



Geschützte Bayerische Spezialitäten:

- Abensberger Spargel,
Abensberger Qualitätsspargel (g.g.A.)
- Aischgründer Karpfen (g.g.A.)
- Allgäuer Bergkäse (g.U.)
- Allgäuer Emmentaler (g.U.)
- Allgäuer Sennalpkäse (g.U.)
- Bamberger Hörnla, Bamberger Hörnle,
Bamberger Hörnchen (g.g.A.)
- Bayrisch Blockmalz, Bayrischer Blockmalz,
Echt Bayrisch Blockmalz,
Aecht Bayrischer Blockmalz (g.g.A.)
- Bayerische Breze, Bayerische Brezn,
Bayerische Brez'n, Bayerische Brezel (g.g.A.)
- Bayerischer Meerrettich (g.g.A.)
- Bayerisches Bier (g.g.A.)
- Bayerisches Rindfleisch,
Rindfleisch aus Bayern (g.g.A.)
- Fränkischer Grünkern (g.U.)
- Fränkischer Karpfen, Frankenkarpfen,
Karpfen aus Franken (g.g.A.)
- Fränkischer Spargel, Franken-Spargel,
Spargel aus Franken (g.g.A.)
- Heumilch (g.t.S.)
- Hofer Bier (g.g.A.)
- Hofer Rindfleischwurst (g.g.A.)
- Hopfen aus der Hallertau (g.g.A.)
- Kulmbacher Bier (g.g.A.)
- Mainfranken Bier (g.g.A.)
- Münchener Bier (g.g.A.)
- Nürnberger Bratwürste,
Nürnberger Rostbratwürste (g.g.A.)
- Nürnberger Lebkuchen (g.g.A.)
- Obazda, Obatzter (g.g.A.)
- Oberpfälzer Karpfen (g.g.A.)
- Reuther Bier (g.g.A.)
- Schaf-Heumilch (g.t.S.)
- Schrobenhausener Spargel, Spargel aus
dem Schrobenhausener Land, Spargel aus
dem Anbaugebiet Schrobenhausen (g.g.A.)
- Schwäbische Maultaschen,
Schwäbische Suppenmaultaschen (g.g.A.)
- Schwäbische Spätzle, Schwäbische Knöpfle (g.g.A.)
- Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch (g.g.A.)
- Spalt Spalter (g.U.)
- Weißlackter, Allgäuer Weißlackter (g.U.)
- Ziegen-Heumilch (g.t.S.)

BAYERNS GÜTESIEGEL FÜR PRODUKTE MIT TIERWOHL UND NACHHALTIGKEIT



*Monika Simon
Expertin für regionale
Erzeugnisse und Bio-Siegel*

Kennzeichnungen von Lebensmitteln durch Siegel gibt es viele. Doch nur wenige bürgen tatsächlich auch für eine nachhaltige, tiergerechte und regionale Vielfalt. Die LfL ist mit dem Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte im Auftrag des Freistaats die oberste Kontrollbehörde für geschützte bayerische Herkunftsbezeichnungen und Spezialitäten sowie die gesamte Ökologische Land- und Ernährungswirtschaft Bayerns. Damit wacht das Institut über die rechtmäßige Verwendung der Labels in diesen Bereichen. Auch beim neuen bayerischen Bio-Siegel hat es die Systemkontrolle übernommen. Das „Bayerische Bio-Siegel“ garantiert dem Verbraucher weit über die EG-Öko-Verordnung hinausgehende Standards unter anderem zum Tierwohl und eine regionale, rein bayerische Produktionskette.





Regionale Bioäpfel auf einem Bauernmarkt



Monika Simon

»Beim bayerischen Bio-Siegel wird die Regionalität mit dem biologischen Anbau kombiniert. Produkte mit diesem Siegel kommen aus Bayern und gleichzeitig gelten die besonders strengen Kriterien der Öko-Anbauverbände.«

Auf dem Lebensmittelmarkt kursiert eine Vielzahl von Siegeln und Labels. Manchmal dienen diese Siegel lediglich reinen Werbezwecken und verwirren nur. Im besten Fall aber sind sie echte Gütesiegel und stehen unter anderem für Qualität statt Quantität, für regionale Spezialitäten statt standardisierte Nahrungsmittel, für handwerkliche Tradition statt industrieller Massware. Im Rahmen einer europaweiten Qualitätspolitik hat sich die EU schon vor Jahren den weitreichenden Schutz spezieller europäischer Lebensmittel gegenüber dem globalen Markt auf die Fahnen geschrieben. Seither gibt es zahlreiche EU-Verordnungen zur ökologischen Landwirtschaft und zu den sogenannten „Geschützten Herkunftsbezeichnungen und garantiert traditionellen Spezialitäten“. Diese Verordnungen schützen nicht nur die Produktnamen weltweit und schreiben Kriterien fest, die jeweils für die einzelnen Gütesiegel eingehalten werden müssen. Sie verpflichten darüber hinaus alle Staaten der Union zu einer engmaschigen Kontrolle sämtlicher gelabelter Lebensmittel. Dem Freistaat Bayern, vertreten durch das Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, fiel damit schon vor Jahren

eine anspruchsvolle Kontrollpflicht zu. Ausführendes Organ hierfür ist das an der LfL angesiedelte Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte.

Mehr als ein Marketinginstrument: Geschützte Herkunftsbezeichnungen und Spezialitäten

Die EU schützt seit 1992 mit insgesamt drei unterschiedlichen Qualitäts-Siegeln Erzeugung, Herstellung und Verarbeitung von Produkten aus Europa. Neben einer Würdigung unterschiedlicher Aspekte im Herstellungsprozess werden außergewöhnliche Traditionen und die Qualität im Zusammenhang mit der Region betont. Zwei Herkunftssiegel – die geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) und die geschützte geografische Angabe (g.g.A.) – stellen die besondere Verbundenheit zur Erzeugerregion in den Fokus, während das dritte Logo – die garantiert traditionelle Spezialität (g.t.S.) – auf ein traditionelles Herstellungsverfahren abzielt.

Die Siegel sind weit mehr als ein reines Marketinginstrument. Sie ermöglichen den Aufbau regionaler Wertschöpfungsketten und kommen den aktuellen Verbrauchervünschen nach regionaler Herkunft entgegen. Viele bayerische Landwirte und Unternehmen nutzen die Möglichkeit, die Einzigartigkeit ihrer Produkte unter den EU-Schutz zu stellen. Derzeit gibt es 33 geschützte

Bioqualität direkt vom Erzeuger



bayerische Spezialitäten, ein gewichtiger Teil davon ist tierischen Ursprungs, vom Aischgründer Karpfen und Bayerischem Rindfleisch, über Nürnberger Rostbratwurst und Hofer Rindfleischwurst bis zur Heumilch, dem Allgäuer Bergkäse und Weißlacker. Und weitere Produkte befinden sich im Antragsverfahren.

Mit dem Bayerischen Bio-Siegel ökologisch, regional und dem Tierwohl verpflichtet

Dank EU-Bio-Siegel wurde „Bio“ für ganz Europa einheitlich, die Regionalität ging dabei aber ein wenig verloren. Das Bayerische Bio-Siegel bringt seit 2015 diese Regionalität wieder ins Spiel. Träger des Bio-Labels ist der Freistaat. Auch hier ist die LfL mit ihrem Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte zuständig, wobei die Kontrollen über private Kontrollstellen erfolgen. Das

Institut übernimmt die Systemkontrolle, Koordination und Vollzugsabwicklung beim Bayerischen Bio-Siegel. Das Bio-Label aus Bayern steht für ein höheres Niveau im Vergleich zur EG-Öko-Verordnung, da die strengeren Regeln der Öko-Anbauverbände Bioland, Naturland, Biokreis und Demeter gelten. Das kommt auch dem Tierwohl zu Gute. Vorgeschrieben sind zum Beispiel extensivere Haltung durch niedrigere Obergrenzen beim Tierbesatz je Hektar, mindestens 50 Prozent eigenerzeugte Futtermittel sowie ein erheblicher Futtermittelanteil aus dem Grünland. Die bisherigen Erfolge können sich sehen lassen: Seit Jahren gibt es ein dynamisches Wachstum des Ökolandbaus. Jüngst wurde die Marke von 10.000 Biobetrieben in Bayern überschritten. Im Rahmen des neuen Landesprogramms „BioRegio 2030“ soll das Bayerische Bio-Siegel noch stärker bekannt gemacht und die

Marktpotenziale von hochwertigen regionalen Bioprodukten aus Bayern noch besser ausgeschöpft werden. Ehrgeiziges Ziel von BioRegio 2030 ist unter anderem, 30 Prozent der bewirtschafteten Fläche in Bayern bis 2030 auf Öko umzustellen.



Regional ist top: Eier, Butter und Milch

Übersicht über die Siegel und Logos, die im Kontrollvollzug durch das Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte der LfL eine Rolle spielen („Kontrolle der Kontrolle“ bei den Erzeugern und Herstellern von Produkten mit diesen Siegeln und Logos)



EU-Bio-Logo

Für die Kennzeichnung von Erzeugnissen, die sowohl alle Anforderungen der EG-Öko-Verordnung erfüllen als auch bei allen Erzeugungs- und Aufbereitungsvorgängen dem Kontrollverfahren unterlagen.



Staatliches Bio-Siegel

Bundeseinheitliches Zeichen für ökologisch erzeugte Produkte, die nach den Anforderungen der EG-Öko-Verordnung hergestellt werden. Verwendung nur zusätzlich zum EU-Bio-Logo.



Bayerisches Bio-Siegel

Das Bayerische Bio-Siegel setzt nicht nur höhere Standards als die EG-Öko-Verordnung, es kennzeichnet diese hochwertigen Produkte aus ökologischem Anbau auch mit einer nachvollziehbaren Herkunft aus Bayern.



g.g.A.-Logo

Bei der geschützten geografischen Angabe (g.g.A.) muss mindestens einer der Produktionsschritte Erzeugung, Verarbeitung oder Zubereitung in der betreffenden Gegend, dem Ort oder Land stattfinden.



g.U.-Logo

Bei der geschützten Ursprungsbezeichnung (g.U.) finden sowohl Erzeugung (das heißt auch die Rohstoffherzeugung), Verarbeitung sowie die Zubereitung in der betreffenden Gegend, dem Ort oder Land statt.



g.t.S.-Logo

Die garantiert traditionelle Spezialität (g.t.S.) gibt einen Hinweis auf traditionelle Produktionsmethoden und Rezepte, die sich deutlich von anderen gleichartigen Erzeugnissen unterscheiden. Dabei besteht kein Herkunftsbezug zu einer bestimmten geografischen Region. Traditionell bedeutet mindestens 30 Jahre.

