



biokreis

Verband für ökologischen
Landbau und gesunde Ernährung e.V.



Richtlinien regional & fair – Für Verarbeiter, Handel und Gastronomie

1. Allgemeines und Grundlagen	3
2. Erzeugung und Verarbeitung	3
3. Rohstoffbezug	3
4. Hotel und Gastronomie	3
4.1 Beherbergung und Bewirtung.....	3
4.2 Speisen und Getränke.....	4
5. Qualitätsmanagement und Rückverfolgbarkeit.....	4
6. Lieferverträge	5
7. Preise.....	5
8. Zertifizierung	5
9. Logonutzung.....	6
10. Soziale Kriterien	6
11. Förderung alter Rassen und Sorten.....	6

Gültig ab Juli 2011

Die allgemeinen Erzeuger- und Verarbeitungsrichtlinien des Biokreis e.V. bzw. eines anderen anerkannten Bio-Anbauverbandes sind in jedem Fall zusätzlich einzuhalten.

Vorwort

Liebe Leserin, lieber Leser,

fair erzeugte und gehandelte Lebensmittel sind bislang häufig nur bekannt als Produkte aus „Entwicklungsländern“, wie Kaffee, Tee oder Bananen.

Natürlich können die Umstände in diesen Ländern nicht mit der Situation in Deutschland verglichen werden. Allerdings wird es auch hierzulande aufgrund politischer und wirtschaftlicher Umstände immer schwieriger für Erzeuger wie Lebensmittelverarbeiter kostendeckende oder gar gewinnbringende Preise für ihre Produkte zu erzielen. Dies trifft besonders im Bereich der ökologischen Lebensmittelerzeugung zu, da hier die Kostenstrukturen häufig über denen konventioneller Produkte liegen.

Fairen Partnerschaften in der Region bieten wir im Biokreis eine sinnvolle Organisationsform, die die Beziehungen der jeweiligen Marktpartner langfristig stabilisiert und aufrechterhält. Bei unserer regional & fair-Zertifizierung bilden Ökologie, Regionalität und soziale Kriterien eine Einheit.

Heimische Erzeuger erzielen faire Preise, die nicht nur Kostendeckung gewährleisten, sondern auch die Existenzgrundlagen der beteiligten Familien sichern und Kapital für Investitionen liefern.

Verarbeiter, Gastronomen und Händler profitieren vom direkten Bezug qualitativ hochwertiger Rohstoffe und dem persönlichen Kontakt zu den Landwirten, was partnerschaftliche Abnahmeverträge ermöglicht, die verbindliche Preise sowie Qualitätssicherungsmaßnahmen beinhalten.

Ein verlässliches Miteinander und ein Verhandeln auf Augenhöhe gehen bei den Beteiligten folglich einher mit Umweltschutz und wirtschaftlicher Verantwortung sowohl für ihre Region wie auch für gerechte Arbeitsbedingungen ihrer Mitarbeiter.

Seit seiner Gründung vor mehr als 30 Jahren legt der Biokreis Wert auf regionale Wirtschaftskreisläufe und die Beteiligung aller Mitglieder an der Gestaltung fairer Wertschöpfungsketten. Die im Jahr 2007 ins Leben gerufene regional & fair-Zertifizierung ist ein weiterer, konsequenter Schritt in diese Richtung. Nur ausgezeichnete Bio-Unternehmen, die besonderes soziales und ökologisches Engagement zeigen, dürfen dieses Logo nutzen.

Franz Strobl

Vorstandsvorsitzender des Biokreis e.V.

1. Allgemeines und Grundlagen

Der Biokreis unterstützt die Vertragspartner bei der Umsetzung der regional & fair-Richtlinie und bietet Beratung hinsichtlich des Bezugs der ökologischen Rohstoffe aus der Region.

2. Erzeugung und Verarbeitung

Die Erzeugung der Rohstoffe und deren weitere Verarbeitung zu hochwertigen Lebensmitteln entsprechen der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 mit den dazugehörigen Durchführungsbestimmungen sowie den jeweils gültigen Richtlinien anerkannter Ökoanbauverbände. Für alle regional & fair-Partner gelten die nachfolgenden umweltverträglichen und ökologischen Rahmenbedingungen.

3. Rohstoffbezug

Zur Förderung regionaler Strukturen, zur Schaffung von Arbeitsplätzen vor Ort sowie für den Erhalt regionaltypischer Besonderheiten und heimischer Kulturlandschaften findet der Bezug landwirtschaftlicher Bio-Erzeugnisse aus der Region statt. Landwirtschaftliche und nicht-landwirtschaftliche Bio-Rohstoffe sind aus einem **Umkreis von 200 km** um die Produktions- bzw. Verkaufsstätte zu beziehen. Dabei gelten folgende Mindestanteile:

- **Verarbeitung: 80 Prozent**
- **Handel: 60 Prozent**
- **Gastronomie: 50 Prozent**

Werden regelmäßig weniger als der Mindestanteil der Rohstoffe aus einem Umkreis von 200 km um die Produktions- oder Verkaufsstätte bezogen, ist eine Vermarktung unter dem regional & fair-Logo nicht zulässig.

Im Einzelfall kann das Bezugsgebiet aufgrund besonderer Härte wie Ernteauffälle etc. nach Antragstellung bei der Anerkennungskommission des Biokreis ausgeweitet werden. Eine entsprechende Genehmigung der Anerkennungskommission erfolgt immer zeitlich befristet.

Für Importprodukte wie Kaffee, Tee, Kakao, Südfrüchte etc. sollen Betriebe mit dem TransFair Zeichen als Lieferanten herangezogen werden.

4. Hotel und Gastronomie

4.1 Beherbergung und Bewirtung

Die vorliegenden Richtlinien regeln die Beherbergung und Bewirtung von Gästen nach den Vorgaben des Biokreis. Grundlagen sind:

- Die Verordnung (EG) Nr. 834/2007 mit den dazugehörigen Durchführungsbestimmungen
- Alle für die Verarbeitung von Lebensmitteln bestehenden gesetzlichen Vorschriften, insbesondere das Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände-gesetz (LMBG), sowie die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches
- Privatrechtliche Regelungen (Ökoaudit), nach denen eine nachhaltige Ver- bzw. Entsorgung und ökologische Bewirtschaftung der jeweiligen Einrichtungen gewährleistet werden kann
- Die regional & fair-Richtlinien, die sich zu Aufgabe machen stabile Partnerschaften in der Region zwischen Biobetrieben zu etablieren, zu stärken und zu unterstützen

4.2 Speisen und Getränke

Die angebotenen Speisen und Getränke orientieren sich an der nachstehenden Prioritätenliste . Entsprechend dieser Reihenfolge erfolgt die Auswahl der Produkte und Lebensmittel bei Gastronomiebetrieben:

- Lebensmittel oder Zutaten aus Betrieben mit dem regional & fair-Logo
- Lebensmittel oder Zutaten aus anerkannten Biokreis-Betrieben
- Lebensmittel oder Zutaten von Betrieben, die in einem der anerkannten Anbauverbände Mitglied sind
- Lebensmittel oder Zutaten die mindestens dem Standard der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 mit den zugehörigen Durchführungsbestimmungen entsprechen

Ausnahmen davon bedürfen der Zustimmung durch den Biokreis.

5. Qualitätsmanagement und Rückverfolgbarkeit

Zur Gewährleistung einer gleichbleibend hohen Qualität, finden in regelmäßigen Abständen (mindestens einmal jährlich) Lieferantentreffen in den Unternehmen statt, in denen über entsprechende Qualitätsanforderungen und Marktentwicklungen informiert sowie Planungsmengen und Preistendenzen abgesprochen werden. Darüber hinaus erfolgt die Kommunikation mit den Zulieferbetrieben durch Rundschreiben und/oder persönliche Gespräche.

Bei der Dokumentation des Rohwareneinkaufs ist der Anteil der aus der Region bezogenen Rohstoffe zu dokumentieren.

Die Führung eines Herkunftsnachweises beispielsweise in Form von Lieferscheinen, Meldebögen, Tierpässen, Verbandszertifikaten ist zwingend erforderlich, um eine Rückverfolgbarkeit jederzeit zu gewährleisten.

6. Lieferverträge

Die Marktbeteiligten einigen sich auf langfristige, verbindliche Liefervereinbarungen. Darin enthalten sind Qualitätsanforderungen an die jeweiligen Rohstoffe, Mengen- und Preisvereinbarungen. Dem Biokreis ist jederzeit Zugang zu diesen Informationen zu gewähren. Planungssicherheit ist ein wesentlicher Aspekt fairer Partnerschaften. Die Lieferverträge sind in schriftlicher Form auszuarbeiten. Bei Lieferengpässen der Vertragslieferanten ist es gestattet, kurzfristig auch auf andere Lieferanten ohne Vertragsbindungen auszuweichen. Dies bedarf ebenfalls einer lückenlosen Dokumentation. Ein direkter Bezug der Rohstoffe von den Landwirten ist dem Wareneinkauf über (Groß-)Händler in jedem Fall vorzuziehen.

7. Preise

Die Preise orientieren sich in jedem Fall an den für die Region üblichen Preisniveaus. Eine Anpassung der Auszahlungspreise an nachhaltig steigende Produktionskosten ist erforderlich.

Faire Preise stellen die Existenzgrundlage landwirtschaftlicher Erzeugungsbetriebe sowie handwerklicher Verarbeitungsbetriebe dar und sichern den Spielraum für zukünftige Investitionen. Preisverhandlungen werden daher gemeinsam mit den jeweiligen Lieferbetrieben unter Einbeziehung der Marktsituation geführt.

Zu- und Abschläge für höhere bzw. mindere Qualität sind in den Lieferverträgen zu regeln. Als Grundlage für Preisverhandlungen stellt der Biokreis auf Anfrage gern Richtpreise für einzelne regional & fair-Produkte auf der Basis einer Vollkostenkalkulation zur Verfügung.

8. Zertifizierung

Voraussetzung für eine Zertifizierung nach regional & fair-Richtlinien ist die Mitgliedschaft im Biokreis oder einem anerkannten ökologischen Anbauverband. Die Zertifizierung erfolgt überverbandlich. Erzeuger, Verarbeiter, Händler und Gastronomen, die nach den regional & fair-Richtlinien zertifiziert sind, werden im Rahmen der jährlichen Öko-Kontrolle durch ihre staatlich anerkannte Kontrollstelle zertifiziert. Die durch den Biokreis e. V. einberufene Anerkennungskommission vergibt das Zertifikat und das regional & fair-Logo. Sie berät über mögliche Verstöße gegen die hier aufgeführten Richtlinien und entscheidet gegebenenfalls über Sanktionen.

Nach Erhalt des regional & fair-Zertifikats sind die Partner zur Verwendung des Logos berechtigt. Die Zertifizierung gilt jeweils bis Ende März des darauf folgenden Kontrolljahres.

9. Logonutzung

Mit dem Logo dürfen nur Produkte gekennzeichnet werden, die den regional & fair-Richtlinien genügen. Das Zeichen kann für den ganzen Betrieb genutzt werden, sofern alle erzeugten Produkte diesen Kriterien entsprechen. Außerdem besteht die Möglichkeit, das Logo nur für einzelne, den Anforderungen dieser Richtlinien entsprechende, Produkte zu nutzen. Auch in diesem Fall ist es dem Betrieb gestattet, das Logo zu Werbezwecken (Geschäftspapiere, Internetseite etc.) zu verwenden.

Um eine optimale Kontrolle der Logonutzung zu erhalten ist das Ausfüllen des Formblattes **„Verpflichtende Angaben zur regional & fair-Kennzeichnung“** erforderlich. Bei der jährlichen Kontrolle ist dem Biokreis eine aktualisierte Liste mit den Produkten, die nach regional & fair-Kriterien zertifiziert werden, vorzulegen. Dieses Verfahren dient dem Schutz der Logoaussage und der Absicherung der Betriebe. Außerdem wird damit die Rückverfolgbarkeit und Nachhaltigkeit gewährleistet.

10. Soziale Kriterien

Durch Verzicht auf Massenproduktion und Massentierhaltung werden bäuerliche Landwirtschaft und handwerkliche Tradition unterstützt.

Daneben stehen sozial gerechte Beschäftigungsbedingungen im Vordergrund (z. B. Sozialversicherungen, keine Niedriglöhne). Unter Berücksichtigung des Gleichheitsgrundsatzes werden Stellen bevorzugt mit Bewerbern aus dem Umland besetzt. Kurze Transportwege und ökologische Wirtschaftsweise unterstützen den Umweltschutz.

Eine umfassende Aufklärung der Verbraucher über Regionalität und Fairness wird angestrebt.

11. Förderung alter Rassen und Sorten

Die Haltung alter Haus- und Nutztierassen bzw. der Anbau ursprünglicher Getreide-, Obst- und Gemüsesorten fördern die regionaltypische Kulturlandschaft und Artenvielfalt. Ihnen sollte bei entsprechenden betrieblichen und produktionstechnischen Möglichkeiten der Vorzug gegeben werden. So können sich durch die Verbindung des regional & fair-Logos mit der Verarbeitung tierischer und pflanzlicher Produkte alter Rassen bzw. Sorten neue Absatzmöglichkeiten ergeben.