

Augen auf beim Lebensmitteleinkauf!

Kleiner Einkaufshelfer durch das Labyrinth der
Siegel und Zeichen auf Lebensmitteln



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



Europäischer Landwirtschaftsfonds
für die Entwicklung des ländlichen
Raums: Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.



lebensministerium.at



ÖR Ing. Franz Reisecker
Präsident LK OÖ



LAbg. ÖR Annemarie Brunner
Vorsitzende der Bäuerinnen

**Liebe Konsumentin, lieber Konsument,
Heimat schmeckt gut und tut dem Körper gut!**



Bewusstes Einkaufen und Essen = aktiver Klimaschutz

Kurze Transportwege schonen die Umwelt und halten den CO₂-Ausstoß gering. Jeder Einzelne kann durch sein Einkaufs- und Ernährungsverhalten zur Schonung der Umwelt und der Ressourcen beitragen.

**Saisonale Lebensmittel aus der Region = mehr Genuss,
mehr Frische, mehr wertvolle Inhaltsstoffe**

Frisches Obst und Gemüse, das keine weiten Transportwege hinter sich hat und reif geerntet wird, schmeckt einfach besser und enthält auch mehr lebensnotwendige und gesundheitsfördernde Inhaltsstoffe.

Zusätzlich haben österreichische Lebensmittel einen sehr hohen Qualitätsstandard und werden streng kontrolliert.

Ursprüngliche Lebensmittel = Mittel zum Leben

Viele Lebensmittel sind stark verarbeitet, enthalten jede Menge Zusatzstoffe (E-Nummern) und sind aufwendig verpackt. Meist essen wir Nahrungsmittel, deren Geschichte (Herkunft, Erzeugung, Verarbeitung) wir kaum kennen.

Bewusster Einkauf, sorgsamer Umgang mit »Lebensmitteln« sowie das Selberkochen schaffen Ernährungssicherheit, mehr Genuss und schonen den Geldbeutel.

Verantwortungsvoller Konsum = mehr Lebensqualität

Unsere Einkaufs- und Essethik hat einen wesentlichen Einfluss auf unsere Umwelt und Kulturlandschaft, auf die Qualität des Bodens, auf den Umgang mit Nutztieren (Haltung, Transport etc.), auf die Qualität unserer Lebensmittel und somit auf unsere persönliche Lebensqualität. Denn wir leben in und mit der Region.

»Fair Play« bei Lebensmitteln = Faire Preise + faire Löhne

Weltweit faire Preise für die Bäuerinnen und Bauern ermöglichen die Sicherung ihres Einkommens und erhalten bzw. schaffen Arbeitsplätze.

So entstehen z.B. bei einem Mehrkauf von nur 10 % heimischer Lebensmittel 17.000 neue Arbeitsplätze.

(Quelle: OÖ Hagelversicherung)



Gutes vom Bauernhof – Die Qualitätsmarke für bäuerliche Direktvermarkter

- Garantiert, dass die Produkte aus bäuerlicher Herstellung stammen, unter Einhaltung aller geltenden gesetzlichen Hygiene- und Produktionsstandards erzeugt werden und daher von höchster Qualität sind.
- Ursprungsgarantie: »Gutes vom Bauernhof« Betriebe vermarkten oder verarbeiten eigene Urprodukte und sichern dadurch die Herkunft der selbsterzeugten Produkte.
- »Gutes vom Bauernhof« Betriebe werden von unabhängiger Stelle nach festgelegten Richtlinien kontrolliert.



Mehr Infos zu »Gutes vom Bauernhof« für
bäuerliche Direktvermarkter finden Sie unter:
www.gutesvombauernhof.at



Sicher ist sicher!

AMA-Gütesiegel

- Beim rot-weiß-roten AMA-Gütesiegel stammen die Rohstoffe zu 100 % von österreichischen Bauernhöfen. Auch die Be- und Verarbeitung erfolgt im Land.
- Bei verarbeiteten Lebensmitteln, die in Österreich nicht herstellbare Zutaten enthalten, dürfen diese max. 1/3 betragen (z.B. Bananen im Joghurt, Pfeffer in der Wurst).
- Die Qualitätsvorgaben sind strenger als die gesetzlichen Vorschriften.
- Das AMA-Gütesiegel garantiert die nachvollziehbare Herkunft der Rohstoffe vom Landwirt über die Be- und Verarbeitungsbetriebe hinweg bis ins Geschäft.
- Regelmäßige Kontrollen unabhängiger Prüfer.

 Mehr Infos zum »AMA-Gütesiegel« finden Sie unter:
www.ama-marketing.at



AMA-Biozeichen mit Ursprungsangabe

- Das in rot gehaltene Zeichen (Schriftzug: »Austria AMA-Bio-Zeichen«) steht für ein Bioprodukt, dessen Rohstoffe zu 100 % aus Österreich kommen.
- Bei Verarbeitungsprodukten gilt ein Toleranzbereich (max. 1/3) für jene Bestandteile, die nicht in Österreich herstellbar sind (diese müssen ebenfalls Bio sein).
- Biobauern, Verarbeitungsbetriebe und Händler werden jährlich von unabhängigen Kontrollstellen überprüft.
- Einhaltung der EU-weiten Biorichtlinie, wie:
 - Artgerechte Tierhaltung und Fütterung mit biologischem Futter,
 - Verzicht auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel,
 - Gentechnikfreiheit.



AMA-Biozeichen ohne Ursprungsangabe

- Das schwarze Zeichen (Schriftzug: »AMA-Biozeichen«) gibt keine Informationen über die Herkunft der Bio-Rohstoffe (diese kommen oft aus dem Ausland z.B. Bio-Zitronen).
- Diese Bio-Produkte müssen grundsätzlich den Kontroll-, Produktions- und Kennzeichnungsregelungen der EU-Verordnung über den biologischen Landbau entsprechen.

 Mehr Infos zum »AMA-Biozeichen« finden Sie unter:
www.ama-marketing.at



EU-Bio-Logo

- Die Produkte müssen zu mindestens 95 % aus Biozutaten bestehen, gentechnikfrei erzeugt werden und gemäß den Vorgaben der EU-Verordnung zum Biologischen Landbau erzeugt, verarbeitet und gekennzeichnet werden.
- Es gibt Auskunft über die Herkunft landwirtschaftlicher Rohstoffe des Produktes.
Im gleichen Sichtfeld wie das Logo selbst muss der Kontrollstellencode und die Herkunft der landwirtschaftlichen Rohstoffe angegeben werden, z.B. »Österreichische Landwirtschaft« – wenn mehr als 98 % der landwirtschaftlichen Rohstoffe aus Österreich stammen.



Bio Austria (Verbandszeichen)

- Ist das Verbandszeichen von rund 13.000 österreichischen Biobäuerinnen und –bauern und garantiert 100 % Biorohstoffe aus Österreich.**
- Bei Verarbeitungsprodukten gilt ein Toleranzbereich (max. 1/3) für jene Bestandteile, die nicht in Österreich herstellbar sind (diese müssen ebenfalls Bio sein).**
- Das BIO AUSTRIA-Logo findet sich überwiegend auf Bio-Produkten aus bäuerlicher Produktion, d.h. auf Bio-Lebensmitteln, die Ab-Hof oder auf Bauernmärkten angeboten werden.**
- Es garantiert die Einhaltung strengerer Richtlinien und höhere Qualitätsstandards als gesetzlich vorgeschrieben. Kontrolle von unabhängiger Stelle.**

Alles rund um Bio-Produkte, Bio-Einkaufsquellen, Veranstaltungen etc. unter:
www.bio-austria.at



Genussland Oberösterreich

Genussland OÖ

- Standort des Betriebes (bäuerlich oder gewerblich) in Oberösterreich.
- Produkte, deren Wertschöpfung in der Produktion und in der Verarbeitung mehrheitlich (70 %) in Oberösterreich erfolgt.
- Mindestens eines der folgenden Gütezeichen:
 - Gutes vom Bauernhof,
 - Bio-Zertifizierung,
 - AMA-Gütesiegel,
 - Ursprüngliche (nicht industrielle) Herstellungsverfahren.
- Sollte einer der o.a. Punkte nicht erfüllt werden können, entscheidet eine Jury nach vorgegebenen Zusatzkriterien über die Aufnahme.

GENUSS REGION ÖSTERREICH

Genuss Region Österreich

- Die Region muss geografisch definiert ein regional-typisches Produkt vorweisen, das traditionell in der Region produziert wird.
- Der Rohstoff muss aus der Region stammen.
- Das Produkt muss eine anerkannt höhere Qualität aufweisen (AMA-Gütesiegel, Gutes vom Bauernhof, Bio-Zertifizierung, EU-Schutz) oder es muss eine Spezifikation der Produktionsweise mit verpflichtenden Vorgaben vorliegen.
- Das Leitprodukt bzw. der Rohstoff wird von mehreren bäuerlichen Familienbetrieben, Erzeugergemeinschaften oder regionalen Gewerbebetrieben produziert und in der Regel in der Region verarbeitet.
- In begründeten Fällen kann die Jury zu den Kriterien Ausnahmen gewähren.

Mehr Infos zur »Genuss Region Österreich« finden Sie unter:

www.genuss-region.at



AMA-Handwerksiegel

- Dieses Zeichen wird an Handwerksbetriebe im Lebensmittelbereich vergeben, die den überwiegenden Teil ihrer Produkte selbst im eigenen Betrieb mit gelernten Fachkräften herstellen.
- Rohstoffe und Zutaten, die in Österreich in ausreichender Menge und Qualität verfügbar sind, stammen bei Produkten mit dem rot-weiß-roten AMA-Handwerksiegel aus Österreich. Ausnahmen gibt es für Zutaten, die nicht in der Region herstellbar sind, wie z.B. bei Kakao, Mandeln und Südfrüchten.
- Die Einhaltung der Kriterien sowie der geltenden gesetzlichen Hygiene- und Produktionsstandards wird bei AMA Handwerksiegel Betrieben jährlich durch unabhängige Prüfer kontrolliert.



Nähere Informationen unter:
www.ama-handwerksiegel.at



Geschützte Ursprungsbezeichnung – g.U.

- Die geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) garantiert, dass die Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung in einem bestimmten geografischen Gebiet nach einem festgelegten Verfahren erfolgt ist.
- Die Angaben und das Logo dürfen nur verwendet werden, wenn das Produkt allen Vorgaben der Spezifikation (das ist die genaue Beschreibung des Produktes mit Aussehen, Herstellungsverfahren, Gebiet etc.) entspricht.
- Zulassung und Kontrollen erfolgen auf nationaler und auf EU-Ebene.

Mehr Infos zum Logo »Geschützte Ursprungsbezeichnung – g.U.« finden Sie unter:
www.lebensministerium.at



Geschützte geographische Angabe – g.g.A

- o** Eine der Herstellungsstufen wie Erzeugung oder Verarbeitung muss in einem bestimmten Herkunftsgebiet stattfinden. Der Rohstoff muss somit nicht aus dem angegebenen Gebiet stammen.
- o** Zulassung erfolgt auf nationaler und auf EU-Ebene.



Mehr Infos zum Logo »Geschützte geographische Angabe – g.g.A« finden Sie unter:
www.lebensministerium.at



Fairtrade

- Fairtrade steht für fairen Handel, Nachhaltigkeit und soziales Engagement. Fairtrade garantiert, dass die Produzenten ihre Produkte unter fairen Bedingungen produzieren und zu fairen Preisen verkaufen können.
- Ein Großteil der Fairtrade-Produkte kommt als Bio-Produkte auf den Markt. Achtung: »Fairtrade« bedeutet nicht automatisch »bio«!
- Produzentengruppen, Händler und Lizenznehmer werden regelmäßig von der internationalen Zertifizierungsstelle FLO-CERT kontrolliert.



Mehr Infos zu »Fairtrade« finden Sie unter:
www.fairtrade.at



Gentechnik frei

- Dieses Zeichen garantiert, dass die Produkte während der gesamten Produktion (vom Feld bis zur Verpackung) nicht mit Gentechnik in Berührung kommen.
- Bio-Produkte müssen nach der EU-Verordnung generell gentechnikfrei sein.
- Vergeben wird dieses Zeichen vom Verein »ARGE Gentechnikfrei«.
Die Einhaltung der Bedingungen werden durch eine von der ARGE autorisierten Kontrollstelle geprüft.



Mehr Infos zum Zeichen »Gentechnik frei« finden Sie unter:
www.gentechnikfrei.at

AT
30675
EG

Identitätskennzeichen (Genusstauglichkeitszeichen)

- Enthält Angaben über den Betrieb, in dem das Produkt erzeugt, verarbeitet bzw. abgepackt wurde. Gibt jedoch keine Information über die Herkunft der Rohstoffe.
- Zu finden ist es auf Verpackungen tierischer Produkte (Milch und Milchprodukte, Fleisch und Wurstwaren).
Es besagt, dass alle EU-Regelungen bezüglich Veterinärrecht und Hygiene eingehalten wurden.



EAN Code (Europäische Artikelnummerierung)

- Die meisten Produkte weisen auf der Verpackung einen maschinenlesbaren Strichcode auf. Es handelt sich dabei um die Europäische Artikelnummerierung, kurz EAN genannt, die eine Art computerlesbares Etikett darstellt.
- Die ersten beiden Ziffern geben das Land der Registrierung an – z.B. steht »90« oder »91« für Österreich. Sie geben keinen Hinweis auf die Herkunft der Rohstoffe.



Sonstige Herstellerzeichen für Werbezwecke

- Soll österreichische Herkunft vermitteln.
- Wird für Werbezwecke verwendet.
- Von der jeweiligen Firma selbst gestaltet und vergeben, daher Richtlinien unbekannt bzw. nicht nachvollziehbar.
- Markennamen einzelner Handelsketten werden nur nach firmeneigenen Richtlinien vergeben und kontrolliert.



Seminarangebote des LFI

Wissen rund um regionale Lebensmittel

Das Ländliche Fortbildungsinstitut der Landwirtschaftskammer OÖ bietet eine Vielfalt an Weiterbildungsangeboten rund um regionale Lebensmittel – wie z.B. Vorträge zum Thema »Lebensmittel leicht durchschaut«, Workshops für Schulen (von Milchlehrpfad bis Geschmacksschule) und eine genussvolle Auswahl an praktischen Kochkursen für Erwachsene, Jugendliche und Kinder an.

Kontakt

Ländliches Fortbildungsinstitut der
Landwirtschaftskammer Oberösterreich

Auf der Gugl 3, 4021 Linz

Telefon: +43 (0)50/6902-1500

info@lfi-ooe.at | www.lfi-ooe.at



Angebote für Schulen: www.schuleambauernhof.at
Konsumenteninfo: www.lk-konsument.at