

Geschützte geografische Angaben und Ursprungsbezeichnungen aus Sachsen

Sechs Originale europaweit geschützt



Inhalt

| | |
|---|----|
| Vorwort | 03 |
| Geo-Schutz und Gütesiegel | 04 |
| Altenburger Ziegenkäse..... | 06 |
| Dresdner Christstollen® | 08 |
| Elbe-Saale Hopfen | 10 |
| Meißner Fummel | 12 |
| Lausitzer Leinöl | 14 |
| Oberlausitzer BioKarpfen | 16 |
| Was bedeutet g.g.A. und g.U. beim Wein? | 18 |
| Vereinigungen im Geo-Schutz | 20 |
| Adressen und Links | 22 |

Vorwort

Deutschland ist in aller Munde: Landein, landaus sind die regionalen Spezialitäten bekannt. Um das kulinarische Kulturgut der heimischen Küche zu bewahren, können Herkunftsbezeichnungen durch EU-Recht geschützt werden.

Deutschland ist reich an einzigartigen Köstlichkeiten. Von Allgäuer Emmentaler bis Lübecker Marzipan, von Spreewälder Gurken bis Rheinischem Zuckerrübenkraut – die verschiedenen Regionen und Traditionen haben eine unendliche Genussvielfalt hervorgebracht. Wer einmal Dresdner Christstollen®, Thüringer Rostbratwurst, Schwarzwälder Schinken oder einen anderen Gaumenschmaus probiert hat, weiß: Nur die Originale bieten den unverfälschten, einzigartigen Geschmack. Mit allen Sinnen lassen sich die Produkte am besten in der Herkunftsregion erleben und genießen.

Im Laufe der Jahre sind die Spezialitäten über ihre ursprüngliche Region hinaus bekannt geworden und werden auch außerhalb der Landesgrenzen geschätzt. Doch Deutschlands kulinarisches Erbe lockt Nachahmer, die von dem guten Ruf des Originals profitieren wollen. Allerdings erreichen die „Kopien“ nicht die hervorragende Qualität und täuschen den Verbraucher über die wahre Herkunft des Produktes. Nur bei den Originalprodukten kann sich der Verbraucher auf die Ursprünglichkeit, die hohe Qualität und die Bewahrung der Tradition in der Region verlassen.

Deshalb werden die einzigartigen Originale seit 1992 in Ergänzung zu nationalen Schutzregelungen auf europäischer Ebene geschützt. Mit der „Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel“ hat die Europäische Union (EU) diese Spezialitäten umfassend vor jeglichen widerrechtlichen Nachahmungen oder sonstigen fälschen bzw. irreführenden Angaben gesichert. Dieser Schutz bedeutet, dass die Delikatessen nur in der ursprünglichen Region nach den traditionellen Rezepturen hergestellt werden dürfen. Der Verbraucher erkennt die geschützten Spezialitäten an dem EU-Gütezeichen (siehe nächste Seite) und dem Schriftzug „geschützte geografische Angabe“ bzw. „geschützte Ursprungsbezeichnung“.

Der Geo-Schutz wird in Deutschland und der EU rege genutzt. Die Zahl der geschützten Produkte erhöht sich laufend:

■ EU: 1.372

■ Deutschland: 89

■ Sachsen: 6

(Stand Oktober 2016)

Geo-Schutz und Gütesiegel

Sachsen hat Geschmack: Von süß bis herzhaft hat der Freistaat einmalige Genüsse für Feinschmecker zu bieten. Einige davon stehen unter einem besonderen EU-Schutz.

Vielfältige kulinarische Delikatessen stammen aus der Küche Sachsens. Geprägt von jahrhundertealten Traditionen, geheimen Zutaten und klimatischen Besonderheiten überzeugen sie mit einem einmaligen Geschmack.

Besonders häufig sind sie im „süßen“ Segment zu finden: Während Leipziger Lerchen oder Quarkkeulchen mit Apfelmus und Zucker zu jeder Jahreszeit eine Gaumenfreude sind, gehören Dresdner Christstollen® und Pulsnitzer Pfefferkuchen vor allem in der Weihnachtszeit auf den sächsischen Kaffeetisch. Aber auch für herzhaft Genießer steht eine Fülle von Spezialitäten bereit: Der würzige sächsische Knacker oder die Kamenzer Würstchen werden von zahlreichen regionalen Fleischereien angeboten. Natürlich

dürfen im Genusssortiment des Freistaates auch die sächsischen Weine und Spirituosen nicht fehlen. Besonderer Beliebtheit erfreuen sich die traditionellen Kräuterliköre, die nach geheimen und von Generation zu Generation überlieferten Rezepturen hergestellt werden.

Einige dieser sächsischen Spezialitäten stehen unter einem besonderen EU-Schutz. Neben der Begründung einer nationalen und internationalen Alleinstellung mit deutlichem Wettbewerbsvorteil auf dem Markt schützt er vor widerrechtlichem Missbrauch durch Dritte. Darüber hinaus wird dem Verbraucher mit den beiden EU-Gütezeichen „geschützte Ursprungsbezeichnung“ (g.U.) und „geschützte geografische Angabe“ (g.g.A.) eine sofortige Orientierung



Altenburger Ziegenkäse



Dresdner Christstollen®



Elbe-Saale Hopfen





„geschützte Ursprungsbezeichnung“ (g.U.)



„geschützte geografische Angabe“ (g.g.A.)

bei der Suche nach besonderen Spezialitäten geboten. Für sie gibt es eine verbindliche Produktspezifikation, die für alle wichtigen Produktionsschritte anerkannte Verfahren festlegt und damit die gleichbleibend hohe Qualität der Erzeugnisse sichert.

Ist ein Produkt mit dem Gütezeichen „geschützte Ursprungsbezeichnung“ gekennzeichnet, müssen die Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung des Produktes in dem Herkunftsgebiet erfolgen. Bei dem Gütezeichen „geschützte geografische Angabe“ besteht eine enge Verbindung und langjährige Tradition des Produktes mit dem Herkunftsgebiet. Das heißt, dass mindestens eine der Produktionsstufen im geografisch abgegrenzten Herkunftsgebiet durchlaufen wird – ganz

gleich, ob Erzeugung, Verarbeitung oder Herstellung. Die Einhaltung der Spezifikation wird zum einen durch die Hersteller selbst oder ihre Schutzgemeinschaft, zum anderen durch unabhängige Kontrollstellen und die Kontrollbehörden der Bundesländer geprüft.

In Sachsen stehen gegenwärtig sechs Herkunftsbezeichnungen unter EU-weitem Schutz:

- Altenburger Ziegenkäse, g.U.
- Dresdner Stollen®, g.g.A.,
Dresdner Christstollen®, g.g.A.,
Dresdner Weihnachtsstollen®, g.g.A.
- Elbe-Saale Hopfen, g.g.A.
- Meißner Fummel, g.g.A.
- Lausitzer Leinöl, g.g.A.
- Oberlausitzer BioKarpfen, g.g.A.



Meißner Fummel



Lausitzer Leinöl



Oberlausitzer BioKarpfen



Geschmacklich eine runde Sache

Altenburger Ziegenkäse

Schon seit dem 19. Jahrhundert wird der Altenburger Ziegenkäse im sächsisch-thüringischen Grenzgebiet hergestellt. Der cremige Weichkäse überzeugt mit einem mild-aromatischen Geschmack Käseliebhaber aus ganz Deutschland.



Molkerei und Weichkäseerei
K.-H. Zimmermann GmbH
Karl-Marx-Straße 90, 04808 Falkenhain
Telefon: 034262 4710
E-Mail: info@kaese-zimmermann.de
www.kaese-zimmermann.de



Eine spezielle Rezeptur und Verarbeitungsweise verleiht dem Altenburger Ziegenkäse eine ausgesprochen mild-aromatische Geschmackskomposition: Traditionell wird er aus feinsten Kuhmilch und 15% Ziegenmilch unter Zusatz einer zarten Kümmelnote gekäst.



Um die hervorragende Qualität des mit weißem Schimmel überzogenen Ziegenkäses zu bewahren, hat ihn die EU 1997 als geschützte Ursprungsbezeichnung in die Liste der Geo-Schutz-Produkte aufgenommen. Die regionale Köstlichkeit darf daher in Sachsen nur in Teilen des Landkreises Leipzig und in bestimmten Regionen Thüringens produziert werden. Ebenso muss die verwendete Rohmilch aus diesen

Gebieten stammen. Der Altenburger Ziegenkäse wird heutzutage von einer Molkerei in Sachsen und einer in Thüringen hergestellt. Der sächsische, traditionsreiche Familienbetrieb Molkerei und Weichkäseerei K.-H. Zimmermann GmbH bietet in Falkenhain (bei Wurzen) bereits in der 3. Generation zahlreiche Spezialitäten aus Kuh- und Ziegenmilch an – auch in Bio-Qualität.

Der cremige Weichkäse, mit einem Fettgehalt von mindestens 30% in der Trockenmasse, schmeckt mit Brot besonders gut. Er kann aber auch sehr gut mit sauer eingelegten Gurken oder roter Bete als schmackhafte Zwischenmahlzeit genossen werden. Gewürfelt und mit Ei und Semmelbrösel paniert, goldbraun gebraten und mit Salat vermischt, lässt er zudem Feinschmeckern das Wasser im Munde zusammenlaufen.

Auf den Geschmack gekommen? Der Altenburger Ziegenkäse wird in gut sortierten Filialen des Lebensmitteleinzelhandels im Kühlregal angeboten. Darüber hinaus ist er in speziellen Käsefachgeschäften oder bei Versandhändlern erhältlich. Achten Sie beim Kauf auf die rote Unionsbezeichnung für den Geo-Schutz, um in den Genuss eines wahren Altenburger Ziegenkäses zu kommen.

Die süßeste Versuchung zu Weihnachten

Dresdner Christstollen®

Ein Weihnachten ohne Dresdner Christstollen® oder Striezelmarkt? Im Dresdner Raum undenkbar. Denn der Dresdner Christstollen® darf in der Adventszeit auf keiner Kaffeetafel fehlen – und wird natürlich auch auf dem ältesten Weihnachtsmarkt der Welt angeboten. Die Bezeichnung Dresdner Stollen und Dresdner Weihnachtsstollen sind Synonyme und ebenfalls geschützt.



Schutzverband Dresdner Stollen e.V.
Am Lagerplatz 8, 01099 Dresden
Telefon: 0351 89968035 | Telefax: 0351 89968036
E-Mail: info@dresdnerstollen.com
www.dresdnerstollen.com



Die wohl bekannteste sächsische Spezialität ist der Dresdner Christstollen®. Im Jahr 1474 wurde er erstmals urkundlich als Fastengebäck – bestehend aus den einfachen Zutaten Mehl, Hefe und Wasser – erwähnt. Nachdem der Papst 1491 die Verwendung der gehaltvollen Zutat Butter erlaubte, entwickelte sich der Stollen zu einer kulinarischen Delikatesse. Heute wird er traditionell aus Mehl, Sultaninen, Butter, süßen und bitteren Mandeln sowie Orangeat und Zitronat in allerbesten Qualität gebacken. Der individuelle Geschmack und das verführerische Aroma entfalten sich durch die zahlreichen Gewürze, die jeder Bäcker als eigenes Rezept verwendet und als Familiengeheimnis hütet.



Während sich im Laufe der Jahre die Zutaten geändert haben, ist eine Tradition gleich geblieben: Bereits seit dem Jahr 1434 kann der Dresdner Christstollen® an einem der schönsten

weihnachtlichen Orte genossen werden – dem Dresdner Striezelmarkt. Auf dem ältesten Weihnachtsmarkt der Welt gibt es zudem immer am Samstag vor dem 2. Advent das Dresdner Stollenfest, bei dem Dresdner Bäcker und Konditoren ihren Riesenstollen präsentieren. Nach dem Anschnitt durch das Dresdner Stollenmädchen wird er für einen guten Zweck verkauft.

Um den unverfälschten Geschmack und die einzigartige Qualität des Weihnachtskuchens zu sichern, wurde 1991 der Schutzverband Dresdner Stollen e.V. gegründet. Heute gehören ihm ca. 130 Bäcker und Konditoren aus dem Großraum Dresden an. Der Schutzverband prüft die Qualität der Stollen und nur nach bestandener Prüfung erhalten sie das Gütesiegel. Anhand der Kontrollnummer auf dem Gütesiegel lässt sich genau feststellen, welcher Betrieb den Stollen gebacken hat.

Seit Ende 2010 hat der Dresdner Christstollen® darüber hinaus den EU-Schutz als „geschützte geographische Angabe“. Die Einhaltung der Spezifikation wird nun zusätzlich durch die amtliche Kontrolle gewährleistet. Der Verbraucher erkennt den Dresdner Christstollen®, der nur im Dresdner Raum hergestellt werden darf, an dem Prüfsiegel des Schutzverbandes und am blauen Unionszeichen für den Geo-Schutz.

1.000 Jahre Tradition

Elbe-Saale Hopfen

Das Anbaugebiet des Elbe-Saale Hopfens ist das zweitgrößte in Deutschland und gleichzeitig das am weitesten im Norden gelegene. Erst die wertvollen Bitter- und Aromasorten des Elbe-Saale Hopfens verleihen dem Bier seinen typischen Geschmack.



Hopfenpflanzerverband Elbe-Saale e.V.
Döcklitzer Tor 44, 06268 Querfurt
Telefon: 034771 5220
www.deutscher-hopfen.de



Der Elbe-Saale Hopfen hat im nördlichsten Anbaugebiet Deutschlands eine lange Tradition: Bereits vor mehr als 1.000 Jahren wurde er erstmals urkundlich erwähnt. Heute erstreckt sich das 1.300 Hektar große Anbaugebiet über

die Bundesländer Sachsen, Sachsen-Anhalt sowie Thüringen und ist damit das zweitgrößte Deutschlands. Die großen ebenen Hopfenanbauflächen mit ihren imposanten Spannbetongerüstanlagen und dem sehr schnell wachsenden Hopfen sind ein echter Blickfang in der Landschaft und ein Genuss fürs Auge.



Der Hopfen ist die Seele des Bieres sagt ein bekanntes Sprichwort. Der Elbe-Saale Hopfen entspricht genau dem Geschmack aller Freunde des goldenen Gerstensaftes. Er ist ein wichtiger Zusatzstoff für die Bierherstellung und verleiht dem Bier sein ausgeprägtes Aroma und seine typische Bitterkeit. Geringe Mengen der Pflanze können zudem für medizinische Zwecke verwendet werden.

Seit dem Jahr 2006 wird im Anbaugebiet alle zwei Jahre ein Elbe-Saale Hopfentag durchgeführt. Auf diesem wird die Hopfenkönigin gekrönt, die dann für zwei Jahre den Elbe-Saale Hopfen national und international repräsentiert.

Der Elbe-Saale-Hopfen gehört seit dem Jahr 2014 zu den EU-weit geschützten geographischen Angaben.

Ein zerbrechliches Scherzgebäck

Meißner Fummel

„Der Bäcker nimmt `nen Batzen Luft, bläst bissel Teig drum rum; schon zieht der Fummel würzger Duft ins liebe Publikum“, heißt es im Volksmund. Die Meißner Fummel aus der Elbestadt ist zerbrechlich wie das Porzellan.



Konditorei Zieger
Rote Stufen 5, 01662 Meißen
Telefon: 03521 453147
E-Mail: webmaster@konditorei-zieger.de
www.konditorei-zieger.de



Wer die Porzellan- und Weinstadt Meißen besucht, kommt nicht an ihr vorbei: die Meißner Fummel. Das luftige Gebäck aus Mehl, Fett, Salz und Wasser zählt zu den ungewöhnlichsten sächsischen Spezialitäten. Zu verdanken hat es dies vermutlich seiner kuriosen Entstehungsgeschichte und den „vielfältigen Einsatzmöglichkeiten“.

So erzählt man sich, dass das hohle Gebäck aus dünnem Oblatenteig auf Anweisung des sächsischen Kurfürsten August des Starken kreiert wurde, der damit seine Postkuriere zur Vorsicht mahnen wollte. Denn sie gönnten sich bei ihren Ritten gerne den einen oder anderen Schluck Meißner Wein. Dies mundete zwar den Kurieren, tat allerdings der Post nicht gut: Sie war oft beschädigt oder traf verspätet ein. Der verärgerte Kurfürst befahl daher im Jahr 1710 der Meißner Bäckerzunft ein zerbrechliches Backwerk herzustellen. Die Meißner Fummel war geboren und erfüllte fortan ihre Funktion als Art „frü-

her Alkoholtest“: Die Postkuriere mussten das Gebäck aus dünnem, spröden Teig von nun an mitnehmen und unbeschädigt in Dresden vorweisen.

Heute ist die Meißner Fummel als zerbrechliches Scherzgebäck ein beliebtes Mitbringsel bei Touristen. Dabei gilt weiterhin, sie möglichst heil nach Hause zu bringen – damit einem nicht nachgesagt werden kann, man habe zu viel Meißner Wein getrunken. Ebenso wird in der Stadt Meißen die Tradition der Meißner Fummel gepflegt. Hochzeitspaare bekommen sie als Geschenk, um auch mit der Ehe sorgsam umzugehen. Darüber hinaus gibt es einen Meißner Fummellauf für Kinder, bei dem das Gebäck möglichst schadlos transportiert werden muss. Aber auch Kulturfreunde können bei einem Theaterstück über die Entstehungsgeschichte der Meißner Fummel ganz in den Genuss des luftigen Gebäcks kommen.



Die sächsische Spezialität „Meißner Fummel“ ist seit dem Jahr 2000 EU-weit als g.g.A. geschützt und darf nur im Stadtgebiet von Meißen hergestellt werden – denn das Gebäck ist mehr als heiße Luft. Seit 1966 ist die Konditorei Zieger der einzige Produzent. Dieser traditionsreiche Familienbetrieb hat seinen Standort seit 1856 am Aufgang zur Albrechtsburg Meißen und besteht mittlerweile in der 5. Generation.

Schmackhaftes flüssiges Gold

Lausitzer Leinöl

Das aus Leinsamen gewonnene Öl stand schon auf dem Speiseplan unserer Vorfahren – macht es doch jedes einfache Gericht zu einem kulinarischen Highlight.



Lausitzer Ölmühle Hoyerswerda GmbH
August-Bebel-Straße 5, 02977 Hoyerswerda
Telefon: 03571 406298
E-Mail: info@lausitzer-oelmuehle.de
www.lausitzer-oelmuehle.de



Aus dem Samen der uralten Kulturpflanze Lein wird nach einem äußerst sorgfältigen und behutsamen Verfahren ein besonders wertvolles Naturprodukt gewonnen: das Leinöl. Mit seinem unverwechselbaren Geschmack verleiht es jedem einfachen Gericht eine feine nussige Note. Umso schöner, dass die Einsatzmöglichkeiten des Lausitzer Leinöls vielfältig sind – insbesondere in der kalten Küche.



Verfeinert mit dem edlen Leinöl sind Pellkartoffeln und Quark das inoffizielle Nationalgericht der Lausitz. Aber auch gebratene Kartoffelpuffer, gebackene Zwiebel- und Quarkkuchen und eingelegter Schafskäse können mit dem Lausitzer Leinöl geschmacklich abgerundet werden. Darü-

ber hinaus mundet mit Leinöl zubereitetes Salzheringfilet so manchem Fischliebhaber.

Das angenehm nach Heu duftende Öl mit seiner klaren goldgelben Färbung ist allerdings nicht nur besonders schmackhaft, sondern auch ein natürlicher Lieferant für wertvolle Omega-3-Fettsäuren, die zu den „guten Fetten“ zählen. Diese mehrfach ungesättigten Fettsäuren sind Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung, da sie sich positiv auf die Fließeigenschaften des Blutes auswirken und so Ablagerungen in den Blutgefäßen vorbeugen. Sie beeinflussen darüber hinaus das Immunsystem und hemmen Entzündungsreaktionen.

Wussten Sie, dass Lausitzer Leinöl ein wahrer Schatz ist? Die einzige Ölmühle, die es produziert und im Lebensmittelhandel anbietet, ist die Lausitzer Ölmühle Hoyerswerda GmbH. Sie wurde 1924 in Hoyerswerda gegründet und hat – über alle Stürme des 20. Jahrhunderts hinweg – die Produktion des Lausitzer Leinöls nach alter Tradition und Qualität aufrechterhalten. Das wertvolle Öl, das bei einer kühlen und dunklen Lagerung etwa acht Wochen haltbar ist, wurde 1997 als „geschützte geografische Angabe“ registriert und trägt für den Verbraucher deutlich sichtbar das EU-Logo.

Einmalige Verbindung von Bio und Tradition

Oberlausitzer BioKarpfen

Die Verbindung von jahrhundertelanger Tradition der Karpfenerzeugung mit den Kriterien einer ökologischen Produktion machen den Oberlausitzer BioKarpfen einzigartig.





Schutzgemeinschaft „Oberlausitzer BioKarpfen“
vertreten durch den Freistaat Sachsen, vertreten durch den
Staatsbetrieb Sachsenforst Biosphärenreservatsverwaltung
„Oberlausitzer Heide- und Teichlandschaft“
Warthaer Dorfstraße 29, 02694 Malschwitz OT Wartha
Telefon: 035932 365-0 | E-Mail: poststelle.brw@smul.sachsen.de
www.biosphaerenreservat-oberlausitz.de

Die Oberlausitz ist weit über ihre Grenzen hinaus für ihre Karpfenzucht bekannt. Seit 2008 wird hier der Oberlausitzer BioKarpfen mit seinem unverwechselbaren Aroma gezüchtet. Sein Fleisch ist hell bis leicht rosafarben, zart und fettarm, mit arteigenem, reinem charakteristischen Geschmack und Geruch. Doch die regionale Köstlichkeit mundet nicht nur hervorragend, sondern ist auch ein Leitprodukt für nachhaltiges Wirtschaften des Menschen im Einklang mit der Natur.



Der Oberlausitzer BioKarpfen aus biologischer Teichwirtschaft wächst in einem Zeitraum von drei Jahren in seiner natürlichen Umgebung zum fertigen Speisefisch heran. Dabei ernährt er sich auf Naturfutterbasis, das heißt zum einen von natürlich vorhandener Nahrung im Teich und zum anderen von zugefüttertem Biogetreide sowie Biologuminosen.

Das Fleisch des Karpfens ist von überaus hoher Qualität. Die Vermarktung erfolgt dabei entweder geschlachtet und verarbeitet, beispielsweise als Räucherfisch, oder lebend. Denn Fisch ist das einzige Lebensmittel, das auch lebend zum Verkauf angeboten werden darf, um die Frische zu sichern. Eine alte Regel besagt, dass der Karpfen nur in den Monaten mit „r“ gekauft werden sollte. Heute jedoch lässt sich die „Karpfensaison“ z.B. durch das Angebot gefroreter Filets problemlos verlängern.

Der Oberlausitzer BioKarpfen ist seit dem Jahr 2015 geschützt, da die BioKarpfen-Teichwirte mit ihrer Produktion zur Erhaltung wertvoller Ökoflächen, intakter Lebensräume und einer historischen Kulturlandschaft beitragen.

Eine Rarität – Weine aus Sachsen®

Was bedeutet g.g.A. und g.U. beim Wein?

Die Europäische Union (EU) hat die gemeinsamen Vorschriften „Verordnung (EU) Nr. 1308/2013“ und „Verordnung (EG) Nr. 607/2009“ für geschützte Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben, traditionelle Begriffe sowie die Kennzeichnung und Aufmachung bestimmter Weinbauerzeugnisse festgelegt.



Die Gütezeichen für Weine mit geschützter Herkunftsbezeichnung werden unterteilt in die geschützte geografische Angabe (g.g.A.) und geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.). An g.g.A.-Wein sollen folgende Anforderungen an Güte, Aussehen usw. gestellt sein: Mindestens 85 % der Weintrauben müssen aus dem Gebiet stammen (oder aus der Nähe). Die Herstellung muss im Gebiet stattfinden (oder in der Nähe). Beim g.U.-Wein müssen 100 % der verarbeiteten Weintrauben aus dem Gebiet kommen. Weine, die den Namen einer Region tragen, müssen nicht nur aus der Region stammen, sondern auch bestimmte Qualitätskriterien erfüllen. Die Besonderheiten der Weine einer bestimmten Region sind jeweils in den „Produktspezifikationen“ ausführlich beschrieben.

Das Weinanbaugebiet Sachsen, was gleichzeitig die g.g.A und g.U. Region „Sachsen“ abbildet, liegt im Wesentlichen im sächsischen Elbtal zwischen Pirna und Diesbar-Seußlitz, rechts und links der Elbe. Die Rebflächen befinden sich typischerweise an den nach Süden ausgerichteten Hängen (teilweise Steillagen) der Elbe und ihrer Nebenflüsse in diesem Gebiet. Das Elbtal besitzt eine Vielzahl geologischer Formationen und sehr unterschiedliche Bodenarten. Das verleiht den Weinen spezifischer Lagen differenzierte Aroma- und Bukettstoffe. Sachsen ist das nordöstlichste Weinanbaugebiet Deutschlands.

Hier ist bereits der Einfluss des Kontinentalklimas dominant mit ausgeprägten Sommer- und Winterperioden. Insbesondere die für das Kontinentalklima typischen Unterschiede von ausgeprägter Tageswärme und Nachtkühle sowie die langen Sonnentage im Sommer und im Herbst sind für die Qualität der sächsischen Weine von ausschlaggebender Bedeutung. In Sachsen werden überwiegend Weißweine, aber traditionell auch Rosé- und Rotweine hergestellt. Geruchlich und geschmacklich sind die Weine filigran, nicht zu alkoholreich und mineralisch geprägt mit einer fruchtigen und harmonischen Säure. Weine aus diesem Ursprung können auch zur Herstellung von Perlwein und Qualitätsschaumwein sowie Likörwein mit der Ursprungsbezeichnung „Sachsen“ verwendet werden.



Vereinigungen im Geo-Schutz

Hinter den sechs geschützten Bezeichnungen in Sachsen – Altenburger Ziegenkäse, Dresdner Christstollen®, Elbe-Saale Hopfen, Meißner Fummel, Lausitzer Leinöl und Oberlausitzer BioKarpfen – stehen starke Vereinigungen.

Die „EU-Verordnung Nr. 1151/2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel“ legt fest, dass Anträge auf Schutz von Bezeichnungen nur von Vereinigungen – sogenannten Schutzgemeinschaften – gestellt werden können.

In Sachsen gibt es für die geschützten Bezeichnungen folgende Vereinigungen:

- Verband der Deutschen Milchwirtschaft e.V.:
Altenburger Ziegenkäse
- Schutzverband Dresdner Stollen e.V.:
Dresdner Christstollen®
- Konditorei Zieger:
Meißner Fummel
- Lausitzer Ölmühle Hoyerswerda GmbH:
Lausitzer Leinöl
- Hopfenpflanzerverband Elbe-Saale e.V.:
Elbe-Saale Hopfen
- Schutzgemeinschaft Oberlausitzer BioKarpfen:
Oberlausitzer BioKarpfen

Die Schutzgemeinschaften nehmen wichtige Aufgaben für die geschützten Produkte wahr, indem sie zum Beispiel:

- den Antrag für das zu schützende Produkt stellen,
- die Qualitätskriterien, das heißt Spezifikation, und das geografische Gebiet festlegen,
- die Einhaltung der Spezifikation bei den Erzeugern und im Markt überwachen,
- die Kosten im Zusammenhang mit dem Schutzantrag tragen,
- Maßnahmen ergreifen, um einen angemessenen Rechtsschutz für die geschützte Bezeichnung zu gewährleisten,
- die zuständigen staatlichen Behörden bei Kontrollen und Sanktionsmaßnahmen im Falle eines Missbrauches unterstützen,
- Informationskampagnen zur Steigerung des Bekanntheitsgrades der geschützten Bezeichnung durchführen,
- Marketingmaßnahmen durchführen, um den Absatz der geschützten Bezeichnung zu steigern und neue Absatzmärkte zu erschließen

u. v. m.

Ein Beispiel: Eine besonders starke Vereinigung in Sachsen ist der Schutzverband Dresdner Stollen e.V. Er wurde 1991 gegründet und umfasst derzeit ca. 130 Mitglieder. Zu seinen wichtigsten Aufgaben zählen neben der Überwachung der hohen Qualität des Striezel (wie der Dresdner Christstollen® auch manchmal genannt wird) auch der Schutz und die Weiterentwicklung der Marke Dresdner Christstollen® ebenso wie Marketingmaßnahmen zur Förderung der Bekanntheit und des Absatzes.

Die ausgezeichnete Qualität des Weihnachtsgebäcks ist in der Verbandssatzung und der Spezifikation zum Geo-Schutz festgehalten. Zur Kontrolle führt der Schutzverband jedes Jahr für alle Bäckereien und Konditoreien, die Dresdner Christstollen® backen, eine Qualitätsprüfung durch. Nur die Betriebe, deren Stollen die Qualitätsprüfung bestehen, dürfen das Dresdner Stollensiegel, das EU-Logo und die Bezeichnung Dresdner Stollen® führen.

Darüber hinaus wird der Schutz der Marke gegen widerrechtliche Benutzung durch einen beauftragten Rechtsanwalt des Verbandes wahrgenommen. In Zusammenarbeit mit den staatlichen Behörden wird so gesichert, dass

die Marke Dresdner Christstollen® nur von den Betrieben verwendet wird, welche die hohen Qualitätsansprüche einhalten und im Großraum Dresden entsprechend der geschützten geographischen Angabe (g.g.A.) ihre Produktionsstätte haben.

Für das Marketing des Dresdner Christstollens® hat der Dresdner Striezelmarkt eine herausragende Bedeutung. Der Markt, der jährlich in der Adventszeit durchgeführt wird, steht bei Dresdenern und ihren Gästen hoch im Kurs. Mit dem Stollenfest und dem Verkauf eines Riesenstollens für einen guten Zweck hat der Schutzverband ein echtes Event geschaffen. Das Stollenmädchen repräsentiert auf charmante Weise bei vielen Anlässen den Dresdner Christstollen®.

Dass der Dresdner Christstollen® ganz nach dem Geschmack aller Naschkatzen ist, zeigt der Verkauf: In den vergangenen Jahren hat es der Schutzverband mit seiner Tätigkeit und verschiedenen Kampagnen geschafft, den Absatz des Dresdner Christstollen® deutlich zu erhöhen. Und zur nächsten Weihnachtszeit gibt es wieder Kaffee und Dresdner Christstollen® ...

Adressen und Links

Hier finden Sie die zuständigen sächsischen Behörden, die EU-Datenbank und die Schutzgemeinschaften/Unternehmen der geschützten sächsischen Produkte.

Sächsische Behörden

Sächsisches Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft

Postfach 10 05 10, 01076 Dresden
Telefon: 0351 564-2328
Telefax: 0351 564-2329
E-Mail: dagmar.rilke@smul.sachsen.de
www.smul.sachsen.de

Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie

Postfach 54 01 37, 01311 Dresden
Telefon: 0351 2612-2401
E-Mail: detlev.richter@smul.sachsen.de
www.smul.sachsen.de/lfulg

Schutzgemeinschaften/Unternehmen

Molkerei und Weichkäseerei

K.-H. Zimmermann GmbH
Karl-Marx-Straße 90, 04808 Falkenhain
Telefon: 034262 4710
E-Mail: info@kaese-zimmermann.de
www.kaese-zimmermann.de

Schutzverband Dresdner Stollen e.V.

Am Lagerplatz 8, 01099 Dresden
Telefon: 0351 89968035
Telefax: 0351 89968036
E-Mail: info@dresdnerstollen.com
www.dresdnerstollen.com

Lausitzer Ölmühle Hoyerswerda GmbH

August-Bebel-Straße 5, 02977 Hoyerswerda
Telefon: 03571 406298
E-Mail: info@lausitzer-oelmuehle.de
www.lausitzer-oelmuehle.de

Konditorei Zieger

Rote Stufen 5, 01662 Meißen

Telefon: 03521 453147

E-Mail: webmaster@konditorei-zieger.de

www.konditorei-zieger.de

Verband der Deutschen Milchwirtschaft e.V.

Jägerstraße 51

10117 Berlin

Telefon: 030 206489600

www.idf-germany.com

Hopfenpflanzerverband Elbe-Saale e.V.

Döcklitzer Tor 44, 06268 Querfurt

Telefon: 034771 5220

www.deutscher-hopfen.de

Datenbank bei der EU mit allen geschützten Produkten

[www.ec.europa.eu/agriculture/quality/door/
list.html](http://www.ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html)

Schutzgemeinschaft „Oberlausitzer BioKarpfen“
vertreten durch den Freistaat Sachsen,
vertreten durch den Staatsbetrieb Sachsenforst
Biosphärenreservatsverwaltung „Oberlausitzer
Heide- und Teichlandschaft“

Warthauer Dorfstraße 29,

02694 Malschwitz OT Wartha

Telefon: 035932 365-0

E-Mail: poststelle.br@smul.sachsen.de

www.biosphaerenreservat-oberlausitz.de

**Herausgeber:**

Sächsisches Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft (SMUL)
Postfach 10 05 10, 01076 Dresden
Bürgertelefon: +49 351 5646814
E-Mail: info@smul.sachsen.de
www.smul.sachsen.de

Redaktion:

SMUL | Referat EU, Internationale Zusammenarbeit, Markt,
Ernährungsnotfallvorsorge

Gestaltung und Satz:

Heimrich & Hannot GmbH | genese Werbeagentur GmbH

Fotos:

www.fotolia.com: bukhta79 (Titel), George Dolgikh (Titel), PhotoSG (11);
SMUL/Michael Bader (Titel, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 12, 13, 14, 15); SMUL/
Förderverein für die Natur der Oberlausitzer Heide- und Teichlandschaft e.V. (05);
SMUL/Lässig (04, 10); Gert Füllner/LfJULG (16, 17); SMUL/Silvio Dittrich (18, 19, 24)

Druck:

Decker Offset Druck GmbH

Redaktionsschluss:

Oktober 2016

Auflagenhöhe:

1.500 Exemplare

Papier:

Gedruckt auf 100% Recycling-Papier

Bezug:

Diese Druckschrift kann kostenfrei bezogen werden bei:
Zentraler Broschürenversand der Sächsischen Staatsregierung,
Hammerweg 30, 01127 Dresden
Telefon: +49 351 2103672
Telefax: +49 351 2103681
E-Mail: publikationen@sachsen.de
www.publikationen.sachsen.de

Verteilerhinweis

Diese Informationsschrift wird von der Sächsischen Staatsregierung im Rahmen ihrer verfassungsmäßigen Verpflichtung zur Information der Öffentlichkeit herausgegeben. Sie darf weder von Parteien noch von deren Kandidaten oder Helfern im Zeitraum von sechs Monaten vor einer Wahl zum Zwecke der Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt für alle Wahlen.