

Die gesetzliche Ausgangslage

Das Herz der österreichischen Kennzeichnungsvorschriften ist die – mittlerweile bereits mehrfach geänderte - **Lebensmittelkennzeichnungsverordnung** (LMKV) aus dem Jahr 1993.

Verpackte Lebensmittel müssen laut dieser Verordnung und der Fertigpackungs-Verordnung Antwort auf folgende Fragen geben:

- Die Verkehrsbezeichnung: Welchen Namen trägt das Produkt?
- Das Zutatenverzeichnis: Was ist darin enthalten?
- Die Mengenangabe: Wieviel ist darin enthalten?
- Das Mindesthaltbarkeits - oder Verbrauchsdatum: Wie lange ist es haltbar?
- Name oder Firma und Adresse/Anschrift des Herstellers, Verpackers oder Verkäufers: Woher kommt es?

Diese Informationen sind direkt auf der Verpackung oder auf einem mit ihr verbundenen Etikett an einer deutlich sichtbaren Stelle zu finden. Mit anderen Worten: die Information muss so plziert sein, dass die Konsumentin bzw. der Konsument nicht lange suchen muß. Außerdem hat sie leicht lesbar, unverwischbar und in leicht verständlicher Sprache zu sein.

Bestimmte Lebensmittel sind vom Geltungsbereich der LMKV ausgenommen. Ihre Kennzeichnung wird durch spezielle Verordnungen geregelt. Zu diesen Lebensmitteln zählen u. a.:

- Lebensmittel, deren Kennzeichnung aufgrund einer EU-Richtlinie in produktspezifischen Verordnungen geregelt ist: Kakao und Schokoladerzeugnisse, Zuckerarten, Honig, Konfitüren, eingedickte Milch und Trockenmilch, Kaffeeextrakte, Fruchtsäfte.
- Erzeugnisse des Weinsektors: Tafelwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, Perlwein, Likörwein u. ä.
- Aromen: Ihre Kennzeichnung ist in der Aromaverordnung geregelt.
- Lebensmittel, deren Kennzeichnung in Verordnungen der EU geregelt sind. Dazu gehören z. B. Eier, Milch.

Darüber hinaus gilt es, folgendes zu beachten:

- Lebensmittel, die nicht zur Selbstbedienung bestimmt, aber trotzdem verpackt sind - wie Feinkostsalate, vorgepackte Wurstsemmeln u. ä. - dürfen wie lose Waren gekennzeichnet werden, also durch ein Schild neben der Ware.
- Dauerbackwaren und Süßwaren, die im Geschäft vorgepackt werden, sind dann ausgenommen, wenn das Verkaufspersonal Auskunft geben kann.

Link:

>> [LMKV auf der Rechtsinformationssystem des Bundeskanzleramtes](#)

19.02.2007, Lebensministerium Öffentlichkeitsarbeit

Die Verkehrsbezeichnung

Die Verkehrs- oder Sachbezeichnung soll es den KonsumentInnen ermöglichen, ein Lebensmittel eindeutig zu erkennen und von anderen Lebensmitteln zu unterscheiden.

Ein Großteil des Lebensmittelbedarfs der Bevölkerung wird durch verpackte Halb- und Fertigprodukte gedeckt. Die Mehrheit dieser Produkte trägt Fantasienamen, die keine Rückschlüsse auf die Zusammensetzung zulassen, wie etwa "Happy Day", "Gummibärchen", "Dreh und Trink" oder "Almdudler". Daher ist die handelsübliche Sachbezeichnung, also die Verkehrsbezeichnung (z.B. Orangensaft, Fruchtgummi mit Colageschmack oder Kräuterlimonade), eines der wichtigsten Kennzeichnungselemente. Es dient der Identifizierung des Erzeugnisses, der Abgrenzung zu anderen ähnlichen Produkten und dem Schutz vor Täuschung.

Produkte, für die eine Verkehrsbezeichnung fehlt, müssen an deren Stelle eine Beschreibung tragen, die Rückschlüsse auf Art und Beschaffenheit der Ware ermöglicht. Daher reichen Fantasienamen wie "Frühlingsuppe", "Kinderfreude" u. ä. nicht aus. Hier muss zusätzlich eine verständliche Beschreibung des Lebensmittels (wie beispielsweise "Gemüsesuppe mit Nudleinlage" oder "Erdbeermilchgetränk") erfolgen.

Die Verkehrsbezeichnung hängt sehr stark von den Vorstellungen der Produzenten, des Handels, aber auch von dem zugrundegelegten "Verbraucherleitbild" eines Landes ab. In Österreich wurde als Auslegungshilfsmittel der "Österreichische Lebensmittelcodex" herangezogen. In diesem europaweit strengsten Lebensmittelbuch wird u. a. festgelegt, welche Verkehrsbezeichnung bestimmte Lebensmittel tragen dürfen. Damit wird sichergestellt, dass unterschiedliche Produkte entsprechend der Konsumentenerwartung klar voneinander unterschieden werden können.

21.12.2004, Lebensministerium Öffentlichkeitsarbeit

Die Mengenangabe

Die Verpackungsgröße sagt bekanntlich nicht viel darüber aus, wie „groß“ der Inhalt ist. Es kann schon vorkommen, daß die Verpackung mehr wiegt als der Inhalt.

Bei flüssigen Waren wird die Mengenangabe in Milliliter oder Liter auf der Verpackung stehen, bei fester Ware in Gramm oder Kilogramm. Wird eine Ware in einer Aufgussflüssigkeit angeboten (wie Essiggurken, Obstkonserven u. ä.), ist außerdem die Nettofüllmenge der Ware ohne Flüssigkeit anzugeben.

Bei konzentrierten Produkten wie Trockensuppen, Puddingpulver u. ä. ist die Mengenangabe nach der Ergiebigkeit zu kennzeichnen. Bei Sammelverpackungen, die zwei oder mehr Einzelpackungen enthalten, richtet sich die Füllmengenkennzeichnung danach, ob die Einzelpackungen im Handel auch einzeln verkauft werden oder nicht. Für Vanillin- oder Backpulver genügt es beispielsweise, wenn die Angabe des Füllgewichts eines Säckchens und die Anzahl der Säckchen durch die Sammelpackung leicht erkennbar sind. Mit Ausnahme von Gewürzen und Kräutern müssen Waren mit einem Gewicht unter 5 Gramm oder 5 ml keine Mengenangabe tragen. Bei kleinen Bonbons, Kakao und Kakaoprodukten oder Knabbererzeugnissen wird man deshalb vergeblich danach suchen.

07.10.2002, Lebensministerium Öffentlichkeitsarbeit

Das Mindesthaltbarkeitsdatum

Die Kennzeichnung "mindestens haltbar bis...." versteht sich als Mindesthaltbarkeitsdatum und darf nicht mit einer Qualitätsgarantie oder einem Verbrauchsdatum verwechselt werden.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist ein Informationsdatum, das Auskunft darüber gibt, bis zu welchem Zeitpunkt die Ware ihre spezifischen Eigenschaften behält - vorausgesetzt, sie wird entsprechend gelagert. Das Mindesthaltbarkeitsdatum enthält jedoch keine Aussagen über die einwandfreie Beschaffenheit eines Lebensmittels. Es legt auch nicht fest, bis wann das Lebensmittel verzehrt werden muss.

Es richtet sich nach folgenden Kriterien: Tag und Monat müssen genannt werden, wenn die Haltbarkeit weniger als drei Monate beträgt; Monat und Jahr, wenn die Haltbarkeit zwischen drei und 18 Monaten liegt. Ist das Lebensmittel, z. B. eine Konserve, länger als 18 Monate haltbar, erfolgt ausschließlich die Angabe des Jahres.

"mindestens haltbar bis.....", wenn Tag und Monat genannt werden;

"mindestens haltbar bis Ende.....", wenn nur Monat und Jahr genannt werden.

Waren, bei denen die Zeit bis Ende der Ablauffrist nur noch kurz ist, werden in den Geschäften oft billiger angeboten. Ist die Mindesthaltbarkeit abgelaufen, ist der Verkauf weiterhin erlaubt, dieser Umstand muss jedoch deutlich und allgemein verständlich gekennzeichnet sein. Lebensmittel mit abgelaufener Mindesthaltbarkeit sind nicht automatisch mangelhaft, sie weisen aber auch nicht mehr die gewünschte Frische auf und sollten deshalb auch nicht mehr gekauft werden. Eine nachträgliche, unzutreffende "Verlängerung" der Mindesthaltbarkeit (z. B. durch neue Etiketten) ist unzulässig und strafbar.

Für die Verbraucherinnen und Verbraucher empfiehlt es sich, das angegebene Haltbarkeitsdatum nicht als Garantie anzusehen. Um sicher zu gehen, sollte eher eine kürzere als die angegebene Haltbarkeit angenommen werden. In diesem Sinne sollte der Kauf von Lebensmitteln, die knapp vor Ablauf der Haltbarkeitsfrist stehen, besser unterbleiben. Speziell dann, wenn sie auch im Haushalt noch gelagert werden sollen.

21.12.2004, Lebensministerium Öffentlichkeitsarbeit

Das Verbrauchsdatum

Eine wichtige Neuerung im österreichischen Kennzeichnungsrecht ist das „Verbrauchsdatum“, das durch die Novellierung der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung ab 1.1.1995 für leicht verderbliche Lebensmittel zwingend vorgeschrieben ist.

Waren, die mit einem Verbrauchsdatum ("zu verbrauchen bis...") auszustatten sind, dürfen nach Ablauf dieser Frist nicht mehr in Verkehr gebracht werden. Dies kann - im Gegensatz zur Regelung bei der Mindesthaltbarkeitsfrist - auch nicht durch die Information des Verbrauchers aufgehoben werden.

Das Verbrauchsdatum muss auf der Packung stehen und zwar im Wortlaut: "zu verbrauchen bis...", gefolgt von Tag, Monat und Jahr. Das Verbrauchsdatum ist in Österreich für frisches Fleisch, rohes Faschiertes, Innereien, Knochen, rohe Wurstbrät, rohe Bratwürste, frischen Fisch und Rohmilch vorgeschrieben, da es sich um leicht verderbliche Lebensmittel handelt, die folglich nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen.

Mit dem Verbrauchsdatum müssen folgende Produkte gekennzeichnet sein:

- Rohmilch, Rohrahm, rohe Süßrahmbutter
- verpackte frische Fische und Fischteile
- in Dehnfolie verpacktes frisches Fleisch (3 Tage), rohes Faschiertes (1 Tag), rohes Wurstbrät, Geschnetzeltes (Tag der Herstellung), Knochen (2 Tage), rohe Bratwürste (Tag nach der Herstellung)
- rohes Huhn (5 Tage), Hühnerflügel, Hühnerjunges und -innereien (3 Tage)

09.10.2002, Lebensministerium Öffentlichkeitsarbeit

Das Zutatenverzeichnis

Im Zutatenverzeichnis sind alle jene Stoffe angegeben, die bei der Herstellung oder Zubereitung verwendet werden und im Enderzeugnis vorhanden sind. Die Aufzählung der Zutaten ist mit einer Bezeichnung einzuleiten, die das Wort „Zutaten“ enthält (Zutatenliste, Zutaten).

Die Reihenfolge der Zutaten gibt Aufschluss über die Mengenanteile, die bei der Herstellung verwendet wurden: An erster Stelle steht die Zutat, von der die größte Menge verwendet wurde, an letzter Stelle jene, deren Anteil am geringsten ausfiel. Genauere Mengenangaben in Gramm, Liter oder Prozent verrät das Zutatenverzeichnis jedoch nicht. Es enthält alle Inhaltsstoffe in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtanteils.

Falls ein Produkt eine spezifische Zutat hervorhebt, z. B. durch einen Hinweis auf einen hohen Ballaststoffgehalt oder einen besonders niedrigen Salzgehalt, müssen zusätzlich Mindest- bzw. Höchstmengen angegeben werden.

Das Zutatenverzeichnis ist für Packungen, die eine bestimmte Größe unterschreiten (z. B. abgepackte Marmeladeportionen, wie man sie etwa zum Frühstück in Hotels bekommt) nicht vorgeschrieben. Weiters sind Frischobst und Frischgemüse, alkoholische Getränke mit mehr als 1,2 Volumsprozent und Erzeugnisse aus nur einer Zutat (wie Käse, Butter, Naturjoghurt und Schlagobers) ausgenommen.

Nur das Zutatenverzeichnis macht Imitate sichtbar. Besteht ein Lebensmittel nur aus einem Ausgangsstoff - wie Joghurt, Käse und andere Milchprodukte - sind die Inhaltsstoffe nicht anzuführen. Eine Verwechslung ist durch den Schutz dieser Begriffe ausgeschlossen. In anderen Bereichen, wie etwa bei Fertiggerichten, aber auch bei Speiseeis u. ä., gibt das Zutatenverzeichnis Aufschluss über die Zusammensetzung.

09.10.2002, Lebensministerium Öffentlichkeitsarbeit

Name und Anschrift des Herstellers, Verpackers oder Verkäufers

Jedes verpackte Lebensmittel hat Namen und Anschrift des erzeugenden oder verpackenden Unternehmens, oder eines in einem EU-Mitgliedsland niedergelassenen Verkäufers zu enthalten.

Dies gibt die Möglichkeit, bei Reklamationen oder Problemen mit einem Lebensmittel den Verantwortlichen zu ermitteln. Die Angabe des Ursprungs- oder Herkunftsortes ist hingegen nicht zwingend festgeschrieben. Lediglich bei Produkten, die aus so genannten Drittstaaten in die Europäische Union importiert werden, ist das Ursprungsland anzugeben.

07.10.2002, Lebensministerium Öffentlichkeitsarbeit

<http://www.lebensmittelnet.at/article/archive/8278>

Änderungen bei Bio-Kennzeichnung durch neue Bio-Verordnung

Ab 1. Jänner 2009 gilt für die Produktion und Kennzeichnung von Bio-Lebensmitteln die neue Bio-Verordnung (EG) 834/2007. Die Verordnung regelt Kriterien, unter denen es künftig erlaubt ist, Lebensmittel als „biologisch“ zu kennzeichnen.

EU-Logo künftig verpflichtend, Gentechnikgrenzwert 0,9%

Das bestehende Bio-Logo der EU wird durch ein neues ersetzt. Die Verwendung des EU-Logos für ökologische Erzeugung ist künftig verpflichtend, kann jedoch durch einzelstaatliche oder private Logos ergänzt werden. Zur Information der Verbraucher muss angegeben werden, woher die Erzeugnisse stammen.

Das Öko-Logo darf nur angebracht werden, wenn mindestens 95 % der Zutaten ökologischen Ursprungs sind. Allerdings können auch bei nichtökologischen Erzeugnissen Zutaten ökologischen Ursprungs angegeben werden, dies jedoch ausschließlich auf der Zutatenliste.

Die Verwendung gentechnisch veränderter Organismen bleibt prinzipiell verboten. Allerdings gilt die auf 0,9 % festgesetzte allgemeine Obergrenze für das unbeabsichtigte Vorhandensein von zugelassenen GVO auch für Biolebensmittel. Bei Überschreiten dieses Grenzwertes darf das Produkt nicht mehr als „Bio“ vermarktet werden und ist außerdem GVO-kennzeichnungspflichtig.

Das Verzeichnis der für den ökologischen Landbau zugelassenen Stoffe bleibt unverändert. Mit den neuen Bestimmungen wird auch die Basis für die Aufnahme von Regeln für ökologische Aquakultur, Wein, Seetang und Hefen geschaffen.

In einem zweiten Schritt werden - aufbauend auf diesen neuen Regelungen – derzeit die bestehenden strikten Durchführungsbestimmungen von der alten auf die neue Verordnung

übertragen.

Pröll: GVO-Toleranzwert kein Freibrief

Nach dem Beschluss der neuen Bio-Verordnung Mitte Juni 2007 forderte Landwirtschaftsminister Josef Pröll eine klare Koexistenz-Richtlinie der Kommission, weil der Schutz der GVO-freien Landwirtschaft nicht untergraben werden dürfe. Der Toleranzwert von 0,9 % für gentechnische Verunreinigungen ist für Pröll kein Freibrief. Die neue Bio-Verordnung stellt klar, dass Gentechnik im Biolandbau grundsätzlich nichts verloren hat. Weiterhin gilt also, dass bereits bei einer Verunreinigung von 0,2 Prozent der Nachweis erbracht werden muss, dass es sich um eine technisch unvermeidbare Kontamination handelt.

Downloads

-  [EG 834-2007 BIO-VO.pdf](#) (PDF 210,49 kB)

11.04.2008, Lebensministerium Öffentlichkeitsarbeit

Vorsicht Bio-Schmäh!

Kennzeichnungen sollen garantieren, dass die Konsumenten zwischen Bioprodukten und konventioneller Ware unterscheiden können. Doch es gibt Bezeichnungen, die jenen sehr ähnlich sind, die für Lebensmittel aus biologischem Landbau vorgeschrieben sind. Es empfiehlt sich deshalb, genau auf die Packungsaufschriften zu achten.

Das ist Bio

Die folgenden drei Formulierungen dürfen in Österreich nur Produkte biologischer Herkunft tragen:

- aus (kontrolliert) biologischem Anbau
- aus (kontrolliert) biologischem Landbau
- aus (kontrolliert) biologischer Landwirtschaft

Statt „biologisch“ dürfen auch Zusammensetzungen wie „organisch-biologisch“, oder „biologisch-dynamisch“ und „ökologisch“ verwendet werden. Im Rahmen der EU sind die Produktionsnormen nicht ganz so streng gehalten. Außerdem wurde eine andere Bezeichnung für Produkte aus biologischer Produktion gewählt. Sie werden mit den Worten "ökologische Agrarwirtschaft-EWG-Kontrollsystem" gekennzeichnet..

Das ist nicht Bio

Folgende Kennzeichnungen werden häufig mit den echten BIO-Kennzeichen verwechselt!

- aus kontrolliertem Anbau
- aus umweltgerechter Landwirtschaft
- umweltgeprüfte Qualität

- aus chemiefreier Landwirtschaft
- aus umweltschonendem Anbau

- aus Bodenhaltung
- Vollwertnahrungsmittel
- aus naturnahem Anbau
- biobest
- aus österreichischem Anbau
direkt vom Bauern
Bauernhofgarantie

Die Praxis zeigte bisher, dass sehr viele Konsumentinnen und Konsumenten im Vertrauen auf derartige Kennzeichnungen glaubten, BIO-Produkte zu kaufen. So werden Lebensmittel mit der Bezeichnung "aus chemiefreier Landwirtschaft" von 46% der Konsumenten für Bio-Lebensmittel gehalten.

Weitere wichtige Kennzeichen, die jedoch NICHT für Bio-Qualität garantieren, sind:

>> [Das AMA-Gütesiegel und Herkunftszeichen](#)



Foto: AMA

Das AMA-Gütesiegel und Herkunftszeichen

Das AMA-Gütesiegel steht für konventionell erzeugte Lebensmittel, die überdurchschnittliche Qualitätskriterien erfüllen und deren Herkunft nachvollziehbar ist.

Das AMA-Gütesiegelprogramm (siehe www.ama.at) ist ein System zur Qualitätssicherung entlang der gesamten Produktionskette, von der Herstellung und Verarbeitung des Rohstoffes bis hin zum verzehrfähigen Endprodukt.

Das AMA-Gütesiegel mit der Herkunftsangabe "Austria" basiert auf folgenden drei Säulen:

1. Nachvollziehbare Herkunft
2. Hohe Produktqualität (v.a. Natürlichkeit und guter Geschmack)
3. Unabhängige Kontrolle

Die Qualitätskriterien, Kontrollanforderungen und Herkunftsbestimmungen sind für die einzelnen

Produktbereiche (Frischfleisch, Pute, Eier, Milch- und Milchprodukte, Speiseöle, Brot- und Backwaren, etc.) in eigenen Gütesiegel-Richtlinien festgelegt.

Link:

>> www.ama.at

27.12.2005, Lebensministerium Öffentlichkeitsarbeit

>> [Das "A"-Zeichen](#)



Foto: bb

Das A-Zeichen

Vorsicht - Das A-Zeichen steht NICHT für Bioqualität!

Das A-Zeichen darf ein Betrieb bereits führen, wenn die Wertschöpfung der verkauften Produkte zu mehr als 50% in Österreich stattgefunden hat. Das bedeutet, dass Lebensmittel, die zu 100% aus ausländischen Rohstoffen bestehen, trotzdem das A-Zeichen tragen dürfen, wenn durch den anschließenden Verarbeitungs- und Veredelungsprozess mehr als 50% der Wertschöpfung in Österreich stattfindet.

Das A-Zeichen ist - im Unterschied zum AMA-Gütesiegel und Herkunftszeichen - kein wirklicher Garant dafür, dass die Lebensmittel auch tatsächlich aus Österreich stammen.

27.12.2005, Lebensministerium Öffentlichkeitsarbeit



Foto: bb

Der Strichcode

Der Strichcode - das weiße Feld mit schwarzen Strichen - hängt zwar nicht mit der Kennzeichnungsverordnung zusammen, wird aber fälschlicherweise häufig mit den E-Nummern in Verbindung gebracht. Es handelt sich allerdings vielmehr um den Europäischen-Artikelnummern-Code, kurz EAN genannt, und stellt eine Art computerlesbares Etikett dar.

Verschlüsselt sind darin das Land der Registrierung (die ersten beiden Ziffern), der Herstellungsbetrieb (die folgenden fünf Ziffern), die Artikelnummer (die folgenden fünf Ziffern) und eine Kontrollzahl (die letzte Ziffer) für jedes Produkt enthalten. Spezielle Kassen mit einem Lichtfeld können den Balkencode "lesen", suchen den dafür programmierten Preis heraus und drucken ihn auf den Kassenzettel. Dies ermöglicht einerseits eine leichtere Kontrolle der eingekauften Waren für den Konsumenten. Andererseits erlaubt es dem Kaufmann praktisch zu jedem Zeitpunkt einen Überblick über seine Lagerbestände. Für den Konsumenten ist eine Kontrolle des Kassenzettels ratsam, weil es (vor allem bei der Umstellung von einem Verrechnungssystem zum anderen) versehentlich zur doppelten Verrechnung eines Produktes kommen kann.

Kennziffern des Registrierungslandes

Eigentlich verraten die ersten beiden Ziffern des Strichcodes nur, in welchem Land das Lebensmittel für die EAN-Kennung registriert wurde. Dieses Land ist jedoch meist auch das Herstellungsland des Produktes.

90 - 91 Österreich

30-37 Frankreich

40 Deutschland (in Zukunft 400-440)

50 Großbritannien

54 Belgien/Luxemburg

57 Dänemark

70 Norwegen

73 Schweden

76 Schweiz

80-83 Italien

84 Spanien

87 Holland

20-29 Codes für Produkte zur Verkaufsvorbereitung innerhalb eines Betriebes (z.B. vorverpackter Käse)

27.12.2005, Lebensministerium Öffentlichkeitsarbeit

>> Qualitätsklassen

Qualitätsklassen

Qualitätsklassen geben nicht unbedingt Aufschluss über die Eigenschaften, die der Konsument mit der Qualität eines Lebensmittels verbindet. Die für den Verbraucher interessanten Qualitätsmerkmale wie etwa Genusswert, Gesundheitswert (Nährwert, biologischer Wert, ernährungsphysiologische Qualität, Freiheit von Schadstoffen etc.), Frische und Naturbelassenheit werden in den Qualitätsklassen derzeit gar nicht berücksichtigt.

Qualitätsklassen sind nämlich Vermarktungsnormen und informieren in erster Linie über die so genannten "äußeren Qualitäten" von Lebensmitteln; also über deren Form, Größe und Farbe .

Lassen Sie sich von Angaben über Qualitätsklassen also nicht täuschen - sie halten nicht immer das, was der Name verspricht. Viele biologisch hergestellte Lebensmittel können nicht als Qualitätsklasse I (geschweige denn Qualitätsklasse "Extra") ausgewiesen werden, weil sie gewisse äußere Kriterien wie Größe oder Form nicht erfüllen.

Link:

>> [Qualitäts- und Vermarktungsnormen](#)

Inhalt

Standort

- [LANDnet](#) >
- [Qualitäts- & Vermarktungsnormen](#)

Eintrag 1 - 1 (Gesamt 1)



Qualitäts- und Vermarktungsnormen

Das Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft (Lebensministerium) ist die "koordinierende Behörde" gegenüber den zuständigen Kontrollstellen (Bundesamt für Ernährungssicherheit (BAES), Länder, Bezirksverwaltungsbehörden), den zentralen Kontrollstellen der Mitgliedsländer bzw. Drittstaaten, der Europäischen Kommission, der OECD und der UNECE.

- **Vermarktungsnormen bestehen für diese Erzeugnisse:**
 - frisches Obst und Gemüse, Speisekartoffeln, Nüsse, Trockenfrüchte, Pilze, Bananen

- Eier
- Geflügelfleisch
- Rinder- und Schweineschlachtkörper
- Bruteier und Küken
- lebende Pflanzen und Waren des Blumenhandels

07.12.2005, Lebensministerium Öffentlichkeitsarbeit

20.12.2005, Lebensministerium Öffentlichkeitsarbeit



Foto: Newman

Daran erkennt man Biolebensmittel

Allein in Österreich sind bereits über 70 Gütezeichen für Lebensmittel zu finden. Und nur ein geringer Teil davon versichert Bioqualität. Woran man Bio trotzdem einfach erkennen kann.

Bio-Hinweis

Biolebensmittel sind an den folgenden drei Formulierungen erkennbar, die in Österreich nur Produkte biologischer Herkunft tragen dürfen:

- aus (kontrolliert) biologischem (ökologischem) Anbau
- aus (kontrolliert) biologischem (ökologischem) Landbau
- aus (kontrolliert) biologischer (ökologischer) Landwirtschaft

Die Prüfstellenummer

Biolebensmittel erkennt man auch an der Kontrollnummer. Sie muss auf der Verpackung angegeben sein, zum Beispiel: **AT-W-01-BIO**.

Die ersten beiden Kürzel stehen für den Sitz der Kontrollstelle - AT für Österreich und W für Wien. 01 bezeichnet die Nummer der Kontrollstelle. BIO zeigt an, dass es sich um Lebensmittel aus kontrolliert biologischem Anbau handelt.

Weiters finden sich häufig (aber nicht verpflichtend):

Das EU-weite Logo für biologische Produkte

- das **EU-Bio-Zeichen**



Foto: EU-Kom

garantiert die Bio-Qualität von Lebensmitteln, die nach den Bestimmungen der EU-Bio-Verordnung hergestellt werden. Die Anwendung in den EU-Mitgliedstaaten beruht auf Freiwilligkeit, es kann von den staatlich autorisierten Kontrollstellen vergeben werden. Verbraucher, die Produkte mit diesem Emblem kaufen, können drauf vertrauen, dass diese zu mindestens 95% aus Bestandteilen biologischer Herkunft bestehen

Die AMA-Biokontrollzeichen

Die AMA-Biokontrollzeichen werden von der Agrarmarkt Austria Marketing GmbH vergeben.

Es gibt zwei Arten:



Foto: AMA

- beim **AMA-Biozeichen ohne Ursprungsangabe**

wird kein Hinweis auf die regionale Herkunft gegeben. Dies ist beispielweise bei Biolebensmitteln der Fall, die aus mehreren Rohstoffen bestehen, die in verschiedenen Ländern hergestellt werden. Es wird auch oft bei Frischeprodukten (Obst, Gemüse) eingesetzt, die zu verschiedenen Jahreszeiten unterschiedlicher Herkunft sind.



Foto: AMA

- beim **AMA-Biozeichen mit Ursprungsangabe**

müssen die Rohstoffe zur Gänze aus Österreich kommen, sofern sie bei uns erzeugt werden können. Ist dies nicht der Fall, dann darf der Anteil der nicht in Österreich herstellbaren Rohstoffe den Toleranzbereich von einem Drittel nicht überschreiten.

- Für beide gelten die EU-Verordnung 2092/91 sowie der ÖLK A8, sie dürfen daher nur auf anerkannten Biolebensmitteln verwendet werden.

Wann darf ein Lebensmittel als „Bio“ gekennzeichnet werden?

Ein Biolebensmittel muss grundsätzlich zu 100 % aus biologischer Landwirtschaft stammen. Bis zu maximal 5 % der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs dürfen aber aus konventioneller Landwirtschaft stammen, wenn diese im Anhang VI der EU-Bioverordnung 2092/91 aufgelistet sind. In diese Liste werden nur landwirtschaftlichen Rohstoffe aufgenommen, die nicht ausreichend in Bioqualität verfügbar sind.

Auch bestimmte Zutaten nichtlandwirtschaftlichen Ursprungs und Verarbeitungshilfsstoffe sind nur dann erlaubt, wenn sie im Anhang VI angeführt sind. Dazu gehören etwa Ascorbinsäure oder Zitronensäure. Geschmacksverstärker oder synthetische Farbstoffe dürfen überhaupt nicht verwendet werden.

Keinesfalls Gentechnik

Gentechnik ist ein absoluter Ausschlussgrund für „Bio“: Ihr Einsatz ist auf keiner Produktions- bzw. Verarbeitungsstufe zulässig. Das bedeutet beispielsweise auch, dass die Tiere keine GV-Futtermittel erhalten dürfen und dass Verarbeitungshilfsstoffe wie das bei Käseherstellung eingesetzte Labferment nicht von GVOs stammen dürfen. Biolebensmittel dürfen außerdem nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt werden.

Kein Bio-Hinweis unterhalb 70 %

Die EU-Bioverordnung sieht eine weitere Kennzeichnungsgrenze vor: Besteht ein Produkt zu mindestens 70 Prozent aus Bio-Zutaten, so darf in der Zutatenliste auf Biolandwirtschaft hingewiesen werden. Die Hinweise auf die biologische Herkunft müssen sich dabei eindeutig auf die jeweiligen Bio-Zutaten beziehen. Alle anderen Zutaten müssen ebenfalls im Anhang VI der Bioverordnung enthalten sein. Außerdem ist ein gesonderter Hinweis vorgeschrieben, in dem angegeben wird, wie viel Prozent der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs aus Biolandwirtschaft stammen. Unterhalb 70 % darf auf dem Etikett überhaupt nicht mehr auf biologische Landwirtschaft Bezug genommen werden.

03.07.2006, Lebensministerium Öffentlichkeitsarbeit

03.07.2006, Lebensministerium Öffentlichkeitsarbeit



Foto: AMA

Die AMA-Biozeichen

Das Biozeichen der Agrarmarkt Austria Marketing GmbH (AMA) gibt es in zwei Varianten. Für beide gilt, dass das Produkt zur Gänze aus Rohstoffen biologischer Herkunft hergestellt sein muss.

Beim **AMA-Biozeichen ohne Ursprungsangabe** wird kein Hinweis auf die regionale Herkunft gegeben. Dies ist zum Beispiel bei Bioprodukten der Fall, die aus verschiedenen Rohstoffkomponenten bestehen, wobei die einzelnen Rohstoffe in verschiedenen Ländern hergestellt werden.

Oft wird dieses Zeichen auch bei Bioprodukten insbesondere bei Frischprodukten wie Obst und Gemüse eingesetzt, die zu den verschiedenen Jahreszeiten aus unterschiedlichen Herkunftsländern stammen.

Beim **AMA-Biozeichen mit Ursprungsangabe "Austria"** müssen die Rohstoffe zur Gänze aus Österreich kommen, sofern sie bei uns erzeugt werden können. Ist dies nicht der Fall, so darf der Anteil an Rohstoffkomponenten, die nicht in Österreich herstellbar sind, den Toleranzbereich von einem Drittel nicht überschreiten.

Ein Beispiel: Für ein Bananenjoghurt gilt, dass die Biomilch immer zu 100 % aus Österreich stammen muss, während die Biobananen, die 7 % ausmachen, anderen Ursprungs sein dürfen. 28.12.2005, Lebensministerium Öffentlichkeitsarbeit



Foto: EU-Kom

Das EU-Biozeichen

Die EU Kommission hat ein einheitliches Bio-Logo entworfen, welches Produkte aus der biologischen Landwirtschaft kennzeichnen soll. Die Erzeuger können das Siegel auf freiwilliger Basis verwenden.

Anhand des EU-Biozeichens sind Biolebensmittel aus anderen EU-Ländern zu erkennen. Es enthält den Hinweis „ökologischer Landbau“ oder „biologische Landwirtschaft“ bzw. eine Übersetzung dieser Aufschrift in eine EU-Amtssprache.

Als Kriterien für die Vergabe gelten die EU-Verordnungen 2092/91 und 1804/1999, das Logo kann von den staatlich autorisierten Kontrollstellen vergeben werden. Verbraucher, die Produkte mit diesem Emblem kaufen, können drauf vertrauen, dass diese zu mindestens 95% aus Bestandteilen biologischer Herkunft bestehen.

28.12.2005, Lebensministerium Öffentlichkeitsarbeit

Das deutsche Bio-Siegel

Häufig findet sich auf Biolebensmitteln auch ein kleines, sechseckiges und in Grün-Weiß gehaltenes Zeichen mit der Aufschrift „Bio“. Es handelt sich dabei um das deutsche staatliche Bio-Siegel.

Seit September 2001 können in Deutschland Biolebensmittel mit dem staatlichen Kennzeichen für Lebensmittel aus ökologischer Erzeugung versehen werden. Die Kriterien für das Tragen des Bio-Siegels richten sich nach der EU-Bioverordnung und knüpfen an die Basisrichtlinien der internationalen Vereinigung der ökologischen Landbaubewegung (IFOAM). Nur Erzeuger und Verarbeiter, die sich an die Richtlinien halten und sich den vorgeschriebenen Kontrollen unterziehen, dürfen ihre Produkte mit dem Biosiegel vermarkten.

Link:

>> www.bio-siegel.de

<http://www.biolebensmittel.at/article/archive/12418>