

Geo-Erzeugnisse

Chance und Instrument für die ländliche Regionalentwicklung

von Rudolf Bühler

Was haben Champagner, Roquefort-Käse, Gorgonzola, Allgäuer Bergkäse, Spreewaldgurken, San Daniele-Schinken, Nürnberger Rostbratwürste, Südtiroler Speck und Schwäbisch-Hällisches Schweinefleisch gemeinsam? Sie stammen aus einer definierten Herkunftsregion und werden in traditioneller Art und Weise, in bestmöglicher Qualität und nach von den Erzeugern festgelegter Rezeptur hergestellt. Ihnen gemeinsam ist auch: Sie sind nach der EU-Geo-Verordnung 2081/92 geschützte geographische Erzeugnisse. Dieses agrar- und regionalpolitische Instrument wurde bislang von der deutschen Agrarszene noch nicht entdeckt. Es bietet jedoch nachhaltige Perspektiven für die ländliche Regionalentwicklung und für bäuerliche Erzeuger.

Die EU-Geo-Verordnung 2081/92 ist wie die EU-Bio-Verordnung 2092/91 eine klare Rechtsnorm für die Erzeugung und Kennzeichnung traditioneller Agrarerzeugnisse und sie ist ebenso wie diese ein gleichwertiger Teil der EU-Qualitätspolitik. Im agrarpolitischen EU-Förderrahmen wird sie der Zweiten Säule zugeordnet.

Schutzsysteme für traditionelle Agrarprodukte mit geographisch gesicherter oder regionaler Herkunft in Frankreich (AOC) und Italien (DOC) schon eine lange Tradition. Die gesetzliche Grundlage zur AOC in Frankreich, der „*appellation d'origine*“, geht zurück auf das Jahr 1904 und wurde 1955 vom Wein auf andere traditionelle Agrarprodukte mit besonderer Qualität und geographischem Bezug wie Käse übertragen. Diese Gesetzesnorm hat erst die Grundlage dafür geschaffen, dass sich Agrarerzeugnisse wie Champagner oder Roquefort-Käse zu legendären Spezialitäten mit weltweitem Ruf entwickeln konnten. Sie wurden dadurch vor billiger Nachahmung geschützt; Investitionen in das Produkt hinsichtlich Qualität und Vermarktung wurden dadurch erst möglich.

Bekanntlich hat in Frankreich die Esskultur Tradition und mithin auch historisch einen deutlich höheren Stellenwert als hierzulande. Die frühe Gesetzgebung zum Schutz der regionalen Agrarspezialitäten ist ein Ausfluss dieser Kultur und aus ihr leitet sich auch das Schutzbedürfnis für authentische und regionale Erzeugnisse und deren bestmögliche landbauliche wie handwerkliche Herstellung ab. Im Rahmen der Harmo-

nisierung der EU-Gesetzgebung wurde nun 1992 durch die EU-Geo-Verordnung Nr. 2081 diese Rechtsnorm auf sämtliche Mitgliedsstaaten innerhalb der Europäischen Gemeinschaft übertragen, mit Vorgabe einer jeweiligen nationalen Anwendung dieser Verordnung. In Deutschland ist es seit August 1993 möglich, Geo-Erzeugnisse zur Anmeldung und schließlich zur Registrierung vor die EU-Kommission zu bringen.

Herkunft plus Qualität

Es ist ein weit verbreiteter Irrtum, dass Geo-Produkte lediglich ihre Herkunft ausweisen müssen. Geist der Verordnung ist es, Herkunft und Qualität zu verbinden, wobei die Qualitätsnormen für das jeweilige Produkt in einem Pflichtenheft aufgelistet werden und mit der Eintragung in das EU-Register nach der EU-Geo-Verordnung 2081/92 die für alle Erzeuger verbindliche und gesetzliche Grundlage erlangen. Ein Geo-Erzeugnis kann also auch durchaus „Bio“ zur Grundlage haben und darüber hinaus weiter gehenden Richtlinien unterliegen für dessen Verarbeitung, den Reifeprozess usw. und natürlich für die eindeutig definierte regionale Herkunft. Es bleibt mithin dem jeweiligen Konsortium (Zusammenschluss der Erzeuger) überlassen, wie eng die Qualitätsrichtlinien definiert werden. Auf alle Fälle müssen sie mindestens dem überlieferten Rezept des Produkts entsprechen. Das Gerüst der Qualitätssicherungsmaßnahmen sowie deren Umsetzung durch regelmäßige

neutrale Kontrollen der Erzeuger sind bei der Anmeldung eines Geo-Produkts mitzuliefern.

Die seitens der EU vorgeschriebenen Kontrollauflagen entsprechen denen der Bio-Verordnung. Das heißt, dass die nationalen Behörden zuständig sind und ihrerseits Institute zur Kontrolle beleihen können. In Baden-Württemberg ist derzeit allein das „Lacon-Institut“ für Geo-Kontrollen beleihen und berechtigt, solche durchzuführen. Jeder teilnehmende Erzeuger hat sich einer jährlichen Betriebskontrolle zu unterziehen. Zusätzlich gibt es jährlich ein „Systemaudit“ für das Konsortium, um Erzeugung- und Absatzmengen sowie die Dokumentation des Systems auf allen Stufen abzugleichen.

Neben der „geschützten geographischen Herkunftsangabe“ (g.g.A.) und „geschützten Ursprungsbezeichnung“ (g.U.) sieht die Verordnung noch eine Norm als „Garantiert traditionelle Spezialität (g.t.S.)“ vor, die in ihrer rechtlichen Wirkung und Bedeutung für die ländliche Regionalentwicklung jedoch als nachrangig zu betrachten ist und hier nicht weiter behandelt werden soll.

Sie ist weder an eine regionale Herkunft noch an eine konkrete Gruppe von Erzeugern gebunden.

Wesentlicher Unterschied zum Markenrecht ist nun, dass für die Eintragung eines Geo-Erzeugnisses immer nur eine Gruppe von Erzeugern oder Verarbeitern antragsberechtigt ist, nicht jedoch eine Einzelperson oder Firma. Im deutschen Markenrecht können bekanntlich einzelne Personen, Firmen oder Organisationen Namensrechte erwerben, bei der EU-Geo-Verordnung ist es immer das „Kollektiv“ der Antragsteller. Dieses „Kollektiv“, oder allgemeinsprachlich „Konsortium“ genannt, ist nach Eintragung dann auch Ansprechpartnerin und Sachwalterin für das betreffende Erzeugnis gegenüber der EU-Kommission. Das Konsortium zeichnet ferner für die Durchführung der Kontrollen vor Ort verantwortlich. Änderungen bzw. Ergänzungen an der Spezifikation können grundsätzlich nur vom Konsortium als zuständigem Ansprechpartner bei der EU-Kommission eingereicht werden. Als Beispiele können unter anderem das „Consortio Procuato de Parma“ und das „Consortium Südtiroler Speck“ genannt werden

Abb. 1: Zwei Arten von Geo-Erzeugnissen

Der Schutz von geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen ist in der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92, der Schutz garantiert traditioneller Spezialitäten in der Verordnung (EWG) Nr. 2082/92 detailliert geregelt. Grundsätzlich können zum menschlichen Verzehr geeignete Agrarerzeugnisse und Lebensmittel wie zum Beispiel Bier, Käse, Fleisch und Fleischerzeugnisse, Obst und Gemüse oder Teigwaren zum Schutz angemeldet werden. Wein und Spirituosen sind von den Verordnungen ausgenommen, da hier separate Regelungen bestehen.



■ Geschützte geographische Angabe (g.g.A.)

Hier handelt es sich um Agrarerzeugnisse und Lebensmittel, bei denen mindestens eine Verbindung zwischen dem namensgebenden Herkunftsgebiet und einer der Produktionsstufen besteht. Das bedeutet, dass die Produkte in dem begrenzten geographischen Gebiet erzeugt und/oder verarbeitet und/oder hergestellt werden. Ebenso kann es sich um ein Erzeugnis mit einem besonderen Renommee handeln.

Ein Beispiel für ein Produkt mit geographisch geschützter Angabe ist Steirisches Kürbiskernöl, das seit dem 18. Jahrhundert aus steirischen Kürbiskernen in einem sanften Verfahren gepresst wird.

Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch ist ebenfalls als g.g.A. geschützt. Das Fleisch der Rasse unterscheidet sich hinsichtlich Farbe und Geschmack sowie der Marmorierung des Schinkens von anderen Schweinefleisch-Produkten.



■ Geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

Die Anforderung an ein in dieser Kategorie geschütztes Produkt sind höher als bei der g.g.A. Bei der geschützten Ursprungsbezeichnung muss nämlich der Nachweis erbracht sein, dass das Agrarerzeugnis oder Lebensmittel in einem begrenzten geografischen Gebiet nicht nur erzeugt, sondern auch verarbeitet und hergestellt wird. Somit verdankt das Produkt seine Qualität und seine Eigenschaften nahezu ausschließlich einer bestimmten Region.

Produkte wie Lüneburger Heidschnucken oder Roquefort-Käse sind als Ursprungsbezeichnungen geschützt. Die Lüneburger Heidschnucke trägt als „natürlicher Wärter“ seit Jahrhunderten zur Pflege und Erhaltung der Heidelandschaft bei. Und schon die Römer schätzten die Vorzüge von Roquefort als halbfesten Schnittkäse, der aus reiner Schafsmilch gewonnen wird.

oder die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, welche neben anderen Aktionsfeldern die Aufgaben und die Funktion als Konsortium für die Erzeuger des „Schwäbisch-Hällischen Qualitätsschweinefleisches g.g.A.“ wahrnimmt.

Das betreffende Konsortium nimmt also die strategische Schlüsselposition im wirtschaftlichen Geschehen und bei der Qualitätspolitik für das jeweilige Erzeugnis ein. Dieser Sachverhalt eröffnet wiederum große Chancen für die jeweiligen Erzeuger aus einer Region: Aus regionalentwicklungspolitischer Sicht ist demnach ein regionales Erzeuger-Konsortium als Antragsteller immer einem nationalen Fachverband (z.B. Verband der Milchindustrie) vorzuziehen. Nach dem Subsidiaritätsprinzip sollte dieses so nah wie möglich bei den Erzeugern selbst angesiedelt werden, um den Wertschöpfungstransfer in die jeweilige Region sicherzustellen und Qualitätsansprüche an das Erzeugnis nicht durch industrielle Einflüsse verwässern zu lassen. Bevorzugte Organisationsformen wären also Erzeugergemeinschaften oder landwirtschaftliche Vereine sowie GmbH's, sofern sie sich mehrheitlich in bäuerlicher Hand befinden.

Gut für Erzeuger und Verbraucher

Es wäre zu kurz gedacht, wenn man nun in der Wirkung einer Eintragung nur an die Rechtssicherheit für die Erzeuger denkt. Grundsätzlich wirkt die EU-Geo-Verordnung 2081/92 in zwei Richtungen: Schutz des Erzeugerkollektivs einerseits und Verbraucherschutz im Sinne von Produktsicherheit und Qualitätsversprechen andererseits.

Für die Verbraucherschaft bietet die Kennzeichnung eines Geo-Erzeugnisses die Sicherheit, dass drin ist was draufsteht. Billige Plagiate „nach Art ...“ sind verboten, jegliche Anlehnung an das echte Erzeugnis kann nach dem Lebensmittelgesetz strafrechtlich verfolgt werden. Von Seiten der EU-Qualitätspolitik ist hier dieselbe Stringenz wie bei der EU-Bio-Verordnung 2092/91 vorgeben.

Für die Erzeuger, welche berechtigt sind ein Geo-Produkt zu erzeugen oder herzustellen, ist sichergestellt, dass sie für ihre Arbeit und Aufwendungen den gerechten Lohn erhalten. Investitionen des Konsortiums in den Aufbau, in die Qualitätssicherung und in die Marktpflege eines Produkts sind abgesichert und werden durch die EU-Geo-Verordnung erst ermöglicht. Damit findet ein nachhaltiger Wertschöpfungstransfer in die betreffende Region mit ihren Erzeugern statt und ist dem Zugriff industriellen und internationalen Großkapitals entzogen.

Weitere komplementäre Wirkungen entstehen für die Identifikation der Bewohner einer Region mit ihrem

Naturraum, für Tourismus, Esskultur und Erzeugerkultur. Europäisches Kulturerbe wird bewahrt. Häufig dienen bedrohte alte und lokale Rassen und Pflanzenarten als Grundlage für Geo-Erzeugnisse und werden so vor dem Aussterben gesichert indem sie wieder eine wirtschaftliche Grundlage erhalten. Traditionelles Handwerk wird bewahrt, Arbeitsplätze werden geschaffen und gesichert. Es werden Investitionen in der betreffenden Region getätigt, regionale Strukturen im ländlichen Gebiet entwickelt und erhalten, nachhaltige Perspektiven für Erzeuger und Verarbeiter eröffnet.

Langwieriges Antragsverfahren

Die Antragsverfahren sind relativ langatmig und dauern von Antragstellung bis Eintragung auf dem Verordnungswege in das EU-Register der geschützten geographischen Spezialitäten mindestens drei, oft bis zu vier oder fünf Jahre. Zunächst gilt es, das Produkt aus der betreffenden Region zu identifizieren und die regionalen Grenzen für dessen Erzeugung festzulegen. Das traditionelle Herstellungsverfahren ist zu recherchieren, dieses gegebenenfalls durch zusätzliche Anforderungen an Ökologie und Qualitätssicherung zu ergänzen und die Bindung zur Region im Rahmen der Spezifikation zu beschreiben. Sodann ist ein Konsortium der Erzeuger oder Verarbeiter zu bilden. Dieses reicht den Antrag an das im Bundesgebiet zuständige Deutsche Patentamt in München (DPMA) zur Vorprüfung ein.

Hier ist nun schon gleich die größte Hürde zu überwinden, denn zu dem einzutragenden Erzeugnis holt das Patentamt von den tangierten Industrie- und Handelsverbänden sowie Bauernverbänden und Ministerien ein Votum ein. Bis dato werden in Deutschland neue Anträge immer noch allgemein als „störend“ empfunden und nicht als Chance für die betreffenden Erzeuger. Industrieverbände sehen ihren Einflussbereich gestört und versuchen Anträge entweder an sich zu ziehen oder abzulehnen. Kann diese Hürde jedoch überwunden werden und das Patentamt kommt zu einer positiven Entscheidung, wird der Antrag mit Stellungnahmen an das Bundesjustizministerium weitergeleitet, welches dann als nationale Behörde über die endgültige Weiterleitung ins EU-Antragsverfahren nach Brüssel entscheidet.

Sollte es sich herausstellen, dass auf diesem Antragsweg verbandspolitische oder industrielle Lobbyisten Einfluss zur Verzögerung oder Verhinderung einer Eintragung genommen haben, so empfiehlt es sich, stringenter juristische Mittel einzusetzen. Das hat sich in der jüngsten Vergangenheit (z.B. im Fall der Nürnberger Rostbratwürstle) bereits bestens bewährt.

Ist die Anmeldung schließlich in Brüssel eingegangen, beginnt nochmals eine sechsmonatige Anhörungs-

phase der EU-Mitgliedsstaaten. Hier kann dann aus dem Anmeldeland kein Widerspruch mehr berücksichtigt werden. Nach Ablauf dieser letzten Widerspruchsfrist steht einer Eintragung via Beschluss der EU-Kommission und auf dem Verordnungswege nichts mehr im Wege. Die Entscheidung erfolgt jeweils im Konsensverfahren und erlangt Rechtskraft durch Veröffentlichung im EU-Amtsblatt.

Politischer Handlungsbedarf

In Deutschland wurden bis dato die Chancen der EU-Geo-Verordnung 2081/92 von der agrarpolitischen Szene noch nicht in ausreichendem Maße erkannt. Weder wird die Verordnung bis heute vollständig umgesetzt, noch wird sie von Regierungsseite gefördert oder politisch unterstützt. Der stärkste Gegenwind kommt von Seiten der industriellen Milchlobby, weil sich in der Vergangenheit zu oft und zu einfach beim Mitsiegeln unter fremder Flagge gute Geschäfte machen ließen: Feta und Mozzarella wurden und werden in Deutschland und anderswo immer noch großindustriell aus Kuhmilch hergestellt, und mit geschickter Vermarktung wird der Verbraucherschaft dann vorgegaukelt, es handle sich um echte mediterrane Erzeugnisse.

Die Qualität der Erzeugnisse bleibt dabei natürlich auf der Strecke, und den Bauern in den benachteiligten mediterranen Gebieten, welche „echten“ Schafsmilch-Feta oder Büffelmilch-Mozzarella herstellen, wird der Boden unter den Füßen weggezogen. Längerfristig gesehen sind die authentischen traditionellen Erzeugnisse zum Aussterben verurteilt, wenn weiterhin billige Plagiate gesetzlich zugelassen werden. Dies bedeutet nicht nur einen Verlust an Kultur und Esskultur, sondern auch den Verlust der Einkommensgrundlage dieser Bauern, die neben der Herstellung ihrer traditionellen Produkte auch die Landschaft pflegen und erhalten.

Die Zusammenhänge und Verbindungen zwischen territorialem Geo-Erzeugnis und Förderung regionaler Entwicklung, Wertschöpfung und Identität zeigen deutlich, dass die progressiven Agrarkräfte im Lande gut daran täten, dieses Instrument der EU-Geo-Verordnung 2081/92 nicht länger unbeachtet zu lassen, sondern dafür zu sorgen, dass es in die Politik der ländlichen Regionalentwicklung aufgenommen und umgesetzt wird. Die EU-Kommission hat im Rahmen der zweiten agrarpolitischen Säule Fördermittel für die Förderung von Geo-Produkten eingestellt. In Deutschland sucht man einen solchen Fördertopf vergebens. Es gilt nun dringend, dieses Feld für die Förderung der ländlichen Regionalentwicklung zu bestellen und die Bühne nicht länger dem industriellen Agrar-Gegenlobbyismus zu überlassen.

Anmerkungen

Weiterführende Quellen: Frank Thiedig: Spezialitäten mit geographischer Herkunftsangabe – Marketing, rechtlicher Rahmen und Fallstudien. Reihe V, Volks- und Betriebswirtschaft, Bd. 3059. Bern/ Berlin usw. 2003.

Internetadressen: www.geo-schutz.de,

www.europa.eu.int/comm/agriculture/qual

Leitfaden zur Anmeldung: www.tum.de/ml/leitfaden.pdf

Autor

Rudolf Bühler, Agraringenieur und -soziologe, Gründer und Vorsitzender der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall sowie Hohenloher Bauer mit eigenem Ökobetrieb.

Sonnenhof

74549 Wolpertshausen,

E-Mail: rudolf.buehler@besh.de

