



<https://agrarbericht.bayern.de/landwirtschaft/qualitaetspolitik-qualitaetsprodukte.html>

Qualitätspolitik, Qualitätsprodukte

Regionalität und nachvollziehbare Herkunft sind für viele Konsumentinnen und Konsumenten kaufbestimmende Faktoren. Der Lebensmitteleinzelhandel (LEH), aber auch die Individualgastronomie und immer mehr Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung greifen diese wachsende Verbrauchererwartung auf und bieten verstärkt regionale Produkte an. Für das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus (StMELF) hat die Vermarktung regionaler Produkte, gerade in Verbindung mit Qualitätsstandards, einen hohen Stellenwert und wird durch ein breites Maßnahmenpektrum unterstützt.

Geprüfte Qualität – Bayern (GQ)

Im Rahmen des bayerischen Qualitätsprogrammes mit regionalem Herkunftsnachweis, „Geprüfte Qualität – Bayern“, liegen für insgesamt 27 Produktbereiche die durch die EU vorgegebenen Voraussetzungen für ein umfassendes Qualitätssicherungssystem mit gesicherter Herkunft vor. Derzeit sind 24 Produktbereiche aus dem Programm marktrelevant. Ende 2023 waren ca. 13 000 bayerische landwirtschaftliche Betriebe in das System eingebunden und ca. 450 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 Systemkontrolle) auf jeder Stufe der Produktionskette überprüft. Mit Einführung und Etablierung des Konzeptes „GQ Plus“ wurde die Kombinationsmöglichkeit mit anderen Zeichen, z. B. der Haltungsformkennzeichnung, weiter verbessert. Die teilnehmenden Betriebe können so weitergehende Möglichkeiten der Qualitätsdifferenzierung nutzen, während Verbraucherinnen und Verbraucher aufgrund der transparenten Kennzeichnung gezielt die Produkte mit den gewünschten Qualitätseigenschaften auswählen können. Spezielle Liefer- und Wertschöpfungsketten nutzen das System und schaffen den Rahmen für die Honorierung des oft erheblichen Aufwandes bei den landwirtschaftlichen Erzeugern.

Im Jahr 2022 wurde der Herkunftsbezug im GQ-Bayern-Programm erweitert. Nun müssen mindestens 50 % der eingesetzten Futtermittel aus Bayern stammen. Damit ist „GQ – Bayern“ eines der ersten Herkunftssicherungssysteme seiner Art, das diesen noch weitergehenden Regionalbezug in Verbindung mit einem durchgängigen und belastbaren Kontrollsystem integriert.

Um die Bekanntheit dieses Siegels beim Verbraucher weiter zu steigern, werden begleitende Kommunikationsmaßnahmen durchgeführt. Einer aktuellen Studie zufolge kennen mittlerweile über 80 % der bayerischen Verbraucherinnen und Verbraucher das Zeichen „Geprüfte Qualität – Bayern“.

Weitere Informationen zu „Geprüfte Qualität“ finden Sie hier.

Bayerisches Bio-Siegel

Das Bayerische Bio-Siegel spielt als Teil der Landesprogramme „BioRegio 2020“ und „BioRegio 2030“ eine wichtige Rolle beim Ausbau des ökologischen Landbaus in Bayern. Es ist der Brückenschlag zwischen heimischer Bioerzeugung und der Nachfrage nach heimischen Bioprodukten. Mit dem Bayerischen Bio-Siegel können Verbraucherinnen und Verbraucher Bio-Produkte auf der Basis höherer Qualitätsstandards und nachvollziehbarer Rohwarenherkunft (z. B. Bayern) schnell und einfach erkennen. Bio wird glaubhafter und durch den Regionalbezug greifbar.

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 Lagerung bis zur Verarbeitung der Region „Bayern“ zugeordnet werden können. Monoprodukte wie Milch, Käse und Fleisch müssen generell 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 2023 waren über 2 200 bayerische Bio-Betriebe in das System eingebunden. Über 500 zugelassene Betriebe oder Firmen nutzten das Zeichen für rd. 2 850 Produkte. Verbraucherinnen und Verbraucher können damit aus einer breiten Produktpalette auswählen. Diese reicht von Milch über Fleisch, Mehl, Obst und Gemüse bis hin zu Kräutern. Zunehmend spielt das Bayerische Bio-Siegel auch in der Gastronomie eine Rolle, etwa bei der Münchner Wiesn, dem Münchner Christkindlmarkt, dem Evangelischen Kirchentag (in 2023) oder auch in der Individual- und Gemeinschaftsgastronomie.

Mittlerweile ist das Bayerische Bio-Siegel bei 42 % der bayerischen Verbraucherschaft bekannt. Von den Personen, die das Bayerische Bio-Siegel kennen, kaufen 55 % bewusst Produkte mit diesem Zeichen, über 80 % tun dies zumindest gelegentlich. Um die Bekanntheit dieses Siegels beim Verbraucher noch weiter zu steigern, wurde in den Jahren 2022 und 2023 eine Vielzahl begleitender Kommunikationsmaßnahmen durchgeführt.

Weitere Informationen zum Bio-Siegel finden Sie hier.

Geschützte Herkunftsangaben

In Bayern gibt es mittlerweile 33 Agrarprodukte und Lebensmittel, die nach der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 EU-weit gegen missbräuchliche Nutzung geschützt werden. Damit ist Bayern im Bundesvergleich führend. Hinzu kommen acht geschützte Weinbauerzeugnisse, zwölf geschützte Spirituosen und ein aromatisiertes weinhaltiges Getränk. Insgesamt 54 regionaltypische Spezialitäten aus Bayern sind somit bereits EU-geschützt. Darüber hinaus befindet sich mit dem Fränkischen Hiffenmark aktuell ein weiteres Produkt im Anerkennungsverfahren.

Der Verein „Geo-Verband Deutschland e. V.“ 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.

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 Anteil von etwa 10 % des Gesamtumsatzes auf Herstellerebene.

Weitere Informationen zum EU-Herkunftsschutz finden Sie hier.

Bayerische Premiumstrategie für Lebensmittel

Gerade in Bayern gibt es eine Vielzahl an kulinarischen Schätzen mit besonderem Charakter und Mehrwert, die bisweilen in Vergessenheit geraten waren. Mit der „Premiumstrategie für Lebensmittel“ will das StMELF diesen einzigartigen Produkten mehr Aufmerksamkeit geben, ein neues Bewusstsein für besondere, regionale Lebensmittel schaffen und damit zu deren Wertschöpfung beitragen. Die Strategie besteht aus drei Projekten: den „100 Genussorten Bayern“, der „Genussakademie Bayern“ und den „Genuss Schätzen Bayern“. Durch die drei Ansätze werden wesentliche Signale an Gesellschaft und Branche gesetzt und Prozesse etabliert, die auch auf andere Produkte ausstrahlen.

Mit dem Projekt „100 Genussorte Bayern“ wurden in einem bayernweiten Wettbewerb 100 Orte, Gemeinden und Städte mit kulinarischen Besonderheiten und Identitäten gesucht. Gefunden wurden

dabei lokale Spezialitäten, handgemachte Leckereien und regionale Schmankerl in Hülle und Fülle. Und immer zeigen sich diese kulinarischen Schätze eng verknüpft mit der jeweiligen Landschaft und Kultur. Ob im kleinen Kräuterdorf oder der Metropole, das Projekt ist auf große Resonanz gestoßen. Nach Abschluss des ersten Wettbewerbs wurde eine strategische Phase zur Fortbildung, Kommunikation und Vernetzung sowie der regionalen Entwicklung im Bereich der Infrastruktur und Vernetzung mit touristischen Dienstleistungen eingeleitet. Eine Neuauflage des Wettbewerbs befindet sich in Planung.

Die „Genussakademie Bayern“, als Aus- und Weiterbildungseinrichtung in Kulmbach, bietet u. a. in Sommelier-Kursen vertieftes Expertenwissen für Fachkräfte der Ernährungsbranche in den Schwerpunkten Milch und Milchprodukte, Edelbrände (mit Schwerpunkt Streuobst), Gewürze sowie Obst- und Gemüse an. Ob im Lebensmitteleinzelhandel, der Gastronomie, im Ernährungshandwerk, als Direktvermarkter, in der Qualitätssicherung oder im Marketing und Vertrieb, die ausgebildeten Sommeliers der Genussakademie vermitteln dort ihr breites Wissen mit Leidenschaft und fundierten Kenntnissen an Gäste und Kunden. Genuss soll dadurch ganzheitlich erfahrbar und die Wertschätzung für besondere Lebensmittelprodukte aus Bayern über die geschmackliche (Weiter-) Bildung gestärkt werden.

Hinter den „Genuss Schätzen Bayern“ stehen regionale Wertschöpfungsketten für einzigartige Lebensmittel mit einem besonderen Geschmack und einer unverwechselbaren Geschichte. Ob von der Weide bis auf den Teller oder vom Baum bis ins Glas – hier werden einzelne Akteure von regionalen Wertschöpfungsketten zu Partnern miteinander vernetzt, Produkte werden regional verortet und deren Besonderheiten für den Verbraucher sichtbar herausgestellt. Die Genuss Schätze zeigen exemplarische Ansätze für Erzeuger und Verarbeiter auf und bieten eine Mehr-Wertschöpfung für alle Beteiligten. Auf diesem Weg lassen sich besondere Produkte ins Bewusstsein der Menschen vor Ort rücken.

Auf der Basis der drei Projekte der Premiumstrategie für Lebensmittel wurde ein Markenentwicklungsprozess für die genussorientierten Programme und Projekte des Landwirtschaftsministeriums gestartet.

Weitere Informationen zur Bayerischen Premiumstrategie für Lebensmittel finden Sie hier.