

Logos, Marken, Qualität... Ein Leitfaden

Projekt TOP-Value

Der Mehrwert von Bergerzeugnissen

Das Projekt wird gefördert durch den Europäischen Fonds für regionale Entwicklung und Interreg V-A Italien - Österreich 2014-2020

Prioritätsachse 2 - "Natur und Kultur"
Spezifisches Ziel 4 "Schutz und Aufwertung des Natur- und Kulturerbes"

Interreg
Italia-Österreich
European Regional Development Fund



TOPVALUE
Mehrwert von Bergerzeugnissen
Il valore aggiunto di Prodotto di Montagna

WAS IST QUALITÄT?

Im weitesten Sinne drückt Qualität das Zufriedenheitsniveau der Erwartungen der Käufer und gleichzeitig die Fähigkeit eines Produzenten aus, diese zu befriedigen. In diesem Sinne ist es ein Konzept, das je nach Blickwinkel des Betrachters und je nach betrachtetem Kontext unterschiedliche Bedeutungen annimmt. "Qualität" zu definieren ist nicht immer einfach: es handelt sich um einen Begriff, der im Laufe der Zeit mit neuen Inhalten angereichert wurde.

Während in der Vergangenheit die Qualität durch "gut"/"nicht gut" identifiziert wurde, nimmt der Qualitätsbegriff in neuerer Zeit eine immer präzisere Bedeutung an. Was ist passiert? Seit den 90er Jahren kommen mit dem Eintreten des Phänomens der Globalisierung mehrere Faktoren zum Tragen, sodass sich der Konsum von Nahrungsmitteln auf wenige Massentendenzen konzentriert. Vor diesem Hintergrund beginnen einige Hersteller, sich zu profilieren, indem sie die Nachfrage einer wachsenden Anzahl von Verbrauchern befriedigen, die auf die ernährungsphysiologische Bedeutung und Gesundheit von Lebensmitteln achten und sich gleichzeitig für die Umwelt interessieren. Die Produktion wird differenziert und man kümmert sich um Aspekte, die bis zu diesem Zeitpunkt kaum beachtet wurden, und zwar: die Verbindung mit dem Herkunftsgebiet und der Tradition, die Unverfälschtheit, der Umweltschutz im Produktionsprozess und die Fähigkeit Ökosystemleistungen zu generieren.

Aufgrund des wachsenden Bewusstseins der Verbraucher und dank der Bemühungen der Hersteller und Fachleute entwickelt sich das Konzept der Qualität und der Qualitätsregelungen ständig weiter.

Nachvollziehbarkeit der Qualität ist wichtig: Produktzertifizierungen im Agrar- und Lebensmittelsektor und Marken der EU

Um die Qualität eines Produkts zu gewährleisten, muss sie in Form von konkreten, überprüfbaren Anforderungen auf der Grundlage einer nationalen oder übernationalen (europäischen) Verordnung, die eine eindeutige Bewertung gewährleistet, messbar sein. Das ist, kurz gesagt, die Bedeutung der Produktzertifizierung.

Im Bereich der Lebensmittelindustrie erfolgen Produktzertifizierungen auf freiwilliger Basis: es ist der Hersteller selbst, der sich für eine zertifizierte Lieferkette entscheidet und zusätzlich zu den Kontrollen der zuständigen Behörde vorbehaltlos die ständige Selbstkontrolle seiner Tätigkeit durchführt und dokumentiert.

Die Produktzertifizierungen garantieren, dass eine unabhängige, zur Kontrolle befugte Stelle die Einhaltung bestimmter Vorschriften durch den Hersteller festgestellt hat und dass der Hersteller das Produkt erst nach dem positiven Ergebnis der Kontrollen mit dieser Bezeichnung auf dem Markt präsentieren darf.

Die europäischen Qualitätsmarken und -logos, geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.), geschützte geographische Angabe (g.g.A.), garantiert traditionelle Spezialität (g.t.S.), und Bioproduktion sind ein wichtiges Instrument für die direkte Kommunikation mit dem Verbraucher, da sie diese visuell und prägnant über Produkteigenschaften wie Herkunft, Besonderheiten, Lebensmittelsicherheit, Methoden der Produktion, Auswahl der Lieferanten und / oder Rohstoffe informieren.

Die auf dem Produkte bzw. der Verpackung angebrachten Gütesiegel bescheinigen die Produktzertifizierung und müssen wie folgt interpretiert werden: „es bietet, was es verspricht“.

Die europäischen Herkunfts- und Qualitätsprogramme: Die Marken g.U., g.g.A, g.t.S.

Die Europäische Union hat mit dem Ziel, ihre landwirtschaftlichen Spitzenprodukte auf dem Weltmarkt zu schützen/ unterstützen, seit 1992 die Marken g.U., g.g.A. und g.t.S. eingeführt. Sie sollen insbesondere traditionelle Produkte schützen, deren Qualitätsmerkmale in Bezug auf Herkunft der Rohstoffe und festgelegte Produktionspraktiken eng mit den Herkunftsgebieten verbunden sind.

Zwanzig Jahre später ersetzt und verbessert die – derzeit geltende- EU-Verordnung Nr. 1151/2012 die EU-Verordnung Nr. 2081/1992, und weist darauf hin, dass wirksame Rechtsinstrumente für die Identifizierung und die Rückverfolgbarkeit von wertvollen Agrar- und Lebensmittelprodukten zur Verfügung stehen müssen.

Der Antrag auf Anerkennung eines Produktlabels ist immer die Initiative einer Gruppe organisierter Erzeuger, die davon überzeugt sind, dass der Wert ihres Produkts nicht nur kommerziell, sondern auch repräsentativ für ein Gebiet und eine lokale Kompetenz ist. Sie wählen den Weg der Zertifizierung, um es zu legitimieren und gleichzeitig vor Nachahmungen und Fälschungen zu schützen.

Das Dokument, das dem Antrag auf Anerkennung des Produktes bei der Europäischen Union beigelegt ist, ist die Spezifikation. Die Spezifikation enthält die geografische Abgrenzung des Herkunfts- / Ursprungsgebiets, eine historische Untersuchung, die die Verbindung Produkt-Gebiet dokumentiert und eine detaillierte Beschreibung des Produkts und der Herstellungsverfahren, die befolgt werden müssen.

Nachdem die Spezifikation - eine Art Personalausweis des Produkts – genehmigt wird, kann sie in jeder Hinsicht als „Gesetz“ betrachtet werden. Ab diesem Zeitpunkt bilden der Name des Produkts und die diesem zugewiesene Marke eine Einheit, die nur von Herstellern verwendet werden kann, die sich damit einverstanden erklären und sich der Kontrolle der Aufsichtsbehörde unterziehen.



Das Kürzel **g.U.**

(geschützte Ursprungsbezeichnung)
kennzeichnet ein Produkt, das aus einer Region und einem Land stammt, dessen Besonderheiten im Wesentlichen oder ausschließlich aufgrund des geografischen Umfelds verliehen werden. Die gesamte Produktion und Verarbeitung des Produkts muss in dem von der jeweiligen Spezifikation begrenzten Gebiet erfolgen.



Das Kürzel **g.g.A.**

(geschützte geografische Angabe)
identifiziert ein Produkt, das aus einer Region und einem Land stammt, dessen Qualität und Merkmale auf die geografische Herkunft zurückzuführen sind und mindestens eine Phase der Produktion und/oder Verarbeitung in dem abgegrenzten Gebiet stattfindet



Das Kürzel **g.t.S**

(garantiert traditionelle Spezialität) weist auf ein Produkt hin, das sich durch die traditionelle Zusammensetzung oder Herstellungsmethode auszeichnet. Dieses Zertifizierungsschema gilt für Lebensmittelerzeugnisse, die eine Spezifikation aufweisen, die mit der Herstellungsmethode, der Zusammensetzung oder Tradition eines geografischen Gebiets zusammenhängen, die jedoch nicht unbedingt in einem bestimmten Herkunftsgebiet erzeugt werden.

Um mehr über die zertifizierten g.U., g.g.A und g.t.S.-Produkte der Regionen Friaul Julisch Venetien, Venetien und Kärnten zu erfahren, besuchen Sie die Webseiten:

Friaul Julisch Venetien

www.ersa.fvg.it/divulgativa/i-prodotti-dop-e-IGP-del-friuli-venezia-giulia



Venetien

<http://www.regione.veneto.it/web/agricoltura-e-foreste/disciplinari-dop-IGP-STG>



Kärnten

<http://www.svggh.at/geschuetzte-produkte-aus-oesterreich/>



Das Bergerzeugnis

Eine der wichtigsten Neuheiten in der EU-Verordnung Nr. 1151/2012 ist die Einführung der freiwilligen Qualitätsangabe „Bergerzeugnis“, wodurch in den Berggebieten erzeugte Lebensmittel auf dem Markt erkennbar gemacht und aufgewertet werden. Die Herkunft aus dem Berggebiet ist einerseits ein Mehrwert in Bezug auf die Unverfälschtheit und die ökologische Nachhaltigkeit der Produktionsprozesse und andererseits eine Einschränkung aufgrund der höheren Kosten für die Erzeuger, die in benachteiligten Gebieten mit schwierigeren Lebensbedingungen tätig sind. Die Angabe „Bergerzeugnis“ richtet sich daher an Konsumenten, die ein bewusstes Kaufverhalten haben, bei dem der Kontext, in dem das Produkt hergestellt wird eine Bedeutung hat und dabei bestimmte Produktionsformen unterstützen. Die Kennzeichnung „Bergerzeugnis“ kann auf dem Etikett von Erzeugnissen tierischen und / oder pflanzlichen Ursprungs angebracht werden, sofern die gesamte Produktion die folgenden Bedingungen erfüllt (EU-Verordnung Nr. 665/2014):

- Produkte pflanzlichen Ursprungs müssen in Berggebieten angebaut werden;
- Milch und Eier müssen von Tieren stammen, die in den Berggebieten gehalten werden;
- das Fleisch muss von Tieren stammen, die mindestens in den letzten zwei Dritteln ihres Lebenszyklus im Berggebiet gehalten wurden. Im Falle von Wandertieren müssen die Tiere mindestens ein Viertel ihres Lebens auf Bergweiden gehalten werden
- Die jährliche Fütterung der Tiere muss im Wesentlichen aus in Berggebieten erzeugtem Futter bestehen (mindestens 60 % für Wiederkäuer, 25 % für Schweine und 50 % für andere Tiere);
- die Bienen müssen Nektar und Pollen ausschließlich in Berggebieten sammeln;
- Die Verarbeitung von Milch, das Schlachten von Tieren und das Pressen von Olivenöl können ausnahmsweise in Anlagen erfolgen, die sich im Umkreis von 30 km von der Verwaltungsgrenze der Berggemeinden befinden. In Italien muss die Milchverarbeitung in Anlagen stattfinden, die sich 10 km von der administrativen Grenze des Berggebiets befinden (Ministerialerlass 57167 vom 26/07/2017).



**Italienisches Logo für
das Bergprodukt**
Ministerialerlass vom 02/08/2018

Produkte aus biologischer Landwirtschaft

Landwirtschaftliche Produkte aus „biologischem Landbau“ unterscheiden sich von denen aus konventioneller Landwirtschaft, da sie mit Anbaumethoden erzeugt werden, die keine Kunstdünger, Pestizide, Antibiotika und chemische Substanzen verwenden, die den natürlichen biologischen Rhythmus von Pflanzen und Tieren nicht respektieren.

Die Biobauern verfolgen eine Produktionsphilosophie, die sich auf den Umweltschutz konzentriert und ein Entwicklungsmodell unterstützt, das in der Lage ist, die im Produktionszyklus verwendeten natürlichen Ressourcen selbst zu regenerieren und die Bodenfruchtbarkeit besonders berücksichtigt.

In Bezug auf die Tierhaltung schreibt die biologische Methode die Einhaltung von Praktiken vor, die auf die Erhöhung des Tierwohls abzielen, indem jegliche Art von Zwangsfütterung oder Überfüllung von Ställen abgelehnt wird und die Freilandhaltung gefördert wird.

Hersteller, die sich für die Prinzipien der biologischen Produktion entscheiden und das EU-Logo verwenden möchten, unterziehen sich freiwillig der Bewertung der Kontrollbehörde, die nach Feststellung des Vorhandenseins der in der EG-Verordnung Nr. 834/07 geforderten Voraussetzungen, die Eintragung in das nationale Register der biologischen Erzeuger genehmigt.

In Bezug auf verarbeitete Lebensmittelprodukte (z. B. Konfitüren, Backwaren, Milchprodukte) schreibt die Gesetzgebung vor, dass diese aus Zutaten aus biologischer Landwirtschaft und/oder Tierhaltung stammen müssen und dass sie ohne den Einsatz von genetisch veränderten Organismen (GVO) hergestellt wurden.



Europäisches Logo der biologischen Produktion

Wenn es auf dem Etikett erscheint, muss auch der Ursprung der Rohstoffe angegeben werden.

Andere nationale Qualitätssysteme

ITALIEN

Nationales Qualitätssystem integrierte Produktion: SQNPI

Die Marke SQNPI (Nationales Qualitätssystem Integrierte Produktion) kennzeichnet die nach den Prinzipien der integrierten Produktion erzeugten Lebensmittel.

„Als integrierte Produktion wird das „Lebensmittelproduktionssystem“ definiert, wenn alle produktiven und schützenden Maßnahmen in der landwirtschaftlichen Produktion ausgenutzt werden um Widrigkeiten abzuhalten, um dadurch den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln zu minimieren und den Einsatz von Kunstdüngern nach ökologischen und ökonomischen Prinzipien einzuschränken.“

Es handelt sich um eine Zertifizierung auf nationaler Ebene, die mit dem Gesetz Nr. 4 vom 3. Februar 2011 eingeführt wurde. In Bezug auf Hygiene, Gesundheit und Umweltverträglichkeit garantiert sie eine höhere Qualität gegenüber den aktuellen Handelsstandards sowohl für den Produktionsprozess als auch für das Endprodukt.

Die nationalen Richtlinien schreiben die allgemeinen Regeln für eine geringe Umweltbelastung in allen agronomischen Phasen des Produktionszyklus vor, von der Vorbereitung des Bodens für die Aussaat bis zur Ernte der Kulturen. Die Leitlinien werden auf regionaler Ebene in die jeweiligen integrierten Produktionsvorschriften übernommen. Die (freiwillige) Zertifizierung gilt für alle landwirtschaftlichen Verarbeitungs- und Vertriebsunternehmen, die offiziell beitreten.



SQNPI

(Nationales Qualitätssystem Integrierte Produktion). Sie identifiziert Agrar- und Lebensmittelprodukte, die mit agronomischen Praktiken und Methoden mit geringerer Umweltbelastung gewonnen werden.

ÖSTERREICH

AMA Gütesiegel

Das AMA-Gütesiegel ist ein behördlich genehmigtes Gütezeichen und wird von der AMA-Marketing GmbH zur Bezeichnung von Produkten, die ausschließlich zum menschlichen Verzehr bestimmt sind, vergeben. Es dient als Orientierung für den Einkauf von Lebensmitteln und weist auf die hohe Qualität, nachvollziehbare Herkunft sowie unabhängige Kontrolle dieser Lebensmittel hin.

Das AMA-Gütesiegel kann für jedes Lebensmittel vergeben werden, sofern spezifische Richtlinien vorliegen und die Produkte den Bestimmungen und Qualitätsanforderungen der jeweiligen vom Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus genehmigten Richtlinie entsprechen.

Die AMA-Marketing GmbH legt in den Gütesiegel-Richtlinien die Bestimmungen für die Erteilung der Rechte zur Führung des von ihr als Marke geschützten AMA-Gütesiegels mit verschiedenen Herkunftsangaben fest. Grundlage für die Gewährung des Zeichennutzungsrechtes ist die Einhaltung der spezifischen Gütesiegel-Richtlinie und der Abschluss eines Lizenzvertrages mit der AMA-Marketing GmbH.

Die Landesfarben (z.B. Rot-Weiß-Rot für Österreich, Blau für die EU) wie auch der Schriftzug im Innenkreis des Zeichens – z.B. „Austria“ für Österreich – weisen auf das Gebiet hin, aus dem die Rohstoffe kommen.

Das AMA-Gütesiegel ist das Erkennungszeichen für die Teilnahme an diesem freiwilligen Qualitätsprogramm, das je nach Produktbereich und Risiko möglichst stufenübergreifend Kriterien in spezifischen Gütesiegel-Richtlinien für jede Herstellungs- bzw. Vermarktungsstufe festlegt sowie systematisch überwacht.

Die strategische Ausrichtung der AMA-Gütesiegel-Richtlinie basiert auf folgenden drei Säulen: Hohe Qualität, nachvollziehbare Herkunft und unabhängige Kontrolle.



AMA Biosiegel

Seit 1. Juli 2010 hat bei vorverpackten Lebensmitteln, die gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 834/2007 idgF und (EG) Nr. 889/2008 idgF in der EU produziert werden, auf der Verpackung das EU-Bio-Logo aufzuscheinen. Zusätzlich können Bio-Lebensmittel mit dem AMA-Biosiegel ausgezeichnet werden, die darüber hinaus die Anforderungen des Österreichischen Lebensmittelbuches und die vom Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus genehmigte AMA-Biosiegel-Richtlinie einhalten.

Das AMA-Biosiegel ist ein behördlich genehmigtes Gütesiegel und wird zur Kennzeichnung von Bio-Produkten, die ausschließlich zum menschlichen Verzehr bestimmt sind, von der AMA-Marketing GmbH vergeben. Es stellt eine Orientierungshilfe für den Einkauf von Bio-Lebensmitteln dar und weist auf die hohe Bio-Qualität, nachvollziehbare Herkunft sowie unabhängige Kontrolle dieser Bio-Lebensmittel hin.

Rot-weiß steht für die österreichische Herkunft der landwirtschaftlichen Bio-Rohstoffe. Beim schwarzen AMA-Biosiegel ist die Herkunft der Bio-Rohstoffe nicht auf eine bestimmte Region eingeschränkt.

Die AMA-Marketing GmbH legt in dieser AMA-Biosiegel-Richtlinie die Bestimmungen für die Erteilung der Rechte zur Führung des von ihr als Marke geschützten AMA-Biosiegels mit oder ohne Herkunftsangabe fest. Grundlage für die Gewährung des Zeichennutzungsrechtes auf Bio-Produkten ist der Abschluss eines Lizenzvertrages mit der AMA-Marketing GmbH und die Einhaltung dieser AMA-Biosiegel-Richtlinie.

Die strategische Ausrichtung der AMA-Biosiegel-Richtlinie basiert auf folgenden vier Säulen: Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs zu 100 Prozent biologisch, hohe Qualität, nachvollziehbare Herkunft und unabhängige Kontrolle.



Gutes vom Bauernhof

„Gutes vom Bauernhof“ ist ein Qualitätsprogramm der Landwirtschaftskammer Österreich das nur an landwirtschaftliche Betriebe mit eigenen Rohstoffen vergeben wird. Es wird der einzelne landwirtschaftliche Betrieb bewertet und mit der Marke (dem Zeichen) „Gutes vom Bauernhof“ ausgezeichnet. Die Kriterien für die Betriebsbeurteilung werden von einer zertifizierten externen Kontrollstelle überprüft. Anhand von sechs Kriterien wird der Betrieb mit einem Punkteschema bewertet, wobei der Betrieb sowohl bei jedem Einzelkriterium, als auch gesamt eine Mindestpunktzahl erreichen muss.

Bewertung des Betriebes:

- Eigener Rohstoff
- Qualifizierung und Ausbildung
- Marketing und Verkauf
- Qualität der Herstellung



Processing assessment:

- Eigene Be- und Verarbeitung
- Produktqualität

Die Bewertung des Betriebes in Bezug auf die allgemeinen Voraussetzungen erfolgt in jedem Fall. Eine Beurteilung der Be- und Verarbeitung wird nur durchgeführt, wenn Verarbeitungserzeugnisse hergestellt werden.

Es gibt pro Bundesland eine von der Landeslandwirtschaftskammer nominierte Stelle, die für Anmeldung, Erstbewertung/Beratung, Organisation der Erst- und Stichprobenkontrolle durch eine externe Kontrollfirma, Vertragsabwicklung, Ausstellung der Garantieerklärung, Vergabe der Marke, Dateneingabe, Weiterbildung und Betreuung der „Gutes vom Bauernhof“-Betriebe zuständig ist („Gutes vom Bauernhof“-Vergabestelle).

Die regionalmarken

Es wurden Qualitätssysteme und regionale Kollektivmarken geschaffen, um lokale Erzeugnisse (wie Milch, Fleisch, Fisch, Obst und Gemüse), die naturgemäß nicht zu den typischen Agrarerzeugnissen eines besonderen Gebiets gehören, zu unterstützen und ihnen größere Sichtbarkeit zu verleihen. Es handelt sich um Produktklassen, die in einem zunehmend qualitätsbewussten Markt, für den Hygiene und Gesundheit immer wichtiger sind, stärker beachtet werden.

Die regionalen Kollektivmarken identifizieren daher einen diversifizierten Warenkorb, der den Qualitätsanforderungen der jeweiligen regionalen Vorschriften entspricht. Im Allgemeinen identifizieren sie Produkte mit einer reduzierten Entwicklungsbreite der Lieferkette, welche lokale Wirtschaften und soziale Gemeinschaften unterstützen, die auf dem Gebiet leicht erkennbar und erreichbar sind.



Die Marke QV

(geprüfte Qualität) wurde von der **Region Venetien (IT)** für Gartenbaukulturen (abgepacktes und verzehrfertiges Obst und Gemüse), Obstbäume, Zuchtpilze, Zierpflanzen und tierische Produkte eingeführt.



Die Marke AQUA

(Landwirtschaft Qualität Umwelt) wurde von der **Region Friaul Julisch Venetien (IT)** für folgende Lieferketten eingeführt: Schweinefleisch, rohe Kuhmilch und Milchprodukte, Regenbogenforelle und Seesaibling, Venusmuscheln und Miesmuscheln, weißer Spargel, Kartoffeln, Äpfel, Honig, verarbeitete Lebensmittel.



GENUSSLAND KÄRNTEN

wurde von der **Region Kärnten (AT)** für Produktionsunternehmen, die ein anerkanntes Qualitätssicherungssystem haben, eingeführt (Marken mit Ursprung in der EU, Bio Austria, AMA Gütesiegel, Gutes vom Bauernhof, IFS) und die Herkunftskriterien Genussland Kärnten erfüllen.

Die traditionellen Agrarerzeugnisse – PAT

Im Jahre 1548 berichtet der Mailänder Humanist Ortensio Lando, der den Zeiten des modernen gastronomischen Tourismus weit voraus war, in seinem "Kommentar der bemerkenswertesten und monströsesten Dinge Italiens und anderer Orte" von einem Reisenden, der sich anschickt, die italienischen Gebiete (noch vor der Einigung) anhand einer geografischen Karte kennenzulernen, wobei die Etappen seiner Reise die gastronomischen Spezialitäten der wichtigsten Städte der Halbinsel waren.

Obwohl das Werk von Ortensio eine Parodie auf eine bestimmte Art von Literatur jener Zeit ist, hebt es hervor, wie die Küche und die örtlichen gastronomischen Spezialitäten ein wesentlicher Bestandteil der Kultur und der kognitiven Erfahrung jedes Territoriums sind.

Ausgehend von den gleichen Voraussetzungen wurde die Liste der traditionellen Agrarerzeugnisse (Pat) erstellt, um die Produkte zu erkennen, die Ausdruck der Traditionen und der Kultur der italienischen Regionen sind und nicht den Schutz der Marken Dop, Igp, Stg genießen. Die Grundvoraussetzung für die Pat-Anerkennung ist mit der Prüfung der Überlieferung von Rezepten, Traditionen und gastronomischen Erinnerungen über einen Zeitraum von mindestens 25 Jahren verbunden. Es muss auch nachgewiesen werden, dass die Verarbeitungs-, Reifungs- und Konservierungsmethoden im gesamten Gebiet, das als Erzeugungsgebiet bezeichnet wird, konsolidiert und homogen sind.

Die PATS sind durch den Ministerialerlass Nr.350/99 geregelt, der auch eine regelmäßige Aktualisierung vorsieht.

In der kollektiven Imagination spielt der Berg mit seinen Landschaften und seinen Kontexten an Werte an, die mit Tradition und einem gesunden Leben verbunden sind. Die hier hergestellten Produkte sind die Worte, mit denen diese Gebiete von sich erzählen.

Das Projekt TOP-Value wurde ins Leben gerufen, um die Einhaltung der freiwilligen Angabe "Bergprodukt" durch Erzeuger aus den Berggebieten, die die Möglichkeit nutzen möchten, sich auch auf der Grundlage des territorialen Kontexts, in dem sie tätig sind, zu differenzieren, zu fördern. TOP-Value schlägt zum einen vor, den Wert der Bezeichnung "Bergprodukt" hervorzuheben und zum anderen der Angabe den ihr zustehenden Ruf auf dem Markt zurückzugeben. Zu diesem Zweck wurde eine Reihe von Studien- und Verbreitungsaktionen durchgeführt, um Daten und Informationen zu den sogenannten "Ökosystemdienstleistungen", die von den Berggesellschaften bereitgestellt werden, von denen das Produkt stammt, zu ermitteln und zu verbreiten. Sie umfassen den Schutz der Artenvielfalt, die Qualifizierung der Landschaft, die Fokussierung auf den Tierschutz und die Erhaltung der ökologischen Nachhaltigkeit der Produktion. Die Identifizierung und Messung dieser Dienstleistungen ermöglicht nicht nur eine Steigerung der Produktion in den Bergen, die Anerkennung ihres ökologischen und sozialen Wertes, sondern auch die Erfüllung der Erwartungen der Verbraucher. Eine Produktkommunikation, die durch technische und wissenschaftliche Erkenntnisse bereichert wird, trägt dazu bei, dass das Produkt ein entscheidendes Element für die Erhaltung und Attraktivität der Berggebiete darstellt

Top-Value ist ein grenzüberschreitendes Kooperationsprojekt zwischen den Regionen Friaul-Julisch Venetien, Veneto und Kärnten, gefördert aus dem Europäischen Fonds für regionale Entwicklung und Interreg V-A Italien-Österreich 2014-2020.



Veröffentlichung erfolgt durch
Regionalagentur für ländliche Entwicklung - ERSA
Via Montesanto, 17 – 34170 Gorizia (Italy)



PARTNER DES PROJEKTES:



www.sav.uniud.it



www.umweltbuero.at



www.lk-kaernten.at



www.unipd.it



www.regione.veneto.it



www.ersa.fvg.it

