

Regionalmarke EIFEL (RME)
Qualitätskriterien und Kontrollverfahren EIFEL Fleisch
Stufen Schlachtung, Verarbeitung, Fleischerhandwerk, Handel

Stufe	Bereich	Kriterien	Dokumentation	EIFEL Prüfung	
Alle Stufen: Allgemeine Anforderungen	Betrieb / Unternehmen	Markennutzungsvertrag mit der Regionalmarke EIFEL	Markennutzungsvertrag	Stufe Schlachtung, Verarbeitung, Fleischerhandwerk: In Kombination mit der neutralen ORGAINVENT Kontrolle Stufe Handel: StoreCheck	Kontrollrhythmus gemäß ORGAINVENT Systematik
	Herstellungs- und Hygienepraxis	Gute Herstellungs- und Hygienepraxis. Kann bei gültiger QS-Zulassung entfallen.	Betriebliche Aufzeichnungen Lieferscheine Stammendatenblatt		
Schlachtung: Herkunft der Tiere	EIFEL Vertragslandwirt Programme	Für folgende Tierarten/Programme dürfen ausschließlich Tiere von lieferberechtigten Landwirten verwendet werden: EIFEL Schwein EIFEL Frischluftstall Rind EIFEL Geflügel Die Lieferberechtigung muss über die von der Regionalmarke EIFEL freigegebene Lieferantenliste nachvollziehbar sein		In Kombination mit der neutralen ORGAINVENT Kontrolle	
	EIFEL Rind	Für EIFEL Rind ist die Geburt / Mast der Tiere im definierten EIFEL Gebiet nachzuweisen. Eine vertragliche Bindung der Landwirte an die Regionalmarke EIFEL ist nicht erforderlich. Die Herkunftsprüfung erfolgt über den Schlachthof.			
Schlachtung	Schlachtung	Bei der Schlachtung erfolgt eine RME-spezifische Erfassung, Kennzeichnung und Sortierung der Tiere bzw. Schlachtkörper.			

Regionalmarke EIFEL (RME)
Qualitätskriterien und Kontrollverfahren EIFEL Fleisch
Stufen Schlachtung, Verarbeitung, Fleischerhandwerk, Handel

Verarbeitung & Produktion	Rezepturen & Spezifikationen	Für die Herstellung von RME-Fleisch (inklusive Fleischzubereitungen wie marinierte Steaks, Spieße etc.) gilt: Der Fleischanteil des fertigen Produktes darf ausschließlich aus Fleisch bestehen, dass die Anforderungen der RME erfüllt.	Rezepturen Spezifikationen Betriebliche Aufzeichnungen	In Kombination mit der neutralen ORGAINVENT Kontrolle	Kontrollrhythmus gemäß ORGAINVENT Systematik
		Für die Herstellung von RME-Fleischerzeugnissen (z.B. Fleischwurst, Leberwurst, Bratwurst) gilt: Der mengenmäßig größte Fleischanteil des fertigen Produktes darf ausschließlich aus Fleisch bestehen, das die Anforderungen der RME erfüllt.			
Auf allen Stufen: Kennzeichnung	im Betrieb	Rohprodukte, Zwischenprodukte und Endprodukte der Regionalmarke EIFEL sind eindeutig gekennzeichnet.	Etiketten Betriebliche Unterlagen	Stufe Schlachtung, Verarbeitung, Fleischerhandwerk: In Kombination mit der neutralen ORGAINVENT Kontrolle Stufe Handel: StoreCheck	
	für den Kunden	EIFEL-Produkte sind eindeutig gekennzeichnet: - an der Bedientheke - bei Selbstbedienungsware (SB-Ware)	Produktkennzeichnung		
	Bewerbung der Regionalmarke EIFEL	Der Betrieb ist als Vertragspartner der Regionalmarke EIFEL erkennbar. Geeignete Werbemittel werden eingesetzt, z. B.: Plakate Thekeninformationen sonstige EIFEL-Werbematerialien	Werbemittel		

Regionalmarke EIFEL (RME)
Qualitätskriterien und Kontrollverfahren EIFEL Fleisch
Stufen Schlachtung, Verarbeitung, Fleischerhandwerk, Handel

Alle Stufen: Rückverfolgbarkeit und Herkunftskennzeichnung	Traceability	Für EIFEL-Produkte muss eine vollständige Rückverfolgbarkeit bis zum Wareneingang gewährleistet sein. Herkunftsangaben für den Kunden müssen korrekt und nachvollziehbar sein (Etikett oder Informationsplakat). Erforderliche Kennzeichnungsangaben wie Referenznummern und ggf. Zulassungsnummern müssen vorhanden sein. Freiwillige Angaben (z. B. Region, Rasse, Kategorie oder Haltungsform) müssen belegbar sein. Betriebliche Dokumentationen müssen die Herkunft und den Warenfluss eindeutig nachweisen können.	Betriebliche Aufzeichnungen Lieferscheine Stammendatenblatt	Stufe Schlachtung, Verarbeitung, Fleischerhandwerk: In Kombination mit der neutralen ORGAINVENT Kontrolle Stufe Handel: StoreCheck	Kontrollrhythmus gemäß ORGAINVENT Systematik
--	----------------------------	---	--	--	---