



Europäische
Kommission

**EIN SIEGEL
FÜR AUTHENTIZITÄT:
EU-QUALITÄTSREGELUNGEN
ZUM SCHUTZ
AUTHENTISCHER
LANDWIRTSCHAFTLICHER
ERZEUGNISSE**



Landwirtschaft und
ländliche
Entwicklung

Mehr als 3300 Erzeugnisse unterliegen den Qualitätsregelungen der Europäischen Union: Käse und andere Milchprodukte, Fleisch, Obst und Gemüse, Weine, Spirituosen und mehr. Um diese Erzeugnisse bekannt zu machen, wurden EU-Qualitätssiegel eingeführt. Die Qualitätssiegel sind auf den Verpackungen der Erzeugnisse abgebildet, um sie im Handel leichter erkennen zu können. **Sie garantieren die Authentizität eines Erzeugnisses aus der EU**, dass es also nicht nachgeahmt oder gefälscht ist, und stärken seine internationale Bekanntheit.

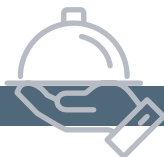
GEOGRAFISCHE ANGABEN **SCHUTZ DER HERKUNFT**

Geografische Angaben gelten für verschiedene Lebensmittel, landwirtschaftliche Erzeugnisse, Weine, aromatisierte Weine und Spirituosen, die in den betreffenden Regionen hergestellt werden. Sie schützen das Ansehen bestimmter Produktnamen, regionale und traditionelle Herstellungsverfahren oder andere wesentliche Elemente (wie lokale Rassen oder Pflanzensorten), die das kulinarische Erbe Europas prägen. In einer Produktspezifikation, die für jedes Erzeugnis der Qualitätsregelung verfügbar ist, werden diese Verfahren und Elemente aufgeführt.

PRODUKTNAMEN

Was sagt ein Name aus? Die Qualitätsregelungen der EU heben die einzigartige Verbindung zwischen dem eingetragenen Produktnamen und dem Ort seiner Erzeugung hervor. Für Lebensmittel und Wein gelten **geschützte Ursprungsbezeichnungen (g. U.)** und **geschützte geografische Angaben (g. g. A.)** und für Spirituosen und aromatisierte Weine **geografische Angaben (g. A.)**.

LEBENSMITTEL



Als geschützte Ursprungsbezeichnung (**g. U.**) eingetragene Produktnamen weisen den engsten Zusammenhang zwischen den Eigenschaften und der geografischen Herkunft eines Erzeugnisses auf. Die Rohstoffe stammen aus einem bestimmten geografischen Gebiet, die Produktionsschritte finden ausschließlich dort statt, und die besonderen Eigenschaften des Enderzeugnisses sind auf die lokalen Zutaten und das Know-how der Erzeuger zurückzuführen.

- **Roquefort g. U.** darf nur dann „Roquefort“ heißen, wenn der Käse mit Milch von Schafen der lokalen Rasse Lacaune hergestellt wurde und in den natürlichen Kellern von Roquefort-sur-Soulzon in Südfrankreich gereift ist.
- Seit dem 18. Jahrhundert erzeugen lettische Landwirtinnen und Landwirte getrocknete Erbsen (**Latvijas Lielie Pelēkie Zirņi g. U.**). Diese in fast ganz Lettland angebaute Art von Hülsenfrüchten hat ein ausgeprägtes graues, marmoriertes Muster, ist besonders groß und ist charakteristisch für lokale Festgerichte.



Das Qualitätssiegel ist für alle eingetragenen Lebensmittel und landwirtschaftlichen Erzeugnisse mit g. U. verpflichtend. Diese Erzeugnisse dürfen nirgendwo anders legal unter demselben Namen hergestellt werden.

Eine geschützte geografische Angabe (**g. g. A.**) unterstreicht den Zusammenhang zwischen einem Produkt und einem geografischen Gebiet auch durch Qualitätsmerkmale und/oder sein Ansehen. Für den Schutz einer g. g. A. muss mindestens ein Herstellungsschritt, also Erzeugung, Verarbeitung oder Zubereitung, in besagter Region erfolgen. Die Zutaten müssen jedoch nicht aus der Region stammen.

- In den slowenischen Karstgebieten gibt es die jahrhundertealte Tradition der Herstellung von Schinken mit der **g. g. A. Kraški pršut**. Metzger wählen die hochwertigsten Zutaten aus (diese müssen nicht aus dieser Küstenregion stammen), und die Hinterkeulen werden im Ganzen getrocknet, wobei nur grobes Meersalz aus den Karstgebieten verwendet wird, das dem Schinken seinen authentischen Geschmack verleiht.
- Die Karotten mit der **g. g. A. Lammeffjordsgulerod** stammen aus den sandigen Böden des dänischen Lammeffjords. Diese dem Fjord abgerungenen Böden sind reich an Nährstoffen und liefern die Grundvoraussetzung für die Erzeugung und den hervorragenden Geschmack des Erzeugnisses.



Das Qualitätssiegel ist für alle eingetragenen Lebensmittel und landwirtschaftlichen Erzeugnisse mit g. g. A. verpflichtend. Diese Erzeugnisse dürfen nirgendwo anders legal unter demselben Namen hergestellt werden.



WEINE UND SPIRITUOSEN



Geografische Angaben gelten auch im Wein- und Spirituosensektor der EU. Weine können mit Logos für **g. U.** und **g. g. A.** versehen werden, während für in der EU erzeugte bzw. gebrannte aromatisierte Weine und Spirituosen die **g. A.** gilt.

- Das Qualitätssiegel **g. U.** des **Maltese Gozo wine** bedeutet, dass die Trauben ausschließlich von der maltesischen Insel Gozo stammen. Das Qualitätssiegel **Rheinischer Landwein g. g. A.** hingegen bedeutet, dass mindestens 85 % der Trauben ausschließlich aus der deutschen Region Rheinhessen stammen.
- **Irish Whiskey g. A.** wird seit dem 6. Jahrhundert in Irland gebrannt, destilliert und gereift. Wie in der Regelung für g. g. A. festgelegt, findet die Erzeugung vom Brennen bis zur Reifung dieses köstlichen Getränks auf der „Grünen Insel“ statt.



**Qualitätssiegel für g. U., g. g. A. und g. A.
sind für Weine und Spirituosen optional, für
Lebensmittel und landwirtschaftliche
Erzeugnisse hingegen verpflichtend.**



INTERNATIONALER SCHUTZ

Die EU ergreift auch über ihre Grenzen hinaus Maßnahmen zum Schutz der Authentizität und zur Gewährleistung der weltweiten Anerkennung europäischer Qualitätserzeugnisse. Dies ist von Bedeutung, da Erzeugnisse mit geografischer Angabe (g. A.) rund 15 % der EU-Agrarexporte ausmachen. Der Schutz durch g. A. ist hilfreich im Kampf gegen Produktfälschungen, die das Ansehen authentischer, lokaler und regionaler Erzeugnisse und damit die Lebensgrundlage ihrer Erzeuger gefährden.

FÄLSCHUNGSSCHUTZ

Die beschriebenen Qualitätsregelungen gewähren einen weitreichenden Schutz gegen die Fälschung weltberühmter Erzeugnisse aus der EU wie **Φέτα/Feta-Käse** oder **Prosecco und andere Weinbauerzeugnisse**.

INTERNATIONALE KOOPERATION ZUR ANERKENNUNG VON QUALITÄTSErZEUGNISSEN

Die EU handelt auch Einzelabkommen aus. Ein Abkommen zwischen der EU und der Schweiz enthält beispielsweise eine Bestimmung über den Schutz der geografischen Angabe **Genièvre/Jenever/Genever** in der Schweiz. Umgekehrt gilt dieser Schutz auch für in der EU verkauften Schweizer **Gruyère**. Ebenso sind im Rahmen des Freihandelsabkommens zwischen der EU und Japan eine Reihe von Produktnamen wie **Cava** in Japan oder **Kobe-Rindfleisch** in der EU geschützt.

EU-Qualitätsregelungen schützen das Erbe des europäischen Agrarsektors und steigern den Bekanntheitsgrad von Qualitätserzeugnissen bei Verbraucherinnen und Verbrauchern.

Achten Sie beim nächsten Einkauf oder während Ihres Urlaubs in der EU auf die EU-Qualitätssiegel.

SONSTIGE QUALITÄTSREGELUNGEN

Mit dem Qualitätssiegel **garantiert traditionelle Spezialität (g. t. S.)** werden traditionelle Herstellungsmethoden oder traditionelle Zutaten eines Erzeugnisses ausgezeichnet.

- **Heumilch/Haymilk/Latte fieno/Lait de foin/Leche de heno g. t. S.** ist auf natürlichste Art erzeugte Milch. Sie stammt von Kühen, die im Sommer nur mit frischen Gräsern und Kräutern und im Winter nur mit Heu gefüttert werden. Sie bekommen keine Gärfuttermittel.



Das Qualitätssiegel ist für alle als g. t. S. eingetragenen Erzeugnisse verpflichtend. Der Name eines als g. t. S. eingetragenen Erzeugnisses ist rechtlich gegen Fälschung und Missbrauch geschützt.

- Auch **Erzeugnisse aus Regionen in äußerster Randlage der EU**, in denen hochwertige Lebensmittel und landwirtschaftliche Erzeugnisse hergestellt werden und die mit besonders schwierigen natürlichen Gegebenheiten wie extremer Abgelegenheit konfrontiert sind, werden durch eine EU-Qualitätsregelung gefördert.



An diesem Qualitätssiegel erkennen Sie Erzeugnisse aus den überseeischen Departements Frankreichs Guadeloupe, Französisch-Guayana, Réunion und Martinique; von den Azoren; Madeira und den Kanarischen Inseln.

ERFAHREN SIE MEHR

Über die Qualitätsregelungen der EU:

ec.europa.eu/quality-schemes-explained

Über hochwertige Lebensmittel und Getränke aus der EU:

https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/eu-quality-food-and-drink_de

Finden Sie Qualitätserzeugnisse:

<https://ec.europa.eu/info/e-ambrosia-database>

Finden Sie geografische Angaben in der EU und darüber hinaus:

<https://www.tmdn.org/giview/>

Print	ISBN 978-92-76-22260-6	doi:10.2762/43181	KF-02-20-739-DE-C
PDF	ISBN 978-92-76-22235-4	doi:10.2762/969766	KF-02-20-739-DE-N



Amt für Veröffentlichungen
der Europäischen Union