

Nordrhein-westfälische Spezialitäten unter europäischem Schutz



Regionale Spezialitäten stehen unter dem Schutz der Europäischen Union. Sie sind Produkte von besonderer Herkunft, mit überliefertem Rezept und typischem Geschmack. Sie werden mit engem Bezug zum Ort ihrer ursprünglichen Herkunft in bester Qualität und auf traditionelle Weise produziert. Nur den regionalen Herstellungsbetrieben sichert europäisches Recht für diese geschützten Produkte Wertschöpfung und wirtschaftliche Grundlage.

Handwerkliche Traditionen der Lebensmittelherstellung können auf diese Weise unverfälscht auf die nachkommenden Generationen übergehen. Erzeuger von geschützten Spezialitäten können sich durch die Auszeichnung mit einem EU-Siegel sicher sein, dass ihre Produkte vor Missbrauch und Nachahmung geschützt sind.

Seit 1992 schützt die Europäische Union regionale Spezialitäten in drei Kategorien. Neben der Bezeichnung „garantiert traditionelle Spezialität“ hat die EU zum Schutz der landestypischen Besonderheiten zwei weitere Schutzkategorien für Agrarerzeugnisse, Lebensmittel und Spirituosen eingerichtet: die Siegel „geschützte Ursprungsbezeichnung“ und „geschützte geografische Angabe“. Für die drei Kategorien gelten jeweils eigene Kriterien, die umseitig erklärt werden.



Das Original erkennen

Viele Konsumentinnen und Konsumenten achten beim Einkauf auf die Unverwechselbarkeit der regionalen Erzeugnisse. Woran erkennen sie das gute Original und unterscheiden es von der Kopie oder beliebigen Produkten? Drei Siegel der Europäischen Union helfen bei der Orientierung und schützen die Produzenten vor Nachahmung:



Geschützte Ursprungsbezeichnung (g. U.)

Die Erzeugung, die Verarbeitung und die Herstellung einer Lebensmittelspezialität finden alle in einem bestimmten geografischen Gebiet und nach einem anerkannten und festgelegten Verfahren statt.



Geschützte geografische Angabe (g. g. A.)

Bei Lebensmitteln mit diesem Siegel besteht eine enge Verbindung mit einem bestimmten Herkunftsgebiet. Mindestens eine der Produktionsstufen – also Erzeugung, Verarbeitung oder Herstellung – wird vollständig im Herkunftsgebiet durchlaufen. Für die meisten geschützten Spezialitäten aus Nordrhein-Westfalen trifft diese Bezeichnung zu.



Garantiert traditionelle Spezialität (g. t. S.)

Ein Lebensmittel mit diesem Siegel weist eine traditionelle Zusammensetzung auf oder hat ein traditionelles Herstellungs- oder Verarbeitungsverfahren durchlaufen. Das Siegel ist immer bezogen auf das Produkt – egal, wo es jeweils hergestellt wird.
