

Regionalmarke EIFEL (RME)

Qualitätskriterien und Kontrollverfahren EIFEL Käse (Bio)

Stufe	Bereich	Kriterien	Dokumentation	EIFEL Prüfung
Allgemeine Anforderungen	Betrieb/ Unternehmen	Markennutzungsvertrag mit der Regionalmarke EIFEL.	Markennutzungsvertrag (MNV)	alle 3 Jahre durch ein neutrales Prüfinstitut
		Lage des Betriebs im definierten EIFEL-Gebiet*.	Adresse des Betriebes	
		Der Betrieb hält die Hygienestandards der LMHV** ein.	Gesetzliche Vorschriften	
		Der Betrieb verfügt über ein gültiges Zertifikat gemäß Artikel 35 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2018/848.	Zertifikat gemäß Artikel 35 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2018/848	
		Das Verzeichnis der Erzeugnisse im Zertifikat gemäß Artikel 35 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2018/848 enthält Milch und Käse		
Erzeugung	Regionalität	Die Anbauflächen des Betriebs liegen im definierten EIFEL-Gebiet*.	Adresse des Betriebes Flächennutzungsnachweis	
		Bei der Fütterung der milchliefernden Tiere stammt das eingesetzte Grundfutter vollständig aus dem definierten EIFEL-Gebiet*. Der ergänzende Einsatz von Zukauffutter erfolgt unter Beachtung der regionalen Verfügbarkeit.	betriebliche Aufzeichnungen	
Verarbeitung / Vermarktung	Regionalität	Die Verarbeitung / Produktion erfolgt im definierten EIFEL-Gebiet*.	Adresse des Betriebs	
		Ausschließliche Verwendung von betriebseigener EIFEL Milch zur Käseproduktion.	betriebliche Aufzeichnungen	

*** 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.

**** Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln**