

Test- und Prüfkriterien für Erzeuger und Lebensmittelhandwerker

Pflichtkriterien sind wie beim Genussführer:

- überdurchschnittlicher Geschmack
- Regionalität
bei Produzenten: standortbezogen
bei Lebensmittelhandwerkern: Verwendung von Rohmaterialien aus der Region

Zielkriterien

(Der Weg ist das Ziel)

Erzeuger	Lebensmittelhandwerker
buono (gut) <ul style="list-style-type: none"> - überdurchschnittlicher Geschmack, - alte Sorten und Rassen berücksichtigt 	buono (gut) <ul style="list-style-type: none"> - überdurchschnittlicher Geschmack, - Rezepturen aus der Region, - traditionelle Herstellungsverfahren, - Verarbeitung alter Sorten und Rassen
pulito (sauber) <ul style="list-style-type: none"> - ökologische Herstellung, - bäuerliche Erzeugung, - transparente Deklaration - keine Anwendung von Gentechnik 	pulito (sauber) <ul style="list-style-type: none"> - Slow Food Erzeugerkriterien - keine Verwendung von genmanipulierten Rohstoffen, - handwerkliche Herstellung, - silagefreie Fütterung bei der Herstellung von Milchprodukten, - keine Aromstoffe gemäß Aromen VO, Geschmacks- und Farbstoffe*
giusto (fair) <ul style="list-style-type: none"> - faire Partnerschaft zwischen Erzeuger, Verarbeiter und Konsument (Co-Produzent), - artgerechte Tierhaltung 	giusto (fair) <ul style="list-style-type: none"> - faire Partnerschaft zwischen Hersteller, Verarbeiter und Konsument (Co-Produzent), - Verarbeitung von Tieren aus artgerechter Haltung, Kenntnis des Zuchtbetriebs - kurze Schlachtwege, - sorgfältiger, würdiger Schlachtvorgang

*Verwendung folgender Produkte zur Aromatisierung der Lebensmittel:

-Kräuter, Gewürze und aromatragende Früchte, Aromaextrakte aus Kräutern, Gewürzen und aromatragenden Früchten, bei deren Herstellung ausschließlich Wasser, Alkohol, pflanzliche Öle oder organische (biologische) Säuren als Extraktionsmittel verwendet wurden, Aromakonzentrate, die ausschließlich aus Verdampfung der namensgebenden Fruchtflüssigkeit bestehen