Chiemgauer Naturfleisch

Vergeben in:	Bayern Chiemgau
Vergeben von:	Chiemgauer Naturfleisch GmbH
Kategorie:	Essen und Trinken
Produkte:	Fleischprodukte wie Salami, Schinken, Wurst und Fonds von Rind, Schwein und Geflügel
Anzahl der belabelten Produkte:	Etwa 135

Anspruch

Die Vergabekriterien gehen deutlich über das gesetzlich Vorgeschriebene hinaus.
Die Kriterien des Labels werden anhand neuerer Erkenntnisse und Standards überarbeitet.
Die Kriterien des Labels sind geeignet, relevante Verbesserungen im Bereich des Labels zu ermöglichen (ökologische, gesundheitliche, soziale, technische, kulturelle Ansprüche etc.).

Unabhängigkeit

Die Kriterienentwicklung erfolgt unter Hinzuziehung vom Zeichennehmer weitgehend unabhängiger und kompetenter Stellen.
Zeichengeber, Zeichennehmer und Prüfer sind jeweils rechtlich und wirtschaftlich weitgehend voneinander unabhängig.
Die Einhaltung der Vergabekriterien wird von unabhängiger und eindeutig identifizierbarer Stelle kontrolliert.

Kontrolle

Eindeutige, nachprüfbare Vergabekriterien mit klarem Bezug sind vorhanden.
Die Einhaltung der Vergabekriterien wird umfassend kontrolliert. Wenn die Labelvergabe befristet ist, werden Fristverlängerungen nur nach einer erneuten Kontrolle der Einhaltung der Vergabekriterien erteilt.
Bei Verstößen gegen die Vergabekriterien wird eine Nachbesserung innerhalb einer angemessenen, überschaubaren Frist eingefordert, gegebenenfalls erfolgen weitere Sanktionen bis zum Entzug des Labels.

Transparenz

Zielsetzung und Trägerschaft sind in öffentlich zugänglichem Informationsmaterial erläutert.
Vergabekriterien, Vergabeverfahren und Kontrollverfahren sind für Verbraucher verständlich und nachvollziehbar dokumentiert und veröffentlicht und kostenlos zugänglich.
Das Bildzeichen des Labels ist so gestaltet, dass es nicht mit einem anderen Zeichen verwechselt werden kann.

Mit nachhaltig kennzeichnen wir Nachhaltigkeitslabel. Diese berücksichtigen ökologische und soziale Aspekte und die ökonomische Tragfähigkeit für zukünftige Generationen.

Unsere Bewertung

Es handelt sich um eine anspruchsvolle Regionalmarke, die wesentlich zu ökologischen und sozialen Verbesserungen in der Fleischproduktion beiträgt. Sie berücksichtigt zusätzlich die regionale Wertschöpfung und kann als Nachhaltigkeitslabel bezeichnet werden.

Das Label tragen ausschließlich Fleischprodukte, deren Fleisch nach den Kriterien eines der Bio-Anbauverbände Biokreis, Demeter, Bioland oder Naturland erzeugt wurden.

Dadurch werden die Kriterien für die Vergabe des Labels von unabhängigen Stellen mitentwickelt, der Vergabeprozess ist transparent. Umfassende, unabhängige und regelmäßige Kontrollen im Rahmen der Vergabe der Labels der Anbauverbände machen das Label glaubwürdig. Verstößt ein Labelnehmer gegen die Vergabekriterien, so werden ihm Sanktionen auferlegt. Verbraucher können alle wichtigen Informationen zu den Labels der Anbauverbände und zur Marke kostenlos abrufen.

Warenfluss und Herstellungsverfahren werden ebenfalls unabhängig geprüft. Das Label gibt einen guten Hinweis auf Biofleisch-Produkte aus der Region und Verarbeitung in der Region.

Mehr Informationen

Labelgeber

Inhaber der Regionalmarke ist die Chiemgauer Naturfleisch GmbH mit Sitz im bayerischen Trostberg.

Labelziele

Das seit 1991 bestehende Unternehmen und die gleichnamige Regionalmarke haben zum Ziel, regionale Lebensmittel mit einem ganzheitlichen Qualitätsansatz zu produzieren, der ökologische, soziale und ökonomische Nachhaltigkeitskriterien umfasst.

Labelvergabe

Fleischprodukte der Regionalmarke Chiemgauer Naturfleisch müssen zum einen aus der Region stammen und zum anderen nach einem der Bio-Anbaustandards Biokreis, Demeter, Bioland oder Naturland zertifiziert sein.

Zu den Kriterien gehört somit unter anderem die artgerechte Tierhaltung, kurze Transportwege, Naturschutzkriterien, das Verbot von mineralischen Düngemitteln und chemischem Pflanzenschutz sowie Gentechnikfreiheit. Die Produkte werden ohne Nitrit, Phosphat, Bindemittel, Geschmacksverstärker oder Konservierungsstoffe hergestellt.

Kontrolliert werden die Zulieferbetriebe auf Einhaltung der Kriterien im Rahmen der jährlichen Bio-Kontrollen der Anbauverbände durch Öko-Kontrollstellen. Die Chiemgauer Naturfleisch GmbH ist sowohl Vertragspartner der Anbauverbände und wird neutral überprüft als auch Partner einer EU-Kontrollstelle, die den gesamten Warenfluss und das Herstellungsverfahren überprüft. Darüber hinaus wird auf der Verpackung der Fleischprodukte der Biobauer dokumentiert von dem das Tier stammt.

Bei Verstößen gegen die Vergabekriterien der zugrunde liegenden Labels werden Sanktionen verhängt, die bis zum Entzug des Labels reichen können.

Kontakt

Chiemgauer Naturfleisch GmbH
Hagenau 13
83308 Trostberg
Tel. +49(0)8621 649220
Fax +49(0)8621 649221

info(at)c-nf(dot)de

www.chiemgauer-naturfleisch.de

Weitere Label in dieser Kategorie:

© 2024 Label-Online