



**Vorschlag Kriterien
Regionalsiegel „Geprüfte Regionalität“**

Stand: 08.04.2014

Seite 1 von 3

spezifische Produktkriterien

Rapsöl



Vorschlag Kriterien Regionalsiegel „Geprüfte Regionalität“

Stand: 08.04.2014

Seite 2 von 3

Herkunft der Rohstoffe

- 5.1 Der gesamte Raps zur Herstellung des Rapsöls stammt aus dem Lieferbetrieb und damit aus der definierten Region. Der Zukauf von Raps ist nur gestattet, wenn dieser aus einem gleichwertigen Betrieb stammt und den allgemeinen sowie den spezifischen Produktkriterien des Regionalsiegels „Geprüfte Regionalität“ entspricht.
- 5.2 Im Falle einer Missernte können maximal 20% der Produktion durch Erzeugnisse aus anderen deutschen Herkünften mit gleichwertigen Qualitätsanforderungen, wie z.B. Geprüfte Qualität – Bayern, QS oder ähnliche Standards ersetzt werden.*

* Ausnahmen regelt die Anerkennungskommission. Falls Kompromisse eingegangen werden müssen (Verfügbarkeit, geeignete Verarbeitungsbetriebe o.ä.) existiert eine transparente stichhaltige Begründung im Sinne der Nachhaltigkeit und diese wird transparent nach außen kommuniziert. Änderungen werden fortlaufend bekannt gegeben.

Nachweis:

lückenlose Aufzeichnungen über Herkunft der Rohwaren und Standorte der Anbauflächen, Dokumentation der Erträge im Materialüberwachungsbuch; lückenlose Aufzeichnungen über Zukäufe (Lieferant, Menge, Qualität) und Wareneingangskontrolle

Anbau

- 5.3 Das eingesetzte Rapssaatgut darf nicht gentechnisch verändert sein. Dies muss schriftlich nachgewiesen werden.

Nachweis:

lückenlose Belege/Aufzeichnungen über verwendetes Saatgut und Bestätigung über dessen Herkunft und Gentechnikfreiheit sowie Wareneingangskontrolle des Saatgutes

Verarbeitung

- 5.4 Die Kaltpressung der Rapssaat erfolgt bei maximal 40°C. Die Raffination ist nicht gestattet.
- Der Einsatz von Farbstoffen und synthetisch hergestellten Vitaminen ist nicht gestattet.
- 5.5 Es muss die separate Erfassung, Verarbeitung und Lagerung von „Geprüfte Regionalität“-Raps und –Rapsöl von Nicht-„Geprüfte Regionalität“-Raps und –Rapsöl gewährleistet werden.
- 5.6 Die verwendeten Gebinde für Rapsöl müssen unbedenklich für Lebensmittel sein. Ihre Reinigung muss ordnungsgemäß durchgeführt und lückenlos dokumentiert sein.



**Vorschlag Kriterien
Regionalsiegel „Geprüfte Regionalität“**

Stand: 08.04.2014

Seite 3 von 3

Nachweis:

vollständiges Produktionsprotokoll, Sichtkontrolle des Produktionsablaufes durch den Auditor; Zertifikat der Lebensmittelunbedenklichkeit der Gebinde; lückenlose Dokumentation der Reinigung der Gebinde

Lagerung

- 5.7 Es müssen geeignete Lagerräumlichkeiten, die eine getrennte Lagerung von Produkten mit dem Regionalsiegel „Geprüfte Qualität“ und anderen Lebensmitteln ermöglichen, vorhanden sein.
Eine Vermischung muss ausgeschlossen sein. Die Produkte müssen eindeutig gekennzeichnet sein.

Nachweis:

getrennte Lagermöglichkeiten für Regionalsiegel-Produkte und andere Lebensmittel