



Regionale Qualitätssiegel



Editorial

Qualitätssiegel können wichtige Instrumente für die wirtschaftliche Entwicklung unserer Regionen sein - als Antwort auf die Fragen unserer Mitbürger oder zur Erhöhung unserer Lebensqualität. Mit diesem Instrument können Regionen ihre Spezialitäten und Eigenheiten bewahren und sie zur Geltung bringen, um den Fremdenverkehr sowie die damit zusammenhängenden Aktivitäten anzukurbeln. So können geschützte Ursprungsbezeichnung den lokalen Erzeugern - ihren wichtigsten Wirtschaftsakteuren - auch die Anerkennung auf dem europäischen Markt erleichtern. Solche Initiativen dienen auch der kulturellen Vielfalt der EU.

Überall in Europa lassen sich die Menschen in ihrem Konsumverhalten immer mehr von ihren Überzeugungen leiten. Typisches Beispiel hierfür ist Fair Trade. Durch diese Kennzeichnung mit einem bekannten und vertrauenswürdigen Siegel oder Logo können sich Verbraucher und Erzeuger mit gleichen Überzeugungen am Markt leichter begegnen. Für die Erzeuger umfasst dieser Absatzmarkt aus europäischer Perspektive zwar ein großes Volumen, jedoch entsteht für die Verbraucher bisweilen auch Verwirrung. Oft empfinden letztere die Informationen als wenig aussagekräftig und zu technisch. Die derzeitige Diskussion über GVO zeigt aber dennoch, dass sie kritisch in Frage stellen, was ihnen verkauft wird: Daher gilt das dringende Gebot, sowohl die Herkunft eines Erzeugnisses als auch seine Zusammensetzung deutlich zu kennzeichnen.

Die EU-Gesetzgebung spielt eine wichtige Rolle, um die positive Wirkung der Gütesiegel nachhaltig zu verankern und zu verstärken. So können die Angaben auf den Etiketten europaweit harmonisiert werden oder ein einheitliches europäisches Qualitätssiegel - wann immer dies sinnvoll erscheint - eingeführt werden. Durch den Wiedererkennungswert können regionale Qualitätssiegel, wie sie die VRE fördert, die Vielfalt und Qualität auf dem Markt bewahren.

Eine effiziente Förderung der Qualitätssiegel durch die Politik ist daher ein strategisches Ziel für Europa und eine klare Chance für die Regionen. <

Aksel Hagen

Vize-Präsident der Region Oppland-N und Vorsitzender der VRE-Arbeitsgruppe 'Ländliche Entwicklung'

Geltung, Schutz und Vielfalt durch Qualitätssiegel

PRODUKTETIKETTIERUNG UND GÜTESIEGEL SIND DEM EUROPÄISCHEN BÜRGER UND VERBRAUCHER WICHTIG. VERSTÄNDLICHERE INFORMATIONEN AUF DER VERPACKUNG, QUALITÄTSGARANTIE UND DIE ACHTUNG VON BESTIMMTEN GRUNDPRINZIPIEN: ALL DIES UND NOCH VIEL MEHR KÖNNEN QUALITÄTSSIEGEL LEISTEN. ABER WIE KANN DAS GEEIGNETE UMFELD FÜR DIESES NÜTZLICHE INSTRUMENT ENTSTEHEN?



Foto: DR

Die Verbraucher werden immer kritischer in der Auswahl der Produkte

Qualitätssiegel jedweder Art sind heute sehr verbreitet. Ob auf der Dose Thunfisch oder einem PKW, die meisten Verbrauchsgüter sind mit damit gekennzeichnet. Bleiben wir bei der Thunfischdose: zu Recht beunruhigt durch die Überfischung der Weltmeere suchen manche Verbraucher heute nach Thunfisch, der unter nachhaltigen Bedingungen gefischt wurde. Sie wurden vom Fischereiausschuss der FAO gehört, der auf seiner 26. Sitzung im März 2005 eine Reihe von freiwilligen Maßnahmen im Sinne einer Öko-Etikettierung von Meeresprodukten beschloss, um die nachhaltige Hochseefischerei weltweit sicherzustellen. Dies ist ein Beispiel dessen, was die Verbraucher erwarten: klare Informationen als Reaktion auf ihre Anliegen und Ansichten. Qualitätssiegel können, sofern sie richtig eingesetzt werden, diesem Bedürfnis gerecht werden. Fragt man Verbraucher nach ihrer Meinung zu den bereitgestellten Informationen, sind sie sehr kritisch (sofern es sich nicht um einen Routinekauf handelt): sie weisen oft auf die Vermischung von sachlichen und objektiven Informationen sowie von Werbung und Marketing hin. Besonders oft erwähnen sie die Schwierigkeit, aus einer Fülle von unterschiedlichen Angaben die gesuchten Informationen her-

auszufiltern, oder sie sprechen über die Schwierigkeit eines Laien, den manchmal schwer verständlichen Fachjargon zu verstehen (chemische Bestandteile, Zutaten und Lebensmittelzusätze, usw.). Diese spontan geäußerte Unzufriedenheit mit allgemeinen Produktinformationen findet man auch, wenn man die Verbraucher um ihre Bewertung von Lebensmitteletiketten bittet. Hier ist eindeutig, dass zuverlässige und klare Aussagen über Nahrungsmittel sinnvoll sind, umso mehr als der Verbraucher von der Europäischen Union gezielte Maßnahmen erwartet: Laut einer Studie der Generaldirektion Gesundheit und Verbraucherschutz der Europäischen Kommission wird der Gedanke eines einheitlichen europäischen Codes für alle Nahrungsmittel von der Mehrheit der befragten Verbraucher in allen EU-Staaten begrüßt, und in der Hälfte davon sogar sehr begrüßt. Dieser Code wäre ein einheitliches System von Symbolen und farblichen Kennzeichnungen, welche die wichtigsten Informationen leichter erkennbar machen (z.B. Verfallsdatum, eventuelle Änderungen der Zusammensetzung und der Zutaten, Hinweise für Allergiker, ggf. Eignung für Vegetarier - kurz: alles Informationen, die auf der Vorderseite einer Verpackung zu finden sein müssten). Der erwartete Nutzen wäre



Die europäische Bio-Diskussion

Europa ist der größte Verbrauchermarkt für Lebensmittel und Getränke aus ökologischem Anbau. Der Umsatz wird auf über 10 Milliarden Euro geschätzt und in Europa werden 52% aller Bio-Erzeugnisse abgesetzt, wie aus dem Bericht 2005 der *International Federation of Organic Agriculture Movements* (Ifoam) hervorgeht. Die ökologische Landwirtschaft hat sich sehr stark entwickelt, 3,4% des landwirtschaftlich genutzten Bodens wird zur Erzeugung von Bio-Produkten verwendet.

Deshalb hat die EU Kommission vor kurzem vorgeschlagen, die Regelungen zur Bio-Erzeugung und -Verarbeitung zu überarbeiten, um sie klarer für Verbraucher und Erzeuger zu gestalten, sowie die Identifizierung und Vermarktung dieser Produkte in Europa zu fördern. Der heftig diskutierte Richtlinienentwurf wird voraussichtlich in erster Lesung im September 2006 im Europäischen Parlament vorliegen, um dann bis 2009 in Kraft zu treten. Zwar wird die Absicht, die EU-weiten Regelungsprozeduren zu klären, allgemein begrüßt, jedoch haben die biologischen Berufsverbände und Verbraucherschützer auf mehrere Punkte dieser Regelung mit Kritik reagiert. Der Entwurf würde zwar einige Fortschritte beinhalten, wie eine Regelung für Bio-Weine oder die Entlastung der kleinen Bio-Märkte von den Prüfungs-kosten, die Befürworter der Bio-produkte befürchten aber, dass die Grundlagen der ökologischen Landwirtschaft in Frage gestellt werden. In ihrer Schusslinie befindet sich der Einsatz von Chemie, da nun die Möglichkeit gegeben werden soll, Pestizide und allopathische Medikamente bei Tieren einzusetzen. Außerdem würde die EU-Kommission mit diesem Gesetz GVO in der biologischen Landwirtschaft mit einer Nachweisschwelle von 0,9% erlauben. Ifoam bekräftigte außerdem die Kritik am vorgegebenen Zeitplan für die Verordnung, da dieser als zu eng und als "gänzlich unangemessen" beurteilt wird.

eine "Harmonisierung", "Standardisierung" oder "Vereinheitlichung" von bis dato sehr unterschiedlich gehandhabten Regelungen, eine bessere Lesbarkeit und Erkennbarkeit der wesentlichen Informationen sowie mehr Transparenz und ein insgesamt höherer Informationsgehalt und nicht nur eine ästhetischere Präsentation dieser Hinweise.

Gut für den Verbraucher, gut für den Erzeuger

Die Qualitätssiegel sind auch für die Erzeuger, insbesondere für die regionalen Erzeuger wichtig. Die Verbraucher assoziieren regionale Erzeugung im Gegensatz zur Nahrungsmittelindustrie mit kurzen Wegen, also mit einer größeren Transparenz. Mit Hilfe der regionalen Qualitätssiegel oder der kontrollierten Herkunftsbezeichnungen, wie sie die Versammlung der Regionen Europas fordert, erhöht sich der Bekanntheitsgrad eines Produktes, auch über die Erzeugerregion hinaus. Mit einer solchen Kennzeichnung wird die Originalität des Produktes, sein Unterschied zu ähnlichen Erzeugnissen sowie seine besondere Qualität unterstrichen. Dies erhöht die Wertigkeit des Produktes und die Qualität des Angebotes insgesamt. Diese Verbesserungen haben jedoch ihren Preis. Besondere Produktionstechniken können kostspielig sein. Es handelt sich jedoch um sinnvolle Investitionen, bedenkt man die Absatzmöglichkeiten und die Anerkennung, die mit diesen Bezeichnungen verbunden sind. Außerdem können durch die europäischen Struktur-fonds sowie durch bereits existierende nationale Beihilfen diese Kosten teilweise reduziert werden.

Durch die Aufwertung des Ansehens kann ein ausgezeichnetes Erzeugnis auch für den Fremdenverkehr von Nutzen sein. Viele Bio-Erzeuger – oft regionale Erzeuger – öffnen Besucherinnen und Besuchern ihren Hof, um eine enge und nach-

barschaftliche Beziehung zu ihren Kunden (wieder) herzustellen, um ihre Gegend und ihr Know-how bekannter zu machen und eventuell noch einen Nebenerwerb zu erzielen. Dies gilt ebenfalls für regionale Erzeugnisse wie Wein, Käse oder andere Regionalspezialitäten. Die VRE hat im März 2004 in der Region Devon in Großbritannien ein Seminar zu diesem Thema veranstaltet. Die Regionen haben dabei die für sie wichtige wirtschaftliche Dimension des Fremdenverkehrs unterstrichen und diesen in Verbindung zu einer qualitativ hochwertigen und entsprechend gekennzeichneten Landwirtschaft gesehen. Neben den neuen Herkunftsbezeichnungen kann mit Qualitätssiegeln auch auf neue Absatzmöglichkeiten und auf eine erhöhte Nachfrage reagiert werden. Dies betrifft die Öko-Kennzeichnungen aber auch die Fair-Trade-Siegel. Obwohl Fair Trade nur 0,01% des Welthandels ausmacht, lässt sich der Erfolg seit 2001 nicht von der Hand weisen. Der Verkauf von Lebensmitteln oder handwerklichen Produkten aus Fair Trade ist jedes Jahr in Europa, wo 70% der Absatzmärkte liegen, um 20% gestiegen. In diesem Bereich liegt die Zukunft und immer mehr große Handelsketten nehmen Fair-Trade-Produkte in ihr Sortiment auf.

Auch die Gesundheit braucht Qualitätssiegel

Kennzeichnung und Etikettierung von Produkten spielen auch in der Gesundheitspolitik eine Rolle. Bei Nahrungsmitteln muss natürlich die Zusammensetzung und die Herkunft der Erzeugnisse klar angegeben werden, damit potenziell gesundheitlich riskante Bestandteile sofort erkannt werden. Das kann auch für GVO gelten: keine Studie konnte bislang zweifelsfrei die Frage klären, ob sie gesundheitsschädlich sein können oder nicht. Jedoch hat eine Eurobarometer-Studie von Juni 2005 gezeigt, dass 54% der befragten Europäerinnen und Europäer "GVO nie oder nur in Ausnahmefällen" akzeptieren und 31% nur wenn sie "streng reglementiert und kontrolliert sind." Die derzeitige EU-Gesetzgebung, welche eine Kennzeichnung von GVO nur ab einem Schwellenwert von 0,9% zwingend vorschreibt, befriedigt somit nicht die Verbrauchererwartungen. Im Sinne der Vollständigkeit schlägt die VRE hier vor, die Entscheidungsfreiheit der Verbraucher durch eine einheitliche europäische Kennzeichnung "ohne GVO" zu untermauern.

Auch die Etikettierung von alkoholhaltigen Getränken kann durch eine Erhöhung des Bewusstseins über die Risiken des Alkoholmissbrauchs zum Gesundheitsschutz der Verbraucher beitragen. Zum Beispiel wird überlegt, eine besondere Etikettierung für Alkopops einzuführen, einem bei Jugendlichen sehr beliebten alkoholhaltigen Softdrink.

Die Institutionen und die Kennzeichnung

Die Institutionen und die Kennzeichnung

Im Sinne des vorab Beschriebenen hat die Generaldirektion Gesundheit und Verbraucherschutz der Europäischen Kommission im Februar 2006 eine Anhörung mit dem folgenden Titel begonnen: "Etikettierung: Wettbewerbsfähigkeit, Verbraucherinformation und eine bessere EU-Regulierung." Die Produktetikettierung aus der Perspektive des Verbraucherschutzes und der Gesundheit ist ein ganz neuer Ansatz und zeigt den erweiterten Handlungsspielraum, den die Kennzeichnungen bieten. Die Kommission hat im Juni 2006 ebenfalls eine Verordnung über "garantierte traditionelle Spezialitäten bei Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln" erlassen. Mehr als 700 Bezeichnungen sind in diesem Bereich seit 1993 angemeldet worden, unter anderem mehr als 150 Käsesorten, 160 Fleischsorten und auf Fleisch basierende Erzeugnisse, 150 frische oder verarbeitete Obst- und Gemüsesorten und 80 Olivenöle. Bis 2008 wird sich vermutlich die europäische Gesetzgebung zur Etikettierung ändern, daher auch die Anhörung der Kommission. Aber Europa ist nicht nur im Binnenmarkt,



Die EU bevorzugt die Einführung von Qualitätssiegeln zum Schutz der Verbraucher

sondern auch auf dem Weltmarkt aktiv. Während der 33. Sitzung des Ausschusses für Nahrungsmittel-etikettierung der Welthandelsorganisation im Mai 2005 in Malaysia, verteidigte die Europäische Union, unterstützt von einigen anderen Delegationen, eine strengere Position bezüglich der Etikettierung und schlug eine Überarbeitung der Richtlinien vor, um eine Etikettierung durchzusetzen, welche die Veränderungen in der Nahrungsmitteltechnologie, die Zusammensetzung

und den Endverbrauch berücksichtigt und auch freiwillige Angaben über die Erzeugungsmethode zulässt.

Innerhalb der WTO werden die Kennzeichnungen unter den Mitgliedern kontrovers diskutiert. Sie müssen entscheiden, ob auf alle Öko-Kennzeichnungen das Abkommen über die technischen Handelshemmnisse (TOC) anwendbar ist oder das Allgemeine Abkommen über Zölle und Handel (GATT), insbesondere hinsichtlich der Herstellungsverfahren und -methoden (PMP). Bislang wurde noch keine Entscheidung gefällt.

Die Ergebnisse werden von der Aussagekraft der Kennzeichnungen abhängen

Um einem Produkt einen tatsächlichen Mehrwert zu beschreiben muss eine Kennzeichnung in den Augen der Verbraucher glaubwürdig sein. Die Reaktionen auf die unterschiedlichen Öko-Kennzeichnungen, welche die EU versucht durch Gesetze zu reglementieren (siehe Kasten), sind bezeichnend: Viele Verbraucher denken (zu unrecht), dass es sich um Kennzeichnungen handelt, die sich die Erzeuger selbst erteilen, dass es sich also mehr um Marketing und Produktwerbung handelt als um tatsächliche Qualitätsgarantien. Darüber hinaus kommen immer wieder Fragen nach den Kennzeichnungsbehörden und den durchgeführten Kontrollen: Hier muss

auf den geeigneten Ebenen eine Antwort gegeben werden (Region, Mitgliedstaat, Europäische Union), um die Effizienz der Kennzeichnungen zu garantieren.

Für eine effiziente europäische Kennzeichnungs politik muss eine weitere Voraussetzung gesichert sein: die Koordinierung. Die Anhörung der

Kommission stellt die Zusammenarbeit der Staaten und der Regionen in den Vordergrund, um - wenn möglich - die nationalen Kennzeichnungen in eine europäischen Kennzeichnung zusammenzuführen, alle existierenden Qualitätssiegel zu erfassen und Licht ins Dunkel der existierenden verwirrenden Vielfalt zu bringen. <

VRE-Konferenz auf Kreta

Die VRE veranstaltet über ihre Kommissionen 'Gesundheit und Soziales' sowie 'Regionalpolitik' eine Konferenz zum Thema regionale Qualitätssiegel. Sie findet am 15. und 16. September 2006 auf Heraklion, Kreti-GR statt und wird vom Verband der Europäischen Regionen der Ursprungsprodukte (AREPO) unterstützt. Da die EU derzeit ihre Kennzeichnungspolitik überprüft (Anhörung über GD Gesundheit und Verbraucherschutz), beabsichtigt diese Konferenz, das Potenzial und die Rolle der Qualitätssiegel in der Regionalpolitik zu untersuchen sowie die Chancen, die sie daraus ergeben. Mit den Qualitätssiegeln können die Regionen und ihre lokalen Erzeuger gefördert werden, insbesondere in ländlichen Gebieten oder auf den Inseln. Jedoch sind die Regionen auch mit Problemen konfrontiert, die durch die Vielfalt der Kennzeichnungen und somit ihre verschwindende Aussagekraft entstehen, sowie ihre komplexen Informationsanforderungen und auch die Kosten, welche die Erfüllung der Lastenhefte für KMU verursachen. Auch soll diskutiert werden, ob die Schaffung von europäischen Normen für regionale Erzeugnisse eine positive oder negative Auswirkung auf ihre Qualität haben kann.

Weitere Informationen zu dieser Konferenz:

<http://www.a-e-r.org/events/regional-policies-committee/2006/crete.html>

Interview



Stavros Arnaoutakis, Abgeordneter des Europäischen Parlamentes

Welche Erzeugnisse tragen in Kreta, der Region, aus der Sie stammen, das Qualitätssiegel "geschützte Ursprungsbezeichnung" (g.U.), "geschützte geographische Angabe" (g.g.A.) oder "garantierte traditionelle Spezialität" (g.t.S.)?

Oliveöl und kretischer Wein tragen eine geschützte Ursprungsbezeichnung. Manche Käsesorten ebenfalls, aber das typischste Produkt bleibt unser Oliveöl. Seit 1600 v. C. wird es auf Kreta hergestellt und die ursprüngliche Herstellungsmethode wird dank des Integrierten Produktionsmanagements (IPM) beibehalten.

Werden es Ihnen die neuen Vorschläge der Europäischen Kommission bezüglich der Etikettierung erlauben, diese Erzeugnisse zu fördern und auszubauen?

Ja, wir werden damit unsere regionalen Erzeugnisse innerhalb unserer eigenen Länder, in Europa aber auch weltweit fördern können. Durch diese Vorschläge können wir die Qualität unserer Erzeugnisse erhöhen, auch mit Hilfe des IPM [...]. Was uns ebenfalls helfen wird, unsere regionalen Erzeugnisse und ihre Qualität zu verbessern, ist die Überzeugungsarbeit bei den Genossenschaftserzeugern, damit durch

ihre Zusammenarbeit die hohen Produktionsstandards gewährleistet werden und die Qualität das Hauptmerkmal der regionalen Erzeugnisse bleibt. Diese Zusammenarbeit ist die unabdingbare Voraussetzung für den Erfolg.

Die VRE fördert das Konzept der regionalen Qualitätssiegel, unterstützen Sie diese Initiative?

Ja, ich unterstütze diese Idee. Qualität sollte unsere oberste Priorität sein, und da sie unser stärkster Trumpf ist Ein regionales Qualitätssiegel kann das Vertrauen der Verbraucher erhöhen und somit zur wirtschaftlichen Entwicklung ihrer eigenen Region beitragen. Als Mitglied des Europäischen Parlaments, als Direktor der Heraklion Development Agency und nach 16 Jahren Amtszeit als Bürgermeister habe ich gelernt, dass ein solches Konzept notwendig und von großer Bedeutung auch für unsere Wettbewerbspolitik ist [...].

Wie können wir das Kostenproblem lösen, das die Einführung von neuen Kennzeichnungen insbesondere für die sehr Klein- und Mittelbetriebe mit sich bringt?

Zunächst ist es dringend notwendig, das wirtschaftliche Klima in allen europäischen Regionen

zu verbessern und die europäischen Gesetze durchzusetzen, die einen unverzerrten Wettbewerb garantieren. Dann müssen wir politisch und wirtschaftlich sicherstellen, dass die Unternehmer verstehen, dass die Kosten im Vergleich zu dem Nutzen geringfügig sind (Nutzen wie die Modernisierung und die Qualitätsoffensive zum Beispiel). Und schließlich müssen für die Entwicklung der neuen Kennzeichnungen die Klein- und Mittelbetriebe eine angemessene Unterstützung durch nationale und europäische Mittel erhalten.

Würden Sie eine Selbstregulierung oder eine Mitbestimmung der Regionen bei den Fragen, die im Zusammenhang mit den Kennzeichnungen auftreten, befürworten?

Die besten Ergebnisse werden immer dann erzielt, wenn die Entscheidungen an der Basis getroffen werden. Das Partnerschaftsprinzip gesteht den Regionen eine aktive Rolle zu, aber auch den Unternehmen, den Verbänden, den Unternehmern und Erzeugern, damit sie alle zusammenarbeiten und effiziente Strategien zur Förderung ihrer Produkte entwickeln. Ich wäre für eine Regulierung durch die Regionen, da sich Europa seinen Einwohnerinnen und Einwohnern zuwenden muss.

Anwendungsbeispiele und Verbesserung durch Qualitätssiegel

DIE EINSATZMÖGLICHKEITEN FÜR SOLCHE KENNZEICHNUNGEN SIND THEORETISCH UNBEGRENZT, TATSÄCHLICH FINDET MAN SIE JEDOCH HAUPTSÄCHLICH BEI REGIONALPRODUKTEN, ALSO OFTMALS LEBENSMITTELN, DIE ALS REGIONALE SPEZIALITÄTEN GELTEN. IN EUROPA ANERKANNTE KENNZEICHNUNGEN SIND EINE NOTWENDIGE UNTERSTÜTZUNG, MANCHMAL KANN DADURCH SOGAR EINE WIEDERBELEBUNG EINES ERZEUGNISSES ERREICHT WERDEN

Madeira-Wein aus Portugal

Die Herstellung des Madeira-Weines war eigentlich ein Produkt des Zufalls: zur besseren Konservierung während einer Schiffsreise in die Tropen wurde dem Wein aus Zuckerrohr gewonnener Alkohol zugesetzt. Diese Mischung, die wochenlang in den überhitzten Laderäumen der Schiffe auf den Weltmeeren durchgeschaukelt wurde, erlangte am Ende einen so hervorragenden Geschmack, dass man die Umstände seiner Entstehung nachzubilden versuchte: der mit Alkohol versetzte Wein wird mehrere Wochen lang auf 50°C erhitzt, um als Ergebnis den achtzehnprozentigen Madeira-Wein zu erhalten. Er kann über Jahrzehnte ohne merkliche Veränderung gelagert werden. Wir kennen alle die alte Madeira-Flasche, die irgendwo noch im Schrank steht. Einfach in der Herstellung und außergewöhnlich lange lagerbar, galt der Madeira-Wein lange Zeit als minderwertig und der Absatz ging beständig zurück. Daher beschlossen die Madeira-Erzeuger daraus einen Qualitätswein zu machen, um ihrer regionalen Spezialität wieder zu mehr Beachtung zu verhelfen. Vor allem aber auch, um daraus ein Erzeugnis zu machen, dessen Herkunft durch DOC (*Denominação de Origem Controlada*) und IPR (*Indicação de Proveniencia Regulamentada*) geschützt ist, was der europäischen Gesetzgebung über Qualitätsweine aus bestimmten Anbauregionen entspricht (Q.b.A). Die Obergrenze der Jahresproduktion liegt derzeit bei ca. 250 000 Hektolitern und die Insel Madeira ist Sitz der DOC Madeira. Der Tourismus spielt ebenfalls eine wichtige Rolle auf der Insel: Durch die Qualitätsoffensive bei ihren Weinerzeugnissen haben die Weinbauern zur Attraktivität der Insel und somit zu ihrer wirtschaftlichen Entwicklung durch den Tourismus beigetragen.

Herve-Käse aus Wallonien, Belgien

Von allen Milchprodukten ist es vermutlich der Käse, der am besten die Geschichte einer Region oder eines Ursprungsgebietes widerspiegelt. Der Herve-Käse ist ein gutes Beispiel hierfür.

Im 16. Jh. wurde in der Hochebene der Region Herve teilweise Getreide angebaut. Damals verbot Kaiser Karl V. die Ausfuhr von Getreide in die Niederlande und beraubte dadurch die Landwirte der Gegend eines Teiles ihrer Kundschaft. Sie mussten folglich umsatteln und wandten sich zur Verwertung ihrer Rohstoffe der Viehzucht und der Milcherzeugung zu. Zu dieser Zeit

waren die Konservierungsmethoden für Milch noch nicht sehr weit entwickelt und ihre Verarbeitung bestand meist in der Käseherstellung. So entstand der Herve-Käse. Der Boden der Hochebene ist kalkhaltig und der Käse reift in Höhlen, die unmittelbar in den Kalk gegraben werden. Dort siedelt sich eine Bakterie an, die weltweit einmalig ist, das *bacterium linens*. Diese Bakterie verleiht der Kruste ihre orange Farbe und dem Herve-Käse seinen Geschmack. So wird mit der Entstehung einer regionalen Spezialität die Geschichte eines Landes und einer Region erzählt. Neben der Ardenne-Butter ist der Herve-Käse die einzige belgische Spezialität mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.). Daher ist es so wichtig, diese regionale Spezialität zu schützen, da es zugleich um die Bewahrung der regionalen Geschichte, ihres kulturellen Erbes, geht. Es wird damit auch das touristische Potenzial der Gegend gefördert, da ein einzigartiges und symbolträchtiges Erzeugnis erhalten wird.

Das Qualitätssiegel "Village +" für den Tisza-See in Ungarn



Die Region des Tiszasee-H präsentiert stolz ihr Qualitätssiegel "Village +"

Bei dem Label Village + handelt es sich um ein Qualitätssiegel, mit dem die VRE die nachhaltige Entwicklung der schönsten europäischen Regionen auszeichnet. Mit diesem 2004 eingeführten Qualitätssiegel sollen die Europäer ermuntert werden, durch die Entwicklung und Anerken-

nung des Ökotourismus die Vielfalt der Regionen zu entdecken. Im Januar 2006 bekam der ungarische Tisza-See, das erste Village + Qualitätssiegel. Damit werden die Bemühungen der örtlichen Behörden um die Verbesserung der Wasserqualität des Tisza, die Entwicklung eines grenzüberschreitenden Programms zur Verringerung der Verschmutzung der Donau und auch ihr Engagement für die Nutzung der Erdwärme anerkannt. Indem sie die Vielfalt und die Qualität ihres Naturerbes fördert, setzt die Region Tisza auf Ökotourismus und bemüht sich deshalb, ein "Ökozentrum" für Besucher zu öffnen, sowie eine "touristische Themenstraße" und vielleicht auch einen regionalen Flughafen einzurichten. Die lokalen Politiker haben durchaus die wirtschaftliche Bedeutung des Ökotourismus verstanden: die 4 Körperschaften, die den Rat des Tisza-Sees bilden, die lokalen Mandatsträger der 74 Dörfer und die 158 Wirtschaftsakteure der Region haben sich dazu verpflichtet, auch die Verpflichtungen des Lastenheftes des Village + Qualitätssiegels zu erfüllen.



AEV - ARE - VRE Dossier
Regionale Qualitätssiegel
Sommer 2006
Themendossier der Versammlung der Regionen Europas (VRE)

Verantwortung für die Veröffentlichung - Klaus Klipp
Chefredakteurin - Francine Huhardeaux
Beratung - O. Georgoutsakou, C. Meschede,
A. Ciccaroni und E. Delangle
Redaktion - Nicolas Schirrer
Übersetzungen - Ursula Gerstenmaier (GB & D)
Design und Layout - Agence Contexte - Strasbourg (F)
Druck - OTT - rue Pins - 67310 Wasselonne (F)
Auflage (in drei Sprachen): 4 500 Ex.
Vervielfältigung unter Angabe der Quelle erlaubt.
Juli 2006

VRE
Generalsekretariat - 6, rue Oberlin - F-67000 Strasbourg
www.a-e-r.org - Tel: +33 3 88 22 07 07
Fax: +33 3 88 75 67 19 - E-mail: secretariat@a-e-r.org

Büro in Brüssel - 2 place Sainctelette - B-1080 Bruxelles
Tel: +32 2 421 85 12 - Fax: +32 2 421 84 81
E-mail: s.cools@a-e-r.org