

Mitgliederliste (und Interessenten) „Gutes vom See“ Erzeuger, Verarbeiter, LEH und Logistik



Betriebsname:	
Branche:	
Unternehmensform (Rechtsform):	
Inhaber:	
Straße:	
PLZ, Ort:	
Telefon:	
Mobil:	
Fax:	
E-Mail:	
Internetseite:	
Betriebsgröße: (ha, Anzahl Filialen, Verkaufsgeschäfte u.a.)	
Anzahl Verköstigungstage bei Großküchen	
Anzahl Sitzplätze in der Gastronomie	
Anzahl Mitarbeiter:	
Anzahl Ausbildungsstellen:	
Produktionsart:	
Produkte / Sortiment „Gutes vom See“: (Bitte Produktgruppen benennen)	
Herkunftsnachweis für die erzeugten und verarbeiteten Produkte liegt vor? (max. 40 km zur Uferlinie Bodensee)	<i>Ja Nein</i> <i>Beanstandungen:</i>
Zeichennutzer Qualitätszeichen Baden-Württemberg	<i>Ja Nein</i>
EU-Bio-Kontrolle	<i>Ja Nein Kontrollstelle:</i>
Mitglied in einem Anbauverband (z.B. Bioland, Demeter, Naturland)	<i>Ja Nein</i>
PLENUM Erzeugungskriterien für Erzeuger sind eingehalten worden (siehe Anhang 1)	<i>Ja Nein</i> <i>Beanstandungen:</i>
Zertifizierung liegt vor (z.B. EMAS, DIN EN ISO 9000 ff. u.a.)	<i>Ja Welche ?</i> <i>Nein</i>
Kontrolle 2009 ist erfolgt durch:	
Ort und Zeit:	
Nächste Kontrolle geplant:	<i>Datum:</i>

Kernprodukt des Vereins „Gutes vom See“ sind umweltschonend oder ökologisch erzeugte Lebensmittel aus der Bodenseeregion.

Für das Kernprodukt gelten die folgenden Bestimmungen:

§ 1 Herkunftskriterien

1. Die Bodenseeregion ist folgendermaßen festgelegt: Bodensee Uferlinie plus eine 40 Kilometer-Zone darum
2. Unverarbeitete Lebensmittel, also unverarbeitete Zutaten oder verarbeitete Lebensmittel mit nur einer Zutat, müssen zu 100% aus der Bodenseeregion stammen.
3. Bei verarbeiteten Lebensmitteln, also Lebensmitteln mit mehr als einer Zutat, muss die Hauptkomponente aus der Bodenseeregion stammen. Zusätze wie Gewürze, Konservierungsstoffe und andere Lebensmittelzusatzstoffe dürfen maximal 15% des Massenanteils zum Zeitpunkt der Verarbeitung ausmachen. (Beispiel: „Roulade Graf Bodman“: das Fleisch und die Apfelfüllung müssen zu 100% aus der Region stammen, die Gewürze können zugekauft werden).
4. Die Lebensmittel müssen auch in der Bodenseeregion (durchgängige Wertschöpfungskette) verarbeitet werden. Ausnahmen können nur in begründeten Fällen beim Vorstand beantragt werden.

§ 2 Erzeugungskriterien

Die Erzeuger und Verarbeiter verpflichten sich für den Verein „Gutes vom See“ folgende Mindestkriterien für die Erzeugung der Produkte einzuhalten:

1. die Erzeuger wirtschaften nach den Richtlinien des Qualitätszeichen Baden-Württemberg (QZ) oder nach adäquaten Qualitätskriterien (Kontroll-Zertifikat) oder
2. die Erzeuger wirtschaften kontrolliert-ökologisch (Bio-Zertifikat und/oder Bio B-W)
3. Die Erzeuger weisen einen Extensivflächenanteil von mindestens 10 % entsprechend MEKA/FAKT und LPR.

PLENUM Extensivflächenanteil (siehe Anhang 1):

Das ausgefüllte Formblatt ist als Bestandteil einzureichen. Falls bei Antragsstellergemeinschaften mit vielen Mitgliedern einzelne Mitglieder keine 10 % Extensivfläche nachweisen können, gelten folgende Regelungen:

- Die Antragsstellergemeinschaft muss insgesamt 10 % Extensivfläche und
- mindestens 75 % der Mitglieder müssen jeweils 10 % Extensivfläche nachweisen.

Einsatz gentechnisch veränderter Organismen (GVO):

- a) Der Anbau von Pflanzen aus Saatgut, das kennzeichnungspflichtige Anteile von GVO enthält, ist im gesamten Betrieb unzulässig.
 - b) Der Einsatz von Futtermitteln, die kennzeichnungspflichtige Anteile von GVO enthalten, ist im geförderten Betriebszweig unzulässig.
- 4. Grundlage der Kontrolle und Qualitätssicherung sind die Bestimmungen in der Zusatzverordnung**