



verbraucherzentrale
Nordrhein-Westfalen

Regionalität aus Sicht der Verbraucher:innen

Frank Waskow

Arbeitsbereich Lebensmittelqualität & Nachhaltigkeit

13. Januar 2023



Agenda

- Verbrauchererwartungen
- Begriffe Region - Regional
- Irreführende Regionalwerbung
- Labelschunzel und gute Beispiele
- Regionalfenster: Chancen zur Weiterentwicklung
- Was braucht eine regionale Versorgung?

Was verstehen Verbraucher:innen unter Region?

Repräsentative Verbraucherbefragung: Erwartungen von Verbraucher:innen an regionale Lebensmittel

72 % Lebensmittel aus dem eigenen Landkreis bzw. Großraum der eigenen Stadt stammen sollten

55 % sehen Lebensmittel aus dem eigenen Bundesland als regional an

43 % ziehen die Grenze bereits um den eigenen Wohnort

→ Über 60 % sagen, dass Erzeugung bzw. Verarbeitung max. 100 Km vom Verkaufsort entfernt sein sollte

Quelle Bundesverband vzbv, März 2022

Verbrauchererwartungen an Produkte aus der Region

- Regionale Wirtschaft stärken und Arbeitsplätze sichern
- Kurze Transportwege, Klimaschutz, Umweltschutz
- Besserer Tierschutz
- Weniger Verpackungsaufwand
- Kulturelle Identität und Werte bewahren
- Transparenz, Vertrauen in Lebensmittelsicherheit
- Die Region positiv mitgestalten

Regionalität!?



Manuel van Durme / pixelio.de

Begriffe „Region“ / „regional“

- unterschiedlich interpretiert und verwendet
- gesetzlich nicht definiert, Begriffe sind nicht geschützt
- Regionalwerbung wird nicht überwacht oder reglementiert, d. h. jedes Unternehmen kann mit den Begriffen werben
- Eine wenige Gerichtsurteile im Sinne der Verbraucherschutzes

Regionale Lebensmittel im Handel (Beispiel: Edeka)

OBST & GEMÜSEnah und gut

- Cocktail-Rispen Tomaten aus dem Senegal, Klasse I, 500-g-Schale **-0,99**
- Himbeeren aus Spanien, Klasse I, 125-g-Schale **1,99**
- Bio-Bananen die ideale Zwischenmahlzeit, 1 kg **1,99**
- Nektarinen weißfleischig, Klasse I, 500-g-Schale (1 kg = € 3,98) **1,99**
- Speisefrüktartoffeln Annabelle festkochend oder Marabelle vorwiegend festkochend, 1 kg je **1,49**

Frische aus der Region UNSERE HEIMAT **Frische aus der Region**

- Erdbeeren aus Deutschland, Klasse I (zum aktuellen Tagespreis) **1,79**
- Bandnudeln aus Deutschland, Klasse I, Bund **-0,79**
- Radishes Sommerart, aus Deutschland, Klasse I, Bund **-0,49**
- Leinwand, Klasse I, Bund **1,49**

BLUMEN

- Lavendel angustifolius* im 12-cm-Topf, winterhart, mit Blüten, Topf **1,99**
- Hängepetunie Karneval-Mix 3 zusammenpassende Farben im 12-cm-Topf je **2,99**
- Rosenmix, Edel-, Spray- und Moosrosen 40 cm lang, in verschiedenen Farben, Bund je **1,99**

IMMER FRISCHnah und gut

- Ehrmann Allgäuer Sauerrahm 1% Fett, 200-g-Becher (100 g = € 0,17) **-0,33**
- Buko Frischkäse verschiedene Sorten, 200-g-Becher je (100 g = € 0,50) **-0,99**
- Ehrmann Grand Dessert verschiedene Sorten, 100 g je (100 g = € 0,39) **-0,39**
- Müller Müllermilch verschiedene Sorten, 400-ml-PET-Flasche (1 ltr. = € 1,38) oder 500-ml-Becher (1 ltr. = € 1,10), je **-0,55**
- Landliebe Joghurt mild 1,5% Fett, 500-g-Becher (1 kg = € 1,16) **-0,7**
- Actimel verschiedene Sorten, 8 x 100-g-Packung je (1 kg = € 2,22) **2,22**
- Ferrero Milchschnitte 10er + 1 gratis, 308-g-Packung (1 kg = € 6,46) **1,99**
- Danone Activia verschiedene Sorten, 8 x 100-g-Packung je (1 kg = € 2,22) **2,22**
- Iglo Hähnchen-Schlemmer-Filet Salami-Paprika 303 g (1 kg = € 5,03), 12 Chicken Nuggets 250 g (100 g = € 0,80), und weitere Sorten, tiefgefroren, Packung je **1,99**
- Dr. Oetker Bistro Petite Baguette Mini verschiedene Sorten, tiefgefroren, 240-g-Packung je (100 g = € 0,83) **1,99**
- FFCO Gouda verschiedene Sorten, 100 g je (100 g = € 0,55) **-0,55**
- Bergbauern Uraltal mind. 48% Fett i. Tr., ca. 150-g-Stücke, 100 g **1,29**
- Landliebe Grillsaß Bockwurst ohne Haut, 6 x 100-g-Packung (1 kg = € 5,82) **3,49**
- Hoodak Kabanos Klassik oder Käse (100 g = € 1,79) **1,79**
- EDEKA Nordsee-Schollen-Filets fangfrisch, tiefgefroren, 250-g-Packung (100 g = € 1,12) **2,79**

„aus Deutschland“

Verbrauchererwartungen an Lebensmittel am Beispiel Regionalität

Irreführende Regionalwerbung

„Dicke Münsterländer“

- **Packungsangabe Münsterland**
- Herkunftsangabe Stempelcode Bayern
- Abmahnung durch VZ NRW



Quelle: www.lebensmittelklarheit.de

Ist das noch Regional?



**Milch aus dem Allgäu –
abgefüllt in Italien**



Quelle: <http://www.lebensmittelklarheit.de/produkte/allgaeuland-bergbauern-milch>

Ist das regionale Herkunft?



Weder Zutaten, noch das Rezept stammen von der Insel Sylt.

Das Produkt wird nicht auf Sylt hergestellt.

Aus Bayern?

„Bayerischer Leberkäs(e)“
muss nicht aus Bayern
stammen.

Produkt muss auch keine
Leber enthalten.



Im Dschungel der Regionallabel

Regionalmarken des Einzelhandels



Regionalsiegel der Bundesländer



EU-Regeln für Herkunftsbezeichnung

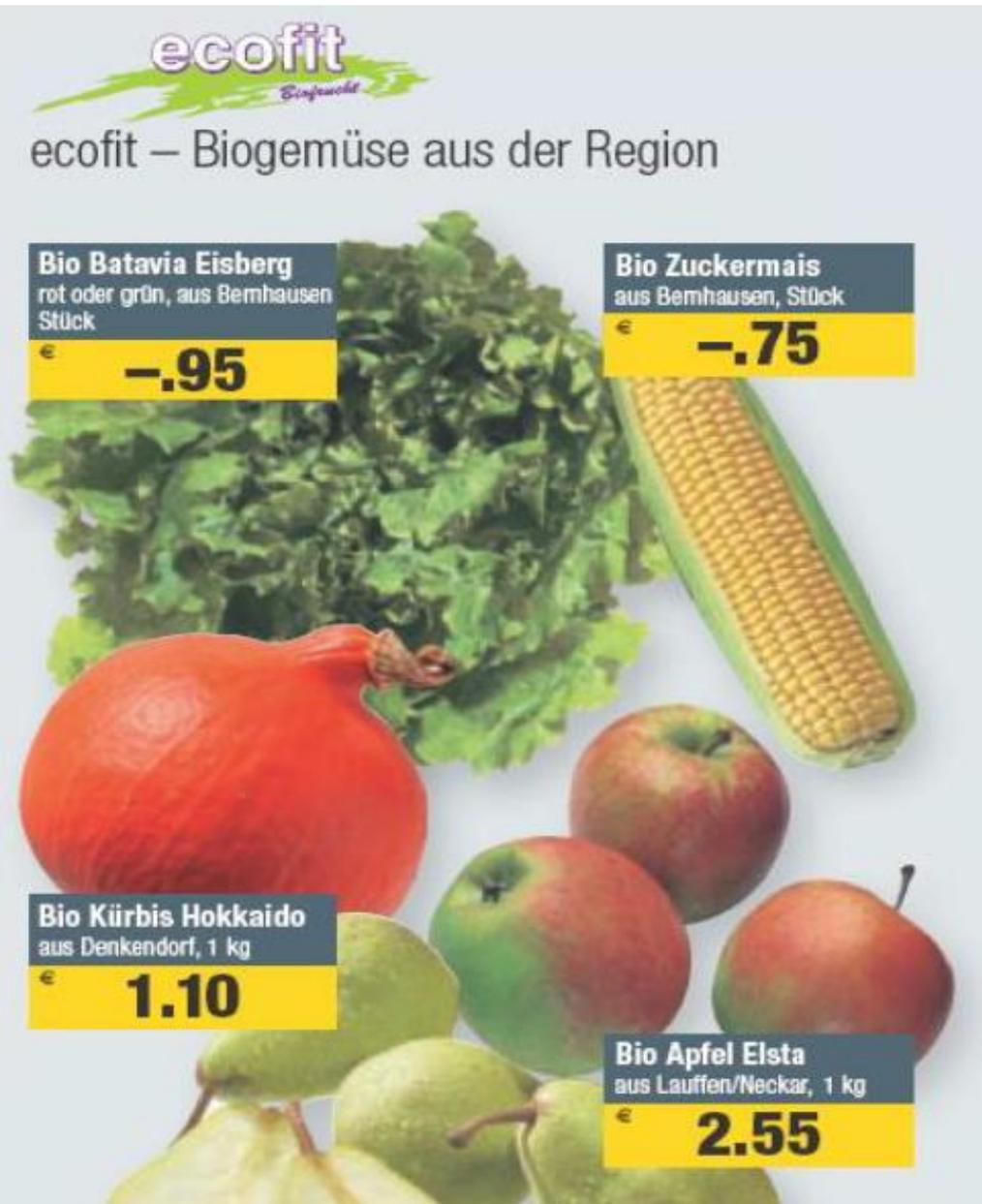


Die tatsächliche Herkunft ist meist nicht erkennbar

Uneinheitliche Kriterien

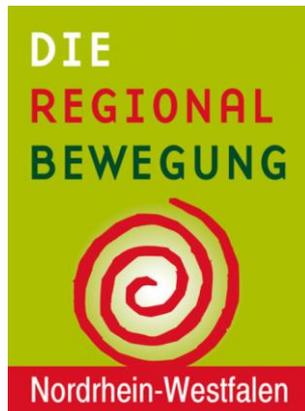
EU-weit über 3.700 Produkte

Beispiel Migros D / CH



**Schweiz: 9 Regionen
verarbeitete Lebensmittel
Zutaten: 80 % aus der Region**

Regionalinitiativen



- ✓ Region ist klar definiert
- ✓ Monoprodukte stammen zu 100% aus der Region
- ✓ Zusammengesetzte Produkte: wertgebender Bestandteil aus der Region
- ✓ Importwaren stammen bevorzugt aus fairem Handel

Das Regionalfenster



Initiative und Anschubfinanzierung durch das BMEL

2014 als Regionalsiegel gestartet

2022: 5.500 Produkte gekennzeichnet, davon 679 Bioprodukte

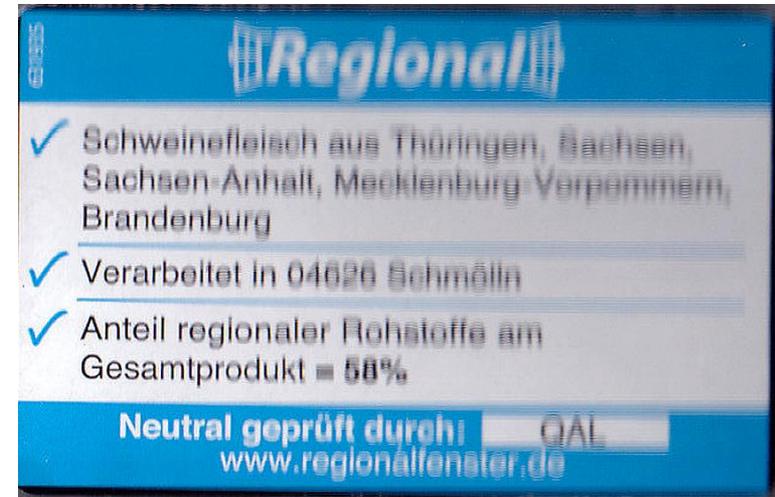
Privates Kontroll- und Zertifizierungssystem

Weitere Infos: www.regionalfenster.de

Regionalfenster - die wichtigsten Regeln

- ✓ Die Region muss eindeutig benannt sein, beispielsweise ein Bundesland, Landkreis oder Radius in Kilometern.
- ✓ Die erste Hauptzutat und die wertgebenden Zutaten müssen zu 100 % aus der benannten Region stammen.
- ✓ Macht die erste Hauptzutat weniger als 51 % des Produktgesamtgewichtes aus, müssen die weiteren Zutaten ebenfalls zu 100 % aus der benannten Region stammen, **bis mind. 51 % des Gesamtgewichtes** erreicht ist.
- ✓ Bei zusammengesetzten Produkten muss die Gesamtsumme aller regionalen Rohstoffe als Prozentzahl angegeben werden.

Das Regionalfenster



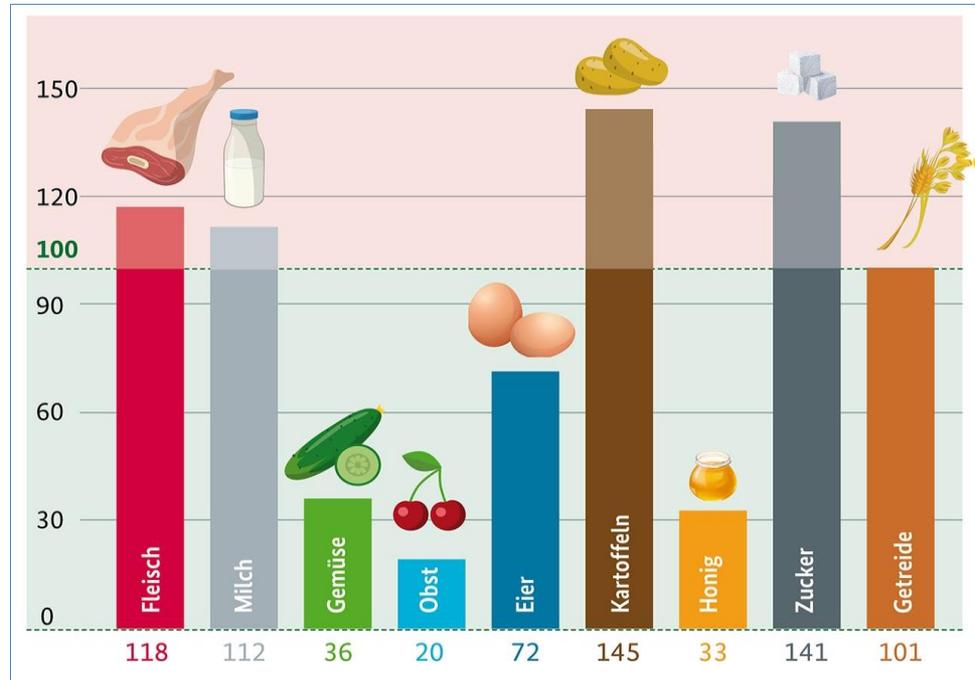
Schwachstellen

- Freiwillige Kennzeichnung
- Bekanntheit noch nicht sehr groß
- Mindestanteil der regionalen Zutaten nur 51 %
- Keine regionalen Futtermittel vorgeschrieben
- Keine Aussagen zur Produktqualität oder zur Art der Erzeugung
- Tiere müssen nicht von Geburt an in der Region leben (nur Mast!)
- Region wird von den Erzeugern / Herstellern festgelegt
→ muss kleiner Deutschland sein

Weiterentwicklung des Regionalfensters!?

- Wer mit Region / regional wirbt, muss verpflichtend mit dem Regionalfenster kennzeichnen
- Regionale Herkunft = geografische Information
- Transparenz: Auf welche Prozessschritte (Anbau, Verarbeitung, Verpackung) bezieht sich die Regionalangabe
- Haupt- und wertgebende Zutaten sollten komplett aus der Region stammen
- Verbindliche Regeln der Werbebegriffe wie „regional“, „aus der Region“, „von hier“, „Heimat“ etc.
- Register anerkannter Regionen(-definitionen)
- Kennzeichnung von Zutaten auf Speisekarten in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung forcieren

Regionale Selbstversorgung erhöhen - Resilienz verbessern

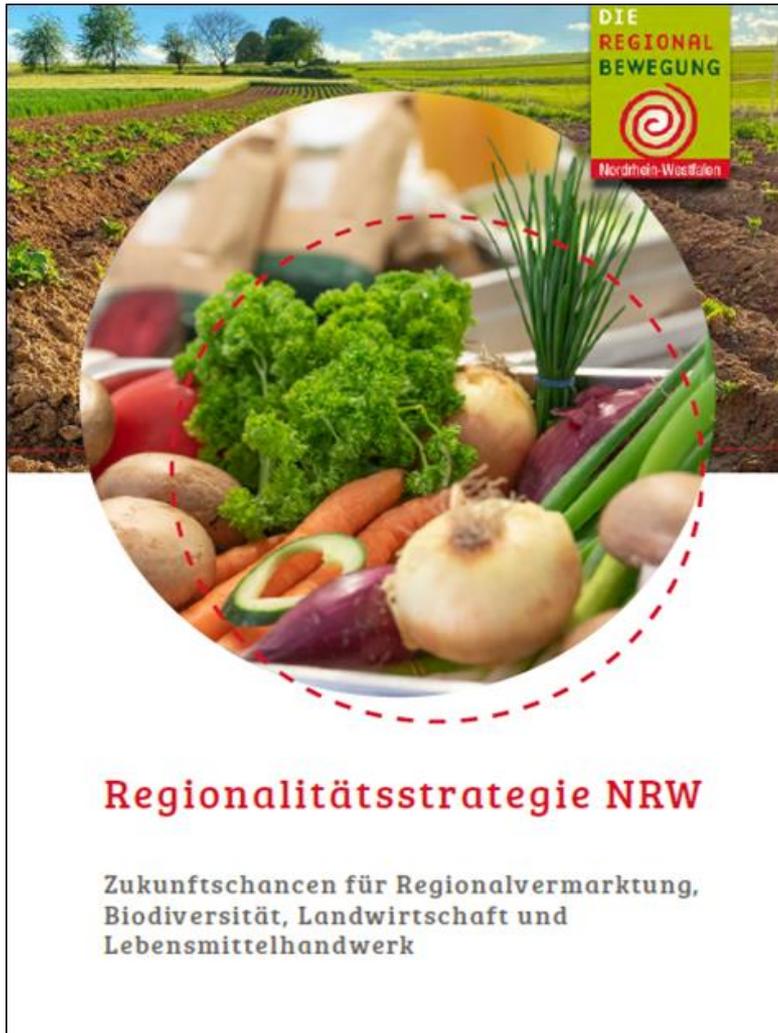


Regionale Lebensmittelversorgung

- erfordert bessere Selbstversorgung v.a. bei Obst und Gemüse
- verringert die Risiken von Lieferengpässen in Krisen- und Pandemiezeiten
- macht unabhängiger von Importen, langen Lieferketten und mildert extreme Preiserhöhungen ab

Quelle: BLE 2020, Stand 2020

Was braucht es noch für eine regionale Versorgung?



- ✓ Vernetzung von Landwirtschaft, Verarbeitern und Abnehmern
- ✓ Regionalkümmerer, die Stadt, Land und Akteure verbinden
- ✓ Digitale Lösungen für die Direktvermarktung
- ✓ Infrastrukturen schaffen: gemeinsame Regionallager, Logistik, Vor-Verarbeitung
- ✓ Gemeinschaftsverpflegung & Gastronomie als Abnehmer gewinnen
- ✓ Bürokratie abbauen
- ✓ Förderprogramme anpassen
- ✓ Qualifizierung und Beratung verbessern

www.regionalbewegung.de/fileadmin/user_upload/pdf/pdf_nrw/Final_Regionalitaetsstrategie_NRW_.pdf

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

Fragen oder Anmerkungen?

Kontakt

Frank Waskow

Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen e.V.

frank.waskow@verbraucherzentrale.nrw

Saisonkalender: saisonal = regional

	Jan.	Feb.	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sep.	Okt.	Nov.	Dez.
Blumenkohl												
Dichsen												
Brokkoli												
Chicorée												
Chinakohl												
Grünkohl												
Curken: Salatcurken												
Curken: Einlagegurken												
Erbsen												
Knollenfenchel												
Kohlrabi												
Kürbis												
Möhren												
Pastinaken												
Porree												
Radieschen												
Rettich												
Rhabarber												
Rosekohl												
Rote Bete												
Rotkohl												
Schwarzwurzeln												
Sellerie: Knollensellerie												

	Jan.	Feb.	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sep.	Okt.	Nov.	Dez.
Sellerie: Stängelsellerie												
Spergel												
Spinat												
Spitzkohl												
Südkrüben (Kohlrüben)												
Tomaten												
Tomaten: Festlandtomaten												
Wasserkohl												
Wirsingkohl												
Zucchini												
Zuckermais												
Zwiebeln												
Zwiebels-, Bund-, Lauch-, Frühlings-												
Salate												
Bunte Salate												
Eisalat												
Endviensalat												
Feldsalat												
Kopfsalat												
Radiceo												
Romanesalate												
Rucola												

Download: www.verbraucherzentrale.nrw/saisonkalender

Landeszeichen NRW: Definition der Teilregionen



		KFZ-KENNZEICHEN							
	Teilregion	1	2	3	4	5	6	7	8
1	Ostwestfalen	GT	HF	HX	MI	PB	BI	LIP	
2	Münsterland	BOR	COE	ST	WAF	MS			
3	Niederrhein	VIE	NE	WES	HS	MG	DU	KR	KLE
4	Ruhrgebiet	RE	EN	UN	E	MH	OB	BOT	GE
		DO	BO	HA	HAM	HER			
5	Sauerland	OE	SO	HSK	MK				
6	Bergisches Land	GM	SG	W	RS	GL			
7	Eifel	AC	DN	EU					
8	Köln/Bonn	SU	BM	K	BN	LEV			
9	Siegerland	SI							
10	Düsseldorf	ME	D						

- Werden alle Rohstoffe in einer NRW-Teilregion erzeugt, kann der Betrieb, dies kennzeichnen (Bergisches Land, Münsterland, etc.)
- Herkunfts- und Qualitätskriterien für Fleisch, Kartoffeln, Obst, Gemüse, Eier
- Kontrolle durch Prüfinstitute

