

ERZEUGUNGS- und QUALITÄTSRICHTLINIEN im Überblick*	
HERKUNFT UND ERZEUGUNG	TIERPRODUKTION
ECHT Flämisch = Flämisch-Region	Die Tierhaltung muss so artgerecht wie möglich erfolgen, z.B. Auslauf, Weidegang, Platzbedarf etc..
Ackerfrüchte, Futtermittel sowie Obst und Gemüse müssen in der Flämisch-Region angebaut werden.	Die Tiere müssen mit eigenem/regionalem Futter gefüttert werden.
Tiere müssen (wenn möglich) in der Flämisch-Region geboren, mit ECHT Flämisch-Futtermitteln aufgezogen und in der Flämisch-Region geschlachtet und verarbeitet werden.	Es sollen alte, traditionelle und robuste Rassen bevorzugt werden.
Eine Weiterverarbeitung und Veredelung der Urprodukte muss in der Flämisch-Region erfolgen. Dabei gilt: aus Qualitätsgründen kann auch außerhalb des Flämischs verarbeitet werden, wenn in der Flämisch-Region kein geeigneter Partner oder Betrieb vorhanden ist.	Tiertransport und Schlachtung sollen in der Flämisch-Region stattfinden und so stressfrei wie möglich erfolgen.
	Von Betrieben, die gentechnische Zuchtverfahren anwenden, dürfen keine Tiere zugekauft werden.
PFLANZENPRODUKTION	VERARBEITUNG / VEREDELUNG
Erzeugung umweltschonend, nach guter fachlicher Praxis und traditionellen, bäuerlichen Verfahren.	Die Verarbeitung soll in der Flämisch-Region erfolgen.
Alte, traditionelle und robuste Sorten sollen beim Anbau bevorzugt eingesetzt werden.	Zutaten wie Gewürze dürfen außerhalb der Flämisch-Region zugekauft werden, wenn in der Region kein entsprechendes Angebot vorhanden ist.
Es dürfen keine gentechnisch veränderten Pflanzen bzw. Sorten angebaut werden.	Bei der Herstellung dürfen keine künstlichen Geschmacksverstärker, künstliche Farbstoffe, künstliche Aromen, Konservierungsstoffe und künstliche Säuerungsmittel eingesetzt werden.
Düngung: Einsatz von Klärschlamm ist verboten.	Die Qualität muss der amtlichen Lebensmittelüberwachung gerecht werden. Die Einhaltung der Lebensmittelrichtlinien ist verpflichtend.
* Einzelnes regelt die jeweilige Erzeugungs- und Qualitätsrichtlinie	