

WAS HEIßT HIER REGIONAL

Lebensmittel aus der Region - das klingt gut. Wie regional ein Produkt wirklich ist, darüber geben verschiedene Label Auskunft. Wir sagen, was dahinter steckt.

Man liest sie gern beim Einkauf, Begriffe wie „Region“ oder „Heimat“ schaffen ein gutes Gefühl. Schließlich werden regionale Produkte während der Saison reif geerntet, helfen der Wirtschaft vor Ort und schonen die Umwelt durch kurze Transportwege. Handel und Hersteller werben deshalb gerne mit Hinweisen auf Regionalität. Aber was genau bedeutet die Angabe „regional“? Grundsätzlich müssen Regionalangaben korrekt sein, doch sind sie rechtlich kaum geregelt. Das Markengesetz erlaubt den Herstellern, Herkunftsangaben als eigenständige Marke registrieren und schützen zu lassen. Über die regionale Herkunft der Rohstoffe, Zutaten oder eine regionale Verarbeitung sagen diese Markennamen jedoch nur wenig aus. Auch ist oft nicht klar, welche Region gemeint ist und ob sie sich auf den Verarbeitungsort, den Ursprung der Rohstoffe oder nur auf die Rezeptur bezieht. Selbst bei den regionalen Herkunftszeichen der Bundesländer sind die Kriterien je nach Bundesland verschieden. Um etwa einem Produkt „Geprüfte Qualität-Thüringen“ zuspreehen zu dürfen, müssen unverarbeitete Lebensmittel wie Kartoffeln zu 100 Prozent aus Thüringen stammen, bei verarbeiteten Lebensmitteln (z.B. Konfitüre) genügen jedoch schon 50,1 Prozent.

Gesetzliche Regelungen

Gesetzlich und europaweit einheitlich geregelt sind die Kennzeichnungen „geschützte Ursprungsbezeichnung“ (g.U.), „geografisch geschützte Angabe“ (g.g.A.) und „garantiert traditionelle Spezialität“ (g.t.S.). Mit diesen Gütezeichen soll die Vielfalt der landwirtschaftlichen Produktion gefördert, Produktbezeichnungen gegen Missbrauch und Nachahmung geschützt und die Verbraucher über die besonderen Merkmale der Erzeugnisse informiert werden. Seit November 2014 ist etwa der Westfälische Pumpernickel ein offiziell in der EU geschütztes Lebensmittel und darf das g.g.A.-Siegel tragen. Danach ist Westfälischer Pumpernickel ein „schwarzes oder sehr dunkles Vollkornbrot aus Roggenschrot ohne Kruste“ und hat einen „sehr typischen herb-süßen Geschmack“. Er muss aus dem „Gebiet des Landschaftsverbandes Westfalen-Lippe ohne den Kreis Lippe“ stammen. Als „hervorstechende objektive Besonderheiten“ des Westfälischen Pumpernickels gelten demnach, dass er nur aus Roggen besteht und mindestens 16 Stunden gebacken wird.

Geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

Die „geschützte Ursprungsbezeichnung“ garantiert, dass die gesamte Produktion eines Produkts (Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung) in einem bestimmten geographischen Ge-

biet und nach anerkannten und festgelegten Verfahren erfolgte. Produkte mit geschützter Ursprungsbezeichnung sind zum Beispiel Feta, Allgäuer Emmentaler und Parma-Schinken.

Geografisch geschützte Angabe (g.g.A.)

Für die Herkunftsbezeichnung „Geschützte geographische Angabe“ reicht es aus, wenn mindestens eine der Produktionsstufen im genannten Gebiet stattgefunden hat. Das Fleisch für einen Schwarzwälder Schinken muss also nur im Schwarzwald geräuchert oder Gurken im Spreewald eingelegt werden. Weitere Produkte mit diesem Gütezeichen sind zum Beispiel Lübecker Marzipan, Dresdner Stollen, Thüringer Rostbratwurst und Kölsch.

Garantiert traditionelle Spezialität (g.t.S.)

„Garantiert traditionelle Spezialität“ dürfen Produkte heißen, die nach einer traditionellen Rezeptur oder einem traditionellen und anerkannten Herstellungsverfahren gefertigt wurden. Das geographische Gebiet spielt bei dieser Bezeichnung keine Rolle. Als „garantiert traditionelle Spezialität“ eingetragene Produkte sind zum Beispiel Mozzarella, Serrano-Schinken und Pizza Napoletana. Bislang gibt es keine Produkte aus deutscher Herstellung, die in dieser Kategorie registriert sind.



Fotos: fotolia, Kommission der Europäischen Gemeinschaften

Regionalfenster

Über die beschriebenen gesetzlichen Regelungen hinaus gibt es seit Januar 2014 das „Regionalfenster“, initiiert durch das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz. Hersteller können das Regionalzeichen freiwillig auf ihren Produkten nutzen. Die deklarierte Region muss kleiner als Deutschland sein und durch die Angabe des Landkreises, des Bundeslandes oder einem Kilometer-Radius angegeben werden. Das Regionalfenster versteht sich jedoch nicht als Gütesiegel. Allein der regionale Aspekt der Herkunftsangabe stehe im Vordergrund. Verbraucher

können auf dem Regionalfenster erkennen, wie viel Prozent aller Zutaten aus der Region kommen. Der Ort der Verarbeitung muss ebenfalls genannt werden. Auch wenn Saatgut oder Futtermittel zu 100 Prozent aus der Region stammen, kann dies angegeben werden. Monoprodukte müssen zu 100 Prozent aus der betreffenden Region stammen. Wird zum Beispiel ein Sack Kartoffeln mit dem Regionalfenster beworben, müssen sämtliche Kartoffeln in der Region angebaut worden sein. Bei zusammengesetzten Lebensmitteln müssen die Hauptzutat und die sogenannten wertgebenden Zutaten aus der gekennzeichneten Region stammen. Mindestens 51 Prozent des Produktge-

wichts müssen aus regionaler Herkunft sein. So muss etwa bei Weizenbrot, das mindestens 90 Prozent Weizenmehl enthält, der Weizen komplett aus der Region kommen, während Hefe, Salz und weitere Zutaten überregional bezogen werden können. Bei einem Mehrkornbrot, das zu 40 Prozent aus Dinkel der Region besteht, muss auch die folgende Zutat, wie beispielsweise Roggen, aus der Region stammen. Bei Fleisch und Fleischprodukten gilt: Die Tiere müssen nicht von der Geburt bis zur Schlachtung in der genannten Region verbringen. Lediglich die Mast beziehungsweise der letzte Teil davon muss in der Region stattfinden. 

Text: Britta Kunz



Die EU-Gütezeichen bürgen für die Qualität hochwertiger landwirtschaftlicher Erzeugnisse und Lebensmittel