

1. Qualitätskriterien der Genussregion Oberfranken für die Zertifizierung von Produzenten

Brauerei/ regionale Veredelung	Metzger	Bäcker Mühlen	Landwirtschaft/ Direkt- vermarktung	Gastronomie	Keltereien, Brennereien Destillieren	Käserei Molkerei
Standort in Oberfranken; bei weiteren Standorten muss der Betriebssitz in Oberfranken liegen Mind. 51 % der landwirtschaftlichen Produktionsfläche liegen in Oberfranken						
Inhabergeführt und/oder Bereitstellung von Arbeits- und Ausbildungsplätzen						
Ausschließlich Produkte der „Geprüften Spitzenqualität“ werden als solche gekennzeichnet						
Geprüfte Betriebs- und Personalhygiene						
Kein Verkaufspreis im Handel unter vollkostendeckendem Erzeugerpreis						
Betrieb fühlt sich den Zielen des Vereins verpflichtet						
Anbringung Logo im Eingangsbereich des Betriebs (optional Link auf Vereinshomepage)						
Positive Entscheidung des Kuratoriums (nach Dokumenten)						

2. Branchenspezifische Zusatzkriterien für die Zertifizierung von Produzenten

Brauerei/ regionale Veredelung	Metzger	Bäcker Mühlen	Landwirtschaft/ Direkt- vermarktung	Gastronomie	Keltereien, Brennereien Destillieren	Käserei Molkerei
<p>Brauereien: Mind. ein fränkisches Landbier im Angebot</p> <p>Mind. 10 Unterlieferanten aus der Region;</p> <p>Rohstoffe stammen soweit möglich aus Franken</p> <p>Regionale Veredelung: Confisereien, Kaffeeröstereien, Verarbeiter, Feinkost</p> <p>Veredelung/ Produktion zu 100% im eigenen Betrieb</p> <p>Herstellung nach Hausrezepten in handwerklicher Qualität</p> <p>Rohstoffe zu 80 % aus Oberfranken soweit diese hier angebaut / produziert werden</p>	<p>Mind. 80% des gekauften Frischfleischs und der gekauften Verarbeitungsprodukte stammen aus Oberfranken bzw. einem 80–km- Radius um den Betrieb.</p> <p>(Herkunft der Tiere und Schlachtung)</p> <p>Angebot regionaler Spezialitäten (mind. 10 verschiedene Produkte)</p>	<p>Bäcker: Mind. 80% der hergestellten Produkte und 100 % des Mehls stammen aus Franken</p> <p>Mühlen: 100% des Getreides aus Oberfranken bzw. 30- km Umkreis, Ausnahme: begründete Qualitätsprobleme.</p> <p>Betriebseigene oder externe Laborkontrolle mindestens alle 3 Monate.</p> <p>Einsatz schonender Mahlverfahren</p> <p>Ölmühlen: 80 % der eingesetzten Rohstoffe aus Oberfranken bzw. 50km-Umkreis</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Umweltverträgliche Viehhaltung max. 2,0 GV/ha • Einsatz GQS/ gleichwertiges System • Vernetzung mit anderen regionalen und landwirtschaftlich geprägten Anbietern • Landwirtschaftlicher Betrieb im Sinne des ALG und Hofstelle, dazu Hofladen und/ oder Verkaufseinrichtung und/ oder Marktbeschickung • Umsatzanteil zugekaufter Produkte beträgt weniger 50 % • Im Betrieb erzeugte Rohstoffe sind Hauptbestandteil des verkaufsfertigen Produkts mit einem Anteil von mind. 25% in der Rezeptur • Herstellung verkaufsfertiger Produkte ohne Verwendung eigenerzeugter Rohstoffe für eine traditionelle Herstellung v. Produkten im ländlichen Raum begrenzt auf max. 10.000€ Jahresumsatz 	<p>Jeder Betrieb wählt sein Leitgericht, dessen Grundzutaten zu 100 Prozent aus Oberfranken stammen sollen.</p> <p>Fränkische Speisekarte (sowohl klassische regionale Küche als auch neue fränkische Küche)</p> <p>Qualifizierung der Mitarbeiter (Küche und Service) im Bereich „Storytelling“</p> <p>Weitere Kriterien:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Service • Hygiene • äußeres Erscheinungsbild • Qualifizierung Mitarbeiter (Küche und Service)- Storytelling <p>Erlebnisbauernhof</p> <p>Einhaltung der Qualitätskriterien d. Interessengemeinschaft Lernort Bauernhof – Erlebnishöfe in Bayern;</p> <p>Vernetzung mit anderen Anbietern</p>	<p>In der Region wachsende Früchte müssen gekauft werden (Fränkische Hauszwetschge, Äpfel, Streuobst, sortenreine Birnen). Mindestens 50% der verarbeiteten Früchte stammen aus Franken.</p> <p>Kern- und Steinobst 80% aus Oberfranken (Ausnahmen Wildfrüchte, Kräuter, Gewürze, Rinden, Mirabelle, Aprikose, Williamsbirnen.)</p> <p>Beerenobst zu 80% aus Franken außer Himbeere, Erdbeere, schwarze Johannisbeere, Wildfrüchte)</p> <p>Walnuss: 100% aus Oberfr.</p> <p>Keltereien: Apfel 100% aus Oberfr.</p> <p>Brennereien: Produktion zu 100% im eigenen Betrieb, Ergänzung des Sortiments aus der Genussregion wird zugelassen. Mind. 3 fränkische Brände im Angebot</p>	<p>Molkerei: Mindestens 80% der Milch von fest angegliederten Lieferanten. Mind. 30% der Eigenmilch stammt aus Oberfranken, mind. 60% aus Franken und Thüringen, mind. 80% aus einem Umkreis von 100 km.</p> <p>Mindestens 80% der verkauften Produkte stammen aus eigener Produktion.</p> <p>Betrieb ist zertifiziert – Reinigung, Desinfektion, Schädlingsbekämpfung, HACCP, ISO 9001:2000)</p> <p>Käserei: Mindestens 80% der Milch stammt von fest angegliederten Lieferanten, davon mind. 50% der Eigenmilch aus Oberfranken und mind. 50% aus Franken und Oberpfalz.</p> <p>80 % der verkauften Produkte stammen aus eigener Produktion</p>

3. Kriterienkatalog zur Anerkennung von Produkten als „Geprüfte Spitzenqualität aus Oberfranken“

Produktkriterium	Brauer	Metzger sowie landwirtschaftl. Direktvermarkter	Bäcker sowie landwirtschaftl. Direktvermarkter	Landwirtschaft Bereich Eier	Landwirtschaft Bereich Schweine- fleisch
Grundlage	Hersteller ist zertifiziertes Mitglied des Vereins „Genussregion Oberfranken e.V.“				
	Logo darf ab der Verleihung max. 2 Jahre verwendet werden				
		Betrieb erfüllt Anforderungen von Geprüfte Qualität Bayern			Betrieb erfüllt Anforderungen von Geprüfte Qualität Bayern
Produktbeschreibung	Vorlage einer detaillierten Produktbeschreibung				
Rohstoffe	Soweit möglich aus Oberfranken, mindestens jedoch				
	Aus Franken	Fleisch zu 80% aus Oberfranken. Vorlage der Analysewerte (soweit vorhanden), die mindestens den Vorgaben der Leitsätze entsprechen, oder einen höheren BEFFE Wert aufweisen Schlachtung und Mast in Oberfranken	Getreide, sofern verfügbar, zu 100% aus Franken (Ausnahmen glaubwürdig belegt/ erläutert ggf. Vereinbarung mit Müller)	Legehennenhaltung aus Oberfranken	<ul style="list-style-type: none"> - Geburt - Zucht - Mast - Schlachtung - Zerlegung in Oberfranken
Gentechnik	Verzicht bei Erzeugung und Verarbeitung			Verzicht auf Anbau von GVO	
Leitprodukt	Fränkisches Landbier, Rauchbier, Kellerbier, Wässer, Brände und Liköre	Bratwurst (in regionalen Variationen) Oberfr. Pressack und Landschinken	Fränk. Landbrot, Schmalzgebäck-fränkische Krapfen, Küchla, Kiechla etc., fränk. Hefekuchen und Hefezöpfe.	Eier	Schweinefleisch

4. Kriterienkatalog zur Anerkennung von Produkten als „Geprüfte Spitzenqualität aus Oberfranken“

Produktkriterium	Brauer	Metzger sowie landwirtschaftl. Direktvermarkter	Bäcker sowie landwirtschaftl. Direktvermarkter	Landwirtschaft Bereich Eier	Landwirtschaft Bereich Schweine- fleisch
Qualität	DLG Prüfschema mind. Silber oder vergleichbare Prüfungen			Güteklasse A	Handelsklasse S, E oder U, R max. 10%
Produktion	Zu 100 % im eigenen Betrieb				
	Fest eingehaltene Hausrezeptur			Mind. 50% Getreide aus Oberfranken und benachbarten LK	
				Tierarztbetreuungsvertrag	
				Kein Einsatz von antibiotischen Leistungsförderern	
			Bei Broten: ausschließlich Verwendung von selbst hergestelltem Sauerteil	Rein pflanzliches Futter, Futterzukauf nur bei QS-zertifizierten Lieferanten Ausschließliche Freilandhaltung/ Bodenhaltung/ ökologischer Erzeugung Bestandsregister	

5. Aufnahme in den Verein Genussregion Oberfranken

