

Solidargemeinschaft Berchtesgadener Land e.V. Förderverein

Stiller Winkel 19, 83471 Schönau am Königssee

www.solidargemeinschaft-bgl.de



Kriterien für das Regionalsiegel Berchtesgadener Land

(Stand 27. Februar 2009)

1. Grundlage der Siegelvergabe

Das Siegel der Solidargemeinschaft soll Produkte, die den Gedanken der Agenda 21 folgen, auszeichnen. Als Siegel der Solidargemeinschaft wird es auch von dieser verliehen. Dabei sollte die Erfüllung der Ziele des Vereins im Vordergrund stehen:

- Information und Aufklärung der Verbraucher
- Förderung einer nachhaltigen ökologischen und konventionellen Landwirtschaft
- Verkürzung von Transportwegen und Abfallvermeidung
- Förderung regionaler Produkte und Dienstleistungen
- Erhaltung regionaler Obst- und Gemüsesorten
- Förderung eines ökologisch verträglichen Tourismus

Die Kriterien setzen die Einhaltung aller gesetzlichen Grundlagen und Hygienestandards zur Herstellung von Lebensmittel voraus. Diese werden durch die zuständigen Behörden und nicht durch die Solidargemeinschaft kontrolliert.

Es ist selbstverständlich, dass die ausgezeichneten Produkte getrennt von anderen gelagert werden. Das gilt insbesondere für offenen Waren, z.B. wie Obst und Gemüse.

Wir werten die Bereitstellung von Lehrstellen und das Ausbilden von Jugendliche als anerkennenswert. Betriebe die Lehrstellen zur Verfügung stellen, bekommen dies als Qualitätsmerkmal angerechnet.

2. Gestaltung des Siegels

Die Gestaltung des Siegels sollte sich an das Logo der Solidargemeinschaft anlehnen. Das Siegel wird jeweils für die Dauer eines Jahres vergeben. Dies wird durch eine Urkunde belegt, um die Kosten für den Druck von Etiketten oder anderem Werbematerial zu begrenzen.

3. Modus der Siegelvergabe

Das Siegel kann einzelnen Produkten, die die Kriterien der Jury erfüllen, jeweils für ein Jahr verliehen werden. Die Jury setzt sich aus Mitgliedern des Beirats und der Vorstandschaft zusammen. Das Siegel wird jährlich auf Antrag des Erzeugers bzw. des Bearbeiters verliehen und kann auf Antrag jährlich verlängert werden.

Die Kosten für das Siegel betragen:

1. Produkt Mitglieder 20 €, Nichtmitglieder 50 €.
- Jedes weitere Produkt kostet einheitlich 10 €.

Bei der Siegelbeantragung ist der Erzeuger oder Bearbeiter in der Nachweispflicht, dass er die zugrunde liegenden Kriterien im vergangenen Jahr erfüllen konnte. Die Verleihung des Siegels muss nach objektiven Kriterien (die auch von der Jury nachprüfbar sind) vorgenommen werden. Trotzdem wird dem Gremium (Beirat und Vorstandschaft) die letzte Entscheidung über Verleihung bzw. Ablehnung überlassen (z.B. eine Solaranlage erfüllt wesentliche Teile des Agenda-Gedankens, ihre Bauteile stammen aber nicht aus der Region).

Die für die Verleihung ausschlaggebenden Kriterien werden auf der Urkunde ausdrücklich erwähnt.

4. Bisher erstellte Kriterien

Die Reihenfolge ergibt sich aus der zeitlichen Reihenfolge

- # Biobetriebe
- # Kalbfleisch
- # Rindfleisch / Lammfleisch
- # Schweinefleisch
- # Wurstwaren
- # Käse, Milch- und Milchprodukte
- # Geflügel und Mastgeflügel
- # Eier
- # Teichwirtschaft, Fischzucht
- # Honig
- # Marmelade und Gelee
- # Getreide

- # Brot- und Teigwaren
- # Obst- und Gemüsebau
- # Gastronomie
- # Handel
- # Holz- und Holzverarbeitung
- # Biomasse
- # Dienstleistungen
- # Natur- und Landschaftsführungen
- # Kochkurse mit regionalen Produkten
- # Schafwollteppich
- # Schaffell
- # Wildbret
- # Kaminkehrer, Energieberater

5. Kriterien der Siegelvergabe

Biobetriebe

Die Solidargemeinschaft vergibt ein Siegel mit dem Zusatz Bio.
Dieses Siegel erhalten alle Betriebe, die die EU-Bio-Richtlinien erfüllen.

Kalbfleisch

- 01 Geboren in der Region
- 02 Aufzucht in der Region
- 03 Haltung nach Tierzuchtrichtlinie
- 04 Haltung auf Stroh im Laufstall erwünscht
- 05 Fütterung überwiegend mit Muttermilch

06 Medikamente dürfen nur für Therapiezwecke eingesetzt werden (prophylaktische Parasitenbekämpfung und Impfung ausgenommen)

07 Einsatz von Wachstums- und Leistungsförderern ist verboten

08 Transporte zum Schlachthof sind möglichst kurz zu halten und dürfen maximal 2 Stunden nicht überschreiten

09 Schlachtung in der Region (eventuell in Traunstein)

10 Transport und Schlachtung sollen so stressfrei wie möglich sein

Rindfleisch / Lammfleisch

01 geboren in der Region (= Gebiet Solidargemeinschaft)

02 Aufzucht in der Region

03 Haltung im Laufstall

04 Haltung auf Stroh ist erwünscht, bzw. Weidegang der Tiere

05 Grundfutter muss auf dem Betrieb erzeugt werden

06 Kraftfutter ohne gentechnisch veränderte Komponenten hergestellt

07 Medikamente dürfen nur für Therapiezwecke eingesetzt werden (prophylaktische Parasitenbekämpfung und Impfung ausgenommen)

08 Einsatz von Wachstumsförderern und Leistungsförderern ist verboten

09 Transporte zum Schlachthof sind möglichst kurz zu halten und dürfen max. 2 Stunden nicht überschreiten

10 Schlachtung in der Region (eventuell in Traunstein)

11 Transporte und Schlachtung sollen so stressfrei wie möglich ablaufen. Elektrotreiber dürfen nicht benutzt werden.

12 Verarbeitung in der Region

Schweinefleisch

- 01 geboren und Aufzucht in der Region
- 02 Haltung im Laufstall bevorzugt mit Stroh, eventuell Auslauf ins Freie
- 03 Futter muss zum überwiegenden Anteil (> 75 %) aus der Region sein und darf keine gentechnisch veränderte Komponenten enthalten. Tier-, Knochen- und Fischmehle dürfen im Futter nicht enthalten sein.
- 04 Medikamente dürfen nur für Therapiezwecke eingesetzt werden
- 05 Transporte zum Schlachthof sind möglichst kurz zu halten und dürfen max. 2 Stunden nicht überschreiten
- 06 Schlachtung in der Region (eventuell in Traunstein)
- 07 Transporte und Schlachtung sollen so stressfrei wie möglich ablaufen
- 08 Verarbeitung in der Region

Wurstwaren

- 01 Transporte zum Schlachthof sind möglichst kurz zu halten
- 02 Transporte und Schlachtung sollen so stressfrei wie möglich ablaufen
- 03 Verarbeitung und Produktion in der Region,
04 Deklaration aller Zutaten, Auslage im Laden
- 05 die wesentlichen Rohstoffe wie z.B. Fleisch müssen aus der Region stammen;
¾ der Zutaten müssen aus der Region sein (Umkreis 100 km)

Käse , Milch und Milchprodukte

- 01 Grundbedingungen der Viehhaltung entsprechend der Kriterien für Rindfleisch
- 02 das Futter muss gentechnikfrei sein
- 03 Lab nicht gentechnisch verändert
- 04 Bakterienkulturen nicht gentechnisch verändert

05 Milch muss vom eigenen Hof kommen, oder von geprüften Landwirten aus der Region

06 verwendete Milch: ausschließlich pasteurisiert oder homogenisiert

07 ohne Konservierungsstoffe

08 ohne Farbstoffe

09 ohne Reifungsbeschleuniger

10 alle Zutaten müssen deklariert werden

Geflügel und Mastgeflügel

01 artgerechte Haltung, entsprechender Auslauf

02 Futter ohne Antibiotika, ohne Wachstumsförderer und ohne Masthilfsmittel

03 gentechnikfrei im Rahmen der Deklarationspflicht

04 schonender Transport und Schlachtung nur in der Region

05 möglichst kurze Fahrt

Eier

01 gefärbte Eier (Ostereier) nur mit Naturfarben

Teichwirtschaft, Fischzucht

01 geschlüpft und aufgezogen in der Region

02 in natürliche und naturnahe Gewässer (Erdbecken und Teiche) gesetzt und aufgezogen

03 Folien und Netzgehege ist nicht erlaubt

04 Mindestanforderungen der Wasserqualität

= nicht Abwasser belastend

= keine bedenkliche Belastung aus der Landwirtschaft

= ausreichender Sauerstoffgehalt (Belüftung nur in Extremsituation zur Lebenserhaltung erlaubt und nicht zur Zuwachserhöhung)

- 05 Futter: Grundlage ist die teicheigene Produktion (Karpfenzucht),
- 06 als Futtermittel sind gentechnikfreie Produkte zugelassen
- 07 Medikamente dürfen nur für Therapiezwecke eingesetzt werden. Vorbeugendes Impfen wird nicht durchgeführt.
- 08 Biotopähnliche Strukturen, Schilfgürtel, Sauergräser sind teilweise zu erhalten
- 09 Fische sind so zu behandeln, das sie keinen unnötigen Belastungen und Stress ausgesetzt sind
- 10 Fischarten: einheimische Arten (Bachforellen, Saibling, Karpfen, Hecht)
Regenbogenforelle nur wenn Laich aus eigener Fischzucht
- 11 Der Lebendtransport der Fische darf in der Regel eine Stunde nicht überschreiten.

Honig

- 01 Standort der Völker ganzjährig in der Region der Solidargemeinschaft
- 02 der Bienenkasten ist überwiegend aus natürlichen Materialien und ohne biozidhaltige Anstrichstoffe
- 03 die Beute darf nur mechanisch, mit Hitze und Wasser gereinigt werden
- 04 Bienenfütterung ist zulässig, soweit sie zur gesunden Entwicklung der Völker notwendig ist
- 05 zur Bekämpfung der Varroa Milbe ist der Einsatz von Milch-, Ameisen-, Zitronen- und Oxalsäure zugelassen
- 06 nur im Bienenstock ausgereifter Honig darf entnommen werden

Marmelade und Gelee

- 01 Herstellung aus Früchten der Region der Solidargemeinschaft
- 02 Früchte müssen mindestens nach den Kriterien für Obst- und Gemüsebau der Solidargemeinschaft produziert werden
- 03 vollständige Deklaration aller Zutaten

Getreide

- 01 kein gentechnisch verändertes Saatgut
- 02 Anbau in der Region, eventuell auch in angrenzenden Regionen. Die maximale Entfernung sollte 100 km nicht überschreiten.
- 03 Düngung nur nach Bedarf (abgepasst an Pflanzenbestand und Ertragslage). Es erfolgen regelmäßige Bodenkontrollen (alle 6 Jahre). Klärschlamm darf nicht zur Düngung verwendet werden.
- 04 chemischer Pflanzenschutz nach den Regeln des integrierten Pflanzenbaus (nur bei vorhandenen bzw. akuten Hinweisen auf bevorstehende Symptome)
- 05 Einhaltung einer mindestens 2gliedrigen Fruchtfolge

Brot- und Teigwaren

- 01 Deklaration aller Zutaten
- 02 die wesentlichen Rohstoffe wie z.B. Getreide müssen aus der Region stammen, wobei hier auch angrenzende Gebiete akzeptiert werden sollten
- 03 Vermahlung des Getreides in der Region
- 04 Produktion in der Region
- 05 Verzicht auf Backhilfsmittel

Obst- und Gemüsebau

- 01 Das Obst soll aus dem Gebiet der Solidargemeinschaft oder den angrenzenden Gebieten (Region 18 und Salzburg) stammen
- 02 soweit als möglich sollten alte regionaltypische Sorten bevorzugt werden
- 03 Düngung nur nach Bedarf (angepasst an Pflanzenbestand und Ertragslage) Klärschlamm, Klärschlammgemische oder Produkte davon sind verboten
- 04 chemischer Pflanzenschutz nur nach den Regeln des integrierten Pflanzenbaues
- 05 Einhaltung einer mindestens 2gliedrigen Fruchtfolge (Gemüsebau)

- 06 Verarbeitung des Obstes und Gemüses sollte in der Region erfolgen
- 07 zur Safftherstellung: es wird nur Direktsaft (kein Konzentrat) verwendet
- 08 bei der Verpackung sind Mehrwegverpackungen Pflicht
- 09 zur Ernte: das Obst darf nur reif geerntet werden. Es muss frei von fauligen Früchten und sonstigen Beeinträchtigungen sein

Gastronomie

- 01 Einsatz regionaler Produkte (Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse und Zutaten)
- 02 Deklaration mit Herkunftsangabe in regionaler Speisekarte
- 03 Deklaration nach Zulieferungsart (frisch oder tiefgekühlt)
- 04 geringer Einsatz von Convenience Produkten
- 05 saisonale Speisekartengestaltung
- 06 kein Einsatz von Einwegverpackten Lebensmitteln und Getränken
- 07 umweltfreundliche Geschäftspolitik: Mülltrennung, Kompostierung, Müllsparen beim Einkauf
- 08 Ausbildung von Lehrlingen erwünscht
- 09 Fortbildung vom Stammpersonal
- 10 Energiesparende technische Ausstattung

Handel

- 01 Regal mit Produkten von Betrieben mit Regionalsiegel oder von Betrieben in einem Anbauverband
- 02 Ausbildung von Lehrlingen erwünscht
- 03 Fortbildung vom Stammpersonal

Holz und Holzverarbeitung

- 01 die wesentlichen Rohstoffe sollten aus der Region stammen
- 02 Aufbereiten des Holzes (Sägen) in der Region
- 03 Verwertung anfallender unbehandelter Reststoffe z.B. als Heizmaterial oder zur Energiegewinnung

Biomasse

- 01 Pflanzenabfälle aus der Region
- 02 getrennte Aufbereitung von belastetem und unbelastetem Material
- 03 Aufbereitung ohne Zusatz von Klärschlamm oder Torf
- 04 kein Einsatz von Lebensmitteln als Biomasse

Dienstleistungen

- 01 Einsatz von Arbeitskräften aus der Region
- 02 Einsatz von regionalem Material
- 03 Verwertung eventuell anfallender Reststoffe umweltfreundlich und in der Region

Natur- und Landschaftsführungen

- 01 Vermittlung der heimischen Tier- und Pflanzenwelt
- 02 Information über die bäuerliche Kulturlandschaft
- 03 Informationen über die heimische Gastronomie mit vor Ort erzeugten Lebensmitteln

Kochkurse mit regionalen Produkten „Ois wie´s wächst“

- 01 Einsatz regionaler Produkte (Fleisch, Geflügel, Fisch sowie andere Zutaten)
- 02 Gemüse und Obst aus der Region und unter Beachtung jahreszeitlicher Verfügbarkeit ausgewählt

03 Kriterien eines umweltfreundlichen Einkaufes beachten

04 Anleitung zum Selber kochen sowie leichte Nachvollziehbarkeit der Rezepte

05 Kein bzw. geringer Einsatz von Convenience Produkten

Schafwollteppich

01 Verwendung heimischer Wolle

02 Verwendung von unbehandelter Wolle

03 Ausbildung von Lehrlingen

Schaffell

01 Felle von eigenen Tieren

02 Gerbung in der Region

03 keine weitere Behandlung nach dem Gerben

04 heimische Schafrasse

Wildbret

01 geboren in der Region

02 bei notwendiger Zufütterung sind gentechnisch behandelte Futtermittel verboten

03 Verarbeitung in der Region

Kaminkehrer, Energieberater

01 Senkung des Energieverbrauches in der Region

02 Reduzierung der Energiekosten für unsere Verbraucher

03 Senkung des CO₂- und Schadstoff – Ausstoßes

04 Neutrale Beratung

05 DER Ansprechpartner in Sachen „Energie“ – den man kennt

Weitere Produktgruppen

Weitere Produktgruppen können bei Interesse aufgenommen werden.

Anmerkungen:

- **Die Haltung einheimischer Rassen** soll besonders positiv bewertet werden. Allerdings kann dieses Kriterium kaum in den vorstehenden Katalog mit aufgenommen werden, da unsere Nutztierassen, sofern sie der erwerbsmäßigen Erzeugung von Lebensmitteln dienen, den Erwartungen der Verarbeiter und der Verbraucher angepasst wurden und somit nicht mehr in ihrem ursprünglichen Genotyp vorhanden sind. Hier muss in einer vermittelnden Rolle zwischen Verbraucher und Erzeuger ein für beide Seiten tragbarer Kompromiss gefunden werden. Den größten Erfolg verspricht wahrscheinlich, die Erwartung des Kunden beim Einkauf zu erfüllen.

- **Wurst und Wurstwaren:** In einigen Punkten muss ein Kompromiss zwischen den Forderungen von Naturschutz und den Zielen der Solidargemeinschaft eingegangen werden:

- **Rinderhaltung:** Einerseits ist es sicher begrüßenswert das Siegel nur an Betriebe mit Laufstallhaltung zu verleihen. Andererseits gerät damit die große Masse an kleinen Betrieben, die gerade im inneren Landkreis unsere Landschaft so erhalten wie sie ist, ins Abseits. In der Regel ist in diesen Betrieben der tägliche Weidegang der Tiere gewährleistet, bzw. das Vieh verbringt den Sommer über auf der Alm.

- **Deklaration der Zutaten:** Eine offene Deklaration, d.h. mit Mengenangaben, bringt gegenüber der herkömmlichen Deklaration kaum Vorteile. Der große Nachteil für den jeweiligen Hersteller aber ist, er gibt sein Rezept für sein Produkt preis. Wahrscheinlich fände sie schon aus diesem Grund bei den verarbeitenden Betrieben keine große Resonanz, was wiederum schlecht für die Verbreitung des Siegels wäre. Ein weiterer Nachteil der offenen Deklaration liegt darin, dass vor allem bei der Verwendung regionaler Rohstoffe diese nicht immer die gleiche Beschaffenheit haben (ein Tier ist fetter, das nächste weniger fett). Somit müsste für jede neue Produkteinheit die Liste der Zutaten neu aufgestellt werden, was natürlich wieder mehr Schreibarbeiten mit sich brächte.

- **Nährstoffangaben:** Hier ergibt sich das gleiche Problem wie oben; durch die Inhomogenität der Rohstoffe würde für jede Produktionseinheit eine eigenen Analyse (Tabellenwerte existieren i.d.R. nur für Durchschnittswerte) erforderlich. Dies würde den Produktionsprozess so stark hemmen und verteuern, dass sich wohl kaum ein Verarbeiter finden würde, der bereit ist, diese Auflagen zu erfüllen.

- **Verzicht auf Nitritpökelsalz, Geschmacksverstärker bzw. Umröter:** Die Deklaration macht es jedem Verbraucher möglich, diese Zusatzstoffe bewusst zu meiden. Es gibt bei den verschiedenen Verarbeitern bereits jetzt schon ein Sortiment ohne die genannten Stoffe. Allerdings ist die tatsächliche Nachfrage nach diesen Sorten nur bescheiden.

Die gleiche Überlegung gilt für die Verwendung von Backtriebmitteln in Brot und Teigwaren.

5. Fazit

Die Vergabe des Siegels erfolgt im Wesentlichen nach den oben genannten Kriterien. Letztendlich entscheidend für die Vergabe des Siegels ist aber die Erfüllung des Vereinszwecks, wie er in der Satzung der Solidargemeinschaft e.V. niedergeschrieben ist. Somit kann die Jury, bestehend aus Vorstand und Beirat der Solidargemeinschaft in Einzelfällen das Siegel auch für Produkte verleihen bzw. ablehnen, die den Kriterien nicht vollständig, bzw. scheinbar entsprechen. In solchen Fällen ist eine einfache Mehrheit der Jury notwendig.