

Regionalmarke EIFEL (RME)

Qualitätskriterien und Kontrollverfahren EIFEL Brot und Backwaren

Bereich		Kriterien	Dokumentation	Kontrolle
Allgemeine Anforderungen	Betrieb/ Unternehmen	Markennutzungsvertrag mit der Regionalmarke EIFEL	Markennutzungsvertrag	Jährliche Kontrolle durch anerkannte Prüfinstitute
		Der Verarbeitungsbetrieb liegt im definierten EIFEL-Gebiet*	Adresse	
Grundlagen und Q-Systembausteine	Qualitäts-system	Verwendung der „Leitsätze für Brot und Kleingebäck“ der deutschen Lebensmittelbuchkommission	Rezepturen, Deklarationen, Dokumente	
		Verwendung von Natursauerteig		
		Bestimmung der sensorischen Brotqualität durch Teilnahme an jährlichen Brotprüfungen (4-6 Brote/Jahr, wechselnde Sorten)		
		Verzicht auf Backmischungen für Brot und Brötchen, die Weizen- oder Roggenmehl enthalten (Ausnahme: Bio-Qualität)		
		Vollständige Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften des Lebensmittelrechts		
	Regionalität	Ausschließliche Verwendung von Roggenmehl/-schrot und Weizenmehl/-schrot, das nach den Kriterien für EIFEL Roggenmehl/-schrot und EIFEL Weizenmehl/-schrot hergestellt wurde (Wareinput-Kontrolle)	Lieferscheine	

*** Definition EIFEL-Gebiet:** dazu gehören grundsätzlich die Kreisgebiete der Landkreise Aachen/ Düren/ Euskirchen/ Bitburg-Prüm/ Daun/ Ahrweiler/ Mayen-Koblenz/ Cochem-Zell/ Bernkastel-Wittlich/ Trier-Saarburg, das Gebiet der Deutschsprachigen Gemeinschaft Belgiens (DG) und die Städte Rheinbach und Meckenheim; begrenzt ist das EIFEL-Gebiet durch die A4 im Norden, den Rhein im Osten und die Mosel im Süden.