



Kriterien Qualitätssiegel "echtALB"

Ziele

Das Qualitätssiegel "echtALB" soll Produkte kennzeichnen, die einen hohen Qualitätsstandard besitzen und ein Großteil der Zutaten aus der Region „Schwäbische Alb“ kommt. Die Herstellung/Verarbeitung erfolgt unter definierten Qualitäts-, Herstellungs- und Sozialkriterien. Die echtALB-Produzenten stehen für hohes handwerkliches Können, Sorgfalt und Leidenschaft bei der Herstellung ihrer Produkte. Qualität steht im Vordergrund des Produktionsprozesses und somit alle notwendigen Maßnahmen, die zu diesem Ziel führen.

Bei Produkten mit dem Qualitätssiegel "echtALB" verbleibt der Großteil der Wertschöpfung in der Region und dient somit zum Erhalt und zur Stärkung der regionalen Erzeugerstrukturen sowie der Kaufkraft der Region. Der Verbraucher erhält somit die Möglichkeit sich mit dem Kauf eines „echtALB-Produktes“ zur Region und deren Produkten zu bekennen.

Weiterhin steht das Qualitätssiegel "echtALB" für eine ertragreiche aber nachhaltige und naturverträgliche Produktion und Weiterverarbeitung über die gesamte Wertschöpfungskette hinweg.

Branche

Teilnehmen können Betriebe aus allen Erzeugerbranchen, die in der Lage sind die Teilnahmekriterien zu erfüllen und nachzuweisen.

Teilnahmebedingungen

Der teilnehmende Betrieb muss seinen Betriebssitz und Gewerbesteuerpflicht in der Region Schwäbische Alb (Gebietsdefinition siehe unten) haben und die Erzeugnisse, die das Qualitätssiegel "echtALB" tragen, dort herstellen.

Der teilnehmende Betrieb ist nicht verpflichtet alle seine Erzeugnisse unter den Kriterien des Qualitätssiegels "echtALB" herzustellen. Das Qualitätssiegel zeichnet allerdings nur Erzeugnisse aus, die alle hier formulierten Teilnahmebedingungen erfüllen.

Ein Erzeugnis kann nur mit dem Qualitätssiegel "echtALB" ausgezeichnet werden, wenn mindestens 90% der Bestandteile/Zutaten aus der Region Schwäbische Alb kommen. Maximal 10% der Bestandteile/Zutaten dürfen außerhalb dieses Gebietes bezogen werden.



Das zertifizierte Produkt muss immer unter den zertifizierten Bedingungen/Zusammensetzungen produziert werden. Wenn ein Bestandteil nicht mehr lieferbar ist und kein regionaler Ersatz in gleicher Qualität beschafft werden kann, ist dieses Produkt für den Zeitraum des Lieferengpasses aus dem Sortiment zu nehmen.

Um die Transparenz und Glaubwürdigkeit gegenüber dem Endkunden zu maximieren, verpflichtet sich der Erzeuger die Zusammensetzung des Produktes mit den jeweiligen Lieferanten anzugeben. Diese Informationen sind auf der Website des Produzenten anzugeben und laufend aktuell zu halten.

Bei Lieferanten ist auf die Verwendung von regionalen Futtermitteln, Zutaten und Zusatzstoffen zu achten.

Über Ausnahmen der 90%-Regel sowie bei der Verwendung von nicht-regionalen Futtermitteln, Zutaten und Zusatzstoffen bei Lieferanten, die technisch oder qualitativ bedingt sind entscheidet der Vorstand des Qualitätssiegels "echtALB".

Der Anbau und die Verwendung von gentechnisch veränderten Pflanzen, Futtermittel, Zutaten und Zusatzstoffe sind im gesamten Produktionsprozess untersagt. Weiterhin ist die Verwendung von künstlichen Geschmacksverstärkern und Aromen untersagt.

Weiterhin verpflichtet sich der Betrieb zu sozial-ökologischen Werten hinsichtlich Beschäftigungsstruktur, Ausbildung, Integration von schwächeren Menschen, Entlohnung, Qualität der Arbeitsplätze, Erhaltung einer vielfältigen Kulturlandschaft, Natur- und Umweltschutz, Erhaltung der biologischen Vielfalt. Die Erbringung von sozial-ökologischen Werten wird auf der Website EchtAlb.de dokumentiert.

Der teilnehmende Betrieb verpflichtet sich das Qualitätssiegel ausschließlich unter den vorgegebenen Gestaltungsrichtlinien anzuwenden.

Kontrollbestimmungen

Die Einhaltung der Teilnahmebedingungen wird einmal jährlich durch einen Prüfinstitut kontrolliert, das in der jeweiligen Branche obligatorisch bzw. führend ist. Die einzelnen Prüfinstitute sind den Branchenkriterien zu entnehmen.

Darüber hinaus verpflichtet sich jeder Teilnehmer zur Durchführung von Eigenkontrollen. Der Betriebsleiter oder die hierfür verantwortliche Person kontrolliert und dokumentiert im Rahmen der Eigenkontrolle seinen Betrieb auf die Einhaltung der Bestimmungen.



Regionendefinition Schwäbische Alb:

Übersichtskarte Schwäbische Alb



Quelle: Tourismusverband Schwäbische Alb

Branchenkriterien

Zusätzlich zu den allgemein gültigen Qualitätskriterien gelten für nachfolgende Branchen folgende Kriterien:

Qualitätskriterien Backwaren

Bei Backwaren müssen die Zutaten das Biosiegel besitzen. Es ist eine teigschonende Bearbeitung mit ausreichenden Teigruhezeiten sowie eine Vor- und Sauerteigführung verpflichtend. Die Verwendung von Fertigsauerteig ist untersagt.

Im Produktnamen geführte Zutaten müssen aus der Region Schwäbische Alb kommen, auch wenn deren Gesamtanteil unter 10% liegt.

Qualitätskriterien Gastronomie



Im Produktnamen geführte Zutaten müssen aus der Region Schwäbische Alb kommen, auch wenn deren Gesamtanteil unter 10% liegt.

Qualitätskriterien Weinbau

- 100% der Trauben müssen aus der Region Schwäbische Alb stammen
- Richtlinie der Baden-Württembergischen Weinwirtschaft für die umweltschonende Erzeugung von Trauben zur Verarbeitung von Wein und Sekt.
- Flaschen, Etiketten und Verschlüsse können zugekauft werden
- Weinqualität : nur Qualitätsweine und Qualitätsweine mit Prädikat
- Die Angabe von Region und Lage ist verpflichtend
- Angabe gemäß Gesetzgebung und zur Information für den Verbraucher: Region, Lage, Alkoholgehalt in %, Inhalt in l, „enthält Sulfite“, A.P.-Nr.: Sorte/Inhalt, Jahrgang, Strichcode, Rückverfolgbarkeit gegeben.

Qualitätskriterien Braureien

Das Braugetreide für ein Bier muss von der Schwäbischen Alb sein. Das Braugetreide muss beim Anbau die Qualitätskriterien und Bestimmungen des Qualitätszeichens Baden-Württemberg erfüllen. Weiterhin gilt die Einhaltung des „Deutschen Reinheitsgebotes von 1516“.

Eine Mindestlagerzeit von 4-6 Wochen ist einzuhalten.

Qualitätskriterien Metzgereien

Anforderungen Züchter:

- Geburtsregion ist die „Schwäbische Alb“
- Aufzucht in der Region „Schwäbische Alb“
- Nachhaltige Zucht
- Nach Ermessen des echtALB-Verbundes „heimische Rassen“
- Fütterung mit heimischen Futtermitteln (mind. 85%)
- Keine Verwendung von Wachstumsbeschleunigern
- Keine Tiermehlfütterung
- Die Tiere sind in offener Stallhaltung oder Freilandhaltung
- Die Dekupierung von Hörnern ist verboten

Anforderungen an die Metzgereien:

- Die Metzgerei muss die EU-Zulassung besitzen
- Der Betreib muss eine ressourcenschonende Produktion vornehmen
- Der Transportweg darf max. 40 km im Gebiet „Schwäbische Alb“ betragen
- Der Schlachtort muss in der Region „Schwäbische Alb“ liegen
- Betriebsinterne handwerkliche Schlachtung
- Das geschlachtete Fleisch muss eine Ruhephase von mindestens 10 Stunden erhalten

Anforderungen an Wurstwaren:

- Anpassung der Wurstwaren an regionale Gegebenheiten
- Keine „exotischen“ Rezepturen
- Keine „industrielle“ Fertigung
- Keine Verwendung von Glutamat



- Keine Verwendung von chemischen Haltbarmacher

Speziell für Schinken:

- Keine Verwendung von chemischen Zusatzstoffen (Transglutaminase)
- Der Schinken muss in der Region „Schwäbische Alb“ bearbeitet werden und reifen
- Bei Rohschinken ist eine Reifezeit von mindesten 6 Monaten einzuhalten