

# Marke Von Hier in Brandenburg + Berlin

## Kriterien für die Teilnahme am Qualitäts- und Herkunftsprogramm

PRÜFLISTE FÜR ERZEUGERUNTERNEHMEN UND PRODUK-  
TE ZUR ZUSAMMENARBEIT MIT VON HIER.....2

PARTNERKRITERIEN.....2

BASISKRITERIEN.....4

## Prüfliste für Erzeugerunternehmen und Produkte zur Zusammenarbeit mit VON HIER

Die folgenden Kriterien sind gemeinsam durch die beteiligten Partner zu prüfen. Alle genannten Kriterien und das Ergebnis der Prüfung sowie Festlegungen in Ergebnis der Prüfung sind Gegenstand des Kooperationsvertrages zwischen der Erzeugern und der BBM Brandenburg + Berlin GmbH.

Die Lieferverträge mit dem Handel werden dadurch nicht ersetzt.

Partnerkriterien, müssen durch das gesamte Unternehmen erfüllt werden, bevor Produkte zur Auswahl in Betracht kommen.

### Partnerkriterien

Partner und somit Nutzer des Qualitäts- und Herkunftszeichens *Von Hier* ist:

---

Betrieb / Organisation

---

gesetzlicher Vertreter

---

Straße, Hausnummer

---

Postleitzahl, Ort

---

Telefon

---

Email

Dies ist

- ein Betrieb
- eine Vereinigung

aus dem Bereich

- Land- und Forstwirtschaft, Weinwirtschaft, Gartenbau und Fischerei (Produktion)
- Ernährungswirtschaft und Handwerk (Verarbeitung, Dienstleistung)
- Handel und Logistik
- gastronomische, Beherbergungs- und touristische Dienstleistungen

und ist

- in Brandenburg oder Berlin ansässig sind

Die Organisationsform sowie die Ziele des Partners werden nachgewiesen durch

- siehe Anlage: \_\_\_\_\_
- Registrierungsnummer: \_\_\_\_\_

Als Beitrag zur Stärkung der regionalen Wirtschaft verpflichtet sich der Partner zu folgenden Leistungen:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Durch folgende Maßnahmen bzw. Aktivitäten wird der Partner mithelfen, eine regionale Erzeuger-Verbraucher-Partnerschaft aufzubauen um die Entwicklung des gemeinsamen Qualitätssystems zu fördern:

- ✓ jährlich mindestens einmal Durchführung oder Beteiligung an einer Maßnahme zur Bewusstseinsbildung im Sinne der Erzeuger-Verbraucher-Partnerschaft unter Beteiligung aller Mitglieder
- ✓ jährlich mindestens einmal Teilnahme an Informationsveranstaltungen sowie Schulungen und Fortbildungen in den Bereichen Regionalmarke, Regionalvermarktung, Qualitätsmanagement, umwelt- und sozialverträgliche Produktion und Dienstleistung

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

Durch folgende Maßnahmen bzw. Aktivitäten wird der Partner einen besonderen Beitrag im Sinne einer nachhaltigen Entwicklung der Region leisten:

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

Durch folgende Maßnahmen bzw. Aktivitäten wird der Partner bei der Produktion einen Beitrag zum Erhalt bzw. zur Schaffung von Arbeitsplätzen leisten und soziale Anliegen verfolgen:

- \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Der Partner verpflichtet sich, im Hinblick auf Kontrollen zur Einhaltung der Verpflichtungen aus diesem Vertrag bzw. des „Kriteriensystems für die Marke *Von Hier*“ folgende Vorkehrungen zu treffen:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Nur Partner, die diese Kriterien erfüllen und ihre Arbeitsweise den Verbrauchern offen legen, können einen Partnerschafts- und Zeichennutzungsvertrag mit der BBM Brandenburg + Berlin GmbH abschließen und in wirtschaftliche Beziehungen mit ihr treten.

Ebenso können Partner sein:

- Kommunen
- Verbände
- Institutionen aus dem gesellschaftlichen Bereich

sofern sie die regionale Erzeuger-Verbraucher-Partnerschaft *VON HIER* unterstützen. <sup>2</sup>

## Basiskriterien

Produkte können nur dann in das Programm aufgenommen werden, wenn sie folgende Basiskriterien genügen:

- Unverarbeitete Produkte stammen zu 100 % aus der Gemarkung einer der dem Gebiet Berlin-Brandenburg zugehörigen Gemeinden.
- Die Verarbeitung erfolgt in der Region Berlin Brandenburg. Abweichungen davon sind möglich, wenn eine stichhaltige Begründung im Sinne der Nachhaltigkeit (z. B. lange Transportwege, Ökobilanz) vorliegt.
- Bei verarbeiteten Produkten stammen die Rohstoffe soweit als technisch möglich, jedoch mindestens zu 70 % Gewichtsanteil aus der Region. Abweichungen davon sind möglich, falls gesetzliche Bestimmungen dem entgegenstehen (z. B. hoher Zuckeranteil für Konfitüren) oder eine stichhaltige Begründung im Sinne der Nachhaltigkeit (z. B. Ökobilanz) vorliegt.
- Soweit als möglich stammen auch Vorprodukte (z. B. Futtermittel) aus der Region.

- Bei der Produktion werden keine Vorprodukte, also Saatgut, Pflanzgut, Futtermittel, Lebensmittelzutaten, Zusatzstoffe und Aromen eingesetzt, die mit GVO oder mit Hilfe von GVO hergestellt wurden. <sup>1</sup>
- Der Einsatz von Pestiziden im Pflanzenbau erfolgt nur auf Basis der Empfehlung bzw. Genehmigung des Amts für Verbraucherschutz.
- Die Düngung erfolgt auf kontrollierter Basis (N<sub>min</sub> Methode)
- Die tierische Produktion entspricht den herausgegebenen Regeln über artgerechte Tierhaltung.
- In der Verarbeitung wird hohe (handwerkliche) Qualität gesichert.
- Die Produkte erreichen eine Qualitätszahl von mindestens 4,5 Punkten auf der DLG 5-Punkte-Skala

Weitergehend spezifische Kriterien sind je Produktgruppe separat festzulegen. Sie bauen generell auf folgenden Standards auf bzw. gehen darüber hinaus:

- EU-Verordnung ökologischer Landbau bzw. Richtlinien der Verbände des ökologischen Anbaus
- oder
- Richtlinien des Integriert Kontrollierten Anbaus (für Brandenburg vom MURL verbindlich geregelt im Rahmen von KULAP 2000)
  - pro agro Prüfzeichen <sup>2</sup>
  - EUREPGAP bzw. QSGAP.

---

<sup>1</sup> Die Erzeuger (Urproduzenten) bestätigen schriftlich, dass sich in den von ihnen produzierten und/oder verarbeiteten Lebensmitteln keine GVO befinden, abgesehen von zufälligen oder technisch unvermeidbaren Spuren oder aus daraus hergestelltem Material bis zu einem Anteil, wie er im gültigen gesetzlichen Schwellenwert definiert ist (derzeit 0,9 %). Die Erzeuger haben von den Lieferanten der für die Produktion erforderlichen Zulieferungen eine analoge, schriftliche Bestätigung vorzulegen.

<sup>2</sup> Entspricht für Gemüse und Obst den für den kontrollierten integrierten Anbau

**Basiskriterien**, müssen durch das Produktionsverfahren erfüllt werden, bevor Produkte zur Auswahl in Betracht kommen.

<b>Basiskriterium</b>	<b>Prüfergebnis</b>	<b>Bemerkungen</b>
Unverarbeitete Produkte stammen zu 100 % aus der Gemarkung einer der dem Gebiet Berlin-Brandenburg zugehörigen Gemeinden		
Die Verarbeitung erfolgt in der Region Berlin Brandenburg. Abweichungen davon sind möglich, eine stichhaltige Begründung im Sinne der Nachhaltigkeit (z. B. lange Transportwege, Ökobilanz) vorliegt		
Bei verarbeiteten Produkten stammen die Rohstoffe soweit als technisch möglich, jedoch mindestens zu 70 % Gewichtsanteil aus der Region. Abweichungen davon sind möglich, falls gesetzliche Bestimmungen dem entgegenstehen (z. B. hoher Zuckeranteil für Konfitüren) oder eine stichhaltige Begründung im Sinne der Nachhaltigkeit (z. B. Ökobilanz) vorliegt		
Soweit als möglich stammen auch Vorprodukte (z. B. Futtermittel) aus der Region		

<b>Basiskriterium</b>	<b>Prüfergebnis</b>	<b>Bemerkungen</b>
Bei der Produktion werden keine Vorprodukte, also Saatgut, Pflanzgut, Futtermittel, Lebensmittelzutaten, Zusatzstoffe und Aromen eingesetzt, die mit GVO oder mit Hilfe von GVO hergestellt wurden		
Der Einsatz von Pestiziden im Pflanzenbau erfolgt nur auf Basis der Empfehlung bzw. Genehmigung des Amtes für Verbraucherschutz		
Die Düngung erfolgt auf kontrollierter Basis (N <sub>min</sub> Methode)		
Die tierische Produktion entspricht den herausgegebenen Regeln über artgerechte Tierhaltung		
In der Verarbeitung wird hohe (handwerkliche) Qualität gesichert		
Die Produkte erreichen eine Qualitätszahl von 4,5 Punkten auf der DLG 5-Punkte-Skala		

Zusätzlich bzw. abweichend von dem bei den Basiskriterien beschriebenen Kontrollsystem gilt:

- Der Erzeuger wird die Vertragsfläche auf dem der Anbau erfolgt, bis zum 15. Mai des jeweiligen Anbaujahres schriftlich auf einem Meldeformular mitteilen.
- Die Zeichennutzer müssen Aufzeichnungen über Waren-/ Rohstoffeingang und -ausgang führen; Diese werden mind. einmal jährlich kontrolliert
- Der Partner verpflichtet sich, autorisierten Personen der anerkannten Institute seine Produktionsweise offen zu legen, Einsicht in die Betriebsunterlagen zu gewähren und seine Anlagen und Betriebseinrichtungen besichtigen zu lassen. Er gestattet die Entnahme von Boden-, Blatt- und Fruchtproben auf seinem Betrieb für Rückstandsuntersuchungen.

Datum:

Datum:

\_\_\_\_\_  
**Unterschrift Prüfer**

\_\_\_\_\_  
**Unterschrift Markenpartner**