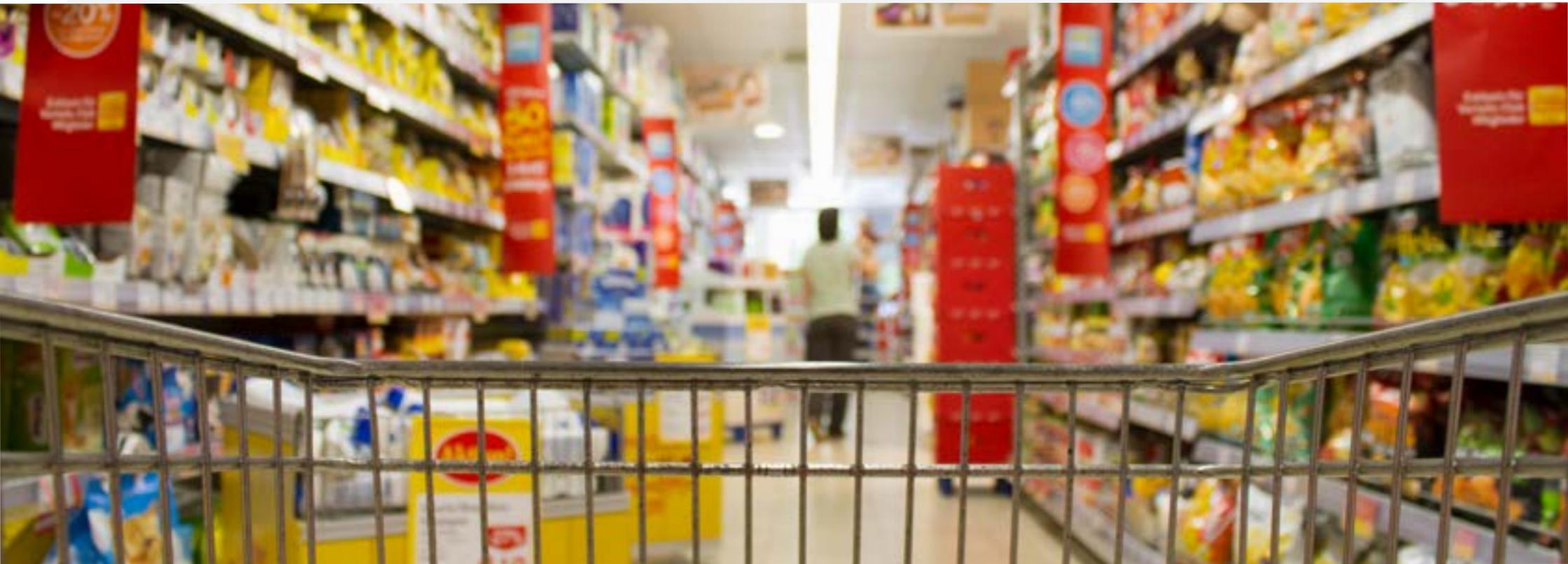




# KENNZEICHNUNG VON LEBENSMITTELN - FRAGEN & ANTWORTEN

---

HINTERGRUNDBERICHT



# KENNZEICHNUNG VON LEBENSMITTELN - FRAGEN UND ANTWORTEN

Veröffentlicht im August 2017, Aktualisiert im Jänner 2021 auf [www.landschafttleben.at](http://www.landschafttleben.at)

Immer mehr Menschen möchten wissen, woher ihre Lebensmittel kommen, ob sie umweltfreundlich und gentechnikfrei hergestellt wurden und wie es den Menschen und Tieren geht, die entlang der Wertschöpfungskette an der Produktion des Lebensmittels beteiligt sind. Verpackungen geben uns offene und versteckte Hinweise, gleichzeitig verschweigen sie mitunter Wesentliches. Die einen Angaben sind unmissverständlich, andere können irreführend sein.

Wir beantworten Fragen zum Thema Lebensmittelkennzeichnung und bringen Licht in den Gütesiegel-Dschungel. So zeigen wir euch, wie ihr eure Wünsche beim Lebensmittelkauf erfüllen könnt, egal, ob sie Herkunft, Tierhaltung, Sozialstandards, Pestizidrückstände oder Gentechnikfreiheit betreffen.



Foto: Land schafft Leben, 2017

## ALLGEMEINE FRAGEN

- Welche Informationen müssen auf Lebensmitteln angegeben sein und wie wird das geregelt? 3
- Darf Lebensmittelkennzeichnung irreführend sein? 3

## HERKUNFT VON LEBENSMITTELN

- Muss die Herkunft von Lebensmitteln gekennzeichnet sein? 3
- Was bedeutet „Hergestellt in Österreich“? 4
- Sind Lebensmittel mit dem rot-weiß-roten AMA-Gütesiegel ausnahmslos aus Österreich? 4
- Regelt das AMA-Gütesiegel auch die Herkunft von Futtermitteln? 5
- Wofür steht AMA GENUSS REGION? 5
- Garantieren „Geschützte Ursprungsbezeichnung“ und „Geschützte Geografische Angabe“ die Herkunft? 6
- Was sagt das Identitätskennzeichen über die Herkunft aus? 7

## BIO, TIERWOHL UND SOZIALSTANDARDS

- Gibt es bei Lebensmittel-Importen Regelungen bezüglich Tierwohl und Sozialstandards? 7
- Regelt Bio Sozialstandards bei Importen? 8
- Gilt für importierte Bio-Lebensmittel die gleiche Bio-Regelung? 8
- Was bedeutet „EU-Landwirtschaft/Nicht-EU-Landwirtschaft“ auf der Verpackung von Bio-Produkten? 9

## INHALTSSTOFFE UND GENTECHNIK

- Gelten Höchstwerte für Pestizidrückstände auch für Lebensmittel aus Drittländern? 9
- Muss Gentechnik immer gekennzeichnet sein? 9
- Sind Bio-Lebensmittel immer gentechnikfrei? 10
- Müssen Züchtungsmethoden wie CRSIPR/Cas9 gekennzeichnet sein? 10
- Steht das AMA-Gütesiegel ausnahmslos für Gentechnikfrei? 11
- Was sagt die Nährwerttabelle aus? 11

## ORIENTIERUNG BEIM EINKAUF

- Wie kann man sich bei all den Siegeln beim Kauf von Lebensmitteln noch orientieren? 11
- Was soll man als Konsument beim Lebensmittel-Kauf beachten, um sich nicht täuschen zu lassen? 12

## ALLGEMEINE FRAGEN

### Welche Informationen müssen auf Lebensmitteln angegeben sein und wie wird das geregelt?

Was auf einem Lebensmittel stehen muss, ist für alle EU-Länder durch die Lebensmittelinformations-Verordnung einheitlich geregelt. In jedem Fall müssen Produktname, Marke sowie die Firma am Produkt angegeben sein. Auch was den Inhalt des Produktes betrifft, schreibt die EU Regeln zur Kennzeichnung vor: Füllmenge, Nährwerte sowie Allergene des Lebensmittels müssen demnach angegeben sein. Darüber hinaus müssen das Mindesthaltbarkeitsdatum sowie die Lagerbedingungen des Produktes auf der Verpackung ersichtlich sein. Damit nachvollziehbar ist, wo das Produkt verpackt wurde, trägt jedes verpackte Lebensmittel ein Identitätskennzeichen. Die Herkunft muss dagegen nicht in jedem Fall angegeben sein.

### Darf Lebensmittelkennzeichnung irreführend sein?

Im Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz heißt es: “Es ist verboten, Lebensmittel mit zur Irreführung geeigneten Informationen in Verkehr zu bringen oder zu bewerben (...)”. Doch was genau ist eine zur “Irreführung geeignete Information”? Birgit Beck vom Verein für Konsumentinformation (VKI) meint: “Oft ist es ein Graubereich oder die Frage ‘Wie beweise ich jetzt, dass die Kennzeichnung irreführend ist?’” Die Schwierigkeit sei, dass man eine Irreführung beweisen müsse.

*“Die Schwierigkeit ist: Wenn der Unternehmer etwas (Irreführendes, Anm.) aufs Produkt schreibt, muss ich erst beweisen, dass es irreführend ist.” - Birgit Beck, Verein für Konsumentinformation*

Konsumenten können sich zum Beispiel an den VKI wenden, der eine Klage einbringt, wenn bei einem Fall der vermutlichen Irreführung rechtlich eine Chance besteht. Dann entscheidet ein Gericht, ob der Hersteller

das Produkt anders kennzeichnen muss.

Als Beispiel für eine Kennzeichnung, die für Konsumenten irreführend sei, auch wenn sie aus rechtlicher Sicht korrekt angewandt werde, nennt Birgit Beck die rot-weiß-rote Fahne mit der Aufschrift “Hergestellt in Österreich”. Damit würden Konsumenten häufig verbinden, dass auch die Rohstoffe aus Österreich kommen, zum Beispiel die Äpfel im Apfelsaft oder der Mais im Maiskeimöl. Tatsächlich muss aber nur die Verarbeitung in Österreich erfolgen. Seit April 2020 ist die Kennzeichnung Herstellung in Österreich zumindest etwas transparenter: Denn mittlerweile muss die Herkunft der Primärzutaten angegeben werden

## HERKUNFT VON LEBENSMITTELN

### 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. Außerdem muss bei Fisch und Fischereierzeugnissen 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.

Bei Fleisch sind die Informationen “Aufgezogen in...” und “Geschlachtet in...” auf der Verpackung mit dem jeweiligen Land anzuführen. Die Kennzeichnungspflicht gilt nicht für unverpacktes und verarbeitetes Fleisch. Fertigprodukte sind von der Regelung also ausgenommen. Deren Zutaten, auch Fleisch, Obst und Gemüse, müssen nicht gekennzeichnet sein. Auch österreichische Gastronomiebetriebe müssen die Herkunft von Lebensmitteln nicht angeben. Andere Lebensmittel und Zutaten können freiwillig mit der Herkunft gekennzeichnet sein. Ob ein Text oder ein Bild irreführend ist, sei eine Einzelfallentscheidung. Entscheidet sich ein Hersteller oder Gastronomiebetrieb für die Kennzeichnung der Herkunft, darf diese nicht falsch oder irreführend sein.



Foto: Land schafft Leben, 2017

### Was bedeutet „Hergestellt in Österreich“?

„Hergestellt in Österreich“ ist eine freiwillige Angabe, die wie jegliche Form der Lebensmittelkennzeichnung laut Gesetz nicht irreführend sein darf. „Hergestellt in Österreich“ bedeutet, dass die Verarbeitung des Lebensmittels in Österreich erfolgt, die Rohstoffe müssen aber nicht aus Österreich sein. Laut Birgit Beck vom VKI ist die Angabe „Hergestellt in Österreich“ daher für viele Konsumenten irreführend.

Seit 1. April 2020 gibt es jedoch strengere Vorschriften. Denn nun muss laut EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) zusätzlich auch das Ursprungsland oder der Herkunftsort der primären Zutat angegeben werden, wenn dieses oder dieser nicht mit dem des Lebensmittels identisch ist. Dabei muss sich die Angabe in demselben Sichtfeld wie die Herkunftsangabe befinden. Das Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz führt folgendes Beispiel an: „Beispielsweise ist nun bei einem Erdbeeryoghurt, das als österreichisches Produkt ausgewiesen wird, jeweils die Herkunft der Milch und der Erdbeeren anzugeben, wenn die Milch und/oder die Erdbeeren nicht aus

Österreich stammen.“ Es reicht hier zum Beispiel anzugeben „Erdbeeren aus EU und Nicht-EU“ und das Produkt zusätzlich mit dem AMA-Gütesiegel zu kennzeichnen, wenn die verwendete Milch von österreichischen Kühen stammt. Das konkrete Ursprungsland muss nicht angegeben werden.



Foto: Land schafft Leben, 2017

### Sind Lebensmittel mit dem rot-weiß-roten AMA-Gütesiegel ausnahmslos aus Österreich?

Wesentliche Punkte bezüglich der Herkunft sind geregelt. 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.

Das alles garantiert das rot-weiß-rote AMA-Gütesiegel. Es gibt auch Bereiche, die es nicht abdeckt. So müssen beispielsweise die Elterntiere österreichischer Masthühner nicht in Österreich leben. 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. Die Herkunft von Torf, ein wichtiges Material bei der Herstellung von Pflanzwürfeln für Gemüse-Jungpflanzen, ist nicht geregelt.

Birgit Beck vom Verein für Konsumenteninformation sagt: "Wir haben nichts Besseres, wenn es um die Herkunft geht." Ein wesentliches Kriterium für die Bewertung eines Gütezeichens ist für sie die externe Kontrolle, also dass die Einhaltung der Richtlinien von unabhängigen Kontrollstellen überprüft wird. "Das ist beim AMA-Gütesiegel der Fall", so Beck. Gütezeichen, die Unternehmen selbst entwerfen und auch noch selbst kontrollieren, sieht sie kritisch.



Foto: Land schafft Leben, 2017

### 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 ergänzende Futtermittel zugekauft, müssen diese qualitäts-, aber nicht herkunftszertifiziert sein.



Foto: AMA Genussregion

### Wofür steht AMA GENUSS REGION?

Laut AMA-Marketing steht das AMA GENUSS REGION-Siegel für „regionale Herkunft, eine hohe Produkt- und Verarbeitungsqualität, die Stärkung regionaler Versorgungs- und Wertschöpfungsketten sowie kurze Transportwege bei bäuerlichen Direktvermarktern und Manufakturen sowie die frische Zubereitung der Speisen bei Gastronomiebetrieben“. Man findet das Siegel zum Beispiel auf Speisekarten von Gasthöfen oder auf landwirtschaftlichen Produkten von Direktvermarktern (z.B. Käse, Fleischprodukte, Gemüse, Säfte, etc.). Supermärkten steht das Siegel nicht zur Verfügung. Dort kommen das AMA-Gütesiegel oder das AMA-Biosiegel zur Anwendung.

Möchte ein Betrieb seine Produkte mit dem AMA GENUSS REGION-Siegel kennzeichnen, muss dieser die Regeln eines Qualitätsprogrammes, des sogenannten QHS-Systems, einhalten. QHS steht dabei für Qualitäts- und Herkunftssicherung. Dieses Programm garantiert unter anderem folgendes: regionale Herkunft der Rohstoffe (insbesondere die Hauptzutat muss vom Betrieb stammen), überwiegende Handarbeit durch Fachpersonal, Einhaltung der Qualitätsstandards des Österreichischen Lebensmittelhandbuchs sowie keine Verwendung von Eiern oder Eiprodukten aus Käfighaltung. Betriebe, die Nutztiere halten, müssen zudem an anerkannten Tierschutzmaßnahmen teilnehmen.

Alle Betriebe, die das AMA GENUSS REGION-Siegel verwenden möchten, werden am Anfang von einer externen Kontrollstelle überprüft. Danach kontrollieren sich die Betriebe einerseits selbst und werden risikobasiert mindestens alle vier Jahre wieder von externen Kontrollstellen kontrolliert.



Foto: Land schafft Leben, 2017

## **Garantieren “Geschützte Ursprungsbezeichnung” und “Geschützte Geografische Angabe” die Herkunft?**

Ja und zum Teil. Beide Siegel sind durch die EU geregelt. Das rot-gelbe Gütezeichen mit der Aufschrift “Geschützte Ursprungsbezeichnung” garantiert, dass ein bestimmtes Lebensmittel in einem bestimmten geografischen Gebiet erzeugt und verarbeitet wird. Beim blau-gelben Gütezeichen mit der Aufschrift “Geschützte Geografische Angabe” muss nur eine der Produktionsstufen - Erzeugung, Verarbeitung oder Herstellung - in der angegebenen Region erfolgen. Darüber hinaus regeln die beiden Gütezeichen bestimmte Eigenschaften eines Lebensmittels, die es mit einer Region verbinden. Die Gütezeichen werden pro Lebensmittel und Region eigens eingereicht und genau definiert.

Beispiele für Lebensmittel mit dem g.g.A-Siegel sind Gailtaler Speck, Marchfeldspargel, Mostviertler Birnmost, Steirisches Kürbiskernöl, Steirischer Speck und Steirischer Kren. “Steirischer Kren g.g.A.” muss nicht in der Steiermark verarbeitet werden. Wurstprodukte mit dem blau-gelben g.g.A.-Gütezeichen müssen nicht aus Fleisch aus der Region hergestellt werden. Das Fleisch muss auch nicht aus demselben Land kommen. Sebastian Theissing-Matei von Greenpeace kritisiert, die Herkunft beim g.g.A.-Zeichen bleibe für den Konsumenten oft unklar.

Mit dem g.U.-Zeichen sind in Österreich folgende Lebensmittel gekennzeichnet: Gailtaler Almkäse, Pöllauer Hirschbirne, Steirische Käferbohnen, Tiroler Almkäse/Alpkäse, Tiroler Bergkäse, Tiroler Graukäse, Vorarlberger Alpkäse, Vorarlberger Bergkäse, Wachauer Marille und Waldviertler Graumohn; Trägt zum Beispiel ein Käse das g.U.-Zeichen, wird die Milch in der angegebenen Region erzeugt und die Verarbeitung erfolgte in derselben Region.

Darüber hinaus gibt es noch ein drittes EU-Gütezeichen. Dieses ist blau-gelb und hat die Aufschrift “Garantiert traditionelle Spezialität”. Es bezieht sich nicht auf bestimmte Regionen. Lebensmittel, die eine besondere Eigenschaft aufweisen, die andere gleichartige Lebensmittel derselben Kategorie nicht besitzen, und die eng mit der jeweiligen Spezifikation

verbunden sind, können dieses Zeichen erhalten. Ein Beispiel dafür ist die Heumilch.

### Was sagt das Identitätskennzeichen über die Herkunft aus?

Das Identitäts- oder Genusstauglichkeitskennzeichen gibt mit dem Länderkürzel, zum Beispiel "AT" für Österreich, jenes Land an, in dem das Produkt verpackt wurde. In der zweiten Zeile ist die Betriebsnummer des Verpackers angegeben. Über die Herkunft der Rohstoffe, etwa Fleisch oder Milch, sagt es nichts aus. Das Identitätskennzeichen besagt, dass der verpackende Betrieb nach EU-Hygienestandards gearbeitet hat.

Beim VKI fragten immer wieder Konsumenten nach, warum auf der Butter einer heimischen Molkerei ein deutsches Identitätskennzeichen abgebildet ist und ob deswegen deutsche Milch in der Butter einer österreichischen Marke steckt. Tatsächlich erfolgte nur die Verarbeitung in Deutschland, die Milch stammte aus Österreich. Umgekehrt bedeutet ein österreichisches Identitätskennzeichen nicht automatisch, dass heimische Rohstoffe verwendet wurden.



Foto: Land schafft Leben, 2017

## BIO, TIERWOHL UND SOZIALSTANDARDS

### Gibt es bei Lebensmittel-Importen Regelungen bezüglich Tierwohl und Sozialstandards?

Nein. Weder Tierwohl noch Sozialstandards sind nach EU- oder österreichischem Recht bei Importen aus Nicht-EU-Ländern geregelt. Für die Produktion gelten Tierschutzgesetz und Arbeitsrecht im Herkunftsland, wie uns das Gesundheitsministerium bestätigt. Importieren wir Lebensmittel aus Drittländern, besteht die Möglichkeit, dass Sozial- und Umweltstandards sowie Tierwohl und -gesundheit teilweise nicht geregelt sind oder kontrolliert werden. Diverse Zeichen wie "Fairtrade" regeln in unterschiedlichem Ausmaß Sozial- und Umweltstandards. Für Lebensmittel aus EU-Ländern gelten die Mindeststandards der EU oder ein nationales Gesetz, das nicht weniger streng sein darf als die EU-Vorgaben.

Heißt in der Praxis am Beispiel Hühnerfleisch: Brasilianisches Hühnerfleisch, egal ob ungekennzeichnet in Fertigprodukten oder als Frischfleisch importiert, muss in Brasilien so hergestellt werden, wie es das brasilianische Recht verlangt. Österreich hat darauf keinen Einfluss. Kommt das Hühnerfleisch aus Ungarn, gilt EU-Recht. Dieses schreibt beispielsweise vor, dass maximal 42 Kilo Hühner pro Quadratmeter stehen dürfen. Kommt das Huhn aus Österreich, gilt die in diesem Fall strengere österreichische Tierhaltungsverordnung, die maximal 30 Kilo Hühner pro Quadratmeter erlaubt. Bio-Regelungen gelten hingegen auch für Ware aus anderen EU-Ländern und Drittländern.

Auch arbeitsrechtliche Punkte wie Mindestlöhne sind EU-weit alles andere als einheitlich geregelt. Österreichische Bauern müssen Saisonarbeitern wesentlich höhere Bruttolöhne zahlen als in anderen EU-Ländern, von den meisten Drittländern ganz zu schweigen. Das ist in der Bio-Landwirtschaft nicht anders.



Foto: Land schafft Leben, 2017

### Regelt Bio Sozialstandards bei Importen?

Nein. Das grün-weiße europäische Bio-Zeichen und die damit verbundene Regelung für Bio-Produkte beziehen sich nicht auf Sozialstandards und regelt diese nicht über gesetzliche Mindeststandards des jeweiligen Herkunftslandes hinaus. Werden Bio-Lebensmittel mit einem Zeichen wie "Fairtrade" gekennzeichnet, müssen bei der Herstellung die Fairtrade-Standards eingehalten werden. "Fairtrade" kann sowohl konventionelle als auch biologisch erzeugte Lebensmittel aus Drittländern kennzeichnen, wenn diese alle Fairtrade-Standards einhalten.

Detailliert 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. Diese bekommen eine Prämie, "über deren Verwendung sie demokratisch entscheiden, und die in die Gemeinschaft investiert werden muss", wie es auf der Fairtrade-Webseite heißt.



Foto: Land schafft Leben, 2017

### Gilt für importierte Bio-Lebensmittel die gleiche Bio-Regelung?

Zumindest gilt eine gleichwertige Regelung wie für Bio-Landwirtschaft in der EU. Bio-Lebensmittel aus Drittländern müssen gemäß der EU-Bio-Verordnung produziert worden sein. Die Bio-Regelung in einer Reihe von Ländern ist von der EU anerkannt. Das betrifft Argentinien, Australien, Costa Rica, Indien, Israel, Japan, Kanada, Neuseeland, die Schweiz, Tunesien und die USA. Importe von anderen Drittländern müssen von der zuständigen Behörde genehmigt werden.

Anerkannte Kontrollen gibt es im Herkunftsland und im Bestimmungsland. Sebastian Theissing-Matei von Greenpeace meint, das Kontrollsystem sei streng und funktioniere: "Es gibt keine Hinweise für Bio-Betrug im großen Stil." Bei der Einfuhr nach Österreich werden wie bei konventionellen Lebensmitteln Pestizidrückstände überprüft. Für Bio-Lebensmittel aus dem Ausland gilt die gleiche Toleranz (quasi Null) wie für heimische Bio-Lebensmittel. Nationale Bio-Vorgaben und Richtlinien von Bio-Verbänden wie Bio Austria gelten für Bio-Importe nicht.



Foto: Land schafft Leben, 2017

### Was bedeutet "EU-Landwirtschaft/Nicht-EU-Landwirtschaft" auf der Verpackung von Bio-Produkten?

Kommen die Zutaten eines Bio-Produktes zum Teil aus EU-Ländern und zum Teil aus Drittländern, muss das EU-Bio-Siegel mit dieser Herkunftsangabe gekennzeichnet sein. Nur wenn ein Bio-Produkt ausschließlich aus der EU kommt, darf es nur mit "EU-Landwirtschaft" gekennzeichnet sein. Wenn alle Zutaten aus einem einzigen Land kommen, darf zum Beispiel "Österreich Landwirtschaft", "Italien Landwirtschaft" oder "Argentinien Landwirtschaft" unter dem EU-Bio-Logo stehen.

## INHALTSSTOFFE UND GENTECHNIK

### Gelten Höchstwerte für Pestizidrückstände auch für Lebensmittel aus Drittländern?

Ja. In Lebensmitteln aus anderen EU-Ländern und Drittländern dürfen genauso viele bzw. wenige Rückstände chemisch-synthetischer Pflanzenschutzmittel enthalten sein wie in Lebensmitteln aus Österreich. Auf

den Schutz von Menschen und Umwelt bei der Anwendung der Pestizide im Herkunftsland hat die Gesetzgebung importierender Länder hingegen keinen Einfluss.



Foto: Land schafft Leben, 2017

### Muss Gentechnik immer gekennzeichnet sein?

Nein, nur wenn Lebensmittel direkt gentechnisch verändert sind. Dann müsste jede betroffene Zutat mit einem entsprechenden Vermerk versehen sein. Lebensmittel, die aus gentechnisch veränderten Pflanzen bestehen, verkauft der österreichische Lebensmitteleinzelhandel ohnehin nicht. Dabei wäre das mit entsprechender Kennzeichnung gar nicht illegal. Der Verkauf von gentechnisch veränderten Pflanzen ist in Österreich nicht verboten, der Anbau schon.

*"Eine große Lücke in der Kennzeichnung besteht (...) bei tierischen Produkten."* - Sebastian Theissing-Matei, Greenpeace Österreich

Produkte von Tieren, die mit gentechnisch veränderten Futtermittel gefüttert wurden, müssen nicht gekennzeichnet sein. “Eine große Lücke in der Kennzeichnung besteht (...) bei tierischen Produkten”, sagt Sebastian Theissing-Matei, Landwirtschaftsexperte von Greenpeace Österreich. Viele Konsumenten würden Gentechnik ablehnen. Dennoch würden pro Jahr 350.000 Tonnen gentechnisch verändertes Soja nach Österreich importiert. Birgit Beck vom VKI sagt: “Gerade beim Fleisch kann man Gentechnik (in Futtermitteln, Anm.) gut verstecken, weil ich es nicht kennzeichnen muss.”

Theissing-Matei verweist auf ganze Branchen, die in Österreich auf gentechnikfreie Fütterung umgestellt haben: “Dass es auch anders geht, zeigt die österreichische Milchwirtschaft, die schon seit 2010 auf gentechnikfreie Fütterung setzt”. Außerdem erwähnt er die Umstellung der heimischen Eier- und Hühnerfleischproduzenten auf Gentechnikfrei. Ende Juli 2017 haben sich auch die Putenfleischproduzenten auf gentechnikfreie Fütterung in Österreich geeinigt. Für Rind- und Schweinefleisch gibt es eine solche Einigung noch nicht. Gentechnikfreies Soja ist wesentlich teurer als gentechnisch verändertes - ein Kostenaufwand, der auf heiß umkämpften Lebensmittelmärkten erst gedeckt werden muss.

Wird ein Lebensmittel als “gentechnikfrei” gekennzeichnet, muss das auch auf die Futtermittel zutreffen. Dafür gibt es das grün-weiße Zeichen “Ohne Gentechnik hergestellt”, das die Gentechnikfreiheit von pflanzlichen und tierischen Produkten garantiert.



Foto: Land schafft Leben, 2017

### **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.

### **Müssen neue Züchtungsmethoden wie CRISPR/Cas9 gekennzeichnet sein?**

Grundsätzlich ja. Der Europäische Gerichtshof hat Ende Juli 2018 entschieden, dass auch neue Züchtungsmethoden dem Gentechnikgesetz unterliegen und damit gekennzeichnet werden müssen. Methoden wie CRISPR/Cas9 ermöglichen eine präzisere und einfachere genetische Veränderung von Organismen als die klassische Gentechnik. Die Gene können verändert werden ohne fremde DNA einzubringen. Das kann allerdings am Organismus nicht nachgewiesen werden, was eine Kontrolle unmöglich machen könnte.

## Steht das AMA-Gütesiegel ausnahmslos für Gentechnikfrei?

Nein, nicht ausnahmslos. Bestandteile von Produkten mit dem AMA-Gütesiegel dürfen nicht direkt gentechnisch verändert sein. Das AMA-Gütesiegel schreibt außerdem vor, dass Legehennen, Mastgeflügel und Milchkühe gentechnikfrei gefüttert werden. Bei Schweine- und Rindfleisch ist eine gentechnikfreie Fütterung in den AMA-Richtlinien nicht vorgeschrieben. Manuela Schürr von der AMA weist auf ein freiwilliges Modul für gentechnikfreie Fütterung hin.

*“Wir hoffen, dass sich dieses Programm (das Modul gentechnikfreie Fütterung, Anm.) gut am Markt - wenn auch als Nische - etablieren kann und sich immer mehr Konsumenten bewusst für diese Produkte entscheiden - auch wenn diese etwas teurer sind.” - Manuela Schürr, Leiterin Unternehmenskommunikation AgrarMarkt Austria*

## Was sagt die Nährwerttabelle aus?

Die Nährwerttabelle zeigt, welche Nährwerte ein Produkt in welcher Menge enthält. Für Konsumenten, die bestimmte Bestandteile weniger oder bevorzugt auf ihrem Speiseplan haben wollen, kann die Nährwerttabelle eine wertvolle Orientierung sein.

“Die Nährwerttabelle halte ich für ganz wichtig, weil wir in Europa und auch in Österreich ein großes Übergewichtsproblem haben”, sagt Birgit Beck. Die freiwillige Angabe in Portionsgrößen zusätzlich zur Angabe pro 100 Gramm hält sie für überflüssig, “wer isst schon nur eine Handvoll Chips.” Als Positivbeispiel, wie die Nährwerttabelle übersichtlicher wäre, nennt sie das freiwillige System der Ampelkennzeichnung in England. Diese lässt durch ein Farbsystem auf einen Blick erkennen, ob ein Produkt beispielsweise viel Fett enthält. Empfehlungen, welche Nährstoffe man in welchem Ausmaß konsumieren sollte, werden meist in Prozent der Gesamt-Nährstoffzufuhr eines Menschen pro Tag angegeben.

100g enthalten	durchschnittlich	% der RM <sup>1</sup>
Energie kJ/kcal	1010/244	12%
Fett	23g	33%
davon gesättigte Fettsäuren	14g	72%
Kohlenhydrate	2,5g	2,8%
davon Zucker	5,1g	10%
Eiweiß	0,85g	14%
Salz		

<sup>1</sup>RM: Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)

Foto: Land schafft Leben, 2017

## ORIENTIERUNG BEIM EINKAUF

### Wie kann man sich bei all den Siegeln beim Kauf von Lebensmitteln noch orientieren?

Um genau zu wissen, welches Siegel was aussagt und was offen lässt, empfiehlt sich ein Blick auf die Webseite des VKI. Dort hat der Verein alle bei uns gängigen Lebensmittelgütezeichen aufgelistet und bewertet. Es gibt Siegel, die vom Staat oder von der EU vergeben werden. Zudem kommt eine Vielzahl von Siegeln, die private Lebensmittel-Produzenten und -Händler, Interessensvertreter, Bio-Verbände oder Non-Profit-Organisationen vergeben. Als Qualitätskriterium für Siegel nennt Birgit Beck die externe Kontrolle durch unabhängige Kontrollstellen. Diese werden bei staatlichen oder EU-Siegeln auf jeden Fall durchgeführt, auch bei vielen weiteren Siegeln.

## Was soll man als Konsument beim Lebensmittel-Kauf beachten, um sich nicht täuschen zu lassen?

Fragen wir Birgit Beck vom VKI. “Mein Tipp an die Konsumenten ist zuerst immer, die Packung umzudrehen. Das ist das Wichtigste. Also nicht auf Werbeversprechungen und schöne Bilder reinfallen, sondern Angaben wie die Zutatenliste lesen”, empfiehlt sie.

Ist man sich beim Kauf von Lebensmitteln, egal, ob im Lebensmitteleinzelhandel, bei Direktvermarktern oder in der Gastronomie, nicht sicher, woher das Produkt kommt und wie es produziert wurde, lohnt es sich nachzufragen.

*Autor: Martin Pötz (aktualisiert im Jänner 2021 von Marlene Klotz)*

## WEITERFÜHRENDE LINKS:

**Verein für Konsumenteninformation (VKI), Lebensmittel-Gütezeichen:** [www.konsument.at/guetezeichen](http://www.konsument.at/guetezeichen)

**VIS, Veröffentlichung von zugelassenen Betrieben (Identitätskennzeichen):** [www.statistik.at/ovis/pdf/#TPR](http://www.statistik.at/ovis/pdf/#TPR)

**Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz, Lebensmittelkennzeichnung:** [www.sozialministerium.at/Themen/Gesundheit/Lebensmittel-Ernaehrung/Lebensmittelkennzeichnung.html](http://www.sozialministerium.at/Themen/Gesundheit/Lebensmittel-Ernaehrung/Lebensmittelkennzeichnung.html)

**AGES, Lebensmittel-Kennzeichnung:** [www.ages.at/themen/lebensmittelsicherheit/lebensmittelkennzeichnung/](http://www.ages.at/themen/lebensmittelsicherheit/lebensmittelkennzeichnung/)

**Ö. Lebensmittelbuch, Zur Irreführung geeignete Angaben:** [www.lebensmittelbuch.at/a-1-judikatur-bei-waren-nach-dem-lebensmittelsicherheits-und-verbraucherschutzgesetz-lmsvg/1-lebensmittel/16-zur-irrefuehrung-geeignete-angaben/](http://www.lebensmittelbuch.at/a-1-judikatur-bei-waren-nach-dem-lebensmittelsicherheits-und-verbraucherschutzgesetz-lmsvg/1-lebensmittel/16-zur-irrefuehrung-geeignete-angaben/)

**AMA-Futtermittel-Richtlinie “pastus+”:** [b2b.amainfo.at/futtermittel/](http://b2b.amainfo.at/futtermittel/)

**Serviceverein für geschützte Herkunftsbezeichnungen in Österreich:** [www.svggh.at/geschuetzte-produkte-aus-oesterreich/](http://www.svggh.at/geschuetzte-produkte-aus-oesterreich/)

**Europäische Kommission, EU-Bio-Logo und Kennzeichnung:** [ec.europa.eu/agriculture/organic/downloads/logo\\_de](http://ec.europa.eu/agriculture/organic/downloads/logo_de)

**“Fairtrade”-Standards:** [www.fairtrade.at/was-ist-fairtrade/fairtrade-standards](http://www.fairtrade.at/was-ist-fairtrade/fairtrade-standards)

**Deutsche Gesellschaft für Ernährung, Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr:** [www.dge.de/wissenschaft/referenzwerte](http://www.dge.de/wissenschaft/referenzwerte)



Lebensmittelkennzeichnung (c) Land schafft Leben 2021