

<http://www.agrarbericht-2020.bayern.de/landwirtschaft-laendliche-entwicklung/qualitaetspolitik-qualitaetsprodukte.html>

> Landwirtschaft, Ländliche Entwicklung > Markt und Marktstellung der bayerischen Agrarwirtschaft
> Qualitätspolitik, Qualitätsprodukte

Qualitätspolitik, Qualitätsprodukte

Regionalität und nachvollziehbare Herkunft entwickeln sich bei vielen Konsumenten zu kaufbestimmenden Faktoren. Der Lebensmitteleinzelhandel (LEH), aber auch die Gastronomie und immer mehr Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung greifen diesen Trend auf und bieten verstärkt regionale Produkte an. Für das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF) hat die Vermarktung regionaler Produkte, gerade in Verbindung mit Qualitätsstandards, einen hohen Stellenwert und wird durch ein breites Maßnahmenpektrum unterstützt.

Gepürfte Qualität – Bayern (GQ)

Im Rahmen des bayerischen Qualitätsprogramms mit regionalem Herkunftsnachweis [Gepürfte Qualität – Bayern](#) liegen für insgesamt 28 Produktbereiche die Voraussetzungen durch die EU für ein umfassendes Qualitätssicherungssystem mit gesicherter Herkunft vor. Derzeit sind 20 Produktbereiche aus dem Programm marktrelevant. Ende 2019 waren ca. 15 500 bayerische landwirtschaftliche Betriebe in das System eingebunden und ca. 480 Betriebe der nachgelagerten Verarbeitungs- und Handelsstufen nutzen das Zeichen.

Für alle Produkte gilt gleichermaßen, dass die zugrunde gelegten Qualitätskriterien die aktuellen gesetzlichen Standards übertreffen, z. B. in Bezug auf das Verbot der Klärschlammasbringung sowie die Qualitätssicherung bei Futtermitteln. Die Einhaltung der Qualitäts- und Prüfbestimmungen werden in einem dreistufigen Kontrollsystem (Eigenkontrolle, externe Kontrolle durch eine akkreditierte Zertifizierungsstelle, staatliche Kontrolle) auf jeder Stufe der Produktionskette überprüft.

Um die Bekanntheit dieses Siegels beim Verbraucher noch weiter zu steigern, wurden in den Jahren 2018 und 2019 begleitende Kommunikationsmaßnahmen durchgeführt. Einer aktuellen Studie zufolge kennen mittlerweile 78 % der bayerischen Verbraucherinnen und Verbraucher das Zeichen Gepürfte Qualität – Bayern.

Bayerisches Bio-Siegel

Das Bayerische Bio-Siegel spielt als Teil der Landesprogramme „BioRegio 2020“, seit 2019 modifiziert weitergeführt durch „BioRegio 2030“ eine wichtige Rolle beim Ausbau des ökologischen Landbaus in Bayern. Das Zeichen ermöglicht Verbraucherinnen und Verbrauchern eine einfache und schnelle Identifikation von Bio-Produkten auf der Basis höherer Qualitätsstandards und nachvollziehbarer Rohwarenherkunft (z. B. Bayern).

Die Qualitätskriterien orientieren sich an den höheren Standards der Ökoverbände in Bayern und liegen deutlich über denen der europäischen Öko-Verordnung. So ist z. B. eine Gesamtbetriebsumstellung erforderlich und es gelten stärkere Einschränkungen beim Futterzukauf und Düngemittleinsatz. Das bayerische Siegel dürfen nur Produkte tragen, deren Herkunft lückenlos von der Erzeugung über die Verarbeitung bis zur Ladentheke der Region „Bayern“ zugeordnet werden können. Monoprodukte wie Milch, Käse und Fleisch müssen generell zu 100 % aus Bayern stammen. Ausnahmen sind bei verarbeiteten Produkten in Einzelfällen möglich, sofern bestimmte Zutaten nicht in der erforderlichen Menge und/oder Qualität in Bayern erzeugt werden können.

Ende 2019 waren über 1 250 bayerische Bio-Betriebe in das System eingebunden. 178 zugelassene Betriebe oder Firmen nutzen das Zeichen für über 1 300 Produkte. Dadurch wird

eine breite Palette abgedeckt, von Milch über Fleisch, Mehl, Obst und Gemüse bis hin zu Kräutern.

Bereits 46 % der bayerischen Verbraucherinnen und Verbraucher kennen das Siegel. Um die Bekanntheit dieses Siegels beim Verbraucher noch weiter zu steigern, wurden in den Jahren 2018 und 2019 begleitende Kommunikationsmaßnahmen durchgeführt.

Weitere Informationen zum [„Bio-Siegel“](#).

Geschützte Herkunftsangaben

In Bayern gibt es mittlerweile 32 Produkte, die nach der VO (EU) Nr 151/2012 EU-weit gegen missbräuchliche Nutzung geschützt werden. Damit ist Bayern im Bundesvergleich führend. Hinzu kommen sechs geschützte Weinbauerzeugnisse, 12 geschützte Spirituosen und ein aromatisiertes weinhaltiges Getränk. Darüber hinaus befinden sich aktuell zwei weitere Produkte im Anerkennungsverfahren (das Münchener Oktoberfestbier und das Fränkische Hiffenmark).

Der Verein „Herkunftsschutz Agrarerzeugnisse und Lebensmittel e. V.“ (HAL) bündelt die Interessen im Bereich der geschützten Ursprungsbezeichnungen (g. U.) und geschützten geographischen Angaben (g. g. A.). Er steht allen deutschen und deutschsprachigen Produzenten offen, die sich für eine Verbesserung des Herkunftsschutzes einsetzen wollen. Der Verein wird über den Cluster Ernährung am Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) sowie die Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL), Institut für Ernährungswirtschaft (IEM), unterstützt.

Herkunftsgeschützte Produkte werden auch für die bayerische Agrar- und Ernährungswirtschaft zu einem immer größeren Wirtschafts- und Wettbewerbsfaktor: Die bayerischen herkunftsgeschützten Produkte stehen für einen jährlichen Umsatz von etwa 2,5 Mrd. € auf Herstellerebene und machen damit etwa 10 % des Umsatzes der bayerischen Ernährungswirtschaft aus.

Weitere Informationen zum EU-Herkunftsschutz finden Sie [hier](#).