

Pressemitteilung

Aberystwyth/Wales, 14. Juni 2016

Sprechen Sie Logo? Qualitätssiegel in der EU

Die enorme Vielzahl an Logos führt bei zahlreichen Verbrauchern zu Verwirrung. So finden sich in deutschen Supermärkten inzwischen über 300 Bio-Logos. Die EU geht mit ihren Siegeln sparsamer um. Es gibt ein EU-Biosiegel und genau drei Qualitätssiegel, die für die Qualität hochwertiger landwirtschaftlicher Erzeugnisse und Lebensmittel bürgen. Mit einem dieser begehrten Siegel, dem g.g.A.-Gütesiegel („geschützte geographische Angabe“), wurden Walisisches Lamm und Walisisches Rindfleisch von der EU-Kommission ausgezeichnet. Das Siegel bezeugt unter anderem, dass das Produkt nach verbindlichen Normen hergestellt und verarbeitet wurde.

Die geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

Dieses Gütesiegel erhalten Lebensmittel, die an einem bestimmten geografischen Ort erzeugt, verarbeitet und hergestellt werden. Zudem müssen die Produkte besondere Eigenschaften aufweisen, die sie mit dieser Region verbinden. Bekannter Vertreter ist der Parmesan: nur Käse, der die geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) „Parmigiano Reggiano“ trägt, darf unter dieser Bezeichnung verkauft werden.



Die geschützte geographische Angabe (g.g.A.)

Lebensmittel mit dem Gütesiegel der geschützten geographischen Angabe müssen eine hohe Qualität aufweisen, traditionell hergestellt werden und geschmacklich einzigartig sein. So zeichnet sich zum Beispiel Walisisches Lammfleisch durch sein besonders fein-mildes Aroma aus, im Gegensatz zu anderen Lamm-Arten.

In Deutschland wurde bisher insgesamt 49 Produkten der Schutz des g.g.A. verliehen, u.a. Schrobenshausener Spargel und Lübecker Marzipan. Bei Produkten, die dieses Gütesiegel tragen, muss mindestens eine der Produktionsstufen im Herkunftsgebiet durchgeführt worden sein: Erzeugung, Verarbeitung oder Herstellung. Bei Walisischem Lammfleisch ist es die Erzeugung, die für das Gütesiegel ausschlaggebend ist.



Die garantiert traditionelle Spezialität (g.t.S.)

Dieses Siegel können Hersteller von Produkten mit einem traditionellen Charakter beantragen. Sie müssen mindestens 25 Jahre auf dem europäischen Markt etabliert sein und sich durch ein traditionelles Herstellungs- und/oder Verarbeitungsverfahren von gleichartigen Produkten unterscheiden. Das gilt unter anderem für Serrano-Schinken, Mozzarella und Heumilch.



Anerkennung für Tradition, Qualität und Nachhaltigkeit

Im Jahr 2002 verlieh die EU Walisischem Rindfleisch den begehrten Status „geschützte geografische Angabe“ (g.g.A.), 2003 zeichnete sie zusätzlich Walisisches Lamm aus. Dieses Prädikat erhalten nur hochwertige regionale Spezialitäten aus Europa. Die gleichbleibend hohe Qualität der Produkte aus Wales hat viele Ursachen: Die Tiere wachsen in reiner Freilandhaltung auf und fressen ausschließlich saftiges Gras und wilde Kräuter, denn der saftige Graswuchs wird durch das Klima und die starken Niederschläge in Wales begünstigt. Die optimale Zusammenstellung des richtigen, möglichst proteinreichen Grases ist für die Farmer ein wichtiger Faktor. Die seit dem 14. Jahrhundert traditionellen, über Generationen weitergegebenen Zucht- und Aufzuchtmethoden sowie das Wissen der walisischen Farmer sichern die verlässlich gute Qualität des Walisischen Lammfleischs. Ein weiterer Faktor, der die EU Kommission überzeugt hat, findet sich in der Transparenz der Produktionskette von der Aufzucht über alle Herstellungsschritte bis hin zu kurzen Transportwegen und zur absoluten Rückverfolgbarkeit jedes Tieres.

Mehr Informationen zu Walisischem Lamm- und Rindfleisch (g.g.A.) und zur Verfügbarkeit finden Sie unter: <http://walisischeslamm.eu/>.

Pressekontakt:

Kristina Stuppi, Tel.: +49-(0)89-452219-26, E-mail: stuppi@move-communications.com
Katharina Kunze, Tel.: +49-(0)89-452219-25, E-mail: kunze@move-communications.com
move communications GmbH, Kistlerhofstr. 70/Geb.88, D-81379 München

