

## PRESSEMITTEILUNG

# Regional, global, egal?

## Geschützte Spezialitäten als Wirtschaftsfaktoren und Genussgaranten

München, November 2014. Biosiegel – kenne ich. Das Fairtrade-Zeichen ebenfalls. Aber woran erkenne ich Spezialitäten mit Heimat, Tradition und Geschichte? Und was tut die Europäische Union (EU), um regionale Produkte zu schützen? Mit diesen und anderen Fragen beschäftigten sich Experten der bayerischen Landwirtschaft und Wirtschaft, Kontrolle und Verbraucherschutz am 5. November 2014 im Pschorr am Viktualienmarkt in München. Der Verein Herkunftsschutz Agrarerzeugnisse und Lebensmittel e.V. (HAL) lud an diesem Tag seine Mitglieder, Interessierte und Beteiligte zu einer Informationsveranstaltung rund um das Thema Herkunftsschutz ein. Im Fokus standen hier vor allem ausgewählte regionale Produkte mit dem EU-Herkunftszeichen „g.g.A.“ bzw. „g.U.“. Kulinarisch untermalt wurde die Veranstaltung von den Spezialitäten des WeltGenussErbe Bayern: Auf dem „Spezialitäten-Markt“ konnten die Gäste selber erleben, erfahren und schmecken, was regionaltypische Produkte ausmacht.

Überall in Europa werden regionaltypische Spezialitäten gepflegt. Um sie vor Nachahmung zu bewahren, zeichnet die EU diese Originale mit den Herkunftszeichen „geschützte geografische Angabe“ (g.g.A.) und „geschützte Ursprungsbezeichnung“ (g.U.) aus. Nur traditionsreiche und hochwertige Spezialitäten, die untrennbar mit einer bestimmten Region verknüpft sind, dürfen sie tragen. Im Handel erkennt man die Spezialitäten, die aktuell unter dem EU-Herkunftsschutz stehen, entweder am gelb-blauen bzw. gelb-roten Herkunftszeichen oder eben an der geschützten Produktbezeichnung mit dem Zusatz „g.g.A.“ oder „g.U.“.

Warum ist das Thema Herkunftsschutz so wichtig? Was nutzt Herkunftsschutz den Verbrauchern und wie schützt er die Hersteller? Welche Bedeutung hat das Thema im Kontext der Globalisierung? Und wie behauptet sich Deutschland im internationalen Vergleich? Den Auftakt bei der Informationsveranstaltung machte ein Impulsreferat von Prof. Dr. Richard Balling, Leiter des Referats Markt und Qualitätssicherung, Pflanzliche Märkte im Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten. Er beleuchtete die Qualitätspolitik in der EU allgemein und besonders die Bayerische Initiative. Bei der anschließenden Podiumsdiskussion setzten sich die Interessenvertreter aus Landwirtschaft und Wirtschaft, Kontrolle und Verbraucherschutz über verschiedene Aspekte rund um das Thema Herkunftsschutz auseinander, erörterten z.B. die Rolle geschützter, regionaler Spezialitäten als Wirtschaftsfaktor und sprachen über aktuelle Entwicklungen im Herkunftsschutz. Auch zum Stichwort „Inflation von Lebensmittel-Siegeln“ wurde diskutiert und welche Auszeichnungen den Verbrauchern heutzutage verlässliche Orientierung bieten.

Den krönenden Abschluss der Veranstaltung gestaltete der Spezialitäten-Markt des WeltGenussErbe Bayern: An kleinen Ständen präsentierten die Genussbotschafter ausgewählter regionaler „g.g.A.“- und „g.U.“-Produkte ihre Schmankerln und boten Informationen zu deren Tradition, Geschichte und Herstellung. Neben einer exklusiven Verkostung Bayerischer Biere (g.g.A.) gab es Nürnberger

Rostbratwürste (g.g.A.) und kleine Köstlichkeiten vom Bayerischen Rindfleisch (g.g.A.). Die Käsespezialitäten Allgäuer Emmentaler (g.U.) und Allgäuer Bergkäse (g.U.) durften selbstverständlich auch nicht fehlen. Saisonbedingt ohne Kostproben, dafür aber mit der amtierenden Spargelkönigin und interessantem Filmmaterial waren auch der Schrobenhausener Spargel (g.g.A.) und der Abensberger Spargel (g.g.A.) vertreten.

### **WeltGenussErbe Bayern**

Die von der Europäischen Union geförderte Informationskampagne WeltGenussErbe Bayern veranschaulicht, wofür die EU-Herkunftszeichen „g.g.A.“ und „g.U.“ genau stehen, wie sie Erzeuger und Hersteller schützen und warum sie Verbrauchern nützen. Diesen Herbst startet die Info-Offensive mit neuen Produkten, Aktionen und Info-Angeboten, wie z.B. der neu gestalteten Website [www.weltgenusserbe.eu](http://www.weltgenusserbe.eu), in die zweite Phase.

Die Info-Offensive läuft bis 2017, geplant sind neben dem Relaunch der Website auch Auftritte in Deutschland und Italien, Magazin-Beileger und Presseveranstaltungen mit Meistern, Kennern und prominenten Topfguckern. Das Budget liegt bei rund 1,5 Millionen Euro; die EU fördert die Maßnahmen zu 50 Prozent. Getragen wird sie vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, von der Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft, dem Milchwirtschaftlichen Verein Allgäu-Schwaben e.V., dem Bayerischen Brauerbund e.V., dem Schutzverband Nürnberger Rostbratwürste e.V., der Erzeugergemeinschaft Abensberger Qualitätsspargel e.V., dem Spargelverband Südbayern e.V. und der Landwirtschaftlichen Qualitätssicherung Bayern GmbH.

### **Pressekontakt:**

WeltGenussErbe Bayern, c/o trio-group münchen gmbh  
Antonia Neulinger  
Tel. 089 - 31 90 93-77  
[a.neulinger@trio-group.de](mailto:a.neulinger@trio-group.de)

### **Verein Herkunftsschutz Agrarerzeugnisse und Lebensmittel e.V. (HAL)**

Der HAL e.V. wurde im Oktober 2011 in München gegründet, um die deutschen Interessen im Bereich des Herkunftsschutzes „g.g.A.“ und „g.U.“ zu bündeln und mit einer Stimme auf europäischer Ebene zu sprechen. Mit gemeinsamer Stimme zu sprechen ist insbesondere vor dem Hintergrund wichtig, dass die geltenden Qualitätsregelungen derzeit geändert werden und die Vorgaben zur EU-Absatzförderung für Qualitätsprodukte auf dem Prüfstand stehen. Der HAL e.V. fordert konkret die Beibehaltung und Ausweitung der von der EU kofinanzierten Absatzförderungsmaßnahmen sowie mehr Transparenz bei der Beantragung von geografischen Angaben als „g.U.“ bzw. „g.g.A.“ bzw. der Prüfung von Anträgen. Aktuell sind elf herkunftsgeschützte Produkte im HAL e.V. gebündelt.

Für weitere Informationen und Auskünfte zu Mitgliedschaften wenden Sie sich bitte per E-Mail an [info@herkunftsschutz.eu](mailto:info@herkunftsschutz.eu).