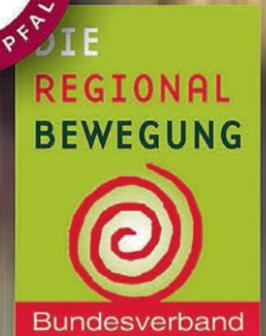




# Im Dschungel der Regionalsiegel

Lebensmittel aus der Umgebung liegen im Trend. Doch was dem Verbraucher an Siegeln, Labeln und Gütezeichen aufgetischt wird, ist verwirrend. Wir haben die wichtigsten Regionalsiegel auf ihre Glaubwürdigkeit abgeklöpft.

Mehr Tipps zu Regionalsiegeln und den Tricks der Branche lesen Sie in *natur* 08/14. Jetzt bestellen!



# Im Test: Die wichtigsten Regionalsiegel

Siegel im Vergleich													
	Name	Region	Wie viel Prozent der Rohstoffe müssen aus der Region stammen bei ...		Müssen die Futtermittel aus der Region kommen?	Finden Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung in der Region statt?	Zertifizierungs- und Kontrollsystem		Werden Tierschutzkriterien berücksichtigt?	Müssen Erzeugnisse und Futtermittel gentechnikfrei sein?	Existieren Kriterien zur Sicherung von Nachhaltigkeit?	Bemerkung	Wertung bezüglich Regionalität
			Obst, Gemüse (Monoprod.)?	zusammengesetzten Produkten wie Wurst?									
EU-Siegel													
	Geschützte Ursprungsbezeichnung g.U.	entspricht dem Herkunftsgebiet	100%	100%	grundsätzlich ja	ja	zuständig sind die Bundesländer		nein	nein	nein		gelb
	Geschützte geografische Angabe g.g.A.	entspricht dem Herkunftsgebiet	100%	0%	nein	nein, nur einer der drei Schritte ist zwingend	zuständig sind die Bundesländer		nein	nein	nein		rot
Bund													
	Regionalfenster	Kleiner als Deutschland	100%	Hauptzutat zu 100%, insgesamt mindestens 51% der Gesamtmasse	nein	in der Regel ja	3-stufig		nein	nein	nein		gelb
Bundesländer													
	Gesicherte Qualität Baden-Württ.	Baden-Württemberg	100%	mindestens 90%, Wasser und Kochsalz bleiben unberücksichtigt	51% aus betriebseigener Erzeugung	ja, sehr wenige Ausnahmen	3-stufig		ja, analog zum QS-Prüfzeichen (www.q-s.de)	obligatorische Einführung ist in Vorbereitung	ja		grün
	Geprüfte Qualität - Bayern	Bayern	100%	genannte Zutaten zu 100%, ihr Anteil am Gesamtprodukt zu mindestens 60%	nein	ja	3-stufig		ja	wurde diskutiert, ist derzeit aber nicht vorgesehen	ja		gelb
	Geprüfte Qualität - Hessen	Hessen	100%	100% der Hauptzutat, insgesamt mindestens 50,1% des Gesamtproduktes	Rindermast: 50% aus dem Betrieb	ja, wenige Ausnahmen bei Verarbeitung	5-stufig		ja	wird auf freiwilliger Basis von vielen Betrieben umgesetzt	ja, produktspezifisch		gelb
	Gesicherte Qualität Rheinland-Pfalz	Rheinland-Pfalz	100%	bislang werden keine verarbeiteten Produkte angeboten	51% aus betriebseigener Erzeugung	ja	3-stufig		ja, analog zum QS-Prüfzeichen (www.q-s.de)	obligatorische Einführung ist in Vorbereitung	ja	Kriterien von Baden-Württemberg übernommen	grün
	Gesicherte Qualität Saarland	Saarland	100%	mindestens 90%, Wasser und Kochsalz bleiben unberücksichtigt	51% aus betriebseigener Erzeugung	ja, sehr wenige Ausnahmen	3-stufig		ja, analog zum QS-Prüfzeichen (www.q-s.de)	obligatorische Einführung ist in Vorbereitung	ja	Kriterien von Baden-Württemberg übernommen	grün
	Geprüfte Qualität - Schleswig-Holstein	Schleswig-Holstein	Landwirtschaftliche Produkte: 100%	Milcherzeugnisse: 95% Fleischwaren: 60%	nach Möglichkeit	Monoprodukte ja, verarbeitete Produkte nein	3-stufig		ja	nicht in allen Produktgruppen	produktgruppenspezifisch	Qualitäts- und Prüfbestimmungen in Überarbeitung	gelb
	Geprüfte Qualität aus Thüringen	Thüringen	100%	50,1% des Gesamtproduktes	nein	ja	jährliche Produktkontrollen		ja	nein	nein	Güte- und Prüfbestimmungen in Überarbeitung	gelb
Bundesverband der Regionalbewegung													
	Geprüfte Regionalität	wird von den Regionalinitiativen definiert	100%	100%, produktspezifische Abweichungen müssen dargestellt werden	ja	ja, alle Stufen der Wertschöpfungskette	wird derzeit aufgebaut		ja, in Anlehnung an die Kriterien des Tierschutzbundes	ja	ja	Siegel ist in Erprobungsphase, Modifizierungen möglich	grün

Es gibt Hunderte von Siegeln und die Kriterien sind oft schwer zu vergleichen. Wer wissen möchte, wie hoch der Anteil der regionalen Rohstoffe in einem Produkt ist, findet zwei Varianten: Während in Thüringen „nur“ 50,1 Prozent des Gesamtproduktes aus dem Land stammen müssen, sind es in anderen Bundesländern 100 Prozent der Hauptzutat. Hört sich besser an, ist aber nicht besser. Eine Hauptzutat ist nämlich dann eine Hauptzutat, wenn sie mehr als die Hälfte eines Produktes ausmacht, also 50,1 Prozent, genau wie in Thüringen.

Für unsere Übersicht haben wir außerdem gefragt, ob es Vorschriften zu Gentechnik, Tierschutz und Futtermitteln gibt. Und wir haben geschaut, ob das Siegel, das die Regionalbewegung entwickelt, die Verbrauchererwartungen erfüllt.

## Die Bewertung

**GRÜN: Darauf ist Verlass.**

Mit Grün haben wir bewertet, wenn auch bei zusammengesetzten Produkten mindestens 90 Prozent der Rohstoffe aus der Region stammen. Die Herkunft ist nun mal ausschlaggebend bei Regionalität. Wichtig war uns außerdem, dass alle Produktionsschritte in der Region stattfinden und mindestens die Hälfte der Futtermittel aus heimischer Produktion stammt. Denn das erwartet der Verbraucher. Dreimal „nein“ bei Tierschutz, Gentechnikfreiheit und Nachhaltigkeit führte dagegen zur Abwertung.

**GELB: Verbesserungswürdig.**

Wenn weniger als 90 Prozent der Rohstoffe aus der Region kommen müssen, reicht es höchstens für Gelb. Damit waren wir etwas großzügiger als die Verbraucherberatung, die 95 % fordert. Erfreulich: Schleswig-Holstein und Thüringen überarbeiten ihre Kriterien momentan, weil auch sie Handlungsbedarf sehen.

**ROT: Nicht glaubwürdig.**

Wenn die Rohstoffe für verarbeitete Produkte wie Wurst oder Schinken nicht aus der Region kommen müssen, gibt's die rote Karte. Das war beim EU-Siegel g.g.A. der Fall.