

Die Zeichen für die Erkennung von Qualität und Ursprung



Appellation d'origine contrôlée **AOC**

Garantie einer Qualität aus einem Anbaugebiet

geschützte Ursprungsbezeichnung **g.U**



geschützte geografische Angabe **g.g.A**

Garantie einer Qualität aus einer Verbindung zwischen dem Produkt und dem Erzeugergebiet



garantiert traditionelle Spezialität **g.t.S**

Garantie einer Qualität in Verbindung mit der Tradition



biologische Landwirtschaft

Garantie einer Qualität in Verbindung mit der Schonung der Umwelt und dem Tierschutz



Label rouge **LR**

Garantie einer höheren Qualität

Schon seit langem verfolgt das für die Landwirtschaft zuständige Ministerium eine Politik, die auf die Qualität und den Ursprung von landwirtschaftlichen Erzeugnissen und Nahrungsmitteln großen Wert legt. Diese Politik wurde vor mehr als einem Jahrhundert in die Wege geleitet. Die französische Systematik dieser Politik korreliert mit dem europäischen System, das seit 1991/1992 besteht.

Sie wurde vom landwirtschaftlichen Rahmengesetz vom 5.1.2006 tiefgreifend geändert, um:

- ▶ den Verbrauchern eine umfassende und klare Übersicht über das gesamte französische und europäische System der offiziellen Anerkennung der Qualität von landwirtschaftlichen Erzeugnissen und Nahrungsmitteln zu bieten;
- ▶ durch Verstärkung der staatlichen Garantie und der Kontrollen, mit denen die Legitimität des Systems gewährleistet wird, die Glaubwürdigkeit dieser Anerkennung zu steigern;
- ▶ den Erzeugern und Wirtschaftsteilnehmern die Möglichkeit zu bieten, ihre Produkte besser zu verwerten.

Die Zeichen für die Erkennung von Qualität und Ursprung

Eine staatliche garantie

Die Garantie einer Qualität in Verbindung mit dem Ursprung (kontrollierte Ursprungsbezeichnung)

AOC und AOP (g.U.) : Garantie einer Qualität aus einem Anbaugebiet

IGP (g.g.A.) : Garantie einer Qualität aus einer Verbindung zwischen dem Produkt und dem Erzeugergebiet.



Die Garantie einer Qualität in Verbindung mit der Tradition

g.t.S



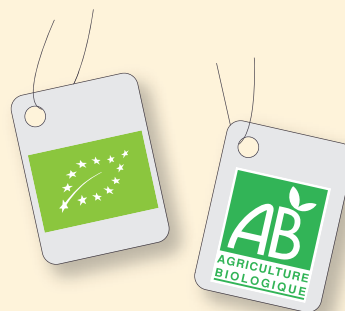
Die Garantie einer höheren Qualität

Label rouge



Die Garantie einer Qualität in Verbindung mit der Schonung der Umwelt und dem Tierschutz

biologischer Landbau



NOTA BENE

Außer diesen offiziellen Zeichen gibt es zwei andere offizielle Möglichkeiten zur Valorisierung der Produkte: die mentions valorisantes (valorisierende Vermerke) heben ein spezielles Merkmal bei der Produktion des Erzeugnisses hervor: "produit fermier" (Erzeugnis vom Bauernhof), "produit de montagne" (Erzeugnis aus den Bergen), "produits pays" (landestypisches Erzeugnis), und die démarches de certification de conformité de produits (Zertifizierungsschritte für die Produkttypkonformität) zielen darauf ab, den Herstellungsprozess eines Produkts unter Kontrolle einer Zertifizierungsstelle zu standardisieren.

Drei Grundsätze

Das System der Erkennungszeichen für Qualität und Ursprung stützt sich auf das gemeinsame Engagement des Staates und der Fachkreise (Landwirte, Verarbeiter, Händler usw.), um den Verbrauchern Produkte zu garantieren, die hinsichtlich Ursprung und Qualität ihren Erwartungen entsprechen, und um ihre Wahl zu erleichtern.

Das System beruht auf drei Grundsätzen:

1- Die Fachkreise verpflichten sich freiwillig zur Einführung einer Kontrolle der Qualität und des Ursprungs ihrer Erzeugnisse, entweder einzeln (biologischer Landbau) oder gemeinsam (die anderen Zeichen). Die Qualität eines Produkts muss durch ein Pflichtenheft definiert werden, das von den Fachkreisen ausgearbeitet und von staatlicher Seite validiert wurde. Das Pflichtenheft erläutert die Besonderheit des Produkts, das Produktionsgebiet (AOC, AOP und IGP), die Vorschriften für die Produktion, die Verarbeitung und gegebenenfalls die Abpackung und Etikettierung.

Im Rahmen des biologischen Landbaus ist die Produktionsart durch EU-Verordnungen geregelt. Die von diesen Verordnungen nicht abgedeckten Sektoren können auf Initiative der Fachkreise durch nationale Pflichtenhefte geregelt werden.

2- Die staatlichen Stellen überwachen die Anwendung des Systems

Das Landwirtschaftsministerium definiert die Politik in Sachen Lebensmittelqualität und gibt den Rahmen für das System der Erkennungszeichen von Qualität und Ursprung vor; es ist die Aufsichtsbehörde des INAO (Institut National des Appellations d'Origine, Nationales Institut für Ursprungsbezeichnungen).

Das INAO verwaltet als staatliche Einrichtung die Erkennungszeichen von Qualität und Ursprung.

Es umfasst einen ständigen Rat, nationale Branchenausschüsse (AOP-Weine, IGP-Weine, AOP-Nahrungsmittel, IGP-Nahrungsmittel - STG - Label rouge, Biologischer Landbau) und einen Rat für Zulassungen und Kontrollen. In diesen Gremien tagen Fachvertreter aus den Bereichen Produktion, Verarbeitung, Vertrieb und Verbrauch sowie qualifizierte Sachverständige und Repräsentanten der Verwaltungen.

Das INAO untersucht Anträge auf Anerkennung der AOC-AOP, IGP, STG und Label rouge, kontrolliert die Vorschriften im Hinblick auf den biologischen Landbau, überwacht sämtliche Kontrollen und schützt die Produkte gegen widerrechtliche Nutzungen.

Die Agence BIO, eine öffentliche Stelle unter Aufsicht des Ministeriums, kümmert sich um die Entwicklung und Förderung des biologischen Landbaus.

3- Regelmäßige Kontrollen erfolgen durch unabhängige, unparteiische und sachkundige Stellen

Diese kontrollieren regelmäßig die Einhaltung der Pflichtenhefte der Produkte.

Der INAO-Rat für Zulassungen und Kontrollen erstellt die allgemeinen Grundlagen für die Kontrollen, bestätigt die Kontrollpläne für die Pflichtenhefte der Qualitätsprodukte und nimmt Stellung zur Zulassung der Kontrollstellen

Vier Ziele

1- Eine bessere Valorisierung ihrer Produkte durch die Erzeuger und Wirtschaftsteilnehmer durch Wertschöpfung, Anreiz zur Entwicklung der Diversität und des typischen Charakters der Produkte.

2- Für die Verbraucher eine bessere Auswahl an hochwertigen, typischen oder umweltschonend hergestellten Nahrungsmitteln. Es sind die einzigen Erkennungszeichen, die vom Staat garantiert und anerkannt werden.

3- Ein besserer Schutz durch europäische Zeichen (g.U., g.g.A. und g.t.S.) gegen widerrechtliche Anmaßung in der Europäischen Union und in Drittländern.

4- Förderung der ländlichen Raumordnung und Strukturentwicklung und Beitrag zu:

→ der Bewahrung der Arbeitsplätze und Dynamik der ländlichen Gebiete, insbesondere durch Beteiligung der Erzeuger an gemeinsamen Projekten und deren Mobilisierung für fortschrittsorientierte gemeinsame Maßnahmen;

→ Bewahrung des lokalen Know-hows;

→ Aufrechterhaltung der Vielseitigkeit der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und damit der Biodiversität, der Vielgestaltigkeit der Landschaften und der natürlichen Ressourcen.

Auf diese Weise kann die Politik der Erkennungszeichen von Qualität und Ursprung - ob in Frankreich, in Europa oder weltweit - zur sozioökonomischen Dynamik der örtlichen Gemeinschaften beitragen.

Sie ist ein erstrangiges Instrument, um zahlreichen Ländern, insbesondere den Entwicklungsländern, die Möglichkeit zu bieten, einige ihrer traditionellen Produktionen besser zu verwerten. Frankreich unterstützt in der ganzen Welt vielfältige Schritte zur Einführung dieser Instrumente.

Es handelt sich um eine Antwort auf die Herausforderungen der nachhaltigen Entwicklung in der Landwirtschaft.

Biologischer Landbau

Der Vermerk "biologischer Landbau" bescheinigt, dass das Produkt aus einer Produktions- und Verarbeitungsweise hervorgegangen ist, das auf die natürlichen Gleichgewichte und den Tierschutz Rücksicht nimmt. Diese Punkte sind in einem sehr strengen Pflichtenheft, das systematische Kontrollen vorsieht, beschrieben. Die biologische Produktionsweise schließt den Einsatz von Syntheschemikalien und GMO aus und limitiert den Rückgriff auf Zuschlagstoffe.

Die erste offizielle Anerkennung des biologischen Landbaus geht in Frankreich auf das landwirtschaftliche Rahmengesetz von 1980 zurück.

Seit dem 1.1.2009 wurde die Harmonisierung der Produktionsbestimmungen auf EU-Ebene verstärkt, und die importierten Produkte unterliegen jetzt den gleichen Anforderungen. Frankreich hat für die Bereiche, die noch nicht harmonisiert sind (Kaninchen, Schnecken, Strauße usw.), ein französisches Pflichtenheft (CCF) geschaffen.

2001 wurde die Agence Bio gegründet, eine Arbeitsgemeinschaft, deren Aufgabe es ist, zur Entwicklung und Förderung dieser Produktionsweise beizutragen.

Eine breite Palette an frischen oder verarbeiteten biologischen Agrarprodukten und Lebensmitteln ist mit Hilfe von unterschiedlichen Vertriebskanälen erhältlich: Fachgeschäfte, Einkaufsmärkte für Nahrungsmittel, Bäckereien und Metzgereien, Korbverkauf, Direktverkauf auf dem Bauernhof, auf den (Wochenmärkten, über das Internet sowie im Gaststättengewerbe. Seit dem 1.7.2010 ist das EU-Logo auf den biologischen Erzeugnissen vorgeschrieben. Es kann von dem französischen Markenzeichen „AB“ begleitet sein, das ein wichtiger Anhaltspunkt für die Erkennung durch die Verbraucher bleibt.

Seit 2007 trägt das Institut national de l'origine et de la qualité (INAO, nationales Institut für Herkunft und Qualität) dazu bei, dass die Vorschriften zum biologischen Landbau befolgt werden.



Einige Zahlen (*)

Der biologische Landbau betrifft nahezu 16 500 Bio-Agrarbetriebe (d.h. 3,14 % aller Betriebe).

Die entsprechenden Anbauflächen belaufen sich auf 677 513 ha (d.h. 2,46% der französischen Agrarnutzfläche). Mehr als 6 000 Betriebe sind für die Verarbeitung von biologischen Erzeugnissen zertifiziert. Im Jahre 2009 lag die Gesamtzahl der Bio-Marktteilnehmer (Erzeuger, Verarbeiter, Händler und Importeure) bei mehr als 25 000.

Die Anzahl der Betriebe nimmt ständig zu, und gleichzeitig verzeichnet der Markt für die biologische Ernährung seit 10 Jahren ein Wachstum von mehr als 10% pro Jahr. Zwischen 2008 und 2009 haben die Einkäufe durch den Endverbraucher um 19% zugenommen. Der Staat begleitet diese ausgewogene Entwicklung des Angebots und der Nachfrage durch einen landesweiten Aktionsplan.

(*) Zahlen 2009

In der Europäischen Union entfallen auf den biologischen Landbau ca. 4,3% der Agrarnutzfläche und 2,9% der Landwirtschaftsbetriebe.

Beispiele



Franck Chevallier, Bio-Landwirt, Essonne

"Da ich keine chemischen Synthese-Pestizide und damit kein Unkrautvertilgungsmittel verwende, beseitige ich das Unkraut mechanisch, oft ergänzt durch manuelles Jäten. Auf diese Weise schütze ich das Grundwasser vor Verschmutzung und spare am Wasserverbrauch. Die Bewahrung der Wasserqualität ist für die Aufrechterhaltung des Ökosystems unverzichtbar."

Nicolas Verger, Bio-Gemüseanbauer, Lot et Garonne

"Wir sind Erzeuger von biologischem Obst und Gemüse. Wir bündeln die Produktionen der Landwirte aus der Region und verkaufen sie in Paris: Auberginen, Paprika, Zucchini, Karotten usw. Die Besonderheit unserer Produktion liegt in der großen Vielfalt, z.B. auch mit alten Tomatensorten. Einmal jährlich wird eine Kontrolle organisiert, um unsere Bücher, unsere Einkäufe, aber auch die Art der verwendeten organischen Düngemittel zu überprüfen. Nach der Kontrolle wird uns eine Bescheinigung ausgehändigt, die es uns erlaubt, das Markenzeichen AB anzubringen."

Anne Jézecquel, Züchterin von Legehennen, Côte d'Armor

"Ich züchte Legehennen und produziere auf den Anbauflächen des Betriebs biologisches Getreide. Die Hennen bewegen sich den ganzen Tag über im Freien und können alle ihre natürlichen Bedürfnisse befriedigen das wäre ja schön, aber hier reicht es, glaube ich, zu sagen, dass den Hennen eine natürliche Lebensweise ermöglicht wird."

Mélanie, Studentin: eine andere Beziehung zur Natur durch Bio-Produkte

"Wenn ich Bio kaufe, dann tue ich das, um die Bio-Produktion und damit eine andere Beziehung zur Natur zu unterstützen. Es stört mich nicht, meine Ernährungsweise ein wenig zu ändern, um meinen Bio-Konsum - insbesondere finanziell - zu ermöglichen."

Appellation d'origine contrôlée AOC geschützte Ursprungsbezeichnung g.U



Die AOC (Kontrollierte Ursprungsbezeichnung) bezeichnet ein Produkt, dessen Besonderheiten auf die Geografie zurückzuführen sind und dessen Produktion, Verarbeitung und Bereitung in einem eng umgrenzten geografischen Raum stattfinden. Sie ist das Ergebnis der Kombination bestimmter Produktionsweisen und eines bestimmten Erzeugerгеbiets, in dem natürliche (Klima, Boden usw.) sowie menschliche Faktoren dem Produkt einen besonders typischen Charakter verleihen.



Die AOC wird nicht geschaffen, sie bestätigt eine bestehende Produktion.

Die AOC findet Anwendung auf Weine und Spirituosen, Milchprodukte, Olivenöl, Obst und Gemüse, Fleisch, Honig usw.

Die AOC ist das älteste Gütezeichen. Die ersten gesetzlichen Formulierungen der Ursprungsbezeichnung gehen auf das Jahr 1905 zurück.



Die AOP, geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) ist die europäische Entsprechung der AOC. Sie schützt den Namen eines Produkts in allen Ländern der Europäischen Union.

Die AOP wird bei den Nahrungsmittelerzeugnissen durch die EU-Verordnung 510/2006 zum 20.3.2006 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für landwirtschaftliche agrarerzeugnisse und Lebensmittel geregelt.

Piment von Espelette, Honig aus Korsika, Kartoffeln von der Ile de Ré, grüne Linsen aus Le Puy, Bresse-Huhn, Comté, Butter aus Isigny, Brie de Meaux.

Einige Zahlen (*)

49 Milchprodukte, hauptsächlich Käse, generieren einen Umsatz von 1,5 Milliarden euros und stellen 16% der Produktion von in Frankreich gereiften Käsesorten dar, mit einem auf 187 429 Tonnen geschätzten Volumen.

42 Nahrungsmittel-AOC betreffen Obst, Gemüse, Olivenöl... und repräsentieren einen Umsatz von circa 150 Millionen euros.

(*) 2009

Die AOP wird bei den Weinen in der EU-Verordnung 1234/2007 über die gemeinsame Marktorganisation Agrarmärkte und mit Sondouwon schriften für bestimmte landwirtschaftliche (Verordnung über die "einheitliche GMO) geregelt.

Die AOP-Spirituosen unterliegt der EU-Verordnung 110/2008 zur Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung, Etikettiersowie für spirituosen und zum Schutz der geographischer Angaben.

Alsace, Champagne, Armagnac, Puligny-Montrachet, blanc fumé de Pouilly, Banyuls, Calvados, Languedoc, Patrimonio, Tavel, Bourgueil, Jurançon, Pauillac, Cognac, Chablis, Faugères.

Einige Zahlen (*)

Auf 364 AOC-Weine und AOC-Schnäpse entfallen 14 Milliarden euros, d.h. wertmäßig mehr als 80% der französischen Weinbauproduktion und 59,8% der gesamten Rebenfläche.

(*) 2009

Beispiele



Das AOC-Ölivenöl aus dem Vallée des Baux de Provence

Es handelt sich um ein Öl mit krautigem Duft, bei dem ein Hauch von roher Artischocke, grünem Apfel und frischer Mandel wahrzunehmen ist. Das Olivenöl des Vallée des Baux de Provence stammt aus einem kleinen Gebiet im Osten der Rhone, das 7 km breit und 25 km lang ist. Der steinige Boden verleiht den Oliven und dem Öl einen typischen Duft: eine Besonderheit, die 1996 durch eine AOC anerkannt wurde. "Die mehrjährige Arbeit zwischen dem INAO und den Olivenzüchtern, Confiseurs und Ölmüllern hat diese Anerkennung möglich gemacht", erklärt Jean-Pierre Lombrage, der Vorsitzende des Olivenfachverbands des Vallée des Baux. Das Öl aus dem Vallée des Baux stammt von 2 300 Erzeugern und macht 20% der nationalen Produktion aus (400 000 Liter pro Jahr). Das Pflichtenheft der AOC enthält strenge Vorgaben im Hinblick auf die Dichte der Pflanzungen und die Größe der Bäume, es untersagt das Bewässern nach der beginnenden Reife und sieht vor, dass eine Olive spätestens 6 Tage nach dem Auflesen verarbeitet werden muss. Am Ende steht eine Qualität, die regelmäßig durch Blindproben beurteilt wird: für den Verbraucher die Gewissheit, ein einzigartiges Öl zu erwerben.

Die AOC Saint-Émilion

Das Anbaugebiet des Saint-Émilion im Osten der Stadt Libourne besteht aus einem Kalkplateau, das im Süden die Dordogne überragt und im Norden von dem Flüsschen Barbanne begrenzt wird. 1999 wurde erstmals in der Welt ein Weinanbaugebiet als Kulturlandschaft in das UN-Weltkulturerbe aufgenommen. Nach Angabe der UNESCO ist das Gütezeichen Saint-Émilion "ein bemerkenswertes Beispiel für eine intakt gebliebene historische Weinbaulandschaft", in der diese Aktivität heute noch fortbesteht. Seinen außergewöhnlichen Charakter verdankt der Sain-Émilion auch der großen Diversität seiner Erzeugergebiete. So erklärt sich die Vielgestaltigkeit der Weine durch eine erstaunliche geologische Vielfalt und ein Mikroklima, das sehr gut für den Weinbau geeignet ist. Diese Kombination in Verbindung mit den sorgfältigen Herstellungsmethoden der Winzer bietet ideale Voraussetzungen für die Nährstoffversorgung und die Reifung des Merlot, der dort dominierenden Rebsorte. Die Verschiedenheit der Saint-Émilion-Weine beruht aber auch auf einer ausgeklügelten Mischung der Trauben (hauptsächlich Merlot in Verbindung mit Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon oder auch Malbec), die sich in einer Palette besonders geschätzter Geruchs- und Geschmacksnuancen entfalten kann.



Label rouge LR



Das „Label Rouge“ ist eine französische Bezeichnung für Produkte, die auf Grund ihrer Produktions- oder Herstellungsbedingungen eine höhere Qualität aufweisen als andere geläufige Produkte mit ähnlichem Charakter.

Das Label Rouge gibt es für Geflügel, Fleisch, Wurst, Milchprodukte, Meeresfrüchte, Obst und Gemüse usw.

Gelbe Poularde, Eier von freilaufenden Hühnern, Sardinenkonserven, Tränkerkälber, gekochter Schinken, Schokoladenschaumcreme, Kirnbutter, geräucherte Schindel, usw.

Das Prinzip des Labels wurde im Landwirtschaftsrahmengesetz vom 5.8.1960 anerkannt.

In allen Stufen der Produktion und Verarbeitung des Produktes muss ein Pflichtenheft erfüllt sein, das insbesondere die spezifischen Merkmale für das höhere Qualitätsniveau sowie die zu kontrollierenden Punkte und die festgelegten Beurteilungsverfahren (bei Lebensmitteln z.B. auf der Grundlage von sensorischen Analysen und Geschmackstests) beschreibt.

Einige Zahlen (*)

- Es gibt mehr als 500 homologierte Pflichtenhefte.
- Der von den Herstellern erzielte Umsatz liegt bei 1,2 Milliarden Euro.

(*) 2009



Beispiel



Eine Jakobsmuschel mit unbedenklicher Frische

"Die Hinwendung zu einem Qualitätszeichen wurde 1996 beschlossen, erzählt Arnaud Manner, Leiter des Fachverbands "Normandie fraîcheur mer", als im Rahmen einer von der Europäischen Union übernommenen WTO-Vereinbarung die Bezeichnung „Jakobsmuscheln“ für alle importierten Pilgermuscheln autorisiert wurde. Es bestand die Gefahr einer Verwechslung, und die Branche musste sich von diesen so benannten Produkten distanzieren, bei denen es sich oft um kleinere Zuchtmuscheln aus Chile, Neuseeland, Peru usw. handelt".

Die Erzeugerbezeichnung/Herstellerbezeichnung oder Produktbezeichnung wurde 2002 für lebend verkaufte frische und unversehrte Jakobsmuscheln einer einzigen Art, die im Atlantik von La Rochelle bis zum nördlichen Schottland gefangen wird, vergeben.

Das entsprechende Pflichtenheft garantiert einen Nuss- und Corail-Ertrag von mindestens 1 kg auf 6,5 kg Muscheln und das Vorhandensein von Corail in mindestens 80% der Muscheln. Es verlangt auch, dass die Muscheln auf dem Schiff sortiert und gereinigt werden; sie dürfen aber weder angebrochen noch geöffnet sein. Die Muscheln müssen spätestens 36 Stunden nach dem Fang versteigert und noch am gleichen Tag verschickt werden, und sie dürfen nur bis zum Abend des auf die Versteigerung folgenden Tages unter dem Label „Rouge“ in den Handel gebracht werden. Auf dem Etikett sind der Tag des Fangs und der Name des Schiffes vermerkt. "Durch das Label kann der Erzeuger besser vergütet werden, kommentiert Arnaud Manner, und wir erhalten Zugang zu Märkten in Südfrankreich, die wir vorher kaum erreicht haben." Das Label ist für die Verbraucher eine Qualität Garantie....

Garantiert traditionelle Spezialität g.t.S



Die STG (g.t.S.) schützt die Bezeichnungen von Produkten mit einem traditionellen Herstellungsverfahren ohne Beziehung zur geografischen Herkunft.

Zu dieser Kategorie gehören Käse, Fleischprodukte, Bier, Kuchen, Kekse usw.

Mozzarella (Italien), Serrano-Schinken (Spanien), „Traditional Farmfresh Turkey“ (Großbritannien), Vieille Gueuze lambic, Vieille Kriek (Belgien), Kalakukko (finnischer Keks), Falukorv (schwedische Wurstware), usw.

Das Produkt muss:

- entweder aus traditionellen Roherzeugnissen hergestellt sein
- oder eine traditionelle Zusammensetzung oder ein traditionelles Herstellungsverfahren und/oder eine traditionelle Verarbeitung aufweisen.

Die STG wird geregelt auf der Grundlage der EU-Verordnung (CE) 509/2006 des Rates vom 20.3.2006 über garantierte traditionelle Spezialitäten aus Agrarprodukten und Nahrungsmitteln.



Beispiel



Vieille Gueuze lambic, ein traditionelles Bier

"Die Gueuze ist ein säuerliches Bier, dessen spontane Gärung während des herstellungsprozesses erfolgt. Ein Bier mit spontaner Gärung erzielt man durch die Vergärung einer gekochten Würze nach natürlicher Animpfung aus der Luft während der Kühlung".

Mit diesen Worten beschreibt die Europäische Union eines der Merkmale im Produktionsprozess, die aus der Gueuze ein einzigartiges und traditionelles Jahr in Belgien machen. Ein Produkt, das seit 1997 bei der "Gueuze lambic" und der "Vieille Gueuze lambic" von der Bezeichnung "garantiert traditionelle Spezialität" profitiert. Die Initiative dazu ergriff Franck Boon, der letzte Bierbrauer von Lembeec, einer Stadt, die 1713 bis zu 43 Brauereien bzw. Brennereien besaß. Im Wettbewerb mit den Massenprodukten und einem vereinfachten und industrialisierten Herstellungsprozess haben zwei Drittel der Gueuze-Erzeuger zwischen 1965 und 1995 ihre Tätigkeit eingestellt, entweder weil sie in Konkurs gingen oder von einem großen Konzern übernommen wurden (*).

Bei diesem Erzeugnis ist die Luft von entscheidender Bedeutung. Sie muss in der Region zwischen Brüssel und Lembeec so durchmischt werden, dass der Luftstrom, der die spontane Gärung hervorruft, die geeigneten Hefen (*brettanomyces bruxellensis* und *lambicus*) enthält. Das Pflichtenheft der "Vieille Gueuze" bestimmt außerdem, dass das Herstellungsverfahren eine erste Gärung im Eichenfass und dann eine Nachgärung in der Flasche – d.h. eine dreijährige Reife – umfassen muss.

Offenbar haben die Verbraucher schnell den Unterschied zwischen der industriellen Gueuze und der Gueuze STG erkannt, obwohl letztere 30% teurer verkauft wird: Die Boon-Brauerei hat ihre Produktion innerhalb von 10 Jahren von 450 auf 5 000 hl mehr als verzehnfacht.

(*) Quelle: Bima n°1487

Geschützte geografische Angabe g.g.A



Die IGP (g.g.A.) bezeichnet ein Erzeugnis, dessen Merkmale mit dem geografischen Ort in Verbindung stehen, in dem nach eindeutig definierten Bedingungen mindestens die Produktion oder aber die Verarbeitung stattfindet. Es ist ein europäisches Zeichen, das in der ganzen EU den Namen des Produktes schützt.



Die IGP findet auf die Bereiche Landwirtschaft, Lebensmittel und Weinbau Anwendung.

Die IGP unterliegt bei den Nahrungsmittelerzeugnissen der gleichen EU-Verordnung wie die AOP (g.U.; EU-Verordnung 510/2006 des Rates vom 20.3.2006 über den Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für landwirtschaftliche Erzeugnisse und Lebensmittel).

Emmentaler aus Savoyen, Schinken aus Bayonne, Backpflaumen aus Agen, Clementinen aus Korsika, Reis aus der Camargue, Gelbe Poularde aus Ancenis, Bohnen aus Tarbes, Mirabellen aus Lothringen, Gelbes Hühnchen aus den Landes, Dorset Blue Cheese (Großbritannien), Greussener Salami (Deutschland), Turrón de Alicante (Spanien), mel do Alentejo (Portugal), usw.

Einige Zahlen (*)

- In Frankreich sind im Nahrungsmittelbereich 96 IGP registriert (insbesondere für Geflügel, Obst und Gemüse, Wurstwaren usw.).
- Die von einer IGP betroffenen Produkte erzielen einen Jahresumsatz von ca. 1,2 Milliarden Euro.

(*) Zahlen von 2009

• Die IGP unterliegt bei den Weinen der gleichen EU-Verordnung wie die AOP (g.U.; EU-Verordnung 1234/2007 über die gemeinsame Marktorganisation in der Landwirtschaft und spezielle Bestimmungen im Hinblick auf bestimmte Produkte dieses Bereiches (Verordnung "einheitliche gemeinsame Marktorganisation").

Seit dem 1.8.2009, mit dem Inkrafttreten der neuen gemeinsamen Marktorganisation im Weinbau, sind die Landweine automatisch IGP-Weine geworden.

IGP Pays d'Oc, IGP Atlantique, IGP Pays d'Hérault, IGP Aude, IGP Côtes de Gascogne, IGP Castilla y Leon (España), IGP Toscano, etc.

Einige Zahlen (*)

- In Frankreich sind 150 IGP-Weine registriert. Sie machen 1/3 der französischen Produktion aus.
- Auch 2 Cidres sind registriert.

(*) Zahlen von 2009

Beispiel



Die IGP Jambon de Bayonne, ein Erkennungszeichen, das den Bekanntheitsgrad eines Erzeugergebietes schützt

Der von einem sehr weißen Fett umgebene und innervierte rot-rosafarbene Schinken aus Bayonne hat eine zarte Struktur und einen nachhaltigen würzigen Geschmack. Er vergeht auf der Zunge, ist schmackhaft und kaum salzig.

Seine Eigenheiten stehen in enger Beziehung zu dem lokalen Know-how, bei dem die vorteilhaften klimatischen Bedingungen des Adour-Beckens und der Abbau der unterirdischen Steinsalzlager optimal genutzt werden. Das Einsalzen und die Reifung von Trockenschinken ist eine jahrtausendealte Tradition der Regionen zwischen Meer und Gebirge. Bertrand Ecomard von der Erzeugergemeinschaft des Jambon de Bayonne erklärt: *"Es war das einzige Mittel, um in den Zeiten der großen Feldarbeiten eine Nahrungsmittelreserve anzulegen und die winterliche Kälte zu überstehen, als man die Sterilisierungs- bzw. Pasteurisierungsverfahren nicht kannte und die mechanische Kältetechnik nicht beherrschte"*.

Die IGP ist ein regelrechter strukturpolitischer Faktor für die Revitalisierung von ländlichen Gebieten durch die Nutzung ihrer besonderen Eigenheiten: eine geographische und klimatische Zone, ein besonderes Know-how, eine Tradition und die Tradierung von kulturellen Werten, die dazu beitragen, dass "um den Schinken von Bayonne herum alles gut ist".

Die IGP Pays d'Oc

In einem für den Weinbau sehr günstigen geografischen Umfeld ermöglichte die außerordentliche Vielseitigkeit der pedoklimatischen Situationen des Languedoc Roussillon, das sich vom Ufer des Mittelmeers bis auf etwa 400 m Höhe erstreckt, den erfolgreichen Anbau zahlreicher namhafter Rebsorten und die Gewinnung einer breiten Palette von Qualitätsprodukten. So gesellen sich hier mediterrane Varietäten wie Grenache, Cinsaut und Syrah, die hauptsächlich für Rosé-Weine verwendet werden, zu in jüngerer Zeit kultivierten französischen Sorten mit internationalem Ruf wie Merlot, Cabernet Sauvignon und Pinot noir bei den Rotweinen sowie Chardonnay, Sauvignon und Viognier bei den Weißweinen, um nur die wichtigsten zu nennen. Um die Qualität der Erzeugnisse zu gewährleisten, sind die Produktionsbedingungen und ihre analytischen Parameter streng vorgegeben, und die Weine werden systematisch verkostet.

Die IGP des "Pays d'Oc", die führende französische Bezeichnung im Export, steht damit im Mittelpunkt der Erneuerung des Weinbaus im Languedoc Roussillon und trägt zur Erhaltung der Weinberge bei, die somit ein grundlegender und strukturierender Bestandteil im Leben der Dörfer und für die Raumordnung in dieser Region ist.

