



# WORKSHOP Etiketten-Checker

WENDEKARTEN:  
**SEITEN**  
**DOPPELSEITIG DRUCKEN**





## WORKSHOP: ETIKETTEN-CHECKER

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

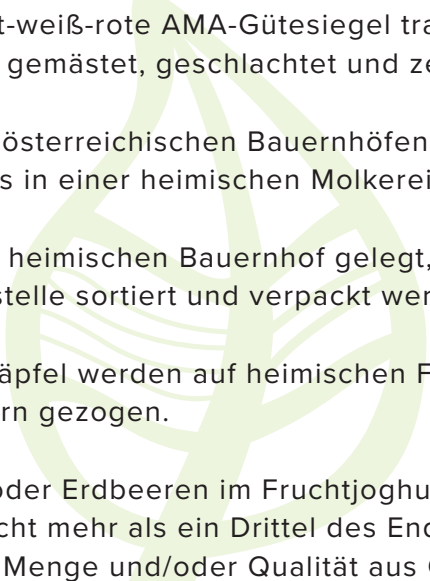


## WORKSHOP: ETIKETTEN-CHECKER

REGELT DAS AMA-GÜTESIEGEL AUCH DIE HERKUNFT VON FUTTERMITTELN?

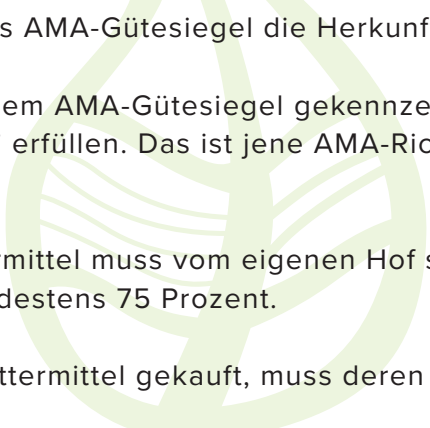


Hüh  
Frisch. H

- 
- 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 werden.
  - Eier müssen auf einem heimischen Bauernhof gelegt, gestempelt und in einer österreichischen Packstelle sortiert und verpackt werden.
  - 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 regelt das AMA-Gütesiegel die Herkunft von Futtermittel.
  - 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.

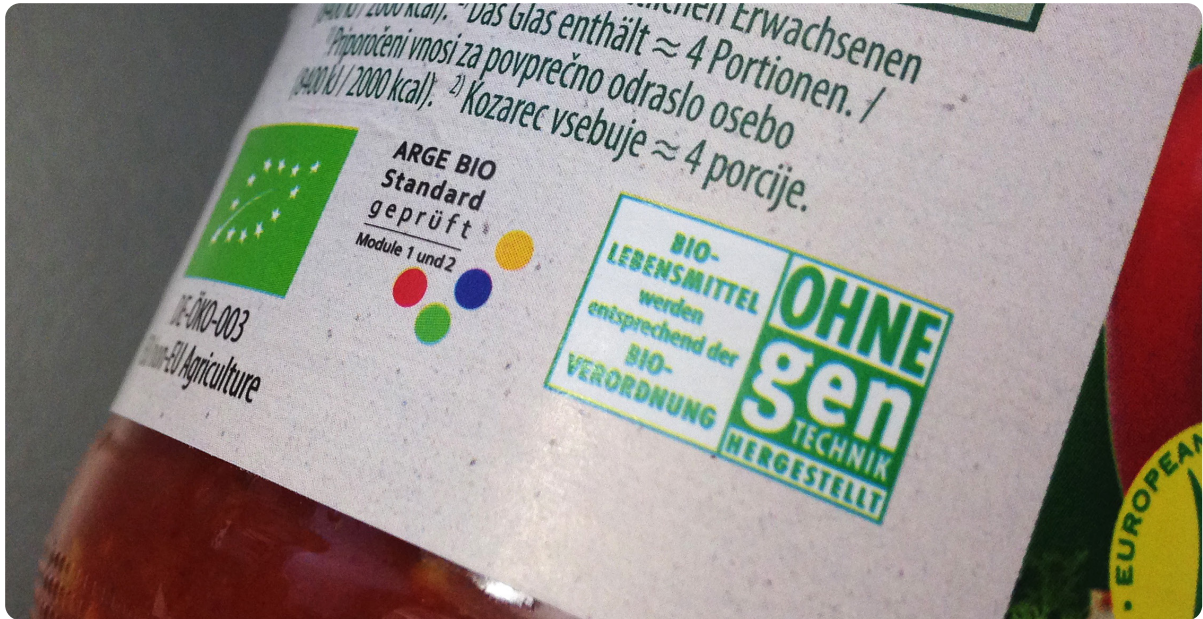


Land schafft Leben – Österreichischen Lebensmitteln auf der Spur, 2024



## WORKSHOP: ETIKETTEN-CHECKER

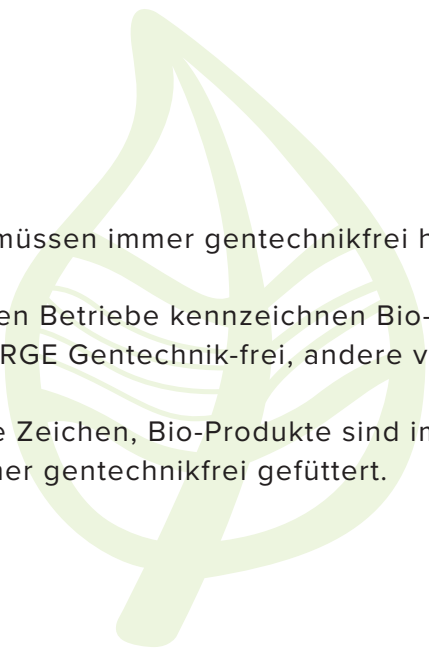
SIND BIO-LEBENSMITTEL IMMER GENTECHNIKFREI?



## WORKSHOP: ETIKETTEN-CHECKER

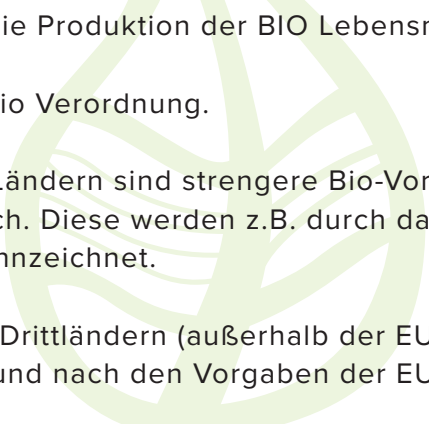
GILT FÜR AUSLÄNDISCHE BIO-LEBENSMITTEL DIE GLEICHE BIO-REGELUNG WIE FÜR ÖSTERREICHISCHE BIO-PRODUKTE?



- 
- Ja, Bio-Lebensmittel müssen immer gentechnikfrei hergestellt sein.
  - Manche verarbeitenden Betriebe 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

- 
- Innerhalb der EU ist die Produktion der BIO Lebensmittel einheitlich geregelt.
  - Die Basis ist die EU-Bio Verordnung.
  - In den einzelnen EU-Ländern sind strengere Bio-Vorgaben und Richtlinien von Bio-Verbänden möglich. Diese werden z.B. durch das Bio Austria Siegel oder das AMA Bio-Siegel gekennzeichnet.
  - Bio-Lebensmittel aus Drittländern (außerhalb der EU) müssen eine gleichwertige Regelung vorweisen und nach den Vorgaben der EU-Bio-Verordnung produziert worden sein.



Land schafft Leben – Österreichischen Lebensmitteln auf der Spur, 2024



## WORKSHOP: ETIKETTEN-CHECKER


WORIN LIEGT DER UNTERSCHIED ZWISCHEN DIESEN BEIDEN BIO-SIEGELN?



## WORKSHOP: ETIKETTEN-CHECKER

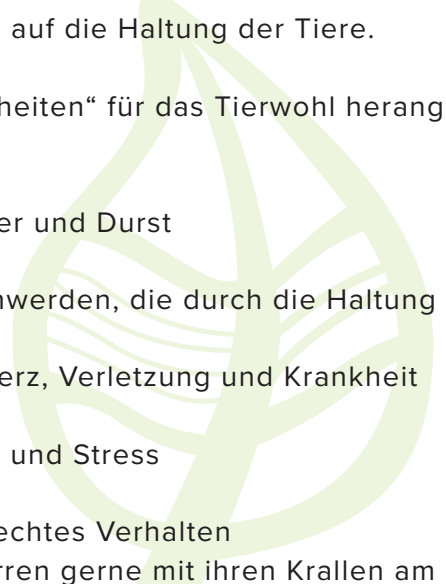
KOMMEN PRODUKTE MIT DEM TIERWOHL-SIEGEL AUS ÖSTERREICH?



- 
- Rot-weiß-rotes Siegel: mit Ursprungsangabe „Austria“: Rohstoffe stammen aus Österreich.
  - Sind Rohstoffe in Österreich nicht vorhanden, 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, 2024



WORKSHOP: ETIKETTEN-CHECKER

GARANTIERT DIE “GESCHÜTZTE URSPRUNGSBEZEICHNUNG”  
DIE HERKUNFT?

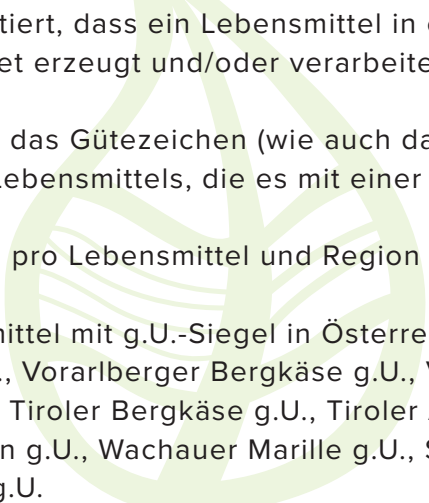


WORKSHOP: ETIKETTEN-CHECKER

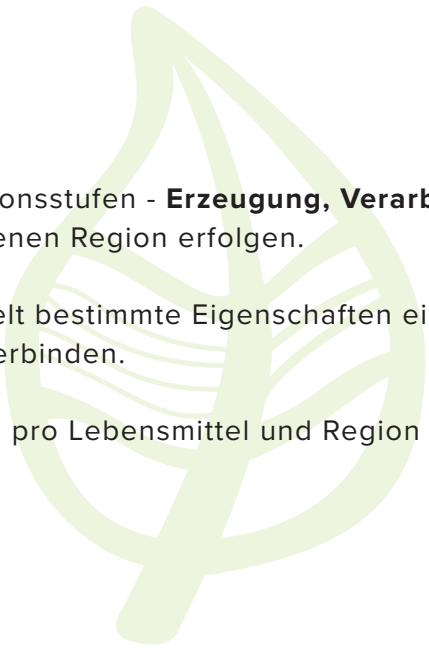
GARANTIERT DIE  
“GESCHÜTZTE GEOGRAPHISCHE ANGABE – G.G.A.”  
DIE HERKUNFT?





- 
- Das g.U.-Siegel garantiert, dass ein Lebensmittel in einem bestimmten geographischen Gebiet erzeugt und/oder 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 Hirschbirne 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

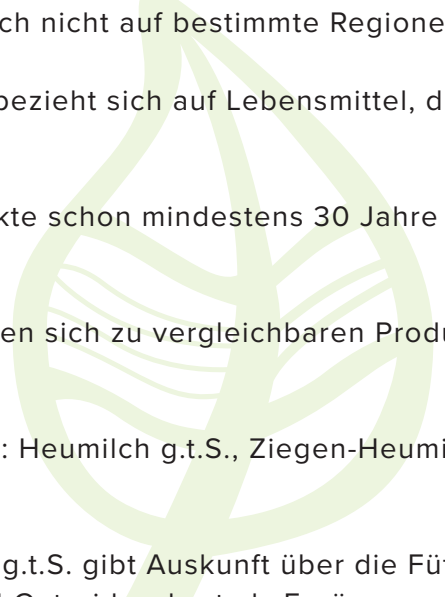
GARANTIERT DIE  
“GARANTIERT TRADITIONELLE SPEZIALITÄT – G.T.S.”  
DIE HERKUNFT?



## WORKSHOP: ETIKETTEN-CHECKER

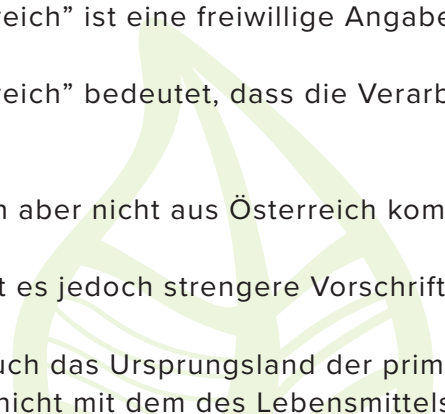
WAS BEDEUTET „HERGESTELLT IN ÖSTERREICH“?



- 
- 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 und 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.

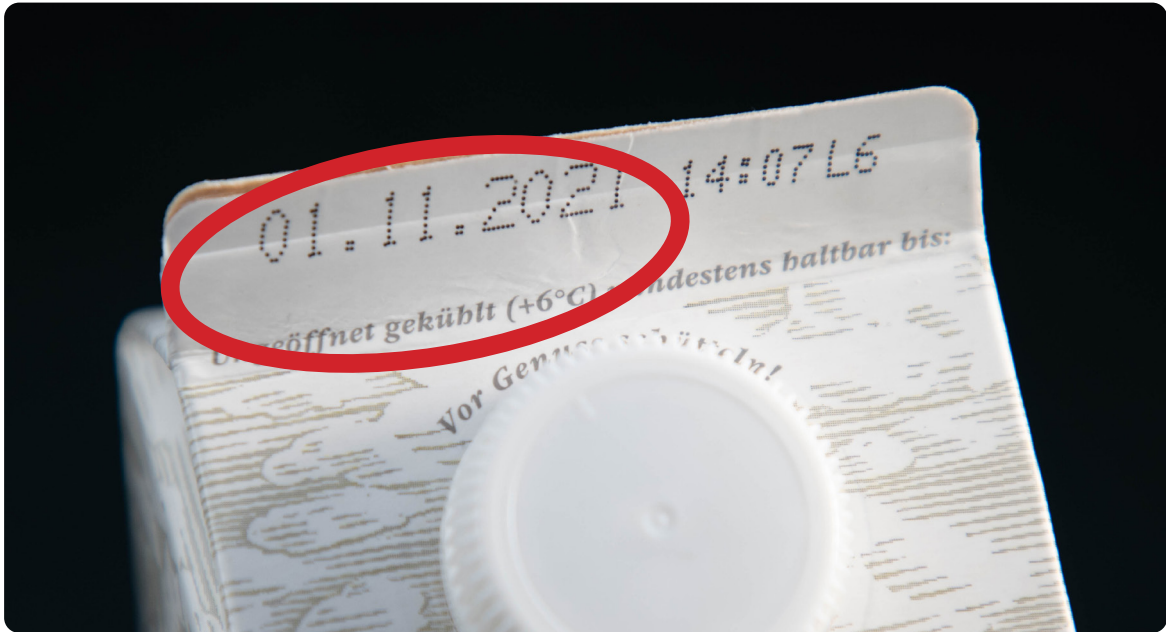


Land schafft Leben – Österreichischen Lebensmitteln auf der Spur, 2024



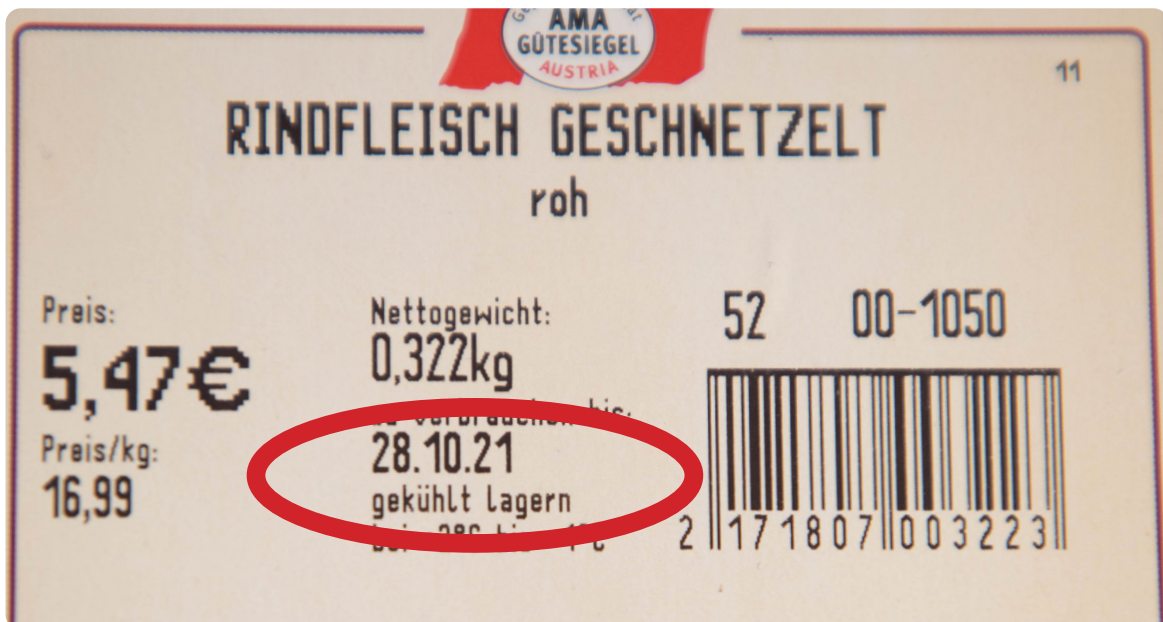
## WORKSHOP: ETIKETTEN-CHECKER

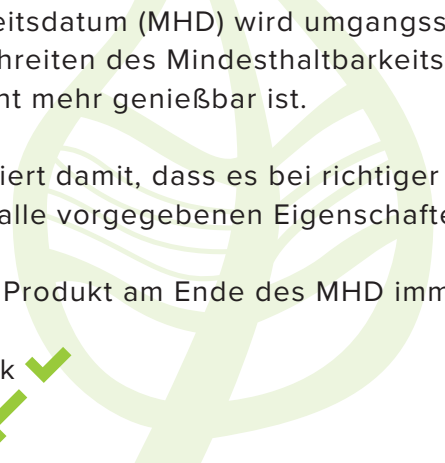
### WAS IST DAS MINDESTHALTBARKEITSDATUM?



## WORKSHOP: ETIKETTEN-CHECKER

### WAS IST DAS VERBRAUCHSDATUM?

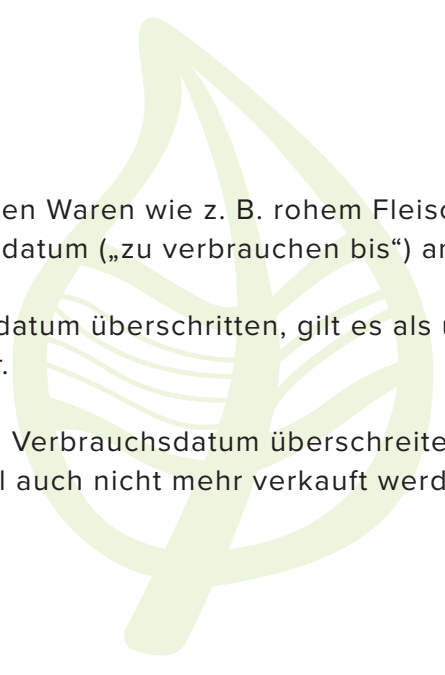


- 
- Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) wird umgangssprachlich oft Ablaufdatum genannt. Das Überschreiten des Mindesthaltbarkeitsdatums heißt aber nicht, dass das Produkt nicht mehr genießbar ist.
  - Der Hersteller garantiert damit, dass es bei richtiger Lagerung mindestens bis zu diesem Zeitpunkt alle 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.



Land schafft Leben – Österreichischen Lebensmitteln auf der Spur, 2021

- 
- 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.

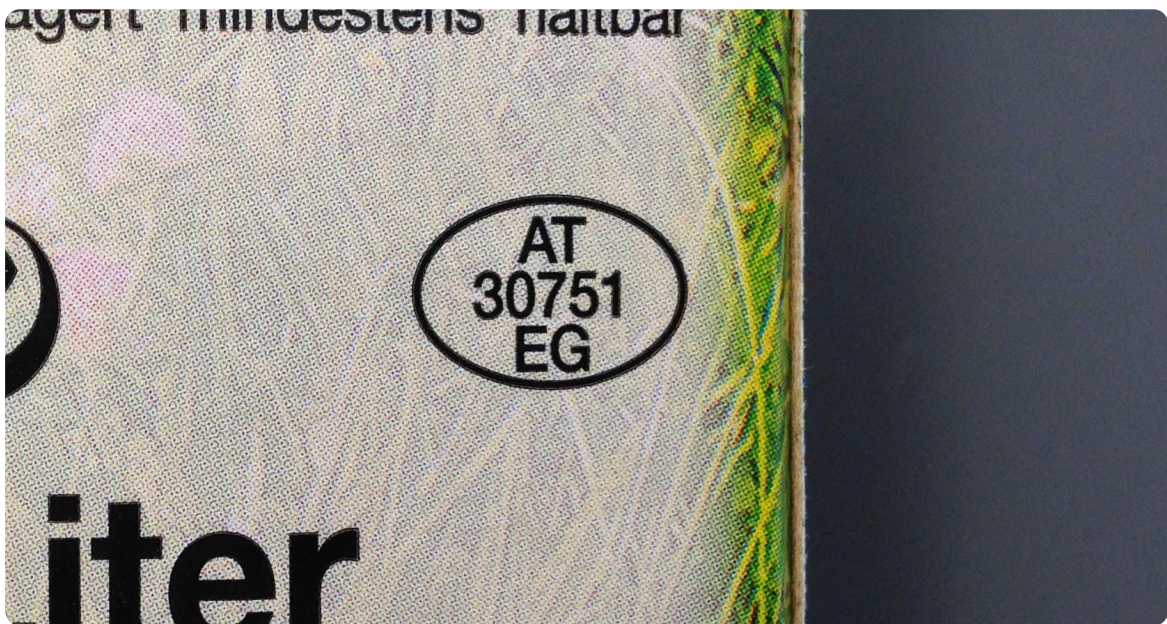


Land schafft Leben – Österreichischen Lebensmitteln auf der Spur, 2024



## WORKSHOP: ETIKETTEN-CHECKER

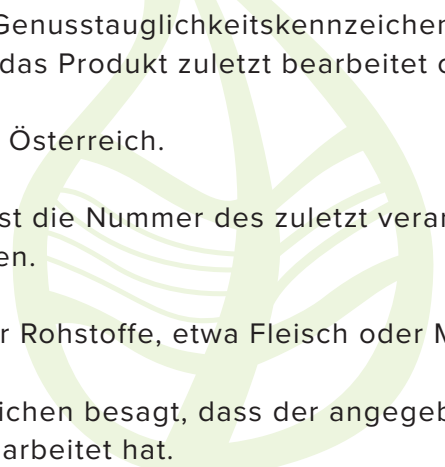
WAS SAGT DAS IDENTITÄTS- ODER GENUSSTAUGLICHKEITSZEICHEN ÜBER DIE HERKUNFT AUS?



## WORKSHOP: ETIKETTEN-CHECKER

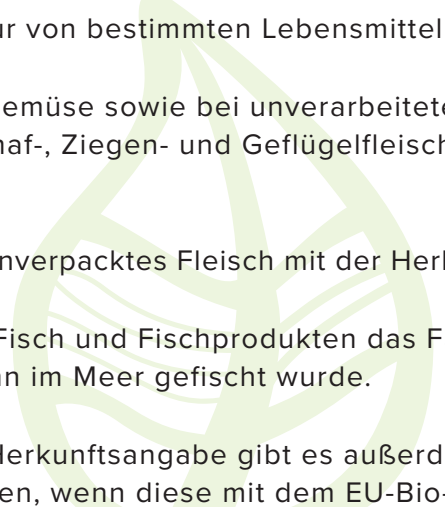
MUSS DIE HERKUNFT VON LEBENSMITTELN GEKENNZEICHNET SEIN?



- 
- 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

- 
- Die Herkunft muss nur von bestimmten Lebensmitteln gekennzeichnet sein.
  - 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, 2024



## WORKSHOP: ETIKETTEN-CHECKER

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



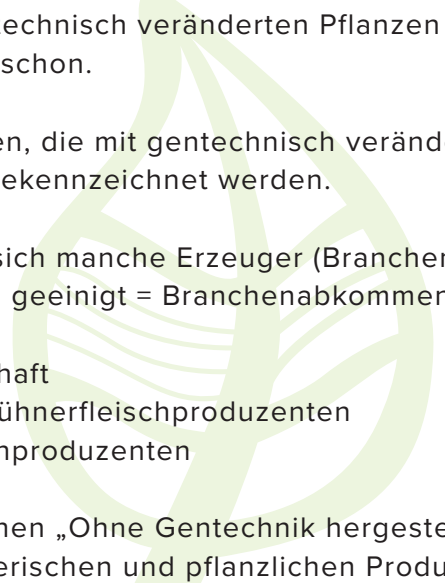
## WORKSHOP: ETIKETTEN-CHECKER

### WAS SAGT DIE NÄHRWERTTABELLE AUS?

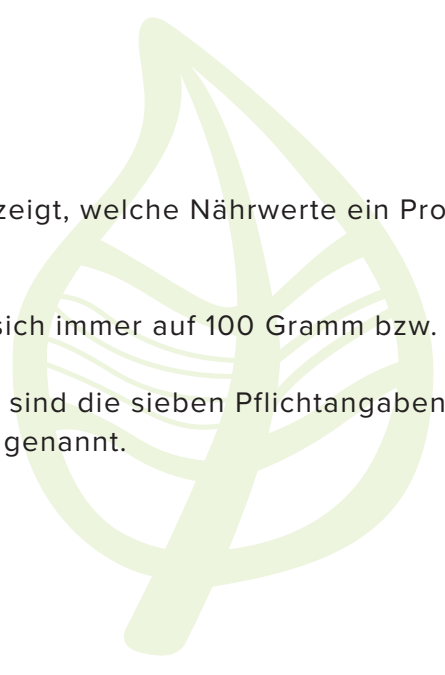
	Pro 100 g / Pour 100 g / Per 100 g / 100 g termékben / Na 100 g	Pro Portion / Par portion / Per porzione / Egy adagban / Na porcijo (30 g)**	% RI (30 g)*
Brennwert / Valeur énergétique / Energia / Energia / Energijska vrednost	2029 kJ 484 kcal	609 kJ 145 kcal	7 % 7 %
Fett / Matières grasses / Grassi / 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  
(8400 kJ / 2000 kcal). \*\*L'emballage contient 5 portions. / \*Assunzioni di riferimento di un adulto  
(8400 kJ / 2000 kcal). \*\*L'emballage contiene 5 porzioni. / \*Referenčni količinski delci



- 
- 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.



- 
- 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

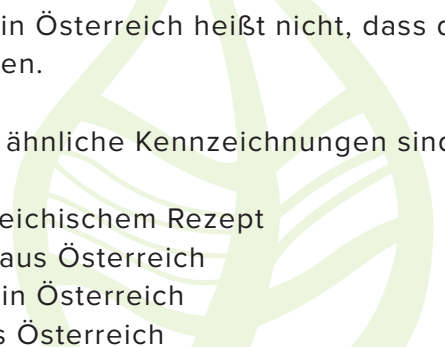
WAS BEDEUTET DIE AUFSCHRIFT  
„ABGEPACKT ODER ABGEFÜLLT IN ÖSTERREICH“?



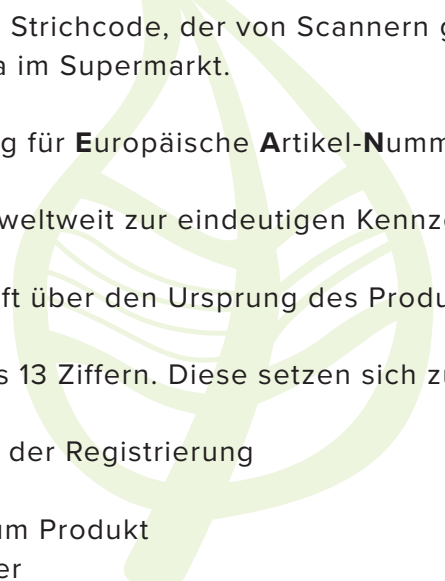
## WORKSHOP: ETIKETTEN-CHECKER

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

SIND LEBENSMITTEL ODER GETRÄNKE MIT DER AUFSCHRIFT „OHNE ZUCKERZUSATZ“ TATSÄCHLICH ZUCKERFREI?



## WORKSHOP: ETIKETTEN-CHECKER

SIND LIGHT/ZERO-PRODUKTE GESÜNDER ALS DIE HERKÖMMLICHEN PRODUKTE?



- Lebensmittel mit der Angabe „ohne Zuckerzusatz“ sind nicht automatisch zuckerfrei.
- Die Aussage „ohne Zuckerzusatz“, die meist auf Süßwaren, Speiseeis, Desserts oder Müsli zu finden ist, bedeutet, dass bei der Verarbeitung keine sogenannten Einfach- oder Zweifachzucker zugesetzt wurden. Dazu zählen zum Beispiel Glukose, Fruktose oder Haushaltszucker (Saccharose), aber auch süßende Lebensmittel, wie Honig, Dicksaft oder Sirup. Erlaubt ist hingegen die Zugabe von Süßungsmitteln, wie Zuckeralkoholen oder Süßstoffen.
- Ein Lebensmittel kann aber auch von Natur aus süß sein, wie etwa Fruchtsäfte, Smoothies oder Apfelmus. Sie dürfen ebenfalls mit der Angabe „ohne Zuckerzusatz“ werben. Bei der Nährwertkennzeichnung wird dann unter dem Punkt Kohlenhydrate angegeben, wie viel davon Zucker ist.
- Erlaubt ist hingegen, gemäß der europäischen „Health-Claims“-Verordnung, die Zugabe von Süßungsmitteln, wie Zuckeralkoholen oder Süßstoffe. Die häufigsten Zuckeraustauschstoffe sind die Zuckeralkohole Xylit (Birkenzucker, E 967), Erythrit (E968), Sorbit (E420) und Mannit (E421), außerdem gibt es dann noch die künstlichen Süßungsmittel Stevia (E960) und Aspartam (E951). Diese Lebensmittelzusatzstoffe werden entweder namentlich oder durch Angabe ihrer E-Nummer gekennzeichnet.



Land schafft Leben – Österreichischen Lebensmitteln auf der Spur, 2021

- In den Supermärkten wird nach wie vor eine Vielzahl an „Light“-Produkten angeboten. Durch die Wahl von „Light“-Produkten wird der Eindruck erweckt, eine gesündere Wahl zu treffen.
- Angaben zu einem verringerten Nährstoffgehalt wie „fettarm“, „zuckerreduziert“ oder „light“ werden in der EU-Health Claims Verordnung geregelt.
- Produkte dürfen als „light“ dann ausgelobt werden, wenn sie mindestens 30 Prozent weniger Kalorien, Fett, Kohlenhydrate oder Zucker als vergleichbare Produkte enthalten.
- Ein Produkt muss jedoch nicht tatsächlich „gesund“ sein, um eine „Light“-Kennzeichnung tragen zu dürfen.
- „Light“-Lebensmittel sind zwar hinsichtlich eines Nährstoffes „leicht“, können aber dennoch große Mengen an Fett, Zucker, Süßungsmitteln und Zusatzstoffen enthalten. Sie stellen somit keine empfehlenswerte Alternative dar.
- Durch diese Produkte gewöhnt sich der menschliche Körper an den süßen Geschmack und dadurch wird dieser Geschmack dann bevorzugt, wodurch wir vermehrt Zucker oder Süßungsmittel zu uns nehmen.



Land schafft Leben – Österreichischen Lebensmitteln auf der Spur, 2024



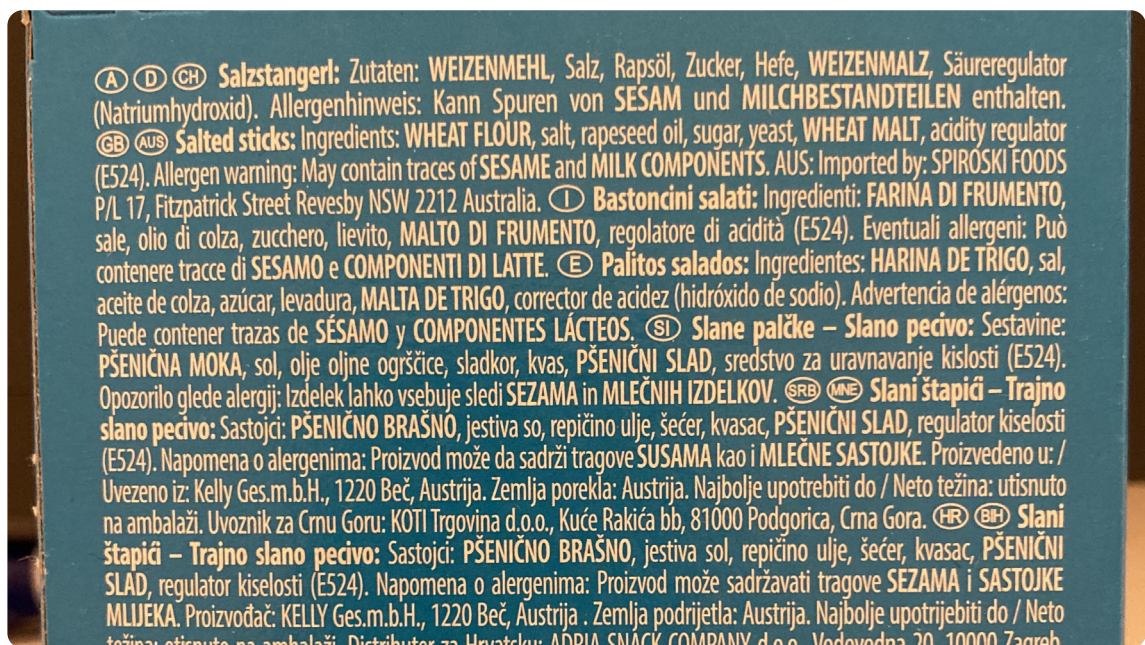
## WORKSHOP: ETIKETTEN-CHECKER

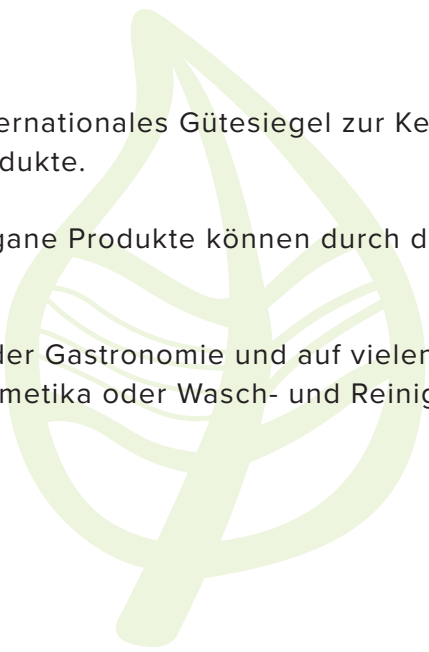
### WELCHE BEDEUTUNG HAT DAS V-LABEL?



## WORKSHOP: ETIKETTEN-CHECKER

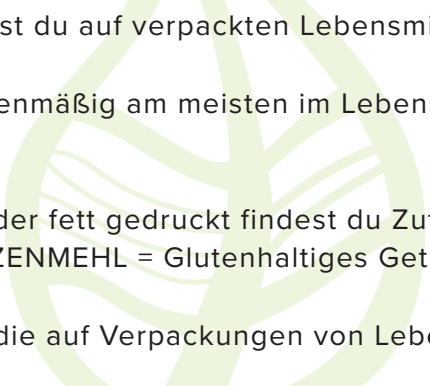
### WAS BESAGT DIE ZUTATENLISTE?



- 
- 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.



Land schafft Leben – Österreichischen Lebensmitteln auf der Spur, 2021

- 
- 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.



Land schafft Leben – Österreichischen Lebensmitteln auf der Spur, 2024