



WORKSHOP

Etiketten-Checker

Du wirst durch diesen Workshop zum Etiketten-Checker!

- Finde heraus, was dir die Verpackung alles verrät!
- Fasse die Infos mit Hilfe des Arbeitsblattes zusammen

1 LÜCKENTEXT

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 , , und

wurden. Milchkühe müssen auf österreichischen Bauernhöfen und dort werden. Die Milch muss in einer heimischen Molkerei worden sein.

Eier werden auf einem heimischen Bauernhof und und in einer österreichischen Packstelle und .

Obst, Gemüse und Erdäpfel werden auf heimischen , in heimischen oder gezogen.

Zutaten wie Bananen oder Erdbeeren im Fruchtojoghurt müssen aus Österreich sein, wenn sie nicht mehr als des Endproduktes ausmachen und nicht in ausreichender Menge und/oder Qualität aus Österreich verfügbar sind.



2 KREUZE RICHTIGES AN

Auf welchen Lebensmitteln muss die Herkunft angegeben werden?

- | | | |
|---|---|---|
| <input type="radio"/> Obstkonserven | <input checked="" type="radio"/> Frischobst | <input checked="" type="radio"/> Frische Hühnerkeulen |
| <input checked="" type="radio"/> Frischgemüse | <input type="radio"/> Meeresfisch | <input checked="" type="radio"/> Honig |
| <input type="radio"/> Snacksalate | <input type="radio"/> Eiaufstrich | <input type="radio"/> Birkenzucker |

3 WÄHLE RICHTIG AUS

Was bedeutet die Aufschrift „hergestellt in Österreich“?

	richtig	falsch	weiß nicht
Die Rohstoffe kommen aus Österreich.	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
Es ist eine verpflichtende Angabe.	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
Das Lebensmittel wurde in Österreich produziert.	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Der Ursprung anderer Länder muss genau angegeben werden.	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
Die Herkunft der Hauptzutat wird angegeben, wenn dieses nicht mit dem Lebensmittel identisch ist.	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Recherchiere all jene Antworten, die mit „weiß nicht beantwortet wurden, noch einmal nach!
Du findest die Information auf den Etiketten-Checker-Kärtchen!



4 ORDNE RICHTIG ZU

- ① g.U. ② g.g.A. ③ g.t.S. ④ g.U. ⑤ g.g.A. ⑥ g.t.S.

⑥ ist an keine spezielle Region gebunden

① geschützte Ursprungsangabe

③ geschützte traditionelle Spezialität

④ Lebensmittel wird in speziellem Gebiet erzeugt und verarbeitet

② geschützte geographische Angabe

⑤ nur eine Produktionsstufe - Herstellung ODER Verarbeitung - erfolgt in spezieller Region

5 ÜBERLEGE

Beschreibe den Unterschied zwischen Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum!

Beim Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) garantiert der Hersteller, dass das Produkt bei einer fachgerechten Lagerung seine volle Genussstauglichkeit mindestens bis zu diesem Zeitpunkt behält. Nach dem Ablauf des MHD kann das Lebensmittel häufig noch ohne Bedenken gegessen werden. Überprüfe das Lebensmittel immer mit deinen Sinnen:

Ansehen = Auge/Check, riechen = Nase/Check, ein wenig kosten = Gaumen/Check.

Ein wesentlicher Unterschied besteht, wenn auf der Verpackung ein so genanntes Verbrauchsdatum („zu verbrauchen bis“) angegeben ist. Sehr leicht verderbliche Waren (z. B. Fisch und rohes Fleisch, Geflügel, Faschiertes) haben ein Verbrauchsdatum. Ein Produkt, bei dem dieses Datum überschritten ist, gilt nicht mehr als sicher. Es sollte auf keinen Fall mehr gegessen, sondern entsorgt werden.

