

Geprüfte Spitzenqualität aus Oberfranken

Landwirtschaft, Bereich Schweinefleisch

Vergeben in:	Bayern Oberfranken
Vergeben von:	Genussregion Oberfranken e. V.
Kategorie:	Essen und Trinken
Produkte:	Schweinefleisch
Anzahl der belabelten Produkte:	140 Zeichennehmer über alle 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 Hochwertigkeit der gelabelten Produkte vermitteln.

Labelvergabe

Produzenten und Dienstleistungsbetriebe, die bereits zertifiziertes Mitglied bei der Genussregion Oberfranken sind und die Anforderungen des Labels "Geprüfte Qualität Bayern" erfüllen, können das Label für ihre Produkte beantragen. Die potentiellen Labelnehmer müssen sich verpflichten, die Vergabekriterien des Labels einzuhalten. Ausgezeichnet wird jeweils ein einzelnes Produkt.

Zu den Vergabekriterien gehört, dass möglichst der gesamte Produktionsprozess in Oberfranken stattfindet, mindestens aber die Geburt, Zucht, Mast, Schlachtung und Zerlegung in Oberfranken stattfinden müssen. Der Landwirt muss auf den Anbau gentechnisch veränderter Organismen (Futter) verzichten. Mindestens die Hälfte des produzierten Getreides muss aus Oberfranken oder benachbarten Landkreisen stammen, bei der Haltung dürfen keine antibiotischen Leistungsförderer eingesetzt werden. Zudem muss der Landwirt einen Betreuungsvertrag mit einem Tierarzt abschließen. Es ist nur Fleisch der Güteklassen S, E und U, (hohe Fleischgüte mit mindestens 50% Muskelanteil im Fleisch) mit einem Fettanteil von maximal 10 Prozent zugelassen.

Die Zertifizierung wird bei jedem Produkt alle zwei 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:

