



**Dieses Forum wurde organisiert von:**

- **ITADA-Sekretariat**  
*2, allée de Herrlisheim, F-68000 COLMAR*  
*Tel.: 0(033)3 89 22 95-50, Fax: -59*  
*eMail: itada@wanadoo.fr; URL: www.itada.org*

**Finanzierung:**

- **Région Alsace, Direction du Tourisme, de la Forêt et de l'Espace Rural**
- **Regionalfonds der Europäischen Union - INTERREG II Oberrhein Mitte-Süd**

## Wege zur Qualitätsproduktion im Pflanzenbau

Dienstag, 23. Oktober 2001  
Ecomusée d'Alsace  
F-68 Ungersheim

	Seite
<b>0 Eröffnung</b> Marc GRODWOHL (Präsident des Ecomusée d'Alsace)	5
<b>1 Begrüßung</b> Mme Mariette SIEFERT, Präsidentin des ITADA, Vizepräsidentin des Regionalrat Elsass	5
 <b>Die offiziellen Zeichen für die Qualität landwirtschaftlicher Produkte und deren Herstellungsverfahren</b>	
<b>2</b> In Frankreich und im Elsass Bernard SCHAAL (Geschäftsführer Alsace Qualité)	8
<b>3</b> In der Schweiz Martine DUFOUR (Förderverein AOC-IGP Schweiz)	16
<b>4</b> In Deutschland und in Baden-Württemberg Frank THIEDIG (Geschäftsführer Marketing-Gesellschaft Bad.-Württ. GmbH)	26
<b>5 Quali'terre: Ein freiwilliger Ansatz zur Qualifizierung landwirtschaftlicher Betriebe</b> Gérard CATTIN (Chambre d'Agriculture de la Marne)	32
 <b>Ansätze zur vertraglichen Regelung von Qualität und Umweltaspekten</b>	
<b>6</b> Evaluierung der Umweltwirkungen von Bestimmungen der Pflichtenhefte im Ackerbau Philippe GIRARDIN (INRA Colmar)	41
<b>7</b> Die Politik der offiziellen Qualitätszeichen Bertil SYLVANDER (INRA Le Mans)	49

<b>8</b>	<b>Lassen sich Qualität, Sicherheit und Umwelt wirklich unter einen Hut bringen?</b>	<b>53</b>
	Podiumsgespräch	
	<i>Leitung:</i> Bernard REUMAUX (Saisons d'Alsace)	
	<i>Teilnehmer:</i> M. BUSSET (Armbruster Frères)	
	Anne-Julie GRIMM (Verbraucherammer des Elsass)	
	Martin MIERSCH (Firma Taifun-Life Food GmbH, Freiburg)	
	M. SCHALK (Firma Auchan-Scofeld)	
	Jean-François VIERLING (Landwirt, Schnersheim)	
<b>9</b>	<b>Schlussfolgerungen</b>	<b>55</b>
	Jean-François VIERLING (Präsident Alsace Qualité)	
<b>10</b>	Presseberichterstattung	<b>56</b>
<b>11</b>	Teilnehmerliste	<b>59</b>
<b>12</b>	Einladung mit Tagungsprogramm	<b>60</b>

---

# ITADA-FORUM

## Wege zur Qualitätsproduktion im Pflanzenbau

### ERÖFFNUNG

**Marc GRODWOHL** (Präsident des Ecomusée d'Alsace)

### EINFÜHRUNG

**Mariette SIEFERT** (Vize-Präsidentin Regionalrat Elsass und ITADA-Präsidentin)

Als Präsidentin des ITADA habe ich die Ehre und das Vergnügen, dieses Forum, das Qualitätsfragen in der pflanzlichen Erzeugung gewidmet ist zu eröffnen.

Hierzu begrüße ich ganz besonders Herrn GRODWOHL, Präsident des Ecomusées, als unseren Gastgeber, Herrn VIERLING, Präsident von Alsace Qualité und Herrn Direktor SCHAAL, Herrn KOLLER, Direktor der ARAA, Herrn WALTER, Direktor des IUP (Fachbereich Verwertung und Verarbeitung landwirtschaftlicher Erzeugnisse) Colmar, Frau VAN ROODE, Marktreferentin des BLHV, Herrn VETTER, Direktor des IfuL Müllheim sowie die sehr geehrten Damen und Herren Referenten, Vertreter der Presse und alle Teilnehmer.

Bevor ich zum Thema komme möchte ich noch einige Worte zum ITADA, dem Grenzüberschreitenden Institut zur rentablen umweltgerechten Landbewirtschaftung, sagen und Ihnen erklären, wieso wir diese Tagung organisieren.

Unser Institut der grenzüberschreitenden Zusammenarbeit zwischen den Regionen am Oberrhein als da sind Baden-Württemberg, die Nordwestschweiz und das Elsass hat sich bei seiner Gründung im Oktober 1993 zum Ziel gesetzt, 'die Entwicklung einer umweltgerechten und die natürlichen ... Ressourcen, insbesondere die Grundwasservorkommen schützenden Landwirtschaft zu fördern, .... die mit dem guten Funktionieren und der wirtschaftlichen Rentabilität der landwirtschaftlichen Betriebe vereinbar ist'.

Die Arbeiten des ITADA zielen auf eine nachhaltige Landwirtschaft und unsere zentrale Aufgabe ist die Unterstützung der grenzüberschreitenden Zusammenarbeit für eine angewandte Forschung und den Informationsaustausch auf diesem Gebiet. In diesem Zusammenhang organisiert das ITADA auch regelmässig grenzüberschreitende Foren zu Fragestellungen im Verknüpfungsbereich von Landwirtschaft und Umwelt.

Unser 6. Forum hat heute zum Thema: Wege zur Qualitätsproduktion im Pflanzenbau.

Der Verbraucher ist infolge der verschiedenen Krisen im Lebensmittelsektor sehr wachsam geworden. Die Lebensmittelsicherheit ist zur ständigen Sorge der Verbraucher geworden, die nun häufig nach vertrauenserweckenden Zeichen Ausschau halten, häufig jedoch ohne genau zu wissen, was diese bedeuten! Die 5 offiziellen Qualitätszeichen, die es in Frankreich gibt, nämlich das Label Rouge, die Appellation d'Origine Contrôlée (kontrollierte Herkunftsbezeichnung), die Certification de Conformité Produit (konformitätszertifiziertes Produkt), die Agriculture Biologique (Ökolandbau) und die Dénomination Montagne (aus dem

Berggebiet), haben nicht alle einen hohen Bekanntheitsgrad, weshalb es erforderlich ist, die Kommunikationsbemühungen gegenüber der Allgemeinbevölkerung noch zu verstärken.

Herr Bernhard SCHAAL, Geschäftsführer von Alsace Qualité, wird Ihnen in Erinnerung rufen, was diese Qualitätszeichen garantieren, und deren Entwicklung darstellen. Im Zusammenhang mit der zunehmenden Sorge um die Ernährung kann man auch eine wachsende Bedeutung der Bioprodukte im Handel beobachten, da die Verbraucher denken, dass der ökologische Landbau eine zufriedenstellende Antwort auf die Ängste um die Lebensmittelsicherheit gibt. Unbestritten ist, dass den Erwartungen der Verbraucher im Hinblick auf ihre Gesundheit sowie die Qualität und den Geschmack der Produkte immer mehr entsprochen wird. Das Pflichtenheft des ökologischen Landbaus ist in erster Linie eine Mittelverpflichtung auf ethischer und ökologischer Ebene.

Die deutschen und schweizer Referenten, die uns die Situation bei den offiziellen Qualitätszeichen in ihren Ländern vorstellen werden, werden sicher nicht vergessen uns darüber aufzuklären, wie es um die Entwicklung des ökologischen Landbaus in ihren Ländern steht.

### **Eine Landwirtschaft, die Initiativen ergreift, innovativ und vertrauenswürdig ist**

Heute werden zunehmend nationale Chartas für den Anbau der verschiedenen Kulturen des Ackerbaus eingeführt. Darin werden die im Produktionsprozess angewandten Maßnahmen in Pflichtenheften, die lokal anpassbar sind, beschrieben. In Frankreich soll demnächst eine Verordnung erscheinen, die die Verfahren der 'production raisonnée' (entsprechend in etwa dem 'kontrollierten Anbau') definiert und die Modalitäten für die Qualifizierung landwirtschaftlicher Unternehmen beschreibt. Dieser allgemeine fortschrittsorientierte Ansatz ist freiwillig und soll eine Beteiligung möglichst vieler Landwirte ermöglichen.

All diese Bemühungen zielen darauf ab, die Landwirte darin zu unterstützen, das Vertrauen ihrer Mitbürger wiederzuerlangen, indem sie die landwirtschaftlichen Anbaumaßnahmen an die Erfordernisse des Umweltschutzes anpassen.

Der Regionalrat des Elsass heißt diese positiven und notwendigen Ansätze der Erzeugungsketten (des nachgelagerten Bereichs) und des landwirtschaftlichen Berufsstandes natürlich gut. Ich erinnere daran, dass wir nicht auf die jüngsten Krisen gewartet haben, um Qualitätsansätze im landwirtschaftlichen und Lebensmittelsektor zu fördern. Dank der Anstrengungen und der Unterstützung von Alsace Qualité nimmt die Zahl der Produkte mit einem Konformitätszertifikat in unserer Region ständig zu. Als Beispiel kann man den Erfolg von ALSEPI nennen, einem zertifizierten handwerklichen Brot, das ausschliesslich mit Mehl aus elsässischem Weizen, der nach den Regeln der 'agriculture raisonnée' ('kontrollierte Landwirtschaft') angebaut wurde, von der wir später noch reden werden.

Heute werden 80% der Lebensmittel industriell verarbeitet und die Ernährung wird als künstlich und ohne Gebietsbezug empfunden. Das Bedürfnis nach 'Natur' führt allgemein dazu, dass einfache Erzeugnisse wie Obst und Gemüse wieder an Interesse gewinnen und Ihr Verbrauch seit 2 Jahren ansteigt. Manche Verbraucher suchen auch Authentizität, indem sie direkt mit dem Erzeuger in Kontakt treten, was den Erfolg von 'Einkaufen bzw. Ferien auf dem Bauernhof' erklärt.

### **Qualität, Sicherheit, Umwelt und Wirtschaftlichkeit – Lässt sich wirklich alles miteinander vereinbaren?**

Neben Qualität und Lebensmittelsicherheit verlangen die Märkte heute Anbaubedingungen, die die Umwelt nicht belasten. Die Auswirkungen verschiedener Produktionsverfahren und Pflichtenhefte wird Herr GIRARDIN von der INRA Colmar analysieren.

Hinsichtlich der Produktqualität stellt sich die Frage nach der Ergebnisverpflichtung. Herr SYLVANDER von der INRA Le Mans wird uns über die Effekte vertraglicher Ansätze auf die geschmacklichen und hygienischen Eigenschaften der Produkte informieren.

---

Zum Ende der Tagung wird das Podiumsgespräch die Akteure der ganzen Lebensmittelkette zusammenbringen und versuchen, die Wege zur Lebensmittelqualität genauer zu beschreiben und zu erklären, wie man sich angesichts der neuen Erwartungen der Verbraucher organisieren kann und dabei als Erzeuger ein angemessenes Einkommen sicherstellen kann.

Lassen Sie mich zum Schluss kommen.

Unabhängig davon, ob über die offiziellen Qualitätszeichen, die Produktionschartas oder die Ansätze zur Qualifizierung landwirtschaftlicher Betriebe, es ist gewiss, dass sich die landwirtschaftliche Welt mit Instrumenten versorgt, die es erlauben, die Qualität besser zu verfolgen und dabei den notwendigen Schutz der Umwelt zu berücksichtigen. Einerseits muss dabei die Botschaft an die Verbraucher klar sein und andererseits müssen die Instrumente und die Referenzwerte für den Landwirt ohne Schwierigkeiten anwendbar sein. Ich wünsche, dass dieses Forum zur Reflektion über eine abgestimmte Politik der drei Länder beiträgt. Wenn wir in dieser Richtung gemeinsam vorwärts kommen, ist das ITADA seiner Aufgabe gerecht geworden.

Ich wünsche Ihnen allen einen guten, ergebnisreichen und interessanten Tag hier am Ecomusée.

## DIE OFFIZIELLEN ZEICHEN FÜR DIE QUALITÄT LANDWIRTSCHAFTLICHER PRODUKTE UND DEREN HERSTELLUNGSVERFAHREN

**Bernard SCHAAL** (Geschäftsführer Alsace Qualité)

**Die offiziellen Zeichen für die Qualität landwirtschaftlicher Produkte und deren Herstellungsverfahren im Elsass und in Frankreich**

<b>T1</b>	<b>Alsace Qualité Identitätskarte</b>	
<b>Aufgabe</b>	Qualitätsansätze in den Sektoren Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie des Elsass entwickeln und anerkennen lassen.	
<b>Organisation</b>	Verein nach lokalem Recht, gegründet 1991.	
<b>Mistgabel</b>		1) Landwirt - landw. Organisation
↓	1 Verwaltungsrat	2) Verarbeiter - Lebensmittelindustrie Erzeugervereinigung
↓	3 Ausschüsse	3) Verbraucher, Handel, Gastronomie
<b>Tischgabel</b>		

## T2                      Ansatz der 3 'Machen' / 'Lassen'

### GUT MACHEN

- Qualitätsmanagement (ISO 9000-Normen)
- **Lebensmittelsicherheit (HACCP-Ansatz)**
- **Umweltmanagement (ISO 14000-Normen)**
- **produktspezifische Pflichtenhefte**
- **Qualifizierung landwirtschaftlicher Betriebe**

### ANERKENNEN LASSEN

- Zertifizierung des Betriebs
- Zertifizierung des Produkts (Label Rouge, Konformität)

### BEKANNT MACHEN

- **Kommunikation über die Qualitätszeichen**
- **Kommunikation über die Produkte**

### T3 Die offiziellen Qualitätszeichen

<b>Label Rouge</b> (17.04.83)	<b>Zertifizierte qualitative Eigenschaft</b>	
<b>A.O.C.</b> (seit 1935)	<b>BIO</b>	<b>Berggebiet</b>

### T4 Die gemeinsamen Punkte

➤ klar festgelegte Produktionsregeln

<b>AOC</b>	<b>AB</b>	<b>Label Rouge</b>	<b>A.Q.C.</b>
Dekret	EU-Richtlinie	anerkannte Pflichtenhefte	

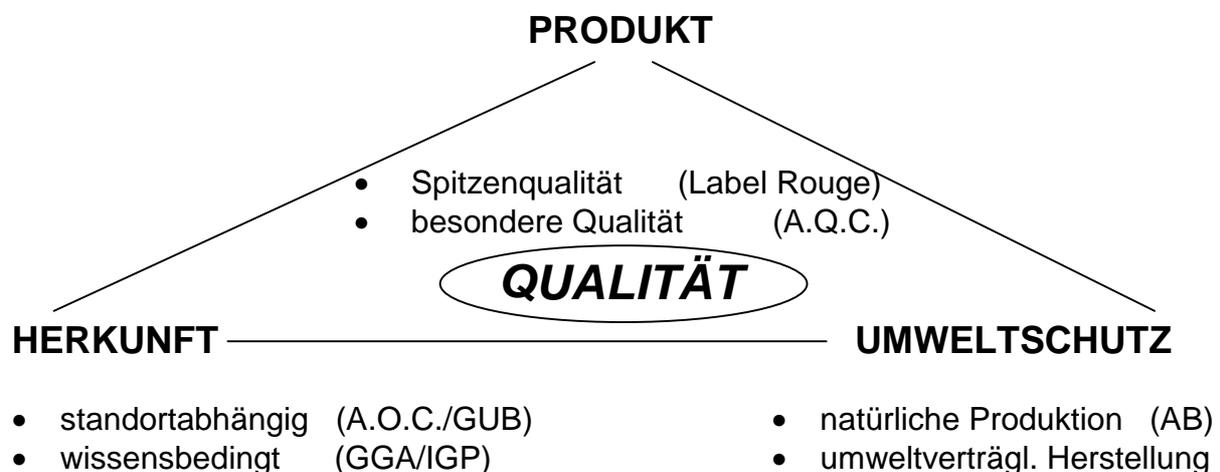
➤ ständige Kontrolle und Begleitung dieser Regeln

<b>AOC</b>	<b>AB</b>	<b>Label Rouge</b>	<b>A.Q.C.</b>
INAO / WKD	Zertifizierungsunternehmen		

➤ Die Verbürgung durch staatliche Stellen

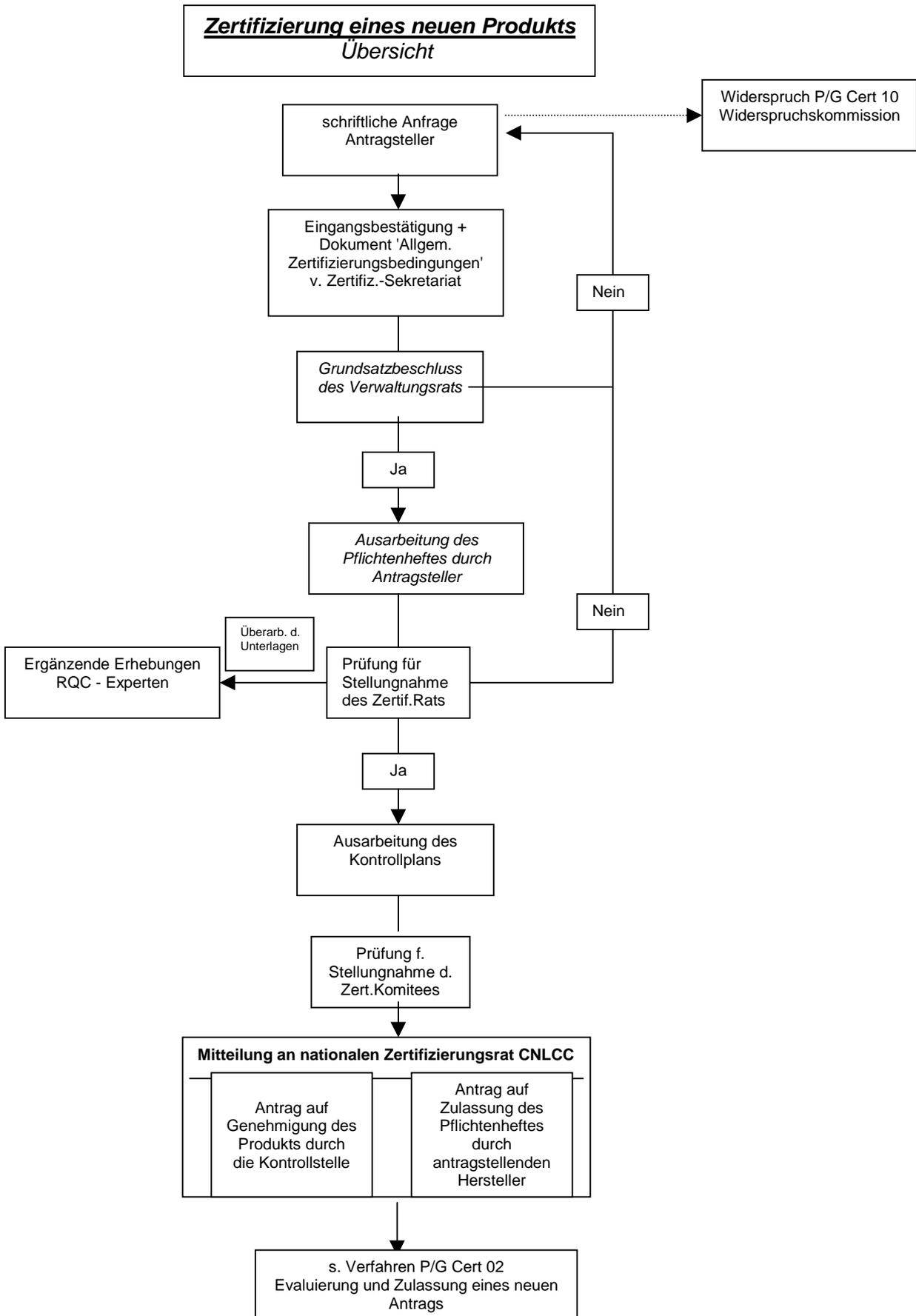
➤ Das Engagement der Produzenten (Freiwilligkeit = Motivation)

### T5 Die besonderen Bedeutungen der einzelnen Zeichen

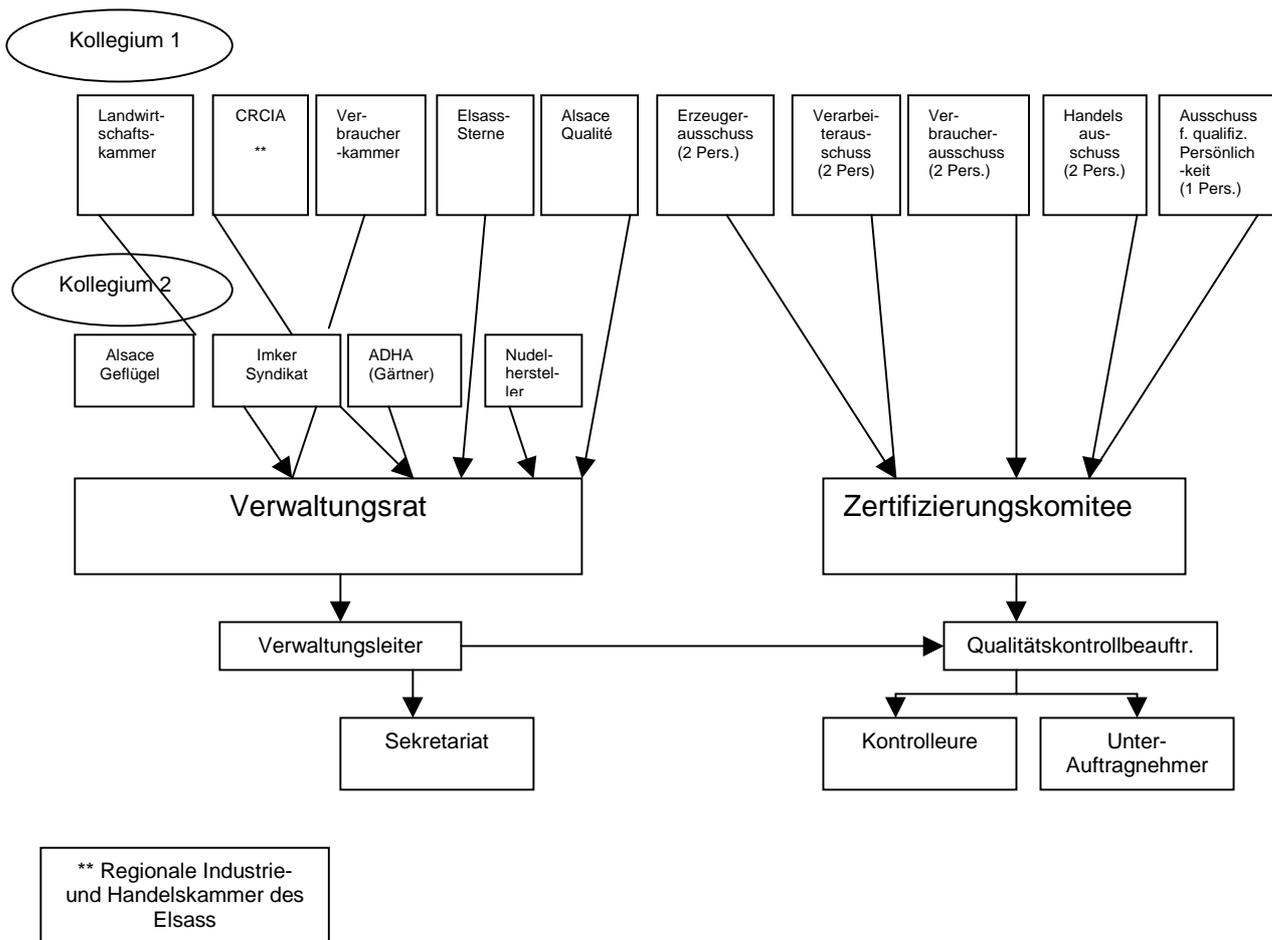


# T6 Ablaufschema einer Zertifizierung

(Dauer = 2 – 5 Jahre)



# T7 Organisationsschema einer Zertifizierungseinrichtung



**T8****Aufbau eines Pflichtenheftes**

1. Allgemeine Darstellung des Umfelds der Produktzertifizierung
2. Anwendungsgebiet / Gültigkeitsbereich
3. Bezugstexte
4. Begriffsdefinitionen
5. Produktmerkmale
  - 5.1 implizit, aufgrund von Vorschriften (nicht zertifizierbar)
  - 5.2 explizit
    - bezüglich d. Rohstoffe (Herkunft, Herstellungsweise, physikal.-chem. Eigensch.)
    - bezüglich der Verarbeitung
    - bezüglich des Endprodukts (sensoriell, chemisch-physikalisch, ...)
6. Ablaufschema (Produktionsschritt – betroffene Merkmale – kontrollierte Parameter)
7. Überwachungs- und Kontrollmethoden  
(Produktion, Verarbeitung, Hygiene, Dokumentation/Rückverfolgbarkeit)
8. Etikettierung und Kommunikation  
(Wertgebende Eigenschaften, Etikettenmuster)

## T9-11

## Beispiel ALSEPI

### V.2.1. Weizenanbau

Das zertifizierte Bäckerbrot wird aus Weizen mit folgenden Eigenschaften hergestellt:

- Der Weizen (jedes Jahr mindestens 4 Sorten) wird von zugelassenen Landwirten auf benannten Schlägen im Elsass angebaut (C1).
- Die Weizensorten werden bewertet und nach ihrer Backqualität ausgewählt (C2).
- Die Düngung und die Pflanzenschutzmaßnahmen zu diesem Weizen werden meisterlich beherrscht (C3).
- Klärschlamm aus kommunalen Kläranlagen ist verboten, mit Ausnahme von Industrieschlämmen, deren Ausgangsbestandteile bekannt und als unschädlich anerkannt sind.

### V.2.2. Mehlherstellung

- Das Mehl wird aus einer Mischung von mindestens 4 Weizensorten in jährlich festgelegtem Mischungsverhältnis gewonnen, um die Mehlqualität zu optimieren (C5).
- Die einzigen erlaubten Zutaten sind: Malz, Zitronensäure, Amylase und Weizengluten (C6).

Für die physikalisch-chemischen sowie die Backeigenschaften werden jährlich in Abhängigkeit vom Ernteergebnis Mindestwerte festgelegt (C7).

### V.2.3. Brotherstellung

- Es wird ausschliesslich mit Mehl von im Elsass angebautem und verarbeitetem Weizen hergestellt, gemäß dem vorliegenden Pflichtenheft (C9).
- Um den Geschmack zu fördern, wird der Teig ausschließlich nach einer der folgenden Arten zubereitet (C10):
  - Hefeteig
  - Poolisch (50% Mehl + 50% Wasser)
  - fermentierter Teig.
- Der Bäcker arbeitet nach einem vorher von einer Expertengruppe genehmigten Herstellungsrezept, das ein langsames Kneten und ein langsames Gehenlassen vorschreibt (C12). Folgende Grundrezepte werden anerkannt:
  - Traditionelles Verfahren mit (Vor-)Gärung
  - verzögerte Gärung
  - kontrolliertes Gehenlassen über 24h
  - kontrolliertes langsames Gehenlassen.
- Ausschließliche Verwendung von Meersalz von der Insel Guérande (C13).
- Zubereitung in Körbchen oder auf Tuch (C14).
- Backen in Backofen mit Steinboden (C15).

## T12 Ablaufschema der Weizenproduktion bis zur Erfassung

<b>Etappe</b>	<b>Betroffene Merkmale</b>	<b>Überwachungs- und/oder Kontrollmittel</b>
<i>Sortenversuch mit für das Elsass geeigneten Sorten</i>	- Backqualität des Weizens	- jährliche Kommission zur Auswahl der zu prüfenden Sorten
<i>Auswahl der Weizensorten nach Qualität</i>	- Backeignung und Ertrag	- jährliche Kommission zur Auswahl der 4 anzubauenden Sorten. Festgelegte Auswahlkriterien (Ertrag, Backfähigkeitstest)
<i>Anbau</i>	- Alle Merkmale - Rückverfolgbarkeit	- Vertrag mit Landwirt - Zertifiziertes Saatgut
<i>Überwachung des Anbaus</i>	- Backeigenschaften (Wassergehalt, spezifisches Gewicht, Eiweissgehalt)  - Verbraucherschutz	- Kontrolle der Stickstoffdüngung (Ramses und Jubil) und Aufschrieb aller Maßnahmen - Pflanzenschutzmaßnahmen (gegen Krankheiten, Unkraut) und Aufzeichnung aller Maßnahmen.
<i>Ernte</i>	- Rückverfolgbarkeit - Backqualität - Qualitätsschwankungen innerhalb einer Sorte	- Schlagkarte (Saat-Ernte) - Sortenklassifizierung - Erntebedingungen - Kontrolle vor Abladen (Feuchte + spezif. Gewicht)
<i>Zwischenlagerung</i>	- Gesunderhaltung (Schimmel und Insektenbefall) - Gesundheitszustand	- Belüftung  - Entwesung untersagt
<i>Silolagerung von stabilen Weizenpartien</i>	- Rückverfolgbarkeit - Backqualität	- Identifizierung der in einem Silo enthaltenen Parteien - Trennung von Camp Rémy und anderen Sorten.

## T13-14 Bekanntheitsgrad von Zeichen - spontan/unterstützt (im Elsass)

<b>Zeichen</b>	<b>spontan</b>	<b>unterstützt</b>
<i>Label Rouge</i>	35,4 %	93 %
<i>AOC</i>	3,3 %	74 %
<i>AB</i>	6,2%	45 %
<i>A.Q.C.</i>	0,4 %	34 %

### T15 Das Verbrauchervertrauen in die Qualitätszeichen

Mit der Aussage 'Ich habe volles Vertrauen in diese Zeichen' waren

völlig oder ziemlich einverstanden: 78,2 %

weniger oder gar nicht einverstanden: 16,8 %

keine Antwort gaben: 5,0 %

### T17 Umsatzentwicklung elsässischer Qualitätszeichen-Produkte (MF)

1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001
11,7	13,3	20	27	167	227	477	595

### T16 Die zertifizierten elsässischen Produkte (in Mio. FRF)

Produkt	1999	2000	2001 (Schätzg.)
Bauernhofhähnchen aus dem Elsass	17,60	20,50	22,20
schwarze Bauernhofpute aus dem Elsass	0,37	0,30	0,30
Bauernhofkapaun aus dem Elsass	1,30	1,60	1,60
elsässer Tannenhonig	-	-	1,30
elsässer Geranien	5,30	4,70	5,50
Schnecken	11,00	11,00	11,00
flüssiger Rahm aus dem Elsass	22,00	/	22,00
elsässer Nudeln	90,00	316,00	325,00
Rihn-Jungmasthähnchen	5,90	6,80	7,10
elsässer Sauerkraut	48,30	45,70	48,00
Rindfleisch	0,90	8,00	55,00
Schweinefleisch	24,00	52,00	55,00
elsässer Honig	0,45	0,75	1,80
handwerklich hergestelltes Brot	/	10,00	40,00
<b>SUMME zertifizierte Produkte</b>	<b>247,12</b>	<b>477,35</b>	<b>595,80</b>

## **APPELLATIONS D'ORIGINE CONTRÔLÉES UND GESCHÜTZTE GEOGRAPHISCHE ANGABE: BEDEUTUNG UND PERSPEKTIVEN IN DER SCHWEIZ**

**Martine DUFOUR** (Förderverein AOC-IGP Schweiz)

### **EINFÜHRUNG**

Die schweizer Landwirtschaft der letzten Jahre ist gekennzeichnet durch bedeutsame Veränderungen, die frühere Überlegungen zur Entwicklung der Landwirtschaft in Frage gestellt haben. Die Globalisierung der Wirtschaft, die Sättigung der Märkte, die Abschaffung der Preisstützung und die zunehmende Abschaffung von Zollbarrieren zwingen unsere Landwirtschaft dazu, immer wettbewerbsfähiger zu werden. Die Landwirte dürfen nicht mehr danach streben, ihre Produktionsvolumina zu erhöhen sondern müssen versuchen, Produkte auf den Markt zu bringen, die eine bessere Entlohnung erlauben und die den immer höheren Ansprüchen der Verbraucher an Lebensmittel gerecht werden.

In diesem Zusammenhang wird immer mehr über das Erfordernis nachgedacht, den schweizer Produkten ein klares Profil zu geben, das sie von anderen, oft billigeren (Ersatz)-Produkten abhebt. Dabei erscheint die Ebene der Qualität als eine Chance, um Produkte zu positionieren, die vom Preis her nicht konkurrieren können. Qualität drückt sich dabei nicht nur über das Aussehen, den Geschmack, den Nährwert oder das Herstellungsverfahren aus, sondern auch über die Verankerung eines Produktes in einer Region. Diese Beziehung zu einem Gebiet stellt eine Qualität dar, weil es dem Produkt eine starke Identität gibt, die dem Verbraucher Vertrauen vermittelt.

### **GESETZLICHE GRUNDLAGEN FÜR AOC/GUB UND IGP/GGA IN EUROPA UND DER SCHWEIZ**

In der Schweiz hat das Fehlen einer gesetzlichen Grundlage lange Zeit verhindert, dass traditionelle geographische Bezeichnungen für ein ganz besonderes Produkt geschützt werden konnten. Weder der Verbraucher noch der Erzeuger waren vor Verwendungen in täuschender Absicht geschützt. Es gab keine Rahmenbedingungen, um Produkte durch ihre Herkunft oder ihre Herstellungsweise abzuheben.

Dieses Defizit wurde im Jahre 1996 mit der Neuausrichtung der Agrarpolitik aufgefüllt, die dem notwendigen Übergang von einer produktivistischen Ausrichtung zu einem Qualitätsansatz Rechnung trägt. Bei der Überarbeitung des Landwirtschaftsgesetzes wurde eine gesetzliche Grundlage geschaffen für den Schutz von nach besonderen Verfahren hergestellten landwirtschaftlichen Erzeugnissen (z.B. des Biolandbaus), die besondere Eigenschaften aufweisen oder sich durch ihre Herkunft auszeichnen. Dieses Gesetz hat die Tür für traditionelle geographische Bezeichnungen geöffnet, die vom Staat geschützt werden können.

### **DEFINITION DER AOC/GUB UND IGP/GGA - KONZEPTE IN DER VERORDNUNG VOM 28. MAI 1997**

Die Bezeichnungen AOC (für Appellation d'Origine Contrôlée) bzw. GUB (Geschützte Ursprungs-Bezeichnung) und IGP (Indication Géographique Protégée) bzw. GGA (Geschützte Geographische Angabe) werden in der Schweiz in der Verordnung vom 28. Mai 1997 betreffend die AOC/GUB und die IGP/GGA für landwirtschaftliche Erzeugnisse und verarbeitete landwirtschaftliche Produkte definiert. Diese Verordnung betrifft nicht die weinbaulichen Gebietsbezeichnungen, welche durch eine Verordnung vom 07. Dezember 1998 über den Weinbau und den Import von Wein geregelt sind.

Die GUB ist der Name einer Region, welche ein Produkt aus diesem Gebiet bezeichnet. Ihre Qualität verdankt sie dem 'Terroir', das sowohl menschliche als auch natürliche Einflüsse umfasst. Ein AOC-Produkt wird komplett in seiner Ursprungsregion hergestellt.

Die GGA ist ebenfalls für ein Produkt aus einer abgegrenzten Gegend bestimmt, wobei nicht zwangsläufig alle Herstellungsschritte in dieser namensgebenden Region stattfinden müssen. Das Know-how verschafft ihm seine Identität, aber seine Qualität ist weniger streng an den Standort gebunden.

Die GUB und die GGA gehören der öffentlichen Hand, im Gegensatz zu einer Marke, die auf Privatrecht beruht und ihrem Eigentümer gehört.

## **BERÜCKSICHTIGUNG DER IN DER EUROPÄISCHEN UNION GELTENDEN BEDINGUNGEN**

Da diese gesetzliche Grundlage die Bedingungen für den Austausch mit der Europäischen Union harmonisieren sollen, ist die schweizer Verordnung stark von der europäischen Regelung (CEE) 2081/92 vom 14. Juli 1992, betreffend den Schutz geschützter Herkunftsbezeichnungen und geographischer Angaben für Landwirtschaftliche Erzeugnisse und Lebensmittel, inspiriert. Ein erster Schritt zu dieser gegenseitigen Anerkennung wurde mit den bilateralen Vereinbarungen zwischen der Europäischen Union und der Schweiz unternommen, die eine Absichtserklärung beinhalten, wonach die beiden Parteien in Verhandlungen zur gegenseitigen Anerkennung ihrer AOC-Register eintreten.

## **DIE VERBINDUNG ZUM ERZEUGUNGSGBIET (TERROIR)**

Im Pflichtenheft muss das Gebiet angegeben sein, in dem das Erzeugnis traditionell hergestellt wird und es müssen geschichtliche Nachweise benannt werden, die belegen, dass das Produkt in diesem Gebiet seit langer Zeit existiert. Auch muss der Bezug zwischen dem Produkt und seinem Erzeugungsgebiet dargelegt werden. Im Auftrag des Bundesamts für Landwirtschaft hat das Institut für Wirtschaft im ländlichen Raum der ETH Zürich darüber nachgedacht, wie dieser Bezug zum Gebiet zu verstehen und zu definieren sei (Barjolle et al., 1998).

Aus dieser Studie geht hervor, dass die Verbindung zum natürlichen Standort (im Weinbau spricht man von den Einflüssen der Lage, die bewirken, dass die geschmacklichen Eigenschaften von der physischen Umwelt des Produktionsstandortes geprägt werden) bei Lebensmitteln oft schwer nachweisbar ist, auch wenn er oft behauptet wird. Die Untersuchungen der eidgenössischen Forschungsanstalten Changins und Liebefeld (FAM) sind dagegen beispielhaft, da sie einen Zusammenhang zwischen dem Etivaz-Käse, der Herkunft seiner Milch und der Flora der Alpweiden aufzeigen: Bestimmte Terpene (leicht flüchtige Duftstoffe aus verschiedenen Pflanzen) findet man im Rahm und im Käse wieder (Bossset et al., 1999).

Barjolle, Boisseaux und Dufour benennen verschiedene Wege, die sich auf Arbeiten von Ethnologen, Historikern oder Geographen stützen, um die Verbindung zwischen dem Produkt und seinem Erzeugungsgebiet mit einem speziellen Know-How und örtlichen Traditionen nachzuweisen. Sie bestehen auf der Bedeutung von Vor-Ort-Erhebungen, um zu verstehen, wieso gewisse, für die Gegend typische Praktiken der Menschen einem Produkt einzigartige Eigenschaften vermitteln.

Die Verbindung zum Gebiet (terroir) mit seinen ökologischen, geschichtlichen und kulturellen Dimensionen ist eng verknüpft mit der Festlegung des Erzeugungsgebiets. Damit lässt sich die Abgrenzung begründen und erklären, warum eine Zone zu einem im Pflichtenheft festgelegten Erzeugungsgebiet dazugehört oder nicht.

## **Die Zertifizierung**

Die Produktionsbedingungen eines jeden Produkts mit einer GUB/AOC oder GGA/IGP müssen von einer nach EN 45.011 (Norm, welche die Unabhängigkeit, Neutralität und Kompetenz von Produktzertifizierungseinrichtungen regelt) akkreditierten Zertifizierungs- (bzw. Kontroll)organisation überprüft werden.

## **Ziele und Erwartungen der AOC/GUB bzw. IGP/GGA-Politik**

Die Verordnung über die GUB/AOC und die GGA/IGP verfolgt Ziele, die sich nicht nur auf den juristischen Schutz von traditionellen Bezeichnungen beschränken. Sie hegt auch Erwartungen wirtschaftlicher, sozialer und kultureller Art, die nicht vergessen werden dürfen.

## **Wirtschaftliche Erwartungen der Erzeuger**

Die AOC und IGP-Produktketten setzen auf eine Produktdifferenzierung durch Qualität, die es ihnen ermöglicht, sich trotz den erhöhten Produktionskosten einen Platz am Markt zu sichern (Barjolle, Chappuis, 1999). Landwirte in peripheren Regionen können sich so in eine globalisierte Wirtschaft integrieren, indem sie auf Identität setzen (Barjolle et al.).

## **Erwartungen für den ländlichen Raum und die Gesellschaft**

Dieses wirtschaftliche Ziel hat auch gesellschaftliche Auswirkungen, weil die Erhaltung eines bestimmten Produktionsvolumens und die Verwertung von Regionalprodukten zur Erhaltung von Arbeitsplätzen in der Landwirtschaft und im ländlichen Raum beiträgt, insbesondere in benachteiligten Gebieten, wo sich die Konkurrenz billiger Produkte sehr negativ auf die Wirtschaftlichkeit landwirtschaftlicher Betriebe auswirkt. Die AOC/GUB und IGP/GGA-Politik unterstützt die Ziele der schweizer Landwirtschaftspolitik, welche die Dezentralisierung fördert und die Bevölkerung dank einer verbesserten Wirtschaftlichkeit landwirtschaftlicher Betriebe im ländlichen Raum halten möchte.

## **Wirkungen auf die Umwelt**

Die AOC/GUB und IGP/GGA kommen auch den Verbrauchern entgegen, die beim Einkauf immer anspruchsvoller und wachsender werden. Durch die Zertifizierung der Herkunft und der Herstellungsweise von Produkten geben die AOC und IGP wichtige Garantien, wie sie von den Verbrauchern, die etwas anderes als standardisierte Produkte ohne Identität und mit unklaren Herstellungsverfahren wünschen, verlangt werden. Die geographische oder symbolische Nähe der Produkte aus einem bestimmten Anbaugebiet bedeutet einen Gewinn an Sicherheit.

## **Wirkungen auf das Kulturerbe**

Die AOC und IGP erlauben die Erhaltung traditioneller Produktionsverfahren, eingebettet in ein häufig althergebrachtes Wissen, das großartigen und feinen Geschmack garantiert. Damit tragen sie zur kulturellen Vielfalt und der Erhaltung des gastronomischen Erbes bei (Bérard und Marchenay, 1995 und 1998), die vom Verschwinden zugunsten industrieller, entmenschlichter Herstellungsverfahren bedroht sind, welche nur Wirtschaftlichkeitskriterien Rechnung tragen. Eine Herkunft bezeugt Werte, die die Gesellschaft nicht verschwinden lassen will.

## **AKTUELLE SITUATION DER POLITIK DER AOC/GUB UND IGP/GGA IN DER SCHWEIZ**

Bis heute wurde beim OFAG (Bundesamt für Landwirtschaft) für 28 Produkte ein Antrag auf GUB bzw. GGA gestellt, darunter so unterschiedliche Produkte wie Käse, Würste, Trockenfleisch, Schnaps und Obst. Die meisten Produkte kommen aus der Westschweiz. Die Deutschschweiz ist derzeit gegenüber dem GUB-Ansatz noch nicht so aufgeschlossen, wahrscheinlich weil dort der Einfluss Frankreichs mit seinen GUB wie Roquefort oder Comté weniger stark ist. Bislang wurden in der Schweiz 5 Produkte eingetragen (Gruyère und Etivaz sowie Tête de Moine (aus Bellelay)-Käse, Rheintaler Ribelmals (alle AOC/GUB) und Bündnerfleisch (IGP/GGA)). Weitere Produkte wurden bereits veröffentlicht, sind jedoch auf Einsprüche gestoßen.

### **ERFOLGSVORAUSSETZUNGEN FÜR EINE LEISTUNGSSTARKE AOC/GUB ODER IGP/GGA-PRODUKTLINIE**

Das Institut für ländliche Wirtschaft hat zwischen 1996 und 1999 an einem europäischen Projekt (FAIR CT 95-306: PDO-PGI-Products: Market, Supply Chain and Institutions) über die AOC/GUB und IGP/GGA-Produkte teilgenommen. Bei diesem Gemeinschaftsprojekt von Frankreich, Griechenland, Grossbritannien, den Niederlanden und der Schweiz zu 21 AOC und IGP sollten die Erfolgsfaktoren für AOC und IGP-Produktlinien aufgezeigt werden.

Aus dieser Untersuchung geht hervor, dass die AOC und IGP für sich genommen nicht ausschlaggebend sind (Barjolle et al., 1999). Man kann nicht behaupten, dass diese Labels verkaufen, da sie bei den Verbrauchern in der EU noch kaum bekannt sind. Die Europäische Union hat 1999 ein Dachzeichen für AOC und IGP eingeführt. Dieses fakultative Logo wird von den Herstellern noch kaum genutzt und trägt noch nicht dazu bei, die AOC in den Mitgliedstaaten bekannt zu machen (Dufour, 1999). Die Bezeichnung AOC ist in Frankreich viel bekannter, weil dieses System dort bereits eine lange Tradition hat.

Das europäische Projekt hat gezeigt, dass die Produkte selbst und die Koordination in einer Gruppe für den Erfolg oder Misserfolg einer AOC-IGP-Produktlinie entscheidend sind. Die Ergebnisse einer AOC-IGP-Strategie hängen von der Einführung einer klaren Produktdifferenzierung ab. Eine zu breite Produktdefinition verhindert eine klare Identifizierung des AOC-Produkts und seiner Qualität (Barjolle und Mesplou, 1997). Es sind aber auch die Eigenheiten der verschiedenen Erzeuger zu respektieren und die Anforderungen des Pflichtenheftes nicht zu übertreiben.

Der gemeinschaftliche Charakter des Ansatzes ist ebenfalls ein Schlüsselfaktor für den Erfolg von AOC oder IGP-Produkten. Das Projekt darf nicht nur das Steckenpferd eines engen Zirkels sein. Alle Erzeuger müssen sich von den Fragen der In-Wert-Setzung ihres Produktes und dessen Qualitätsmanagements angesprochen fühlen.

Das europäische Forschungsprojekt zeigt letztlich, dass der Erfolg von AOC und IGP-Produktlinien mit der Attraktivität des Marktes zusammenhängt und zeigt die Bedeutung der öffentlichen Unterstützung für eine effiziente Strategie auf (Barjolle und Sylvander, 1999).

### **DIE SCHWEIZER VEREINIGUNG ZUR FÖRDERUNG DER AOC/GUB – IGP/GGA**

Die Verordnung über die AOC/GUB und IGP/GGA sieht nicht vor, dass sich das Bundesamt für Landwirtschaft um Kommunikationsmaßnahmen zur Förderung der beiden Labels kümmert. Dennoch sollen AOC/GUB und IGP/GGA für den Verbraucher zu aussagekräftigen Zeichen für vertrauenswürdige Qualität werden (Valceschini, 1999). Eine von der Generaldirektion für Ernährung in Frankreich 1994 durchgeführte Untersuchung über die 'Wahrnehmung und das Image von Lebensmittelerzeugnissen mit offiziellen Qualitätszeichen' zeigt, dass die offiziellen Qualitätszeichen das Vertrauen der Verbraucher genießen, aber

nur dann für die Wahl des Verbrauchers ausschlaggebend sind, wenn er sie auch kennt (Dufour, 1999).

Um dieser Notwendigkeit, die Zeichen bekannt zu machen, genüge zu tun, wurde im Februar 1999 in Bern eine Vereinigung zur Förderung der AOC/GUB – IGP/GGA gegründet. Ihr Ziel ist die allgemeine Förderung der AOC und IGP in der Schweiz. Sie möchte alle Branchen, die einen Antrag auf AOC/GUB oder IGP/GGA gestellt haben zusammenbringen, und eine Plattform für den Austausch und die Kommunikation werden. Sie ist Eigentümerin der AOC und IGP sowie der GUB und GGA-Logos für die deutschsprachigen Bezeichnungen.

## SCHLUSSFOLGERUNGEN

- Die Verbraucher achten immer mehr auf die Herkunft der Produkte, die Politik der AOC/GUB und IGP/GGA trägt diesen aktuellen westlichen Verbraucherorientierungen Rechnung.
- Die Öffnung der Märkte kann unsere Regionen ermutigen, die kulturelle Dimension oder die Besonderheit der in einer Tradition stehenden Produkte anerkennen zu lassen. Die anerkannte und geschützte Verankerung dieser Produkte in dem Gebiet ihres Ursprungs eröffnet ihnen einen loyalen Marktzugang und erlaubt es peripheren Regionen, sich in eine globalisierte Wirtschaft einzubringen.
- Diese Einbringung wird nur dann vollumfänglich möglich sein, wenn die schweizer und europäischen Bezeichnungen weltweit anerkannt werden. Die Liberalisierung des Handels muss einhergehen mit Maßnahmen, die den geographischen Herkunftsangaben eine ehrliche Chance garantieren (TRIPS-Verträge).
- Der AOC/GUB-Ansatz ist ein Instrument zur Strukturierung von landwirtschaftlichen Erzeugungsketten, da die Interessen der Akteure auf ihr Produkt konzentriert werden und eine gemeinsame Führung ihrer GUB und von deren Renomé angeregt wird (Barjolle, Mespou, 1995).
- Die AOC/GUB und IGP/GGA sind nur dann konkurrenzfähige Zeichen, wenn sie der Verbraucher kennt und er sich bei seinen Einkäufen von ihnen leiten lässt (Dufour, 1999).

## BIBLIOGRAPHIE

Barjolle D., Boisseaux S., Dufour M., 1998. *Le lien au terroir*. Institut d'économie rurale de l'ETHZ (antenne romande), 33 p.

Barjolle D., Chappuis J.-M., 1999. Produits typiques dans des zones défavorisées et coordination des acteurs dans les filières : une approche par la théorie des coûts de transaction. In : Lagrange Louis (coordinateur), Signes officiels de qualité et développement agricole, 171-176 [Actes du colloque SFER des 14 et 15 avril 1999, Clermont Ferrand].

Barjolle D., Chappuis J.-M., et Dufour M., 1998. The Protected Denomination Of Origin And Geographical Indication Legislation In Switzerland : Institutional Aspects. Institut d'économie rurale de l'ETHZ (antenne romande), 41 p. [Rapport rédigé dans le cadre du projet européen FAIR CT 95-306 : PDO-PGI Products : Market, Supply Chain and Institutions »].

Barjolle D., Chappuis J.-M., et Dufour M., 1999. Protection des appellations d'origine et des indications géographiques en Suisse : recommandations finales. Institut d'économie rurale de l'ETHZ (antenne romande), 32p. [Rapport rédigé dans le cadre du projet européen FAIR CT 95-306 : PDO-PGI Products : Market, Supply Chain and Institutions »].

Barjolle D. Mespou P., 1995. Gestion et promotion des Appellations d'origine contrôlée et des Indications géographiques protégées suisses. Stratégie des acteurs et rôle des institutions.- Institut d'économie rurale de l'ETHZ (antenne romande). 59 p.

- Barjolle D. Mesplou P., 1997. Coordination au sein des filières AOC. *Revue suisse Agric.* **29** (1), 13-16.
- Barjolle D. et Sylvander B., 1999. Some factors of success for origin labelled products in agri-food supply chains in Europe: market, internal resources and institutions [Présentation au 67th EAAE Seminar: The socio-economics of origin labelled products in agri-food supply chains: spatial, institutional and co-ordination aspects, Le Mans, France, 28-30 octobre 1999].
- Bérard L., et Marchenay P., 1995, Lieux, temps et preuves. La construction sociale des produits de terroir. *Terrain* **24**, 153-164.
- Bérard L., et Marchenay P., 1999, Patrimoine vivant, montagne et biodiversité. *Revue de géographie alpine* **4**, 7-14
- Bosset J.-O., Jeangros B., Berger Th *et al.* 1999. Comparaison de fromages à pâte dure de type Gruyère produits en régions de montagne et de plaine. *Revue Suisse Agric.* **31** (1), 17-22.
- Dufour M., 1999. Communication et promotion des signes AOC et IGP en Suisse. Recommandations pour l'administration et les professionnels en Suisse. Institut d'économie rurale de l'ETHZ (antenne romande), 128p.
- Dufour M, 2001, Appellations d'origine contrôlée et indications géographiques protégées: enjeux et perspectives en Suisse, *Revue suisse d'agriculture* 33 (4): 157-162.
- Direction Générale de l'Alimentation, 1994. Perception et image des produits alimentaires portant les reconnaissances officielles de qualité, 9 p. (rapport interne).
- Faure M. 1999, Patrimonialisation des productions fromagères dans les Alpes du Nord : savoirs et pratiques techniques. *Revue de géographie alpine* **4**, 51-60.
- INRA (Europe), 1999. Eurobaromètre 50.1. Les Européens et les labels de qualité, 70 p. [Rapport réalisé à la demande de la Commission Européenne, Direction générale VI « Agriculture »].
- Valceschini Egizio 1999, Les signaux de qualité crédibles sur les marchés agroalimentaires : certifications officielles et marques. *In*: Lagrange Louis (coordonnateur) : Signes officiels de qualité et développement agricole. Société Française d'Economie Rurale, 147-165 [Actes du colloque SFER des 14 et 15 avril 1999].

## Die Qualitätszeichen in der Schweiz: Zielsetzungen und Perspektiven



Martine Jaques-Dufour  
Schweizerische Vereinigung zur Förderung der AOC-GGA

23. Oktober 2001, F-Ungersheim

## Vortragsübersicht

**Die Qualitätspolitik in der Schweiz: Labels für Produktionsverfahren (IP und BIO suisse), Anerkennungszeichen (AOC/GUB und IGP/GGA)**

**Die GUB/AOC und die GGA/IGP in der Schweiz**

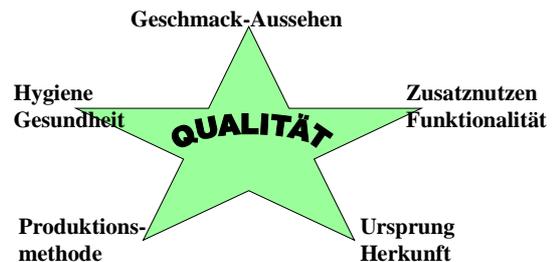
- gesetzlicher Rahmen
- aktuelle Situation
- Registrierungsantrag und Bezug zur Lage
- Schutzziele

**Die AOC und die IGP für pflanzliche Erzeugnisse: Möglichkeiten und Grenzen**

## Die Herausforderungen an die Landwirtschaft

- Liberalisierung der Märkte
- **Rückzug des Staates**, Abbau der Preisstützung
- Übergang vom System der Subventionen zu dem der **Direktzahlungen** als Abgeltung der Leistungen für die Allgemeinheit (Multifunktionalität der Landwirtschaft)
- Beachtung der Kriterien von **Nachhaltigkeit**
- **Forderungen der Verbraucher**
- **Wettbewerbsfähigkeit** läuft über **Qualität**

➔ **Sich mit Qualität differenzieren**  
Das Qualitätskonzept hat mehrere Dimensionen



## Die Erkennungszeichen zur Kennzeichnung 'unsichtbarer' Qualitäten



## Grundlagen der Qualitätspolitik für landwirtschaftliche Produkte

- Das Landwirtschaftsgesetz gibt d. schweizer Bundesrat die Möglichkeit, Vorschriften über die Bezeichnung von Produkten zu erlassen:
  - die mit einem **besonderen Herstellungsverfahren** erzeugt wurden
  - die **besondere Eigenschaften** aufweisen
  - die aus dem **Berggebiet** kommen
  - die sich durch ihre **Herkunft** unterscheiden
- Die Förderung **differenzierter Produkte** wird unterstützt.

## Die Bezeichnungen Berg- und Alp-

- Die vorgesehene Verordnung ist nicht in Kraft getreten
- Schon in der Schweiz Schwierigkeiten mit der Begriffsdefinition..., und erst zwischen Ländern Europas.
- Landwirtschaftsministerium neigt eher zu privatrechtlicher Regelung
- Lediglich die Bezeichnungen 'Bergkäse' und 'Alpkäse' sind gesetzlich geschützt



Association suisse pour la promotion des AOC et des IGP

## Verordnung über den biologischen Landbau und biologische Produkte v. 22. September 1997

- ➔ Nennt die einzuhaltenden Bedingungen für die Verwendung der Bezeichnungen 'biologique' oder 'ökologisch'

Drei nichtstaatliche schweizer Bio-Labels:  
Bio-Knospe, Migros-Bio, Demeter



Labels für die Integrierte Produktion (nach PER-Norm) oder die artgerechte Tierhaltung

Association suisse pour la promotion des AOC et des IGP

## Die biologische und integrierte Produktion in der Schweiz

- Fast 90% der Landwirtschaft sind **IP**
- Chancen der **Bio**-Landwirtschaft werden als sehr gut beurteilt
- 9% der LN sind **BIO = 1. Platz in Europa**
- Die **BIO**-Fläche hat sich seit 1993 **vervierfacht**

## Verordnung über die AOC/GUB und die IGP/GGA vom 28. Mai 1997

- **AOC/GUB** ➤ Der Name einer Region oder eines bestimmten Ortes bezeichnet ein landw. Erzeugnis (auch verarbeitet), das seine Qualität oder seine Eigenschaften den natürlichen Bedingungen oder den für diese Gegend typischen menschlichen Fähigkeiten verdankt. Alle Etappen der Herstellung müssen in der Region ablaufen.
- **IGP/GGA** ➤ Der Name einer Region oder eines bestimmten Ortes bezeichnet ein landw. Erzeugnis (auch verarbeitet), das eine Qualität, eine Eigenschaft oder einen Ruf seiner geographischen Herkunft verdankt. Wenigstens ein Herstellungsschritt muss in der Region erfolgen.

Association suisse pour la promotion des AOC et des IGP

## Die Logos der schweizer Vereinigung für die Förderung der AOC-IGP GUB-GGA



- Rot und schwarz zur Darstellung des offiziellen Hintergrundes
- Ein Band mit anderer Farbe für GGA, um den Zusammenhang mit dem Gebiet weniger stark darzustellen
- Ein offenes Kreuz, Symbol der Öffnung der Schweiz zu Europa und zu den ausländischen Märkten
- Ein dynamische und typische Schreibweise, den Erzeugnissen entsprechend

## Diese Erkennungszeichen sind keine Marken sondern Labels

- Eine Marke gehört einem oder mehreren Unternehmen
- Ein Label ist ein **gemeinschaftliches** Zeichen
- Ein Label unterstellt ein **Pflichtenheft** (eine Garantiemarke ebenfalls)
- Ein Label verlangt eine **unabhängige Kontrolle**
- Ein Label erlaubt eine koordinierte Promotion (Dynamik, Einsparung von Kosten für Graphiker und Registrierung, bessere Effizienz der eingesetzten Mittel, Synergien mit anderen Sektoren)

Association suisse pour la promotion des AOC et des IGP



**AOC in der Europäischen Union**

Gegenseitige Anerkennung mit der Schweiz im Rahmen der bilateralen Verträge

**Etwa 600 bei der EU in Brüssel eingetragene GUB und GGA:**  
 Käse, Butter, Rahm, Fleischerzeugnisse, Honig, Öle, Obst, Gemüse, Getreide, Backwaren und Wasser






### AOC-IGP: Die aktuelle Situation in der Schweiz

- Etwa 20 Anträge beim Bundesamt für Landwirtschaft
- Produktkategorien: Käse, Wurstwaren, Trockenfleisch, Spirituosen, Brot, Obst, Kartoffeln, Getreide
- 5 registrierte Produkte: Etivaz AOC, Gruyère AOC, Tête de Moine AOC, Rheintaler Ribelmais AOC/GUB, Bündnerfleisch IGP-GGA





### Der Antrag: Prinzipien

- Die Einführung ist freiwillig und **kollektiv**: die Berufsgruppen mobilisieren sich selbst
- Zusammenarbeit zwischen den einzelnen Akteuren der Branche nötig (Partnerschaft)
- Das Produkt ist **typisch**, unterscheidet sich von seinen Substituten
- Die Bezeichnung ist **geografisch**, nicht gattungsbezeichnend
- Ein **Pflichtenheft** liegt vor, mit definiertem geografischem Einzugsgebiet
- Planung eines **Kontrollsystems** durch Dritte



### Weshalb der Schutz?

- **Verbraucherschutz:** Die angegebene Herkunft stimmt
- Den **Produzenten** den Gebrauch eines Zeichens für die Auszeichnung der besonderen Qualität ihres Produktes ermöglichen
- **Juristisch:** Namensschutz und Schutz vor Imitationen in der Schweiz und im Ausland
- **Kulturell:** Schutz des vorhandenen Wissens (patrimoine)
- **Ökologisch:** Das Produkt ist mit einer Landschaft verbunden, die es am Leben erhält
- Indirekte Wirkungen: Qualitätspolitik, Gemeinschaftswerbung, Management, Verantwortung der Akteure

*Association suisse pour la promotion des AOC et des IGP*

### Die pflanzliche GUB-GGA - Produktion in der Europäischen Union

Ananas, Äpfel, Aprikosen, Auberginen, Birnen, Bohnen, Heu, Kartoffeln, Kirschen, Knoblauch, Mandeln, Möhren, Lauch, Nüsse, Pfirsiche, Salat, Schalotten, Spargel, Tomaten, Trauben, Zwetschgen, ... 81 Produkte sind als GUB oder GGA registriert (34 GUB, 47 GGA)

Dänemark, Deutschland, Frankreich, Finnland, Griechenland, Niederlande, Österreich, Vereinigtes Königreich, ... aber die Hälfte der Obst und Gemüse-GUB-GGA gibt es in Portugal und in Italien.




## Die GUB und die GGA für pflanzliche Erzeugnisse

- **In der Schweiz gibt es zwei Anträge für Obst (Walliser Maigold-Apfel und Botzi-Birne), je einen Antrag für die Genfer Gemüseartischocke, die Kartoffel aus der fruchtbaren Waadt und den Rheintaler Ribelmais (GUB)**
- **Der physische Bezug zum Standort ist schwer nachzuweisen, Bezug zum regionalen menschlichen Wissens deshalb wichtig**
- **Erstreckt sich ein Antrag auf mehrere Arten, lassen sich die typischen Eigenschaften schlecht behaupten**
- **Die Bezeichnung ist nicht immer traditionell**

## Vorteile der AOC und GGA

- Die Beteiligten müssen sich zusammenschliessen und über ihr Erzeugnis nachdenken (Pflichtenheft, Kontrollen, Image und Förderung, Forschung und Entwicklung)
- Fehlleistungen der Produktion können besser überwunden werden, der typische Charakter bleibt erhalten (Pflichtenheft)
- Die Bezeichnung eines Erzeugnisses bleibt einem Erzeugnis vorbehalten, der Rechtsschutz wird durch die Bundesbehörden garantiert
- Die AOC und GGA sind erfolgversprechend, da sie sich nach den Konsumenten richten (Seriosität, Herkunft, Identität, Garantie)
- AOC und GGA sind offizielle Zeichen, die Vertrauen wecken können

## Forderungen für GUB und GGA, die bei Obst und Gemüse Schwierigkeiten bereiten können

- **Nachweis des Zusammenhangs mit dem natürlichen und menschlichen Standort**
  - Ohne Verarbeitung ist die Bedeutung von Wissen meist gering
  - Behauptung, dass Produkt an die Region angepasst sei, reicht nicht
  - Der Bezug zum Standort ist nicht einfach nachzuweisen
- **Die Praxis muss historischen Tiefgang und Kontinuität aufweisen (keine Innovationen)**
  - Eine neue Sorte, die im Gebiet gut gedeiht, ist nicht traditionell
  - Die Anbauverfahren sind auch nicht mehr unbedingt traditionell
- **Die Zertifizierungskosten für kleine Produktvolumina sind hoch**



**GUB und GGA sind nicht für alle regionalen Obst- und Gemüsespezialitäten die geeigneten Instrumente**

## Schlussfolgerungen

- **GUB und GGA sind vielversprechende Instrumente, da sie Punkte ansprechen, die der Verbraucher beachtet (seriös, Herkunft, Identität, Garantie)**
- **GUB und GGA sind ein möglicher Ansatz für die Verwertung eines Produkts, aber nicht der einzige**
- **Jeder Ansatz muss gemeinschaftlich sein**
- **Kein Qualitätszeichen kann die wahre Qualität eines Produkts und seine Symbolkraft ersetzen (Bedeutung von Kommunikation über die Identität des Produkts)**



*Spezialitäten mit Tradition*

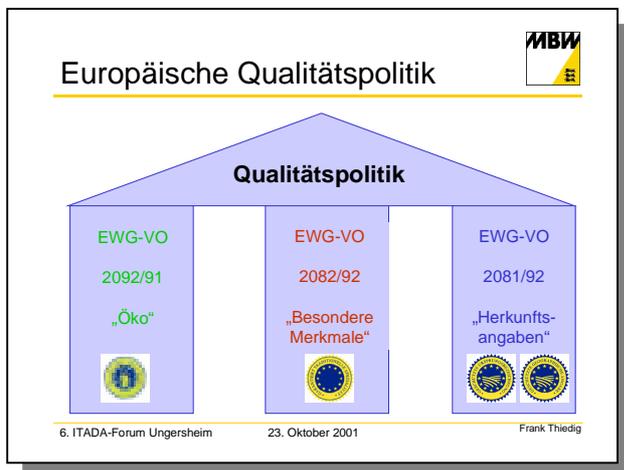
Schweizerische Vereinigung zur Förderung der AOC und GGA  
CH-1936 Verbier Village  
+41 (0)878 878 998, [infos@aoc-igp.ch](mailto:infos@aoc-igp.ch)

## DIE OFFZIELLEN HERKUNFTS- UND QUALITÄTSZEICHEN FÜR LANDWIRTSCHAFTLICHE PRODUKTE IN BADEN-WÜRTTEMBERG UND IN DEUTSCHLAND

Frank THIEDIG (Geschäftsführer MBW seit Mai 2001)

In der Europäischen Union besteht eine große Vielfalt an ‚offiziellen‘ Zeichen zur Herausstellung von Lebensmittel und Agrarprodukten. Die Europäische Union stellt seit der Einführung der Gemeinsamen Agrarpolitik (GAP) auf der Basis von drei Verordnungen insgesamt vier Zeichen (siehe Abbildung 1) für die Kennzeichnung von Lebensmitteln und Agrarprodukten zur Verfügung. Die Einführung eines neuen ‚deutschen‘ Ökozeichens nach der europäischen Verordnung (EWG) 2092/91 in diesem Jahr zeigt deutlich die Schwierigkeiten einer gemeinsamen europäischen Zeichenpolitik.

Abbildung 1: Europäische Qualitätspolitik



Zur didaktischen Vereinfachung können die ‚offiziellen‘ Zeichen in drei Kategorien: Qualitätszeichen, Herkunftszeichen und kombinierte Qualitäts- und Herkunftszeichen unterschieden werden. Qualitätszeichen (Abbildung 2) legen eine bestimmte Herstellungs- bzw. Verarbeitungsform fest (z.B. ökologischer Landbau oder eine traditionelle Rezeptur). Herkunftszeichen (Abbildung 3) deuten auf eine bestimmte Herkunft (z.B. das französische und das schweizerische Zeichen für die jeweiligen nationalen Ursprungsbezeichnungen oder das CMA-Gütezeichen für ausschließlich deutsche Produkte). Wesentliche bedeutender sind jedoch kombinierten Herkunfts- und Qualitätszeichen (Abbildung 4), d.h. Zeichen die sowohl eine bestimmte Herstellungsmethode (Lastenheft) als auch eine bestimmte Herkunft (geographische Abgrenzung) ausloben. Während in Frankreich - als starker Zentralstaat – nur noch vier nationale Zeichen eine übergeordnete Bedeutung haben (AB, Label Rouge, Certificat de Conformité und INAO), sind in Deutschland insbesondere die regionalen Zeichen von großer Bedeutung. Versuche wenige nationale Zeichen einzuführen scheiterten bisher in den meisten Fällen. Seit 2001 wurden von der Agrarministerin Künast zwei neue Zeichen in Deutschland ausgerufen, die ihre Bewährungsprobe allerdings erst noch bestehen müssen.

Abbildung 2: Offizielle Gütezeichen



Abbildung 3: Offizielle Herkunftszeichen



Abbildung 4: Kombinierte Herkunfts- und Qualitätszeichen



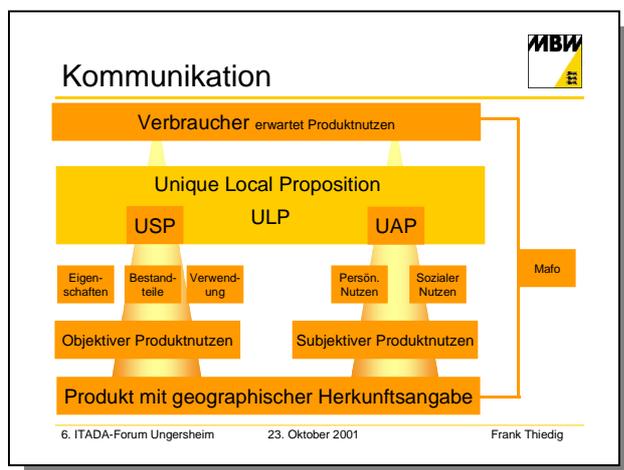
Neben den ‚offiziellen‘ Zeichen tragen weitere ‚private‘ Zeichen (Grüner Punkt, Herstellerzeichen, Handelszeichen, DLG-Zeichen) zur Zeichenflut bei. Viele Verpackungen kommen eher wie ein ‚russischen General‘ in die Regale; statt mit einer klaren und eindeutigen Verbraucherinformation (Abbildung 5).

## Abbildung 5: Verpackungsbeispiel



Aus Sicht einer Marketinggesellschaft, die sich zum Ziel gesetzt hat, das Marketing und den Absatz von regionalen d.h. baden-württembergischen Lebensmittel und Agrarprodukte zu fördern, ist die Kommunikation mit dem Kunden bzw. Verbraucher entscheidend. Im Marketing wurde zunächst der USP (Unique Selling Proposition) entwickelt, dieser einzigartige Verkaufsvorteil soll das Produkt besonders herausstellen. Es ist jedoch kaum möglich bzw. unmöglich einen USP lange zu halten, da bei erfolgreichen Produkten schnell Nachahmer auf den Plan gerufen werden. Deswegen entwickelten Kommunikationsagenturen den UAP (Unique Advertizing Proposition), der als werblicher Verkaufsvorteile insbesondere auf die kommunikative Positionierung abzielt. Der Standort, der bei Lebensmitteln und Agrarprodukten von besonderer Bedeutung ist, kann als ULP diese beiden Vorteile zusammenführen (s. Abbildung 6). Daher sind die geographische Herkunftsangaben, die aus Regionen mit positiver Assoziation stammen, zur Auslobung ihrer Herkunft prädestiniert.

## Abbildung 6: Kommunikation des ULP



Dafür bedarf es jedoch nicht eines speziellen Zeichens. Wichtiger ist hier die typisierende Kennzeichnung. ‚Schwarzwälder Schinken‘ wird bei den meisten Verbrauchern ein höheres akquisitorisches Potential als ‚Wüfa-Schinken‘, ‚Adler-Schinken‘ oder ‚Tannenhof-Schinken‘ haben. Hinzu kommt, dass Qualitätszeichen meistens auf der Rückseite des Etiketts angebracht werden. Typisierende Herkunftsangaben werden dagegen deutlich auf dem Hauptetikett ausgelobt (Abbildung 7).

## Abbildung 7: Herkunftsangabe als Werbeangabe



Zur Förderung einer regionalen Landwirtschaft kann daher der rechtliche Schutz der Herkunftsangabe in Verbindung mit einer Festlegung der Qualitätskriterien mehr wirtschaftliche Unterstützung bedeuten als der Erhalt eines ‚offiziellen‘ Qualitätszeichens. Zumal Verbraucher im Allgemeinen mit einer bestimmten Herkunft mehr verbinden werden – insbesondere wenn es aus der eigenen Region kommt - als mit einem abstrakten Zeichen. Die europäische Union möchte in Zukunft nur noch dann die werbliche Auslobung von Herkunftsangaben zulassen, wenn sie nach dem rigiden Verfahren der EWG-VO Nr. 2081/92 in das europäische Register eingetragen worden sind. Kombinierte Herkunfts- und Qualitätszeichen, wie z.B. das ‚Herkunfts- und Qualitätszeichen aus Baden-Württemberg‘, die produktübergreifend regionale Lebensmittel und Agrarprodukten ausweisen, sind in den Überlegungen der Kommission zur Förderung der Qualitätspolitik nicht mehr vorhanden.

Die Diskussion um die ‚offiziellen‘ Zeichen in Europa hat erst begonnen. Was aber als Qualität wahrgenommen wird, entscheidet letztlich der Verbraucher mit dem Einkaufskorb an der Kasse.

Frank Thiedig, MBW Marketing- und Absatzförderungsgesellschaft für Agrar- und Forstprodukte aus Baden-Württemberg mbH, Breitscheidstraße 69, 70176 Stuttgart, Tel.: 0711 / 666 70 80, Fax: 0711 / 666 70 89, E-mail: thiedig@mbw-net.de

Kulinarisches Selbstverständnis Deutschlands ist unterentwickelt – im Gegensatz zu dem Frankreichs, das von sich glaubt, die beste Küche zu haben, und die ganze Welt davon überzeugt hat. Doch Deutschland hat ein kulinarisches Erbe, dessen es sich bewusst werden muss (Buch: 300 Spezialitäten aus Deutschland).

Problem der wie ein Weihnachtsbaum oder wie ein russischer General mit Warenzeichen dekorierten Verpackungen (Beispiel einer Schwarzwälder Schinken-Packung mit u.a. Firmenmarke, DLG, GGA-EU, Schwarzwaldzeichen, CMA, Grüner Punkt, ...)

Problem der kombinierten Herkunfts- und Qualitätszeichen (z.B. HQZ Baden-Württemberg), die von der EU durch die Zeichen in französischer Tradition abgelöst werden sollen.

Französische Qualitätspolitik sieht Qualitätszeichen = Normierung als Gegensatz zum Marketing.

Qualitätszeichen GUB/GGA für Nischenmarketing <-> Massenmarketing für alle Produkte

Bedürfnispyramide

Betriebliche (= Marken, unabhängig vom Herstellungsort) versus geographische Herkunft

Beispiel Spreewälder Gruppenmarketing (Get One – Gurkendose)

ungeschützte Begriffe: bayerisches Bier – Bauernbrot – Dijon-Senf

Was ist Qualität?

## **Diskussion I**

AUZET: Effekt der Qualitätszeichen für Boden und Wasser?

Kommt ausser bei Bio-Zeichen nicht der Umweltschutz (Boden und Wasser) zu kurz, z.B. bei geographischen Herkunftszeichen? Es bestehen andererseits starke lokale Abhängigkeiten zwischen den Standorten einer landwirtschaftlichen Kleinregion und den Effekten von Bewirtschaftungsmaßnahmen auf die Umwelt.

SCHAAL: Marketing durchaus mit Qualitätszeichen – pädagogisch-didaktisch, nicht wie Waschmittelwerbung. Stimmt zu, dass Produktionsverfahren im regionalen Rahmen festgelegt werden müssen und sieht von daher Gefahren durch einheitliche Regelungen auf nationaler Ebene.

THIEDIG hält die Wortmarke für entscheidender als die GUB/GGA (z. B. 'Spreewald'). Die Landwirtschaft muss Einfluss auf die Pflichtenhefte nehmen, sonst machen es Juristen, die keine Ahnung von Landwirtschaft haben. Beispiel der Milchleistungsbegrenzung auf 5000 l/Kuh bei Beaufort-Käse. Bedauert Rückschritt bei deutschem Ökozeichen, das nur europäisches Niveau (unterhalb des deutschen) garantiert und damit dem Import die Tore öffnet.

DUFOUR berichtet, dass bei den GUB/GGA-Zeichen auch Umweltaspekte diskutiert werden.

GIRARDIN befürchtet, dass zu den derzeitigen Logos noch Zeichen für ethische und soziale Kriterien kommen und dann bald 25 Zeichen auf dem Markt sind, die einen Überblick erschweren. Wie lässt sich das soweit vereinfachen, dass es auf einen Blick erkennbar ist?

DUFOUR beklagt ebenfalls den Zeichensalat und meint, dass 1 AOC/GUB Zeichen genügen sollte. Unglaubliche Zeichen (ohne Kontrollen) werden untergehen. Ethisch-soziale Zeichen wären zwar wichtig, sind aber zu kompliziert (4 Dimensionen eines Produkts).

THIEDIG könnte sich 'Bauernhof'-Marke als Zeichen für die soziale Komponente vorstellen und verweist auf die Bedeutung der Produktausstattung (z.B. blau-weiße Rauten auf süßem Thomy-Senf aus Karlsruhe), die ebenfalls Zeichen setze.

DUFOUR entschuldigt sich auf die nachlässige Verwendung von 'intégré' und 'raisonné'. Integriert sei in der Schweiz sehr wohl definiert und kontrolliert; bei Marienkäfer-Logo seien darüberhinaus noch einige Punkte mehr zu berücksichtigen. In der Schweiz seien die Systementwicklung und –Kontrolle staatlich, die Kommunikation hingegen privat organisiert.

CLINKSPOOR erkundigt sich nach Zukunft des HQZ.

THIEDIG antwortet, dass es auch in Frankreich regionale Zeichen als einfache Herkunftsangaben gab (Savoie, Ardennes, ...), die jedoch vom Staat dazu gedrängt wurden, sich in GGA zu wandeln. Sie machten durchaus Sinn, da sich der Kunde gemeinhin in 0,6 Sekunden entscheide und hiermit beispielsweise auf die erschwerten Produktionsbedingung in der Herkunftsregion aufmerksam gemacht werde, die er mit seinem Kauf honoriere.

FERRY fragt nach der Höhe des Marktanteils von Labelprodukten.

SCHAAL schätzt ihn für das Elsass, ohne die AOC-Weine, auf 5-10% des Gesamtumsatzes von 600 Mio. FRF. Er glaubt, dass es eher mehr als weniger Zeichen geben werde.

DUFOUR teilt mit, dass in der Schweiz viele Lokalmarken vom Verbraucher hinterfragt werden und deshalb eine Definition und ein Schutz erforderlich werden. Durch diese Glaubwürdigkeitskontrolle, die nur mit Kontrollen der Einhaltung der Pflichtenhefte zu bestehen ist, werde es zu einer Selektion der Marken kommen.

SCHNEIDER bemerkt, dass die Landwirte schon seit mehr als 2000 Jahren überlegt haben ('raisonné'), jeweils auf Grundlage der verfügbaren Informationen (von Staat, Handel, Wissenschaft, Marketing). Alle verkauften Produkte sind gesetzeskonform und werden vom WKD bzw. den Veterinären kontrolliert. Alle wollen gute Produkte, aber es wird immer mehr ausser Haus gegessen und im Supermarkt eingekauft. Das Limit für den Materialeinsatz bei einem dreigängigen Schüleressen liege im Elsass bei 8,50 FRF.

SYLVANDER: In Frankreich unterscheidet man immer mehr zwischen 'provenance' (origin/Herkunft) und 'origine' (genuine/Ursprung), wobei der letztgenannte Begriff in Bezug auf Qualität schärfer ist.

DUFOUR: Der Begriff 'Ursprung' beinhaltet sowohl die geographische als auch die historische Dimension im Gegensatz zum Begriff 'Herkunft', der nur die (zeitlich letztgelegene) geographische Dimension beinhaltet.

THIEDIG bestätigt, dass eine EU-Leitlinie auf den Ursprung abziele und einen Marktanteil der GUB/GGA-Produkte von 9-13% am Gesamtmarkt anstrebe. Er verteidigt die einfache Herkunftsangabe, die ihre Bedeutung für den breiten Markt habe. Dieses Segment solle mit der Integrierten Produktion bedient werden. In Deutschland spiele der 'Ursprung' im Gegensatz zur Herkunftsangabe keine Rolle. Die EU-Kommission wolle jedoch nach dem französischen Modell kennzeichnen.

SCHAAL berichtet, dass sich im Elsass die Frage stelle, elsässisches Bier zu schützen (GUB) oder nicht. Dies würde aber bedeuten, dass zum ersten Mal die Zutaten aus dem Elsass stammen müssten. Für den Verbraucher sei es wichtig, den Ursprung zu erkennen.



## NOTICE D'INFORMATION



### QUALI'TERRE: EIN FREIWILLIGER ANSATZ ZUR QUALIFIZIERUNG LANDWIRTSCHAFTLICHER BETRIEBE

Gérard CATTIN (Chambre d'Agriculture de la Marne)

Quali'terre ist ein Ansatz zur Qualifizierung landwirtschaftlicher Betriebe, der von der Picardie (Landwirtschaftskammer und Agrotransfert, eine Gemeinschaftseinrichtung von regionaler Landwirtschaftskammer und INRA) initiiert wurde. Heute sind zahlreiche andere Regionen in dieser Richtung engagiert.

#### Wieso die landwirtschaftlichen Betriebe qualifizieren?

Die Verbraucher erwarten von der Landwirtschaft gesunde Erzeugnisse, die unter Beachtung des Umweltschutzes sowie des Tierwohles produziert wurden und verlangen Nachweise für die Berücksichtigung dieser Forderungen. Die Qualifizierung erlaubt es, diesen Erwartungen zu entsprechen und die Einhaltung der guten landwirtschaftlichen Praxis zu garantieren.

*Vorteile für die aufnehmende Hand und die Verbraucher*

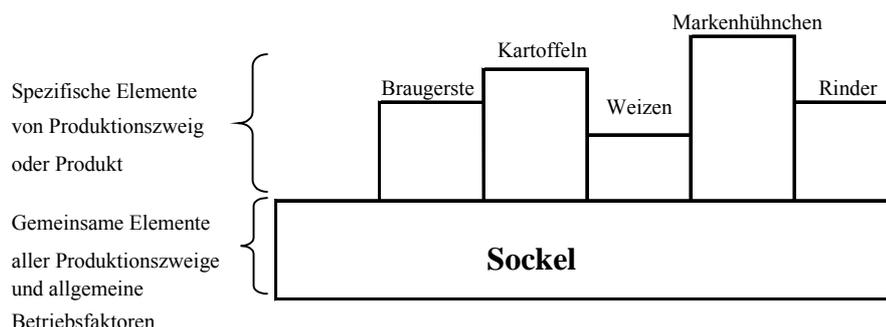
Die genaue Aufzeichnung aller Maßnahmen erlaubt die Rückverfolgbarkeit sowohl bis zum Feld als auch bis zum Tier. Der Landwirt verpflichtet sich zur Respektierung eines Pflichtenheftes bezüglich der Gesamtheit der betrieblichen Maßnahmen. Ein Audit durch eine betriebsfremde Person garantiert die Respektierung dieses Pflichtenheftes.

*Vorteile für die Landwirte*

Die Qualifizierung erlaubt die Anerkennung der Bemühungen um Umweltverträglichkeit und Rückverfolgbarkeit durch die öffentliche Meinung und die öffentliche Hand. Sie bedeutet eine Garantie für die Lebensmittelindustrie und erleichtert den Zugang zu qualitätsorientierten Märkten. Sie begünstigt eine bessere interne Organisation des Betriebs.

#### Eine Qualifizierung des Produktionssystems

Die Qualifizierung besteht darin, dass die landwirtschaftlichen Maßnahmen mit einem Pflichtenheft (gemeinsame Basis oder Referenzen) verglichen werden. Sie betrifft hauptsächlich die Produktionsweise und stellt deshalb eine Ausgangsbasis für auf die Produktqualität ausgerichtete Ansätze dar.



<b>Der Kriterienkatalog von QUALITERRE</b>
--

Er ist in allen Regionen und allen Betrieben, die sich an diesem Ansatz beteiligen einheitlich und umfasst sechs Qualitätskriterien

- |   |  |
|---|--|
| <i>1. Transparenz der Produktionsweisen</i> | Die Beschreibung und Aufzeichnung der Maßnahmen erfolgt für jeden Produktionszweig auf der Ebene des Schlages bzw. des Tieres.   |
| <i>2. Respektierung der Umwelt</i>          | Über die Einhaltung der geltenden Bestimmungen hinaus werden die Maßnahmen begründet und überprüft: Düngung, Pflanzenschutz, Wirtschaftsdünger, ... Die Artenvielfalt wird berücksichtigt, die Abfälle werden sortiert und auf den zugelassenen Pfaden entsorgt.<br>Die baulichen Anlagen müssen so beschaffen sein, dass Unfallrisiken vermieden werden: Auffangbehälter für Heizöl und Stickstofflösungen, Wasserzapfstellen ... |
| <i>3. Lebensmittelsicherheit</i>            | Es werden nur zugelassene Pflanzenschutzmittel eingesetzt, unter Beachtung der Gebrauchsanweisung und insbesondere der Wartezeiten bis zur Ernte. Herkunft und Zusammensetzung der Futtermittel sind bekannt, die angewandten Medikamente sind tierärztlich verschrieben.  |
| <i>4. Arbeitssicherheit</i>                 | Dem Unfallschutz wird Rechnung getragen: Zapfwellenschutz, Beschilderung, Beachtung der Vorschriften zur Lagerung von Pflanzenschutzmitteln...   |
| <i>5. Tierwohl</i>                          | Die Hygienevorschriften für die Tierhaltung werden beachtet, die Räumlichkeiten desinfiziert; die Tiere befinden sich in einem guten Sauberkeitszustand. Die Manipulationen müssen mit geeigneter Ausrüstung erfolgen.   |
| <i>6. Image des Betriebs</i>                | Die Gebäude müssen unterhalten, der Haupthof aufgeräumt und so hergerichtet sein, dass er sich bestmöglich in seine Umgebung einfügt.  |

<b>Ein glaubwürdiger und überprüfter Ansatz</b>
---

- |   |  |
|---|--|
| <i>Ein Ansatz zur Qualitätssicherung</i>              | Um die Übereinstimmung der Maßnahmen des Landwirts mit den Vorgaben sicherzustellen, wird von einer betriebsfremden Person ein Audit durchgeführt.<br>Die Auditoren erhalten eine spezielle Ausbildung und werden von einer departementalen Kommission anerkannt. Der Auditor darf keine direkte Verbindung mit dem Landwirt haben |
| <i>Für freiwillig teilnehmende Landwirte</i>          | Die Betriebsqualifizierung ist ein freiwilliges Vorhaben: Der interessierte Landwirt stellt einen Audit-Antrag beim Quali'Terre-Schalter. Dieser bestimmt einen Auditor, der seinen Bericht an die mit der Qualifizierung beauftragte departementale Kommission weiterleitet.  |
| <i>Von einer offiziellen Einrichtung kontrolliert</i> | Das gesamte System (departementale Kommission, Auditoren, Quali'Terre-Schalter) wird von einer offiziellen Zertifizierungseinrichtung kontrolliert.  |

## Eine Hilfestellung für die Landwirte

### Ein Berater-Pool

Berater von verschiedenen landwirtschaftlichen Organisationen, die für den Quali'Terre-Ansatz geschult sind, können Analysen vornehmen ('weisse' Audits) und die für eine Qualifizierung erforderlichen Ratschläge geben. Der Landwirt arbeitet mit dem Berater seiner Wahl, den er aus einer vom Quali'Terre-Schalter bereitgestellten Liste auswählt.

Es ist auch möglich, eine Eigen-Diagnose in einer Gruppe durchzuführen, um sich zu informieren und miteinander Erfahrungen auszutauschen.

### Ein Qualifizierungs-CTE

Dank eines Kollektiv-CTE's ist eine finanzielle Unterstützung möglich, welche die Kosten des Audits sowie der Anpassung gewisser Anlagen an die Normen und der Verbesserung von Maßnahmen übernimmt.

Ein einziger Ansprechpartner: **Der Quali'Terre-Schalter der Landwirtschaftskammer Marne**

*Chambre d'Agriculture de la Marne - Centre de Recherches Agronomiques*  
B.P. 235; 51686 REIMS Cedex 2; Tél. : 0(033)3.26.77.36.36 - Fax : 0(033)3.26.77.36.20

## Um an einer Qualifizierung teilzunehmen

### 1. Wollen Sie mehr wissen?

**Nehmen Sie Kontakt auf mit dem Qualifizierungsschalter!**

*Sie erhalten dort:*

- ↳ Die Liste der zugelassenen Berater
- ↳ Eine Informationsbroschüre
- ↳ Den Kriterienkatalog

### 2. Wenn Sie interessiert sind gibt es drei Möglichkeiten:

- ↳ Sie nehmen Kontakt auf mit dem Berater Ihrer Wahl und führen eine Bestandsaufnahme durch.
- ↳ Sie beteiligen sich an einer Selbst-Diagnose-Gruppe.
- ↳ Sie beantragen direkt die Qualifizierung.

*Der Berater führt die Analyse durch und sagt Ihnen, was zu tun ist.*

Einschreibung beim Quali'Terre-Schalter.

### 3. Die Maßnahmen werden ausgeführt:

Sie bestimmen den Zeitplan für die Anpassungsmaßnahmen und kümmern sich um die Realisierung.

### 4. Sie sind fertig:

Sie nehmen wieder mit dem Quali'Terre-Schalter Kontakt auf und beantragen die Qualifizierung.

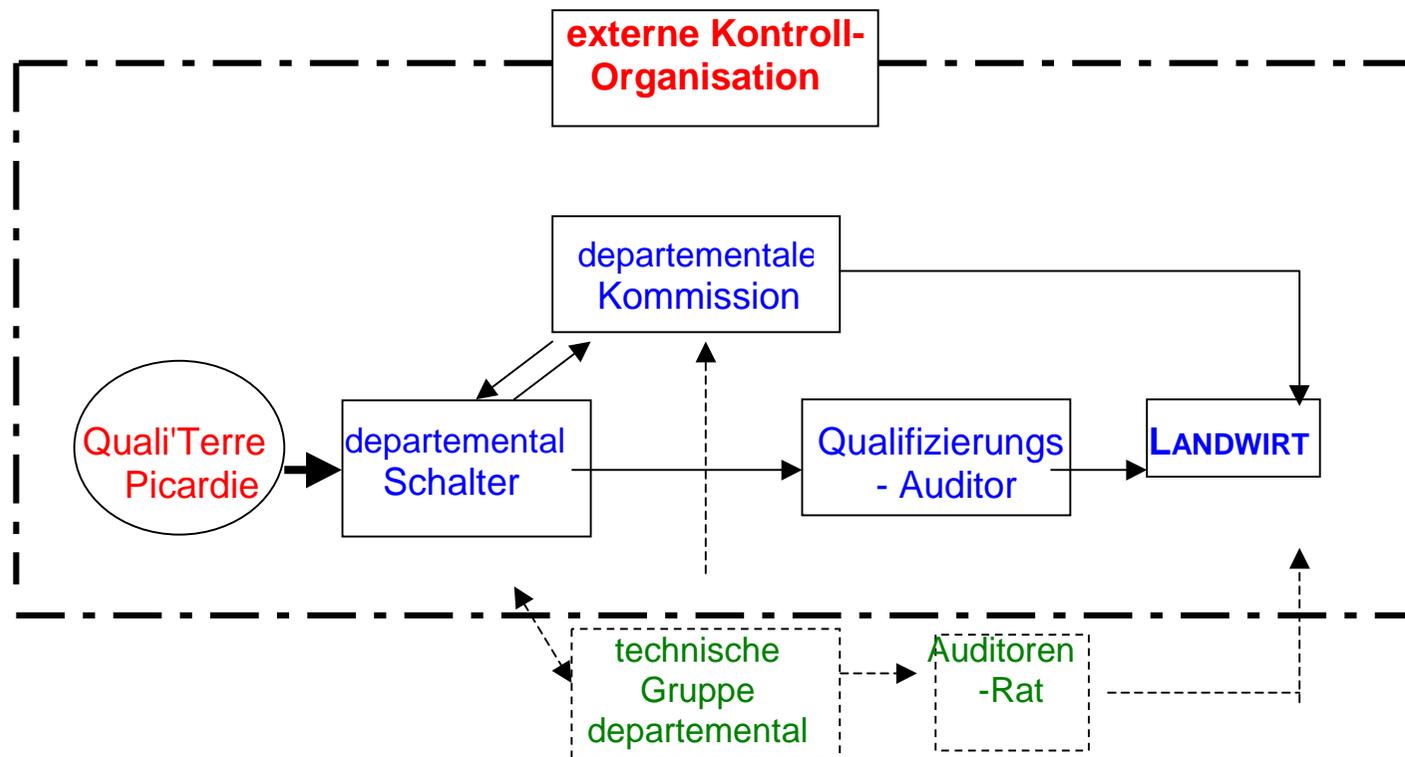
Der Quali'Terre-Schalter benennt einen Auditor der mit Ihnen Kontakt aufnimmt, um den Audit durchzuführen.

### 5. Der Audit ist durchgeführt:

Wenn Sie wollen, können Sie beantragen, dass Ihr Fall in die Kommission kommt, indem Sie den unterzeichneten Bericht an den Quali'Terre-Schalter zurückschicken.

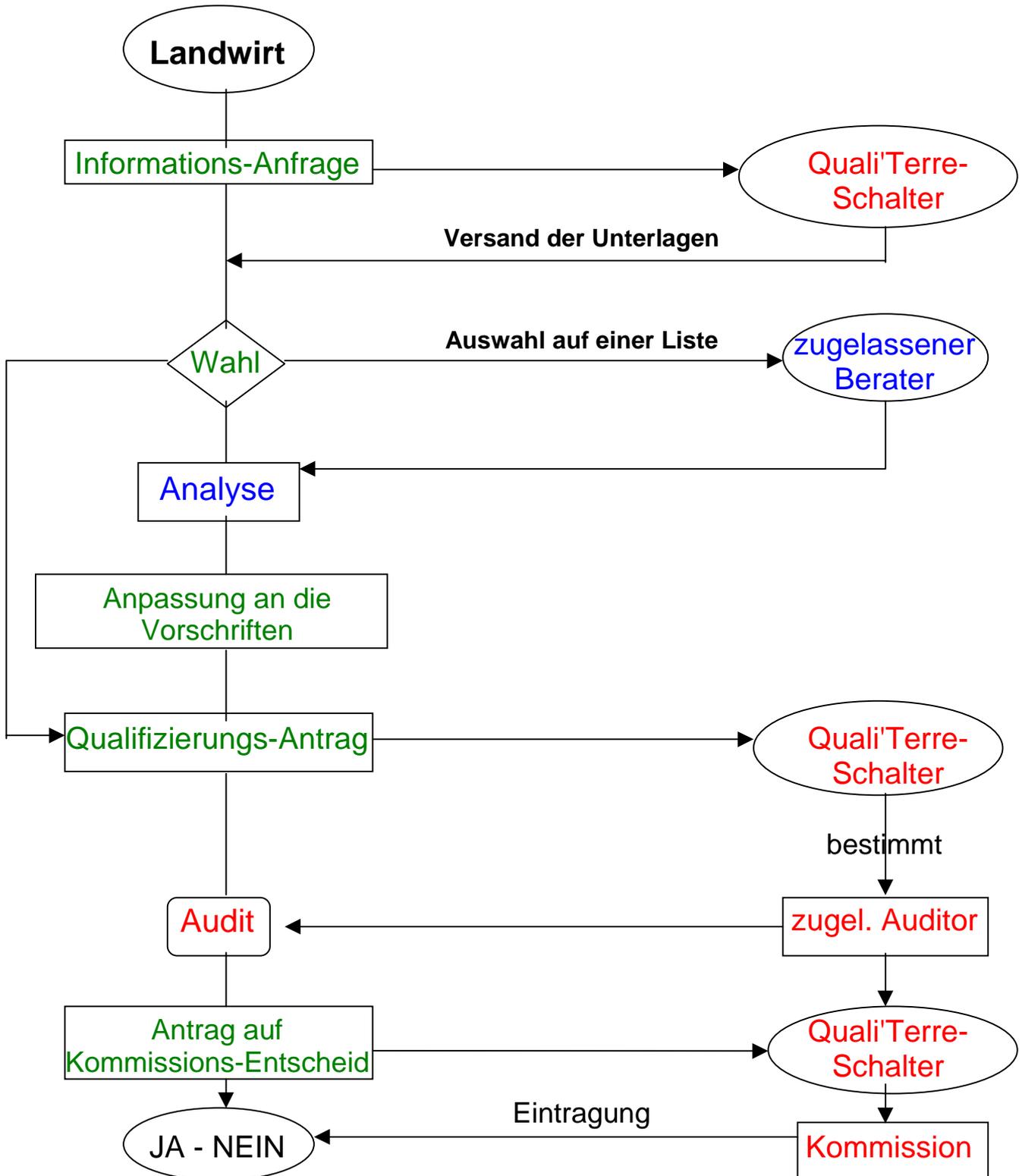
Der Auditor übermittelt Ihnen den Abschlussbericht.

## SCHEMA DER ORGANISATION IM DEPARTEMENT MARNE





## QUALIFIZIERUNGSANSATZ MARNE





## Ein Ansatz der Picardie ...

- gewollt vom landwirtschaftlichen Berufsstand und den regionalen Abgeordneten,
- konzipiert von der regionalen Landwirtschaftskammer und Agro Transfert mit Unterstützung der INRA,
- umgesetzt von den departementalen Landwirtschaftskammern und deren Partner.

## ... mit vielfältigen Motiven ...

- aufeinanderfolgende Lebensmittelkrisen (-skandale) und Vertrauensverlust der Verbraucher,
- ökologische Forderungen gewinnen an Gewicht,
- eine Region zwischen zwei Bevölkerungszentren mit vielen Lebensmittelherstellern,
- zahlreiche vertikale Ansätze und Pflichtenhefte.

**... die von immer mehr anderen Regionen aufgegriffen werden.**



## METHODEN UND ORGANISATION

- ⇒ ein Querschnittsansatz,
- ⇒ eine gemeinsame Daten-Grundlage für alle Betriebe,
- ⇒ Instrumente zur Durchführung der Audits,
- ⇒ eine Organisation, die dem Ansatz Glaubwürdigkeit verleiht.

## Erste Eindrücke von den Audits

- **Bevor er zum Qualifizierungsinstrument wird erlaubt der Audit:**
  - eine strukturierte Analyse der Betriebsabläufe,
  - eine Verbesserung der inneren Organisation

### *Die zu verbessernden Punkte, um die Qualifizierung zu schaffen:*

- Aufzeichnungen (Papier oder EDV):  
Für die Rückverfolgbarkeit braucht es eine Schlagkartei
- Bewirtschaftungsmaßnahmen:
  - Beseitigung der Abfälle, Pflanzenschutzmittelverpackungen, ...
  - Einstellung der Pflanzenschutzspritze, Restbrühenbeseitigung, ...
  - einige Untersuchungsergebnisse
  - einige in der Kultur nicht zugelassene Mittel
  - Stickstoffdüngung
  - Rezepte und Tierarzneimittel
- Gebäude und Anlagen
  - Pflanzenschutzmittelraum
  - Lagerung von Flüssigdüngern und Mineralölprodukten
  - Anpassung von Anlagen und Stromleitungen an die Vorschriften



**Ein Ansatz zur Qualitätssicherung in den Pflanzenaußsergal^b der Hochsaison....**

LEBIOPOLE  
Avec le concours scientifique de l'INRA



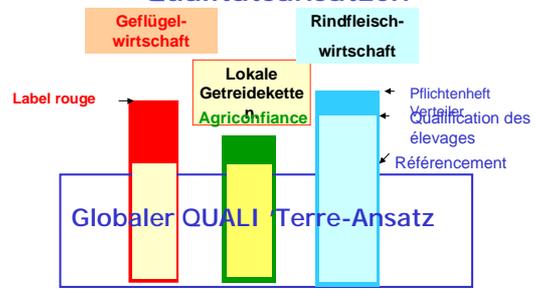
**Welcher Qualitätsansatz in der Picardie?**

- Globaler betrieblicher Qualitätsansatz
- für alle Betriebstypen
- einfach
- glaubwürdig

Lancement régional de Quali 'Terre - 20 / 12 /1999



**Verbindungen zwischen den Qualitätsansätzen**



Lancement régional de Quali 'Terre - 20 / 12 /1999



**Die regionale QUALI 'terre-Ansatz**

**Qualitätskriterien**

- Transparenz der Produktionsverfahren
- Lebensmittelsicherheit
- Arbeitssicherheit
- Tierwohl

Lancement régional de Quali 'Terre - 20 / 12 /1999



**Der regionale QUALI 'terre-Ansatz**

- 1) Funktionsweise des Betriebs**
  - Über den Betrieb verfügbare Infos
  - externe Beziehungen
  - Ausbildungen + Kompetenzen
  - Material & Werkstätten
  - Handhabung neutraler Abfälle
  - Ausbringung von städt. Industrieabfällen und Wirtschaftsdüngern
  - Erosion
  - Integration in die Landschaft
- 2) Pflanzliche Erzeugung**
  - Pflanzenschutz
  - Düngung
  - Beregnung
- 3) Tierische Erzeugung**
  - Identifikation
  - gesundheitl. Begleitung
  - Ernährung
  - Hygiene und Wohlbefinden
  - Umfeld und Zugang

Lancement régional de Quali 'Terre - 20 / 12 /1999



**QUALI 'Terre Führungskomitee**

- Landwirtschaftskammern
- Bauernverbände
- Erfassungsbetriebe
- Lebensmittelindustrie
- Handel
- Verbraucher

**Technisches «Beratungs-»komitee Quali 'Terre**

Landwirtschaftskammern, Brancheneinrichtungen, CRCI, CRM, Wasserwirtschaft, DRCCRF, ...

**departementale Qualifizierungskommission**

Landwirtschaftskammer, Bauernverb., Genossenschaften, Handel, Lebensmittelindustrie, Verbraucher



**Bedeutung für die Landwirte**

- ☛ Allgemein
  - Vertrauen schaffen
  - das Bild des Berufs Landwirt verbessern
  - Qualitätsbestrebungen harmonisieren
- ☛ Individuell
  - Bestandsaufnahme machen
  - die innere Betriebsorganisation verbessern
  - Zugang zu anderen Qualitätsansätzen erleichtern
  - für die Entwicklungen des Marktes gerüstet sein

Lancement régional de Quali'Terre - 20 / 12 / 1999

CATTIN sieht auf die Betriebe ein Problem zukommen, wenn verschiedene Pflichtenhefte zu berücksichtigen sind. Betriebsbezogener Ansatz mit Sockel und produktspezifischen Zusätzen. Läuft im Pariser Becken und der Nordhälfte Frankreichs; im Süden eher AOC-Orientierung. Ein Label Rouge für Hühner sagt überhaupt nichts über den Umgang mit dem Hühnermist aus. Überlegen/raisonner im Hinblick auf was?

Abgleich der betriebsüblichen Praxis mit dem Kodex der guten landwirtschaftlichen Praxis unter der Fragestellung, ob Verbesserungen erforderlich sind (nicht das Streichholz nehmen, um das Altöl im Altreifen mit den Spritzmittelrückständen anzuzünden). Ein Problem sind auch die Kunststofffolien, für die es noch keinen Verwertungskreislauf gibt.

Audit kostet ca. 3000 FRF/Betrieb und wird von CTE getragen. Hinzu kommen die Kosten der Anpassung an die gesetzlichen Vorschriften.

## Diskussion II:

SCHAAL: ISO 14000 setzt sich Betriebsziele in Kenntnis der Schwachstellen.

CATTIN hält diese Vorgehensweise für zu komplex und zu teuer für die Gesamtheit der Betriebe. In Dänemark sei dieser Ansatz stecken geblieben. Wenn vorteilhaft für die Vermarktung böte sich 'Qualizert' an. Sockel auf gesamtbetrieblicher Basis und produktspezifische Aufbauten.

GIRARDIN befürchtet, dass nach der Zertifizierung eine Qualifizierung im Abstand von lediglich 4-5 Jahren schlecht fürs Image sein könnte.

CATTIN informiert, dass Quali'Terre nicht auf die Produkte geschrieben werde; eventuell institutionelle Kommunikation nach dem Motto: Die Landwirtschaft strengt sich an.

VIERLING ist ebenfalls der Meinung, dass dies der Imagepflege diene – nicht alles läuft schlecht. Ökonomische Verwertung (Mehrerlös) schwierig.

CATTIN: Mehrerlöse wären aber äußerst hilfreich, um die Landwirte zu überzeugen.

SCHNEIDER: Wichtig ist die richtige Richtung; einige müssen vorangehen!

CATTIN rät zur vorsichtigen und langsamen, freiwilligen Vorgehensweise, um nicht die Idee zu gefährden.

GLÖCKLER fragt nach der Reaktion der Erzeuger auf die Qualifizierung.

CATTIN antwortet, dass bislang alle Produkte einen Käufer finden. Bei Getreide sei Hoflagerung erforderlich, um die Chargen getrennt zu lagern, was die Gefahr mit sich bringe, dass Erzeuger ihrem bisherigen Erzeuger untreu würden. Der Handel wünsche eine einheitliche Qualitätsstufe (entweder alle oder gar nicht, so wie in England).

## ANSÄTZE ZUR VERTRAGLICHEN REGELUNG VON QUALITÄT UND UMWELTASPEKTEN

### EVALUIERUNG DER UMWELTWIRKUNGEN VON BESTIMMUNGEN DER PFLICHTENHEFTE IM ACKERBAU

Philippe GIRARDIN (INRA Colmar)

WEGE ZUR QUALITÄTSPRODUKTION  
IM PFLANZENBAU

Vertragliche Ansätze  
und Schutz der Umwelt

ITADA-Forum 23. Oktober 2001 Ungersheim - F -

Evaluierung der  
Umweltwirkungen von  
Bestimmungen der  
Pflichtenhefte im Ackerbau

Philippe GIRARDIN, Eric SARDET  
Nicolas MARIE




Kontext

- ⚡ Wegen der Belastungen und Beeinträchtigungen der Umwelt sowie den damit verbundenen Angriffen auf die Gesundheit hat die konventionelle Landwirtschaft in der Gesellschaft ein schlechtes Image.
- ⚡ Die Qualität der Erzeugnisse und die Produktionsweisen stehen in Frage.
- ⚡ Es gibt einen Vertrauensverlust der Verbraucher gegenüber der Lebensmittelindustrie und gegenüber den Anbauverfahren der Landwirte.

Konsequenzen

Um auf die neuen Forderungen der Gesellschaft zu antworten, statten sich Erzeuger und Verarbeiter mit Instrumenten aus, um ihre Massnahmen zu bestimmen und die Qualität ihrer Erzeugnisse zu belegen.

Konsequenzen

- das landwirtschaftliche Produktionssystem wird in Frage gestellt

↓

- es kommt zu einer Vervielfachung der Pflichtenhefte für Landwirte:




Was ist ein Pflichtenheft ?

- Verzeichnis von Pflichten
- freiwillige Beteiligung
- eventuell Kontrollen



↓

- Aufwertung der landw. Produktion
- eventuell Verleihung eines Qualitätszeichens
- Imageverbesserung



## Problem

Die Vervielfachung der Verpflichtungsformen von Landwirten und Verarbeitern, die Vielfalt an Qualitätszeichen und die **Verwirrung** beim Verbraucher

## Problem

- In-Frage-Stellung des landwirtschaftlichen Anbausystems
- Vervielfachung der Pflichtenhefte

↓

- Weder die Verbraucher noch die Landwirte blicken mehr durch ...

## ZWEI QUALITÄTSANSÄTZE

### Der «System-Ansatz»

- ✓ die Qualitätssicherung:  
= Kodifizierung von Know-how  
(z.B.: Charta der guten landw. Praxis)
- ✓ die Zertifizierung  
= System für die Qualitätsgarantie, das durch eine anerkannte Stelle überwacht wird.  
(z.B.: ISO 14001-Zertifizierung, Bio-Zertifizierung)
- ✓ die Norm  
= Bezugsdokument von der AFNOR erarbeitet zu technischen Problemen  
(z.B.: frz. Norm NF V01 005 für Agri-confiance)

Je nach gewähltem Systemansatz spricht man von:

- Anleitung (BPA de l'IRTAC - ITCF)
- Gemeinsamem Fundament (FARRE)
- Bezugsgrößen (Agri-confiance, Qualiterre)
- Charta
- Vertrag (CTE)
- Pflichtenheft ( AB, OILB, Tyflo...)

## DIE ZWEI ANSÄTZE VON QUALITÄT

### Der «Produktansatz»

- ✓ l'AOC (1919)  
auf die Herkunft bezogen (eine Lage)  
*verwaltet vom INAO*
- ✓ le label Rouge (1973)  
garantiert eine geschmackliche Spitzenqualität  
*verwaltet von der CNLC*
- ✓ die Konformitätsbescheinigung f. ein Produkt (1990)  
bescheinigt spezifische, über das normale Produkt hinausgehende Eigenschaften  
*verwaltet von der CNLC*
- ✓ die Bezeichnung AB (1992)  
bescheinigt die biologische Produktionsweise  
*verwaltet von der CNLC*

## EIN ERGÄNZENDER ANSATZ

### Die Marke

Das ist ein Zeichen, eine graphische Darstellung, die es erlaubt, ein Herstellungsweise oder ein Produkt zu unterscheiden.  
Ihre Zielsetzung ist kommerzieller Art.

Sie bedeutet keinen Gegensatz zu den offiziellen Garantien.

## Im Falle der Zertifizierung:

### Wie kann man den Wert von Pflichtenheften für die Umwelt messen?



## Methode

Es gibt keine Referenzmethode...

- Ansatz in 3 Schritten:
  - qualitativer Ansatz
  - halb-quantitativer Ansatz
  - quantitativer Ansatz
- Vergleichsinstrument: Matrix mit zwei Achsen
- Material: 8 Pflichtenhefte für den Ackerbau



### Bewertungsmatrix

		ANBAUMASSNAHMEN																	
		PFLANZENSCHUTZ			DÜNGUNG			STICKSTOFF			TECHNIK			FLÄCHEN-NUTZUNG			WASSER		
UMWELTKOMPARTIMENTE	Luft																		
	Landwirtschaft																		
	Artenvielfalt																		
	Wasser																		
	Flächen																		
	Technik																		
	Düngung																		
	Pflanzenschutz																		

→ Bewertungsmatrix



### Qualitativer Ansatz

BIO

		ANBAUMASSNAHMEN																	
		PFLANZENSCHUTZ			DÜNGUNG			STICKSTOFF			TECHNIK			FLÄCHEN-NUTZUNG			WASSER		
UMWELTKOMPARTIMENTE	Luft																		
	Landwirtschaft																		
	Artenvielfalt																		
	Wasser																		
	Flächen																		
	Technik																		
	Düngung																		
	Pflanzenschutz																		



### Nicht berücksichtigte Massnahmen(\*)

- N-Düngung
  - Menge, Termin, Aufteilung, Ausbringungstechnik, Zw.fru.
- Wassermanagement
  - Verbrauch, Steuerung
- Spurendrhrstoffe
- Technik
  - Wartung, Wahl der Geräte, Erosionsschutzmassnahmen
- Fruchtfolge
- Bodenbedeckung
- Nicht produktive Ausgleichsflächen
- Pflanzenschutzmittel
  - Lagerung, Handhabung, Reinigung/Restm., Spritzenprüfg.

(\*) über die Regeln der guten Praxis hinausgehend



### Erfüllungsgrad von 4 Pflichtenheften im Hinblick auf den Schutz der Umwelt (qualitativer Ansatz)

Pflichtenheft	Anzahl der Bewertungsmodule
FARRE	44
Qualiterre	45
BIO	60
IP suisse	56



## Grenzen des qualitativen Ansatzes

- Die Gültigkeit der Empfehlungen wird nicht gemessen :  
*Ein Pflichtenheft kann viele Aussagen zu Anbaumassnahmen machen, aber diese Aussagen können vage sein.*

*Beispiel: « Festlegung von für die Kulturlandschaft günstigen Schlaggrößen »*



## halb-quantitativer Masstab

-  keine Empfehlung, oder geht nicht über die ges. Vorschriften hinaus
-  sehr geringer Effekt
-  nicht ausreichend
-  gut

*Die Piktogramme werden nach auf Expertensystemen fussenden Entscheidungsregeln vergeben*



## Beispiel für Entscheidungsregeln

		ANBAUMASSNAHMEN																							
		PFLANZENSCHUTZ					DÜNGUNG					TECHNIK					FLÄCHEN-NUTZUNG					WASSER			
UMWELTKOMPARTIMENTE	Oberfläche Boden Luft Landschaft Artenvielfalt Nem.Ressourc	Herbizide	Insektizide	Fungizide	Herbizid/Insektizid	Stickstoff	Phosphor	Kalium	Fruchtfolge	Schlaggrößen	Kulturreinheit	Struktur	Ungedüngte Flächen	Verbrauch	Wasser										
		Grund																							
		Mächtigkeiten																							
		Struktur																							
		Nährstoffe																							
		-Leben																							
		Luft																							
		Landschaft																							
		Artenvielfalt																							
		Nem.Ressourc																							



## Beispiel für Entscheidungsregeln

**MASCHINEN**

Unterhalt und Unterbringung			
Maschinenwaschplatz		x	x x x
Altölsammlung und -recycling	x	x	x x
sichere Lagerung von Mineralölprodukten	x	x	x x



## halb-quantitativer Ansatz

Ex.:BIO

		ANBAUMASSNAHMEN																								
		PFLANZENSCHUTZ					DÜNGUNG					TECHNIK					FLÄCHEN-NUTZUNG					WASSER				
UMWELTKOMPARTIMENTE	Oberfläche Boden Luft Landschaft Artenvielfalt Nem.Ressourc	Herbizide	Insektizide	Fungizide	Herbizid/Insektizid	Stickstoff	Phosphor	Kalium	Fruchtfolge	Schlaggrößen	Kulturreinheit	Struktur	Ungedüngte Flächen	Verbrauch	Wasser											
		Grund																								
		Mächtigkeiten																								
		Struktur																								
		Nährstoffe																								
		-Leben																								
		Luft																								
		Landschaft																								
		Artenvielfalt																								
		Nem.Ressourc																								



## einige Ergebnisse ...









## Klassifizierung der Pflichtenhefte nach Effekt aufs Grundwasser

Aggregierungs- Verfahren	"Pflichtenhefte"							
	A.B	PI suisse	O.I.L.B.	IRTAC	CTE 67	FARRE	ARAI S	QUALIT
ELECTRE III	1	2	2	4	5	5	7	7

## Klassifizierung der Pflichtenhefte nach Effekt auf **alle** Teilaspekte der Umwelt

Aggregierungs- methoden	"Pflichtenhefte"							
	P.I suisse	A.B	O.I.L.B.	IRTAC	CTE 67	FARRE	ARAI S	QUALIT
Moyenne pondérée	1	2	3	4	5	6	7	7
"Dictature"	2	1	3	4	6	5	7	7
"Hiérarchie"	1	4	2	3	6	4	7	7
"Démocratie"	1	3	2	3	3	3	3	3
ELECTRE III	1	3	2	4	4	6	7	7

Dieser erste Ansatz erlaubt :

- die Pflichtenhefte im Hinblick auf die Umwelt zu verbessern,
- die Vorschriften der bestehenden Pflichtenhefte weiterzuentwickeln,
- bei der Erstellung von neuen Pflichtenheften behilflich zu sein,
- die Verständlichkeit von Pflichtenheften für den normalen Verbraucher und Mitbürger zu verbessern.

## DIE POLITIK DER OFFIZIELLEN QUALITÄTSZEICHEN

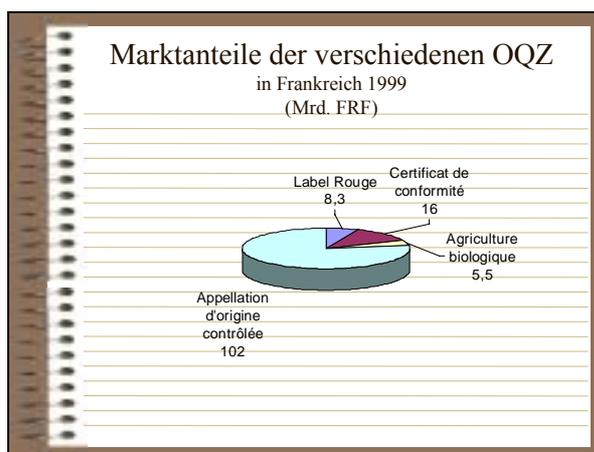
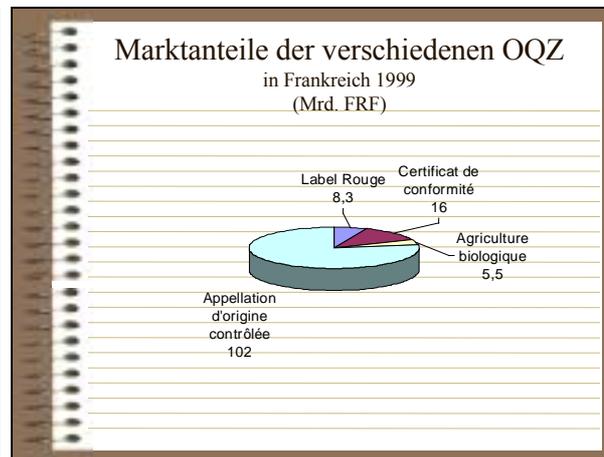
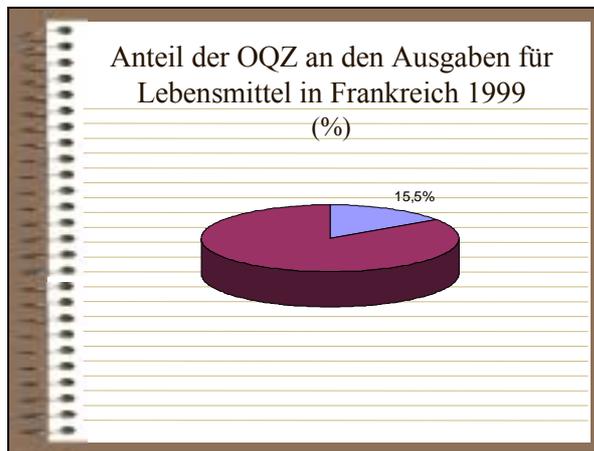
Bertil SYLVANDER (INRA Le Mans)

**ITADA - FORUM**  
23. Oktober 2001 - Ecomusée d 'Alsace

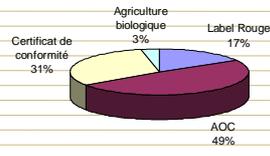
Die Politik der  
offiziellen Qualitätszeichen (OOZ)

Bertil Sylvander  
INRA - UREQUA  
Le Mans, France

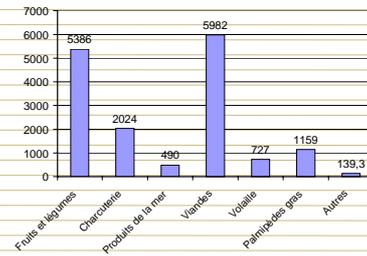
Wirtschaftliche Bedeutung der  
OOZ



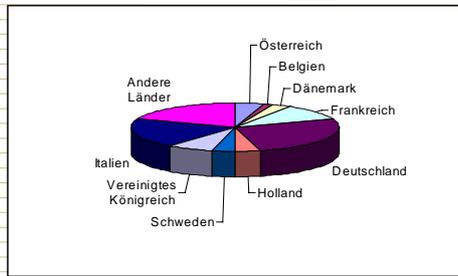
### Anzahl Produzenten mit OQZ in Frankreich 1999 (%)



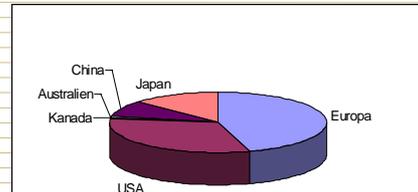
### Umsätze mit zertifizierten Produkten 1999 (Mrd. FRF)



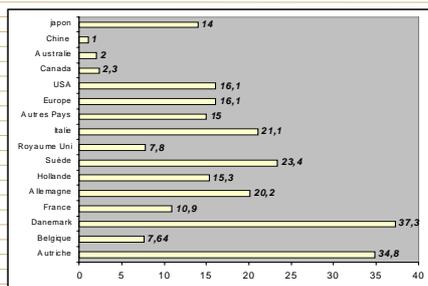
### Der Markt für ökologische Produkte in Europa



### Der Markt für ökologische Produkte auf der Welt



### Pro-Kopf-Verbrauch an ökologischen Erzeugnissen (EURO / Kopf)



### Bewertung der Politik der OQZ

9

### Stärken und Schwächen der OQZ

	Stärken	Schwächen
Label Rouge	Langjährigkeit Datenschutz Branchenkollektiv Kontrolle d. Gesellschaft objektives Ergebnis	Objektivität der überlegenen Qualität: Verhältnis / Standard?
AOC	Soziale Kontrolle: Anbau Typizität/Bezug z. Terroir Erhaltung d. Infrastruktur in ländlichen Raum	Definition Typizität / Terroir? soziale Kontr.: Trans- parenz/Unabhängigkeit?
ökologische Landwirtschaft	Marken-Image Innovation Wachstum Umwelt	Rigidität? Rigorismus? Individuell / kollektiv Ergebnisbeherrschung?
als konform zertif. Prod. (kzP)	Europakompatibilität Anpassbarkeit	Ungleiche Definitionen Standardbezug? Sortimentsmilieu?

### Stärken und Schwächen des Systems

Stärken	Schwächen
Wirtschaftlicher Erfolg Langjährigkeit Lokomotiv-Funktion Verbrauchervertrauen Garantie der öffentlichen Hand Akkreditierung und Begleitung (neues Dekret) Marktsegmentierung freier Warenverkehr	Öffentliche Politik: Gewicht von Geschichte und Rationalisierung Mangel an Klarheit f.d. Verbraucher Qualität und Herkunft / OQZ- Hierarchie Konfusion bei den Beteiligten Rückverfolgbarkeit/Qualifikation/ Zertifizierung Keine Zertifizierung von Chargen Fehlende Einbindung des nachge- lagerten Bereichs und Problematik der Handelsstrukturen Fehlende Begleitung der Akteure administrative Schwerfälligkeit ; OC : Unparteilichkeit?

### Die Verknüpfung der OQZ ist eine Notwendigkeit

- **Kohärenz:**  
da die OQZ dem Verbraucher nicht die selben Eigenschaften garantieren, kann in manchen Fällen eine Verknüpfung sinnvoll sein
- **Vereinfachung:**  
Grosse Anzahl von Kennzeichnungen, heterogene Wahrnehmung, Erwartung der Verständlichkeit

### Die Verknüpfung von OQZ Schwierigkeiten

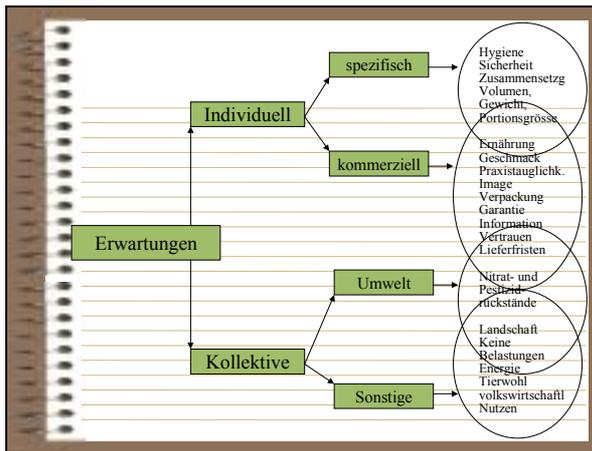
- Die OQZ: Unterschiedliche Welten und Geschichten: schwierige Annäherung
- Wettbewerbsverzerrungen /Segmentierung?
- Einheitskennzeichen:  
– Achtung: Noch ein Zeichen mehr?  
– Ein «grosser staatlicher Schirm» ?  
Semiologisch möglich!

### OQZ paarweise verknüpfen?

Bio + AOC	Denkbar, wenn Etikettierung erlaubt; Problem Wein.
Bio + Label oder kzP	Denkbar, sofern Pflichtenheft kompatibel
AOC + Label AOC + kzP	Verboten durch § L 643-8
Herkunftsangabe + Label oder kzP	Zulässig, sofern GGA (§ L 643-2 et 3)
Bio + GGA	Unzulässig. Gründe?

### Bewertung eines Herstellungsverfahrens

- Die Qualität des Endprodukts  
– Ernährung, Hygiene, Geschmack, Praxistauglichkeit, Gleichmässigkeit, Einheitlichkeit?  
– Marktwert
- Der Umweltwert  
– Pestizide, Nitrat, Energie, Geruch, Recycling
- Sonstiges: Tierwohl, regionale Entwicklung, Ethik, Beschäftigung, etc.



### Vergleich der Bewertungen

	Bio+	Bio-	Label	AOC	nachhaltige Landwirtsch.
spezif. Qualitäten					
Umwelt					
Sonstige					

- ### Verbraucherinformation oder Erziehung des Bürgers?
- Die Skandale/Krisen: BSE, Listerien, Dioxin, GVO, etc.
  - Die Bild der Landwirtschaft
  - Das Informationsmodell und Marketing
  - Das Modell der Bürgererziehung und des Lehr-Marketings

### Schlussfolgerung

Hin zu einer Bewertung  
der Formen der Landwirtschaft  
durch die Gesellschaft

### Diskussion:

SCHNEIDER fühlt sich angegriffen von Aussagen wie 'die Landwirte gefährden die Gesundheit der Verbraucher' etc.

GIRARDIN erklärt, dass es sich hier um aufgegriffene Aussagen handele, wie sie teilweise in der Verbraucheröffentlichkeit vorkämen.

Die Analyse der Pflichtenhefte offenbarte Löcher bei Bio ... und bei allen anderen. Es sind noch erhebliche Fortschritte möglich.

'Raisonné' (d.h. Einhaltung der guten fachlichen Praxis) ist ein erster kleiner Schritt in die richtige Richtung, wenn 95% mitmachen. Der Landwirt muss wissen, wo er Stärken und Schwächen hat, wenn er ein Produkt verkauft. Die Wissenschaft muss auf Defizite hinweisen und auch einmal weh tun, wenn es später, wenn das Kind dann in den Brunnen gefallen ist, nicht heissen soll 'Wieso habt ihr uns nicht früher darauf hingewiesen'. Jedes Pflichtenheft hat seine Stärken und Schwächen.

## **RUNDER TISCH**

### **LASSEN SICH QUALITÄT, SICHERHEIT UND UMWELT WIRKLICH UNTER EINEN HUT BRINGEN?**

*Leitung:* Bernard REUMAUX (Saisons d'Alsace)  
*Teilnehmer:* M. BUSSET, Armbruster Frères  
 Anne-Julie GRIMM, Verbraucherkommission des Elsass  
 Martin MIERSCH, Taifun-Life Food GmbH, D-79 Freiburg  
 M. SCHALK, Auchan-Scofeld  
 Jean-François VIERLING: Landwirt, F-67 Schnersheim

#### *Gibt es zu viel oder nicht genügend Information für den Verbraucher?*

GRIMM: Es fehlt an Klarheit und Transparenz bzw. am Eingehen auf die Verbrauchersorgen/-interessen. Verbraucher kennen die Bedeutung der Zeichen nicht. Man müsste die Ergebnisse der Untersuchung von GIRARDIN dem Verbraucher in einfachen Worten nahebringen. Pestizide sind für Umwelt und Gesundheit schädlich. Eine Reduzierung des Pflanzenschutzmittelaufwands würde die volkswirtschaftlichen Kosten senken. Verbraucher erziehen!

#### *Was hat sich die letzten Jahre in der Produktionsweise geändert?*

VIERLING: Landwirt arbeitet in der Natur und lebt vom ererbten Boden, den er an seine Kinder weiter geben will. Kennzeichen für die Entwicklung der letzten Jahre: Spezialisierung auf Knoblauch und Zwiebeln in kontrolliertem Anbau ('raisonné'). Vermarktung über den Grosshandel, der Forderungen stellt, die er wiederum vom Verbraucher gestellt bekommt. Leidenschaftliches Engagement und Wirtschaftlichkeit sind Voraussetzung. Kommunikation mit Alsace Qualité, um die Arbeitsweise zu zeigen (Nähe, Regionalität). Seit 1987 schon Tröpfchenbewässerung. Gezielter Einsatz von geschützten Düngern. Anpassung auch an extreme Witterungsverläufe.

#### *Ist die Erzeugung von Bio-Sojaprodukten eine Hochpreisnische oder die Keimzelle einer grösseren Entwicklung?*

MIERSCH: Life-Food, vor 15 Jahren als 'Kellertofurei' gegründet, beschäftigt heute 70 Mitarbeiter in Freiburg. Umsatzsteigerungen von 20-40% pro Jahr. Absatz in 8 Ländern (D, GB, I, B, NL, L, F, CH). Tofu ist ein seit 2000 Jahren bekanntes Produkt aus der ganzen Sojabohne. Rohware ausschliesslich in Bio-Qualität, die europa- ja weltweit als einzige Qualität standardisiert ist. Keine Gentechnik. Aufgrund der Gentechnikdiskussion ab 1997 Ersatz der Rohwareimporte aus Kanada durch einheimischen Anbau: 1997 = 40 ha, 1998 80 ha, ... 2001 > 200 ha zwischen Konstanz und der Vorderpfalz, darunter auch erstmalig zwei Anbauer aus dem Elsass. Problem der begrenzten Biofläche am Oberrhein, deshalb auch Vertragsanbau in Ungarn, Österreich und in Südfrankreich. Insgesamt 500 ha Anbaufläche für 1000 t Sojabohnen. Eigener Vertragsanbau mit persönlicher Kontrolle eines jeden Schlages ist gegenüber dem Verbraucher ein gutes Verkaufsargument. Im Verkauf ist Bio bei Life-Food selbstverständlich und die Marke ausschlaggebend. Umfassender Qualitätsbegriff (Verweis auf die verschiedenen Qualitätsebenen im Vortrag von SYLVANDER) inklusive fairem Handel und sozialer Komponente. Kommunikation per Internet ist wichtig!

#### *Wie reagiert der Handel auf steigende Anforderungen bei stagnierenden Preisen?*

BUSSET: Jede 'Filière' (Erzeugungskette) muss für jedes Mitglied ökonomisch interessant sein! Voraussetzung ist die Nachvollziehbarkeit des Produktionsweges ('Traçabilité') wegen GVO, Herkunft und Anbauverfahren. Es werden Nachweise verlangt, seit 2 Jahren auch für umweltverträgliche Bewirtschaftungsmaßnahmen (z.B. Sammlung von leeren Pflanzenschutzmittelverpackungen), die im Rahmen von Audits überprüft werden. Die Anforderungen werden im Rahmen von Veranstaltungen und über die Beratungstechniker an die Landwirtschaft weitergegeben.

*Wieviel ist der Verbraucher bereit, für regionale Produkte und Qualität zu bezahlen?*

SCHALK: Verbraucher steht bei Auchan im Zentrum, ebenso wie Gesundheit und Herkunft. Die Qualität wird sichergestellt durch Pflichtenhefte in Verbindung mit Laboruntersuchungen, Kontrollen, Mitarbeiterschulung und –überwachung. Problem der Preisdruck verursachenden Überschüsse bzw. der Mangelversorgung mit erhöhten Preisen, d. h. der Gleichmäßigkeit der Marktversorgung. Der Verbraucher ist bereit, für bestimmte Herkünfte etwas mehr zu bezahlen. Erhebungen in den beiden Auchan-Märkten von Illkirch und Hautepierre bei Strasbourg ergaben, dass der Verbraucher für Bio 10-15% mehr auszugeben bereit ist, wenn es echt ist.

*Im Elsass gibt es nicht genügend Zwetschgen, aber Mais, soweit das Auge reicht?*

VIERLING: Die hohe Besiedelungsdichte am Oberrhein bietet einen idealen Absatzmarkt. Die Wertschöpfung bei Obst- und Gemüse ist höher wie bei Mais. Der Handel ist interessiert, da professionelle Arbeit in der Nachbarschaft neben Qualität und Frische auch Flexibilität bedeutet. In ein paar Jahren werden wir es vielleicht bereuen, nur Mais angebaut zu haben und den interessanten Gemüsemarkt anderen überlassen zu haben.

*Ethischer bzw. gerechter Handel?*

GRIMM: Entwickelt sich auch im Elsass im oberen Preissegment (Umwelt und Gesundheit). Nicht nur die Herkunft zählt, sondern auch Sicherheit, Gerechtigkeit und Herstellungsweise.

VIERLING: Der optische Eindruck ist für den Verbraucher wichtig, obwohl er auf die Gesundheit Wert legt. Darüber gäbe es einiges zu erzählen.

GRIMM: Hier braucht es mehr Verbraucheraufklärung!

SCHALK: Auchan konnte den Verbraucher mit reifen Produkten geschmacklich überzeugen, verbunden mit dem Hinweis auf begrenzte Lagerfähigkeit.

*Die Belastung mit Schwermetallen und Pflanzenschutzmittelrückständen wird wohl stärkere Beachtung finden?*

BUSSET: Untersuchungen von französischem und elsässischem Getreide haben gezeigt, dass es nicht mit Mykotoxinen belastet ist. Für den Landwirt ergibt sich oft ein Widerspruch zwischen der Fungizid=Pestizidanwendung und der damit bekämpfbaren Mykotoxinbelastung bzw. der Rückstandsproblematik bei später Anwendung.

*Was meint Herr MIERSCH bzw. der Bio-Landbau dazu?*

MIERSCH: Auch Bio-Getreide kann man auf Mykotoxine untersuchen. Fungizide sind nicht Voraussetzung für Lebensmittelsicherheit!

*Fragerunde:*

SYLVANDER: Auf manch eine Behandlung kann bei kurzen Vermarktungswegen möglicherweise verzichtet werden, im Gegensatz zur industriellen Verarbeitung.

JUNCKER-SCHWING: Gibt es auch für Überseeprodukte (Ananas, Bananen) vertrauenswürdige Labels?

MEINRAD: In vielen Pflichtenheften wird der Klärschlammeinsatz abgelehnt. Warum?

VIERLING: Knoblauch muss vor Regenperioden behandelt werden, was heute dank besserer Wettervorhersagen funktioniert. Kurative Mittel sind umweltbelastender und weisen eine grössere Rückstandsproblematik auf, da sie später eingesetzt werden. Manchmal geht es einfach nicht ohne Behandlung.

BUSSET: Der Müller bzw. Bäcker benötigt eine ganzjährige Versorgung. Bei Getreide muss man einlagern und eine lange Kette ist ganz natürlich. Beim ALSEPI-Pflichtenheft wird Klärschlamm aus kommunalen Anlagen abgelehnt, da seine Zusammensetzung nicht bekannt ist und erheblich schwanken kann. Industrieschlämme, deren Zusammensetzung klar definiert und als unbedenklich eingestuft ist, werden dagegen akzeptiert.

SCHALK: In den Ländern, wo Auchan vertreten ist (Mittelmeerraum) ist eine Überwachung bei Südfrüchten gewährleistet. Im übrigen wird nach Pflichtenheften für den kontrollierten Anbau ('raisonné') produziert und auf Rückstände analysiert. Die Angabe 'aus kontrolliertem Anbau'

---

('raisonné') darf seit 01.01.2001 jedoch nicht mehr verwendet werden, da nun staatlicherseits ein Pflichtenheft zu diesem Begriff ausgearbeitet wird.

## **SCHLUSSWORT**

VIERLING fasst zusammen, dass es sich um einen lehrreichen Tag zu den verschiedenen Aspekten von Qualität gehandelt hat und dankt Frau SIEFERT für die Einladung. Qualität sei jedoch nie endgültig erreicht. Jeden Tag gibt es neue Herausforderungen zu bewältigen. Dabei ist es wichtig, dass alle für dieselbe Sache kämpfen.

CLINKSPOOR dankt abschliessend allen Beteiligten und bittet die Interessenten für die Besichtigung des Ecomusées, sich Herrn Kiesler anzuschließen.

## PRESSEBERICHTERSTATTUNG

Paysan du Haut-Rhin, 02.11.2001

ITADA :

## La qualité à la trace

Animé par l'Institut Transfrontalier d'application et de Développement agronomique (ITADA), le forum consacré aux «Chemins de la qualité en production végétale» se tenait mardi dernier à l'Ecomusée d'Ungersheim en présence des différents maillons qui composent la chaîne viable par les produits de l'agriculture depuis le champ du producteur, l'assiette du consommateur.



H. GARDIN

Appellation d'Origine Contrôlée... sont sans doute les points qui attirent les plus marqués dans l'après des participants au forum.

Juste au long de la journée, des professionnels venus de France, mais aussi d'Allemagne et de Suisse ont fait le point sur la qualité de la production végétale. Agriculteurs, chercheurs, représentants d'organismes collectifs et distributeurs... tous ont tenu lieu de la transparence. Un moyen idéal de prouver au consommateur que tout sera qua-

lité dans une chaîne de qualité et donc à leur service.

## TRANSPARENTÉ.

Mais cette chaîne peut cependant laisser perplexes les non-initiés. Tantôt trop informés, tantôt pas suffisamment encadrés, il ne savent plus toujours à quel label se vouer. La transparence se porte de plus en plus sur la traçabilité des produits (OGM, origine et provenance...). Les qualités gustatives et sensorielles ne sont pas pour autant restées en arrière, au contraire. Plus même dit-on que les consommateurs sont généralement prêts à payer entre 10 et 15% plus cher un produit qui leur donne pleine satisfaction. Une satisfaction qui implique, évidemment, des exigences de plus en plus poussées chez ceux qui traitent les distributions et les agriculteurs.

## ... ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Ces derniers doivent pour maintenir leurs ventes, s'attacher à un plus grand respect de l'environnement (par des procédés plus grandissants des matériaux et des habitats) qui en ont fait leur cheval de bataille depuis deux ans), un litre animal et garantir une production de plus en plus respectueuse, avec tous les paramètres qui cela comporte.

Ainsi, l'agriculture biologique semble promise à un bel avenir. Pourtant, d'un point de vue sanitaire, elle n'est pas sans failles. Certains risques restent ainsi présents dans le bio, ainsi que l'utilisation de fongicides pour lutter les maladies. Un exemple qui pousse de nombreux agriculteurs à se tourner vers l'agriculture raisonnée, qui limite les traitements à leur strict minimum et dépend de critères rigides.

Basée sur un système qui permet à tout un chacun de «trouver son compte» quel que soit son emplacement dans la chaîne, la filière agricole doit assurer par les crises de la vache folle et de la Smev agresseur déjà à présent relever un nouveau défi. Celui de retrouver la confiance de consommateurs qui pensent que ce produit sur des produits à l'heure d'aujourd'hui être dangereux pour leur santé.

S.A.

LE PAYSAN DU HAUT-RHIN  
1 novembre 2001

10

Dernières Nouvelles d'Alsace (DNA) Strasbourg, 24.10.2001

## ÉCONOMIE

## Agriculture: les chemins de la qualité en question

●●● Agriculteurs, chercheurs, distributeurs et consommateurs venus d'Alsace, du pays de Bade et du nord-ouest de la Suisse se sont retrouvés hier à l'Ecomusée pour débattre des «chemins de la qualité pour les productions végétales», à la lumière des récentes crises alimentaires.

«Il y a dans le détail des agricultures de grosses différences entre les trois pays», a noté Hervé Clinks-poor, de l'Institut transfron-

talier d'application et de développement agronomique (ITADA), organisateur de la rencontre. «La Suisse est engagée très fortement vers une agriculture intégrée et biologique: le bio y représente 8 à 9% de la surface agricole utile, contre 2% dans le pays de Bade et 1% en France. L'agriculture française est encore très conventionnelle. Mais en toile de fond, les mêmes problèmes sont posés aux agriculteurs. Il leur faut assurer un meilleur respect de l'environnement et arriver à produire dans une meilleure transparence, en donnant des assurances sur la qualité

sous toutes ses formes: sanitaire, organique, gustative, environnementale».

Partant de cette problématique qualité, les représentants des trois régions de l'espace rhénan ont tour à tour exposé les dispositifs avec lesquels ils travaillent: par exemple, en France, les AOC, Label rouge, labels Bio, Montagne ou Atout Qualité Certifiée.

## Ne pas désorienter le consommateur

Gérard Cattin, de la Chambre d'agriculture de la Marne, est venu présenter la certification Quali'Terre, une démarche de qualification des exploitations agricoles initiée en Picardie reposant sur le respect d'un cahier des charges contrôlé par une personne extérieure à l'exploitation. «Une garantie tant pour le consommateur que pour l'exploitant auprès des agro-industriels».

Une démarche rejointe en Alsace par Jean-François Vierling, producteur d'échalottes dans le Kochersberg et président d'Alsace Qualité, plaçant pour l'engagement des producteurs dans un cahier des charges d'agriculture raisonnée. «Il faut leur proposer une sorte de guide des bonnes pratiques défini par secteur de production et par région agricole, avec une évaluation régulière des résultats».

M. Vierling a également mis en garde les participants quant au «danger de la multiplication des allégations qualité», qui risque de désorienter le consommateur. Une opinion partagée par M<sup>me</sup> Grimm, éco-conseillère à la Chambre de consommation d'Alsace, partisane d'une information claire et efficace sur les produits et d'une «éducation du consommateur».

Grégoire Gauchet

Est Agricole et Viticole, 09.11.2001

## Les démarches qualité dans les trois pays frontaliers

*Le 23 octobre dernier, l'Itada a organisé un forum consacré aux démarches qualité dans les trois pays frontaliers (Suisse, Allemagne, France). L'occasion de comparer les démarches qualité, ainsi que leur cadre réglementaire.*



*Preuves à l'appui pour Frank Thiedig, encadré par Bernard Schaal et Martine Jacques-Dufour.*

**L**e système français des signes de qualité a été présenté par Bernard Schaal, directeur d'Alsace Qualité, et Bertil Sylvander, directeur de l'Inra Urcqua du Mans. La France est le pays qui a, sans aucun doute, la plus ancienne tradition dans le domaine de la qualité identifiée.

Les grandes crises viticoles des années 20 ont conduit à la création de l'AOC et de l'Inao en 1935. Bien plus tard, mais toujours suite à une crise (dans le secteur de la volaille cette fois), les lois d'orientation agricole de 1960 et 1962 permettent la création du fameux label rouge, qui est aujourd'hui le plus connu des signes de qualité.

La codification de l'agriculture biologique est intervenue au niveau national au début des années 80. Enfin, le dernier-né des signes de qualité, la certification de conformité, est apparu au début des années 90.

La France s'est, au fur et à mesure de son histoire et au gré des besoins, dotée d'une abondance de signes de qualité, ce qui n'est pas, comme cela a été souligné par le public, très favorable à une bonne lisibilité par le consommateur. Pour y voir plus clair, Bernard Schaal a proposé le regroupement de ces signes autour de thèmes communs.

Ainsi, il y a des signes qui indiquent avant tout une origine. Il s'agit bien sûr de l'AOC (Appellation d'origine contrôlée), mais également des outils juridiques européens créés en 1992 avec les AOP (Appellation d'origine protégée) et les IGP (Indication géographique protégée).

Ensuite, il y a les signes qui permettent plutôt d'identifier des pratiques de production favorables à l'environnement. Le premier d'entre eux est celui qui permet d'identifier les produits issus de l'agriculture biologique. Mais de plus en plus, on parle également d'agriculture raisonnée, de production intégrée ou de méthodes de production écologique. Pour l'instant, il n'y a pas de signe pour identifier les produits issus de ce type d'agriculture. Deux écoles s'affrontent sur l'opportunité d'en créer un nouveau.

Enfin, il y a les signes qui permettent de caractériser un produit. Il s'agit du label rouge et de la certification de conformité de produits. Pour pouvoir afficher l'un de ces logos, il faut que le produit justifie de caractéristiques particulières qui le différencient des autres produits sur le marché. Pour le label rouge, cette différenciation touche à la qualité sensorielle.

### Suisse : environnement et pragmatisme avant tout

En Suisse, les démarches qualité sont de deux ordres, selon Martine Jacques-Dufour, responsable de l'Association suisse pour la promotion des AOC.

IGP. Il y a d'abord toutes les pratiques agricoles qui visent à la protection de l'environnement. Le respect de ces normes, qui vont au-delà de celles définies dans le cadre de l'agriculture raisonnée en France, est d'ailleurs rendu obligatoire pour accéder aux aides publiques.

Par ailleurs, la Suisse a développé tout récemment des outils juridiques de reconnaissance de l'origine des produits. Une définition des concepts d'IGP et d'AOC a été donnée par une ordonnance qui date de 1997.

A noter, à ce niveau, le pragmatisme de la Suisse qui s'est fortement inspirée du système d'IGP et d'AOC mis en place au niveau européen, tout en évitant soigneusement les lourdeurs et les incohérences liées à des interprétations nationales, telles qu'elles sont pratiquées en France.

Déjà 28 produits suisses ont demandé à bénéficier d'une AOC ou d'une IGP, dont le fameux gruyère. Les enjeux pour les AOC et les IGP suisses sont à la fois économiques pour les producteurs face à une certaine libéralisation des marchés, mais également environnementaux et d'aménagement de l'espace.

### Allemagne : autant de politiques que de régions

Le fédéralisme allemand, en garantissant aux régions une très large autonomie, se traduit également dans les démarches de labellisation des produits. Concernant le Bade-Wurtemberg, Frank Thiedig de la Marketing Gesellschaft a surtout parlé de marketing. Il regrette que le marketing et la démarche de certification de produits soient souvent présentés comme des démarches antinomiques, alors qu'elles devraient être parfaitement complémentaires. L'abondance de logos nuit à la lisibilité des messages. A titre d'illustration, l'orateur allemand montre une étiquette de jambon de la Forêt Noire "ornée" de sept logos différents.

Il suggère d'identifier pour chaque produit, le critère unique de différenciation (*Unique local proposition*) et de porter tout l'effort de communication sur ce critère.

Malgré un sens et des contenus parfois différents, il faut noter la volonté, dans chacun des trois pays de donner un maximum de crédibilité aux certifications de produits. Pour cela, tous ont adopté le principe d'un contrôle par un organisme tiers indépendant, l'organisme certificateur dont les règles de fonctionnement répondent à une norme européenne EN 45011.

Jean-François Vierling a conclu cette journée intéressante : "Nous appartenons au même bassin de production et de consommation, et par conséquent les producteurs des trois régions ont des obligations, mais également des atouts communs".

**TEILNEHMERLISTE  
ITADA-FORUM 23.10.2001  
UNGERSHEIM**

NAME	Vorname	Institution
Auger	Marie-Pierre	IUP Colmar
Auzet	Anne-Véron.	CEREG Strasbourg
Blatz	Aimé	INRA
Boegler	J.Christophe	Etudiant
Boisseau	Aurélié	IUP
Boissel	Corinne	Interprète
Boll	Estelle	IUP
Bouduban	Carole	IUP
Breyier	Stéphane	EAV
Burtin	Marie-Line	ARAA Schiltigheim
Busset	M.	Ets Armbruster
Carlier	Jean Claude	Technicien THOMSEL
Cassard	Bernard	CA 70
Cattin	Gérard	CA Marne
Ceroi	Steeve	IUP
Clairét	Florence	ITADA-ARAA
Clinkspoor	Hervé	ITADA-ARAA
D'Agostini	Milène	IUP
Dandoy	Guillaume	IUP
Delorme	Fabrice	IUP
Delphin	Dominique	CA 68
Desarmenien	Bénédicte	SUAD 68
Dufour	Martine	AOC-IGP
Duval	Muriel	IUP – Enseignant
Farine	Hervé	IUP
Fenato	Sabine	IUP
Ferry	Anne	APRONA
Finck	Margarete	IfuL Müllheim
Flamant	Jérome	IUP
Galbourdin	Laëtitia	IUP
Gauchet	Grégoire	DNA
Gerig	Kathy	Revue PHR
Girardin	Philippe	INRA Colmar
Glöckler	Bernhard	LEL Schwäbisch Gmünd
Grimm	A. Julie	Ch. de Consom. Alsace
Grodwohl	Marc	Ecomusée
Grosshaus	Robert	CAC
Hergott	Matthieu	INRA / IUP - Etudiant
Hirschfell	Gilles	IUP
Horix	Gisela	LFLWG Neustadt/W.
Huber	Pierre	IUP
Janus	Stéphane	IUP
Hugger	Hubert	Regierungspräsidium FR
Jauss	Yves	CA 68
Juncker-Schwing	Françoise	AGPM Colmar
Kansy	Franz-Josef	IfuL
Keller	Céline	Stagiaire INRA
Kieffer	Flore	IUP – Enseignant
Kiesler	François	Ecomusée d'Alsace
Kirscher	Valérie	IUP
Koller	Rémi	ARAA
Kriesemer	Simone	OPABA Schiltigheim

NAME	Vorname	Institution
Lamborot	Claudine	IUP
Lammert	Benjamin	OPABA Colmar
Lasserre	Didier	ITCF Colmar
Latger	Nathalie	IUP
Layemar	Delphine	IUP
Lebeau	Thierry	IUT - Enseignant
Leclerc	Sandrine	CA 68
Maier	Jürgen	IfuL
Maréchaud	Elodie	IUP
Mark	Steffen	LEL Schwäbisch Gmünd
Maurath	Raphael	ALLB Freiburg
Meinrad	Guy	ARAA Colmar
Miersch	Martin	Life Food Freiburg
Mong	Karine	IUP
Mulder	Martina	IfuL
Nawrath	Martin	IfuL
Oesterlé	Noémie	IUP
Paybien	Audrey	IUP
Peigné	Joséphine	INRA / ECOCERT
Pelle	Laurent	IUP
Penning-Reef	Benoit	IUT
Perdrieux	Ghislain	IUP
Perrin	Janice	IUP
Pfeiffer	Frédéric	IUP
Pohle	Henning	ALLB Offenburg
Recknagel	Jürgen	ITADA-IfuL
Reinsch	Martina	IfuL
Reumaux	Bernard	Saisons d'Alsace
Rossi	Carole	IUP
Schaal	Bernard	Alsace Qualité
Schalk		SCOFELD
Schmitt	Matthieu	APRONA
Schneider	Jean Paul	agriculteur
Siefert	Mariette	ITADA
Spahn	Frédéric	IUP
Sylvander	Bertil	INRA Le Mans
Thiedig	Frank	Marketinggesellsch. B-W
Toussaint	Stéphanie	IUP
Van Dick		CEREG
Vetter	Reinhold	IfuL Müllheim
Vierling	J. François	Pdt Alsace Qualité
Von Roode	Anne	BLHV Freiburg
Walter	Adrien	Agriculteur Rumersheim
Walter	Bernard	IU - Enseignant
Wentz	Bernard	SRFD / DRAF
Wintringham	Christine	Interprète
Würfel	Thomas	MLR Stuttgart