



## WORKSHOP Etiketten-Checker

BILDERKARTEN:  
**SEITEN 2 - 21**  
**EINSEITIG DRUCKEN**





## WORKSHOP: Etiketten-Checker

### SIND LEBENSMITTEL MIT DEM ROT-WEISS-ROTEN AMA-GÜTESIEGEL AUSNAHMSLOS AUS ÖSTERREICH?



- Fleisch darf nur das rot-weiß-rote AMA-Gütesiegel tragen, wenn die Tiere in Österreich geboren, gemästet, geschlachtet und zerlegt wurden.
- Milchkühe müssen auf österreichischen Bauernhöfen leben und dort gemolken werden. Die Milch muss in einer heimischen Molkerei verarbeitet worden sein.
- Eier werden auf einem heimischen Bauernhof gelegt und gestempelt und in einer österreichischen Packstelle sortiert und verpackt.
- Obst, Gemüse und Erdäpfel werden auf heimischen Feldern, in heimischen Obstgärten oder Glashäusern gezogen.
- Zutaten wie Bananen oder Erdbeeren im Fruchtojoghurt müssen nicht aus Österreich sein, wenn sie nicht mehr als ein Drittel des Endproduktes ausmachen und nicht in ausreichender Menge und/oder Qualität aus Österreich verfügbar sind.





## WORKSHOP: Etiketten-Checker

### REGELT DAS AMA-GÜTESIEGEL AUCH DIE HERKUNFT VON FUTTERMITTELN?



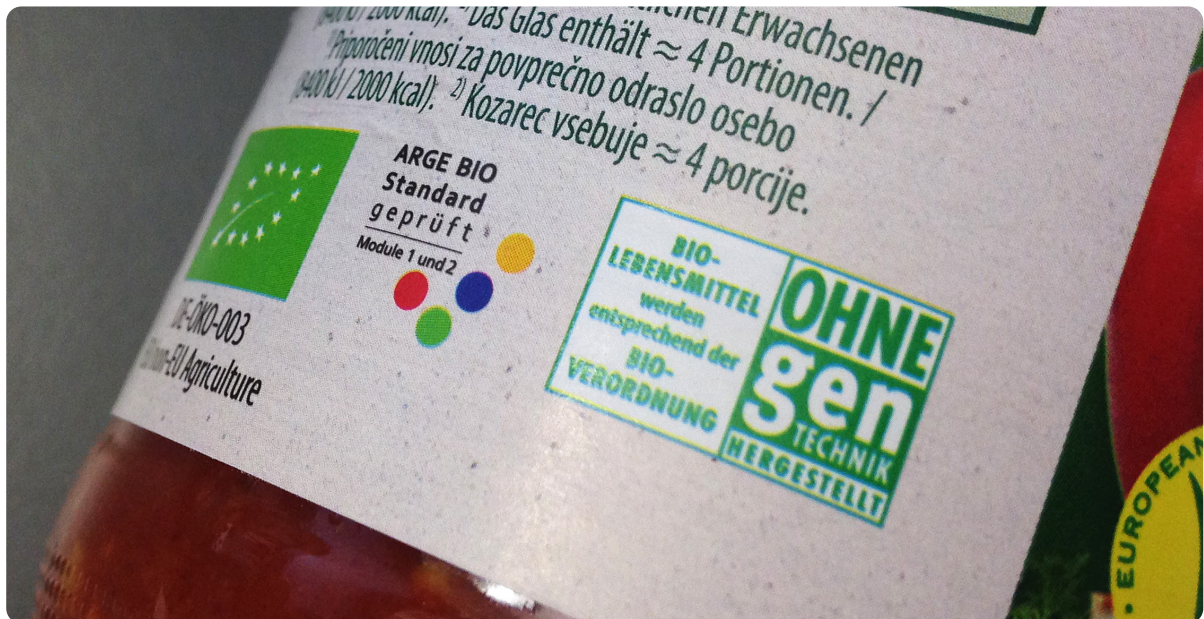
- Zum Großteil.
- Tierprodukte, die mit dem AMA-Gütesiegel gekennzeichnet sind, müssen die Kriterien des "pastus+" erfüllen. Das ist jene AMA-Richtlinie, die das Tierfutter betrifft.
- Der Großteil der Futtermittel muss vom eigenen Hof stammen, zum Beispiel in der Rindermast zu mindestens 75 Prozent.
- Werden zusätzliche Futtermittel gekauft, muss deren Herkunft nicht angegeben werden.





## WORKSHOP: Etiketten-Checker

### SIND BIO-LEBENSMITTEL IMMER GENTECHNIKFREI?



- Ja, Bio-Lebensmittel müssen immer gentechnikfrei hergestellt sein.
- Manche Verarbeiter kennzeichnen Bio-Produkte dennoch mit dem Kontrollzeichen der ARGE Gentechnik-frei, andere verzichten darauf.
- Egal ob mit oder ohne Zeichen, Bio-Produkte sind immer gentechnikfrei, Bio-Tiere werden immer gentechnikfrei gefüttert.





## WORKSHOP: Etiketten-Checker

**GILT FÜR AUSLÄNDISCHE BIO-LEBENSMITTEL DIE GLEICHE BIO-REGELUNG WIE FÜR ÖSTERREICHISCHE BIO-PRODUKTE?**



- Bio-Lebensmittel aus anderen Ländern müssen nach den Vorgaben der EU-Bio-Verordnung produziert worden sein.
- Die Bio-Regelung vieler Länder ist von der EU anerkannt.
- Das betrifft zum Beispiel Israel, Japan, die Schweiz, die USA und einige weitere.
- Lebensmittel aus anderen Ländern müssen von der zuständigen Behörde genehmigt werden.





## WORKSHOP: Etiketten-Checker

### WORIN LIEGT DER UNTERSCHIED ZWISCHEN DIESEN BEIDEN BIO-SIEGELN?



- Rot-weiß-rottes Siegel: mit Ursprungsangabe „Austria“: Rohstoffe stammen aus Österreich.
- Wenn es Rohstoffe in Österreich nicht gibt, gibt es Ausnahmen.
- Z. B. Vanillejoghurt: Die Milch muss zu 100 % aus Österreich stammen. Die Vanille ist kein österreichisches landwirtschaftliches Produkt und kommt aus einem anderen Land. Sie muss aber ebenfalls aus Bio-Anbau stammen.
- Schwarz-weißes AMA-Biosiegel: ohne Ursprungsangabe. Die Herkunft der biologischen landwirtschaftlichen Rohstoffe wird nicht eingeschränkt.
- Auch dieses Siegel garantiert die biologische Landwirtschaft. Die Rohstoffe werden hinsichtlich biologischer Landwirtschaft kontrolliert.





## WORKSHOP: Etiketten-Checker

### KOMMEN PRODUKTE MIT DEM TIERWOHL-SIEGEL AUS ÖSTERREICH?



- Tierwohl bezieht sich auf die Haltung der Tiere.
- Es werden „Fünf Freiheiten“ für das Tierwohl herangezogen:
  - => Freiheit von Hunger und Durst
  - => Freiheit von Beschwerden, die durch die Haltung entstehen können.
  - => Freiheit von Schmerz, Verletzung und Krankheit
  - => Freiheit von Angst und Stress
  - => Freiheit für artgerechtes Verhalten  
z. B. Hühner scharren gerne mit ihren Krallen am Boden.





## WORKSHOP: Etiketten-Checker

### GARANTIERT DIE “GESCHÜTZTE URSPRUNGSBEZEICHNUNG” DIE HERKUNFT?



- Das g.U.-Siegel garantiert, dass ein Lebensmittel in einem bestimmten geographischen Gebiet erzeugt und verarbeitet wird.
- Darüber hinaus regelt das Gütezeichen (wie auch das g.g.A.-Siegel) bestimmte Eigenschaften eines Lebensmittels, die es mit einer Region verbinden.
- Das Gütezeichen wird pro Lebensmittel und Region genau definiert.
- Beispiele für Lebensmittel mit g.U.-Siegel in Österreich:  
Gailtaler Almkäse g.U., Vorarlberger Bergkäse g.U., Vorarlberger Alpkäse g.U.,  
Tiroler Graukäse g.U., Tiroler Bergkäse g.U., Tiroler Almkäse g.U.,  
Waldviertler Graumohn g.U., Wachauer Marille g.U., Steirische Käferbohne g.U.,  
Pöllauer Hirschbirgne g.U.







## WORKSHOP: Etiketten-Checker

### GARANTIERT DIE “GESCHÜTZTE GEOGRAPHISCHE ANGABE – G.G.A.” DIE HERKUNFT?



- Nur **eine** der Produktionsstufen - **Erzeugung, Verarbeitung oder Herstellung** - muss in der angegebenen Region erfolgen.
- Das Gütezeichen regelt bestimmte Eigenschaften eines Lebensmittels, die es mit einer Region verbinden.
- Das Gütezeichen wird pro Lebensmittel und Region genau definiert.





## WORKSHOP: Etiketten-Checker

### GARANTIERT DIE “GARANTIERT TRADITIONELLE SPEZIALITÄT – G.T.S.” DIE HERKUNFT?



- Das Siegel bezieht sich nicht auf bestimmte Regionen.
- Dieses Gütezeichen bezieht sich auf Lebensmittel, die einen traditionellen Charakter haben.
- Es muss diese Produkte schon mindestens 30 Jahre am europäischen Markt geben.
- Diese Produkte müssen sich zu vergleichbaren Produkten eindeutig unterscheiden.
- Beispiele hierfür sind: Heumilch g.t.S., Ziegen-Heumilch g.t.S., Schaf-Heumilch g.t.S.
- Das Siegel Heumilch g.t.S. gibt Auskunft über die Fütterung der Tiere: Sommer Gras, Winter Heu + Getreideschrot als Ergänzung.





## WORKSHOP: Etiketten-Checker

### WAS BEDEUTET „HERGESTELLT IN ÖSTERREICH“?



- „Hergestellt in Österreich“ ist eine freiwillige Angabe.
- „Hergestellt in Österreich“ bedeutet, dass die Verarbeitung des Lebensmittels in Österreich erfolgt.
- Die Rohstoffe müssen aber nicht aus Österreich kommen.
- Seit 1. April 2020 gibt es jedoch strengere Vorschriften.
- Es muss zusätzlich auch das Ursprungsland der primären Zutat angegeben werden, wenn diese nicht mit dem des Lebensmittels identisch ist.

#### **INFO: Primäre Zutat = Hauptzutat**

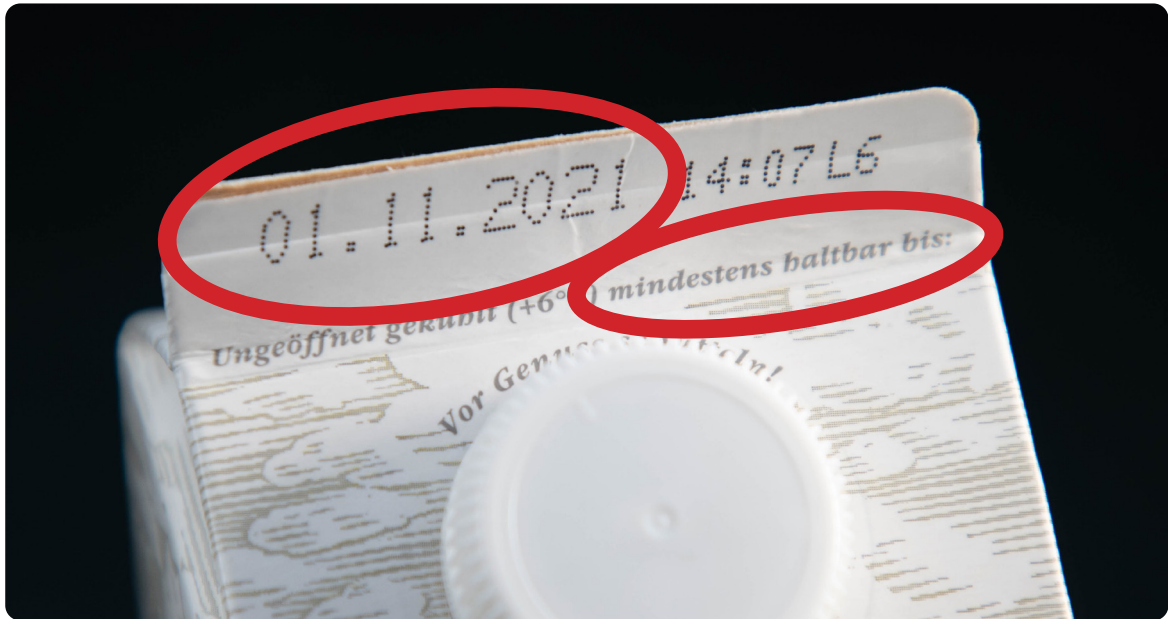
Beispiel: Wenn bei einem Erdbeerjoghurt die Erdbeeren nicht aus Österreich stammen, ist dies anzugeben. Das konkrete Ursprungsland muss nicht angegeben werden.





## WORKSHOP: Etiketten-Checker

### WAS IST DAS MINDESTHALTBARKEITSDATUM?



- Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) wird umgangssprachlich oft Ablaufdatum genannt. Das Überschreiten des Mindesthaltbarkeitsdatums heißt aber nicht, dass das Produkt nicht mehr genießbar ist.
- Der Hersteller garantiert damit, dass es bei richtiger Lagerung mindestens bis zu diesem Zeitpunkt alle vorgegebenen Eigenschaften behält.
- Überprüfe daher das Produkt am Ende des MHD immer mit deinen Sinnen:
  - => Anschauen - Check ✓
  - => Riechen - Check ✓
  - => Kosten - Check ✓

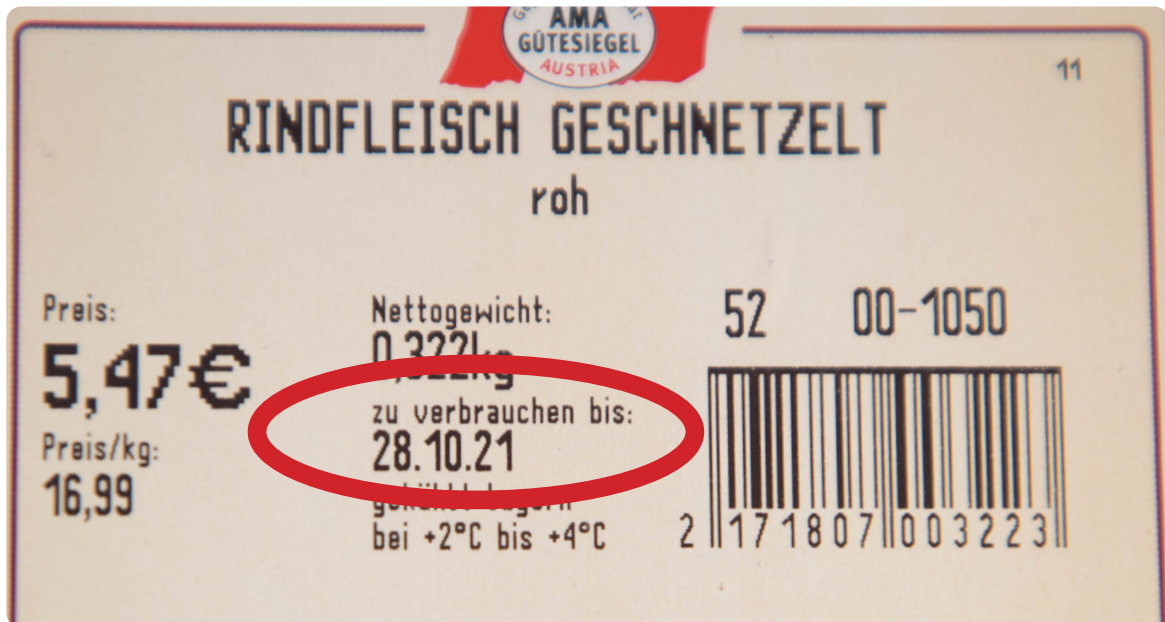
Wenn alles in Ordnung ist, kannst du das Lebensmittel problemlos essen.





## WORKSHOP: Etiketten-Checker

### WAS IST DAS VERBRAUCHSDATUM?



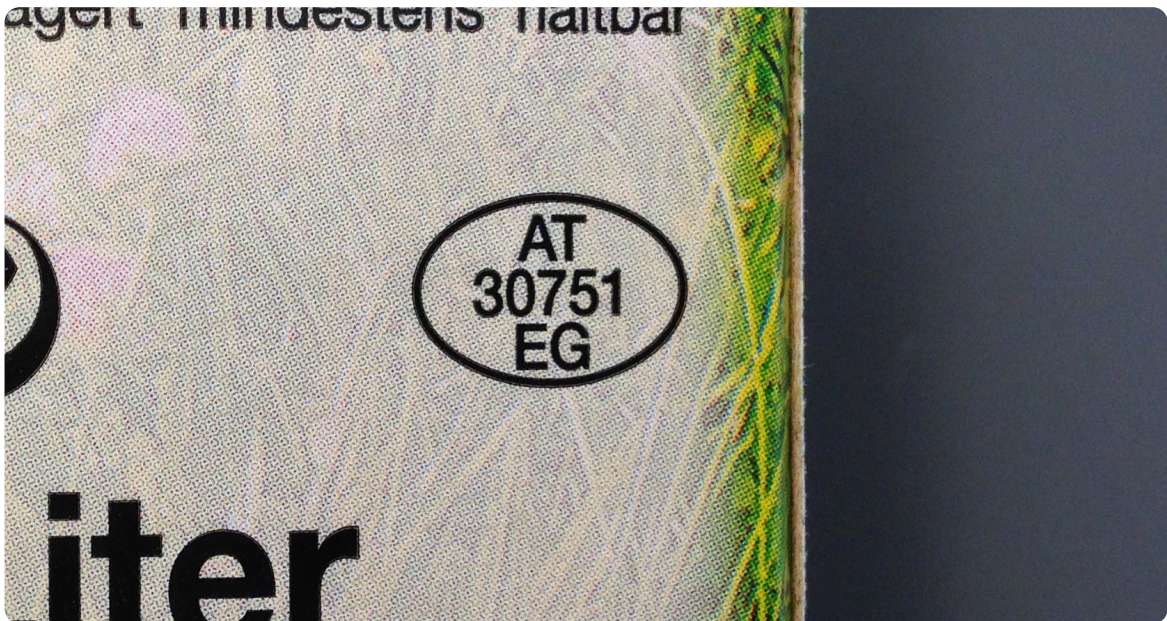
- Bei leicht verderblichen Waren wie z. B. rohem Fleisch, Faschiertem und Fisch muss das Verbrauchsdatum („zu verbrauchen bis“) angegeben werden.
- Wird das Verbrauchsdatum überschritten, gilt es als unsicher und nicht mehr genießbar.
- Lebensmittel, die das Verbrauchsdatum überschreiten, sollten entsorgt werden und dürfen im Handel auch nicht mehr verkauft werden.





## WORKSHOP: Etiketten-Checker

### WAS SAGT DAS IDENTITÄTS- ODER GENUSSTAUGLICHKEITSZEICHEN ÜBER DIE HERKUNFT AUS?



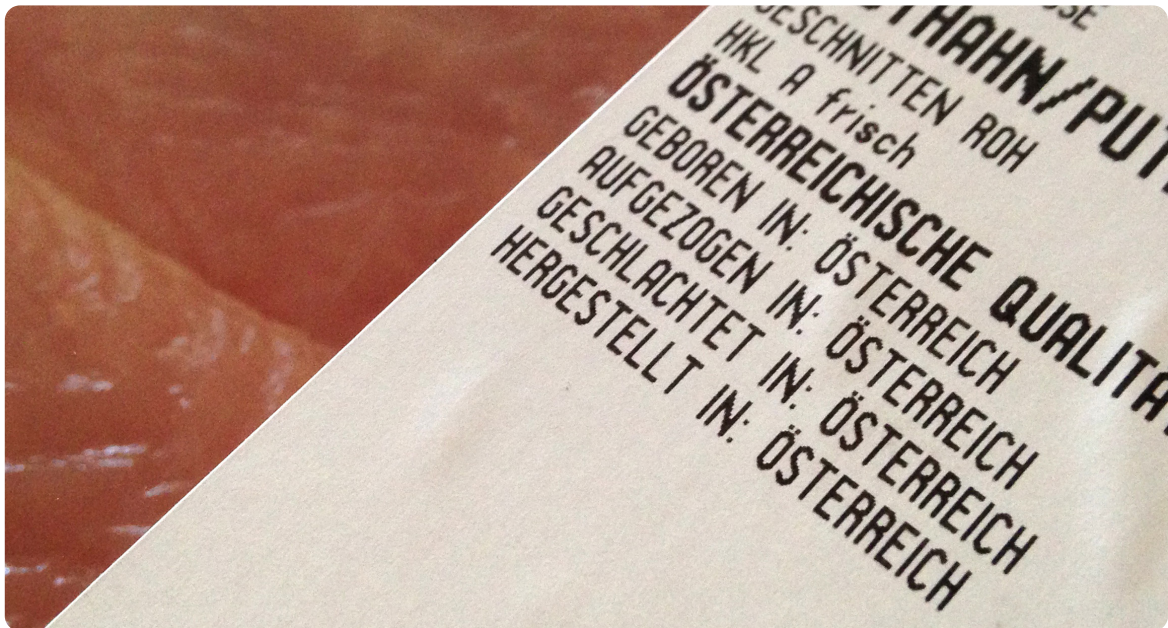
- Das Identitäts- oder Genusstauglichkeitskennzeichen gibt mit dem Länderkürzel an, in welchem Land das Produkt zuletzt bearbeitet oder verpackt wurde.
- Zum Beispiel "AT" für Österreich.
- In der zweiten Zeile ist die Nummer des zuletzt verarbeitenden Betriebes bzw. Verpackers angegeben.
- Über die Herkunft der Rohstoffe, etwa Fleisch oder Milch, sagt es nichts aus.
- Das Identitätskennzeichen besagt, dass der angegebene Betrieb nach EU-Hygienestandards gearbeitet hat.





## WORKSHOP: Etiketten-Checker

### MUSS DIE HERKUNFT VON LEBENSMITTELN GEKENNZEICHNET SEIN?



- Nur von bestimmten Lebensmitteln.
- Bei Frischobst und -gemüse sowie bei unverarbeiteten Eiern und verpacktem Rind-, Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch muss die Herkunft angegeben sein.
- Bei Rind muss auch unverpacktes Fleisch mit der Herkunft gekennzeichnet werden.
- Außerdem muss bei Fisch und Fischprodukten das Fanggebiet angegeben sein, wenn im Meer gefischt wurde.
- Eine verpflichtende Herkunftsangabe gibt es außerdem bei Olivenöl, Honig und bei allen Bio-Produkten, wenn diese mit dem EU-Bio-Siegel versehen sind.





## WORKSHOP: Etiketten-Checker

### WAS BESAGT DIE KENNZEICHNUNG „OHNE GENTECHNIK HERGESTELLT“?



- Der Verkauf von gentechnisch veränderten Pflanzen ist in Österreich nicht verboten, der Anbau schon.
- Das Fleisch von Tieren, die mit gentechnisch veränderten Futtermitteln gefüttert wurden, muss nicht gekennzeichnet werden.
- In Österreich haben sich manche Erzeuger (Branchen) auf gentechnikfreie Produktion / Fütterung geeinigt = Branchenabkommen bei:
  - => Milchwirtschaft
  - => Eier- und Hühnerfleischproduzenten
  - => Putenfleischproduzenten
- Das grün-weiße Zeichen „Ohne Gentechnik hergestellt“ garantiert die Gentechnikfreiheit von tierischen und pflanzlichen Produkten.







## WORKSHOP: Etiketten-Checker

### WAS SAGT DIE NÄHRWERTTABELLE AUS?

| Durchschnittliche Nährwerte / Valeurs nutritives moyennes /<br>Valori nutrizionali medi / Átlagos tápérték / Povprečna hranilna vrednost  |   |  |                 |
|---|---|--|-----------------|
|   | Pro 100 g / Pour 100 g /<br>Per 100 g / 100 g termékben /<br>Na 100 g | Pro Portion / Par portion /<br>Per porzione / Egy<br>adagban / Na porcija (30 g)** | % RI<br>(30 g)* |
| Brennwert / Valeur énergétique / Energia /<br>Energia / Energijska vrednost   | 2029 kJ<br>484 kcal   | 609 kJ<br>145 kcal   | 7 %<br>7 %      |
| Fett / Matières grasses / Grassi / Zsír / Maščobe<br>- davon gesättigte Fettsäuren / dont acides gras saturés /<br>di cui acidi grassi saturi / amelyből telített zsírsavak /<br>od tega nasičene maščobe | 22 g<br>14 g  | 6,6 g<br>4,2 g   | 9 %<br>21 %     |
| Kohlenhydrate / Glucides / Carboidrati /<br>Szénhidrát / Ogljikovi hidrati<br>- davon Zucker / dont sucres / di cui zuccheri /<br>amelyből cukrok / od tega sladkorji                                     | 60 g<br>2,6 g   | 18 g<br>0,8 g  | 7 %<br>1 %      |
| Eiweiss / Protéines / Proteine / Fehérje / Beljakovine  | 9,8 g   | 2,9 g  | 6 %             |
| Salz / Sel / Sale / Só / Sol  | 2,5 g   | 0,74 g   | 12 %            |

\*RI (Reference Intake) = Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8.400 kJ / 2.000 kcal).  
\*\*Die Packung enthält 5 Portionen. / \*Apport de référence pour un adulte-type  
\*\*\*Az átlagos tápérték 5 adagra vonatkozik. / \*\*\*Assunzioni di riferimento di un adulto

- Die Nährwerttabelle zeigt, welche Nährwerte ein Produkt in welcher Menge enthält.
- Die Angabe bezieht sich immer auf 100 Gramm bzw. 100 Milliliter des Produktes.
- In Form einer Tabelle sind die sieben Pflichtangaben anzuführen. Diese werden auch „the big seven“ genannt.





## WORKSHOP: Etiketten-Checker

### WAS BEDEUTET DIE AUFSCHRIFT „ABGEPACKT ODER ABGEFÜLLT IN ÖSTERREICH“?



- Abgepackt/Abgefüllt in Österreich heißt nicht, dass die Rohstoffe aus Österreich kommen.
- Weitere Beispiele für ähnliche Kennzeichnungen sind:
  - => nach österreichischem Rezept
  - => traditionell aus Österreich
  - => verarbeitet in Österreich
  - => Qualität aus Österreich





## WORKSHOP: Etiketten-Checker

### WAS VERBIRGT SICH HINTER DEM EAN-CODE?



- Der EAN-Code ist ein Strichcode, der von Scannern gelesen werden kann – z. B. an der Scanner-Kassa im Supermarkt.
- EAN ist die Abkürzung für **E**uropäische **A**rtikel-**N**ummer.
- Der EAN-Code dient weltweit zur eindeutigen Kennzeichnung einer Ware.
- Er gibt **KEINE** Auskunft über den Ursprung des Produktes!
- Der Code besteht aus 13 Ziffern. Diese setzen sich zusammen aus den Ziffern
  - => des Landes der Registrierung
  - => der Firma
  - => der Infos zum Produkt
  - => der Prüfziffer





## WORKSHOP: Etiketten-Checker

### WELCHE BEDEUTUNG HAT DAS V-LABEL?



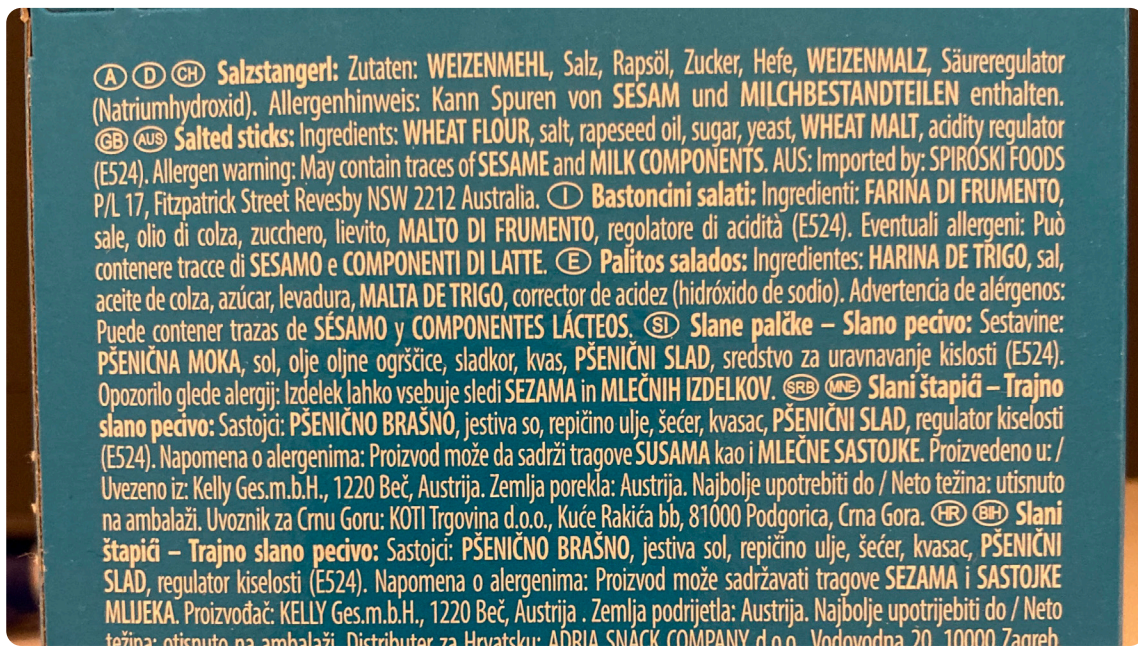
- Das V-Label ist ein internationales Gütesiegel zur Kennzeichnung veganer und vegetarischer Produkte.
- Vegetarische oder vegane Produkte können durch dieses Label schnell erkannt werden.
- Das Label ist auch in der Gastronomie und auf vielen anderen Produkten wie z. B. Textilien, Kosmetika oder Wasch- und Reinigungsmittel zu finden.





## WORKSHOP: Etiketten-Checker

### WAS BESAGT DIE ZUTATENLISTE?



- Die Zutatenliste findest du auf verpackten Lebensmitteln.
- Jene Zutat, die mengenmäßig am meisten im Lebensmittel vorkommt, steht an erster Stelle.
- In Großbuchstaben oder fett gedruckt findest du Zutaten, die Allergene beinhalten. Z. B. WEIZENMEHL = Glutenhaltiges Getreide
- Es gibt 14 Allergene, die auf Verpackungen von Lebensmitteln angegeben werden müssen.





## WORKSHOP: Etiketten-Checker

### WAS BEDEUTET DAS FAIRTRADE-LABEL?



- „Fairtrade“ kann sowohl konventionelle als auch biologisch erzeugte Lebensmittel aus Drittländern kennzeichnen, wenn diese alle Fairtrade-Standards einhalten.
- Geregelt sind Arbeitsbedingungen und Mindestpreise für die Lebensmittel-Erzeuger und ihre Mitarbeiter, zusätzlich müssen die Fairtrade-Lizenznehmer diverse Umweltauflagen erfüllen.
- Fairtrade fördert zudem Kleinbauern-Kooperativen, quasi Erzeugerorganisationen, um deren Position am internationalen Markt zu verstärken.

