

Regionaler Warenkorb

UNESCO-Biosphärenreservat Niedersächsisches Wattenmeer

Anerkennungsverfahren und Checkliste Kriterien

Anerkennungsverfahren ‚Produkte für den regionalen Warenkorb‘:

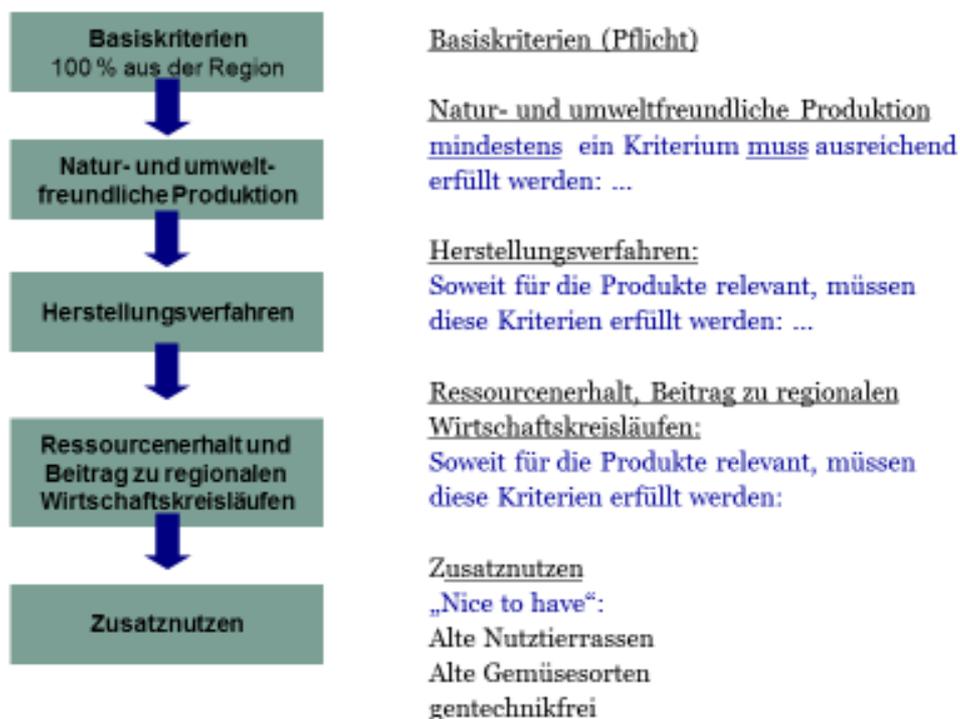
Die Anerkennung/Zertifizierung der Produkte ist dann Voraussetzung, wenn diese gebündelt und unter der Marke ‚Nationalpark‘, UNESCO-Biosphärenreservat‘ oder ‚Weltnaturerbe Wattenmeer‘ gemeinsam vermarktet werden, z. B. in Form eines Regionalregals, ‚shop in shop‘, Wattenmeerpräsente oder überregional aus den deutschen Biosphärenreservaten.

Die Anerkennung erfolgt durch den Vergaberat der ‚Partnerinitiative Nationalpark Biosphärenreservat‘, wenn das Kriterium ‚nachhaltig‘ anhand der nachfolgend aufgeführten Indikatoren erfüllt ist und nachgewiesen werden kann. Eine Aberkennung ist jederzeit möglich, wenn das Produkt die Kriterien nicht mehr erfüllt oder der herstellende und liefernde Betrieb aufgrund seines Handelns dem Ansehen des Netzwerkes schadet.

Die Kriterien werden im Interesse der Idee und des Partnernetzwerkes ständig weiterentwickelt. Für einzelne Produktgruppen ist eine weitere Spezifizierung der Kriterien in Abstimmung mit den regionalen Partnern vorgesehen.

Die Anerkennung einzelner Produkte ist von der Anerkennung des gesamten Betriebes als Partner des Nationalparks und Biosphärenreservates unberührt. Hier sind weitere Kriterien zu erfüllen, die im Rahmen der Partnerinitiative analog zu den Partnerschaften mit touristischen Leistungsträgern anhand eines Kriterienkataloges abgefragt werden und erfüllt sein müssen.

Gez. Vergaberat der Partnerinitiative Nationalpark Biosphärenreservat
Wilhelmshaven, 17.04.2012



Kriterien - Checkliste

Basiskriterien/ Pflicht

Erzeugung und Verarbeitung in der Region („funktionale Entwicklungszone“ des UNESCO-Biosphärenreservates Niedersächsisches Watteneer = niedersächsische Küstenlandkreise einschließlich der ostfriesischen Inseln)

- Hauptrohstoff/Basiszutat: 100 % aus der Region
- Produktion und Verarbeitung in der Region (niedersächsische Küstenlandkreise einschließlich der Ostfriesischen Inseln)
- **vereinbar mit dem** (förderlich für den) Erhalt der biologischen Vielfalt sowie der Qualität der naturräumlichen Ausstattung der Region (s.u. Kriterium Natur- und Umweltverträglichkeit)/ **gesetzeskonforme Nutzung und Verarbeitung**
- Hohe Genuss- und Geschmacksqualität (Sensorik; Abgrenzung zu Standarderzeugnissen)
- Verpackung: umweltfreundliche Verpackung/ wenn nicht vermeidbar: minimaler Verpackungsaufwand
- Gewährleistung von Transparenz und Nachvollziehbarkeit der Produkte und Produktion (ggf. Bindung an ein zertifiziertes Kontrollprogramm oder anderer Nachweis)
- Verzicht auf gentechnisch veränderte Betriebsmittel

Kriterium Natur- und Umweltverträglichkeit

„Förderlich für den Erhalt der biologischen Vielfalt sowie der Qualität der naturräumlichen Ausstattung der Region“¹

Mindestens ein Kriterium muss ausreichend erfüllt sein:

- ökologische Landwirtschaft (EU-Biozertifikat)
- extensive Grünlandbewirtschaftung (entsprechend den Regeln des Vertragsnaturschutzes oder zur speziellen Biotoppflege (z. B. auf den Inseln) sowie naturverträgliche Produktion
- Betriebsflächen liegen in einem Schutzgebiet (Natura 2000, NSG, LSG) und der Betrieb erbringt freiwillige Leistungen, die dem Schutz der Zielarten in besonderer Weise dienen
- Eingesetzte Fischereimethoden sind bestandserhaltend

Indikatoren:

(Milch, Fleisch, Kartoffeln, Gemüse, Obst und ihre Veredlungsprodukte)

- Ökologische Landwirtschaft (EU-Biozertifikat)
- Vertragsnaturschutz/ Biotoppflege
- Umweltschonende Grünlandwirtschaft – Weidehaltung
- Fruchtfolgen im Ackerbau/ Gemüsebau – Kreislaufwirtschaft
- Besatzdichten/ ha
- Streuobst/ ökologischer oder integrierter Obstanbau (ohne CA-Lager!)

Indikatoren:

(Fischereiprodukte)

- MSC-Siegel +Bewirtschaftungsplan
- (Soweit keine Siegel erreichbar:
 - Reproduktionsfähigkeit bleibt erhalten (keine Überfischung)
 - Ökosystem (Meeresboden) wird nicht geschädigt
 - Anteil ungewollter Beifänge weitgehend minimiert)

¹ Vergaberat Partnerinitiative BR NP 2012

Kriterium Herstellungsverfahren

„Förderlich für den Erhalt traditioneller und innovativ regionaltypischer Produktionsweisen“²

Soweit für die Produkte relevant, müssen diese Kriterien ausreichend erfüllt sein:

- Weidehaltung
- Tierwohl
- Verzicht auf Zukauf von Kraftfutter aus Übersee/ Fütterung: hoher Anteil (...) hiesiger Futtermittel
- Handwerkliche Verarbeitung (ohne chemische Zusatzstoffe und Hilfsmittel, z.B. Schinken-Trockensalzung statt Salzinjektion; Mettwurst/ Salami: natürliche Reife; Käse entsprechend)
- Krabben vor Ort geschält

Ressourcenerhalt, Beitrag zu regionalen Wirtschaftskreisläufen:

Soweit für die Produkte relevant, müssen diese Kriterien ausreichend erfüllt sein:

- Umweltfreundliche Verpackung; minimaler Verpackungsaufwand
- hoher Anteil hiesiger Futtermittel
- Kurze Transportwege (z.B. für Schlachttiere)
- Heimische Fischerei/ Kutterfischerei (mit weitgehend natur- und umweltverträglichen Fangmethoden)

Zusatznutzen („Nice to have“):

- Alte Nutzierrassen
- Alte Gemüsesorten
- gentechnikfrei

gez.

Wilhelmshaven, September 2015

² Vergaberat Partnerinitiative BR NP 2012