

## Qualitätssiegel in der EU

02 January 2013

In Europa sind bestimmte Agrarerzeugnisse und Lebensmittel mit einem EU-Ursprungs- und Qualitätssiegel gekennzeichnet. Das Siegel weist auf besondere Merkmale hin, die ein Lebensmittel im Hinblick auf seinen geografischen Ursprung oder die traditionelle Zusammensetzung bzw. Verarbeitungsmethode aufweist. Es informiert Verbraucher über die Qualität, den Ursprung und/oder die Authentizität des Lebensmittels.

### Die landwirtschaftliche Qualitätspolitik der EU

Die Herstellung von Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln ist von großer wirtschaftlicher Bedeutung für die EU. Die Bemühungen zur Verbesserung der Lebensmittelqualität sind daher seit den 1980er Jahren ein fester Bestandteil der Agrarpolitik der EU.<sup>1</sup> Viele Agrarerzeugnisse und Lebensmittel weisen besondere Eigenschaften im Zusammenhang mit ihrem geografischen Ursprung oder der traditionellen Zusammensetzung bzw. Herstellungsmethode auf. Seit 1992 schützt die EU die Namen dieser Agrarerzeugnisse und Lebensmittel, in dem sie Bedingungen festlegt, unter denen die Produktbezeichnungen europaweit rechtlich gegen Nachahmung geschützt sind. Das Gesetz kommt etwa einem Schutz geistigen Eigentums gleich und sorgt dafür, dass die besonderen und traditionellen Merkmale dieser Lebensmittel bewahrt werden.<sup>2</sup>

### Bezeichnungen für Qualitätsprodukte

Im Rahmen der Gemeinschaftspolitik für Agrarerzeugnisse von hoher Qualität können Hersteller für die Namen von bestimmten Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln eines von drei Gütesiegeln beantragen.<sup>3,4</sup>

#### 1. Die geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)



Dieses Gütesiegel bezieht sich auf Lebensmittel, die an einem bestimmten geografischen Ort erzeugt, verarbeitet und hergestellt werden und besondere Eigenschaften aufweisen, die sie mit dieser Region verbinden. Z.B. muss Roquefort-Käse aus Milch von Lacaune- oder schwarzen Schafrassen hergestellt werden und in natürlichen Höhlen in der Nähe von Roquefort in Aveyron,

Frankreich, gereift werden, mit Sporen des Blauschimmels *Penicillium roqueforti*, der in diesen Höhlen wächst.

## 2. Die geschützte geografische Angabe (g.g.A.)



Dieses Gütesiegel ist mit der g.U. vergleichbar, allerdings ist hier der Bezug zum geografischen Gebiet weniger wichtig, d.h. es muss nur mindestens eine der Produktionsstufen (Erzeugung, Verarbeitung oder Herstellung) in dieser Region durchlaufen worden sein. Zudem muss sich eine bestimmte Qualität, die Bekanntheit oder eine andere Eigenschaft aus diesem geografischen Ursprung ergeben, wie dies z.B. bei der Salame Cremona oder Edamer-Käse der Fall ist.

## 3. Die garantierte traditionelle Spezialität (g.t.S.)



Dieses Gütesiegel bezieht sich auf Lebensmittel, die einen traditionellen Charakter haben. Das heißt, sie müssen schon seit mindestens 25 Jahren auf dem europäischen Markt etabliert sein und besondere Eigenschaften aufweisen, die andere gleichartige Lebensmittel derselben Kategorie nicht besitzen und die eng mit der jeweiligen Spezifikation verbunden sind. Beispiele hierfür sind Mozzarella oder Serrano-Schinken.

Eingetragene Produkte müssen mit dem entsprechenden Siegel gekennzeichnet werden.<sup>5</sup> Die spezifischen

Anforderungen, die erfüllt sein müssen, bevor einem Agrarerzeugnis oder Lebensmittel eines dieser Gütesiegel verliehen werden kann, sind gesetzlich festgelegt.<sup>1,6</sup> Antragssteller haben sich an die zuständige nationale Behörde des betreffenden EU-Mitgliedstaats zu wenden, welche die für gültig befundenen Anträge zur Genehmigung an die Europäische Kommission weiterleitet. Die Anträge sind jedoch auf allen Stufen der Überprüfung öffentlich einsehbar, weshalb Dritte jederzeit Einspruch erheben können.

## Die Vorteile der Qualitätsgütesiegel

Das g.U.- und g.g.A.-Siegel verleihen Herstellern, die das Gütesiegel zuerst beantragt haben (sowie jedem anderen Hersteller, der die Anforderungen erfüllen kann), das exklusive Recht, die jeweilige eingetragene und geschützte Produktbezeichnung zu verwenden. Bei den Gütesiegeln g.U. und g.g.A. ist es Herstellern außerhalb des jeweiligen geografischen Orts ausdrücklich untersagt, die registrierte Produktbezeichnung zu verwenden. Die jeweiligen Gütesiegel weisen die Verbraucher auf die Qualität und Unverfälschtheit von Produkten hin und helfen ihnen dadurch, eine fundierte Kaufentscheidung zu treffen. Mehrere Studien haben belegt, dass diese Gütesiegel einen äußerst wertvollen Beitrag zu einer nachhaltigen ländlichen Entwicklung leisten, indem sie zum Beispiel den Fortbestand von lokalen Pflanzensorten, die ländliche Vielfalt und den sozialen Zusammenhalt fördern und neue Arbeitsplätze schaffen.<sup>4</sup>

## Die Produkte und ihr Wert

Bis heute wurden mehr als 1.000 Agrarerzeugnisse und Lebensmittel unter den verschiedenen Qualitätssiegeln registriert. Von diesen fielen 97% entweder unter das g.U.- oder das g.g.A.-Siegel, wobei mehr als die Hälfte aller Produkte in Italien, Frankreich und Spanien eingetragen wurde.<sup>5</sup> Im Jahr 2007 generierten g.U.- und g.g.A.-Produkte im europäischen Wirtschaftsraum einen Umsatz von schätzungsweise € 14,2 Milliarden.<sup>7</sup> Auf Käseprodukte entfällt ein Drittel des mit g.U.- und g.g.A.-Produkten erwirtschafteten Umsatzes. Etwa 8% der Produktbezeichnungen von Käseprodukten aus der EU, z.B. Comté, Queso Manchego und Feta, sind geschützt.<sup>7</sup> Die vollständige Liste aller registrierten Produkte finden Sie in der EU-Datenbank DOOR (Database Of Origin and Registration).<sup>8</sup>

## Ein Blick in die Zukunft

Verbraucher messen dem Ursprung und den geschmacklichen Eigenschaften von Lebensmitteln eine immer größere Bedeutung bei und schaffen so eine Nachfrage nach Produkten mit erkennbarem geografischen Ursprung.<sup>1</sup> Mit den aktuellen EU-Gütesiegeln werden Produktbezeichnungen gegen Missbrauch und Nachahmung geschützt und die Verbraucher über die besonderen Merkmale der Erzeugnisse informiert.<sup>7</sup>

## Literatur

1. Verordnung (EG) Nr. 510/2006 vom 20. März 2006 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel: <http://eur->

[lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0012:0025:DE:PDF](http://lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0012:0025:DE:PDF)

2. Europäische Kommission (2011). Intellectual property. Geographical indications: [http://ec.europa.eu/trade/policy/accessing-markets/intellectual-property/geographical-indications/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/trade/policy/accessing-markets/intellectual-property/geographical-indications/index_en.htm)
3. Europäische Kommission (2012). Geografische Angaben und traditionelle Spezialitäten: [http://ec.europa.eu/agriculture/quality/schemes/index\\_de.htm](http://ec.europa.eu/agriculture/quality/schemes/index_de.htm)
4. Europäische Kommission (2007). Merkblatt – Politik der Europäischen Union zur Förderung landwirtschaftlicher Qualitätserzeugnisse: [http://ec.europa.eu/agriculture/publi/fact/quality/2007\\_de.pdf](http://ec.europa.eu/agriculture/publi/fact/quality/2007_de.pdf)
5. Europäischen Union (2011). Background note - 1000th quality food name registered. MEMO/11/84: [http://europa.eu/rapid/press-release\\_MEMO-11-84\\_en.htm](http://europa.eu/rapid/press-release_MEMO-11-84_en.htm)
6. Verordnung (EG) Nr. 509/2006 vom 20. März 2006 über die garantiert traditionellen Spezialitäten bei Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0001:0011:DE:PDF>
7. Europäische Kommission (2010). Landwirtschaftliche Erzeugnisse mit g.U. oder g.g.A.: Mehr als 800 Produkte und ein Umsatz von 14,2 Mrd. EUR: [http://ec.europa.eu/agriculture/quality/schemes/newsletter-2010\\_de.pdf](http://ec.europa.eu/agriculture/quality/schemes/newsletter-2010_de.pdf)
8. EU-Datenbank DOOR: <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>