



Schwäbisch-Hällisches  
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.

## HINTERGRUNDBEITRAG

# DIE EU SCHÜTZT UNSER KULINARISCHES ERBE

Was sich hinter den Abkürzungen g.U., g.g.A. sowie g.t.S. verbirgt und warum sich Verbraucher auf die Siegel verlassen können

„Der Supermarkt von heute ist ein Schaufenster von Spezialitäten aus aller Welt. Immer gefragter sind heimische Produkte, die mehr und mehr Platz im Warensortiment einnehmen. Das Angebot wird immer größer und damit unübersichtlicher. Verbraucher haben die Qual der Wahl: Wie erkenne ich eigentlich, ob es sich bei dem Lebensmittel um das Original handelt, ob die Botschaft den Tatsachen entspricht? Eine Einordnung anlässlich des Weltverbrauchertags am 15. März.

Zertifizierungen sind ein wichtiger Qualitätsindikator, doch der Dschungel an Gütesiegeln wird immer unübersichtlicher. Was steckt hinter den EU-Herkunftszeichen „geschützte geografische Angabe g.g.A.“ und „geschützte Ursprungsbezeichnung g.U.“ sowie dem EU-Qualitätszeichen „geschützte traditionelle Spezialität g.t.S.“?

Ob Kürbiskernöl aus Österreich, Champagner aus Frankreich oder Feta aus Griechenland: Viele traditionelle Produkte aus Europa sind unmittelbar mit einer ganz bestimmten Region, einer Rezeptur und genau festgelegten Zutaten verknüpft. Ihre verbürgte Herkunft und ihre hohe Qualität machen sie einzigartig – und zwar weltweit. Dass solche regionaltypischen Produkte etwas ganz Besonderes sind, als Originale bewahrt und vor Nachahmung geschützt werden müssen, hat die EU bereits im Jahr 1992 erkannt und die beiden Herkunftsschutzzeichen „g.g.A.“ und „g.U.“ eingeführt.

Produkte, die das „g.g.A.“-Zeichen tragen, müssen in der genannten Region und getreu traditioneller Verfahren hergestellt und verarbeitet werden. Die Rohstoffe müssen nicht unbedingt aus der Region stammen. Bei einer Reihe von Spezialitäten wie bei Schwäbisch-Hällischem Qualitätsschweinefleisch g.g.A., das 1998 das EU-Siegel erhalten hat, ist dies dennoch der Fall.

Spezialitäten, die das „g.U.“-Schutzzeichen tragen, müssen ausnahmslos in einer Region erzeugt, verarbeitet und hergestellt werden. Auch alle Roh- und Inhaltsstoffe müssen aus der genannten Region stammen. Dies ist beispielsweise bei Fränkischem Grünkern g.U. oder Allgäuer Emmentaler g.U. der Fall.

Das Gütezeichen „g.t.S.“ bezieht sich nicht auf einen geografischen Ursprung, sondern hebt die traditionelle Zusammensetzung des Produkts oder ein traditionelles Herstellungs- und/oder Verarbeitungsverfahren hervor. Der Produktionsprozess ist an kein Gebiet gebunden, entscheidend ist allein, dass dem traditionellen Rezept oder Herstellungsverfahren gefolgt



BÄUERLICHE  
ERZEUGERGEMEINSCHAFT  
SCHWÄBISCH HALL



Kampagne finanziert  
mit Fördermitteln  
der Europäischen Union





Schwäbisch-Hällisches  
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.

wird. Zu dieser Kategorie gehören beispielsweise Heumilch g.t.S., die in Deutschland, Österreich und anderen Ländern geschützt ist.

Die regionalen Spezialitäten sind das Spiegelbild einer lebendigen kulinarischen Kultur. Dieses Erbe gilt es nicht nur aus kulturellen, sondern auch aus wirtschaftlichen Gründen zu erhalten, zu nutzen und weiter zu entwickeln. Das unverwechselbare Geschmackserlebnis auf höchstem Qualitätsniveau garantieren strenge Prüfverfahren und regelmäßige Kontrollen. Sobald eine Spezialität g.g.A.- bzw. g.U.-zertifiziert ist, steht sie unter regelmäßiger Beobachtung und Kontrolle, um den hohen Qualitätsansprüchen der Europäischen Union weiterhin gerecht zu werden.

Bei der Erzeugung von Schwäbisch-Hällischem Qualitätsschweinefleisch g.g.A., welches bereits intern streng kontrolliert wird, überwacht das dafür akkreditierte Institut Lacon im Auftrag direkt bei den Herstellern und Produzenten die genaue Einhaltung der Spezifikationen. Lacon wiederum wird vom Regierungspräsidium Stuttgart überwacht – die Kontrolle der Kontrolle. Die Prüfungen finden mindestens einmal im Jahr statt, die Kontrollart ist vergleichbar mit der Öko-Kontrolle.

Für Verbraucher sind die EU-Herkunftszeichen klare Signale: Hier kann unbesorgt zugreifen, wer echten Genuss mit Heimatverbundenheit und aus eindeutiger Herkunft schätzt. Zudem steht der Spezialitätenschutz für Handwerkskunst und Tradition, für Lebensmittel mit Geschmack und Geschichte. Die ist bei den Schwäbisch-Hällischen bemerkenswert: Die Landrasse ist in den Jahren 1820/21 begründet worden und damit die älteste Deutschlands. Auf die lange Tradition berufen sich die Hohenloher Bauern, die mit ihren Schweinen Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A. erzeugen.

Im englischsprachigen Raum übrigens wird g.g.A. mit „protected geographical indication (PGI)“ bezeichnet, g.U. mit „protected designation of origin (PDO)“ und g.T.S. mit „traditional speciality guaranteed (TSG)“. Aber das ist im Grunde nicht wichtig. Die Siegel – blau-gelb für g.g.A., rot-gelb für g.U. sowie gelb-blau für g.t.S. – sind europaweit ein Signal für Lebensmittel von besonderer Qualität.

Alle EU-weit geschützten Spezialitäten sowie Anträge auf EU-Siegel finden Verbraucher in der Datenbank: <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>

### ZUR INFORMATION

Die Informationskampagne „Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A. direkt vom Bauern – EU-garantierter Genuss“ wird von der Europäischen Union gefördert. Der Inhalt dieser Pressemitteilung gibt allein die Meinung des Autors wieder, der allein für den Inhalt verantwortlich ist. Die Europäische Kommission haftet nicht für die etwaige Verwendung der darin enthaltenen Informationen.



BÄUERLICHE  
ERZEUGERGEMEINSCHAFT  
SCHWÄBISCH HALL



Kampagne finanziert  
mit Fördermitteln  
der Europäischen Union





Schwäbisch-Hällisches  
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.

### ABBILDUNGEN:

[http://www.haellisch.de/images/pressarchive/images/pm\\_direktvombauern.jpg](http://www.haellisch.de/images/pressarchive/images/pm_direktvombauern.jpg)

Schwäbisch-Hällische Eichelmastrschweine auf der Weide

[http://www.haellisch.de/images/Logo\\_ggA\\_4c.png](http://www.haellisch.de/images/Logo_ggA_4c.png)

EU-Siegel „geschützte geografische Angabe“

[http://www.haellisch.de/images/Logo\\_gU.png](http://www.haellisch.de/images/Logo_gU.png)

EU-Siegel „geschützte Ursprungsbezeichnung“

[http://www.haellisch.de/images/Logo\\_gtS.png](http://www.haellisch.de/images/Logo_gtS.png)

EU-Siegel „geschützte traditionelle Spezialität“

### LOGOS DER KAMPAGNE

[http://www.haellisch.eu/images/pressarchive/images/sh\\_mit\\_gga\\_siegel.png](http://www.haellisch.eu/images/pressarchive/images/sh_mit_gga_siegel.png)

[http://www.haellisch.eu/images/pressarchive/images/geschuetzte\\_geografische\\_angabe.png](http://www.haellisch.eu/images/pressarchive/images/geschuetzte_geografische_angabe.png)

[http://www.haellisch.eu/images/pressarchive/images/enjoy-signature\\_en.png](http://www.haellisch.eu/images/pressarchive/images/enjoy-signature_en.png)

[http://www.haellisch.eu/images/pressarchive/images/kampagne\\_finanziert\\_mit.png](http://www.haellisch.eu/images/pressarchive/images/kampagne_finanziert_mit.png)

04.03.2017

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

V. i. S. d. P.: tak

### BEI RÜCKFRAGEN WENDEN SIE SICH AN

Rudolf Bühler

Telefon 07904 / 97970

sekretariat@besh.de

[www.haellisch.eu](http://www.haellisch.eu)

[www.facebook.com/haellisch](https://www.facebook.com/haellisch)



Der Inhalt dieses Briefpapiers gibt allein die Meinung des Autors wieder, der allein für den Inhalt verantwortlich ist. Die Europäische Kommission haftet nicht für die etwaige Verwendung der darin enthaltenen Informationen.



BÄUERLICHE  
ERZEUGERGEMEINSCHAFT  
SCHWÄBISCH HALL



Kampagne finanziert  
mit Fördermitteln  
der Europäischen Union

