

## 2. Regionalitätskriterien

### 2.1 Für Gastronomen



Ganzjährig werden **mindestens drei Gerichte aus regionalen Zutaten** auf der Speisekarte angeboten und als solches ausgelobt.

Bei allen Speisen, die als **nah:türlich genießen**-Gericht ausgelobt werden, stammen die Hauptkomponenten (Fleisch/Fisch, Beilagen wie Nudeln/Kartoffeln, Eier, Milch- und Milchprodukte, Brot-/Backwaren, Gemüse, Obst) zu 100% aus der definierten Region bzw. sofern in geeigneter Qualität verfügbar von Mitgliedsbetrieben.

**Hier gilt:** Alle unverarbeiteten Hauptkomponenten stammen zu 100% aus der definierten Region und sind soweit für den Gastronomen nachprüfbar frei von gentechnisch veränderten Organismen. Der Betrieb lehnt die Verwendung gentechnisch veränderter Rohstoffe und Futtermittel ab.

Bei Komponenten, die aus mehreren Zutaten bestehen, stammen mindestens 50 % der Hauptinhaltsstoffe sowie die namengebenden Bestandteile aus der definierten Region. Dabei werden keine Produkte verwendet, die kennzeichnungspflichtige Anteile von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) enthalten. Die Verwendung von nicht selbst hergestellten mischfertigen, regenerierfertigen und verzehrfertigen Convenience-Produkten wird ausgeschlossen.

Ganzjährig wird **mindestens ein Getränk aus regionalen Zutaten** auf der Speisekarte angeboten und als solches ausgelobt.

**Hier gilt:** Getränke aus nur einem Rohstoff (z.B. Wasser) stammen zu 100 % aus der definierten Region. Bei Getränken aus mehreren Zutaten stammen mindestens 50 % der Hauptinhaltsstoffe sowie die namengebenden Bestandteile aus der definierten Region.

#### *Transparenz und Glaubwürdigkeit*

Die Kriterien für das **nah:türlich genießen**-Gericht sowie die Herkunft der Zutaten (Nennung des Erzeugers bzw. Verarbeiters) müssen für den Gast einsehbar sein z. B. auf der Speisekarte oder Internetseite.

## 2.2 Für Erzeuger



### *Herkunft*

Alle unverarbeiteten (End-) Produkte stammen zu 100 % aus der definierten Region.

Der Erzeuger garantiert, dass keine Pflanzen erzeugt, angepflanzt oder verarbeitet werden und keine Verwendung von Futtermitteln stattfindet, die kennzeichnungspflichtige Anteile von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) enthalten (gesetzliche Basis ist das EGGenTDurchfG).

### *Kennzeichnung*

Entsprechen nicht alle Waren den vorliegenden Anforderungen, so sind bei der Lagerung jene Produkte, die für die Vermarktung nach den Kriterien von **nah:türlich genießen** bestimmt sind, eindeutig zu kennzeichnen.

### *Transparenz und Glaubwürdigkeit*

Die Herkunft aller Produkte ist lückenlos bei der Erzeugung zu sichern und zu dokumentieren; auch bei Zukauf. Ein entsprechender Beleg muss jeweils an die nächste Stufe weitergegeben bzw. von der vorhergehenden Stufe eingeholt werden. Eine ordnungsgemäße Kennzeichnung in Verbindung mit einer Losnummer im Sinne der Loskennzeichnungsverordnung oder ein Partienbegleitschein oder eine schriftliche Bestätigung des Vorlieferanten ist hierfür Voraussetzung.

## 2.3 Für Verarbeiter



### *Herkunft*

Bei Endprodukten aus mehreren Zutaten stammen mindestens 50 % der Hauptinhaltsstoffe sowie die namengebenden Bestandteile aus der definierten Region. Die Verarbeitung erfolgt ebenfalls in der definierten Region. Abweichungen davon sind möglich, wenn eine stichhaltige Begründung für die Auslagerung einzelner Verarbeitungsschritte außerhalb der Region vorliegt. Die Herstellung der Produkte erfolgt nach einer festgelegten Rezeptur, um eine gleich bleibende Qualität zu gewährleisten.

Der Verarbeiter garantiert, dass keine Pflanzen erzeugt, angepflanzt oder verarbeitet werden und keine Verwendung von Futtermitteln stattfindet, die kennzeichnungspflichtige Anteile von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) enthalten (gesetzliche Basis ist das EGGenTDurchfG).

### *Kennzeichnung*

Entsprechen nicht alle Waren den vorliegenden Anforderungen, so sind bei der Lagerung jene Produkte, die für die Vermarktung nach den Kriterien von **nah:türlich genießen** bestimmt sind, eindeutig zu kennzeichnen.

### *Transparenz und Glaubwürdigkeit*

Die Herkunft aller Rohstoffe und Produkte ist lückenlos bei der Verarbeitung zu sichern und zu dokumentieren; auch bei Zukauf. Ein entsprechender Beleg muss jeweils an die nächste Stufe weitergegeben bzw. von der vorhergehenden Stufe eingeholt werden. Eine ordnungsgemäße Kennzeichnung in Verbindung mit einer Losnummer im Sinne der Loskennzeichnungsverordnung oder ein Partienbegleitschein oder eine schriftliche Bestätigung des Vorlieferanten ist hierfür Voraussetzung.

## 2.4 Für Händler regionaler Produkte



Händler und Handelsunternehmen garantieren ein Sortiment glaubwürdig regionaler Produkte. Die Kriterien für Erzeuger (2.2) und Verarbeiter (2.3) gelten entsprechend.

**Genussregion Nord**



Unser Einzugsgebiet

**i**

**nah:türlich genießen e.V.**

Banksstraße 28  
Großmarkthalle Gang A  
20097 Hamburg

Fon 05071 6679 734  
Fax 05071 6679 735

Gesetzliche Vertreter:  
Dr. Carsten Bargmann  
Karl Wolfgang Wilhelm

Vorstehende Dokumente sind auch Gegenstand der Vereinsordnung.

Verantwortlich für den Inhalt i.S.d.P: Karl Wolfgang Wilhelm  
[info@nahtuerlich-geniessen.de](mailto:info@nahtuerlich-geniessen.de)