

■ Weiterführende Informationen ■

Im Rahmen der von der EU mitfinanzierten Informationskampagne hat die CMA für die Fachöffentlichkeit sowie die Presse eine eigene Internetseite zu den geschützten geografischen Angaben, geschützten Ursprungsbezeichnungen sowie garantiert traditionellen Spezialitäten eingerichtet. Das Informationsangebot wird kontinuierlich erweitert: www.geo-schutz.de

Europäische Union

<http://ec.europa.eu>

Liste der bisher eingetragenen Produkte

http://ec.europa.eu/agriculture/foodqual/quali1_de.htm

Deutsches Patent- und Markenamt

www.dpma.de

Technische Universität München, Wissenschaftszentrum Weihenstephan

www.wzw.tum.de

Leitfaden zur Anmeldung von Herkunftsangaben bei Lebensmitteln und Agrarprodukten nach Verordnung (EG) Nr. 510/2006

www.geo-schutz.de/service/leitfaden/_download/Leitfaden-Anmeldung1106.pdf

Deutsches Institut zum Schutz geografischer Herkunftsangaben e.V.

www.digh.org

Herausgeber

CMA Centrale Marketing-Gesellschaft
der deutschen Agrarwirtschaft mbH
Koblenzer Straße 148, 53177 Bonn
Telefon: (0228) 847 0, Telefax: (0228) 847 379

Redaktion und Gestaltung

Euro RSCG ABC Hamburg
Agentur für Kommunikation GmbH



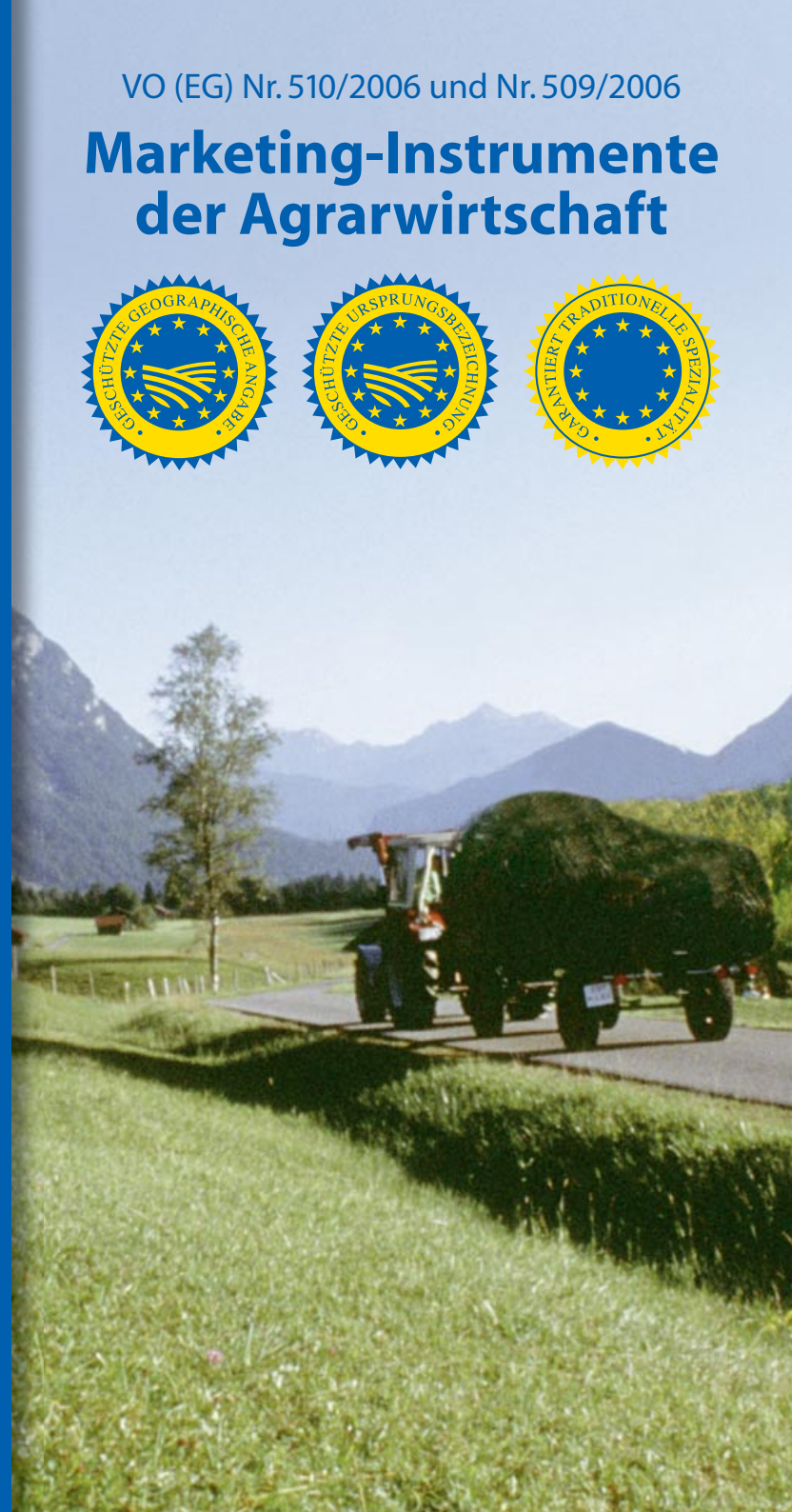
FINANZIERT MIT FÖRDERMITTELN
DER EUROPÄISCHEN UNION UND
DEUTSCHLANDS



POTENZIALE

VO (EG) Nr. 510/2006 und Nr. 509/2006

Marketing-Instrumente der Agrarwirtschaft



■ Geschützte deutsche Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(Stand: März 2008)

Geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

Aachener Printen (g.g.A.)

Verein zum Schutz der Herkunftsbezeichnung Aachener Printen e.V.
Heinrichsallee 72, 52062 Aachen

Ammerländer Dielenrauchschinken/ Ammerländer Katenschinken (g.g.A.)

Verein zum Schutz der Herkunftsbezeichnung Ammerländer Gartenstraße 2a, 26655 Westerstede

Ammerländer Schinken/Ammerländer Knoenschinken (g.g.A.)

Verein zum Schutz der Herkunftsbezeichnung Ammerländer Gartenstraße 2a, 26655 Westerstede

Bayerisches Bier (g.g.A.)

Bayerischer Brauerbund e.V.
Oskar-von-Miller-Ring 1
80333 München

Bayerischer Meerrettich/ Bayerischer Kren (g.g.A.)

Schutzgemeinschaft Bayerischer Meerrettich
Industriestraße 24, 91083 Baiersdorf

Bremer Bier (g.g.A.)

Bremer Brauer-Sozietät
Kapstadttring 10, 22297 Hamburg

Dortmunder Bier (g.g.A.)

Verband Dortmunder Bierbrauer
Achenbachstraße 26, 40237 Düsseldorf

Gögginger Bier (g.g.A.)

Adlerbrauerei Göggingen
Kirchweg 2
72505 Krauchenwies-Göggingen

Gemüse von der Insel Reichenau (g.g.A.)

Tomaten, Feldsalat, Gurken, Salate
Reichenau-Gemüse eG
Marktstraße 1, 78479 Insel Reichenau

Greußener Salami (g.g.A.)

Greußener Salami- und Schinkenfabrik GmbH
Vor dem Warthügel 9, 99718 Greußen

Hofer Bier (g.g.A.)

Verband der Hofer Brauereien Zeltbräu
Postfach 11 47, 95010 Hof/Saale

Holsteiner Karpfen (g.g.A.)

Verband der Binnenfischer und Teichwirte Schleswig-Holstein e.V.
Wischofstraße 1-3, 24148 Kiel

Kölsch (g.g.A.)

Kölner Brauerei-Verband e.V.
Lungengasse 48-50, 50676 Köln

Kulmbacher Bier (g.g.A.)

Verband Kulmbacher Brauereien e.V.
Lichtenfelser Straße 9, 95326 Kulmbach

Lausitzer Leinöl (g.g.A.)

Lausitzer Ölmühle Fritz Schkommodau KG
August-Bebel-Straße 5
02977 Hoyerswerda

Lübecker Marzipan (g.g.A.)

Verein zum Schutz des Herkunftsge-
währzeichens Lübecker Marzipan e.V.
Zeißstraße 3-5, 23560 Lübeck

Mainfranken Bier (g.g.A.)

„Mainfranken Bier e.V.“
c/o Kauzen-Brau GmbH & Co. KG
Uffenheimer Str. 17, 97199 Ochsenfurt

Meißner Fummel (g.g.A.)

Konditorei Zieger
Rote Stufen 5, 01662 Meißen

Münchener Bier (g.g.A.)

Verein Münchener Brauereien e.V.
Oskar-von-Miller-Ring 1
80333 München

Nürnberger Bratwürste/Nürnberger Rostbratwürste (g.g.A.)

Schutzverband Nürnberger
Bratwürste e.V., Rathaus
Hauptmarkt 18, 90403 Nürnberg

Nürnberger Lebkuchen (g.g.A.)

Bäcker-Innung Nürnberg
Ostendstraße 149, 90482 Nürnberg

Oberpfälzer Karpfen (g.g.A.)

Teichgenossenschaft Oberpfalz
Säulnhof 19, 92551 Stulln

Reuther Bier (g.g.A.)

Schloßbrauerei Reuth GmbH
Hauptstraße 22, 92717 Reuth

Rieser Weizenbier (g.g.A.)

Rieser Weizenbier GmbH
Ankergrasse 4, 86720 Nördlingen

Schwäbisch-Hällisches Qualitäts- schweinefleisch (g.g.A.)

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft
Schwäbisch Hall
Haller Straße 20, 74549 Wolpertshausen

Schwarzwälder Schinken (g.g.A.)

Schutzverband der Schwarzwälder
Schinkenhersteller e.V.
Sebastian-Kneipp-Straße 50
78048 Villingen-Schwenningen

Schwarzwaldforelle (g.g.A.)

Verein zum Schutz der Herkunfts-
bezeichnung „Schwarzwaldforelle“
Mühlsteige 19, 72160 Horb

Spreewälder Gurken (g.g.A.)/ Spreewälder Meerrettich (g.g.A.)

Spreewaldverein e.V.
Am Neuhaus 7, 15907 Lübben

Thüringer Leberwurst (g.g.A.)/ Thüringer Rostbratwurst (g.g.A.)/ Thüringer Rotwurst (g.g.A.)

Herkunftsverband Thüringer und
Eichsfelder Wurst und Fleisch e.V.
An der Auehütte 21
98574 Schmalkalden

Wernesgrüner Bier (g.g.A.)

Wernesgrüner Brauerei AG
Bergstraße 4, 08237 Wernesgrün

Geschützte Ursprungs- bezeichnung (g.U.)

Allgäuer Bergkäse (g.U.)/ Allgäuer Emmentaler (g.U.)

Milchwirtschaftlicher Verein
Allgäu-Schwaben e.V.
Ignaz-Kiechle-Straße 22
87437 Kempten

Altenburger Ziegenkäse (g.U.)

Verband der Deutschen
Milchwirtschaft e.V.
Meckenheimer Allee 137, 53115 Bonn

Diepholzer Moorschnucke (g.U.)

Landesschafzuchtverband
Niedersachsen e.V.
Johannssenstraße 10, 30159 Hannover

Lüneburger Heidschnucke (g.U.)

Verband Lüneburger
Heidschnuckenzüchter e.V.
Wilhelm-Seedorf-Straße 3
29525 Uelzen

Odenwälder Frühstückskäse (g.U.)

Verband der Deutschen
Milchwirtschaft e.V.
Meckenheimer Allee 137, 53115 Bonn

■ Europaweiter Schutz: Hohes Potenzial für mehr Wertschöpfung

Wer an Nürnberg denkt, assoziiert mit der fränkischen Metropole häufig die Nürnberger Lebkuchen (g.g.A.). Camembert de Normandie (g.U.), Thüringer Rostbratwurst (g.g.A.) oder Prosciutto di Parma (g.U.) sind ebenso bekannte Namen, die auf eine regionale Herkunft verweisen. Alle vier Produkte haben etwas gemeinsam: Sie sind durch die Verordnung (EG) Nr. 510/2006 vor Nachahmung geschützt.

Spreewälder Gurken (g.g.A.)



Foto: Walkscreen

In den Ländern der EU gibt es eine Vielzahl von Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln, die von einem Schutz ihrer geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen profitieren. Darüber hinaus besteht die Möglichkeit, garantiert traditionelle Spezialitäten auf Basis der Verordnung (EG) Nr. 509/2006 schützen zu lassen.

Doch die Potenziale dieses Schutzes sind EU-weit und damit auch in Deutschland noch längst nicht ausgeschöpft: Viele Produkte könnten vor dem Hintergrund einer Eintragung in das EU-Register erfolgreicher als bisher vermarktet werden und so vermehrt zur Wertschöpfung in ihrer Region beitragen.



Foto: AG DH Moorschnucke

Auf welcher juristischen Grundlage der Schutz basiert, wie das Anmelde- und Eintragungsverfahren abläuft und worin die Vorteile eines Schutzes bestehen – darüber gibt die vorliegende Broschüre einen Überblick.

Ebenso werden zur weiteren Verdeutlichung und als Hintergrundinformation einzelne deutsche Agrarerzeugnisse und Lebensmittel, die bereits in das EU-Register eingetragen sind, als Fallbeispiele vorgestellt. Detaillierte Informationen zu allen bisher eingetragenen Produkten sind bei den nebenstehend aufgeführten Schutzgemeinschaften erhältlich.

Darüber hinaus gibt diese Broschüre konkrete Hinweise, die Interessenten auf dem Weg zu einem möglichen Schutz ihrer Agrarerzeugnisse und Lebensmittel eine Orientierung geben.



Kölsch (g.g.A.)

■ Drei Schutz-Labels für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ■

Der Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen ist in der Verordnung (EG) Nr. 510/2006, der Schutz garantiert traditioneller Spezialitäten in der Verordnung (EG)

Nr. 509/2006 detailliert geregelt. Grundsätzlich können zum menschlichen Verzehr geeignete Agrarerzeugnisse und Lebensmittel wie zum Beispiel Bier, Käse, Fleisch und Fleischerzeug-

nisse, Obst und Gemüse oder Teigwaren zum Schutz angemeldet werden. Wein und Spirituosen sind von den Verordnungen ausgenommen, da hier separate Regelungen bestehen.

Kölsch: Vollbier mit geschützter geografischer Angabe

Mit Stand März 2008 sind 12 deutsche Biere als geschützte geografische Angabe in das EU-Register eingetragen, zum Beispiel Bayerisches Bier, Kulmbacher Bier, Bremer Bier oder Kölsch.

Bei Kölsch hat der Herkunftsschutz eine besonders lange Tradition: Bereits im Jahre 1963 hatte das Landgericht Köln auf Antrag der Kölschbrauer festgestellt, dass Kölsch nicht nur den Biertyp, sondern auch das Herkunftsgebiet ausweist. Und im März 1986 unterwarfen sich alle 24 Kölschbrauer freiwillig der „Kölsch-Konvention“. Die Wettbewerbsregeln verhindern seither, dass Außenstehende die Kölner Bier-Spezialität verwässern.

Seit dem 25.11.1997 ist Kölsch als geschützte geografische Angabe in das EU-Register eingetragen. Bei der Bezeichnung Kölsch handelt es sich seit alters her um eine qualifizierte geografische Herkunftsbezeichnung für nach dem Reinheitsgebot hergestelltes obergäriges Vollbier. Der Herkunftsbereich von Kölsch ist das Stadtgebiet von Köln. Zum Herkunftsbereich gehören darüber hinaus diejenigen Brauereien außerhalb des Stadtgebiets von Köln, die an der Bezeichnung „Kölsch“ bereits vor Inkrafttreten der Wettbewerbsregeln einen Besitzstand erworben hatten.



■ Geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

Hier handelt es sich um Agrarerzeugnisse und Lebensmittel, bei denen mindestens eine Verbindung zwischen dem namensgebenden Herkunftsgebiet und einer der Produktionsstufen besteht. Das bedeutet, dass die Produkte in dem begrenzten geografischen Gebiet erzeugt und/oder verarbeitet und/oder hergestellt werden. Ebenso kann es sich um ein Erzeugnis mit einem besonderen Renommee handeln.

Ein Beispiel für ein Produkt mit geschützter geografischer Angabe ist Steirisches Kürbiskernöl, das seit dem 18. Jahrhundert aus steirischen Kürbiskernen in einem sanften Verfahren gepresst wird.

Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch ist ebenfalls als g.g.A. geschützt. Das Fleisch der Rasse unterscheidet sich hinsichtlich Farbe und Geschmack sowie der Marmorierung des Schinkens von anderen Schweinefleisch-Produkten.



■ Geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

Die Anforderungen an ein in dieser Kategorie geschütztes Produkt sind höher als bei der g.g.A. Bei der geschützten Ursprungsbezeichnung muss nämlich der Nachweis erbracht sein, dass das Agrarerzeugnis oder Lebensmittel in einem begrenzten geografischen Gebiet nicht nur erzeugt, sondern auch verarbeitet und hergestellt wird. Somit verdankt das Produkt seine Qualität und seine Eigenschaften nahezu ausschließlich einer bestimmten Region.

Produkte wie Lüneburger Heidschnucke oder Roquefort-Käse sind als Ursprungsbezeichnungen geschützt. Die Lüneburger Heidschnucke trägt als „natürlicher Wärter“ seit Jahrhunderten zur Pflege und Erhaltung der Heidelandschaft bei. Und schon die Römer schätzten die Vorzüge von Roquefort als halbfesten Schnittkäse, der aus reiner Schafsmilch gewonnen wird.



■ Garantiert traditionelle Spezialität (g.t.S.)

Anders als die g.g.A. und die g.U. ist eine garantierte traditionelle Spezialität nicht an eine bestimmte geografische Region gebunden. Geschützt wird hier vielmehr eine bestimmte Zusammensetzung bzw. ein Verfahren. Für Agrarerzeugnisse oder Lebensmittel in dieser Kategorie muss der Nachweis erbracht werden, dass sie entweder aus traditionellen Rohstoffen hergestellt werden oder eine traditionelle Zusammensetzung aufweisen oder nach einem traditionellen Verfahren hergestellt und/oder verarbeitet werden.

Bereits als g.t.S. eingetragen sind zum Beispiel Geuze-Bier oder Jamón Serrano. Das Geuze-Bier ist ein spontan fermentierendes Bier ohne Hefezusatz. Es wird auch mit dem Saft aus eingelegten Früchten wie Kirschen oder Himbeeren als Fruchtbeer angeboten. Der Serrano-Schinken reift auf Basis eines seit Jahrhunderten traditionell angewendeten Verfahrens über die Dauer von 210 Tagen.



Allgäuer Bergkäse (g.U.)

Allgäuer Bergkäse: Hartkäse mit geschützter Ursprungsbezeichnung

Neben dem Allgäuer Bergkäse sind auch Allgäuer Emmentaler, Altenburger Ziegenkäse sowie Odenwälder Frühstückskäse bereits als g.U. in das EU-Register eingetragen.

Die Herstellung von Bergkäse hat in der Allgäuer Region eine jahrhundertlange Tradition. Bereits seit 1840 gab es in allen Teilen des oberen Allgäus bedeutende Käsereien. Heute darf der Allgäuer Bergkäse als geschützte Ursprungsbezeichnung nur in den Allgäuer Alpen im Landkreis Lindau (Bodensee), Oberallgäu, Ostallgäu, Unterallgäu, Ravensburg und Bodenseekreis hergestellt werden.

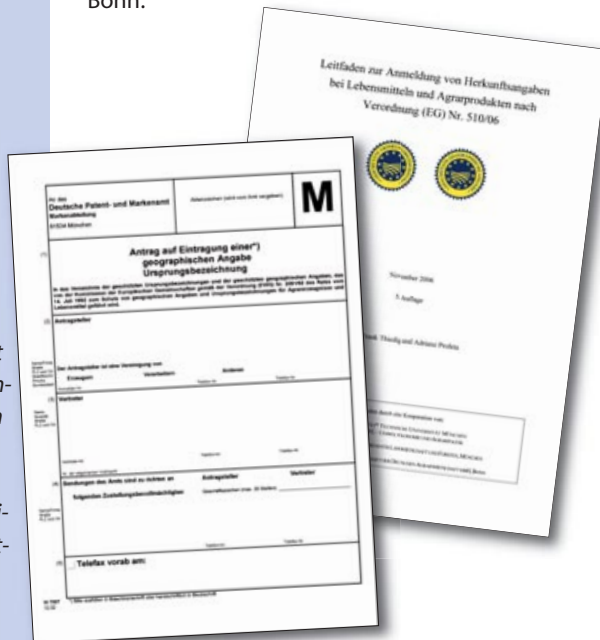
Außerdem muss die gesamte für die Herstellung benötigte Kuhmilch, welche nicht über Gewinnungstemperatur erhitzt wurde, aus diesem Gebiet stammen. Seinen aromatischen Geschmack erreicht der Allgäuer Bergkäse durch seine mindestens viermonatige Lagerung. In dieser Zeit bildet das durch die Gärung frei werdende Kohlendioxid die typischen erbsen- bis kirschkernegroßen Löcher in dem maximal 50 kg schweren Laib.

Zehn von rund 50 Käseherstellungs- und Verarbeitungsbetrieben unterstützen den Milchwirtschaftlichen Verein und tragen damit die bundesweite Arbeit für die geschützten Allgäuer Käsesorten.

Von der Anmeldung bis zur erfolgreichen Eintragung

Eine Anmeldung zur Eintragung in das EU-Register sollte je nach Bedarf über die gesamte Dauer von erfahrenen Beratungspartnern (Marketing-Fachleute, Juristen, Verbände) begleitet werden.

Die Dauer des Eintragungsverfahrens ist von verschiedenen Faktoren (Art des Erzeugnisses, Bearbeitungskapazitäten, eventuelle Einsprüche etc.) abhängig. Antragsteller können Vereinigungen von Erzeugern bzw. Verarbeitern oder in Ausnahmefällen auch juristische und natürliche Personen sein. Der Antrag zur Anmeldung einer g.g.A. oder einer g.U. gemäß VO (EG) Nr. 510/2006 wird beim Deutschen Patent- und Markenamt zur Prüfung eingereicht und im Erfolgsfall an das Bundesministerium der Justiz weitergeleitet. Die Anmeldung einer garantiert traditionellen Spezialität auf Basis der VO (EG) Nr. 509/2006 erfolgt bei der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, Bonn.



Ablauf des Anmelde- und Eintragungsverfahrens einer g.g.A. und einer g.U. gemäß VO (EG) Nr. 510/2006 nach derzeit geltendem nationalen und EU-Recht in Deutschland (Änderungen hinsichtlich Vorgehensweise und Abwicklung kurzfristig möglich) Stand: März 2008



Einzigartigkeit: Der Schlüssel zum Markterfolg



Schwarzwälder Schinken (g.g.A.)

Schwarzwälder Schinken: Markenprodukt mit geschützter geografischer Angabe

Bisher sind insgesamt 11 deutsche Fleischerzeugnisse als g.g.A. geschützt, zum Beispiel Nürnberger Bratwürste, Thüringer Leberwurst oder Ammerländer Katenschinken.

Der Schwarzwälder Schinken ist seit 1997 als g.g.A. geschützt. Nur Schinken, der ausschließlich im traditionellen Verfahren im Schwarzwald hergestellt wird, darf sich seither Schwarzwälder Schinken nennen.

Die Einhaltung der für den Schwarzwälder Schinken festgelegten Kontrollkriterien wird vom Regierungspräsidium in Karlsruhe überwacht. Außerdem sorgen staatlich anerkannte Zertifizierungsinstitute für gesetzlich vorgeschriebene Kontrollen.

Der Schutzverband der Schwarzwälder Schinkenhersteller setzt sich aus 19 Mitgliedsunternehmen zusammen. Für diese Mitglieder plant und realisiert der Verband eine Vielzahl von Aktivitäten, um den Schwarzwälder Schinken als geschützte geografische Angabe der Öffentlichkeit zu präsentieren.

Nach erfolgter Eintragung sind die Bezeichnungen EU-weit umfassend geschützt, zum Beispiel vor:

- kommerzieller Verwendung der Bezeichnung für Erzeugnisse, die nicht unter die Eintragung fallen.
- widerrechtlicher Aneignung, Nachahmung oder Anspielung, selbst wenn der wahre Ursprung des Produktes angegeben ist.
- allen sonstigen falschen oder irreführenden Angaben auf der Verpackung, in der Werbung etc., die sich auf Herkunft, Ursprung, Natur oder wesentliche Eigenschaften der Erzeugnisse beziehen.



Greußener Salami (g.g.A.)

Doch neben dem Schutz gegen Missbrauch und Nachahmung sowie der Absicherung traditioneller Methoden ergibt sich in Verbindung mit einer Eintragung für regionale Erzeuger und Verarbeiter eine Reihe von weiteren validen Vorteilen:

- Die Eintragung macht das Produkt einzigartig und wertet es national wie international auf.
- Einzigartigkeit bedeutet Wettbewerbsvorteile für die Schutzgemeinschaft bzw. Erzeuger und Hersteller durch die klare Abgrenzung gegenüber anderen Anbietern und verbessert gleichzeitig die Position gegenüber dem Handel.

- Ein Schulterchluss im Rahmen einer Schutzgemeinschaft erhöht die Schlagkraft und schafft Synergien, speziell für kleine und mittelständische Betriebe.

- Die Einzigartigkeit des Produktes liefert die Basis für ein gemeinsames, strategisch geplantes Marketing und somit für Absatz- und Umsatzsteigerungen sowie die Durchsetzung höherer Preise im In- und Ausland.

- Gemeinsame Spezifikationen ermöglichen ein systematisches Qualitätsmanagement und stellen die Weichen für ein gleichbleibend hohes Qualitätsniveau.

- Der Schutz regionaler Agrarerzeugnisse und Lebensmittel kann bestehende Arbeitsplätze sichern und der Region zusätzliche Beschäftigungsimpulse geben, da die Wertschöpfung an die Region gebunden wird.

- Erzeugnisse aus der Region sorgen beim Verbraucher für positive Assoziationen und bieten damit bei gezielter Vermarktung weitere Wettbewerbsvorteile.



Meißner Fummel (g.g.A.)

- Regionale Gastronomie- und Hotellerie-Betriebe sowie die Tourismus-Branche können die geschützten regionalen Produkte in ihr Angebot integrieren und sich so gegenüber Einheimischen sowie Touristen gleichermaßen profilieren.



Altenburger Ziegenkäse (g.U.)

Denn Produkte mit geschützten Ursprungsbezeichnungen bzw. geschützten geografischen Angaben haben auch beim Verbraucher Zukunft:

- Sie stehen für eine klar definierte Qualität ebenso wie für eine eindeutige Herkunft.
- Die Mehrheit der Verbraucher identifiziert sich mit den Produkten aus ihrer Region („schmeckt nach Heimat“) und bevorzugt diese.¹
- Die Produkte bieten dem Verbraucher einen emotionalen Zusatznutzen.
- Verbraucher wünschen sich mehrheitlich – sowohl im Lebensmittel-Einzelhandel als auch in der Gastronomie – eine Angebots-erweiterung mit mehr Produkten aus der eigenen Region.¹

¹ ZMP/CMA-Marktstudie:
Nahrungsmittel aus der Region – Regionale Spezialitäten
ZMP Zentrale Markt- und Preisberichtsstelle GmbH
Vertrieb, Postfach 25 69, 53015 Bonn

Checkliste

für die erfolgreiche Eintragung einer g.g.A. und g.U. nach VO (EG) Nr. 510/2006



Lübecker Marzipan (g.g.A.)

Lübecker Marzipan: Schutz sichert Qualität

Lübecker Marzipan ist neben Aachener Printen, Meißner Fummel und Nürnberger Lebkuchen auf Basis der VO (EG) Nr. 510/2006 als g.g.A. geschützt. Gerade das weltweit bekannte Traditionsprodukt war zuvor häufig nachgeahmt worden: Ende der 70er Jahre stammten viele Produkte mit der Bezeichnung „Lübecker Marzipan“ nicht aus der Hansestadt. Darüber hinaus waren gerade Produkte mit einem besonders prominenten und zugleich unzutreffenden Hinweis auf Lübeck oft von unterschiedlicher Zusammensetzung. Denn während die Lübecker Hersteller sich auf einen Anteil der Rohmasse (diese besteht zu zwei Dritteln aus Mandeln, zu einem Drittel aus Zucker) von mindestens 70 Prozent verständigt hatten und überwiegend sogar 90 Prozent Rohmasse einsetzten, beschränkten die Nachahmer den Rohmasse-Anteil aus Kostengründen und setzten weiteren Zucker zu.

Der Schulterschluss Lübecker Anbieter im Verein zum Schutz des Herkunftsgewährzeichens Lübecker Marzipan e.V. ermöglichte den europaweiten Schutz als g.g.A. Heute besteht für die Verbraucher Gewissheit: Nur wo Lübecker Marzipan draufsteht, ist auch Lübecker Marzipan drin. Und die definierten Gütebestimmungen sorgen für ein einheitlich hohes Qualitätsniveau.



Nürnberger Lebkuchen (g.g.A.)

- ✓ Chance zur Eintragung des Produktes im Abgleich mit den Verordnungen sowie den Anmeldeformularen beurteilen
- ✓ Potenzielle Mitglieder für eine regionale Schutzgemeinschaft identifizieren, Kontakt aufnehmen, grundsätzlichen Konsens für ein gemeinsames Vorgehen und einen möglichen späteren Zusammenschluss herbeiführen
- ✓ Dazu ggf. bereits in dieser frühen Phase „unparteiischen“ Moderator bestimmen, der die Diskussion zwischen den Partnern der Schutzgemeinschaft leitet und begleitet
- ✓ Kontakt zu eigenem Verband aufnehmen; prüfen, ob dort auf Erfahrungen im Umgang mit den Verordnungen und dem Anmeldeverfahren zurückgegriffen werden kann
- ✓ Experten konsultieren und einbeziehen (Juristen, Marketing-Fachleute, bereits bestehende Schutzgemeinschaften o.Ä.)

- ✓ Entscheidungsgrundlage erstellen (Rahmendaten zu verwendeten Rohstoffen, Rezepturen, Verarbeitungsschritten, Qualitätssicherungsmaßnahmen, Vertriebsstrukturen etc. bei allen Partnern erheben); Möglichkeiten einer Harmonisierung für eine gemeinsame Spezifikation prüfen und erörtern

- ✓ Zusammenschluss der Beteiligten (Erzeuger, Hersteller o.Ä.) herbeiführen (keine bestimmte Rechtsform notwendig)

- ✓ Entscheidung für Kategorie treffen



Nürnberger Rostbratwürste (g.g.A.)

- ✓ Anmeldeverfahren planen, Verantwortlichkeiten absprechen: Wer macht was mit wem bis wann?

- ✓ Spezifikation gemäß Anmeldeformular Punkt für Punkt mit den Mitgliedern der Schutzgemeinschaft gemeinsam entwickeln und verabschieden

- ✓ Antrag beim Deutschen Patent- und Markenamt einreichen



Oberpfälzer Karpfen (g.g.A.)

- ✓ Kommunikations- und Marketingkonzept entwickeln: Strategie und Maßnahmen zur Ansprache von kommunalen Entscheidern, Landwirtschaftskammern, Prüfinstituten, regionaler Gastronomie/Hotellerie, Tourismus-Organisationen, Entscheidern im Handel, Verbrauchern, Medienvertretern etc. definieren und planen

- ✓ Budgetverteilung vereinbaren

- ✓ Kommunikations- und Marketingkonzept nach erfolgter Eintragung konsequent umsetzen, dabei PR-Begleitung berücksichtigen; kontinuierliche Evaluation durchführen



Spreewälder Meerrettich (g.g.A.)