

Geschützte Schweizer Produkte

Merkblatt zum Radio-Munot-Konsumententipp vom 21. Februar 2008

Die Fragen lauten: **Wie schützt man gute, typische, regionale Schweizer Produkte vor Nachahmung?**
oder auch: **Wie bleibt die Wertschöpfung dieser Produkte in der Schweiz?**
und nicht zuletzt: **Wie bereiten wir uns auf die kommende Marktöffnung vor?**
Eine mögliche Antwort lautet: **Mit geschützten Ursprungsbezeichnungen!**

Mit einer Aufnahme ins Register der Ursprungsbezeichnungen und geographischen Angaben GUB/GGA lassen sich Gebietsnamen und traditionelle Bezeichnungen von landwirtschaftlichen Produkten schützen.
Mit einer solchen Bezeichnung auf dem Produkt hat aber auch die Konsumentin die Sicherheit, dass sie ein Schweizer Originalprodukt eingekauft hat.

Bei Originalprodukt denken Sie vielleicht an Emmentaler oder Greyerzer-Käse, beides typische Schweizer Qualitätsprodukte, die allein mit dem Ortsnamen bereits das ganze Produkt bezeichnen!
 Sie können im Laden 200 Gramm Emmentaler verlangen und Sie erhalten ohne Rückfrage 200 Gramm **Käse**.
 Die beiden Schweizer Originale sind denn auch bereits ins Register für Ursprungsbezeichnungen aufgenommen worden; dieses zählt bis heute 21 Eintragungen, viele davon aus der Westschweiz.

Das Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement hat im Jahre 1997 die Kommission GUB/GGA eingesetzt, um die Registrierung von Schweizer Produkten zu begleiten und zu fördern. In diese eidgenössische Kommission wurde ich im Dezember 07 als Konsumentenvertreterin gewählt. Der Kommission gehören 14 Mitglieder aus der ganzen Schweiz an. Es sind u.a. Fachleute der Branchen Fleisch, Milch, Käse, Pflanzenbau, ein Kantonschemiker, eine Juristin und eben eine Konsumentenvertreterin. Das Bundesamt für Landwirtschaft verfolgt die Sitzungen mit den Dossierverantwortlichen. Ein 2-tägiges Informationsseminar fand letzte Woche am Bodensee statt. Es wäre zu begrüßen, wenn auch vermehrt Produkte aus unserer Gegend ins Register der Ursprungsbezeichnungen und geographischen Angaben aufgenommen werden könnten. Einzelne Anfragen aus der Ostschweiz sind bereits im Aufnahmeprozess und wir besuchten zwei der Produktionsbetriebe im St. Galler Rheintal.

Mir fällt auf, dass noch kein Schaffhauser Produkt eine Aufnahme beantragt hat; aber was nicht ist, kann ja noch werden...

☛ **Im Wettbewerb 07/08 der regionalen Produkte wurde das kaltgepresste Rapsöl der Familie Ruth und Hansueli Bernath aus Thayngen mit einer Bronze-Medaille ausgezeichnet! Herzliche Gratulation! Das feine Speiseöl ist u.a. auf dem Bauernmarkt in Schaffhausen erhältlich.** (das Produkt eignet sich jedoch aus verschiedenen Gründen nicht für eine GUB/GGA Auszeichnung, lesen Sie dazu bitte weiter...)

Die zwei möglichen Auszeichnungen GUB/AOC und GGA/IGP (Voraussetzungen)

Ein Produkt, bzw. deren Hersteller können einerseits die **geschützte Ursprungsbezeichnung GUB** beantragen. Dies ist zum Beispiel bei Käse gut möglich, wenn das Urprodukt, in diesem Fall die Milch (und das Lab) aus der gleichen Gegend stammt, wo das Produkt **traditionellerweise** hergestellt wird.

Sobald weitere Zutaten verwendet werden, die nicht aus der Gegend stammen, kommt die Auszeichnung:

Geschützte geographische Angabe GGA zur Anwendung, dies ist vor allem bei traditionellen Fleischprodukten mit einem grossen Rohstoffbedarf und mehreren Zutaten der Fall.

So finden wir auf der Verpackung von Emmentaler und Gruyère die Bezeichnung **GUB** oder **AOC** (die französische Bezeichnung) und auf dem Bündnerfleisch und verschiedenen Saucissons die Bezeichnung **GGA** oder **IGP**.

Es ist landläufig bekannt, dass Bündnerfleisch teilweise aus südamerikanischem Rindfleisch hergestellt wird, da die benötigten Mengen in der Schweiz nicht verfügbar sind. Herstellungsort ist aber immer Graubünden. Wer sucht, der findet auch beim Grossverteiler abgepacktes Bündnerfleisch mit dem Vermerk: **Schweizer Fleisch** – und es schmeckt hervorragend!

☛ **Der Konsument hat also die Wahl, natürlich ist die Wahl auch eine Preisfrage!**

Einen Antrag an die Kommission GUB/GGA können nur **Herstellergemeinschaften (Branchenorganisationen)** stellen, also z. B. ein paar Metzger, Private und Grossverteiler zusammen, sagen wir einmal für die Auszeichnung der „Hallauer Schinken-Wurst“. Sie müssten sich dann allerdings auf einheitliche Rezeptur und Inhaltsstoffe einigen, damit das Produkt auch wirkungsvoll geschützt werden kann. **Nicht für jedes Produkt eignet sich eine GUB/GGA Auszeichnung.** Es lohnt sich aber sicher, sich zu informieren! *Der Ball liegt bei den Produzenten!*

Die Liste der bereits geschützten Produkte sowie weitere Informationen finden Sie auf der homepage www.blw.admin.ch, dort zuerst ÜBERSICHT und dann URSPRUNGSBEZEICHNUNGEN anklicken, oder bei der Verfasserin dieses Merkblattes unter der E-mail Adresse: eh.brogie@bluewin.ch