

Soweit nachfolgend der Begriff „Region“ oder „definierte Region“ verwendet wird, ist hierunter höchstens das Gebiet der Metropolregion Hamburg und angrenzender Landkreise zu verstehen. Ein Regionalitätsverständnis, daß unterhalb dieser Ausdehnung liegt, ist willkommen.

Für landwirtschaftliche Erzeugnisse die natürlich in Norddeutschland nicht wachsen und verarbeitete Produkte aus solchen Erzeugnissen, gelten die nachfolgenden Kriterien im übertragenen Sinne.

1. Regionalitätskriterien

1.1 Für Gastronomen



Bei allen Speisen, die während einer nah:türlich genießen-Veranstaltung ausgelobt werden, stammen die Hauptkomponenten (Fleisch/Fisch, Beilagen wie Nudeln/Kartoffeln, Eier, Milch- und Milchprodukte, Brot-/Backwaren, Gemüse, Obst) zu 100% aus der definierten Region bzw. sofern in geeigneter Qualität verfügbar von Mitgliedsbetrieben oder Ausstellerbetrieben und sind frei von gentechnisch veränderten Organismen.

Bei Komponenten, die aus mehreren Zutaten bestehen, stammen mindestens 50 % der Hauptinhaltsstoffe sowie die namengebenden Bestandteile aus der definierten Region. Dabei werden keine Produkte verwendet, die kennzeichnungspflichtige Anteile von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) enthalten. Die Verwendung und das Angebot von nicht selbst hergestellten mischfertigen, regenerierfertigen und verzehrfertigen Convenience-Produkten wird ausgeschlossen.

Es wird mindestens ein Getränk aus regionalen Zutaten angeboten und als solches ausgelobt.

Getränke aus nur einem Rohstoff (z.B. Wasser) stammen zu 100 % aus der definierten Region. Bei Getränken aus mehreren Zutaten stammen mindestens 50 % der Hauptinhaltsstoffe sowie die namengebenden Bestandteile aus der definierten Region.

Transparenz und Glaubwürdigkeit

Die Herkunft der regionalen Zutaten sollte durch Nennung des Erzeugers bzw. Verarbeiters für den Gast erkennbar sein.

1.2 Für Erzeuger



Herkunft

Alle unverarbeiteten (End-) Produkte stammen zu 100 % aus der definierten Region.

Der Erzeuger garantiert, dass keine Pflanzen erzeugt, angepflanzt oder verarbeitet werden und keine Verwendung von Futtermitteln stattfindet, die kennzeichnungspflichtige Anteile von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) enthalten (gesetzliche Basis ist das EGGenTDurchfG).

Transparenz und Glaubwürdigkeit

Die Herkunft aller Produkte ist lückenlos bei der Erzeugung zu sichern und zu dokumentieren; auch bei Zukauf. Ein entsprechender Beleg muss jeweils an die nächste Stufe weitergegeben bzw. von der vorhergehenden Stufe eingeholt werden. Eine ordnungsgemäße Kennzeichnung in Verbindung mit einer Losnummer im Sinne der Loskennzeichnungsverordnung oder ein Partienbegleitschein oder eine schriftliche Bestätigung des Vorlieferanten ist hierfür Voraussetzung.

1.3 Für Verarbeiter



Herkunft

Bei Endprodukten aus mehreren Zutaten stammen mindestens 50 % der Hauptinhaltsstoffe sowie die namengebenden Bestandteile aus der definierten Region. Die Verarbeitung erfolgt ebenfalls in der definierten Region. Abweichungen davon sind möglich, wenn eine stichhaltige Begründung für die Auslagerung einzelner Verarbeitungsschritte außerhalb der Region vorliegt. Die Herstellung der Produkte erfolgt nach einer festgelegten Rezeptur, um eine gleich bleibende Qualität zu gewährleisten.

Der Verarbeiter garantiert, dass keine Zutaten, die kennzeichnungspflichtige Anteile von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) enthalten (gesetzliche Basis ist das EGGenTDurchfG), verarbeitet werden.

Transparenz und Glaubwürdigkeit

Die Herkunft aller Rohstoffe und Produkte ist lückenlos bei der Verarbeitung zu sichern und zu dokumentieren; auch bei Zukauf. Ein entsprechender Beleg muss jeweils an die nächste Stufe weitergegeben bzw. von der vorhergehenden Stufe eingeholt werden. Eine ordnungsgemäße Kennzeichnung in Verbindung mit einer Losnummer im Sinne der Loskennzeichnungsverordnung oder ein Partienbegleitschein oder eine schriftliche Bestätigung des Vorlieferanten ist hierfür Voraussetzung.

1.4 Für Händler regionaler Produkte



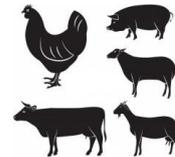
Händler und Handelsunternehmen garantieren ein Sortiment glaubwürdig regionaler Produkte. Die Kriterien für Erzeuger (2.2) und Verarbeiter (2.3) gelten entsprechend.

2. Qualitätskriterien

Die Kriterien gelten für

- Haltung, Fütterung, Transport von Fleisch oder andere Produkte (Eier, Milch) liefernden Säugetieren und Geflügel.
- Fischerei,
- Jagd,
- Wildsammlung,
- Getreide-, Gemüse- und Obstanbau

2.1. Fleisch liefernde Tiere



Der Schwerpunkt der nah:türlich genießen - Kriterien liegt auf der besonders artgerechten Tierhaltung.

Grundsätzlich und immer gelten für Rinder, Schweine, Schafe, Mastgeflügel und Legehennen, für deren Aufzucht, Mast, den Transport und die Schlachtung



mindestens die Kriterien von NEULAND Verein für tiergerechte und umweltschonende Nutztierhaltung e.V. (Die Kriterien können unter www.neuland-fleisch.de im Internet nachgelesen werden.)

oder

die Richtlinien der deutschen Bio-Anbauverbände



2.1. Milch liefernde Tiere

2.2.1 Haltung

Milch liefernden Tieren ist während der Weideperiode ganztägiger Weidegang und während der Winterstallperiode täglicher Freigang zu gewähren.

2.2.2 Fütterung

Im Sommer muss frisches Gras gefüttert werden. Es kann auch frisch gemähtes Gras zugefüttert werden, wenn die Weide z.B. bei Regen nicht trittfest ist oder nur eine „Joggingweide“ zur Verfügung steht. Während der Winterstallperiode darf der Maisanteil höchstens 30% der Gesamtfuttermenge betragen. Alle Futtermittel müssen frei sein von Bestandteilen aus gentechnisch veränderten Organismen

2.3. Fischerei und Aquakultur



2.3.1 Fischerei:

Die Kriterien gelten für Binnen- und Meeresfischerei:

- Einsatz von Fanggeräten, deren Selektivität höher als gesetzlich vorgeschrieben ist, mit dem Ziel, den Fang untermäßiger Fische zu reduzieren,
- Umweltschonende Fangmethoden zum Schutz der Meeresumwelt, -säuger und -vögel,
- Beschränkung auf regionale Fischarten und nachhaltig bewirtschaftete Bestände (Einhaltung biologischer Referenzwerte), dabei auch Nutzung von Fischarten, die bisher kaum vermarktet werden wie z.B. Brassen, Plötzen,
- Unterstützung der natürlichen Bestände durch gezielte Besatz-Programme wie beim Ostseeschnäpel oder der Kleinen Maräne,
- Dokumentation der Herkunftsangaben beim Fischer (Fangtagebuch, Fangmeldungen) und beim Verarbeiter (Warenbegleitschein).

2.3.2 Aquakultur Kreislaufanlagen:

- Besatzdichten max.: 30 kg/m³, es gilt EGOekoVO, Anhang13a.
- Verzicht auf Futtermittel mit Bestandteilen aus gentechnisch veränderten Organismen.

2.3.3 Aquakultur Teichwirtschaft :

- Verwendung von Fischen die unter naturnahen Verhältnissen aufgezogen werden können,
- Der Ertrag pro Jahr in Teichen ist auf 1.500 kg/ha begrenzt, es gilt EGOekoVO, Anhang13a.
- Bei notwendiger Zufütterung Verzicht auf Futtermittel mit Bestandteilen aus gentechnisch veränderten Organismen.

Kontrolle durch

- Einsicht in Produktionsbücher des Lieferanten oder Erzeugers (Futter, Teichnummer oder in der Aquakultur: Beckennummer)
- Der Lieferschein muss folgende Angaben enthalten: Handelsname, lateinischer Name, Herkunft, Teichbezeichnung oder Angabe der Kreislaufanlage bzw. Produktionsanlage oder -teiche

2.4. Jagd und Wildsammlung

2.4.1 Jagd



In immer mehr Jagdbezirken wird die Jagd nach den Erfordernissen des Natur- und Tierschutzes im Sinne einer naturnahen und nachhaltigen Waldwirtschaft erfolgreich praktiziert.

nah:türlich genießen will diese Bestrebungen unterstützen.

Ökologischer Bereich

Die Jagdausübung soll in ihrem Wirkungsbereich die Erhaltung und Verbesserung der Artenvielfalt des Wildes durch Schutz und Nutzung gewährleisten.

- Die Erhaltung und Verbesserung der Wildlebensräume ist ein Ziel der Jagdausübung.
- Die natürliche genetische Vielfalt der Wildarten wird durch eine entsprechende Jagdausübung erhalten und gefördert.
- Die Verwendung bleihaltiger Munition ist untersagt.

Ökonomischer Bereich

- Die Sicherung bzw. Verbesserung der jagdwirtschaftlichen Ertragsfähigkeit ist ein Ziel der Jagdausübung.
- Die Erhaltung und Förderung der Kondition des Wildes ist ein Ziel der Jagdausübung.
- Die land- und forstwirtschaftliche Schadensvermeidung ist ein Ziel der Jagdausübung.
- Die Nutzung der Synergien mit anderen Wirtschaftszweigen ist ein Ziel der Jagdausübung.

Sozio-kultureller Bereich

- Die jagdlichen Nutzungsinteressen der Bevölkerung werden berücksichtigt
- Eine lokale Arbeitsplatzsicherung im jagdlichen Bereich ist anzustreben
- Die Jagdausübung soll bei der lokalen Bevölkerung eine breite Akzeptanz finden
- Die Bejagung orientiert sich am Wohlbefinden des Wildes

2.4.2 Wildsammlung



Pflanzen und Pflanzenteile aus Wildsammlung müssen gemäß den Anforderungen des "Internationalen Standard für Nachhaltige Wildsammlung von Heil- und Aromapflanzen" gewonnen werden, in die unter anderem bestehende Prinzipien und Richtlinien für nachhaltige Waldnutzung, biologischen Anbau, fairen Handel und Produktqualität eingeflossen sind.

Die Kenntnis und Anwendung dieses Standards ist nachzuweisen.

(http://www.floraweb.de/map-pro/flyer_german.pdf)

2.5. Getreide, Gemüse, Obst



2.5.1 Anbau und Pflanzenschutz

Bei der pflanzlichen Erzeugung sind Regeln aus der guten fachlichen Praxis in der Landwirtschaft zu berücksichtigen. Diese dienen insbesondere der Grunderhaltung und Qualitätssicherung von Pflanzen und Pflanzenerzeugnissen. Hierbei gilt es, die Bodenfruchtbarkeit zu erhalten, Bodenerosion und Bodenverdichtung zu vermeiden sowie Humusversorgung und biologische Aktivität zu fördern. Mit den Regeln der guten fachlichen Praxis wird die Nachhaltigkeit der Erzeugung sichergestellt.

(vgl. Gesetz zum Schutz vor schädlichen Bodenveränderungen und zur Sanierung von Altlasten, Bundes-Bodenschutzgesetz (BBodSchG), § 17 Gute fachliche Praxen in der Landwirtschaft)

Im Bereich Pflanzenschutz gilt, neben der guten fachlichen Praxis, insbesondere der integrierte Pflanzenschutz gemäß der EU-Vorschrift zum Pflanzenschutz. Prioritär muss hier das Ziel verfolgt werden durch biologische oder physikalische Maßnahmen präventiv zu handeln.

Gegen Pflanzenkrankheiten, Schädlinge und zur Unkrautbekämpfung haben biotechnische, biologische und mechanische Maßnahmen, der Anbau

widerstandsfähiger Sorten sowie Nützlingseinsatz Vorrang gegenüber chemischen Mitteln.

Beim Einsatz von chemischen Maßnahmen ist nach dem Schadschwellenprinzip zu verfahren. Es wird erst behandelt, wenn die Kosten der Behandlung geringer sind als der mögliche ökonomische Schaden durch Ertragsverluste. Ist die Anwendung von Pflanzenschutzmitteln nicht zu vermeiden, so sind ausschließlich in Deutschland zugelassene Mittel einzusetzen. Pflanzenschutz-Anwendungen müssen aufgezeichnet und deren Erfolg überprüft werden. (vgl. Richtlinie 2009/128/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. Oktober 2009 über einen Aktionsrahmen der Gemeinschaft für die nachhaltige Verwendung von Pestiziden)

2.5.2 Düngung

Die Düngung muss bedarfsgerecht ausgerichtet sein. Zur sachgerechten Feststellung des Düngebedarfs muss der Boden regelmäßig auf seinen Nährstoffgehalt untersucht werden. Der Einsatz von Klärschlamm auf den gesamten Anbauflächen des Betriebes ist untersagt. Gülledüngung ist nur zur Vorfrucht bzw. Zwischenfrucht erlaubt.

Beim Ausbringen von Düngemitteln ist folgendes zu beachten:

- Verfügbare oder verfügbar werdende Nährstoffmengen stehen den Pflanzen zeitgerecht zur Verfügung
- Keine Ausbringung auf überschwemmten, wassergesättigten, gefrorenen oder höher als 5 cm mit Schnee bedeckten Böden
- Kein direkter Eintrag von Nährstoffen in oberirdische Gewässer (Einhalten von Mindestabständen, insbesondere bei stark geneigten Flächen)
- Kein Abschwemmen in oberirdische Gewässer
- Einhaltung von Sperrfristen bei Düngemitteln mit wesentlichem Gehalt an verfügbarem Stickstoff (1. November bis 31. Januar, ggf. länderspezifische Anforderungen beachten!)
- Die Gesamtmenge des aus Wirtschaftsdüngern tierischer Herkunft aufgebrauchten Stickstoffs soll 170 kg Gesamtstickstoff/ha/Jahr landwirtschaftlich genutzte Fläche im Durchschnitt des Betriebes nicht überschreiten
- Unhygienisierte Gärreste aus Biogasanlagen dürfen als Dünger nicht eingesetzt werden

2.5.3 Saatgut

Es darf kein gentechnisch verändertes Saatgut verwendet werden.



ng:türlich genießen empfiehlt die Verwendung sortenfesten Saatgutes statt Hybridsaatgut.

2.5.4 Qualität

Die Ernte wird erst bei ausreichender Reife und Fruchtentwicklung durchgeführt. Alle Acker- und Pflanzenbaulichen Maßnahmen sind auf die Minimierung unerwünschter Stoffe in den gartenbaulichen und landwirtschaftlichen Produkten ausgerichtet. Zur Gewährleistung der Qualität der Produkte nimmt der Betrieb an einem Rückstandsmonitoring teil. Produkte, die im Netzwerk von nah:türlich genießen erzeugt, verarbeitet oder gehandelt werden, müssen gut entwickelt und gereift sein.

2.5.5 Kontrollsystem

Die Anforderungen an Obst- und Gemüse können weitestgehend durch eine QS-System-Zertifizierung des Betriebes oder durch die Erfüllung der Anforderungen des ökologischen Anbaus nach Öko-Verordnung (EG) Nr. 834/2007 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 in der jeweilig gültigen Fassung nachgewiesen werden.

In jedem Fall muss die Rückverfolgbarkeit der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und der daraus hergestellten Lebensmittel gewährleistet sein.

2.4. Herstellung / Zutaten

2.6.1 Herstellung

Die Herstellung aller Erzeugnisse muss in traditionell handwerklicher Art erfolgt sein und die Erzeugnisse müssen frei von gentechnisch veränderten Rohstoffen sein.

☒ Fertiggerichte sind ausgeschlossen, es sei denn es handelt sich um Produkte von handwerklichen oder gastronomischen Betrieben. Aussteller, die solche Fertiggerichte auf der Messe präsentieren, müssen Kostproben am Stand anbieten

2.6.2 Zutaten

Alle Erzeugnisse müssen frei sein von

- Zusatz- und Aromastoffen, sowie Hefeextrakten und Raucharoma. Ausgenommen sind reine Aromaextrakte, die mittels Wasser oder Alkohol durch Destillation, Extraktion oder Pressen hergestellt werden.
- Hilfs- und Zusatzmitteln, die primär technologischen Zwecken dienen (z.B. Acerolakirsche, Glucono-delta-Lacton, Hefeextrakt, Maltodextrin)
- chemisch/physikalisch hergestellten Zuckerstoffen (z.B. Glucose, Fructose, Lactose, Invertzucker) und Süßstoffen

3. Ökonomische, ökologische und soziale Kriterien

Die folgenden Kriterien beschreiben Möglichkeiten des gesellschaftlichen Engagements dem sich nah:türlich genießen verpflichtet sieht. Unter ökonomischer, ökologischer und sozialer Nachhaltigkeit können noch viele weitere Aspekte verstanden werden, die jeder Betrieb individuell für sich durchführt. Dies hängt immer von der jeweiligen Betriebsstruktur und der -führung ab.

3.1 Ökonomisch

Der Betrieb kauft und verkauft zu marktgerechten, fairen Preisen.

Zur Stärkung der Region werden Unternehmen und Einrichtungen, die ihren Sitz in der definierten Region haben, bei der Vergabe von externen Leistungen und Bestellungen bevorzugt.

3.2 Ökologisch

Der Betrieb achtet auf CO²-Einsparung und den verantwortungsvollen Umgang mit Energie, Wasser und Treibstoffen z.B. durch Nutzung regenerativer Energien, Techniken, die Energie und Wasser sparen oder alternativer Mobilitätskonzepte.

Der Betriebsinhaber und die Mitarbeiter werden mindestens einmal pro Jahr im Themenbereich der Nachhaltigkeit geschult und/oder ein entsprechendes Abonnement an Fachliteratur liegt vor.

3.3 Sozial

Der Betrieb sollte möglichst inhabergeführt sein und diverse Arbeits- und Ausbildungsplätze am Standort anbieten.

Betriebe tragen Verantwortung für das Wohlergehen aller, die am Geschäftsprozess beteiligt sind. Soziale Rechte von Mitarbeitern (z.B. Möglichkeit zur Teilzeitarbeit, Pausenräume, Einhaltung von Richtlinien zum Arbeits- und Gesundheitsschutz) und Geschäftspartnern werden berücksichtigt.

Der Betrieb engagiert sich für eine intensivere Kommunikation zwischen Erzeuger und Verbraucher (z.B. durch das Auslegen von Informationsbroschüren, Präsentation einzelner Erzeuger im Restaurant, Nennung von regionalen Lieferanten inkl. Ankündigung von Hoffesten o.ä. in den eigenen Medien).