



## WORKSHOP Etiketten-Checker

WENDEKARTEN:  
**SEITEN 2 - 21**  
**DOPPELSEITIG DRUCKEN**





## WORKSHOP: Etiketten-Checker

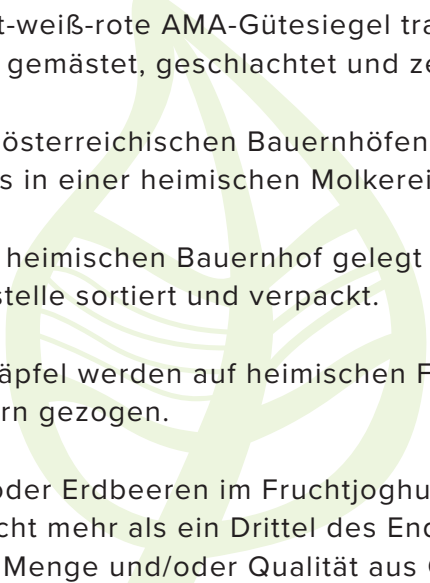
SIND LEBENSMITTEL MIT DEM ROT-WEISS-ROTEN AMA-GÜTESIEGEL AUSNAHMSLOS AUS ÖSTERREICH?



## WORKSHOP: Etiketten-Checker

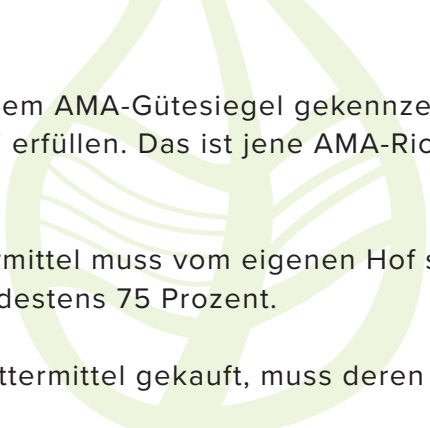
REGELT DAS AMA-GÜTESIEGEL AUCH DIE HERKUNFT VON FUTTERMITTELN?



- 
- 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 Fruchtjoghurt 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.



Land schafft Leben – Österreichischen Lebensmitteln auf der Spur, 2021

- 
- 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.



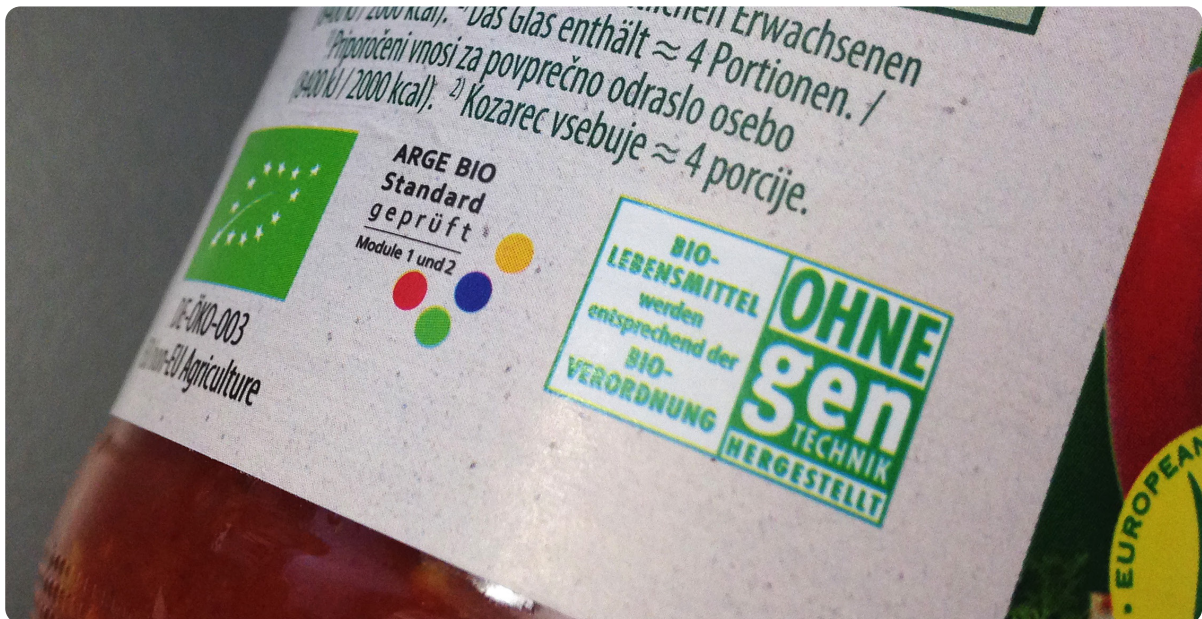
Land schafft Leben – Österreichischen Lebensmitteln auf der Spur, 2021





WORKSHOP: Etiketten-Checker

## SIND BIO-LEBENSMITTEL IMMER GENTECHNIKFREI?

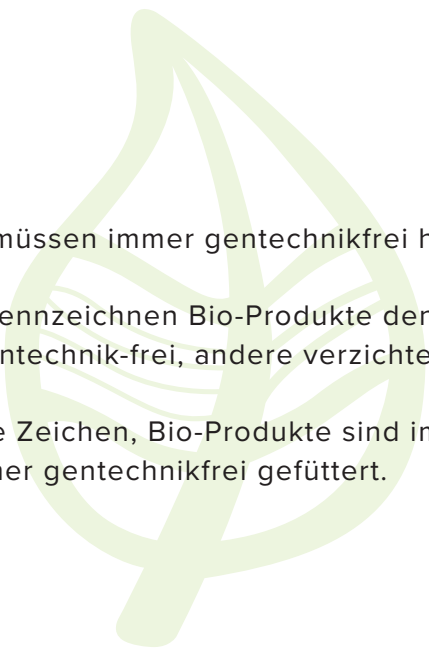


WORKSHOP: Etiketten-Checker

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

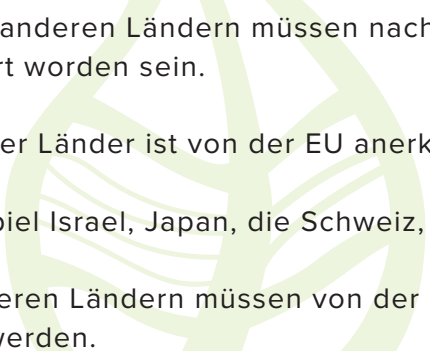




- 
- Ja, Bio-Lebensmittel müssen immer gentechnikfrei hergestellt sein.
  - Manche Verarbeiter kennzeichnen Bio-Produkte dennoch mit dem Kontrollzeichen der ARGE Gentechnik-frei, andere verzichten darauf.
  - Egal ob mit oder ohne Zeichen, Bio-Produkte sind immer gentechnikfrei, Bio-Tiere werden immer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



Land schafft Leben – Österreichischen Lebensmitteln auf der Spur, 2021

- 
- 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.



Land schafft Leben – Österreichischen Lebensmitteln auf der Spur, 2021



WORKSHOP: Etiketten-Checker


WORIN LIEGT DER UNTERSCHIED ZWISCHEN DIESEN BEIDEN BIO-SIEGELN?



WORKSHOP: Etiketten-Checker

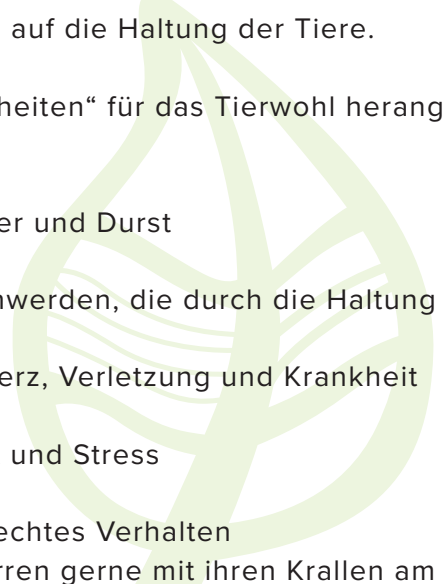
KOMMEN PRODUKTE MIT DEM TIERWOHL-SIEGEL AUS ÖSTERREICH?



- 
- Rot-weiß-rotes 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.



Land schafft Leben – Österreichischen Lebensmitteln auf der Spur, 2021

- 
- 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.



Land schafft Leben – Österreichischen Lebensmitteln auf der Spur, 2021





WORKSHOP: Etiketten-Checker

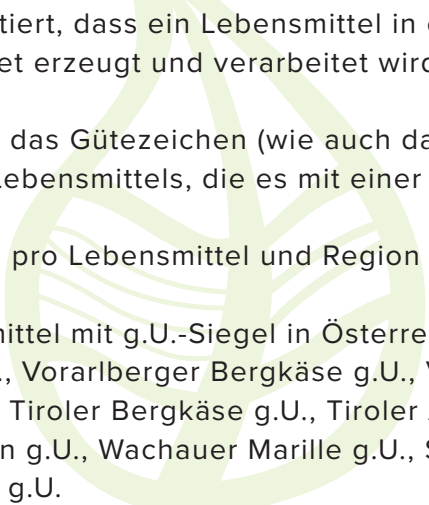
GARANTIERT DIE “GESCHÜTZTE URSPRUNGSBEZEICHNUNG”  
DIE HERKUNFT?



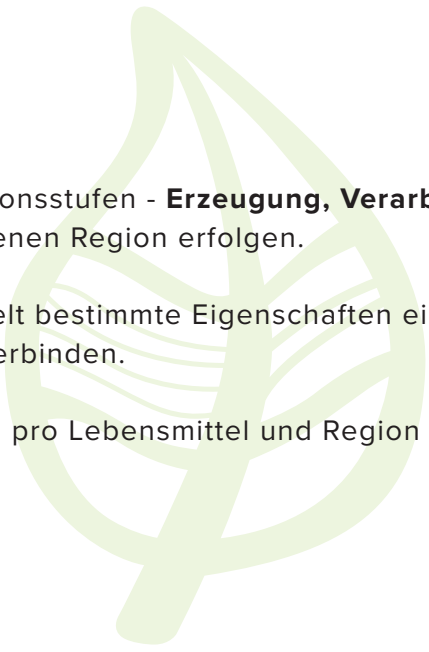
WORKSHOP: Etiketten-Checker

GARANTIERT DIE  
“GESCHÜTZTE GEOGRAPHISCHE ANGABE – G.G.A.”  
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.



- 
- 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?

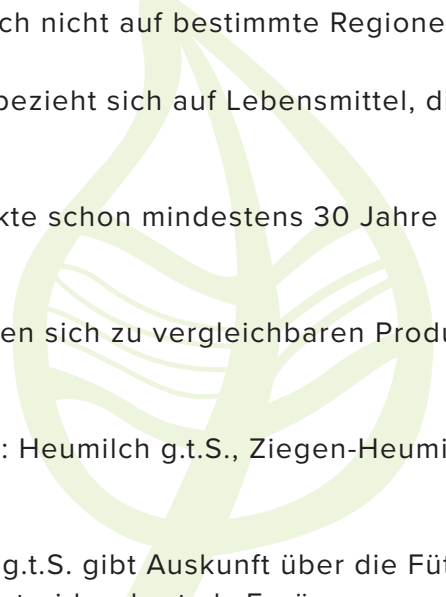


WORKSHOP: Etiketten-Checker

WAS BEDEUTET „HERGESTELLT IN ÖSTERREICH“?

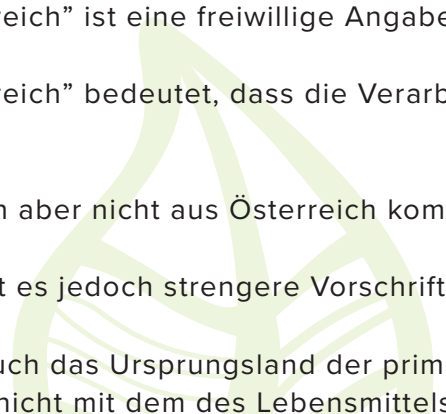




- 
- Das Siegel bezieht sich nicht auf bestimmte Regionen.
  - Dieses Gütezeichen bezieht sich auf Lebensmittel, die einen traditionellen Charakter haben.
  - Es muss diese Produkte schon mindestens 30 Jahre am europäischen Markt geben.
  - Diese Produkte müssen sich zu vergleichbaren Produkten eindeutig 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.



Land schafft Leben – Österreichischen Lebensmitteln auf der Spur, 2021

- 
- „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.

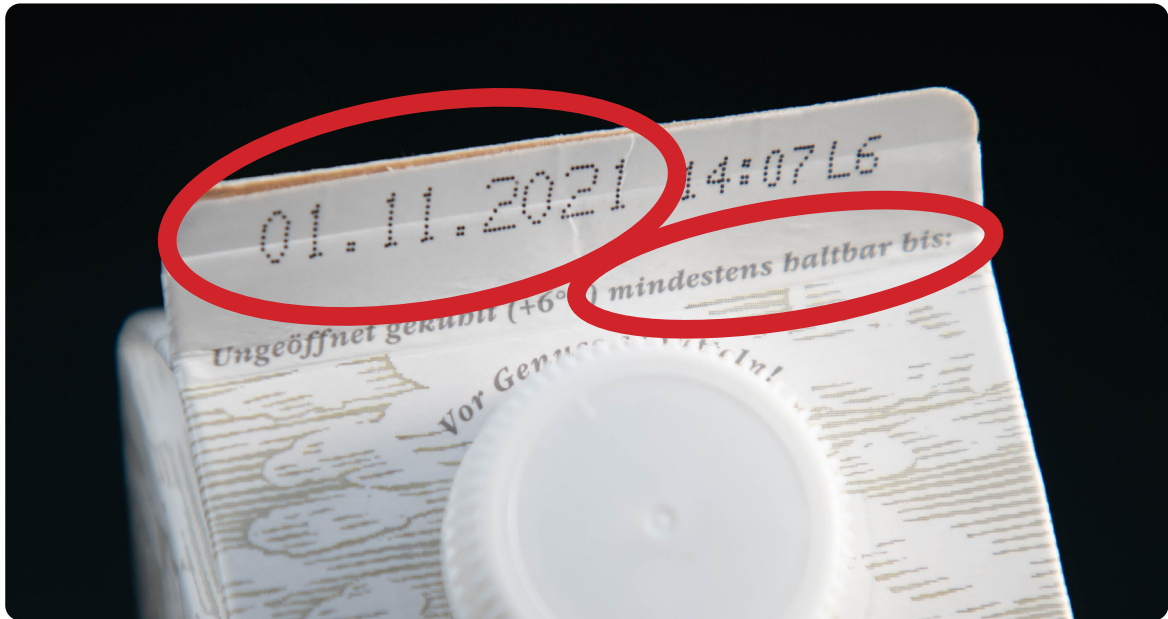


Land schafft Leben – Österreichischen Lebensmitteln auf der Spur, 2021



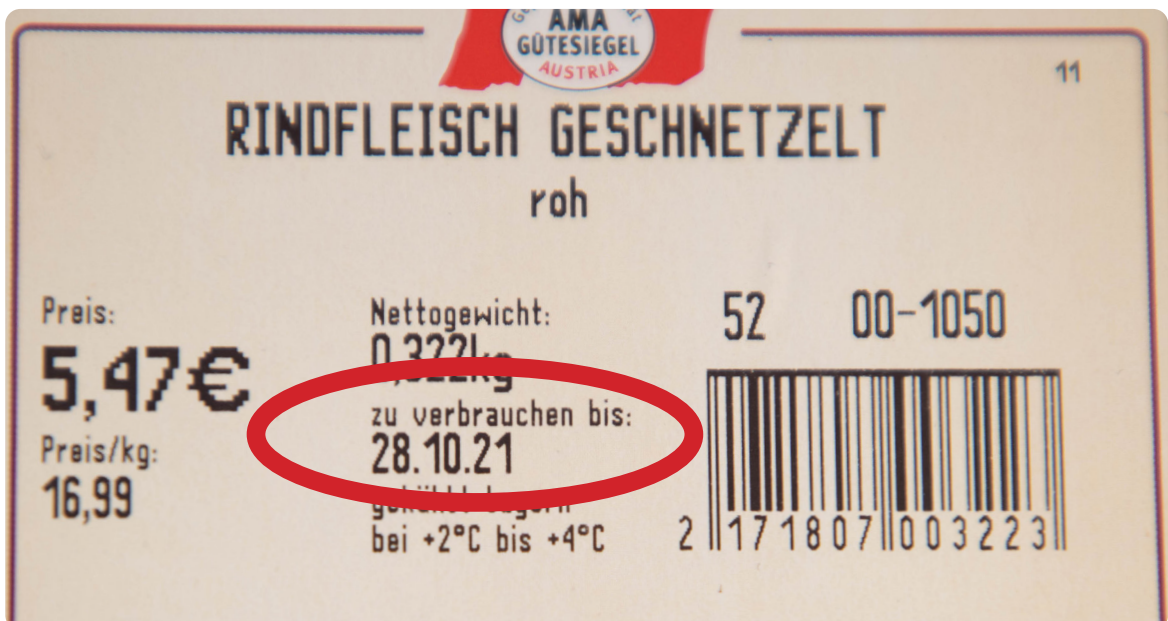
WORKSHOP: Etiketten-Checker

## WAS IST DAS MINDESTHALTBARKEITSDATUM?



WORKSHOP: Etiketten-Checker

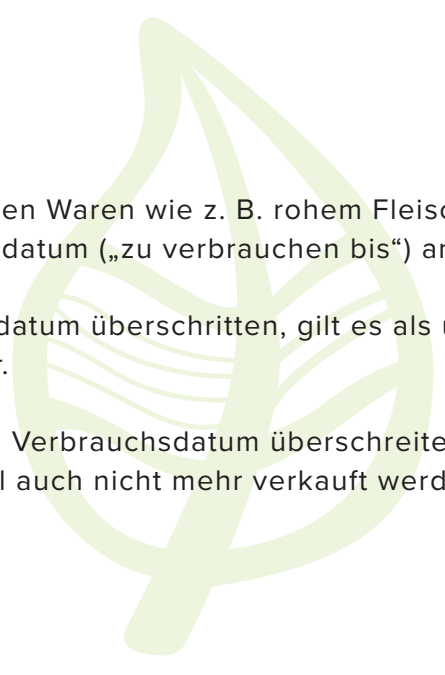
## WAS IST DAS VERBRAUCHSDATUM?



- 
- 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.



- 
- 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.

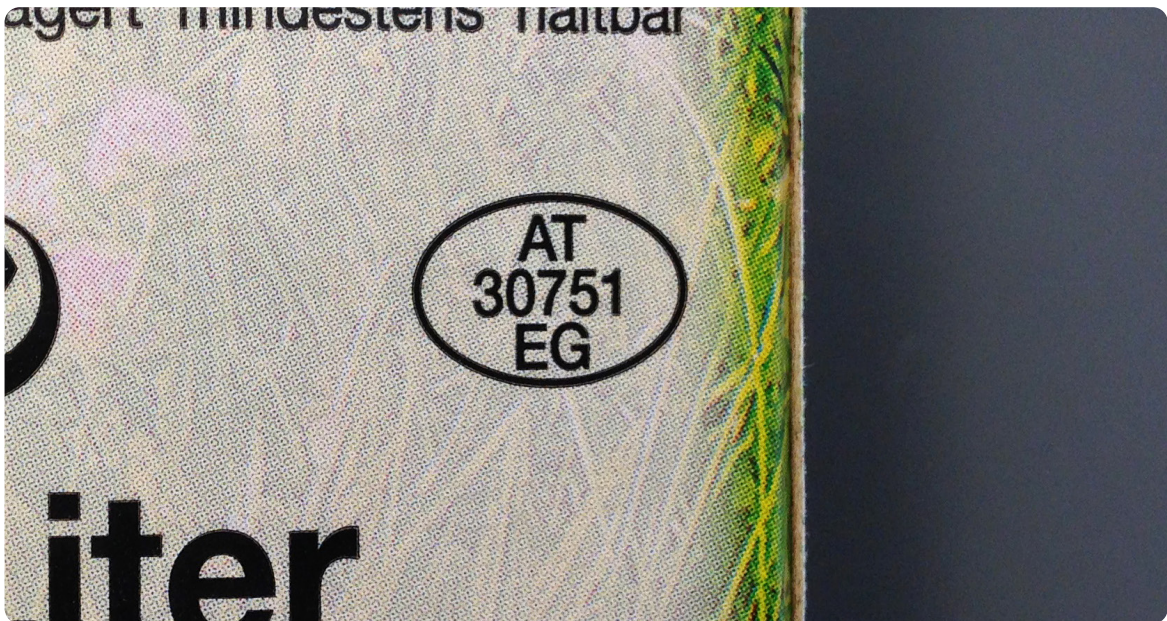






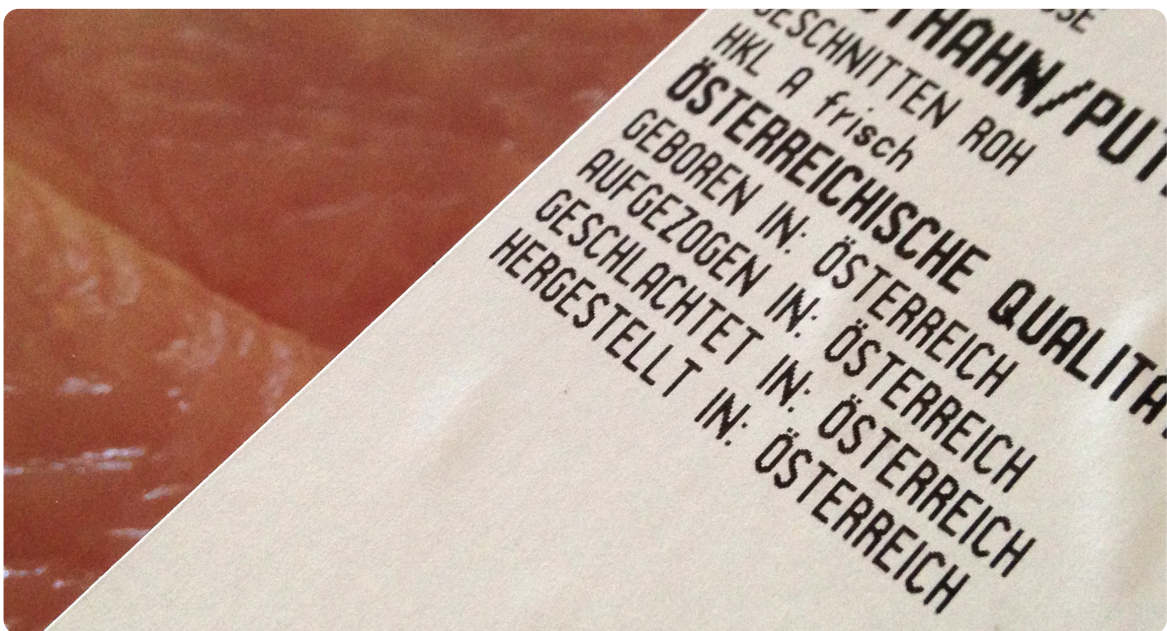
## WORKSHOP: Etiketten-Checker

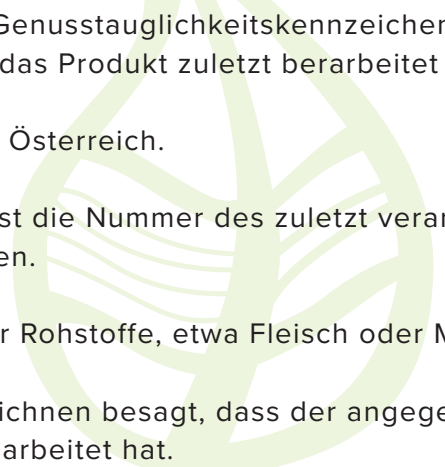
WAS SAGT DAS IDENTITÄTS- ODER GENUSSTAUGLICHKEITSZEICHEN ÜBER DIE HERKUNFT AUS?



## WORKSHOP: Etiketten-Checker

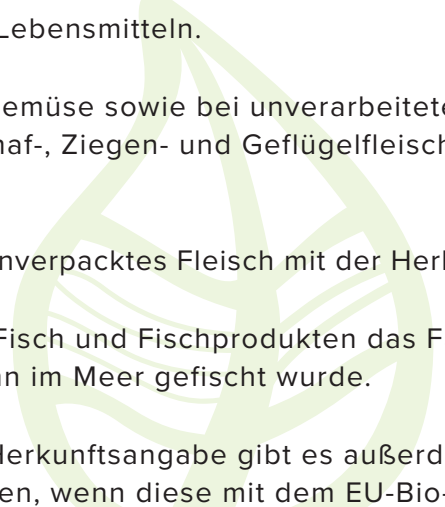
MUSS DIE HERKUNFT VON LEBENSMITTELN GEKENNZEICHNET SEIN?



- 
- 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.



Land schafft Leben – Österreichischen Lebensmitteln auf der Spur, 2021

- 
- 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.



Land schafft Leben – Österreichischen Lebensmitteln auf der Spur, 2021





## WORKSHOP: Etiketten-Checker

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



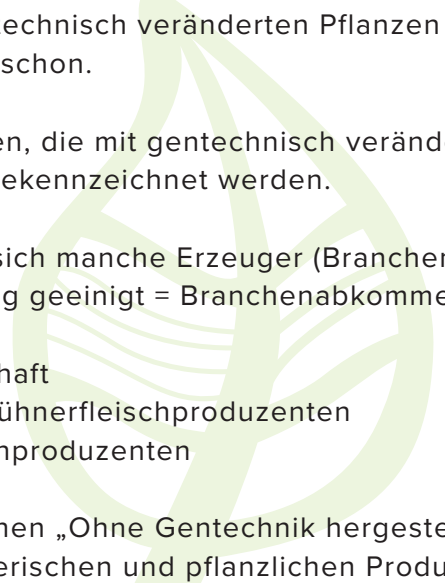
## WORKSHOP: Etiketten-Checker

### WAS SAGT DIE NÄHRWERTTABELLE AUS?

	Pro 100 g / Pour 100 g / Per 100 g / 100 g termékben / Na 100 g	Pro Portion / Par portion / Per porzione / Egy adagban / Na porcija (30 g)**	% RI (30 g)*
Brennwert / Valeur énergétique / Energia / Energia / Energijska vrednost	2029 kJ 484 kcal	609 kJ 145 kcal	7 % 7 %
Fett / Matières grasses / Grassi / Zsír / Maščobe - davon gesättigte Fettsäuren / dont acides gras saturés / di cui acidi grassi saturi / amelyből telített zsírsavak / od tega nasičene maščobe	22 g 14 g	6,6 g 4,2 g	9 % 21 %
Kohlenhydrate / Glucides / Carboidrati / Szénhidrát / Ogljikovi hidrati - davon Zucker / dont sucres / di cui zuccheri / amelyből cukrok / od tega sladkorji	60 g 2,6 g	18 g 0,8 g	7 % 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 %

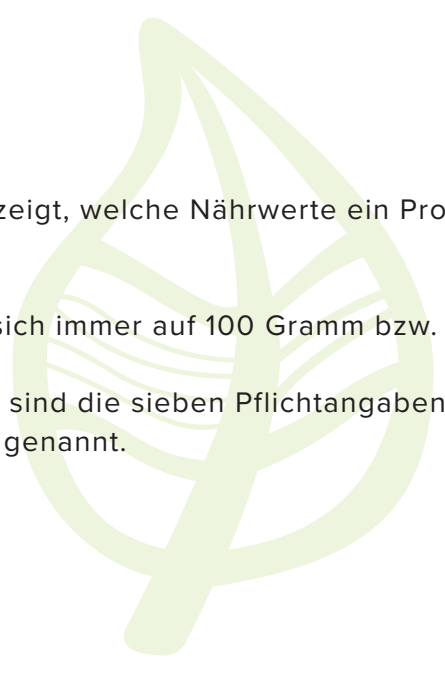
\*RI (Reference Intake) = Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8.400 kJ / 2.000 kcal).  
\*\*Die Packung enthält 5 Portionen. / \*Apport de référence pour un adulte-type  
\*\*\*Az adagban 5 adag van. / \*\*\*Az adagban 5 adag van. / \*\*\*Az adagban 5 adag van.



- 
- 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.



Land schafft Leben – Österreichischen Lebensmitteln auf der Spur, 2021

- 
- Die Nährwertabelle 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.



Land schafft Leben – Österreichischen Lebensmitteln auf der Spur, 2021



WORKSHOP: Etiketten-Checker

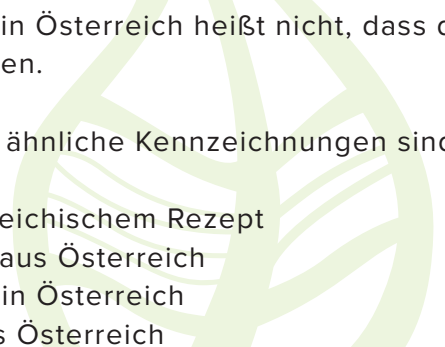
WAS BEDEUTET DIE AUFSCHRIFT  
„ABGEPACKT ODER ABGEFÜLLT IN ÖSTERREICH“?



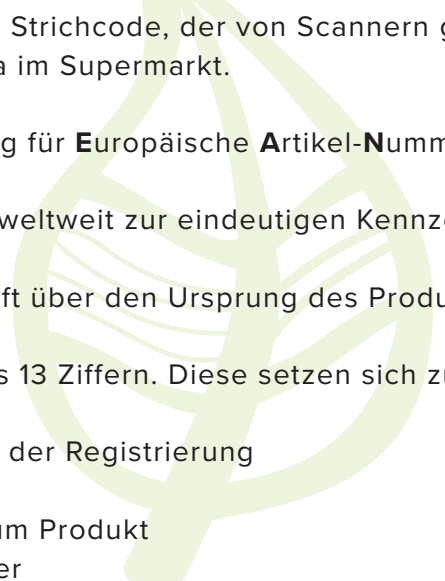
WORKSHOP: Etiketten-Checker

WAS VERBIRGT SICH HINTER DEM EAN-CODE?



- 
- 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



- 
- 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







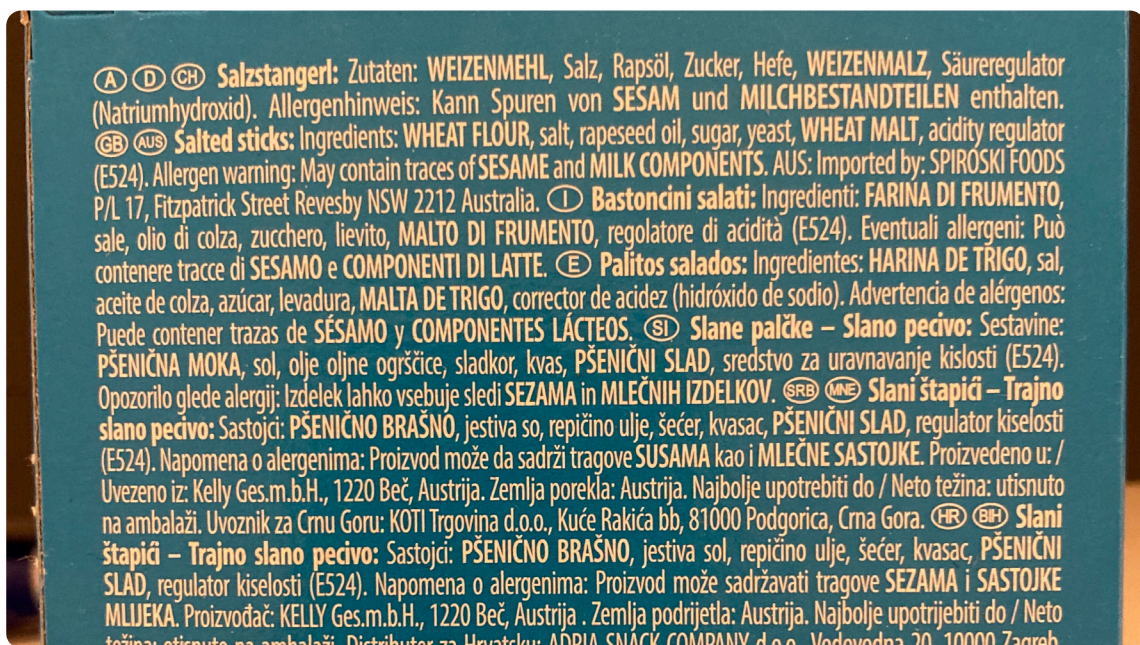
## WORKSHOP: Etiketten-Checker

### WELCHE BEDEUTUNG HAT DAS V-LABEL?




## WORKSHOP: Etiketten-Checker

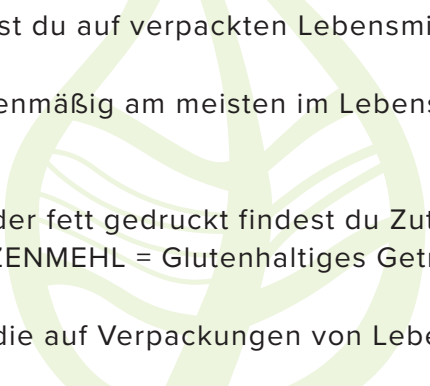
### WAS BESAGT DIE ZUTATENLISTE?





- 
- 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.



- 
- 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.

