

Qualitäts- und Herkunftssiegel ermöglichen Lebensmittelherstellern, ihre Produkte gegenüber ähnlichen Erzeugnissen positiv herauszustellen, indem sie dem Verbraucher bestimmte Qualitätseigenschaften oder eine besondere Herstellungsweise vermitteln. Für Käufer könnten sie eine Entscheidungshilfe beim täglichen Einkauf sein. Die Anzahl der Siegel und Label ist jedoch unüberschaubar groß geworden – schätzungsweise 1000 verschiedene Zeichen sind aktuell auf dem Markt [1]. So wird es für Verbraucher immer schwieriger, die Qualitätseigenschaften, die hinter den Zeichen stehen, zu kennen und ihre Aussagekraft für die eigene Kaufentscheidung zu beurteilen.

## Zeichenvielfalt auf Lebensmitteln: ein Wegweiser

Teil 1: Bio-, Umwelt-, Fairtrade- und Herkunftssiegel



Dipl. oec. troph.  
Claudia Weiß  
Karolinger Str. 12  
76137 Karlsruhe  
E-Mail:  
Claudia.Weiss  
@gmx.de

Dieser Artikel gibt einen Überblick über die wichtigsten Label auf Lebensmittelverpackungen in Deutschland und erklärt, wie sie zu bewerten sind.

Die Begriffe „Label“, „Siegel“ und „Zeichen“ werden synonym verwendet für Wort- und Bildzeichen, die als freiwillige Kennzeichnungselemente auf Lebensmittelverpackungen zu finden sind [2].

Für den Verbraucher ist vor allem der inhaltliche Anspruch der Label interessant. Bei einer Bewertung ist zudem wichtig, wie die Einhaltung der Siegel-Standards sichergestellt wird. Ein umfangreiches Bewertungsschema wendet der unabhängige Verein „Die Verbraucher Initiative e. V.“ in der Datenbank „Label-Online“ an (◆ Tabelle 1). Er beurteilt Siegel nach den Kriterien Anspruch, Unabhängigkeit, Überprüfbarkeit und Transparenz und stuft sie von „empfehlenswert“ bis „irreführend“ ein [1].

Zur besseren Vergleichbarkeit werden Siegel auf Lebensmitteln im Folgenden nach inhaltlichen Schwerpunkten gruppiert, wobei Zeichen mehreren Kategorien angehören können. Die Bewertung der Zeichen orientiert sich hauptsächlich an der Beurteilung in Label-online, die in Deutschland die umfassendste Übersicht und Bewertung von Siegeln bietet. Weitere Quellen werden insbesondere bei uneinheitlichen Beurteilungen hinzugezogen.

### 1 Ökologischer Landbau

Mit der EG-Öko-Verordnung 91/2092/EWG und ihren Folgeverordnungen wurde 1991 ein einheitlicher Mindeststandard für Produkte aus biologischem Landbau und damit die rechtliche Voraussetzung für die Kennzeichnung ökologischer Erzeugnisse geschaffen. Dadurch sind die Aussagen „ökologisch“ und „biologisch“ sowie abgeleitete Begriffe rechtlich geschützt. Am 12.7.2007 wurde die neue EG-Öko-Verordnung (EG) Nr. 834/2007 verabschiedet, die ab dem 1.1.2009 gilt und die „alte“ Verordnung ersetzt.

Wichtige Kriterien für die ökologische Erzeugung sind:

- weitgehender Verzicht auf chemisch-synthetische Pflanzenschutz- und Düngemittel,
- vielfältige Fruchtfolgen,
- artgerechte Tierhaltung mit Auslauf, flächengebundene Tierzahl,
- Futtermittel aus ökologischem und vorzugsweise eigenem Anbau, ohne Zusatz von Antibiotika und Leistungsförderern,
- keine präventive Anwendung von Tierarzneimitteln,
- Verbot von Gentechnik und Lebensmittelbestrahlung,
- wenige Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe [3].

**Anspruch**

- Die Vergabekriterien gehen über das gesetzlich vorgeschriebene hinaus.
- Es besteht eine breite inhaltliche Vergabegrundlage (ökologische, gesundheitliche, soziale, technische Aspekte etc.).
- Betrachtet werden der Lebenszyklus (Rohstoffe, Produktions- und Verarbeitungsprozesse, Entsorgung) und das Endprodukt selbst.

**Unabhängigkeit**

- Die Kriterienentwicklung erfolgt unter Hinzuziehung externer, vom Zeichennehmer unabhängiger Stellen.
- Die Zeichenvergabe erfolgt durch externe, vom Zeichennehmer unabhängige Stellen.
- Die Einhaltung der Vergabekriterien wird von unabhängiger Stelle kontrolliert.
- Der Herausgeber des Zeichens ist unabhängig.

**Überprüfbarkeit (Kontrolle)**

- Harte, nachprüfbare Kriterien mit klarem Bezug sind vorhanden.
- Die Zeichennutzung ist befristet.

**Transparenz**

- Vergabekriterien und -verfahren sind angemessen dokumentiert und veröffentlicht.
- Verstöße gegen die Vergabekriterien werden sanktioniert und publiziert.

Tab. 1: Label-Bewertungsschema des Vereins „Die Verbraucher Initiative e. V.“ [1]

**1.1 Zeichen für ökologischen Landbau nach EG-Öko-Verordnung**

Produkte, die der EG-Öko-Verordnung entsprechen, dürfen das Gemeinschaftslogo mit der Bezeichnung „Ökologischer Landbau“ oder „Biologische Landwirtschaft“ tragen (◆Logo 1). Die Verwendung des EU-Labels ist zurzeit noch freiwillig. Es wird derzeit überarbeitet und ist nach der neuen EG-Öko-Verordnung zukünftig für vorverpackte Lebensmittel aus ökologischer Erzeugung Pflicht. Nur für importierte Erzeugnisse aus Drittländern bleibt die Verwendung des Logos fakultativ.

Das EU-Label hat sich bei der Kennzeichnung kaum durchgesetzt und ist daher in der Bevölkerung wenig bekannt. Viele Länder haben deshalb inzwischen eigene Bio-Label (Beispiel: ◆Logo 2, niederländisches Bio-Label) [2, 4].

In Deutschland wurde 2001 das staatliche Bio-Siegel eingeführt (◆Logo 3). Die Kennzeichnung ist freiwillig

und schließt die Verwendung des EU-Labels sowie der Zeichen der Anbauverbände (s. u.) nicht aus. Das Bio-Siegel wurde mit dem Ziel eingeführt, eine einheitliche Kennzeichnung und einfache Orientierung für Verbraucher zu schaffen nach dem Motto: „Wo ‚Bio‘ drauf steht, ist auch ‚Bio‘ drin“ [5]. Es handelt sich nicht um ein Herkunftszeichen, sondern dient auch zur Kennzeichnung importierter Produkte.

**Bewertung**

Sämtliche Zeichen für den ökologischen Landbau müssen die Mindeststandards der EG-Öko-Verordnung erfüllen, deren Anforderungen an die Erzeugung und Verarbeitung deutlich über die konventioneller Lebensmittel hinausgehen. Da sie auf Rechtsvorschriften basieren und ihre Verwendung staatlich kontrolliert wird, ist ein hohes Maß an Unabhängigkeit, Transparenz und Überprüfbarkeit gegeben.

Produkte aus ökologischer Landwirtschaft werden grundsätzlich positiv

beurteilt [6, 7, 8, 9, 10]. Label Online vergibt für alle Biozeichen die Bewertung „empfehlenswert“ [1].

**1.2 Warenzeichen der Anbauverbände**

Anbauverbände des ökologischen Landbaus existierten in Deutschland zum Teil schon in den 1960er und 1970er Jahren und damit schon deutlich vor Einführung der EG-Öko-Verordnung. Sie definierten gemeinsame Rahmenrichtlinien, wobei einzelne Verbände strengere Vorschriften erlassen haben. Die Richtlinien gehen in einigen Punkten deutlich über die Standards der EG-Öko-Verordnung hinaus (◆Tabelle 2).

Die Logos ◆4.1–4.8 zeigen Siegel deutscher Anbauverbände. Zusätzlich oder anstelle des Verbandssiegels dürfen die Produkte das deutsche Bio-Siegel und/oder das EU-Siegel tragen.

**Bewertung**

Als Zeichen für den ökologischen Landbau müssen die Siegel der Anbauverbände die Mindeststandards der EG-Öko-Verordnung erfüllen und sind daher als empfehlenswert zu beurteilen (s. Kap. 1.1). Da die Richtlinien der Anbauverbände in einigen Punkten deutlich über die EG-Öko-Verordnung hinausgehen, bieten sie ein zusätzliches Plus für Verbraucher mit besonders hohem Anspruch an die ökologische Erzeugung.

**1.3 Bio-Handelsmarken**

Viele Handelsketten haben ihre eigenen Bio-Zeichen (Beispiele: ◆Logos 5.1–5.5). Einige legen über die Anforderungen der EG-Öko-Verordnung hinaus eigene Qualitätsstandards fest. Teilweise erfüllen sie auch die Kriterien der Bio-Anbauverbände, ohne das entsprechende Zeichen zu verwenden [2].

**Bewertung**

Genau wie alle anderen Bio-Zeichen erfüllen die Handelsmarken die Rechtsvorgaben für den ökologischen

Landbau (s. Kap. 1.1). Die Anzahl an Biosiegeln erhöht sich durch die Handelsmarken jedoch erheblich und erschwert Verbrauchern dadurch die Übersicht, zumal häufig nicht deutlich wird, ob sich die Siegel auf die Einhaltung der EG-Öko-Verordnung beschränken oder sogar die Richtlinien der Anbauverbände erfüllen.



Der Biolandbau hat in Deutschland eine lange Tradition

#### 1.4 Kombinierte Öko-Zeichen

Die ökologische Erzeugung wird zum Teil mit anderen Qualitätsmerkmalen kombiniert. Besonders häufig ist die Kombination mit Herkunftszeichen (s. Kap. 4) oder mit Programmen des fairen Handels (s. Kap. 3).

#### Bewertung

Kombinierte Öko-Zeichen sind für Verbraucher hilfreich, denen neben

der ökologischen Erzeugung weitere Qualitätseigenschaften wichtig sind wie z. B. die regionale Erzeugung oder der faire Handel.

#### Siegel mit den Schwerpunkten Umwelt- und/oder Tierschutz

Eine weitere Gruppe von Zeichen setzt ihren Schwerpunkt auf Anforde-

rungen in den Bereichen Umwelt- und/oder Tierschutz, ohne die Kriterien des ökologischen Landbaus zu erfüllen. Die folgenden Abschnitte behandeln fünf verbreitete Siegel sowie das neue, im Zuge der Klimadebatte entwickelte Zeichen „Emission free“.

#### 2.1 Neuform

Das „neuform“-Zeichen tragen Produkte, die die Qualitätskriterien der Genossenschaft der Reformhäuser „Neuform Vereinigung Deutscher Reformhäuser e. G.“ erfüllen (◆ Logo 6.1). Sie werden ausschließlich in Reformhäusern angeboten. Außer Lebensmitteln zählen Naturarzneimittel, Körperpflegeprodukte und Kosmetik zur Produktpalette. Neben dem typischen Neuform-Zeichen wird

Regelungsbereich	EG-Öko-Verordnung	Richtlinien der Bio-Anbauverbände
Umstellung des Betriebs	Teilbetriebsumstellung möglich	Umstellung des gesamten Betriebs ist Pflicht
maximaler Tierbesatz je Hektar landwirtschaftlicher Fläche	14 Mastschweine, 580 Masthühner oder 230 Legehennen	10 Mastschweine, 280 Masthühner oder 140 Legehennen
maximale Düngermenge	170 kg N/ha/Jahr	112 kg N/ha/Jahr
Zukauf von organischem Handelsdünger	nicht begrenzt, der Bedarf muss allerdings von der Kontrollstelle anerkannt sein	maximaler Zukauf: 40 kg N/ha/Jahr
Einsatz von Gülle, Jauche und Geflügelmist aus konventioneller Haltung	unter bestimmten Bedingungen erlaubt	Einsatz verboten
Einsatz konventioneller Futtermittel	höhere Anteile erlaubt, größere Auswahl bei Futtermitteln (nur übergangsweise bis 2011)	wenige eiweißreiche konventionelle Futterzutaten zugelassen, sofern nicht in ökologischer Qualität verfügbar
Erzeugung der Futtermittel im eigenen Betrieb	erwünscht, aber nicht zwingend	mindestens 50% des Futters müssen vom eigenen Betrieb stammen
ganzjährige Silagefütterung	nicht geregelt	ganzjährige ausschließliche Silagefütterung verboten
Verwendung von Zusatzstoffen	Positivliste mit rund 45 Zusatzstoffen	produktsspezifische Positivlisten
Verwendung gentechnikfreier Enzyme	ohne Einschränkung zugelassen	nur für wenige spezielle Anwendungen in bestimmten Produktgruppen zugelassen, für Backwaren verboten
Verwendung natürlicher Aromen	ohne Einschränkung zugelassen	nicht erlaubt oder nur für wenige Produkte zugelassen
Herkunft der Rohstoffe	keine speziellen Regelungen	alle oder Großteil der Zutaten sind Verbandsware aus Deutschland, Regionalität erwünscht
Verpackung und Packstoffe	keine speziellen Regelungen	produktgruppenspezifische Positivliste mit erlaubten Verpackungsmaterialien

Tab.2: Die wesentlichen Unterschiede zwischen Bestimmungen der EG-Öko-Verordnung und den Richtlinien der Bio-Anbauverbände [11]



1



2



3



4.1



4.2



4.3



4.4



4.5



4.6



4.7



4.8



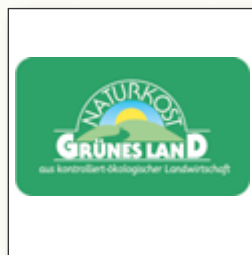
5.1



5.2



5.3



5.4



5.5



6.1



6.2



7



8



9



10



11.1



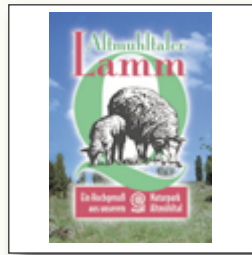
11.2



11.3



12



13.1



13.2



14.1



14.2



14.3



15.1



15.2



15.3



16.1



16.2



16.3

### Kenntnis unterschiedlicher Qualitäts- und Gütesiegel

(umk) Inwieweit Qualitäts- und Gütesiegel bei der Bevölkerung bekannt sind, wurde auch in der aktuellen **Nationalen Verzehrsstudie II** (vgl. Bericht ab S. 72) untersucht.

Die Teilnehmer sollten die Zeichen angeben, die ihnen bekannt sind. Das Bio-Siegel nach der EG-Öko-Verordnung, das DLG- und das CMA-Güteszeichen, das QS-Zeichen, das TransFair- und das Bioland-Siegel standen zur Auswahl. Am bekanntesten ist das CMA-Güteszeichen mit 76,6 %, gefolgt vom Bio-Siegel mit 74,2 % und dem Bioland-Siegel, welches die NVS II-Teilnehmer zu 67,4 % kennen. 49,0 % der Teilnehmer ist das DLG-Güteszeichen bekannt. 19,2% kennen das TransFair- und 8,1 % das QS-Zeichen. Lediglich 4,5 % der Teilnehmer kannten keines der gezeigten Siegel.

„Kennen“ bedeutet für die Auswerter der Studie, dass „in den meisten Fällen Hintergrundinformation oder zumindest die Bedeutung der Auszeichnung als bekannt vorausgesetzt werden können“. In fast allen Fällen steigt die Kenntnis der Siegel, je höher der Schulabschluss ist. Besonders auffallend ist diese Abhängigkeit beim TransFair-Siegel.

das Bio-Zeichen der Reformhäuser für Produkte aus ökologischer Erzeugung verwendet (◆Logo 6.2). Wesentliche Qualitätskriterien für Lebensmittel mit dem Neufarm-Siegel sind:

- rückstandsarme Rohstoffe (niedrigere Grenzwerte als lebensmittelrechtlich vorgeschrieben),
- umweltschonende Herstellung, Verarbeitung und Verpackung,
- Verbot von Lebensmittelbestrahlung, Gentechnik und Fetthärtung,
- weitgehender Verzicht auf chemisch-synthetische Zusatzstoffe,
- keine Rohstoffe vom „toten Tier“,
- artgerechte Tierhaltung.

Nach eigenen Angaben stammen etwa 70 % der Neufarm-Lebensmittel aus ökologischer Erzeugung, mindestens entsprechend der EG-Öko-Verordnung, zum Teil auch nach Demeter- oder Bioland-Richtlinien.

#### Bewertung

Neufarm-Richtlinien gehen deutlich über die gesetzlich vorgeschriebenen Qualitätsstandards hinaus, z. B. durch sehr niedrig angesetzte Höchstmengen für Pflanzenschutzmittelrückstände. Kriterien und Vergabeverfahren sind transparent und eine unabhängige Kontrolle gegeben. Daher bewertet Label-Online das Siegel als „empfehlenswert“. Das Bio-Zeichen der Reformhäuser erfüllt zudem die Kriterien der ökologischen Landwirtschaft und damit noch umfangreichere Anforderungen (s. Kap. 1) [1, 12, 13].

### 2.2 „Rainforest Alliance Certified“

Die Rainforest Alliance ist das Sekretariat des Sustainable Agriculture Network (SAN, Netzwerk für nachhaltige Landwirtschaft), ein Zusammenschluss gemeinnütziger, unabhängiger Umweltschutzorganisationen in Lateinamerika. Ziel der Rainforest Alliance ist die Förderung nachhaltiger Landnutzungs- und Wirtschaftspraktiken. Voraussetzung für das Siegel

„Rainforest Alliance Certified“ (◆Logo 7) ist die Einhaltung der Standards dieses Netzwerks mit den folgenden Schwerpunkten:

- Regelung der Verwendung von Düngemitteln und Pflanzenbehandlungsmitteln,
- Bewässerungsvorschriften und Maßnahmen zum Bodenschutz,
- sozialverträgliche Arbeitsbedingungen.

Zertifiziert werden vor allem Bananen (z. B. Chiquita), Kaffee (z. B. Jacobs), Schokolade und Nüsse, außer Lebensmitteln aber auch Holzprodukte, Papier und Blumen.

#### Bewertung

Das Siegel beruht auf Qualitätsanforderungen in den Bereichen Umwelt und Sozialverträglichkeit. Diese erfüllen jedoch weder die Kriterien der ökologischen Erzeugung noch Fair-Trade-Richtlinien. In der Presse ist von „Etikettenschwindel“ die Rede, da die Gefahr besteht, dass Verbraucher das Siegel mit Biozeichen oder Zeichen des fairen Handels verwechseln. Label-Online gibt keine Bewertung für das Siegel, der WWF Schweiz stuft das Zeichen als „bedingt empfehlenswert“ ein [14, 15, 16, 17, 18, 19].

### 2.3 MSC-Siegel für verantwortungsvollen Fischfang

Der Marine Stewardship Council (MSC) ist eine unabhängige gemeinnützige Organisation, die von WWF und Unilever initiiert wurde. Sie ver-

gibt das MSC-Label (◆Logo 8) für umweltfreundliche Fischerei mit dem Ziel, die Fischbestände weltweit zu sichern. Schwerpunkte bei der Siegelvergabe sind:

- Schonung gefährdeter Fischbestände,
- Einrichtung von Erholungsphasen bei überfischten Beständen,
- Verringerung des Beifangs.

Eine zertifizierte Fischerei muss zudem ein Managementsystem betreiben, das lokale, nationale und internationale Gesetze und Normen berücksichtigt und die Umsetzung der für eine nachhaltige Fischerei notwendigen Maßnahmen sicherstellt. Das Siegel ist zum Beispiel auf Tiefkühl-Fischprodukten der Marken Iglo, Frosta, Friedrichs, Mare und Metro zu finden.

#### Bewertung

Das Programm trägt dazu bei, der Überfischung entgegenzuwirken und die Artenvielfalt des Ökosystems zu erhalten. Die Umsetzung der Grundsätze wird durch unabhängige Kontrollen gewährleistet. Daher wird das Siegel überwiegend – unter anderem auch von Label online – positiv beurteilt. Die Umweltorganisation Greenpeace e. V. kritisiert die Grundsätze allerdings als nicht weitgehend genug, da das Programm die Fischerei in überfischten Gebieten und von bedrohten Arten sowie eine hohe Beifangrate nicht konsequent verbiete und zudem soziale Kriterien fehlten [20, 21, 22, 17, 16, 1, 8].

### 2.4 Zeichen „delfinfreundlich“

Kennzeichnungen wie „delfinfreundlich“, „delfinsicher“ oder entsprechende Zeichen wie durchgestrichene Delfine sind häufig auf Tunfischdosen zu finden. Einheitliche Mindeststandards für diese Kennzeichnungen gibt es jedoch nicht. Verwender legen die Kriterien zum Tunfischfang selbst fest, ohne ihre Einhaltung nachweisen zu müssen. Meist bezieht sich die Angabe auf die Fangmethode. Weitere negative Aus-



Trotz angeblich „delfinfreundlicher“ Fangmethoden sterben viele Delfine in Treibnetzen

wirkungen des Tunfischfangs werden häufig nicht berücksichtigt.

Klare Richtlinien für „Dolphin-Safe“ Tunfischfang hat dagegen das Earth Island Institute (EII) entwickelt. Es beschäftigt zudem Kontrolleure, die die Einhaltung der Richtlinien sicherstellen sollen und vergibt das Label „Safe“ (◆Logo 9). Die Standards sind im Einzelnen:

- Delfine dürfen weder gejagt noch mit Netzen umkreist werden.
- Treibnetze dürfen nicht zum Einsatz kommen.
- Während des Setzens von Netzen dürfen Delfine weder getötet noch ernsthaft verletzt werden – auch nicht unabsichtlich.
- Weder auf den Fangschiffen noch in den Verarbeitungsbetrieben darf „delfinfreundlich“ gefangener Tunfisch mit „delfintödlich“ gefangenem vermischt werden.
- Bei Fangfahrten im tropischen Ostpazifik müssen Fangschiffe mit mehr als 400 Bruttoregistertonnen einen unabhängigen Beobachter an Bord haben, der die Einhaltung der SAFE-Kriterien attestiert.

Die Gesellschaft zur Rettung der Delfine e. V. (GRD) hat sich dem Kontrollprogramm angeschlossen und führt Produktkontrollen in Deutschland durch. Zusätzlich gibt die GRD eine Liste mit empfehlenswerten Produkten heraus [23].

#### Bewertung

Für Verbraucher ist nicht nachvollziehbar, welche Qualitätsanforderungen hinter den unterschiedlichen Siegeln und Aussagen stehen. Label-Online stuft die Zeichen daher insgesamt als irreführend ein. Der WWF Schweiz bewertet auch das Zeichen „Dolphin Safe“ als „nicht empfehlenswert“. Hauptkritikpunkte sind, dass das Zeichen die Reduktion von anderem Beifang wie Haien nicht reduziert und nicht gewährleistet, dass der Tunfisch nicht aus überfischten Gebieten stammt. Der WWF bemängelt außerdem, dass Transparenz und unabhängige Kontrolle fehlen [16, 17, 24, 25, 26, 27, 28].

## 2.5 Kennzeichnung „Ohne Gentechnik“

Die Aussage „Ohne Gentechnik“ wird häufig in Form eines Siegels auf Lebensmitteln angebracht. Ein einheitliches Siegel gibt es jedoch bisher nicht. Die Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Lebensmitteln ist EU-weit in der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 geregelt. Sie legt fest, dass alle Lebensmittel, die ein gentechnisch veränderter Organismus (GVO) sind, einen solchen enthalten oder daraus hergestellt wurden, kennzeichnungspflichtig sind. Dies gilt unabhängig davon, ob die Veränderung nachweisbar ist oder nicht. Lebensmittel, die nach dieser Verordnung nicht kennzeichnungspflichtig sind, dürfen aber noch nicht automatisch die Auslobung „Ohne Gentechnik“ tragen. Diese freiwillige Kennzeichnung ist in Deutschland in der „Neuartige Lebensmittel und Lebensmittelzutaten-Verordnung“ (NLV) geregelt. Sie schreibt den Wortlaut „Ohne Gentechnik“ vor – alle anderen Bezeichnungen sind unzulässig. Bei Produkten, die die Kennzeichnung tragen, darf im gesamten Herstellungsprozess keine Gentechnik zum Einsatz kommen. So müssen nicht nur Futtermittel frei von GVO sein. Auch Zusatzstoffe, Enzyme, Extraktionslösungsmittel und Tierarzneimittel (sofern herkömmliche verfügbar) dürfen nicht mit Hilfe gentechnisch veränderter Mikroorganismen hergestellt worden sein. Gekennzeichnete Lebensmittel können dennoch unbeabsichtigte und unvermeidbare Spuren von GVO enthalten.

Eine Lockerung der Anforderungen für die Kennzeichnung „Ohne Gentechnik“ ist allerdings bereits beschlossen. Entsprechende gesetzliche Regelungen werden noch im Jahr 2008 in Kraft treten. Für tierische Lebensmittel soll dann die Deklaration „ohne Gentechnik“ erlaubt sein, wenn die Tiere über einen festgelegten Zeitraum nicht mit gentechnisch veränderten Futterpflanzen gefüttert wurden. Futtermittelzusätze wie Vitamine oder Aminosäuren dürfen zukünftig trotzdem mit Hilfe von gen-

technisch veränderten Mikroorganismen hergestellt worden sein. Das gleiche gilt für Arzneimittel und Impfstoffe [29]. (s. dazu auch Rubrik Aktuelles, S. 71)

#### Bewertung

Die Angabe „Ohne Gentechnik“ – als Siegel oder in Schriftform – muss die Vorgaben der NLV erfüllen. Transparenz und Unabhängigkeit sind gegeben, die Verwendung der Kennzeichnung wird staatlich kontrolliert. Für Verbraucher, die Gentechnik in der Ernährung ablehnen, ist die Kennzeichnung hilfreich. Bei Label-Online wird die Aussage „Ohne Gentechnik“ nicht bewertet [2, 7, 29, 30].

## 2.6 Neues Zeichen für klimaverträgliche Produkte: „Emission free“

Im Zuge der Diskussionen um die weltweite Klimaerwärmung wurde ein neues Siegel entwickelt: „Emission free - Stop Climate Change“ (◆Logo 10). Herausgeber des Siegels ist die AGRA-TEG Agrar- und Umwelttechnik GmbH, eine Ausgründung der Abteilung Agrartechnik der Universität Göttingen. Das Label kennzeichnet klimaneutral hergestellte Produkte. Für ihre Erzeugung wird der Treibhausgasausstoß so weit wie möglich verringert. Dabei sind alle Produktionsstufen „von der Aussaat bis zum Einkaufskorb“ zu berücksichtigen. Unvermeidbare Emissionen werden durch den Zukauf von Emissionsrechten neutralisiert. Erstes Produkt mit dem neuen Siegel sind Bananen aus ökologischem Landbau. Inwieweit sich das Label durchsetzen wird, kann zurzeit noch nicht beurteilt werden.

#### Bewertung

Das Zeichen erfüllt Qualitätsanforderungen im Bereich Umweltschutz, die deutlich über gesetzliche Vorgaben hinausgehen und den Lebenszyklus des Produktes berücksichtigen. Label-Online kritisiert die Bezeichnung „Emission-free“, da keine Emissionsfreiheit, sondern Emissionsneutralität gegeben ist. Nicht eindeutig geregelt

sei außerdem die Unterscheidung zwischen zusätzlichen Minderungsmaßnahmen und „sowieso geplanten“ Investitionen wie zum Beispiel der Kauf eines neuen Kühlhauses wegen Überalterung des bisherigen. Das Siegel erhält deshalb bei Label-Online die Bewertung „eingeschränkt empfehlenswert“ [1, 31, 32, 33].

## Zeichen des fairen Handels

Seit 1996 kooperieren vier europäische und weltweite Dachverbände des fairen Handels und haben in diesem Rahmen eine einheitliche Definition sowie gemeinsame Grundsätze für den fairen Handel erarbeitet. Unter „Fairem Handel“ verstehen sie „eine Handelspartnerschaft, die auf Dialog, Transparenz und Respekt beruht und nach mehr Gerechtigkeit im internationalen Handel strebt [...]“ [34].

Wichtige Kriterien des fairen Handels sind:

- Zahlung von Mindestpreisen, die über den Weltmarktpreisen liegen,
- direkter Einkauf bei Produzenten, Ausschluss von Zwischenhändlern,
- langfristige Handelsbeziehungen,
- bei Bedarf Vorfinanzierungen, z. B. für Investitionen,
- Einhaltung sozialer Mindeststandards sowie der international geltenden Arbeitsschutzrichtlinie, Verbot von Kinderarbeit,
- Investition von Mehreinnahmen aus dem fairen Handel in Projekte, z. B. Bildungseinrichtungen, medizinische Versorgung oder Umstellung auf ökologischen Anbau [34].



Schälen der Kaffeebohnen auf einer Fairtrade Kaffeeplantage

Verschiedene Siegel kennzeichnen Produkte, die aus fairem Handel stammen. Hinter den meisten Siegeln stehen Handelsorganisationen (Beispiele: ◆ Logos 11.1–11.2). „Hand in Hand“ ist dagegen ein firmeneigenes Siegel der Rapunzel Naturkost AG (◆ Logo 11.3). Zudem gibt es Siegelorganisationen des fairen Handels, die Produkte lediglich auszeichnen. 20 nationale Siegelorganisationen, darunter auch der deutsche Verein Transfair e.V., arbeiten als „Fairtrade Labelling Organisations International“ (FLO) zusammen und vergeben seit 2003 das international einheitliche Fair-Trade-Siegel (◆ Logo 12).

Zunehmend stammen fair gehandelte Produkte auch aus ökologischem Anbau. Für das Siegel „Hand in Hand“ ist dies sogar Voraussetzung.

Die Bezeichnung „Fairer Handel“ ist nicht geschützt. Einige europäische Länder arbeiten aber bereits Rechtsvorschriften aus. Angesichts des wachsenden Marktes für fair gehandelte Produkte besteht die Gefahr, dass Anbieter Siegel mit weniger strengen Kriterien vergeben und Verbraucher damit irreführen. Das Europäische Parlament forderte die EU-Kommission in ihrem Bericht über fairen Handel und Entwicklung vom Juni 2006 auf, Kriterien für den fairen Handel zu veröffentlichen.

### Bewertung

Siegel des fairen Handels werden grundsätzlich positiv beurteilt [6, 37, 9, 10]. Rechtlich verbindliche Mindeststandards gibt es jedoch nicht. Unterschiede im Anspruch der Siegel sind für den Verbraucher nicht erkennbar. Die bei Label-Online bewerteten Siegel „Fairtrade“ und „Hand in Hand“ erhalten die Beurteilung „empfehlenswert“ [34, 35, 36, 1, 37].

## 4 Herkunftszeichen

Grundsätzlich gelten Lebensmittel als regional, deren Herkunft geografisch verortet und eingegrenzt werden

kann. Eine einheitliche Definition gibt es jedoch nicht.

Zu unterscheiden sind regionale Lebensmittel, die vorrangig in der gleichen Region vermarktet werden (Kap. 4.1), von Produkten, die als regionale Spezialitäten in anderen Regionen oder sogar international vertrieben werden (Kap. 4.2).

Neben einfachen Herkunftsangaben wie „aus Deutschland“ gibt es kombinierte (z. B. Qualitätszeichen Baden-Württemberg, s. Kap. 4.1) und qualifizierte geografische Herkunftsangaben (z. B. geschützte Ursprungsbezeichnung, Kap. 4.2).

### 4.1 Regionale Produkte für die Region

Eine Vielzahl von Herkunftszeichen kennzeichnet Produkte aus der eigenen Region. Meist handelt es sich um kombinierte Herkunftsangaben – Angaben zur geografischen Herkunft werden mit Qualitätsaussagen verknüpft. Für sie gelten unterschiedliche Anforderungen in Bezug auf die regionale Eingrenzung und die Qualitätsanforderungen. Vielfach handelt es sich um privatwirtschaftliche Zeichen, aber auch einige Bundesländer haben Herkunfts- und Qualitätszeichen.

#### Privatwirtschaftliche Zeichen

Herkunftsangaben gibt es in Form von Markenzeichen und Dachmarken von Erzeugerzusammenschlüssen, Verarbeitern oder Regionalinitiativen (Beispiele: ◆ Logos 13.1–13.2). Zum Teil verwendet auch der Lebensmitteleinzelhandel Handelsmarken mit Herkunftsangaben.

#### Bewertung

Für den Verbraucher ist die Situation unübersichtlich, da eine Vielzahl an Zeichen existiert, deren Qualitätskonzepte sehr unterschiedlich sein können und somit für ihn nicht unmittelbar erkennbar sind. Eine Bewertung ist daher auch nur für einzelne Zeichen möglich. Label-Online bewertet z. B. die zwei Siegel „Altmühltaler Lamm“ und „Unser Land“ als „empfehlenswert“. Verbraucher, die



sich für Produkte aus ihrer Region interessieren, sind somit auf die Aussagen der Zeichenträger angewiesen und müssen sich im Detail informieren. Informationen zu Regionalinitiativen und Projekten sind z. B. auf der Website Reginet.de [38] des Deutschen Verbandes für Landschaftspflege e. V. zu finden [1, 2, 38, 39].

#### Herkunfts- und Qualitätszeichen der Bundesländer

Zeichenträger der Herkunfts- und Qualitätszeichen (Beispiele: Logos ♦ 14.1–14.3) der Bundesländer sind die jeweiligen Landesministerien für Landwirtschaft. Für die Vergabe der Zeichen werden häufig Marketinggesellschaften beauftragt.

In der Vergangenheit waren die Herkunfts- und Qualitätszeichen stark auf den Herkunftsnachweis ausgerichtet. Aufgrund der EU-Gemeinschaftsrichtlinien für staatliche Beihilfen zur Werbung mussten die Bundesländer, die die Zeichen beibehalten wollten, ihre Standards deutlich überarbeiten: Die Qualitätskriterien müssen im Vordergrund stehen und die Zeichen prinzipiell auch Anbietern anderer europäischer Länder offen stehen. Einige Bundesländer wie Baden-Württemberg, Hessen und Bayern geben auch Herkunftszeichen für Produkte aus ökologischer Erzeugung heraus (♦ Logos 15.1–15.3).

#### Bewertung

Gegenüber den ehemaligen Herkunftszeichen sind die Anforderungen an die Qualität der Zeichen der Bundesländer deutlich angehoben worden. Die Kriterien sind in den einzelnen Bundesländern jedoch unterschiedlich. Eine allgemeine Bewertung ist daher nicht möglich. Im Detail bewertet Label-Online das bayerische Herkunftssiegel als „empfehlenswert“, während „Hergestellt und geprüft in Schleswig-Holstein“ nur als „eingeschränkt empfehlenswert“ eingestuft wird.

Grundsätzlich positiv zu beurteilen sind die Bio-Zeichen der Bundesländer. Sie sind für Verbraucher hilfreich, die sowohl auf eine ökologi-

sche Erzeugung als auch auf eine regionale Herkunft Wert legen [1, 2, 39].

#### 4.2 Geografische Herkunftsangaben nach EU-Recht

Geschützte Herkunftsangaben für regionale Spezialitäten werden im EU-Recht durch die Verordnung (EG) Nr. 510/2006 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel geregelt.

Voraussetzung für geschützte Herkunftsangaben ist ein nachweisbarer Zusammenhang zwischen Herkunft und Qualität. Zwei verschiedene Herkunftsangaben sind definiert:

Lebensmittel mit **geschützter Ursprungsbezeichnung** (g. U., ♦ Logo 16.1) müssen ihre Qualität oder Eigenschaften „überwiegend oder ausschließlich den geografischen Verhältnissen einschließlich seiner natürlichen und menschlichen Einflüsse“ verdanken und in einem abgegrenzten geografischen Gebiet sowohl erzeugt als auch verarbeitet und hergestellt werden. Dies trifft z. B. auf Allgäuer Bergkäse, Altenburger Ziegenkäse und die Lüneburger Heidschnucke zu.

Davon zu differenzieren ist die **geschützte geografische Angabe** (g. g. A., ♦ Logo 16.2). Bei solchen Produkten muss sich eine bestimmte Qualität, das Ansehen oder eine andere Eigenschaft aus dem geografischen Ursprung ergeben. Sie müssen in einem begrenzten geografischen Gebiet erzeugt und/oder verarbeitet und/oder hergestellt werden. Beispiele sind Spreewälder Gurken, Thüringer Rostbratwurst und Schwarzwälder Schinken. Unterschied zur g. U. ist, dass nur einer der drei Schritte innerhalb der Herstellung regional stattfinden muss.

Die Registrierung als g. U. oder g. g. A. soll die Produzenten regionaler Spezialitäten davor schützen, dass Nachahmerprodukte mit minderer Qualität billig angeboten werden und die

Herkunftsangabe zum Gattungsbegriff degeneriert, wie dies z. B. bei Pilsner oder Gouda geschehen ist.

Ein sehr ähnlich aussehendes Siegel, das aber keine Herkunftsangabe darstellt, ist die **garantiert traditionelle Spezialität** (g. t. S., ♦ Logo 16.3) entsprechend Verordnung (EG) Nr. 509/2006. Spezialitäten, die aus traditionellen Rohstoffen stammen, eine traditionelle Zusammensetzung aufweisen und/oder nach einem traditionellen Herstellungsverfahren hergestellt werden, können ausgezeichnet werden. Die Erzeugung ist aber nicht an eine geografische Herkunft gebunden. Eingetragen sind z. B. Mozzarella und Jamón Serrano (Schinken).



Das Fleisch für Schwarzwälder Schinken muss nicht aus dem Schwarzwald kommen.

#### Bewertung

Die Rahmenbedingungen für die Vergabe der Zeichen sind zwar durch die EU-Verordnung festgelegt, die Ausgestaltung der Anforderungen wie zum Beispiel die Definition der Region und die Art des Zusammenhangs zwischen Qualität und Herkunft nehmen jedoch die Nutzergemeinschaften vor. Für Verbraucher wird die Bewertung dadurch erschwert.

Nachteilig ist zudem die Schwierigkeit, die drei sehr ähnlich aussehenden, aber in ihrem Anspruch deutlich unterschiedlichen Siegel auseinander zu halten: Während die Milch für Allgäuer Emmentaler (g. U.) aus dem Allgäu stammen muss, ist dies für die Schweine, aus denen Schwarzwälder

## Zusammenfassung

Auf deutschen Lebensmittelverpackungen findet sich eine Fülle von Qualitäts-, Bio-, Herkunfts- und anderen Siegeln.

Einerseits sollen sie dem Verbraucher die Kaufentscheidung erleichtern, andererseits wirkt die undurchsichtige Vielfalt verunsichernd. Im Beitrag werden nacheinander Bio-, Umwelt-/Tierschutz-, Fairtrade-, und Herkunftssiegel erklärt, beispielhaft vorgestellt und entsprechend den Beurteilungen von Verbraucherschützern, Verbänden und der Internetplattform [label-online.de](http://label-online.de) bewertet. Wichtige Bewertungskriterien sind dabei Anspruch (der Siegel-Aussage), Unabhängigkeit (wer vergibt die Siegel?), Überprüfbarkeit (Einhaltung der Vergabekriterien) und Transparenz (Nachvollziehbarkeit der Bewertung).

Im zweiten Teil des Artikels (folgt in einem der nächsten Hefte) werden Zeichen der Markenfleisch-Programme vorgestellt sowie Siegel mit weiteren inhaltlichen Schwerpunkten wie Aussagen zu gesundheitlichen Aspekten, sensorischer Qualität, Hygiene und Lebensmittelsicherheit.

## Summary

A guide to food labelling

Claudia Weiß, Karlsruhe

Consumer information on German food packages includes a great many symbols of quality, produce of organic farming, provenience and others. The terms "label", "symbol" and "sign" are synonyms of pictorial or written information, voluntary elements of food labelling printed on food packages. They are intended to help consumers in making their choice, but fail to do so because of the confusing multitude of different types. The author explains, exemplifies and evaluates signs used for produce of organic farming, environmental/animal protection, fair trade and provenience according to the judgements of consumer protectors, associations and the internet platform [label-online.de](http://label-online.de). Essential evaluation criteria are the claim (of the information conveyed by the symbol), independence (who awards the symbol?), possibility of checking the compliance with criteria, and transparency (is the evaluation convincing?).

**Keywords:** voluntary food labelling, quality, test mark, consumer information, consumer protection

Ernährungs Umschau 55 (2008) S. 83–93

Schinken hergestellt wird (g. g. A.) nicht unbedingt der Fall. Die Zutaten für „Nürnberger Lebkuchen“ (g. g. A.) können beliebig aus verschiedenen Regionen und Ländern importiert werden. Und zuletzt stellt die garantiert traditionelle Spezialität gar keine Herkunftsangabe dar. Während die geschützte Ursprungsbezeichnung eine gute Orientierung für Verbraucher bieten kann, kritisiert der Verbraucherzentrale Bundesverband die beiden anderen Siegel als Verbrauchertäuschung. Er geht davon aus, dass eine Herkunftsbezeichnung beim Verbraucher die Erwartung hervorruft, dass das Produkt gänzlich aus der Region stammt [2, 40, 41, 42].

## Literatur:

1. Die Verbraucher Initiative e. V. (Hg). *Label-Online. Label-Datenbank*. URL: <http://www.label-online.de>. Zugriff 1.12.2007
2. Meyer R. *Der aufgeklärte Verbraucher – Verbesserungspotenziale der Kommunikation über Nahrungsmittel*. Deutscher Fachverlag, Frankfurt/M. 2004
3. Verbraucherzentrale Bayern e. V. (Hg). *Alles Öko? Durchblick im Labyrinth der Ökokennzeichnungen*. 5. Aufl. 2004
4. Europäisches Verbraucherzentrum (Hg). *Ökolebensmittel aus Europa*. URL: <http://www.ecc-kiel.de/EVZkiel/food-infos/oekolabel.html>. Zugriff 1.12.2007
5. Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (Hg). *Das staatliche Bio-Siegel*. URL: <http://www.bio-siegel.de/index.php?id=5>. Zugriff 1.12.2007
6. Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (Hg). *Nachhaltig einkaufen – Lebensmittel und Ernährung*. Berlin 2006
7. Greenpeace e.V. (Hg). *Augen auf Mund zu. Überblick im Überfluss. Was kann man überhaupt noch essen?* Stand 7/2005. URL: [http://www.greenpeace.de/fileadmin/gpd/user\\_upload/themen/landwirtschaft/greenpeace\\_augen\\_auf\\_mund\\_zu.pdf](http://www.greenpeace.de/fileadmin/gpd/user_upload/themen/landwirtschaft/greenpeace_augen_auf_mund_zu.pdf). Zugriff 1.12.2007
8. Rat für nachhaltige Entwicklung (Hg). *Der nachhaltige Warenkorb*. 4. Auflage 2006. URL: [http://www.nachhaltigkeitsrat.de/service/download/publikationen/broschueren/Broschuere\\_Nachhaltiger\\_Warenkorb.pdf](http://www.nachhaltigkeitsrat.de/service/download/publikationen/broschueren/Broschuere_Nachhaltiger_Warenkorb.pdf). Zugriff 1.12.2007
9. Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen e. V. (Hg). *Marken, Zeichen, Siegel & Co. Auszeichnung von Lebensmitteln*. Düsseldorf 1999
10. Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen e. V. (Hg). *Zahlen, Zeichen, Codes und Siegel*. URL: <http://www.vz-nrw.de/UNI119713622531768/link13415A.html>. Zugriff 3.12.2007
11. Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft e. V. BÖLW (Hg). *Wer definiert, was Bio ist?* [http://www.boelw.de/biofrage\\_03.html](http://www.boelw.de/biofrage_03.html). Zugriff 28.10.2007
12. *neufarm – Vereinigung deutscher Reformhäuser e.G.* (Hg). URL: <http://www.neufarm.de>. Zugriff 1.12.2007
13. Schaab S. *Welche Qualität steckt dahinter? Gütesiegel und was sie wert sind*. Südwest Verlag, München 2006

14. Rainforest Alliance (Hg). URL: <http://www.rainforest-alliance.org>. Zugriff 30.11.2007
15. Verein für Konsumenteninformation (Hg). Chiquita Bananen mit Rainforest Alliance Zertifikat. (K)ein kleiner Schritt. URL: <http://www.konsument.at>. Zugriff 3.12.2007
16. WWF Schweiz (Hg). Bewertungsraster und Detailkriterien Lebensmittel Label. November 2006. URL: [http://assets.wwf.ch/downloads/detailbewertung\\_lebensmittel\\_label\\_2.pdf](http://assets.wwf.ch/downloads/detailbewertung_lebensmittel_label_2.pdf)
17. WWF Schweiz (Hg). Hintergrundbericht Label für Lebensmittel. November 2006. URL: [http://assets.wwf.ch/downloads/06\\_10\\_25\\_wwf\\_label\\_broschuere.pdf](http://assets.wwf.ch/downloads/06_10_25_wwf_label_broschuere.pdf). Zugriff 1.12.2007
18. Lemme J. Etikettenschwindel. Neues Bananenimage. 10.07.2007. URL: <http://www.swr.de/odyssey/-/id=1046894/nid=1046894/did=2258136/13hd98c/index.html>. Zugriff 1.12.2007
19. Liebrich S. Verwirrende Biosiegel. Chiquita und der grüne Frosch. Süddeutsche, 18.1.2007. URL: <http://www.sueddeutsche.de/wirtschaft/artikel/627/98529/>. Zugriff 1.12.2007
20. WWF Deutschland, Verbraucherzentrale Bremen e.V., Verbraucherzentrale Hamburg e.V. (Hg). Einkaufsführer Fisch. WWF Deutschland 2003
21. The Marine Stewardship Council (Hg). URL: <http://www.msc.org>. Zugriff 30.11.2007
22. Greenpeace e.V. (Hg). Greenpeace-Position zum „marine Stewardship Council“ (MSC). 11/2006. URL: [http://www.greenpeace.de/themen/meere/fischerei/artikel/das\\_marine\\_stewardship\\_council\\_msc/](http://www.greenpeace.de/themen/meere/fischerei/artikel/das_marine_stewardship_council_msc/). Zugriff 1.12.2007
23. Gesellschaft zur Rettung der Delphine e.V. (Hg). Thunfisch-Checkliste. Diesen Thunfisch können Sie kaufen. Oktober 2007. URL: <http://www.delphinschutz.org/dokus/thunfisch-liste.pdf>. Zugriff 1.12.2007
24. Gesellschaft zur Rettung der Delphine e.V. (Hg). SAFE und seine Auswirkungen auf die Thunfischbestände. URL: [http://www.delphinschutz.org/projekte/tunfisch/tunafishing.htm#Thun-Fischereien\\_und\\_SAFE](http://www.delphinschutz.org/projekte/tunfisch/tunafishing.htm#Thun-Fischereien_und_SAFE). Zugriff 15.11.2007
25. Gesellschaft zur Rettung der Delphine e.V. (Hg). Hintergrundinformationen zum Thunfischkontrollprogramm. URL: <http://www.delphinschutz.org/projekte/tunfisch/treibnetze.htm#Thunfischkontrollprogramm>. Zugriff 15.11.2007
26. Greenpeace Europa (Hg). Tunfischfang – nicht nur ein Problem für Delphine. 2002. URL: [http://marktcheck.greenpeace.at/uploads/media/FACTS\\_Tunfisch.pdf](http://marktcheck.greenpeace.at/uploads/media/FACTS_Tunfisch.pdf). Zugriff 1.12.2007
27. Europäische Kommission (Hg). Mitteilung der Kommission an den Rat, das Europäische Parlament und den Europäischen Wirtschafts- und Sozialausschuss. Einleitung einer Diskussion über eine Gemeinschaftsregelung für Fischerei-Umweltsiegel (SEK(2005)840), Brüssel 29.6.2005. URL: [http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/de/com/2005/com2005\\_0275de01.pdf](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/de/com/2005/com2005_0275de01.pdf). Zugriff 1.12.2007
28. Europäischer Wirtschafts- und Sozialausschuss (Hg). Stellungnahme des Europäischen Wirtschafts- und Sozialausschusses zu der „Mitteilung der Kommission an den Rat, das Europäische Parlament und den Europäischen Wirtschafts- und Sozialausschuss – Einleitung einer Diskussion über eine Gemeinschaftsregelung für Fischerei-Umweltsiegel“ (KOM(2005) 275 endg.), 2006/C 88/08. 15.2.2006. URL: [http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/de/oj/2006/c\\_088/c\\_08820060411de00270031.pdf](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/de/oj/2006/c_088/c_08820060411de00270031.pdf). Zugriff 1.12.2007
29. Die Verbraucher Initiative e.V. (Hg). Kennzeichnung Gentechnik: Ein Leitfaden. Ohne Gentechnik und Bio-Produkte. URL: <http://www.transgen.de/recht/kennzeichnung/280.doku.html>. Zugriff 26.1.2008
30. Informationsdienst Gentechnik (Hg). „Ohne Gentechnik“ – Eine Verordnung soll Klarheit bringen. URL: <http://www.keine-gentechnik.de/dossiers/nlv.html>. Zugriff 10.11.2007
31. AGRA-TEG Agrar- und Umwelttechnik GmbH (Hg). URL: <http://www.stop-climate-change.de>. Zugriff 1.12.2007
32. aid Infodienst Verbraucherschutz, Ernährung, Landwirtschaft (Hg). Verbraucher wünschen sich Klima-Siegel. aid, Bonn, Presseinfo 40, 10/2007
33. Basel N. Neues Öko-Siegel. Mit reinem Klimawissen zubeißen. URL: <http://www.taz.de/index.php?id=zukunft&art=5189&src=TE&id=umweltartikel&cHash=042ee8c5b7>. Zugriff 25.11.2007
34. Die Verbraucher Initiative e.V. (Hg). Fairer Handel. Themenheft. Verbraucher konkret. September 2006
35. Die Verbraucher Initiative e.V. (Hg). Warum Siegel? URL: <http://www.verbraucher.org/verbraucher.php/cat/55/aid/1167/title/Warum+Siegel%3F>. Zugriff 1.12.2007
36. Zyber E. Sieben Siegel. Die Zeit. <http://www.zeit.de/online/2006/47/Fairer-Handel?page=all>. Zugriff 10.11.2007
37. Europäisches Parlament (Hg). Bericht über fairen Handel und Entwicklung (2005/ 2245 (INI)) 6.6.2006. URL: [http://www.eine-welt-netz-nrw.de/html/fair/projektfh/documents/Eu\\_BerichtFairerhandel.pdf](http://www.eine-welt-netz-nrw.de/html/fair/projektfh/documents/Eu_BerichtFairerhandel.pdf). Zugriff 1.12.2007
38. Deutscher Verband für Landschaftspflege e.V. (Hg). Reginet.de. Netzwerk der Regionalinitiativen. URL: <http://www.reginet.de>. Zugriff 1.12.2007
39. Sauter A, Meyer R. Regionalität von Nahrungsmitteln in Zeiten der Globalisierung. Deutscher Fachverlag, Frankfurt 2004
40. Becker T. Zur Bedeutung geschützter Herkunftsangaben. Hohenheimer Agrarökonomische Arbeitsberichte, Arbeitsbericht Nr. 12, 2. Auflage. Universität Hohenheim 2006
41. Benner E. Staatliche Unterstützung von Werbung für landwirtschaftliche Erzeugnisse als Instrument der Agrarpolitik. Europäische Hochschulschriften Reihe V, Band 3009. Peter Lang Verlag, Frankfurt 2003
42. Verbraucherzentrale Bundesverband vzbv (Hg). Verbrauchertäuschung bei Lebensmitteln. Hintergrundpapier zur Pressekonferenz zur Internationalen Grünen Woche. Berlin 19.01.2005. URL: [http://www.vzbv.de/media-pics/taeuschung\\_lebensmittel\\_hintergrundpapier\\_01\\_2005\\_copy.pdf](http://www.vzbv.de/media-pics/taeuschung_lebensmittel_hintergrundpapier_01_2005_copy.pdf). Zugriff 1.12.2007