

Genussregion Oberfranken

Bäcker, Metzger, Käserei, Molkerei und Mühlen

Vergeben in:	Bayern Oberfranken
Vergeben von:	Genussregion Oberfranken e. V.
Kategorie:	Essen und Trinken
Produkte:	Unter anderem Brot, Brötchen, Brezeln, Käse, Joghurt, Fleisch, Mehl, Getreide
Anzahl der belabelten Produkte:	140 Zeichennehmer in allen Kategorien



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 rechtlich oder wirtschaftlich nicht ausreichend 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.

Unsere Bewertung

Es handelt sich um ein anspruchsvolles Label, das wesentlich zur Verbesserung der regionalen Wertschöpfung und regionaler Wirtschaftskreisläufe beiträgt.

Die Kriterien für die Vergabe des Labels werden von unabhängigen Stellen mitentwickelt, der Vergabeprozess ist transparent. Umfassende und regelmäßige Kontrollen machen das Label glaubwürdig. Der Verein „Genussregion Oberfranken e. V.“ als Labelgeber besteht überwiegend aus Produzenten und Dienstleistungsbetrieben mit oberfränkischem Bezug und vergibt das Label an seine Mitglieder.

Verstößt ein Labelnehmer gegen die Vergabekriterien des Labels, so werden ihm Sanktionen auferlegt. Verbraucher können alle wichtigen Informationen zum Label kostenlos abrufen.

Mehr Informationen

Labelgeber

Labelinhaber ist der Verein „Genussregion Oberfranken e. V.“ mit Sitz in Kulmbach. Der Verein dient der Imagepflege und der Förderung der Vermarktung regionaler Spezialitäten in Oberfranken.

Labelziele

Ziel des seit 2007 vergebenen Labels und des Vereins ist die Förderung der Qualität, der Vielfalt und der Kultur regionaler Spezialitäten und Dienstleistungen in Oberfranken. Das Label soll Verbrauchern zudem Vertrauen in die Erzeuger vermitteln.

Labelvergabe

Produzenten und Dienstleistungsbetriebe, die Mitglied bei der Genussregion werden wollen, werden einer Regionalitätsprüfung unterzogen und durchlaufen ein Zertifizierungsverfahren, bevor sie als Mitglied in den Verein Genussregion Oberfranken aufgenommen werden. Die potentiellen Labelnehmer müssen sich verpflichten, die Vergabekriterien des Labels einzuhalten. Ausgezeichnet wird jeweils der gesamte Betrieb.

Zu den Kriterien für die Regionalität gehört, dass die Betriebe ihren Standort oder ihren Betriebssitz in Oberfranken haben und dass sie vom Inhaber geführt werden oder zumindest Arbeits- und Ausbildungsplätze in der Region bereitstellen. Das Kuratorium des Vereins entscheidet auf Grundlage von Dokumenten, ob diese Kriterien erfüllt werden.

Für die einzelnen Branchen gelten darüber hinaus spezielle Kriterien. So müssen mindestens 80% der in Bäckereien und Metzgereien verarbeiteten Rohstoffe aus Oberfranken stammen. Bei Käsereien und Molkereien gilt ein Radius von 100Km um den Betrieb. Mühlen müssen zu 100% regionales Getreide verarbeiten und zusätzlich mindestens alle drei Monate betriebseigene oder externe Laborkontrollen durchführen. Metzgereien müssen mindestens zehn regionale Spezialitäten anbieten. Käsereien und Molkereien müssen ihre Milch überwiegend von fest angegliederten Lieferanten beziehen und mindestens 80% der verkauften Produkte selbst herstellen. Für sie gelten zusätzlich besonders strenge Kriterien bezüglich der Reinigung, Desinfektion und Schädlingsbekämpfung.

Die Zertifizierung wird bei jedem Betrieb alle drei Jahre durch eine unabhängige Kontrollstelle durchgeführt. Bei Verstößen gegen die Vergabekriterien verhängt das Kuratorium des Vereins auf Vorschlag der Kontrollinstitution Sanktionen.

Kontakt

Genussregion Oberfranken e. V.
Maximilianstraße 6
95444 Bayreuth
Tel. +49(0)921 52523
Fax +49(0)921 910130

[info\(at\)genussregion-oberfranken\(dot\)de](mailto:info(at)genussregion-oberfranken(dot)de)
genussregion.oberfranken.de

Weitere Label in dieser Kategorie:

