ 7 Prüfbestimmungen und Überwachung

(1)

Die Erstvergabe des Regionalsiegels vollzieht sich in folgenden Schritten:

- Akquise von Unternehmen zur Zertifizierung bzw. Eigenanmeldung von interessierten Unternehmen
- Durchführung der Zertifizierung durch die RWFG in einer gemeinsamen Prüfung
- Ausfertigung des Prüfprotokolls
- Abschluss des Vertrages über die Gestattung der Nutzung des Regionalsiegels zwischen dem Regionalsiegelinhaber und dem Regionalsiegelnutzer. Mit diesem Vertrag garantiert der Anbieter, dass die zutreffenden Prüfkriterien jederzeit eingehalten werden.

(2)

Die Erstgestattung der Nutzung des Regionalsiegels erfolgt für ein Jahr vom Tage des Vertragsabschlusses an. Der Vertrag über die Gestattung der Nutzung des Regionalsiegels 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 Regionalsiegelinhaber 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 des Regionalsiegels.

(3)

Das mit der Erstgestattung erworbene Recht zur Nutzung des Regionalsiegels 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 des Regionalsiegels untersagt. Die Neubeantragung der Nutzung des Regionalsiegels ist erst nach Behebung der Mängel möglich.

(4)

Vom Regionalsiegelinhaber werden folgende Zertifikate (DLG, QS, IFS, EUREPGAP, pro agro, Kontrollring des integrierten Anbaus von Obst und Gemüse im Land Brandenburg e.V., Bio-Siegel), vorbehaltlich des Nachweises der Erfüllung von Regionalitätskriterien für das Regionalsiegel, als konforme Qualitätsprüfungen anerkannt.

§ 8 Berechtigung für die neutrale Kontrolle

(1)

Die Durchführung der neutralen Kontrolle für das Regionalsiegel erfolgt durch die RWFG.

(2)

Die Geschäftsführung der RWFG ernennt einen Mitarbeiter oder einen durch die RWFG beauftragten Prüfer, der die Kontrollen durchführt.

(3)

Der Prüfer hat die Pflicht, die Ergebnisse der Zertifizierung im Prüfprotokoll zu dokumentieren und dieses dem Regionalsiegelinhaber zu übergeben.

§ 9 Kosten für die Prüfung

Die Kosten der Prüfungen sind in der Gebührenordnung für das Regionalsiegel Elbe-Elster geregelt.

§ 10 Rechtskraft der Vertragsbedingungen

Mit Bestätigung der Vertragsbedingungen durch die Geschäftsführung der RWFG tritt diese in Kraft.

Vergabeordnung für die Gestattung der Nutzung des Regionalsiegels Elbe-Elster

1. Probennahme

Für die Qualitätsprüfung sind stichprobenweise Originalprodukte in ausreichender Menge für die Kontrolle durch die Regionale Wirtschaftsförderungsgesellschaft Elbe-Elster mbH (RWFG) im Herstellerbetrieb vorzuhalten.

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 einem Mitarbeiter der RWFG oder einem durch die RWFG beauftragten Prüfer durchgeführt.
- 2.3. Liegen positive Prüfergebnisse der gemäß Prüfbogen anerkannten Qualitätsnormen aus dem laufenden Produktionsjahr vor, kann die Prüfung der Qualitätskriterien entsprechend entfallen.
- 2.4. Über das Ergebnis der Prüfungen wird ein Prüfbericht erstellt.
- 2.5. Bei negativem Prüfergebnis kann 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, kann innerhalb von acht Wochen eine Nachprüfung vorgenommen werden.
- 3.3. Fällt die Nachprüfung negativ aus, wird gemäß der Vertragsbedingungen die weitere Benutzung des Regionalsiegels Elbe-Elster untersagt.
- 3.4. Die RWFG 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 der RWFG zur Erlangung des Regionalsiegels Elbe-Elster begangen werden.
- 3.5. Über das Ergebnis der Prüfungen wird ein Bericht erstellt.

4. Anwendungsberechtigung

- 4.1. Umverpackungen (Sammelverpackungen) dürfen nur dann mit dem Regionalsiegel Elbe-Elster gekennzeichnet sein, wenn die darin befindlichen Erzeugnisse das Regionalsiegel Elbe-Elster tragen.
- 4.2. Der Nutzer des Regionalsiegels Elbe-Elster ist berechtigt, selbiges für produktbezogene Werbezwecke zu verwenden.

Gebührenordnung für das Regionalsiegel Elbe-Elster

1. Regionalsiegelnutzungsgebühren

Anbieter, gemäß der Vertragsbedingungen der Regionalen Wirtschaftsförderungsgesellschaft Elbe-Elster mbH (RWFG), nachfolgend Unternehmen genannt, die den Vertrag über die Gestattung der Nutzung des Regionalsiegels Elbe-Elster für von ihnen hergestellte Produkte unterzeichnet haben, zahlen nach einer kostenfreien Nutzung für ein Jahr, eine jährliche Nutzungsgebühr **in Höhe von 0,25 % des Jahresumsatzes**, der mit diesen Produkten erreicht wird.

Stellt ein Unternehmen für das Regionalsiegel Elbe-Elster aufgrund außergewöhnlicher Umstände den Antrag auf eine Senkung seiner Nutzungsgebühren, kann die RWFG eine zeitlich begrenzte Ausnahmeregelung beschließen.

Der Regionalsiegelinhaber stellt dem Regionalsiegelnutzer im ersten Monat des laufenden Geschäftsjahres die Umsatzabfrage zum Vorjahr. Das erste Geschäftsjahr beginnt nach Ablauf der kostenfreien Nutzungszeit des Regionalsiegels fortlaufend. Bei Ausbleiben einer Antwort, auch nach Erinnerung und Mahnung, behält sich der Regionalsiegelinhaber die Umsatzschätzung vor.

Die Zahlung der Nutzungsgebühr an den Inhaber des Regionalsiegels Elbe-Elster, der RWFG, wird jeweils zum Beginn des Geschäftsjahres fällig. Abschlagzahlungen sind warengruppenspezifisch zu vereinbaren.

Die Nutzungsgebühr wird von der RWFG für die Marketingwirksamkeit des Regionalsiegels Elbe-Elster eingesetzt:

- Bereitstellung des Regionalsiegels in der eingetragenen Form (z.B. als Aufkleber)
- Werbemaßnahmen für das Regionalsiegel Elbe-Elster
- Unterstützung der Regionalsiegelnutzer auf Messen und Ausstellungen
- Unterstützung von Verkaufsförderaktionen der Regionalsiegelnutzer im Verbund
- Unterstützungs- und Controllingaktivitäten im Umfeld der Regionalsiegelnutzung
- Weiterentwicklung des Regionalsiegelnutzungskonzeptes.

2. Prüfgebühren

Anfallende Kosten des Regionalsiegelinhabers für die Erst- und Wiederholungszertifizierung werden aus den eingenommenen Nutzungsgebühren beglichen.

Antrag auf die Gestattung der Nutzung des Regionalsiegels Elbe-Elster

1. Antragsteller

Name des Unternehmens:

Sitz:

.....

Telefon:

Fax:

E-Mail:

Ansprechpartner:

2. Angaben zum Betrieb

Erzeugnisse für die die Nutzung des Regionalsiegels Elbe-Elster beantragt wird:

.....

.....

Geplantes Produktionsvolumen der Produkte, für die das Regionalsiegel Elbe-Elster beantragt wird:

.....

.....

Schon vorliegende Zertifikate für die beantragten Produkte:

.....

.....

3. Verpflichtung

Hiermit verpflichte ich mich, alle Angaben wahrheitsgetreu zu machen, für die Gestattung zur Regionalsiegelnutzung relevante Veränderungen unverzüglich anzuzeigen und die Mitarbeiter der RWFG 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 des Regionalsiegels Elbe-Elster besteht nicht.

.....

Ort/Datum

.....

Unterschrift

Vertrag über die Gestattung der Nutzung des Regionalsiegels Elbe-Elster

zwischen der

Regionalen Wirtschaftsförderungsgesellschaft Elbe-Elster mbH (RWFG), Burgplatz 1, 04924 Bad Liebenwerda - Regionalsiegelinhaber -

und

.....

.....

..... - Regionalsiegunutzer -

wird vereinbart:

Präambel

Die RWFG als Inhaber des Regionalsiegels Elbe-Elster vergibt die Lizenz zur Verwendung des Regionalsiegels.

Mit der Gestattung der Nutzung garantiert die RWFG den Verbrauchern, dass die gekennzeichneten Produkte die festgelegten Kriterien entsprechend der Zertifizierungsrichtlinie erfüllen.

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

Mit Unterzeichnung dieses Vertrages erkennt der Regionalsiegunutzer die Vertragsbedingungen über die Gestattung der Nutzung des Regionalsiegels Elbe-Elster an.

Abschnitt 1

Befugnisse und Pflichten des Regionalsiegunutzers

- (1) Der Regionalsiegunutzer ist nur befugt, das Regionalsiegel zu verwenden, wenn und solange sein angebotenes Produkt die in den Zertifizierungsrichtlinien festgelegten Kriterien erfüllt und er dazu vom Regionalsiegelinhaber die Nutzungsberechtigung schriftlich erteilt bekommen hat.
- (2) Der Regionalsiegunutzer lässt die Produkte, für die er die Nutzung des Regionalsiegels Elbe-Elster beantragt hat, im erforderlichen Umfang einer Zertifizierung durch die RWFG unterziehen. Die jährlich anfallenden Wiederholungszertifizierungen sind rechtzeitig beim Regionalsiegelinhaber zu beantragen.
- (3) Die Höhe der Regionalsiegunutzungsgebühr und der Prüfgebühr ist in der Gebührenordnung für das Regionalsiegel Elbe-Elster festgelegt. Sie ist Bestandteil des Vertrages über die Gestattung der Nutzung des Regionalsiegels Elbe-Elster.
- (4) Der Regionalsiegunutzer unterstützt die Kontrolle durch aktive Mitarbeit (Bereitstellung notwendiger Unterlagen etc.).

- (5) Der Regionalsiegelnutzer verpflichtet sich, das Regionalsiegel nur in der vorgeschriebenen Form und Größe im Zusammenhang mit dem Produkt, für das es verliehen wurde, sowie in seiner Werbung und Öffentlichkeitsarbeit zu nutzen.
- (6) Der Regionalsiegelnutzer hat dem Regionalsiegelinhaber anzuzeigen, wenn durch besondere Umstände (Missernten etc.) der Anteil regionaler Rohstoffe für Vermarktung oder Weiterverarbeitung nicht gesichert werden kann.
- (7) Der Regionalsiegelnutzer hat sicherzustellen, dass dem Kunden beim Verkauf von Erzeugnissen mit dem Regionalsiegel Auskunft über dieses gegeben werden kann.
- (8) Eine Nutzung des Regionalsiegels im Zusammenhang mit fremdenfeindlichen, rassistischen, pornographischen oder gewalttätigen Inhalten ist nicht gestattet. Eine Zuwiderhandlung zieht den sofortigen Entzug des Regionalsiegels mit sich und eine strafrechtliche Verfolgung wird nicht ausgeschlossen.
- (9) Bei Missbrauch des Regionalsiegels ist eine vom Regionalsiegelinhaber nach eigenem Ermessen unter Berücksichtigung der Umstände des Einzelfalls festzusetzende Vertragsstrafe von wenigstens 100,00 Euro, aber nicht mehr als 1.000,00 Euro an den Regionalsiegelinhaber, unter Verlust des Rechtes zur Nutzung des Regionalsiegels für mindestens ein Jahr, zu zahlen.

Abschnitt 2

Pflichten des Regionalsiegelinhabers

Der Regionalsiegelinhaber verpflichtet sich,

- (1) bei Erfüllung aller Voraussetzungen, die Verwendung des Regionalsiegels durch Ausstellung einer Nutzungsberechtigung zu gestatten,
- (2) datenschutzrechtliche Bestimmungen, insbesondere zur Wahrung der Geschäfts- und Betriebsgeheimnisse, einzuhalten,
- (3) Veränderungen oder Aktualisierungen der Kriterien rechtzeitig beim Regionalsiegelnutzer anzugeben, so dass entsprechende Anpassungen der wirtschaftlichen Tätigkeit in angemessener Frist möglich sind,
- (4) die gültige Fassung der Zertifizierungsrichtlinie unter www.rwfg-ee.de zu veröffentlichen.

Abschnitt 3

Vertragsbeginn und Vertragsbeendigung

- (1) Der Vertrag tritt mit der Letztunterzeichnung einer der Parteien in Kraft.
- (2) Eine ordentliche Kündigung kann innerhalb einer sechs Wochen Frist zum Quartalsende erfolgen.
- (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. Bei Verstößen gegen Bestimmungen des Vertrages wird dem Regionalsiegelnutzer die Gestattung der Nutzung fristlos durch den Regionalsiegelinhaber entzogen.

- (4) Die Vertragsbedingungen sind Bestandteil des Vertrages.
- (5) 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.

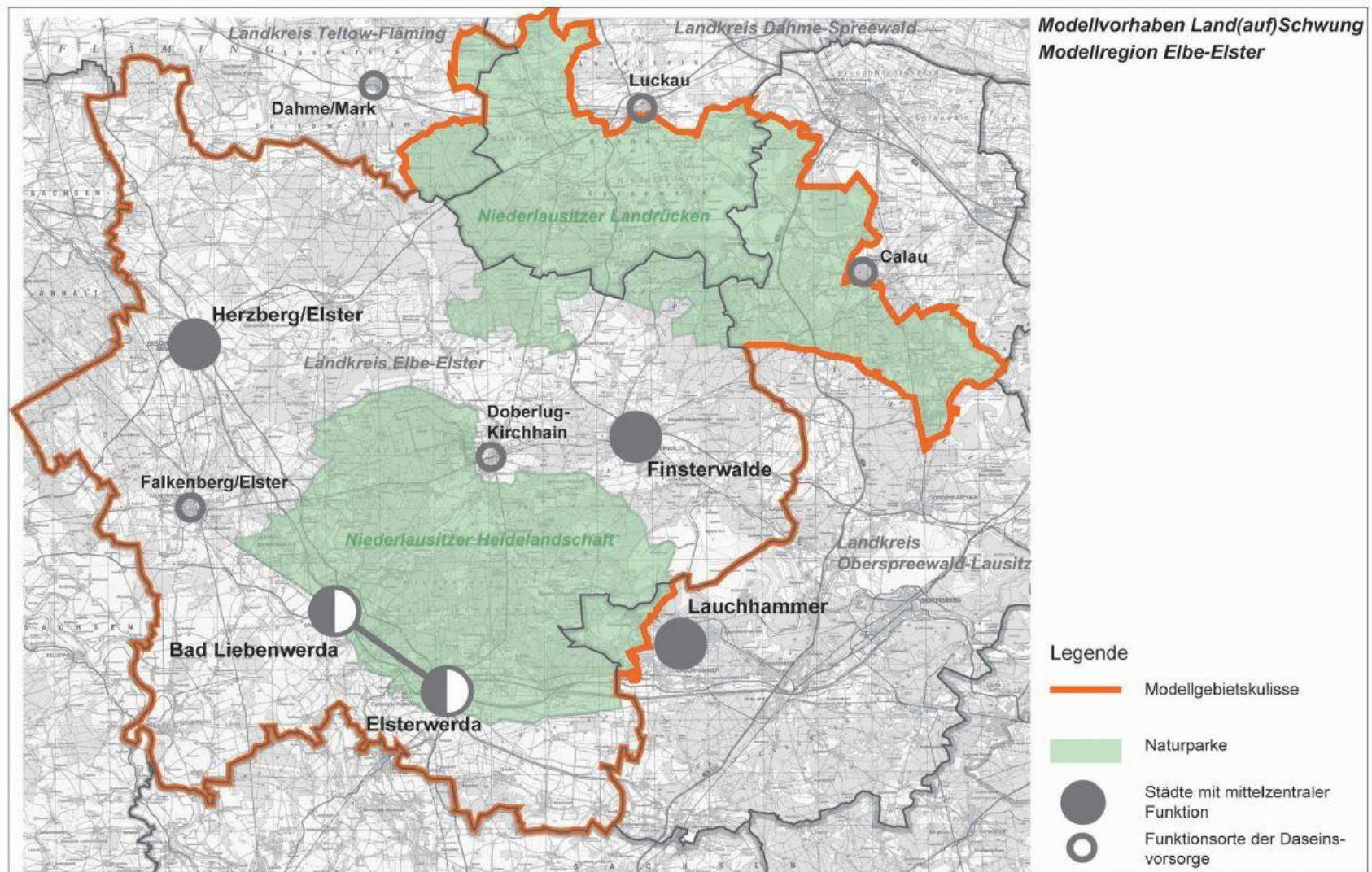
.....
Ort, Datum

.....
Ort, Datum

.....
Stempel/Unterschrift
Regionalsiegelnutzer

.....
Stempel/Unterschrift
Regionalsiegelinhaber

Karte der Modellregion Elbe-Elster



Darstellung des Regionalsiegels Elbe-Elster



Das Signet besteht aus der Wortmarke „Elbe-Elster“, dem charakteristischen Landschaftsmerkmal der weiten Wiesen und Felder, dem Fluss „Schwarze Elster“ sowie dem umschließenden Buchstaben „Q“ für die hohe Qualität der Produkte der Region.

Darstellung, Fond und Kontur

Das Zeichen des Regionalsiegels erscheint immer in der hier dargestellten Form und darf nicht modifiziert werden. Als Qualitätszeichen verweist es auf zertifizierte Produkte aus der Modellregion Elbe-Elster.

Proportionen

Die Bestandteile des Regionalsiegels stehen in einem festen Größenverhältnis zueinander. Die definierten Abstände zwischen den einzelnen Elementen dürfen nicht verändert werden. Für sämtliche Anwendungen stehen digitale Vorlagen zur Verfügung bzw. wird auf Nachfrage zur Verfügung gestellt.

Mindestabstand

Um das Logo herum ist ein Mindestabstand definiert, in dem keine Gestaltungselemente wie zum Beispiel Bilder oder Schriften platziert werden dürfen. Dieser Abstand beträgt zu allen Seiten die bezeichnete, die zweifache Größe „x“.



Abbildungsgröße

Damit das Logo immer gut dargestellt wird, beträgt die minimale Abbildungsgröße des Logos 15 mm.

Einsatzmöglichkeiten des Logos auf verschiedenen Untergründen

Das Logo wird grundsätzlich in der bunten Variante auf weißem oder auf grünem Untergrund eingesetzt. Der Einsatz der einfarbigen Logovarianten ist nur bei speziellen Anwendungen im professionellen Bereich gestattet.



Farbwiedergabe

Das Logo wird grundsätzlich in der bunten Variante verwendet. Schwarz ist das Logo nur dann, wenn die farbige Lösung nicht möglich ist. Rein schwarze oder Negativversionen werden nur für Gravuren, Prägungen, Ätzungen, Stempel oder bei Bearbeitungen mit einem Laser eingesetzt.

Die definierten Farbraumspezifischen Sonderfarben-Aufschlüsselungen in CMYK (IsoCoatedV2.icc) und RGB (sRGB.icc) sind verbindlich und dürfen nicht geändert werden. Bitte benutzen Sie nicht die automatischen Farbumrechnungen der Programme. Änderungen dieser Aufschlüsselungen sind nur dann erlaubt, wenn eine Anpassung an Farbräume notwendig ist, die von den im CD-Manual genannten Farbräumen abweichen.

	Print SC HKS	Print SC Pantone	Print CMYK Isocoated V2	Folienfarben ORACAL 751 C	Lack RAL	Screen sRGB
gelbgrün	HKS 65 K	~ Pant. 361 C	65/0/100/0	064 gelbgrün	~ RAL 6018	109/178/34
hellgrün	HKS 66 K	~ Pant. 368 C	40/0/100/0	063 lindgrün	~	176/201/3
blau	HKS 44 K	~ Pant. 2935 C	100/50/0/0	051 enzianblau	RAL 5017	0/104/179
weiß			0/0/0/0	010 weiß	~ RAL 9003	255/255/255
schwarz	HKS 88 K	~ Pant. 361 C	0/0/0/100	070 schwarz	~ RAL 9005	0/0/0
silber	HKS 99 K	~ Pant. Silver C		090 silbergrau	~ RAL 9006	

Produktspezifisches Prüfschema für die Bewertung von Produkteigenschaften

5-Punkte-Skala:

Punkte	Qualitätsbeschreibung	Allgemeine Eigenschaften
5	sehr gut	volle Erfüllung der Qualitätserwartung
4	gut	geringfügige Abweichung
3	zufrieden stellend	merkliche Abweichung
2	weniger zufrieden stellend	deutlicher Fehler
1	nicht zufrieden stellend	starker 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 des Regionalsiegels Elbe-Elster

Beispiel:

B. Verarbeitete Erzeugnisse

IV. Fleischerzeugnisse und Wurstwaren

1. Grundsätzliches	Arbeitsschritte im Rahmen der Prüfung
<p>1.1. Die mit dem Regionalsiegel Elbe-Elster gekennzeichneten Erzeugnisse müssen den relevanten Bestimmungen des Lebensmittelrechts, der Bundesgesetze und Verordnungen sowie des EU-Rechts für Lebensmittel entsprechen (z.B. Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz (LMBG), Lebensmittelhygieneverordnung, Fleischhygienegesetz, Fleischhygieneverordnung, Fleischverordnung und weitere warengruppenspezifische Verordnungen).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Überprüfung der im Unternehmen vorhandenen Unterlagen • Abgleich der Betriebsunterlagen mit den relevanten gesetzlichen Regelungen
<p>1.2. Die Kennzeichnung der Erzeugnisse muss den Verordnungen über die Kennzeichnung von Lebensmitteln (z.B. Lebensmittelkennzeichnungsverordnung, Fertigverpackungsverordnung) entsprechen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Überprüfung der im Unternehmen praktizierten Kennzeichnung des Erzeugnisses/der Erzeugnisse • Abgleich der Betriebsunterlagen mit den relevanten gesetzlichen Regelungen
<p>1.3. Der Betrieb muss den jeweils gültigen hygienischen Richtlinien entsprechen und die Zulassungsprüfung der Produktionsstätte muss erfolgreich bestanden sein.</p>	<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
<p>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 und werden dokumentiert.</p>	<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
<p>1.5. Erzeugnisse:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Frischfleisch (Schwein, Rind, Wild, Lamm, Ziege, Büffel, Pferd, Kaninchen) • Geflügel-/ Wildgeflügel frischfleisch • Kochwurst • Rohwurst 	<ul style="list-style-type: none"> • Abgleich der beantragten Produkte mit den in den Zertifizierungsrichtlinien verzeichneten Erzeugnisse

<ul style="list-style-type: none"> • Schinken und Speck • Brühwurst • Wurst-, Fleisch- und Schmalzkonserven • Feinkostsalate. 	
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

2. Regionalität	Arbeitsschritte im Rahmen der Prüfung
2.1. Der Sitz des Unternehmens und die Produktionsstätte der mit dem Regionalsiegel gekennzeichneten Erzeugnisse müssen in der Modellregion Elbe-Elster liegen.	<ul style="list-style-type: none"> • Abgleich der territorialen Lage des Unternehmens und der Produktionsstätten mit der geographischen Karte der Modellregion Elbe-Elster
2.2. Es dürfen nur Erzeugnisse mit dem Regionalsiegel Elbe-Elster gekennzeichnet werden, deren Verarbeitung in der Modellregion Elbe-Elster stattfindet.	<ul style="list-style-type: none"> • Abgleich der territorialen Lage des Unternehmens und deren Erzeugnisse, deren Verarbeitung in der Modellregion Elbe-Elster stattfindet
2.3. Umverpackungen (Sammelverpackungen) dürfen nur dann mit dem Regionalsiegel Elbe-Elster gekennzeichnet sein, wenn alle darin befindlichen Erzeugnisse das Regionalsiegel Elbe-Elster tragen.	<ul style="list-style-type: none"> • Auflistung der Erzeugnisse, die in den Umverpackungen (Sammelverpackungen) befindlich sind

3. Qualitätsanforderungen	Arbeitsschritte im Rahmen der Prüfung
<p>3.1. Anforderungen an das Produkt</p> <p>Sensorische Prüfung</p> <p>Die mit dem Regionalsiegel Elbe-Elster gekennzeichneten Erzeugnisse haben folgende sensorische Mindestanforderungen zu erfüllen und es müssen mindestens 4,0 Punkte (siehe Anlage 3) erreicht werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sauber • von frischem Aussehen • frei von Fremdstoffen und Schäden. <p>Für spezifische Erzeugnisse sind die entsprechenden Präzisierungen der zu prüfenden Merkmale vorzunehmen.</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 den Prüfer auf der Grundlage der in der Anlage 3 beigefügten Tabelle • Ermittlung des Punktwertes, wobei mindestens 4,0 Punkte erreicht werden müssen • Besprechung vorhandener Mängel bzw. Einschränkungen mit dem Unternehmen
3.2. Anforderungen an die Verpackung und Kennzeichnung	
3.2.1. Verpackungen und Umverpackungen müssen sauber und hygienisch einwandfrei sowie unbeschädigt sein.	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrolle des Zustandes der Verpackung und Umverpackung durch stichprobenartige Inaugenscheinnahme
3.2.2. Das Regionalsiegel Elbe-Elster ist auf der Verpackung, dem Etikett oder auf dem Preisschild in ausreichender Größe	<ul style="list-style-type: none"> • Besprechung der vom Unternehmen vorgesehenen Vorstellungen über die

(mindestens 15 mm) an gut sichtbarer Stelle und in der vorgeschriebenen Form anzubringen.	Gestaltung und Platzierung des Regionalsiegels auf der Verpackung <ul style="list-style-type: none"> • Sicherstellung der in den Richtlinien genannten Abmessungen
4. Schlussbemerkungen	Arbeitsschritte im Rahmen der Prüfung
4.1. Die Kriterien gelten in Verbindung mit den Vertragsbedingungen und der Vergabeordnung für die Gestattung der Nutzung des Regionalsiegels Elbe-Elster.	
4.2. Die Kriterien für die Vergabe des Regionalsiegels wurden in der vorliegenden Fassung von der Geschäftsführung der RWFG bestätigt.	<ul style="list-style-type: none"> • der Prüfer legt die Protokolle der Geschäftsführung der RWFG zur Beschlussfassung vor • nach erfolgter positiver Beschlussfassung erhält das Unternehmen ein Zuerkennungsschreiben, ein Prüfprotokoll, zwei Exemplare des Nutzungsvertrages und A4-formatige Urkunden
4.3. Änderungen können nur auf Vorschlag der Geschäftsführung der RWFG vorgenommen werden.	<ul style="list-style-type: none"> • im Falle der Notwendigkeit von Änderungs- bzw. Ergänzungsvorschlägen für die Prüfkriterien zur Vergabe des Regionalsiegels Elbe-Elster sind diese von den Prüfern zu erarbeiten und der Geschäftsführung der RWFG vorzulegen • die Geschäftsführung kann dann entsprechende Änderungen bestätigen

Grundlage und Abfolge der Aktivitäten zur Zertifizierung mit dem Regionalsiegel Elbe-Elster

I) Grundlage der Zertifizierung bildet die „Zertifizierungsrichtlinie für die Zuerkennung des Regionalsiegels Elbe-Elster“

Die Zertifizierungsrichtlinie wurde von der Geschäftsführung der Regionalen Wirtschaftsförderungsgesellschaft Elbe-Elster mbH (RWFG) am 28.11.2017. beschlossen.

Diese Richtlinie enthält die für die Arbeit notwendigen Dokumente:

- Prüfrichtlinie mit Kriterien für die Vergabe des Regionalsiegels Elbe-Elster
- Vertragsbedingungen für die Gestattung der Nutzung des Regionalsiegels Elbe-Elster
- Vergabeordnung für die Gestattung der Nutzung des Regionalsiegels Elbe-Elster
- Gebührenordnung für das Regionalsiegel Elbe-Elster
- Antrag auf die Gestattung der Nutzung des Regionalsiegels Elbe-Elster
- Vertrag über die Gestattung der Nutzung des Regionalsiegels

Der Zertifizierungsrichtlinie sind folgende Anlagen beigefügt:

- Karte der Modellregion Elbe-Elster
- Darstellung des Regionalsiegels Elbe-Elster
- Produktspezifisches Prüfschema für die Bewertung von Produkteigenschaften
- Algorithmus zur Prüfung der Kriterien für die Vergabe des Regionalsiegels Elbe-Elster
- Grundlage und Abfolge der Aktivitäten zur Zertifizierung mit dem Regionalsiegel Elbe-Elster

II) Abfolge der Aktivitäten zur Zertifizierung

Akquise von Unternehmen zur Zertifizierung von Produkten, vornehmlich durch:

- Mitarbeiter der RWFG

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

Terminvereinbarung zwischen dem Prüfer und den akquirierten Betrieben zur Durchführung der Zertifizierung.

Hinweis: Zertifizierungsrichtlinie kann unter www.rwfg-ee.de eingesehen werden.

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

Anfertigung des Prüfprotokolls durch den Prüfer. Dieses Protokoll enthält die Aufstellung aller zertifizierten Produkte und informiert über ggf. aus der Zertifizierung herausgenommene Produkte.

Übergabe des Prüfprotokolls an den Regionalsiegeleinhaber, die RWFG und Vorstellung der Neu- und Wiederholungszertifizierungen.

Beschlussfassung der Geschäftsführung der RWFG zu den vorgestellten Neu- und Wiederholungszertifizierungen (Zuerkennung der Nutzungsberechtigung des Regionalsiegels).

Der Regionalsiegeleinhaber informiert die zertifizierten Unternehmen schriftlich über die Zuerkennung der Nutzungsberechtigung und übersendet zugleich ein Exemplar des Prüfprotokolls sowie das Vertragsformular zur Gestattung der Nutzung des Regionalsiegels Elbe-Elster in 2-facher Ausfertigung

mit der Bitte um Rücksendung eines unterschriebenen Exemplars in der Frist von 2 Wochen. Darüber hinaus werden die A4-formatigen Urkunden mitgesandt.

Die Erteilung von außerordentlichen Nutzungsberechtigungen (Sonderfall) durch den Regionalsiegelinhaber bedürfe es gleichfalls der Schriftform und der o.g. Verfahrensweise.

Zeitnahe Ausfertigung und möglichst öffentlichkeitswirksame Übergabe der Urkunde zur Nutzungsberechtigung des Regionalsiegels Elbe-Elster in gerahmter Form.

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

Zur Umsatzabfrage schreibt der Regionalinhaber im ersten Monat eines jeden Geschäftsjahres alle Unternehmen mit zertifizierten Produkten an.

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

Die Rechnungslegung durch den Regionalsiegelinhaber an den Regionalsiegelnutzer erfolgt umgehend nach Eingang der Umsatzangabe.