



**Niedersächsisches Ministerium für Ernährung
Landwirtschaft und Verbraucherschutz**

Merkblatt

**über die Verwendung von
Produkten mit europäischem Herkunftsschutz
in der Gastronomie**

Stand: Dezember 2023

Unter Produkten, die dem europäischen Herkunftsschutz unterliegen, versteht man all diejenigen Agrarerzeugnisse, Lebensmittel und Spirituosen, die in ein spezifisches Schutzsystem der EU eingetragen wurden (VO (EU) Nr. 1151/2012 und VO (EU) 2019/787). Damit unterliegen diese Produkte, sogenannte Geoschutz-Produkte, einer strengen Kontrolle in allen Mitgliedsstaaten der EU und deren Verwendung ist an bestimmte Regeln gebunden.

Das bedeutet für Sie:

Wenn Sie auf Ihrer Speisekarte ein Produkt anbieten, welches dem europäischen Herkunftsschutz unterliegt, so sind Sie dazu verpflichtet dafür Sorge zu tragen, dass Sie dieses auch vorrätig haben und zur Zubereitung Ihrer Speisen verwenden. Eine Verwendung von lediglich vergleichbaren Produkten stellt einen Verstoß gegen geltendes Recht dar! Dies gilt auch für Anspielungen auf das geschützte Produkt, also wenn der eingetragene Name zusammen mit Begriffen verwendet wird wie „Art“, „Typ“, „Verfahren“, „Fasson“, „Nachahmung“.

Zu einer Ausweisung von Geoschutzprodukten auf der Speisekarte ist der Betrieb nicht verpflichtet. Er kann aber in der Speisekarte das Unionslogo oder die g.g.A., g.U., g.t.S. Begriffe für die entsprechenden Produkte verwenden.

Ein Aufschneiden bzw. Zerteilen von Geoschutzprodukten mit Geschützter Ursprungsbezeichnung g.U in der Gastronomie ist zulässig.

Beim Einkauf Ihrer Produkte müssen Sie unbedingt folgendes beachten:

Lose Ware:

Der geschützte Name erscheint auf den mitgelieferten Dokumenten (Lieferpapiere/Rechnungen).

Vorverpackte Ware:

Der geschützte Name erscheint auf der Verpackung und zusätzlich wird eines der folgende Unionslogos auf der Verpackung abgebildet:



[Die Unionslogos kennzeichnen ein Geoschutz-Produkt nach außen und signalisieren damit, dass es sich um ein echtes Produkt handelt. Dies stellt eine verpflichtende Angabe dar.]

Ein Auszug der wichtigsten in der Gastronomie verwendeten Geoschutz-Produkte:

Niedersächsische Geoschutzprodukte spielen höchstens regional eine Rolle (z.B. Lüneburger Heidschnucke, Lüneburger Heidekartoffeln, Eichsfelder Feldgieker oder Spirituosen) in der Gastronomie

Geoschutz-Produkt	Herkunftsgebiet
Schwarzwälder Kirschwasser	Baden-Württemberg
Schwarzwälder Schinken	
Nürnberger Rostbratwurst	Bayern
Obazda/Obatzter	Bayern
Thüringer Rostbratwurst	Thüringen
Feta	Griechenland
Grana Padano	Italien
Parmigiano Reggiano („Parmesan“)	Italien
Prosciutto di Parma	Italien

Die Liste der hier aufgeführten Produkte ist nicht abschließend. Über die folgenden Links können Sie alle Produkte und deren Spezifikationen abfragen, die dem Geoschutz unterliegen:

<https://ec.europa.eu/agriculture/eambrosia/geographical-indications-register/>

Hinweis: Sollten Sie Geoschutz-Produkte selbst in Ihrem gastronomischen Betrieb herstellen so denken Sie daran, dass Sie nur unter folgenden Voraussetzungen dazu berechtigt sind:

1. Sie befinden sich im zugelassenen Herstellungsgebiet für dieses Produkt.
[Entnehmen Sie der Spezifikation des jeweiligen Geoschutz-Produktes das genaue Herstellungsgebiet mit Landkreisen und Gemeinden (Links siehe oben).]
2. Sie nehmen an der verpflichtenden Herstellerkontrolle teil.
Weiterführende Informationen erhalten Sie hierzu bei Ihrem zuständigen Veterinäramt