



Antrag bitte senden an: MoselWeinbergPfirsich e.V. Klosterstr. 12, 56814 Ernst



Als Mitglied beantrage ich die Zertifizierung für Produkte meines Betriebes:

Betriebsdaten und –informationen

Betrieb		Straße, Haus-Nr.	
Name	Vorname	PLZ, Ort	
		Telefon-Nr.	
		e-Mail	

Es werden die folgenden Flächen selbst bewirtschaftet:

Gemarkung	Flur	Flurstücks-Nr.	Anzahl der MoselWeinbergPfirsich – Bäume

Es werden MoselWeinbergPfirsiche von anderen Erzeugern zugekauft: Ja nein

In meinem Betrieb werden folgende Produkte hergestellt und/oder vermarktet, die überwiegend MoselWeinbergPfirsich enthalten und mit der Siegelmarke gekennzeichnet werden sollen:



Mein Qualitätsanspruch

Genussvoll

Weinbergpfirsichprodukte bieten einen besonderen, nicht alltäglichen Genuss. Sie sind exklusive Spezialitäten mit begrenztem Angebot, die sich durch ihr besonderes Aroma, den süß-herben Geschmack, ihr rotes Fruchtfleisch, die Größe und das grau-pelzige Äußere von handelsüblichen Pfirsichen unterscheiden. Die Vielfalt der Produkte, wie zum Beispiel frische oder eingelegte Früchte, Fruchtaufstrich, Mus, Saft, Brand, Likör, Eis oder Fruchtesig ermöglicht Genusserelebnisse, die begeistern.

Handgemacht

Früchte werden von Hand geerntet und sortiert. Die Produktion erfolgt in kleinen Chargen durch sorgfältige Handarbeit mit Hilfe von Maschinen und Geräten. Es findet keine automatisierte oder industrielle Massenproduktion statt.

Leidenschaftlich

Alles was wir tun, tun wir mit Hingabe und Überzeugung. Wir setzen uns mit Herzblut dafür ein, uns und anderen bleibende Genussmomente zu ermöglichen.

Hochwertig

Wir verwenden gesunde, saubere und reife Früchte und achten auf eine fachgerechte wie hygienische Verarbeitung entsprechend den gesetzlichen Vorgaben. Die Produktkennzeichnung erfolgt nach geltenden Vorschriften.

Nachhaltig

Wir ermöglichen regionales und saisonales Einkaufen. Unsere Obstgärten sind bienenfreundlich und bieten Nistmöglichkeiten für Vögel. Wir achten auf energieeffiziente und umweltschonende Produktion, Transport und Verpackung und tragen damit zum Klimaschutz bei. Recycling ist uns wichtig: Verpackungen, Gläser, Flaschen, Kartons, usw. werden nach Möglichkeit wiederverwendet.

Verbunden mit Natur und Kultur

Der Pfirsich wurde von den Römern an die Mosel gebracht und hat eine jahrhundertlange Tradition in unseren Hausgärten und Weinbergen. Er ist bestens an unser Klima angepasst. Im Frühling verzaubern die rosa Blüten der Pfirsichbäume die Mosellandschaft und begeistern die Gäste. Traditionelle Rezepte werden kreativ weiterentwickelt. Unsere Pfirsichbäume prägen und erhalten die Kulturlandschaft der Mosel.

Gastfreundlich

Bei uns fühlt man sich willkommen. Man kann uns gerne besuchen und unsere Waren verkosten. Wir zeigen und erklären unsere Produkte und deren Entstehung. Bei uns hilft man Ihnen gerne und kommt miteinander ins Gespräch.

Partnerschaftlich

Wir pflegen eine branchenübergreifende Zusammenarbeit und Vernetzung für den Schutz und die Stärkung der Weinkulturlandschaft Mosel. Wir freuen uns über weitere Erzeuger und unterstützen sie gerne. Wir kooperieren bei Anbau, Verarbeitung, Vermarktung, Information, Fortbildung, Werbung und Repräsentation unserer Branche. Wir informieren gerne über Angebote der Markenfamilie aus den Bereichen Wein, Tourismus, regionale Produkte und Kultur.



Meine Qualitätskriterien

Qualitätsmerkmale	Kurze Beschreibung
Rotfleischige, süß-herbe, kleine Frucht mit grau-pelziger Schale	Entsprechend der am 21.4.2009 für die Frucht mit dem DLR entwickelten Definition (Reitz)). http://www.moselweinbergpfirsich.de/qualitaetskriterien.html
Verwendete Früchte kommen ausschließlich aus der Moselregion	
Pflanzenschutz nach geltenden Regeln	Fachgerechte Ausbringung und Einsatz entsprechend der DLR Empfehlungen
Von Hand geerntet und sortiert	
Verwendung von gesunden, sauberen, und reifen Früchten	Verschmutzte Früchte werden gereinigt, Faules aussortiert. Es geht nicht um EU definiertes Aussehen wie Fruchtgröße oder Form
Fachgerechte und hygienische Verarbeitung	Entsprechend den gesetzlichen und amtlichen Vorgaben für landwirtschaftliche Betriebe und Hofläden
Verarbeitung, Abfüllung, Verpackung erfolgen in der Region	d.h. Moselregion und enger Umkreis. Entsprechend der Anforderung der EU für „geschützte Ursprungsbezeichnung“ (g.U.).
Verarbeitung in kleinen Chargen	Sorgfältige Handarbeit mit Hilfe von Maschinen und Geräten. (d.h. keine automatisierte oder industrielle Massenproduktion)
Gesetzeskonforme Produktkennzeichnung	EU und nationale Regeln bzgl. Produktbezeichnung, Zutatenliste, Gewicht, Schriftgröße, Anschrift, Allergenen, Haltbarkeit, etc. werden beachtet.
Hof- bzw. Betriebsbesuche sind willkommen	Unseren Betrieb kann man gerne besuchen und die Produkte verkosten. Wir zeigen und erklären unsere Produkte und deren Entstehung.

- Die Erklärung gilt für 5 Jahre ab dem Unterschriftsdatum und ist kostenfrei.
- Der Betrieb ist dadurch Partner der Regionalinitiative Faszination Mosel.
- Die Einhaltung der acht Qualitätswerte (Seite 2) sowie der zehn Qualitätskriterien (Seite 3) obliegt dem jeweiligen Mitglied des Vereins MoselWeinbergPfersich e.V..
- Über die Berechtigung zur Nutzung der oben links abgebildeten Siegelmarke stellt der Verein eine Urkunde aus. Bei Nichteinhaltung der Selbstverpflichtung kann diese entzogen werden.
- Die Produktkennzeichnung erfolgt mit den Original-Siegelmarken des Vereins. Siegelmarken (18mm und 28 mm Durchmesser à 1.000 Stk.) können dort erworben werden. Der Eindruck der Siegelmarke auf Produktetiketten erfordert eine gesonderte Zustimmung.

Ich erkläre mich ausdrücklich damit einverstanden, dass meine Kontaktdaten an die Regionalinitiative „Faszination Mosel“ (c/o Kreisverwaltung Bernkastel-Wittlich, 54516 Wittlich) weitergegeben und dort für meine Mitwirkung als Erzeuger in der Säule „Genuss“ gespeichert und verwendet werden.

.....
Ort/Datum

.....
Unterschrift und Betriebsstempel (sofern vorhanden)

Antrag bitte senden an: MoselWeinbergPfersich e.V. Klosterstr. 12, 56814 Ernst moselweinbergpfirsich@web.de