

PRODUKTKENN- ZEICHNUNGEN AM LEBENSMITTELSEKTOR

EIN LEITFADEN DURCH DEN ZEICHEN-
DSCHUNDEL



WIEN

GERECHTIGKEIT MUSS SEIN



Wir wissen aus unseren Beratungen, wo Konsumentinnen und Konsumenten der Schuh drückt. Jährlich helfen die AK KonsumentenberaterInnen mehr als 400.000-mal den Menschen bei ihren Sorgen. Die AK setzt sich für mehr Konsumentenschutz ein und hilft, dass Sie fair behandelt werden.

Rudi Kaske
AK Präsident



GERECHTIGKEIT MUSS SEIN



PRODUKTKENNZEICHNUNGEN AM LEBENSMITTELSEKTOR

Aktualisierte Neufassung

Diese Broschüre wird in Kooperation mit dem
VKI, Verein für Konsumenten und der
Gemeinde Wien herausgegeben.



Inhalt

Einleitung	7
Einstufung der Lebensmittelkennzeichnungen	9
Gütezeichen/Bezeichnungen von A bis Z	12
A/A+A	12
A.Vogel/Bioforce	13
Allos	14
Almo	15
AlnaturA	16
AMA-Biozeichen mit Ursprungsangabe	17
AMA-Biozeichen ohne Ursprungsangabe	18
AMA-Gütesiegel	19
Austria Bio Garantie	20
Austria-Gütezeichen für Produkte oder Dienstleistungen österreichischen Ursprungs	21
Bauernhofgarantie	22
Bergkräuter	23
besser Bio	24
BIKO Tirol	25
BIO AUSTRIA	26
Bio Suisse	27
Bio+	28
BIOBIO	29
biofisch	30
Biokreis	31
Bioland	32
Biolandwirtschaft Ennstal	33
Biopark	34
Bioquelle	35
BIOS – Biokontrollservice Österreich	36
Bio-Siegel nach EG-Öko-Verordnung	37
Biotrend	38
Biotta	39
bos	40
Byodo	41

Demeter	42
Die Hoflieferanten	43
Dolphin safe	44
Echt Bio	45
Erde & Saat	46
EU-Bio-Siegel	47
EU-Bio-Siegel (alt)	48
Europäisches Vegetarismus Label	49
Fairtrade	50
feelgood bio/sojarei bio	51
FREILAND – Kritische Tiermedizin geprüft	52
Frisch saftig steirisch	53
Gäa e.V.	54
Gentechnik-frei erzeugt	55
Genuss Region Österreich	56
Geschützte Ursprungsbezeichnung, geschützte geographische Angabe, garantiert traditionelle Spezialität	57
Gradwohl	58
gut so!	59
Gutes vom Bauernhof	60
Hand in Hand	61
HIPP Bio-Siegel	62
IP-Suisse	63
Ja! Natürlich	64
kasKistl	65
Käsehof	66
Kontrolliert durch KAT	67
Lacon Qualität	68
Landhof	69
Landliebe	70
Lebensbaum	71
Marine Stewardship Council	72
Morgentau	73
Natur aktiv	74
Naturaplan	75
Naturata	76

Naturbelassener Honig	77
Naturland	78
natürlich für uns	79
Neuform	80
nur natur/Cavallo Nero	81
Orbi – organisch-biologisch kontrolliert nach Dr. Hans Müller	82
PRO Planet	83
Qualität Tirol	84
Rapunzel	85
Schilcherland Spezialitäten	86
Schirnhofer	87
SGS	88
SLK	89
Sonnentor	90
SPAR Natur pur	91
Steirisches Kürbiskernöl	92
Ströck bio-logisch	93
Styria Beef	94
Tann	95
Tauernlamm	96
Tierschutz geprüft	97
Toni's Freilandeier	98
Tut gut	99
Waldland	100
Zurück zum Ursprung/Prüf nach!	101

Erklärung der Abkürzungen **102**

Gesetze und Richtlinien **103**

Lebensmittel aus biologischer Landwirtschaft	103
Lebensmittel aus artgerechter Tierhaltung	107
Lebensmittel aus integrierter Produktion	109
Lebensmittel aus fairem Handel	110
Lebensmittel mit gehobener Qualität	111

EINLEITUNG

Im Lebensmittelbereich werden zu Werbezwecken eine Vielzahl von Marken- und Gütezeichen verwendet, durch die den KonsumentInnen Produktqualitäten oder bestimmte Herstellungsregelungen mitgeteilt werden sollen. Vielfach sind die KonsumentInnen aber mit der Beurteilung der Aussagekraft derartiger Zeichen überfordert, auch weil die jeweils dahinterstehenden Kriterien nicht bekannt sind. Diese Broschüre soll helfen, sich in diesem Zeichenschungel besser zurecht zu finden und transparent zu machen, welche Produkteigenschaften oder Produktionsrichtlinien jeweils durch die Zeichen garantiert werden beziehungsweise ob und wie deren Einhaltung kontrolliert wird. Weiters wird aufgezeigt ob das Marken- oder Gütezeichen auch etwas über die Herkunft der Rohstoffe aussagt, aus welchen die Lebensmittel produziert werden.

Herkunft

Die Herkunft der Lebensmittel bzw. der verarbeiteten Rohstoffe ist ein wichtiges Thema für die Kaufentscheidung. „Wie erkenne ich die Herkunft von Produkt XY?“ ist eine der am häufigsten gestellten Fragen in der Konsumentenberatung in Bezug auf Lebensmittel. Lange Transportwege können die Qualität empfindlicher Produkte mindern. Was aus der näheren Umgebung stammt, hat bessere Chancen auf Frische. Auch sprechen ökologische Gründe für heimische Lebensmittel, natürlich unter Berücksichtigung der Regionalität und Saisonalität.

Zu erkennen, woher ein Produkt stammt, ist aber mitunter gar nicht so einfach. Herkunftsangaben sind nur bei manchen Lebensmitteln verpflichtend. So z. B. bei rohen Eiern oder bei unverarbeitetem Obst und Gemüse. Oft wird versucht am Identitätskennzeichen die Herkunft abzuleiten. Dieses ovale Zeichen beinhaltet einen Zahlen- und Buchstabencode und gibt Land und Betriebsnummer der Firma an, die das Produkt zuletzt verarbeitet oder verpackt hat. Über die Herkunft der Rohstoffe

sagt dieses Zeichen aber nichts aus. Auch Hinweise wie „hergestellt in Österreich“, „Spezialität aus Österreich“, „Qualität aus Österreich“ sagen oft nichts über die Herkunft der Rohstoffe aus, sondern geben lediglich den Produktionsort der Ware an. Bei Bio-Lebensmitteln ist es da schon etwas einfacher die Herkunft der verwendeten Rohstoffe herauszufinden. Alle verpackten Bio-Lebensmittel müssen seit 1. Juli 2010 die Herkunft der Rohstoffe auf der Verpackung ausweisen. Zufriedenstellend ist diese Kennzeichnung jedoch nicht, denn im Regelfall wird der Verbraucher gerade mal erfahren, dass die Rohstoffe aus EU- oder Nicht-EU-Staaten kommen, im schlimmsten Fall wird auf eine Mischung aus „EU- und Nicht-EU-Staaten“ verwiesen. Dass einzelne Herkunftsländer gekennzeichnet werden, wird nach derzeitiger Einschätzung die Ausnahme bleiben. Auch hier gelten Übergangsfristen: Verpackungsmaterial, das der alten EU-Bio-Verordnung entsprochen hat, darf beispielsweise bis zum 1. Jänner 2012 weiterverwendet werden.

Einstufung der Lebensmittelkennzeichnungen

Die Gütezeichen/Marken/Kontrollstellenzeichen werden entsprechend der folgenden Kategorien eingestuft:

Lebensmittel aus biologischer Produktion

- B:** ■ Lebensmittel wurden nach den EU-Bio-Verordnungen und nach dem ÖLK A8 hergestellt.
- B+:** darüber hinaus gehende Richtlinien in Bezug auf:
- Regionalförderung (Direktvermarktung, Produktion der Rohstoffe in der Region oder im Inland): bewirkt Förderung der Beschäftigung in der Region, verringerte Transporte, meist größere Frische
 - Soziale Aspekte: Mindestpreisgarantien, Förderung bäuerlicher Strukturen.
 - Nachhaltigkeit (ressourcenschonende Produktion, Landschaftserhaltung): bewirkt größtmöglichen Umweltschutz, Schutz für menschliche Gesundheit
 - Verarbeitung (weitere Einschränkung bei Zusatzstoffen, Verfahren): bewirkt größere Naturbelassenheit
 - Verpackung: Vorrang für die Müllvermeidung, Vermeidung bestimmter Materialien

Die Bewertung B+ ergibt sich aus der Summe verschiedener, über die Kategorie hinausgehender Richtlinien.

Lebensmittel aus artgerechter Tierhaltung

- A:** ■ Produktionsrichtlinien liegen deutlich über den gesetzlichen Nutztierschutzregelungen: z. B. durch Verbot der Anbindehaltung, Verbot von durchgängigen Vollspaltböden, Liegeflächen mit Einstreu, weniger Tiere pro m² Stallfläche, mehr Auslauf/Weidegang, kurzer Weg zur Schlachtung, Erhaltung alter Kulturrassen
- Eier dürfen nicht aus Käfighaltung sein
 - Eier aus Bodenhaltung
 - Lebensmittel wurden nach den Richtlinien der EU-Bio-Verordnungen hergestellt

- Lebensmittel wurden nach den Richtlinien des ÖLK A8 hergestellt
- Tiergerechtigkeitsindex von mindestens 21 Punkten

- A+:**
- darüber hinausgehende Richtlinien: z. B. Mutterkuhhaltung, Weidegang an mehr als 180 Tagen pro Jahr, regionale Produktion (verkürzt Tiertransporte), Schlachtung am eigenen Hof
 - Tiergerechtigkeitsindex größer als 25 Punkte
 - Eier aus Freilandhaltung

Der Tiergerechtigkeitsindex wurde dort zur Beurteilung herangezogen, wo wir Angaben dazu erhielten. Die Bewertung A+ ergibt sich aus der Summe verschiedener, über die Kategorie hinausgehender Richtlinien.

Lebensmittel aus integrierter Produktion

- I:**
- Lebensmittel entspricht den IP-Richtlinien des ÖPUL-Programmes.
 - Richtlinien, die den IP-Richtlinien des ÖPUL-Programmes sehr ähnlich sind: verringerter Einsatz von Kunstdünger und Pflanzenschutzmitteln, möglichst geschlossene Nährstoffkreisläufe, Erhaltung der Artenvielfalt, Fruchtwechselwirtschaft.

Lebensmittel aus fairem Handel

- F:**
- Lebensmittel entspricht den Richtlinien der Organisationen des fairen Handels.

Lebensmittel mit gehobener Qualität

- Q:** Lebensmittel wurde nach Richtlinien produziert, die deutlich über die gesetzlichen Mindestanforderungen hinausgehen, und zwar bei:
- Regionalförderung (Direktvermarktung, Produktion der Rohstoffe in der Region oder im Inland): bewirkt Förderung der Beschäftigung in der Region, verringerte Transporte, meist größere Frische

- Verarbeitung (Verbot der Gentechnik, Einschränkung bei Zusatzstoffen): bewirkt naturbelassenere Lebensmittel
- verstärkte Hygienevorschriften
- mehr Kontrollen
- bei tierischen Lebensmitteln: Verbot bestimmter Medikamente, verlängerte Wartezeiten nach Medikamentengabe

Wenn ein Produkt lediglich eine höhere Qualitätsklasse erfüllen muss, sind damit höhere Handelsklassen gemeint (z. B. größere Frucht, etc.). Dies alleine rechtfertigt noch keine Einstufung in Kategorie Q.

Lebensmittel nach gesetzlichen Mindestanforderungen

- M:**
- Produkt entspricht den gesetzlichen Mindestanforderungen beziehungsweise Produkt geht in nicht nennenswertem Umfang darüber hinaus.

GÜTEZEICHEN/MARKEN/ BEZEICHNUNGEN VON A BIS Z

A/A+A

Diese Regalauszeichnungen sind bei Billa zu finden.



Vergabestelle:

Die Einstufung in eine der beiden Auszeichnungen erfolgt durch Hersteller und Lieferanten.



Kriterien:

Die Produkte entsprechen dem Österreichischen Lebensmittelkodex sowie Richtlinien von REWE. Bei Artikeln, die am Regal mit „A“ gekennzeichnet sind, erfolgt die Wertschöpfung des Produktes zu mindestens 50 % in Österreich. Damit muss mindestens die Hälfte der Be- und Verarbeitungskosten in Österreich anfallen. Bei Lebensmitteln, die am Regal mit „A+A“ gekennzeichnet sind, erfolgt die Wertschöpfung zu 100 % in Österreich. Die Be- und Verarbeitung findet somit in Österreich statt, und es werden heimische Inhaltsstoffe/Zutaten (2 % Toleranzgrenze z.B. bei Gewürzen) verwendet.

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:

Hersteller und Lieferanten bestätigen schriftlich ihre Angaben.

Besonderer Anspruch:

M (Prod. erfüllt lediglich gesetzliche Anforderungen)

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Ja; bei der Kennzeichnung „A+A“. Nein; bei der Kennzeichnung mit „A“.

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Nein

A.Vogel/Bioforce

Unter dieser Marke sind z. B. Kräutersalz und Kaffeersatz erhältlich.



Vergabestelle:

Bioforce AG

Kriterien:

Die meisten Produkte der Firma Bioforce sind biologisch produziert.

Für biologisch produzierte Produkte gelten die Schweizer Bioverordnung und die Bio Suisse-Richtlinien für die jeweiligen Bereiche der Erzeugung und Verarbeitung.

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:

Die Einhaltung der Kriterien wird durch die bio.inspecta mindestens einmal pro Jahr überprüft.

Besonderer Anspruch:

- M (Prod. erfüllt lediglich gesetzliche Anforderungen)
- B+ (Prod. aus biologischer Landwirtschaft mit hohen Anforderungen): bei entsprechender Kennzeichnung

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Teilweise; gemäß Knospe (siehe Bio Suisse).

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Großteils

Allos



Produkte der deutschen Bio-Marke sind unter anderem Cerealien, süße und pikante Brotaufstriche, Kekse und Riegel.

Vergabestelle:

Allos Walter Lang GmbH

Kriterien:

Die Kennzeichnung beruht auf den Anforderungen gemäß den EU-Bio-Verordnungen. Weiters gelten zum Teil auch die Richtlinien des Bioland-Verbandes (z. B. bei Honig). Es wird u. a. ein Umweltmanagement nach DIN EN ISO 14001 durchgeführt. Ziel ist es Ressourcen zu schonen und Umwelteinwirkungen zu verringern.

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:

Die Einhaltung der Kriterien wird gemäß den EU-Bio-Verordnungen mindestens einmal jährlich von einer zugelassenen, unabhängigen Kontrollstelle überprüft. Im Falle von Allos ist das die BCS-Öko-Garantie GmbH.

Besonderer Anspruch:

- B+ (Prod. aus biologischer Landwirtschaft mit hohen Anforderungen)
- A (Prod. aus artgerechter Tierhaltung)

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Teilweise; gemäß EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel).

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Ja

Almo



Die Marke Almo steht für österreichisches Qualitätsrindfleisch, genauer Almochsensfleisch. Die Tiere stammen aus den Almgebieten der Steiermark, aber auch aus Kärnten und Niederösterreich.

Vergabestelle:

AMA Austria

Kriterien:

Es gelten die Almo-Kriterien, diese gehen im Bereich Fütterung und Tierhaltung über die gesetzlichen Mindestanforderungen hinaus. Almo-Almochsens werden ausschließlich in Österreich geboren, gentechnikfrei und artgerecht gefüttert sowie artgerecht gehalten. Weiters soll ein spezielles Reifeverfahren zartes Rindfleisch höchster Qualität garantieren.

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:

Die Einhaltung der Kriterien wird von unabhängigen Kontroll- und Zertifizierungsfirmen überprüft. Weiters werden interne Kontrollen durchgeführt.

Besonderer Anspruch:

- A+ (Prod. aus besonders artgerechter Tierhaltung)
- Q (Qualitätsanforderungen gehen über gesetzliche Anforderungen hinaus)

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Ja; gemäß Vergabekriterien sowie gemäß Rindfleischetikettierungsverordnung.

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Ja

Alnatura



Die deutsche Bio-Marke umfasst eine breite Produktpalette, die z. B. auch Babynahrung beinhaltet.

Vergabestelle:

Alnatura Produktions- und Handels GmbH

Kriterien:

Die Produkte entsprechen den EU-Bio-Verordnungen. Darüber hinaus hat die Marke Alnatura strengere Qualitätsgrundsätze z. B. im Punkt Zutaten. Weiters werden bevorzugt Rohstoffe eingesetzt, die nach den Richtlinien von anerkannten Anbauverbänden (Bioland, Naturland, Demeter ...) erzeugt wurden.

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:

Die Einhaltung der Bio-Kriterien wird gemäß den EU-Bio-Verordnungen überprüft. Stammen die Produkte aus Betrieben eines Anbauverbandes finden zusätzlich verbandseigene Kontrollen statt. Weiters werden z. B. von unabhängigen Labors Sicherheitskontrollen durchgeführt. So wird etwa auf Pestizid- und Schwermetallspuren geprüft.

Besonderer Anspruch:

- B+ (Prod. aus biologischer Landwirtschaft mit hohen Anforderungen)
- A (Prod. aus artgerechter Tierhaltung)

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Teilweise; gemäß EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel).

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Ja

AMA-Biozeichen mit Ursprungsangabe

Das AMA-Biozeichen ist gleichzeitig ein Herkunftszeichen.



Vergabestelle

Agrarmarkt Austria GmbH

Kriterien:

Die Kennzeichnung beruht auf den Anforderungen gemäß den EU-Bio-Verordnungen sowie gemäß den Richtlinien des ÖLK A8. Weiters muss die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar sein. Die Rohstoffe müssen zu 100% aus der im Zeichen angeführten Region stammen. Für nicht in dieser Region und in der entsprechenden Qualität herstellbare Rohstoffe gilt bei verarbeiteten Lebensmitteln ein zulässiger Toleranzbereich von bis zu einem Drittel. Die Be- und Verarbeitung aller Lebensmittel hat jedenfalls in der angegebenen Region stattzufinden.

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:

Die Einhaltung der Kriterien wird gemäß den EU-Bio-Verordnungen mindestens einmal jährlich von einer zugelassenen, unabhängigen Kontrollstelle überprüft. Weiters wird durch die AMA und durch Eigenkontrollen der Betriebe geprüft.

Besonderer Anspruch:

- B (Prod. aus biologischer Landwirtschaft)
- A (Prod. aus artgerechter Tierhaltung)

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Ja; gemäß Vergabekriterien. Weiters gemäß EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel).

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Ja

AMA-Biozeichen ohne Ursprungsangabe

Das AMA-Biozeichen ohne Ursprungsangabe ist z. B. bei Obst und Gemüse zu finden, das saisonbedingt aus unterschiedlichen Herkunftsländern stammt.



Vergabestelle:

Agrarmarkt Austria GmbH

Kriterien:

Das Zeichen kennzeichnet Produkte aus biologischer Landwirtschaft. Die Kennzeichnung beruht auf den Anforderungen gemäß den EU-Bio-Verordnungen sowie gemäß den Richtlinien des ÖLK A8. Beim AMA-Biozeichen ohne Herkunftsangabe (schwarz) können die Rohstoffe aus allen Ländern bezogen werden.

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:

Die Einhaltung der Kriterien wird gemäß den EU-Bio-Verordnungen mindestens einmal jährlich von einer zugelassenen, unabhängigen Kontrollstelle überprüft. Weiters wird durch die AMA und durch Eigenkontrollen der Betriebe geprüft.

Besonderer Anspruch:

- B (Prod. aus biologischer Landwirtschaft)
- A (Prod. aus artgerechter Tierhaltung)

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Teilweise; gemäß EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel).

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Ja

AMA-Gütesiegel

Das Gütesiegel dient als Qualitäts- und Herkunftszeichen für konventionell erzeugte Lebensmittel.



Vergabestelle:

Agrarmarkt Austria GmbH

Kriterien:

Es gelten die AMA-Gütesiegel-Richtlinien für die jeweilige Produktgruppe. Die darin festgelegten Qualitätsanforderungen gehen über die gesetzlichen Bestimmungen hinaus. So gibt es z. B. für Futtermittel spezielle Richtlinien. Auch die Herkunft der Rohstoffe ist durch das Siegel nachvollziehbar. Die Landesfarben wie auch der Schriftzug im Innenkreis des Zeichens weisen auf das Gebiet hin, aus dem mindestens 2/3 der Rohstoffe (Toleranzbereich von 1/3 gilt nur in Ausnahmefällen) kommen.

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:

Die Einhaltung der Kriterien wird von unabhängigen Kontrollstellen, durch die AMA und durch Eigenkontrollen der Betriebe geprüft. Die Prüfperiode ist gemäß Risikoanalyse, je nach Produkt und Produktionsstufe unterschiedlich lang.

Besonderer Anspruch:

- Q (Qualitätsanforderungen gehen über gesetzliche Anforderungen hinaus)
- I (Prod. aus integrierter Produktion)

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Ja; gemäß Vergabekriterien.

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Ja

Austria Bio Garantie

Die Austria Bio Garantie ist eine zugelassene Kontrollstelle für biologisch produzierte Produkte. Geprüfte Bio-Produkte tragen den Kontrollstellencode der Austria Bio Garantie: AT-BIO-301 (alt AT-N-01-BIO).



Vergabestelle:

Austria Bio Garantie GmbH

Kriterien:

Überprüft wird die Einhaltung der gesetzlichen Anforderungen gemäß den EU-Bio-Verordnungen und dem ÖLK A8.

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:

Die Austria Bio Garantie prüft gemäß den EU-Bio-Verordnungen mindestens einmal pro Jahr. Darüber hinaus werden noch zusätzliche Stichproben durchgeführt. Der Prüfbericht liegt bei der Austria Bio Garantie und dem kontrollierten Unternehmen auf. Die Austria Bio Garantie selbst wird durch das BMWFJ kontrolliert.

Besonderer Anspruch:

- B (Prod. aus biologischer Landwirtschaft)
- A (Prod. aus artgerechter Tierhaltung)

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Teilweise; gemäß EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel).

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Ja

Austria-Gütezeichen für Produkte oder Dienstleistungen österreichischen Ursprungs



Dieses Gütezeichen steht bei Lebensmitteln für geprüfte Qualität, aber auch für die Herkunft.

Vergabestelle:

ÖQA – Österreichische Arbeitsgemeinschaft zur Förderung der Qualität

Kriterien:

Im Regulativ der ÖQA sind die Bedingungen zur Erlangung und Nutzung des Austria Gütezeichens geregelt. Für landwirtschaftliche Produkte bzw. Lebensmittel gilt, dass alle Bearbeitungs- und Verarbeitungsschritte in Österreich erfolgen müssen. Auch die wertbestimmenden, landwirtschaftlichen Rohstoffe müssen aus Österreich stammen (Toleranzbereich von 1/3 gilt nur in Ausnahmefällen). Produkte müssen dem österreichischen Lebensmittelcodex entsprechen, wo dieser mehrere Qualitätsstufen vorsieht, müssen die Anforderungen einer höheren Qualitätsstufe erfüllt sein.

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:

Die Kontrolle wird von akkreditierten oder staatlich autorisierten Prüfstellen laufend durchgeführt.

Besonderer Anspruch:

- Q (Qualitätsanforderungen gehen über gesetzliche Anforderungen hinaus)

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Ja; gemäß Vergabekriterien.

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Ja

Bauernhofgarantie

Dieses Zeichen kennzeichnet Fleischprodukte der Handelskette REWE und bezieht sich auf die Herkunft.



Vergabestelle:

REWE Österreich

Kriterien:

Die Produkte entsprechen den gesetzlichen Mindestanforderungen. Darüber hinaus ist die Herkunft des Fleisches nachvollziehbar. Auf jeder Fleischpackung mit diesem Zeichen finden sich der Name und die Anschrift des Bauern von dem das Fleisch stammt. Es wird garantiert, dass Geflügel, Schweine und Rinder in Österreich geboren (geschlüpft), gemästet und geschlachtet wurden.

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:

Gemäß der Rindfleischkennzeichnungs-Verordnung bei Rindfleisch und des sus-Systems bei Schweinefleisch werden regelmäßig alle Filialen unangemeldet von einem externen Kontrollinstitut, im Auftrag der AMA, auf Richtigkeit der Bauernhofgarantie überprüft. Darüber hinaus kontrolliert intern das Qualitätsmanagement die Landwirte unangemeldet und stichprobenweise.

Besonderer Anspruch:

- M (Prod. erfüllt lediglich gesetzliche Anforderungen)

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Ja; gemäß Produktspezifikation.

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Teilweise

Bergkräuter

Unter der Marke vertreibt die Österreichische Bergkräutergenossenschaft biologisch produzierte Kräuter, Tees, Gewürze, Essig und Öle. Die Kräuter stammen zum größten Teil aus dem Mühlviertel.



Vergabestelle:

Österreichische Bergkräutergenossenschaft
Reg.Gen.m.b.H

Kriterien:

Die Kennzeichnung beruht auf den Anforderungen gemäß den EU-Bio-Verordnungen sowie gemäß den Richtlinien des ÖLK A8. Zusätzlich entsprechen die Produkte den Verbandsrichtlinien der BIO AUSTRIA.

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:

Die Einhaltung der Kriterien wird gemäß den EU-Bio-Verordnungen mindestens einmal jährlich von einer zugelassenen, unabhängigen Kontrollstelle überprüft. Im Falle von Bergkräuter ist dies die Austria Bio Garantie.

Besonderer Anspruch:

- B+ (Prod. aus biologischer Landwirtschaft mit hohen Anforderungen)

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Ja; die Herkunft wird auf der Verpackung deklariert. Weiters gemäß EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel).

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Ja

besser Bio

Unter der Herstellermarke werden Milch und Milchprodukte von der Bio-Molkerei Lembach angeboten.



Vergabestelle:

Bio Lebensmittel GmbH

Kriterien:

Die Kennzeichnung beruht auf den Anforderungen gemäß den EU-Bio-Verordnungen sowie gemäß den Richtlinien des ÖLK A8. Weiters gelten eigene Zusatzstandards. So wird eine 100%ige Biofütterung und die österreichische Herkunft der Milch garantiert.

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:

Die Einhaltung der Kriterien wird gemäß den EU-Bio-Verordnungen mindestens einmal jährlich von einer zugelassenen, unabhängigen Kontrollstelle überprüft. Im Falle von besser Bio ist dies das Lacon-Kontrollinstitut.

Besonderer Anspruch:

- B (Prod. aus biologischer Landwirtschaft)
- A (Prod. aus artgerechter Tierhaltung)

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Ja; gemäß Produktspezifikation sowie gemäß AMA-Biozeichen und EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel).

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Ja

BIKO Tirol

BIKO Tirol ist u. a. eine zugelassene Kontrollstelle für biologisch produzierte Produkte. Geprüfte Bio-Produkte tragen den Kontrollstellencode der BIKO Tirol: AT-BIO-701 (alt AT-T-01-BIO).



Vergabestelle:

Kontrollservice BIKO Tirol

Kriterien:

Die Biokontrollstelle BIKO Tirol überprüft die Einhaltung der EU-Bio-Verordnungen und des ÖLK A8. Weiters werden auch noch andere Bereiche wie gentechnikfreie Milchproduktion, AMA Gütesiegel, Qualität Tirol und Rindfleischetikettierung kontrolliert bzw. zertifiziert.

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:

Die BIKO Tirol prüft gemäß den EU-Bio-Verordnungen mindestens einmal jährlich. Der Prüfbericht liegt bei der Kontrollstelle und dem jeweiligen Biobetrieb auf. Die BIKO selbst wird laufend durch Organe der Lebensmittelaufsicht für Tirol und der Akkreditierungsstelle des BMWFJ geprüft.

Besonderer Anspruch:

- B (Prod. aus biologischer Landwirtschaft)
- A (Prod. aus artgerechter Tierhaltung)

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Teilweise; gemäß EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel).

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Ja

BIO AUSTRIA

BIO AUSTRIA ist der Zusammenschluss österreichischer Biobäuerinnen und Biobauern und vereinigt österreichische Bioverbände.



Vergabestelle:

BIO AUSTRIA – Verein zur Förderung des Biologischen Landbaus

Kriterien:

Die Kennzeichnung beruht auf den Anforderungen gemäß den EU-Bio-Verordnungen sowie gemäß den Richtlinien des ÖLK A8. Darüber hinaus gelten die Richtlinien des Vereins BIO AUSTRIA. So gibt es z. B. hinsichtlich Düngung, Tierhaltung, Futtermittel und Verarbeitung strengere Anforderungen.

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:

Es wird mindestens einmal jährlich von einer staatlich autorisierten Kontrollstelle auf die Einhaltung der Richtlinien überprüft. BIO AUSTRIA arbeitet hierbei mit 6 Bio-Kontrollstellen zusammen.

Besonderer Anspruch:

- B+ (Prod. aus biologischer Landwirtschaft mit hohen Anforderungen)
- A+ (Prod. aus besonders artgerechter Tierhaltung)

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Teilweise; gemäß EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel).

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Ja

Bio Suisse

Bio Suisse ist der Dachverband der Schweizer Knospe-Betriebe und Eigentümerin der eingetragenen Marke Knospe. Die Biozeichen sind gleichzeitig auch Herkunftszeichen.



Vergabestelle:

Bio Suisse

Kriterien:

Die Grundlage stellt die Schweizerische Bio-Verordnung dar, zusätzlich gelten strengere Richtlinien. Für Produkte, die mindestens zu 90% aus der Schweiz stammen, wird die Knospe mit dem Zusatz „BIO SUISSE“ verwendet. Für Produkte bei denen über 10% der Rohstoffe importiert sind, wird die Knospe mit dem Zusatz „BIO“ verwendet. Die Knospe mit dem Zusatz „UMSTELLUNG“ gilt für Umstellungsbetriebe während zweier Jahre, wobei die Bio-Richtlinien komplett eingehalten werden müssen.

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:

Die Kontrolle erfolgt unter anderem über die Prüfstelle bio.inspecta. Die Prüfungen finden jährlich statt und der Kontrollbericht liegt bei der Zertifizierungsstelle auf.

Besonderer Anspruch:

- B+ (Prod. aus biologischer Landwirtschaft mit hohen Anforderungen)
- A+ (Prod. aus besonders artgerechter Tierhaltung)

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Teilweise; gemäß Vergabekriterien.

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Ja

Bio+



Mehr als Genuss!

Unter der Marke „Bio+“ werden Milch und Milchprodukte angeboten. Die verarbeitete Milch stammt u. a. aus dem Nationalpark Hohe Tauern und dem Nationalpark Nockberge.

Vergabestelle:

Kärntnermilch reg. Gen.m.b.H.

Kriterien:

Die Kennzeichnung beruht auf den Anforderungen gemäß den EU-Bio-Verordnungen sowie gemäß den Richtlinien des ÖLK A8. Weiters gelten für die Biomilchlieferanten die BIO AUSTRIA-Richtlinien. Es wird nur Milch von Biobauern verarbeitet, die in die Genossenschaft integriert sind. Das Unternehmen ist umweltzertifiziert nach ISO 14001 und nach EMAS validiert.

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:

Die Kontrollen der Bio-Kriterien finden gemäß den EU-Bio-Verordnungen einmal im Jahr statt und werden durch die ABG durchgeführt.

Besonderer Anspruch:

- B+ (Prod. aus biologischer Landwirtschaft mit hohen Anforderungen)
- A+ (Prod. aus besonders artgerechter Tierhaltung)

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Ja; gemäß Produktspezifikation sowie gemäß AMA-Biozeichen und EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel).

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Ja

BIOBIO



Dies ist die Bio-Eigenmarke von Zielpunkt unter der z. B. Milch und Milchprodukte, Eier, Getreideprodukte und Gemüse angeboten werden.

Vergabestelle:

Zielpunkt Warenhandel GmbH & CO KG

Kriterien:

Die Kennzeichnung beruht auf den Anforderungen gemäß den EU-Bio-Verordnungen sowie gemäß den Richtlinien des ÖLK A8. Darüber hinaus darf z. B. der Schwermetallgehalt maximal die Hälfte der gesetzlich erlaubten Höchstmenge betragen.

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:

Die Einhaltung der Bio-Kriterien wird gemäß den EU-Bio-Verordnungen mindestens einmal jährlich von einer zugelassenen, unabhängigen Kontrollstelle überprüft.

Besonderer Anspruch:

- B (Prod. aus biologischer Landwirtschaft)
- A (Prod. aus artgerechter Tierhaltung)

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Teilweise; gemäß EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel) bzw. gemäß etwaigen AMA-Biozeichen.

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Ja

biofisch

Vermarktet werden unter dieser Vereinsmarke v. a. österreichische Karpfen und Forellen.



Vergabestelle:

Verein ARGE Biofisch

Kriterien:

Die Kennzeichnung beruht auf den Anforderungen gemäß den EU-Bio-Verordnungen sowie gemäß den Richtlinien des ÖLK A8. Darüber hinaus gelten die Richtlinien des Vereins BIO AUSTRIA sowie des Freiland-Verbandes. Das Biofisch-Zeichen garantiert unter anderem keinen Einsatz von chemischen Wachstumsförderern, keinen Einsatz von Hormonen, keine synthetischen Zusatzstoffe in den Futtermitteln, sowie viel Platz für die Fische, um Revierstress zu vermeiden.

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:

Die Einhaltung der Kriterien wird gemäß den EU-Bio-Verordnungen mindestens einmal jährlich von einer zugelassenen, unabhängigen Kontrollstelle überprüft. Im Falle von biofisch prüft die Austria Bio Garantie.

Besonderer Anspruch:

- B+ (Prod. aus biologischer Landwirtschaft mit hohen Anforderungen)
- A+ (Prod. aus besonders artgerechter Tierhaltung)

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Ja; Herkunft wird am Etikett angegeben. Weiters gemäß EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel).

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Ja

Biokreis

Der Anbauverband Biokreis e.V. ist ein Zusammenschluss von ökologisch wirtschaftenden Betrieben in Ostbayern und vergibt das Biokreis-Zeichen.



Vergabestelle:

Biokreis e.V.

Kriterien:

Es gelten die EU-Bio-Verordnungen und darüber hinaus die verbandseigenen Biokreis-Richtlinien. So gibt es z. B. hinsichtlich Düngung, Futtermittel, Tierhaltung und Ackerbau strengere Regelungen. Bei der Verarbeitung wird auch auf umweltverträgliche Transporte und Verpackungen geachtet.

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:

Die Einhaltung der Kriterien wird gemäß den EU-Bio-Verordnungen einmal jährlich von einer zugelassenen, unabhängigen Kontrollstelle überprüft.

Besonderer Anspruch:

- B+ (Prod. aus biologischer Landwirtschaft mit hohen Anforderungen)
- A (Prod. aus artgerechter Tierhaltung)

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Teilweise; gemäß EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel)

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Ja

Bioland

Unter dem Verbandszeichen vermarkten deutsche Landwirte, Gärtner, Winzer ihre Produkte.



Vergabestelle:

Bioland Verband für organisch-biologischen Landbau e.V.

Kriterien:

Die Kennzeichnung beruht auf den Anforderungen gemäß den EU-Bio-Verordnungen. Darüber hinaus gelten die Bioland-Richtlinien. So bestehen hinsichtlich Düngung, Futtermittel, Tierhaltung und Pflanzenbau strengere Regelungen. Weiters gibt es bei der Verarbeitung strengere Auflagen, so sind z. B. Zusatzstoffe weiter eingeschränkt und es gibt eine Negativliste für Verarbeitungsverfahren.

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:

Die Einhaltung der Kriterien wird gemäß den EU-Bio-Verordnungen einmal jährlich von einer zugelassenen, unabhängigen Kontrollstelle überprüft. Bei ca. 20% der Betriebe werden zusätzlich unangemeldet Stichprobenkontrollen durchgeführt.

Besonderer Anspruch:

- B+ (Prod. aus biologischer Landwirtschaft mit hohen Anforderungen)
- A (Prod. aus artgerechter Tierhaltung)

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Teilweise; gemäß EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel)

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Ja

Biolandwirtschaft Ennstal

Unter dem Verbandszeichen werden u. a. Milch und Milchprodukte vermarktet. Verarbeitet wird Milch aus dem Bezirk Liezen, die mit hauptsächlich österreichischen Bio-Zutaten ergänzt wird (Ausnahme z. B. Kakao).



Vergabestelle:

Biolandwirtschaft Ennstal

Kriterien:

Die Kennzeichnung beruht auf den Anforderungen gemäß den EU-Bio-Verordnungen sowie gemäß den Richtlinien des ÖLK A8. Zusätzlich entsprechen die Produkte den Richtlinien der BIO AUSTRIA bzw. auch teilweise den Bioland-Richtlinien.

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:

Die Einhaltung der Kriterien wird gemäß den EU-Bio-Verordnungen einmal jährlich von einer zugelassenen, unabhängigen Kontrollstelle überprüft.

Besonderer Anspruch:

- B+ (Prod. aus biologischer Landwirtschaft mit hohen Anforderungen)
- A+ (Prod. aus besonders artgerechter Tierhaltung)

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Ja; gemäß Produktspezifikation. Weiters gemäß EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel).

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Ja

Biopark

Unter dem deutschen Verbandszeichen werden u. a. Fleisch, Geflügel und Milch vermarktet.



Vergabestelle:

Biopark e.V.

Kriterien:

Die Kennzeichnung beruht auf den Anforderungen gemäß den EU-Bio-Verordnungen, der ehemaligen AGÖL-Rahmenrichtlinie, dem IFOAM-Standard sowie der verbandseigenen Biopark-Richtlinie. Diese schreibt strengere Anforderungen hinsichtlich Futtermittel, Pflanzenbau, Düngung und Verarbeitung vor. So ist z. B. die Verwendung von Zusatzstoffen stärker eingeschränkt. Weiters werden soziale Aspekte in den Richtlinien berücksichtigt.

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:

Die Einhaltung der Kriterien wird gemäß den EU-Bio-Verordnungen einmal jährlich von einer zugelassenen, unabhängigen Kontrollstelle überprüft. Darüber hinaus finden bei 10% der Betriebe unangemeldete Stichprobenkontrollen statt.

Besonderer Anspruch:

- B+ (Prod. aus biologischer Landwirtschaft mit hohen Anforderungen)
- A (Prod. aus artgerechter Tierhaltung)

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Teilweise; gemäß EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel)

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Ja

Bioquelle



Unter der Herstellermarke „Bioquelle“ werden Getreide und Getreideprodukte angeboten. Die Rohstoffe kommen überwiegend aus Österreich.

Vergabestelle:

Bioquelle Klaus Lösch GmbH

Kriterien:

Das Zeichen kennzeichnet Produkte aus biologischer Landwirtschaft. Die Kennzeichnung beruht auf den Anforderungen gemäß den EU-Bio-Verordnungen sowie gemäß den Richtlinien des ÖLK A8.

Die Firma Bioquelle erzeugt unter den Marken Vitality, Knüسرperli sowie Mix Max Fruits auch nicht biologische Produkte.

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:

Die Einhaltung der Kriterien wird gemäß den EU-Bio-Verordnungen mindestens einmal jährlich von einer zugelassenen, unabhängigen Kontrollstelle überprüft.

Besonderer Anspruch:

- B (Prod. aus biologischer Landwirtschaft)

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Ja; gilt für Produkte, die das AMA-Biozeichen mit Ursprungsangabe tragen. Weiters gemäß EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel).

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Ja

BIOS – Biokontrollservice Österreich

BIOS ist eine zugelassene Kontrollstelle für biologisch produzierte Lebensmittel. Geprüfte Bio-Produkte tragen den Kontrollstellencode der BIOS: AT-BIO-401 (alt AT-O-01-BIO).



Vergabestelle:

Biokontrollservice Österreich (BIOS)

Kriterien:

Das Biokontrollservice überprüft die Einhaltung der EU-Bio-Verordnungen und des ÖLK A8. Zusätzlich werden Verbandsrichtlinien wie z. B. BIO AUSTRIA, Demeter und staatliche Auflagen wie Richtlinien zur Verleihung des AMA-Biozeichens geprüft.

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:

Das Biokontrollservice Österreich prüft gemäß den EU-Bio-Verordnungen mindestens einmal jährlich. Der Prüfbericht liegt bei der Kontrollstelle auf. BIOS selbst wird durch das BMWFJ kontrolliert.

Besonderer Anspruch:

- B (Prod. aus biologischer Landwirtschaft)
- A (Prod. aus artgerechter Tierhaltung)

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Teilweise; gemäß EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel).

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Ja

Bio-Siegel nach EG-Öko-Verordnung

Dies ist das staatliche Bio-Siegel von Deutschland.



Vergabestelle:

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung
Referat 512 – Informationsstelle Bio-Siegel

Kriterien:

Das Siegel kennzeichnet Produkte aus biologischer Landwirtschaft. Die Kennzeichnung beruht auf den Anforderungen gemäß den EU-Bio-Verordnungen.

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:

Die externe Kontrolle erfolgt gemäß den EU-Bio-Verordnungen mindestens einmal jährlich durch akkreditierte Kontrollstellen. Diese Kontrolle ist angemeldet, darüber hinaus werden bei mindestens 10% der Betriebe unangemeldete Stichprobenkontrollen durchgeführt.

Besonderer Anspruch:

- B (Prod. aus biologischer Landwirtschaft)
- A (Prod. aus artgerechter Tierhaltung)

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Teilweise; gemäß EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel).

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Ja

Biotrend

Dies ist die Bio-Eigenmarke von Lidl unter der z. B. Milch und Milchprodukte, Obst und Gemüse sowie Getränke angeboten werden.



Vergabestelle:

Lidl GmbH

Kriterien:

Die Marke kennzeichnet Produkte aus biologischer Landwirtschaft. Die Kennzeichnung beruht dabei auf den Anforderungen gemäß den EU-Bio-Verordnungen sowie gemäß den Richtlinien des ÖLK A8 (bei in Österreich produzierten Lebensmitteln).

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:

Die Einhaltung der Kriterien wird gemäß den EU-Bio-Verordnungen mindestens einmal jährlich von einer zugelassenen, unabhängigen Kontrollstelle überprüft.

Besonderer Anspruch:

- B (Prod. aus biologischer Landwirtschaft)
- A (Prod. aus artgerechter Tierhaltung)

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Teilweise; gemäß EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel) bzw. gemäß etwaigen AMA-Biozeichen.

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Ja

Biotta



Unter der Schweizer Herstellermarke Biotta werden mehrere Sorten biologischer Frucht- und Gemüsesäfte vermarktet.

Vergabestelle:

Thurella Schweiz AG

Kriterien:

Produziert wird nach der Schweizer Bio-Verordnung sowie den Richtlinien der Bio Suisse, welche über die gesetzlichen Anforderungen hinaus gehen.

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:

Die Einhaltung der Kriterien wird durch die bio.inspecta mindestens einmal pro Jahr überprüft.

Besonderer Anspruch:

- B+ (Prod. aus biologischer Landwirtschaft mit hohen Anforderungen)

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Teilweise; die Herkunft der Hauptzutaten wird zum Großteil am Produkt ausgewiesen.

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Ja

bos

Dies ist ein behördlich genehmigtes Rind- und Kalbfleischkennzeichnungssystem.



Vergabestelle:

Agrarmarkt Austria GmbH

Kriterien:

Gemäß EU-Verordnung muss die Herkunft von frischem, gekühltem, tiefgekühltem und faschiertem Rind- und Kalbfleisch nachvollziehbar sein. Dazu müssen am Etikett verpflichtende Angaben gemacht werden. Diese umfassen: Staat in dem das Tier geboren, aufgezogen, geschlachtet und zerlegt wurde, Zulassungsnummer des Schlachthofes und Zerlegebetriebes, Identifikationsnummer, eventuell Erkennungszeichen des freiwilligen Kennzeichnungssystems. Durch die Teilnahme am Bos-System dürfen die Betriebe darüber hinaus weitere freiwillige Angaben am Etikett anbringen wie z. B. Produktionsweise (Weidehaltung ...), Qualität (Reifedauer ...).

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:

Die Einhaltung der Kennzeichnung wird durch Behörden und durch die AMA kontrolliert.

Besonderer Anspruch:

- M (Prod. erfüllt lediglich gesetzliche Anforderungen)
- Q (Qualitätsanforderungen gehen über gesetzliche Anforderungen hinaus): bei entsprechender Kennzeichnung z. B. mit dem AMA-Gütesiegel

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Ja; gemäß Vergabekriterien.

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Ja

Byodo



Unter der deutschen Marke wird eine breite Palette an biologisch produzierten Lebensmitteln vermarktet.

Vergabestelle:

Byodo Naturkost GmbH.

Kriterien:

Die Kennzeichnung beruht auf den Anforderungen gemäß den EU-Bio-Verordnungen sowie gemäß den Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost und Naturwaren. Manche Produkte dieser Marke unterliegen weiters den Bioland-Richtlinien, dies ist erkennbar durch das zusätzliche Zeichen.

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:

Die externe Kontrolle erfolgt gemäß den EU-Bio-Verordnungen mindestens einmal jährlich durch akkreditierte Kontrollstellen.

Besonderer Anspruch:

- B (Prod. aus biologischer Landwirtschaft)
- A (Prod. aus artgerechter Tierhaltung)

Zum Teil höherer Anspruch gemäß am Produkt ersichtlichen zusätzlichen Gütezeichen.

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Teilweise; gemäß EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel).

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Ja

Demeter



Unter dem Verbandszeichen Demeter wird eine Vielfalt von biologisch-dynamisch produzierten Lebensmitteln angeboten.

Vergabestelle:

Österreichischer Demeter-Bund

Kriterien:

Die Produkte entsprechen den EU-Bio-Verordnungen und dem ÖLK A8, darüber hinaus gelten die Demeter-Richtlinien. Im Zentrum steht die biodynamische Wirtschaftsweise (irdische und kosmische Lebenszusammenhänge und Rhythmen werden berücksichtigt ...). Es gibt spezielle Regelungen beim Pflanzenbau und in der Tierhaltung, so ist z. B. die Enthornung der Rinder verboten. Die Verwendung von Zusatzstoffen ist weiter eingeschränkt und es bestehen Regelungen zur umweltschonenden Verpackung.

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:

Zertifizierte Bio-Kontrollstellen prüfen in Zusammenarbeit mit dem Demeter-Bund mindestens einmal jährlich. Der Prüfbericht liegt bei der Kontrollstelle und dem Demeter-Bund auf.

Besonderer Anspruch:

- B+ (Prod. aus biologischer Landwirtschaft mit hohen Anforderungen)
- A+ (Prod. aus besonders artgerechter Tierhaltung)

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Teilweise; gemäß EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel).

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Ja

Die Hoflieferanten



Die Hoflieferanten sind ein Zusammenschluss von Biobauern, die gemeinsam Lebensmittel produzieren, verarbeiten und auch in der Region vermarkten. Die Produkte kommen aus dem Mostviertel.

Vergabestelle:

Die Hoflieferanten Biohandels GmbH & Co KG

Kriterien:

Die Produkte entsprechen den EU-Bio-Verordnungen und dem ÖLK A8. Ein Großteil der Betriebe wirtschaftet auch nach den Erde & Saat-Richtlinien.

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:

Die Einhaltung der Kriterien wird gemäß den EU-Bio-Verordnungen mindestens einmal jährlich von einer zugelassenen, unabhängigen Kontrollstelle überprüft.

Besonderer Anspruch:

- A (Prod. aus artgerechter Tierhaltung)
- B+ (Prod. aus biologischer Landwirtschaft mit hohen Anforderungen)

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Ja; auf der Verpackung wird der produzierende Bauer angegeben. Weiters gemäß EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel).

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Ja

Dolphin safe

Dieses geschützte Zeichen findet sich auf Thunfischkonserven und kennzeichnet delfinsicheren Thunfisch.



Vergabestelle:

Earth Island Institute (EII)

Kriterien:

Thunfisch mit diesem Zeichen wird nicht mit Treibnetzen oder durch Umkreisen von Delfinen mit sogenannten Ringwadennetzen gefangen. Diese und weitere Maßnahmen führen zur Reduzierung des Beifanges (Delfine, Haie, Meeresschildkröten, ...).

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:

EII-Kontrollure prüfen die Thunfischfänge vor Ort beim Anladen und in den Lager- und Verarbeitungshallen. Sie führen auch z. B. Zufallskontrollen an Bord der Fangschiffe durch. Weiters werden von EII und von der Gesellschaft zur Rettung der Delfine Warenflusskontrollen durchgeführt. Das Qualitätsmanagementsystem von EII ist zertifiziert nach ISO 9001, das Umweltmanagementsystem nach ISO 14001.

Besonderer Anspruch:

- Q (Qualitätsanforderungen gehen über gesetzliche Anforderungen hinaus)

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Ja; das Fanggebiet wird auf der Verpackung angegeben.

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Ja

Echt Bio



Echt Bio ist eine Bio-Eigenmarke von REWE und nur bei Penny erhältlich. Es wird bevorzugt Ware aus Österreich angeboten.

Vergabestelle:

REWE International AG Penny GmbH

Kriterien:

Die Kennzeichnung beruht auf den Anforderungen gemäß den EU-Bio-Verordnungen sowie gemäß den Richtlinien des ÖLK A8. Darüber hinaus gibt es zusätzliche Anforderungen. So bestehen z. B. weitere Einschränkungen bei den zugelassenen Pflanzenschutzmitteln. Auf „Flugware“ wird bei der Marke verzichtet.

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:

Die Einhaltung der Kriterien prüfen staatlich autorisierte Bio-Kontrollstellen. Angemeldete wie auch unangemeldete zusätzliche Kontrollen werden darüber hinaus durchgeführt.

Besonderer Anspruch:

- B (Prod. aus biologischer Landwirtschaft) – zum Teil durchaus auch B+ (Prod. aus biologischer Landwirtschaft mit hohen Anforderungen)
- A (Prod. aus artgerechter Tierhaltung)
- F (fair gehandelte Produkte): bei entsprechender Kennzeichnung

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Teilweise; gemäß EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel) bzw. gemäß etwaigen AMA-Biozeichen.

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Ja

Erde & Saat



Dem Bioverband Erde & Saat haben sich überwiegend österreichische Biobauern, aber auch einzelne Betriebe aus Bayern, Norditalien und Slowenien angeschlossen.

Vergabestelle:

Bioverband Erde & Saat

Kriterien:

Die Produkte entsprechen den EU-Bio-Verordnungen, dem ÖLK A8 und den Erde & Saat-Richtlinien. So gibt es z. B. weitere Einschränkungen bei den Pflanzenschutzmitteln.

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle

Die Einhaltung der Kriterien wird gemäß den EU-Bio-Verordnungen mindestens einmal jährlich von einer zugelassenen, unabhängigen Kontrollstelle überprüft. Zusätzlich wird vom Verband kontrolliert.

Besonderer Anspruch:

- B+ (Prod. aus biologischer Landwirtschaft mit hohen Anforderungen)
- A (Prod. aus artgerechter Tierhaltung)

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Teilweise; gemäß EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel).

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Ja

EU-Bio-Siegel

Vergabestelle:

Europäische Kommission, Generaldirektion Landwirtschaft



Kriterien:

Die Produkte entsprechen den EU-Bio-Verordnungen. Alle vorverpackten Biolebensmittel müssen ab 1. Juli 2010 mit diesem EU-Bio-Siegel gekennzeichnet werden (es gelten Übergangsregelungen). Weiters muss verpflichtend unmittelbar unter der Code-Nummer der Kontrollstelle, die geographische Herkunft angegeben werden:

„EU-Landwirtschaft“: bei Erzeugung der landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe (mind. 98%) in der EU.

„Nicht-EU-Landwirtschaft“: bei Erzeugung der landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe in Drittländern (Nicht-EU).

„EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft“: bei Erzeugung der landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe in der EU und in Drittländern.

„Österreichische Landwirtschaft“: bei Erzeugung der landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe (mind. 98%) in Österreich. Diese Bezeichnung ist analog auch für andere Länder möglich.

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle

Die Einhaltung der Kriterien wird gemäß den EU-Bio-Verordnungen mindestens einmal jährlich von einer zugelassenen, unabhängigen Kontrollstelle überprüft.

Besonderer Anspruch:

- B (Prod. aus biologischer Landwirtschaft)
- A (Prod. aus artgerechter Tierhaltung)

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Teilweise; gemäß Richtlinien.

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Ja

EU-Bio-Siegel (alt)

Diese Zeichen sind die nun veralteten EU-Bio-Siegel. Obwohl veraltet, können diese Siegel noch länger auf der Verpackung zu finden sein. Gemäß Übergangsregelungen dürfen Produkte, die vor dem 1. Juli 2010 gemäß EU-Bio-Verordnung produziert, verpackt und gekennzeichnet wurden so lange verkauft werden, bis die Vorräte aufgebraucht sind. Weiters darf Verpackungsmaterial, das den Vorschriften der EU-Bio-Verordnung genügt, bis zum 1. Juli 2012 aufgebraucht werden.



Vergabestelle:

Europäische Kommission, Generaldirektion Landwirtschaft

Kriterien:

Die Produkte entsprechen den EU-Bio-Verordnungen.

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:

Die Einhaltung der Kriterien wird gemäß den EU-Bio-Verordnungen mindestens einmal jährlich von einer zugelassenen, unabhängigen Kontrollstelle überprüft.

Besonderer Anspruch:

- B (Prod. aus biologischer Landwirtschaft)
- A (Prod. aus artgerechter Tierhaltung)

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Nein

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Ja

Europäisches Vegetarismus Label



Dieses Zeichen kennzeichnet Produkte und einzelne Speisen in Restaurants (auf der Speisekarte), die für die Ernährung von Vegetariern geeignet sind.

Vergabestelle:

Vegane Gesellschaft Österreich (für Österreich)

Kriterien:

Die Produkte/Speisen entsprechen den Vegetarismus-Label-Richtlinien. So dürfen keine Schlachtprodukte oder z. B. Eier von Hühnern aus Käfighaltung enthalten sein. Von diesem Zeichen gibt es vier Unterkategorien, wobei die entsprechende Kategorie unter dem Zeichen angegeben wird: z. B. ovo-lakto-vegetarisch (mit Milch und Eier) oder vegan (rein pflanzlich, ohne jegliche tierische Produkte).

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:

Die Kontrolle erfolgt in Österreich durch die Vegane Gesellschaft Österreich. Gastronomiebetriebe werden mit Kontrollen der Küchen, der Lagerräumlichkeiten und mit Befragungen des Personals überprüft. Die Kontrollen finden unangemeldet einmal pro Jahr statt. Weiters finden Rezepturkontrollen statt.

Besonderer Anspruch:

- Q (Qualitätsanforderungen gehen über gesetzliche Anforderungen hinaus)

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Nein

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Nein

Fairtrade



Dieses Zeichen steht für fair gehandelte Produkte und findet sich z. B. bei Schokolade, Kaffee oder Bananen.

Vergabestelle:

Fairtrade Österreich – Verein zur Förderung des fairen Handels mit den Ländern des Südens

Kriterien:

Es gelten die Standards der Fair Trade Labelling Organisation (FLO), die für die Erarbeitung einheitlicher Kriterien des Fairen Handels verantwortlich sind.

Das Zeichen steht für direkten Handel mit den Produzenten, Zahlung von Mindestpreisen über dem Weltmarktniveau, Zahlung von Prämien zur Finanzierung von Projekten, faire Löhne, Verbot illegaler Kinderarbeit und Zwangsarbeit, Umwelt- und Naturschutz.

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:

Die Lizenznehmer werden nach einem standardisierten System der Zertifizierungsgesellschaft FLO-CERT GmbH geprüft und jährlich durch unabhängige Wirtschaftsprüfer kontrolliert, zudem finden stichprobenartige Kontrollen statt.

Besonderer Anspruch:

- F (fair gehandelte Produkte)
- Q (Qualitätsanforderungen gehen über gesetzliche Anforderungen hinaus)
- B (Prod. aus biologischer Landwirtschaft): bei entsprechender Kennzeichnung

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Großteils; über die Homepage bzw. ist teilweise auch auf den Produkten das Herkunftsland angeführt.

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Ja

feelgood bio/sojarei bio



Im Angebot sind unter diesen Marken Soja-Erzeugnisse, Saitan, Aufstriche aber auch z. B. Fertiggerichte. Das Hauptprodukt ist Tofu. Die Sojabohnen für dessen Herstellung stammen ausschließlich aus österreichischem Anbau.

Vergabestelle:

Sojarei Vollwertkost GesmbH; Feel Good Handel-GmbH

Kriterien:

Die Kennzeichnung beruht auf den Anforderungen gemäß den EU-Bio-Verordnungen sowie gemäß den Richtlinien des ÖLK A8.

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:

Die Einhaltung der Kriterien wird gemäß den EU-Bio-Verordnungen mindestens einmal jährlich von einer zugelassenen, unabhängigen Kontrollstelle überprüft. Zusätzlich werden z. B. im Rahmen von internen Kontrollen laufend Saatgut- und Rohstoffproben in Hinblick auf Schadstoffe oder verbotene Zusatzstoffe überprüft.

Besonderer Anspruch:

- B (Prod. aus biologischer Landwirtschaft)

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Teilweise; gemäß EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel).

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Ja

FREILAND – Kritische Tiermedizin geprüft



Unter dem österreichischen Verbandszeichen werden biologisch produzierte, tierische Produkte vermarktet.

Vergabestelle:

FREILAND Verband für ökologisch-tiergerechte Nutztierhaltung und gesunde Ernährung

Kriterien:

Die Kennzeichnung beruht auf den Anforderungen gemäß den EU-Bio-Verordnungen sowie gemäß den Richtlinien des ÖLK A8. Darüber hinaus gelten KT-Freiland Tierhaltungsrichtlinien. Zu den Kriterien zählen unter anderem: striktes Verbot der Anbinde- und Einzelhaltung, ganzjährig uneingeschränkter Auslauf ins Freie, großzügige Mindeststall- und Auslaufflächen oder Einschränkung der Lebendtiertransporte auf maximal 30 km.

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:

Die Kontrollen werden von akkreditierten Bio-Kontrollstellen und im Bereich der KT-Freiland-Tierhaltungsrichtlinien von der Kontrollstelle Kritische Tiermedizin mindestens einmal jährlich durchgeführt.

Besonderer Anspruch:

- B+ (Prod. aus biologischer Landwirtschaft mit hohen Anforderungen)
- A+ (Prod. aus besonders artgerechter Tierhaltung)

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Ja; die Herkunft kann beim Ab-Hof-Verkauf direkt erfragt werden bzw. gemäß EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel).

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Ja

Frisch saftig steirisch

Frisch saftig steirisch ist die Marke der Erzeugerorganisation OPST. Die Apfelproduzenten sind zum größten Teil in der Steiermark, aber auch in Niederösterreich und im Burgenland beheimatet.



Vergabestelle:

OPST Obst und Partner Steiermark GmbH

Kriterien:

Frisch saftig steirisch sind mit dem AMA-Gütesiegel versehen; es gelten somit die AMA-Gütesiegelrichtlinien, aber auch eigene Richtlinien. Diese umfassen folgende Kernpunkte: einheitliche Sortenpolitik und Sortenentwicklungen, einheitliche Qualitätsstandards und Produktionsrichtlinien, Qualitätsmanagement, festgelegte Ernterichtlinien, definierte Übernahme- und Einlagerungskriterien, gemeinsame Spezifikation für Lagerung, Sortierung, Verpackung.

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:

Es erfolgen externe Kontrollen im Rahmen der AMA sowie interne Kontrollen. Weiters bestehen u. a. Zertifizierungen nach ISO 9001 und GlobalGAP.

Besonderer Anspruch:

- I (Prod. aus integrierter Produktion)

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Ja; gemäß Produktspezifikation sowie gemäß AMA-Gütesiegel.

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Ja

Gäa e.V.

Gäa ist ein deutscher Anbauverband für LandwirtInnen, VerarbeiterInnen und Handelsfirmen.



Vergabestelle:

Gäa – Vereinigung ökologischer Landbau e.V.

Kriterien:

Das Zeichen kennzeichnet Produkte aus biologischer Landwirtschaft. Die Kennzeichnung beruht auf den Anforderungen gemäß den EU-Bio-Verordnungen, den IFOAM-Basisrichtlinien sowie auf den verbandseigenen Gäa-Richtlinien. So gibt es z. B. weitere Einschränkungen bei der Verwendung von Zusatzstoffen und von Pflanzenschutzmitteln. Weiters werden soziale Aspekte in den Richtlinien berücksichtigt.

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:

Die Einhaltung der Kriterien wird gemäß den EU-Bio-Verordnungen mindestens einmal jährlich von einer zugelassenen, unabhängigen Kontrollstelle überprüft. Zusätzliche unangekündigte Kontrollen werden bei mind. 10% durchgeführt.

Besonderer Anspruch:

- B+ (Prod. aus biologischer Landwirtschaft mit hohen Anforderungen)
- A (Prod. aus artgerechter Tierhaltung)

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Teilweise; gemäß EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel).

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Ja

Gentechnik-frei erzeugt

Dieses Zeichen findet sich auf konventionell und biologisch produzierten Lebensmitteln, wobei Bio-Produkte grundsätzlich gemäß EU-Bio-Verordnungen gentechnikfrei sind.



Vergabestelle:

ARGE Gentechnik-frei erzeugte Lebensmittel

Kriterien:

Es gilt das Österreichische Lebensmittelbuch mit der Richtlinie zur Definition der „Gentechnikfreien Produktion“ von Lebensmitteln und deren Kennzeichnung sowie allfällige ARGE-Regelungen. Zu den Kriterien zählen u. a.: die ausgezeichneten Lebensmittel dürfen weder aus gentechnisch veränderten Organismen bestehen, noch diese enthalten. Bei ihrer Herstellung ebenso wie bei der Produktion all ihrer Zusatzstoffe dürfen keine gentechnischen Verfahren eingesetzt werden. Bei tierischen Produkten müssen auch die Futtermittel kontrolliert Gentechnik-frei sein.

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:

Es erfolgen Eigenkontrollen sowie externe Kontrollen durch akkreditierte Kontrollstellen. Die Kontrollen erfolgen risikobasiert.

Besonderer Anspruch:

- Q (Qualitätsanforderungen gehen über gesetzliche Anforderungen hinaus)

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Nein

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Ja

Genuss Region Österreich

Gekennzeichnet werden regionale, landwirtschaftliche Produkte und Spezialitäten.



Vergabestelle:

Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH und das Lebensministerium

Kriterien:

Die Produkte müssen regionaltypisch und traditionell produziert werden, wobei die Regionen geographisch definiert sind. Der Rohstoff muss aus der Region stammen, auch die Verarbeitung soll in der Region stattfinden. Das Produkt muss eine anerkannte höhere Qualität aufweisen (z. B. AMA Gütesiegel). Prinzipiell muss die regionaltypische Spezialität auch regional erhältlich (Gastronomie, Handel) und die Anerkennung als g.U./g.g.A. erfüllt sein. Letzteres ist in Umsetzung.

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:

Das Kuratorium Genuss Region Österreich prüft die Kriterien bei Erstauszeichnung bzw. Verlängerung. Weiters erfolgen Kontrollen über bestehende Qualitätsmanagementsysteme wie g.U./g.g.A., BIO- oder AMA-Gütesiegel. Die SLK prüft die Verankerung in der Gastronomie.

Besonderer Anspruch:

- Q (Qualitätsanforderungen gehen über gesetzliche Anforderungen hinaus)

Zum Teil höherer Anspruch gemäß am Produkt ersichtlichen zusätzlichen Gütezeichen.

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Ja, gemäß Vergabekriterien.

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Großteils

Geschützte Ursprungsbezeichnung, Geschützte geographische Angabe, Garantiert traditionelle Spezialität

Diese Zeichen finden sich sowohl auf biologisch als auch auf konventionell produzierten Lebensmitteln.

Vergabestelle:

Europäische Kommission

Kriterien:

Grundlage für die geschützten Bezeichnungen sind EU-Verordnungen.

Die geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) garantiert, dass die Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung in einem bestimmten geografischen Gebiet nach einem festgelegten Verfahren erfolgt ist. Bei der geschützten geographischen Angabe (g.g.A.) muss mindestens eine der Produktionsstufen (Erzeugung, Verarbeitung oder Herstellung) im Herkunftsgebiet durchlaufen worden sein. Die garantiert traditionelle Spezialität (g.t.S.) weist eine traditionelle Herstellung, Verarbeitung oder Zusammensetzung aus.

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:

Vor der Zulassung erfolgen die Kontrollen auf nationaler und EU-Ebene, danach werden regelmäßig Kontrollen von nationalen Behörden durchgeführt.

Besonderer Anspruch:

- Q (Qualitätsanforderungen gehen über gesetzliche Anforderungen hinaus)

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Teilweise; gemäß Vergabekriterien → ja (g.U.), teilweise (g.g.A.), nein (g.t.S.).

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Ja



Gradwohl



Die Produkte der Bäckerei Gradwohl sind vollwertig bzw. großteils Bio. Die verwendeten Rohstoffe kommen überwiegend aus Österreich. Getreide kommt z. B. aus dem Burgenland.

Vergabestelle:

Gradwohl GmbH

Kriterien:

Es wird nach eigenen Kriterien (es dürfen keine Geschmacksverstärker, kein raffinierter weißer Zucker, keine Farbstoffe, nur natürliche Backhilfen und keine hydrierten Fette verwendet werden) produziert. Darüber hinaus wird Getreide verarbeitet, das den EU-Bio-Verordnungen, dem ÖLK A8 sowie den Richtlinien der BIO AUSTRIA entspricht. Auch für die verwendeten Eier gelten Bio-Richtlinien.

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:

Bei Bio-Produkten wird die Einhaltung der Kriterien gemäß den EU-Bio-Verordnungen mindestens einmal jährlich von einer zugelassenen, unabhängigen Kontrollstelle überprüft.

Besonderer Anspruch:

- Q (Qualitätsanforderungen gehen über gesetzliche Anforderungen hinaus)
- B+ (Prod. aus biologischer Landwirtschaft mit hohen Anforderungen): nur bei gekennzeichneten Produkten
- A (Prod. aus artgerechter Tierhaltung): nur bei gekennzeichneten Produkten

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Ja; gemäß Produktspezifikation.

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Großteils

gut so!

Es handelt sich um ein Qualitäts- und Herkunftszeichen.



Vergabestelle:

fairea GmbH

Kriterien:

Die Kriterien umfassen Nachhaltigkeit, artgerechte Tierhaltung, faire Bezahlung und sensorische Eigenschaften. Zum Großteil gelten die EU-Bio-Verordnungen. Zutaten aus Entwicklungs- od. Schwellenländern müssen nach Fairtrade-Kriterien zertifiziert sein. Bundesland oder Region der Produktverarbeitung ist verpflichtend am Logo angegeben. Beim Logo mit verstärkter Unterkante stammen alle wertbestimmenden Rohstoffe aus dem angegebenen Gebiet.

Kontrollinstanz/Art der Kontrollen:

Staatlich anerkannte, unabhängige Kontrollstellen prüfen jährlich die Einhaltung der Kriterien. In zweiter Instanz kontrolliert gut so! stichprobenweise diese zusätzlich. Neue Produkte müssen auch von einer Geschmacksjury zugelassen werden.

Besonderer Anspruch:

- I (Prod. aus integrierter Produktion)
- Q (Qualitätsanforderungen gehen über gesetzliche Anforderungen hinaus)
- A+ (Prod. aus besonders artgerechter Tierhaltung)
- B+ (Prod. aus biologischer Landwirtschaft mit hohen Anforderungen): nur bei gekennzeichneten Produkten
- F (fair gehandelte Produkte)

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Ja; über die Homepage bzw. direkt beim Logo mit verstärkter Unterkante.

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Ja

Gutes vom Bauernhof



Dies ist die Dachmarke der Landwirtschaftskammer Österreich, die bäuerliche Direktvermarktungsbetriebe führen können.

Vergabestelle:

Von der Landes-Landwirtschaftskammer nominierte Gutes vom Bauernhof-Vergabestellen

Kriterien:

Der überwiegend eigene Rohstoff wird selbst verarbeitet, es erfolgen Aus-/Weiterbildungsmaßnahmen hinsichtlich Produktion, Marketing und Verkauf, die Qualität der Produkte wird gesichert z. B. mittels Chargenprotokollen oder Produktverkostungen, eine Hygiene-Leitlinie wird eingehalten.

Kontrollinstanz/Art der Kontrollen:

Vor-Ort-Überprüfung durch eine externe Kontrollstelle bei Zertifizierung; schriftliche Wiederholungsaudits alle zwei Jahre. Weitere Vor-Ort-Kontrollen erfolgen bei 10% der anerkannten Betriebe pro Jahr, wobei mind. 5% von einer zertifizierten externen Stelle durchgeführt werden müssen. Biobauern werden gemäß EU-Bio-Verordnungen mindestens einmal jährlich überprüft.

Besonderer Anspruch:

- Q (Qualitätsanforderungen gehen über gesetzliche Anforderungen hinaus)

Zum Teil höherer Anspruch gemäß am Produkt ersichtlichen Gütezeichen.

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Ja; gemäß Vergabekriterien.

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Großteils

Hand in Hand



Dieses Zeichen steht für faire, biologisch produzierte Lebensmittel. Es findet sich auf allen Rapunzel-Produkten, deren Rohstoffe mindestens zu 50% von Hand in Hand-Partnern stammen.

Vergabestelle:

Rapunzel Naturkost AG

Kriterien:

Grundlage ist der Abschluss eines Hand in Hand-Vertrages, in dem sich der Lieferant und Rapunzel zur Einhaltung der Hand in Hand-Kriterien verpflichten. Die Kriterien basieren dabei auf den Leitlinien für Soziale Gerechtigkeit und Fairen Handel der IFOAM sowie dem SA 8000. Sie umfassen u. a.: Zahlung von fairen Produktpreisen über dem Weltmarktniveau, menschenwürdige Arbeitsbedingungen, Verbot von Kinderarbeit. Darüber hinaus gelten die EU-Bio-Verordnungen.

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:

Die Einhaltung der Bio-Kriterien überprüfen unabhängige Bio-Kontrollstellen mindestens einmal jährlich. Weiters werden die Hand in Hand-Kriterien alle zwei Jahre durch das unabhängige Institut für Marktökologie überprüft und zertifiziert.

Besonderer Anspruch:

- B (Prod. aus biologischer Landwirtschaft)
- A (Prod. aus artgerechter Tierhaltung)
- F (fair gehandelte Produkte)

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Teilweise; gemäß EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel).

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Ja

HIPP Bio-Siegel

Dies ist eine deutsche Bio-Herstellermarke unter der Babynahrung (Milchnahrung, Beikost) angeboten wird.



Vergabestelle:

HiPP GmbH & Co. Vertrieb KG

Kriterien:

Die Produkte entsprechen den EU-Bio-Verordnungen. Weiters sind die zuliefernden Bauern vielfach Verbänden wie z. B. Bioland angeschlossen und wirtschaften somit auch nach strengeren Verbandsrichtlinien. Darüber hinaus gibt es weitere Kriterien. So gelten z. B. strengere Grenzwerte als das Gesetz vorgibt. Es werden Aspekte wie Regionalförderung, soziale Verantwortung, nachhaltige und umweltschonende Produktion sowie Verpackung berücksichtigt.

Kontrollinstanz/Art der Kontrollen:

Die Einhaltung der Bio-Kriterien wird gemäß den EU-Bio-Verordnungen mindestens einmal jährlich von einer zugelassenen, unabhängigen Kontrollstelle überprüft. Weiters werden z. B. im Rahmen des Qualitätssicherheitssystems Bodenuntersuchung, Rohstoffanalysen und Analysen des fertigen Produkts durchgeführt. Das Unternehmen ist nach EMAS validiert und nach DIN 14001 zertifiziert.

Besonderer Anspruch:

- B+ (Prod. aus biologischer Landwirtschaft mit hohen Anforderungen)
- A (Prod. aus artgerechter Tierhaltung) – zum Teil durchaus auch A+ (Prod. aus besonders artgerechter Tierhaltung)

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Teilweise; gemäß EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel).

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Ja

IP-Suisse

Mit diesem Zeichen werden Produkte aus integrierter Produktion gekennzeichnet. Produziert werden unter anderem Kartoffeln, Mostobst, Brot, Eier, Geflügel, Rapsöl, Mehl und Fleisch.



Vergabestelle:

IP-SUISSE

Kriterien:

Es gelten die IP-SUISSE-Richtlinien: u. a. Bestimmungen zur Fruchtfolge, mengenmäßige Einschränkung der Düngergaben (auch Hofdünger), artgerechte Tierhaltung. Darüber hinaus gibt das Zeichen Auskunft über die Herkunft der Rohstoffe. Grundsätzlich müssen 100% der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs aus der Schweiz stammen. In Ausnahmefällen dürfen aber bis zu 30% der Zutaten importiert werden (wenn z. B. die Zutaten aus klimatischen Gründen nicht in der Schweiz produziert werden können).

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:

Die Kontrollen werden durch unabhängige zertifizierte Kontrollstellen durchgeführt.

Besonderer Anspruch:

- I (Prod. aus integrierter Produktion)
- A (Prod. aus artgerechter Tierhaltung)

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Ja; gemäß Vergabekriterien.

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Ja

Ja! Natürlich

Ja! Natürlich ist eine Bio-Eigenmarke von REWE, wobei mehr als 80% der verwendeten Rohstoffe aus Österreich stammen.



Vergabestelle:

Ja! Natürlich Naturprodukte Ges.m.b.H.

Kriterien:

Produziert wird nach den Richtlinien der EU-Bio-Verordnungen und des ÖLK A8. Zusätzlich gelten eigene Kriterien. So gibt es z. B. weitere Einschränkungen bei Düngemitteln und Pflanzenschutzmitteln. Auch strengere Bestimmungen im Bereich Tierhaltung sowie bei der Verarbeitung werden eingehalten. Auf „Flugware“ wird bei der Marke verzichtet.

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:

Die Einhaltung der Kriterien prüfen staatlich autorisierte Bio-Kontrollstellen. Angemeldete wie auch unangemeldete zusätzliche Kontrollen werden darüber hinaus durchgeführt.

Besonderer Anspruch:

- B+ (Prod. aus biologischer Landwirtschaft mit hohen Anforderungen)
- A+ (Prod. aus besonders artgerechter Tierhaltung)
- F (fair gehandelte Produkte): bei entsprechender Kennzeichnung

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Wo möglich erfolgt die Angabe des produzierenden Betriebes (Bauer) am Produkt. Weiters gemäß EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel) sowie gemäß eventuellen AMA-Biozeichen.

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Ja

kasKistl



Unter dieser Bio-Marke werden u. a. Käse aus Schaf-, Kuh- und Ziegenmilch vertrieben. Verarbeitet wird ausschließlich österreichische Milch.

Vergabestelle:

kasKistl

Kriterien:

Die Kennzeichnung beruht auf den Anforderungen gemäß den EU-Bio-Verordnungen sowie gemäß den Richtlinien des ÖLK A8. Weiters sind die teilnehmenden Bauern Anbauverbänden angeschlossen und wirtschaften somit auch nach strengeren Richtlinien. Zusätzlich gibt es eigene Fütterungs- und Qualitätsvorgaben.

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:

Die Einhaltung der Bio-Kriterien wird gemäß den EU-Bio-Verordnungen mindestens einmal jährlich von einer zugelassenen, unabhängigen Kontrollstelle überprüft.

Besonderer Anspruch:

- B+ (Prod. aus biologischer Landwirtschaft mit hohen Anforderungen)
- A+ (Prod. aus besonders artgerechter Tierhaltung)

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Ja; gemäß Produktspezifikation. Weiters gemäß EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel).

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Ja

Käsehof

Unter der Marke KÄSEHOF wird konventionell wie auch biologisch produzierter Käse angeboten. Verarbeitet wird hauptsächlich Milch aus dem Salzburger Land.



Vergabestelle:

Salzburger Landkäserei reg. GenmbH

Kriterien:

Konventionell produzierter Käse trägt das AMA-Gütesiegel, dieses steht für konventionell erzeugte Lebensmittel, die überdurchschnittliche Qualitätskriterien erfüllen und deren Rohstoffherkunft nachvollziehbar ist. Bio-Käse entspricht den EU-Bio-Verordnungen und dem ÖLK A8. Die gesamte Produktpalette wird gentechnikfrei erzeugt.

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:

Sowohl nach den Bio- als auch nach den AMA-Richtlinien erfolgen regelmäßige externe Kontrollen. Auch die Gentechnikfreiheit wird von unabhängigen Kontrollstellen zertifiziert.

Besonderer Anspruch:

- Q (Qualitätsanforderungen gehen über gesetzliche Anforderungen hinaus)

Zum Teil höherer Anspruch gemäß am Produkt ersichtlichen zusätzlichen Gütezeichen.

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Ja; gemäß Produktspezifikation sowie gemäß AMA-Zeichen und EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel).

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Ja

Kontrolliert durch KAT

Das KAT-Zeichen steht für Herkunftssicherung und Rückverfolgung von Eiern aus alternativen Hennenhaltungssystemen.



Vergabestelle:

Verein für kontrollierte alternative Tierhaltungsformen e.V (KAT)



Kriterien:

Bei Kennzeichnung mit KAT müssen für die unterschiedlichen Haltungsformen KAT-Kriterien eingehalten werden. Bei der Biohaltung bilden Vorgaben der EU-Öko-Verordnung die Grundlage. Zusätzlich zählt z. B. die ausschließliche Verwendung von KAT-zertifiziertem Futter zu den Vergabekriterien.



Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:

Die generell unangemeldeten Audits in den jeweiligen Stufen erfolgen in Koordination mit akkreditierten Prüfinstituten und bestehen aus physischen und administrativen Prüfungen. So wird neben einer Warenflusskontrolle z. B. mit UV-Licht kontrolliert.

Besonderer Anspruch:

- A (Prod. aus artgerechter Tierhaltung): für Bodenhaltung
- A+ (Prod. aus besonders artgerechter Tierhaltung): für Freilandhaltung

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Ja; gemäß Eistempelung.

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Ja

Lacon Qualität

Lacon ist u. a. eine zugelassene Kontrollstelle für biologisch produzierte Produkte. Geprüfte Bio-Produkte tragen den Kontrollstellencode der Lacon: AT-BIO-402 (alt AT-O-02-BIO).



Vergabestelle:

Lacon GmbH

Kriterien:

Die Lacon überprüft die Einhaltung der gesetzlichen Anforderungen gemäß den EU-Bio-Verordnungen und dem ÖLK A8. Weiters werden z. B. Verbandsrichtlinien der Bio-Verbände kontrolliert oder auch die Einhaltung der g.g.A.-Anforderungen überprüft.

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:

Die Lacon prüft gemäß den EU-Bio-Verordnungen mindestens einmal jährlich. Der Prüfbericht liegt bei der Kontrollstelle und dem jeweiligen Biobetrieb auf. Die Lacon selbst wird durch das BMWFJ kontrolliert.

Besonderer Anspruch:

- B (Prod. aus biologischer Landwirtschaft)
- A (Prod. aus artgerechter Tierhaltung)

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Teilweise; gemäß EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel)

Externe Kontrollen:

Ja

Landhof

Landhof-Produkte werden ausschließlich in Österreich produziert und umfassen Fleisch- und Wurstwaren. Der Rohstoff dafür kommt – ausgenommen Putenprodukte – aus Österreich.



Vergabestelle:

Landhof GmbH & Co KG

Kriterien:

Ein Teil der Landhofprodukte trägt das AMA-Gütesiegel; für diese gelten die AMA-Kriterien. Das AMA-Gütesiegel steht für konventionell erzeugte Lebensmittel, die überdurchschnittliche Qualitätskriterien erfüllen und bei denen die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar ist.

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:

Die Kontrolle erfolgt von der hauseigenen Qualitätsabteilung und der Veterinärmedizin. Die Produkte mit AMA-Gütesiegel werden auch gemäß AMA-Richtlinien kontrolliert.

Besonderer Anspruch:

- M (Prod. erfüllt lediglich gesetzliche Anforderungen)
- Q (Qualitätsanforderungen gehen über gesetzliche Anforderungen hinaus): nur in Verbindung mit dem AMA-Gütesiegel

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Großteils; gemäß Produktspezifikation bzw. gemäß AMA-Gütesiegel.

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Teilweise

Landliebe

Unter der deutschen Marke Landliebe werden konventionell produzierte Milch und Milchprodukte angeboten.



Vergabestelle:

Campina GmbH & Co KG

Kriterien:

Landliebe hat eigene Qualitätsrichtlinien zum Beispiel Verzicht auf künstliche und naturidentische Aromen, Farb- und Konservierungsstoffe sowie auf Gelatine. Weiters gibt es spezielle Anforderungen im Bezug auf Tierhaltung und Futtermittel. Im Basisortiment werden Produkte „ohne Gentechnik“ angeboten (nur bei entsprechender Kennzeichnung).

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:

Regelmäßig wird intern, aber auch durch externe Institute die Tierhaltung, die Hygiene im Betrieb und bei der Milchgewinnung sowie die Fütterung kontrolliert.

Besonderer Anspruch:

- Q (Qualitätsanforderungen gehen über gesetzliche Anforderungen hinaus)

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Nein

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Ja

Lebensbaum

Unter der deutschen Marke werden Kaffee, Tee, Gewürze und Kräuter aus kontrolliert biologischen Anbau angeboten.



Vergabestelle:

Ulrich Walter GmbH

Kriterien:

Es gelten die EU-Bio-Verordnungen. Lebensbaum ist weiters ein Mitglied des Bundesverbandes Naturkost- Naturwaren-Herstellung und Handel und hat sich somit zur Einhaltung weitergehender Qualitätskriterien verpflichtet. Darüber hinaus werden überwiegend Rohstoffe verwendet, die nach strengeren Richtlinien angebaut werden (z. B. Demeter). Manche Produkte tragen auch ein Fairtrade-Zeichen.

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:

Die Einhaltung der Kriterien wird gemäß den EU-Bio-Verordnungen mindestens einmal jährlich von einer zugelassenen, unabhängigen Kontrollstelle überprüft. Zusätzlich werden z. B. interne und externe Kontrollen der Rohwaren auf Pestizidrückstände und Schwermetalle durchgeführt. Das Unternehmen ist nach EMAS validiert.

Besonderer Anspruch:

- B+ (Prod. aus biologischer Landwirtschaft mit hohen Anforderungen)
- F (fair gehandelte Produkte): nur bei entsprechender Kennzeichnung

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Teilweise; gemäß EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel).

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Ja

Marine Stewardship Council



Dieses Zeichen steht für Fisch und Meeresfrüchte aus zertifiziert nachhaltiger Fischerei.

Vergabestelle:

MSC Marine Stewardship Council

Kriterien:

Grundlage für die Zeichenvergabe sind die folgenden Prinzipien: Erhalt und Wiederherstellung gesunder Fischbestände.

Erhalt des Ökosystems Meer hinsichtlich Struktur, Produktivität, Funktion und Vielfalt.

Die Fischerei unterliegt einem Fischerei-Management-System, das lokale, nationale und internationale Gesetze und Richtlinien berücksichtigt und eine nachhaltige Nutzung der Ressourcen vorsieht.

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:

Die Zertifizierung der Fischereien erfolgt durch vom MSC akkreditierte, unabhängige Unternehmen, sogenannte Zertifizierungsorganisationen. Die Kontrollen finden einmal jährlich statt. Die Zertifizierungsorganisationen werden wiederum vom MSC überwacht.

Besonderer Anspruch:

- Q (Qualitätsanforderungen gehen über gesetzliche Anforderungen hinaus)

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Ja; das Fanggebiet ist auf der Verpackung ersichtlich.

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Ja

Morgentau



Unter der Herstellermarke Morgentau werden Karotten, Kartoffeln und Zwiebeln vermarktet. Die Produkte stammen zum Großteil aus Österreich.

Vergabestelle:

Morgentau Biogemüse GmbH

Kriterien:

Die Kennzeichnung beruht auf den Anforderungen gemäß den EU-Bio-Verordnungen sowie gemäß den Richtlinien des ÖLK A8. Darüber hinaus wird nach den Richtlinien der BIO AUSTRIA produziert.

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:

Die Einhaltung der Kriterien wird gemäß den EU-Bio-Verordnungen mindestens einmal jährlich von einer zugelassenen, unabhängigen Kontrollstelle überprüft.

Besonderer Anspruch:

- B+ (Prod. aus biologischer Landwirtschaft mit hohen Anforderungen)

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Ja; gemäß AMA-Biozeichen. Weiters gemäß EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel).

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Ja

Natur aktiv

Natur aktiv ist eine Bio-Eigenmarke von Hofer.



Vergabestelle:

Hofer KG

Kriterien:

Die Kennzeichnung beruht auf den Anforderungen gemäß den EU-Bio-Verordnungen sowie gemäß den Richtlinien des ÖLK A8 (bei in Österreich produzierten Lebensmitteln). Zusätzlich wird von Natur aktiv-Lieferanten die Einhaltung der Module „Bio-Sicherheit“ und „Bio-Kompetenz“ des ARGE Bio-Regionen Österreichs Sicherheitsstandards verlangt. Da viele Lieferanten Anbauverbänden angeschlossen sind, erfüllen Produkte zum Teil weitere Anforderungen.

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:

Die Einhaltung der Kriterien wird gemäß den EU-Bio-Verordnungen mindestens einmal jährlich von einer zugelassenen, unabhängigen Kontrollstelle überprüft. Die Einhaltung des ARGE-Sicherheitsstandards wird von der LebensmittelFairSicherung GmbH überprüft.

Besonderer Anspruch:

- B (Prod. aus biologischer Landwirtschaft)
- A (Prod. aus artgerechter Tierhaltung)

Zum Teil höherer Anspruch gemäß am Produkt ersichtlichen zusätzlichen Gütezeichen.

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Teilweise; gemäß EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel) bzw. gemäß eigener Herkunftskennzeichnung z. B. „Bio Italia“. Weiters gemäß AMA-Biozeichen.

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Ja

Naturaplan

Naturaplan ist die Bio-Eigenmarke von Coop. Die Produkte stammen überwiegend aus der Schweiz.



Vergabestelle:

Coop Kompetenzmarken VIVA

Kriterien:

Es gelten die Schweizerische Bio-Verordnung sowie die Bio Suisse-Richtlinien (für fast alle Produkte, erkennbar an der Bio Suisse-Knospe). Unter der Linie „Bio-Frisch aus der Region“ werden regionale Lebensmittel angeboten. Produkte aus nur einem Rohstoff, stammen zu 100% aus der Region. Bei zusammengesetzten Lebensmitteln wie Joghurt müssen bei dieser Linie mindestens 90% der Rohstoffe aus der Region stammen.

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:

Eine externe Kontrolle erfolgt durch unabhängige Organisationen, zusätzlich überwacht Coop stichprobenweise die Einhaltung der Richtlinien.

Besonderer Anspruch:

- B+ (Prod. aus biologischer Landwirtschaft mit hohen Anforderungen)
- A+ (Prod. aus besonders artgerechter Tierhaltung)

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Ja; gemäß Bio Suisse-Knospe bzw. gemäß Produktspezifikation.

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Ja

Naturata



Unter der deutschen Bio-Marke werden unter anderem Teigwaren, Schokoladen, Öle und Backwaren angeboten.

Vergabestelle:

Naturata Spielberger

Kriterien:

Die Kennzeichnung beruht auf den Anforderungen gemäß den EU-Bio-Verordnungen. Weiters ist Naturata auch ein Mitglied des Bundesverbandes Naturkost, Naturwaren, Herstellung und Handel e.V. und hat sich somit zur Einhaltung weitergehender Qualitätskriterien verpflichtet. Einige Produkte tragen zusätzlich das Fairtrade-Zeichen bzw. werden nach Demeter-Richtlinien produziert.

Kontrollinstanz/Art der Kontrollen:

Die Einhaltung der Kriterien wird gemäß den EU-Bio-Verordnungen mindestens einmal jährlich von einer zugelassenen, unabhängigen Kontrollstelle überprüft.

Besonderer Anspruch:

- B (Prod. aus biologischer Landwirtschaft)
- A (Prod. aus artgerechter Tierhaltung)

Zum Teil höherer Anspruch gemäß am Produkt ersichtlichen zusätzlichen Gütezeichen.

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Großteils; wo möglich wird die Herkunft der Rohstoffe auf der Verpackung angegeben. Weiters gemäß EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel).

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Ja

Naturbelassener Honig

Dieses Zeichen steht für Honig aus Österreich.



Vergabestelle:

ÖIB – Der Österreichische Imkerbund

Kriterien:

Es muss zu 100% Honig aus Österreich sein. Weiters müssen die Produkte der Honigqualitätsordnung des ÖIB entsprechen. Diese legt strengere Kriterien als gesetzlich verlangt fest. So ist z. B. der geforderte Wassergehalt deutlich geringer.

Kontrollinstanz/Art der Kontrollen:

Es finden interne Kontrollen durch den Österreichischen Imkerbund statt. Auch externe Kontrollen durch Labors (qualitätsgesichert durch Ringversuche) müssen durchgeführt werden.

Besonderer Anspruch:

- Q (Qualitätsanforderungen gehen über gesetzliche Anforderungen hinaus)

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Ja; gemäß Produktspezifikation.

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Nein

Naturland

Naturland ist ein deutsches Verbandszeichen und kennzeichnet Produkte aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.



Vergabestelle:

Naturland-Zeichen GmbH

Kriterien:

Es gelten die EU-Bio-Verordnungen und darüber hinaus die Richtlinien des Naturland-Verbandes. So gibt es z. B. für Düngung, Tierhaltung und Futtermittel strengere Regelungen. Die Verwendung von Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffen für pflanzliche und tierische Bearbeitungsprodukte ist weiter eingeschränkt. Auch bestehen Sozialrichtlinien, mit denen im Rahmen der Zertifizierung die sozialen Bedingungen bei der Erzeugung und Verarbeitung der Produkte abgeprüft werden.

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:

Die Einhaltung der Kriterien wird gemäß den EU-Bio-Verordnungen einmal jährlich von einer zugelassenen, unabhängigen Kontrollstelle überprüft. Zusätzlich finden weitere, unangemeldete Stichprobenkontrollen statt.

Besonderer Anspruch:

- B+ (Prod. aus biologischer Landwirtschaft mit hohen Anforderungen)
- A (Prod. aus artgerechter Tierhaltung)

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Teilweise; gemäß EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel).

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Ja

natürlich für uns

Natürlich für uns ist die Bio-Eigenmarke von Pfeifer.



Vergabestelle:

C+C Pfeiffer

Kriterien:

Die Produkte entsprechen den EU-Bio-Verordnungen sowie dem ÖLK. Weiters gelten eigene Kriterien. So sollen z. B. Produkte, wo möglich, aus österreichischer Landwirtschaft stammen. Bei Fleisch wird garantiert, dass die Tiere in Österreich geboren, aufgewachsen, geschlachtet und verarbeitet werden.

Kontrollinstanz/Art der Kontrollen:

Die Einhaltung der Bio-Kriterien wird gemäß den EU-Bio-Verordnungen mindestens einmal jährlich von einer zugelassenen, unabhängigen Kontrollstelle überprüft. Zusätzlich überprüft eine akkreditierte Prüfanstalt gemeinsam mit dem hausinternen Qualitätsmanagement die Produktqualität und auditiert die Produktionsstätten der Lieferanten.

Besonderer Anspruch:

- B+ (Prod. aus biologischer Landwirtschaft mit hohen Anforderungen)
- A (Prod. aus artgerechter Tierhaltung)
- F (fair gehandelte Produkte): nur bei entsprechender Kennzeichnung

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Großteils; über Homepage. Weiters gemäß EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel) oder etwaigen AMA-Biozeichen.

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Ja

Neuform

Unter der deutschen Marke werden z. B. Trockenfrüchte und Nüsse im Reformhaus verkauft.



Vergabestelle:

Neuform VDR e.G.

Kriterien:

Für alle Produkte gelten die Neuform-Qualitätsrichtlinien. So sollen z. B. Rohstoffe rückstandsarm und nicht gentechnisch verändert sein. Artgerechte Tierhaltung und eine schonende Verarbeitung ohne Zusatz von chemisch-synthetischen Zusatzstoffen oder künstlichen Aromen zählen ebenfalls zu den Kriterien. Für rund 70% der Produkte gelten überdies die EU-Bio-Verordnungen. Diese Produkte tragen dann auch das grüne Bioblatt.

Kontrollinstanz/Art der Kontrollen

Die Einhaltung der Bio-Kriterien wird gemäß den EU-Bio-Verordnungen mindestens einmal jährlich von einer zugelassenen, unabhängigen Kontrollstelle überprüft. Weitere Untersuchungen finden z. B. durch Neuform und durch die Hersteller statt.

Besonderer Anspruch:

- Q (Qualitätsanforderungen gehen über gesetzliche Anforderungen hinaus)
- A (Prod. aus artgerechter Tierhaltung)
- B (Prod. aus biologischer Landwirtschaft): nur bei entsprechender Kennzeichnung

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Teilweise; bei Bio-Produkten gemäß EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel).

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Teilweise

nur natur/Cavallo Nero

Unter der Marke nur natur wird eine breite Produktpalette an Biotees vertrieben. Unter der Marke Cavallo Nero werden biologisch produzierter Kaffee und Kakao angeboten.



Vergabestelle:

Mensch & Natur AG



Kriterien:

Die Produkte entsprechen den EU-Bio-Verordnungen. Einige Produkte sind zudem vom Verband Naturland zertifiziert oder tragen ein Fairtrade-Zeichen bzw. das Eigensiegel der Mensch & Natur AG „Fairkauf“.

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:

Die Einhaltung der Bio-Kriterien wird gemäß den EU-Bio-Verordnungen mindestens einmal jährlich von einer zugelassenen, unabhängigen Kontrollstelle überprüft. Für Naturland- und Fairtradezertifizierungen gibt es weitere externe Kontrollen.

Besonderer Anspruch:

- B (Prod. aus biologischer Landwirtschaft)
- B+ (Prod. aus biologischer Landwirtschaft mit hohen Anforderungen): für vom Verband Naturland zertifizierte Produkte.
- F (fair gehandelte Produkte): nur bei entsprechender Kennzeichnung

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Großteils; mittels Homepage. Weiters gemäß EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel).

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Ja; für Bio-Produkte. Nein; für das Eigensiegel „Fairkauf“.

Orbi – organisch-biologisch kontrolliert nach Dr. Hans Müller

Unter diesem Verbandzeichen sind biologisch produzierte Milchprodukte, Getreideprodukte, Obst, Gemüse, Fleisch und Eier erhältlich.



Vergabestelle:

ORBI – Förderungsgemeinschaft für Gesundes Bauertum

Kriterien:

Die Kennzeichnung beruht auf den Anforderungen gemäß den EU-Bio-Verordnungen sowie gemäß den Richtlinien des ÖLK A8. Weiters gelten die BIO AUSTRIA-Richtlinien als Basis sowie Richtlinien der ORBI. Die Förderungsgemeinschaft vertritt die ursprüngliche Methode Müller-Rusch, daher liegt der Schwerpunkt bei der Pflege des Bodens. So wird z. B. intensiv Steinmehl im Stall sowie auf Acker und Grünland verwendet.

Kontrollinstanz/Art der Kontrollen

Die Einhaltung der Bio-Kriterien wird gemäß den EU-Bio-Verordnungen mindestens einmal jährlich von einer zugelassenen, unabhängigen Kontrollstelle überprüft.

Besonderer Anspruch:

- B+ (Prod. aus biologischer Landwirtschaft mit hohen Anforderungen)
- A+ (Prod. aus besonders artgerechter Tierhaltung)

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Teilweise; gemäß EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel).

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Ja

PRO Planet

Gekennzeichnet werden Produkte, die die Umwelt während ihrer Herstellung, Verarbeitung oder Verwendung weniger belasten als herkömmlich konventionell produzierte und deren Produktionsbedingungen internationalen sozialen Standards entsprechen.

Vergabestelle:

REWE International AG



Kriterien:

Es wird ein fünfstufiger, standardisierter Prozess, unter Einbindung von unabhängigen Experten, durchlaufen. In dessen Rahmen werden Maßnahmen erarbeitet und umgesetzt, die einen Zusatznutzen bringen. Dieser Zusatznutzen wird dann auf dem Zeichen mitangegeben (z. B. ressourcenschonend angebaut). Die Vergabe des Zeichens erfolgt nach Abstimmung und Beratung mit dem Projektpartner (z. B. Global 2000 oder die Caritas). Über die produktspezifische Kennziffer können zusätzliche Informationen zum Produkt über die Homepage abgerufen werden.

Kontrollinstanz/Art der Kontrollen:

Die Einhaltung der sozialen Anforderungen wird bei kleineren Produktionsbetrieben durch das System GRASP überprüft. Große Betriebe müssen sich einem SA8000-Audit unterziehen.

Besonderer Anspruch:

- Q (Qualitätsanforderung gehen über gesetzliche Anforderungen hinaus)

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Ja; über die Eingabe der Kennziffer auf der Homepage.

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Teilweise

Qualität Tirol



Das Zeichen steht für qualitativ hochwertige Produkte mit garantiertem Tiroler Ursprung.

Vergabestelle:

Agrarmarketing Tirol (AMTirol)

Kriterien:

Die Agrarmarketing Tirol hat Vergabe- und Qualitätsrichtlinien, die für alle Qualität Tirol-Produkte verbindlich sind. Grundlegend sind dabei die Qualität sowie die Förderung von regionalen und nachhaltigen Wirtschaftskreisläufen. So müssen z. B. die Rohstoffe aus Tirol kommen (Ausnahmen sind bei Beistoffen möglich: z. B. Gewürze). Biologisch produzierte Produkte müssen überdies die Anforderungen der EU-Bio-Verordnungen und des ÖLK A8 erfüllen.

Kontrollinstanz/Art der Kontrollen:

Die Einhaltung der Qualität Tirol-Kriterien wird durch anerkannte und akkreditierte Kontrollstellen geprüft. Der Antragsteller ist verpflichtet, unregelmäßige, unangemeldete Kontrollen zuzulassen. Weiters wird die Einhaltung der Bio-Kriterien gemäß den EU-Bio-Verordnungen mindestens einmal jährlich von einer zugelassenen, unabhängigen Kontrollstelle überprüft.

Besonderer Anspruch:

- Q (Qualitätsanforderungen gehen über gesetzliche Anforderungen hinaus)

Zum Teil höherer Anspruch gemäß am Produkt ersichtlichen zusätzlichen Gütezeichen.

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Ja; gemäß Vergabekriterien sowie gemäß eventuellen AMA-Bio-zeichen.

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Ja



Rapunzel



Unter der deutschen Herstellermarke wird eine breite Produktpalette an biologisch produzierten Lebensmitteln angeboten.

Vergabestelle:

Rapunzel Naturkost AG

Kriterien:

Es gelten die EU-Bio-Verordnungen und teilweise die Demeter-Richtlinien bzw. die Hand in Hand-Kriterien. Letztere stehen für fair gehandelte Produkte (siehe Hand in Hand-Zeichen).

Kontrollinstanz/Art der Kontrollen:

Die Einhaltung der Bio-Kriterien wird gemäß den EU-Bio-Verordnungen mindestens einmal jährlich von einer zugelassenen, unabhängigen Kontrollstelle überprüft. Weiters finden interne wie auch externe Qualitätskontrollen statt.

Besonderer Anspruch:

- B (Prod. aus biologischer Landwirtschaft)
- A (Prod. aus artgerechter Tierhaltung)

Zum Teil höherer Anspruch gemäß am Produkt ersichtlichen zusätzlichen Gütezeichen.

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Teilweise; gemäß EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel).

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Ja

Schilcherland Spezialitäten

Vermarktet werden unter der Vereinsmarke z. B. Brände, Öle, Säfte, Kräuter und Honig. Die Produkte stammen aus der Region Schilcherland.



Vergabestelle:

Verein für Schilcherland-Spezialitäten

Kriterien:

Zu den Rahmenbedingungen des Zeichens zählen u. a.: umweltfreundliche Verpackungsmaterialien, ausschließliche Fütterung einheimischer Futtermittel und tiergerechte Haltung.

Kontrollinstanz/Art der Kontrollen:

Die Rahmenbedingungen des Zeichens werden bei Aufnahme überprüft. Weiters ist der Großteil der Vereinsmitglieder auch Mitglied des Qualitätsprogramms „Gutes vom Bauernhof“ und wird in dessen Rahmen überprüft. Die teilnehmenden Biobauern werden gemäß EU-Bio-Verordnungen mindestens einmal jährlich überprüft. Freilandeierbetriebe werden von der Kontrollstelle für artgerechte Nutztierhaltung überprüft.

Besonderer Anspruch:

■ Q (Qualitätsanforderungen gehen über gesetzliche Anforderungen hinaus)
Zum Teil höherer Anspruch gemäß am Produkt ersichtlichen zusätzlichen Gütezeichen.

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Ja; auf dem Etikett ist die Herkunft der Rohstoffe und der Produzent ersichtlich.

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Teilweise

Schirnhofer



Unter dem Firmennamen werden Fleisch und Fleischwaren vermarktet.

Vergabestelle:

Schirnhofer GmbH

Kriterien:

Eigene Qualitätskriterien sind u. a.: Fleisch aus 100% österreichischer Herkunft, strengere Richtlinien hinsichtlich Fütterung und Medikamenteneinsatz (Positivlisten), schonende und stressfreie Schlachtung der Tiere, Zerlegung und Weiterverarbeitung auf dem betriebseigenen Schlachthof. Für das Produkt ALMO sowie für Bio-Produkte gelten weitere Anforderungen. Wurst- und Schinkenprodukte tragen zusätzlich das AMA-Gütesiegel.

Kontrollinstanz/Art der Kontrollen:

Externe Kontrollen erfolgen z. B. durch die Agrovet od. im Rahmen der AMA. ALMO sowie die Bio-Produkte werden zusätzlich kontrolliert. Weiters erfolgen umfangreiche interne Kontrollen.

Besonderer Anspruch:

- Q (Qualitätsanforderungen gehen über gesetzliche Anforderungen hinaus)

Zum Teil höherer Anspruch gemäß am Produkt ersichtlichen zusätzlichen Gütezeichen.

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Ja; gemäß Produktspezifikation sowie gemäß AMA-Zeichen. Weiters gemäß EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel).

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Ja

SGS



SGS ist u. a. eine zugelassene Kontrollstelle für biologisch produzierte Produkte. Geprüfte Bio-Produkte tragen den Kontrollstellencode der SGS: AT-BIO-902 (alt AT-W-02-BIO)

Vergabestelle:

SGS Austria Control-Co GesmbH

Kriterien:

Die SGS überprüft die Einhaltung der gesetzlichen Anforderungen gemäß den EU-Bio-Verordnungen und dem ÖLK A8. Weiters kann der SGS Organic-Standard geprüft werden, welcher in der EU anerkannt ist und auch in Drittländern angewandt werden kann. Es werden auch z. B. Verbandsrichtlinien der BIO AUSTRIA überprüft.

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:

Die SGS prüft gemäß den EU-Bio-Verordnungen mindestens einmal jährlich. Der Prüfbericht liegt in der Zentrale der SGS auf. Die SGS selbst wird durch das BMWFJ kontrolliert.

Besonderer Anspruch:

- B (Prod. aus biologischer Landwirtschaft)
- A (Prod. aus artgerechter Tierhaltung)

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Teilweise; gemäß EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel).

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Ja

SLK

Die SLK ist u. a. eine zugelassene Kontrollstelle für biologisch produzierte Produkte. Geprüfte Bio-Produkte tragen den Kontrollstellencode der SLK: AT-BIO-501 (alt AT-S-01-BIO).



Vergabestelle:

Salzburger Landwirtschaftliche Kontrolle GmbH

Kriterien:

Die Kontrollstelle überprüft die Einhaltung der gesetzlichen Anforderungen gemäß der EU-Bio-Verordnungen und dem ÖLK A8. Weiters werden Verbandsrichtlinien der Bio-Verbände kontrolliert oder auch die Einhaltung der g.g.A.-Anforderungen überprüft.

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:

Die SLK prüft gemäß den EU-Bio-Verordnungen mindestens einmal jährlich. Der Prüfbericht liegt bei der SLK und dem kontrollierten Unternehmen auf. Das SLK selbst wird durch das BMWFJ kontrolliert.

Besonderer Anspruch:

- B (Prod. aus biologischer Landwirtschaft)
- A (Prod. aus artgerechter Tierhaltung)

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Teilweise; gemäß EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel).

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Ja

Sonnentor



Unter der österreichischen Bio-Marke Sonnentor wird eine breite Produktpalette angeboten, die u. a. Tee und Gewürze umfasst.

Vergabestelle:

Sonnentor Kräuterhandels GmbH

Kriterien:

Es werden Produkte vermarktet, die nach den EU-Bio-Verordnungen, dem ÖLK A8 sowie den BIO AUSTRIA-Richtlinien produziert werden. Darüber hinaus wirtschaften manche zuliefernde Bauern auch nach Demeter-Richtlinien. Faire Lieferantenbeziehungen und die Förderung von regionalen landwirtschaftlichen Strukturen zählen zu den zusätzlichen eigenen Kriterien.

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:

Die Einhaltung der Bio-Kriterien wird gemäß den EU-Bio-Verordnungen mindestens einmal jährlich von einer zugelassenen, unabhängigen Kontrollstelle überprüft. Weiters werden z. B. Rohstoffe auf diverse Spritzmittel und mikrobiologisch in akkreditierten Labors untersucht.

Besonderer Anspruch:

- B+ (Prod. aus biologischer Landwirtschaft mit hohen Anforderungen)

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Ja; die Herkunft der Rohstoffe wird auf der Verpackung angegeben. Weiters gemäß EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel).

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Ja

SPAR Natur pur



Unter der Eigenmarke von Spar werden biologisch produzierte Lebensmittel angeboten.

Vergabestelle:

Spar Österreichische Warenhandels AG

Kriterien:

Es gelten die EU-Bio-Verordnungen und der ÖLK A8. Darüber hinaus gibt es z. B. strengere Grenzwerte, spezielle Anforderungen hinsichtlich Nachhaltigkeit und Umweltschutz (insbesondere bei der Verpackung) sowie stärkere Einschränkungen bei Pflanzen- und Lagerschutzmitteln. Bei Frischeiern muss ein TGI von 28 erreicht und der eigene darüber hinausgehende Standard erfüllt werden.

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:

Die Einhaltung der Kriterien wird mindestens einmal jährlich von einer zugelassenen, unabhängigen Kontrollstelle überprüft.

Besonderer Anspruch:

- B+ (Prod. aus biologischer Landwirtschaft mit hohen Anforderungen)
- A (Prod. aus artgerechter Tierhaltung)
- A+ (Prod. aus besonders artgerechter Tierhaltung): für Eier aus Freilandhaltung
- F (fair gehandelte Produkte): nur bei entsprechender Kennzeichnung

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Ja; gemäß AMA-Biozeichen. Weiters gemäß EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel).

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Ja

Steirisches Kürbiskernöl



Steirisches Kürbiskernöl ist eine von der EU geschützte Herkunftsbezeichnung (g.g.A geschützte geografische Angabe). Mitglieder des Erzeugerrings Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. sind an der weiß-grünen Banderole mit dem EU-Kennzeichen und der fortlaufenden Kontrollnummer zu erkennen. Darüber hinaus gibt es g.g.A.-Öl von Produzenten, die nicht im Erzeugerring organisiert sind.

Vergabestelle:

Erzeugerring Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Kriterien:

Steirisches Kürbiskernöl wird aus den Kernen des steirischen Ölkürbisses gewonnen dessen Anbau auf definierte Bezirke in der Steiermark, Niederösterreich und Burgenland beschränkt ist. Die Pressung der Kerne darf ausschließlich in steirischen oder burgenländischen Ölmühlen erfolgen. Steirisches Kürbiskernöl ist reines Kürbiskernöl aus Erstpressung.

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:

Die g.g.A.-Kontrollen werden von staatlich akkreditieren Kontrollorganen, sowie durch das Land Steiermark vorgenommen und dokumentiert. Weiteres erfolgen Kontrollen durch den Erzeugerring.

Besonderer Anspruch:

- Q (Qualitätsanforderungen gehen über gesetzliche Anforderungen hinaus)

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Ja; gemäß Produktspezifikation.

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Ja

Ströck bio-logisch



Die Bäckerei Ströck bietet unter dieser Marke Brot und Gebäck an. Der Bio-Weizen stammt dabei vorwiegend aus dem Burgenland und dem östlichen NÖ, während der Bio-Roggen in 1. Linie aus dem Waldviertel stammt.

Vergabestelle:

Ströck-Brot Gesellschaft mbH

Kriterien:

Die Produkte entsprechen den EU-Bio-Verordnungen und dem ÖLK A8.

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:

Die Einhaltung der Kriterien wird gemäß den EU-Bio-Verordnungen mindestens einmal jährlich von einer zugelassenen, unabhängigen Kontrollstelle überprüft. Weiters wird im Rahmen des AMA-Zeichens geprüft.

Besonderer Anspruch:

- B+ (Prod. aus biologischer Landwirtschaft mit hohen Anforderungen)

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Ja; gemäß Produktspezifikation bzw. gemäß AMA-Biozeichen.

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Ja

Styria Beef



Styria Beef ist eine Premium-Rindfleischmarke steirischer Bio-Bauern. Das Fleisch stammt hauptsächlich aus der Steiermark, aber auch aus angrenzenden Bundesländern.

Vergabestelle:

BIO-BEEF Gesellschaft mbH

Kriterien:

Als Grundlage gelten die EU-Bio-Verordnungen und der ÖLK A8. Weiters entsprechen die Produkte den Qualitätskriterien für Styria Beef und den BIO AUSTRIA-Richtlinien. Alle Tiere stammen aus Mutterkuhhaltung, d. h., die Kälber leben direkt im Familienverband und erhalten die Milch von den Muttertieren. Das Futter stammt grundsätzlich aus der eigenen Landwirtschaft.

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:

Die Einhaltung der Bio-Kriterien wird gemäß den EU-Bio-Verordnungen mindestens einmal jährlich von einer zugelassenen, unabhängigen Kontrollstelle überprüft.

Besonderer Anspruch:

- B+ (Prod. aus biologischer Landwirtschaft mit hohen Anforderungen)
- A+ (Prod. aus besonders artgerechter Tierhaltung)

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Ja; gemäß Rindfleischetikettierungsverordnung sowie gemäß EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel).

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Ja

Tann



TANN ist eine Eigenmarke von SPAR. Vermarktet werden Fleisch- und Wurstwaren.

Vergabestelle:

Spar Österreichische Warenhandels-AG

Kriterien:

TANN Frischfleisch ist im Handel mit dem AMA-Gütesiegel versehen. Neben der Qualität ist somit auch die Herkunft des Fleisches nachvollziehbar. Die Tiere sind in Österreich geboren, gemästet, geschlachtet und verarbeitet.

Bei den verarbeiteten Produkten (Wurst, Schinken) gilt dieselbe Herkunftsgarantie. Jedoch tragen nicht alle Produkte das AMA-Gütesiegel. Dieses darf nur geführt werden, wenn neben der österreichischen Herkunft auch noch die AMA-Richtlinie zur Verarbeitung dieser Produkte eingehalten wird.

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:

Alle Produkte werden extern, in akkreditierten Labors, aber auch intern gemäß Prüfplan kontrolliert. Weiters erfolgen Kontrollen im Rahmen des AMA-Gütesiegels.

Besonderer Anspruch:

- Q (Qualitätsanforderungen gehen über gesetzliche Anforderungen hinaus)

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Ja, gemäß Produktspezifikation bzw. gemäß AMA-Gütesiegel.

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Ja

Tauernlamm

Tauernlamm-Erzeugnisse umfassen u. a. Lamm- und Rindfleisch. Die Produkte stammen aus der Nationalparkregion Hohe Tauern.



Vergabestelle:

Tauernlammgen.m.b.H.

Kriterien:

Es gelten zum Teil die EU-Bio-Verordnungen und der ÖLK A8. Rind- und Kalbfleisch stammen zu 100% aus biologischer Landwirtschaft, Lämmer teilweise.

Schafe und Lämmer müssen artgerecht gehalten (Almhaltung) und gefüttert werden. Lämmer sollen langsam wachsen und müssen bei der Schlachtung mindestens 7 Monate alt sein.

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:

Die Einhaltung der Bio-Kriterien wird gemäß den EU-Bio-Verordnungen mindestens einmal jährlich von einer zugelassenen, unabhängigen Kontrollstelle überprüft. Weiters werden z. B. im Rahmen von ÖPUL Überprüfungen durchgeführt.

Besonderer Anspruch:

- Q (Qualitätsanforderungen gehen über gesetzliche Anforderungen hinaus)
- A (Prod. aus artgerechter Tierhaltung)
- B (Prod. aus biologischer Landwirtschaft): nur bei entsprechender Kennzeichnung

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Ja, gemäß Produktspezifikation.

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Teilweise

Tierschutz geprüft

Dies ist das Prüfzeichen einer staatlich anerkannten Kontrollstelle für Eier aus tierschutzgeprüfter Freiland- und Bodenhaltung.



Vergabestelle:

Kontrollstelle für artgemäße Nutztierhaltung GmbH

Kriterien:

Zusätzlich zu den gesetzlichen Mindestanforderungen gelten weitere Richtlinien. So gibt es strengere Anforderungen bei Besatzdichte und Gruppengrößen. Weiters müssen beispielsweise Tageslicht im Stall und Nester mit natürlicher Einstreu vorhanden sein. Ein anerkanntes Salmonellenvermeidungsprogramm muss ebenfalls eingehalten werden. Ein Tiergerechtigkeitsindex bei Freilandhaltung von 28 und bei Bodenhaltung von 21 ist Voraussetzung.

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:

Neben der betrieblichen Eigenkontrolle prüft die Kontrollstelle mindestens einmal jährlich die Produzenten. Packstellen werden einmal pro Quartal geprüft, UV-Lampenkontrollen erfolgen stichprobenartig zumindest wöchentlich. Die Kontrollstelle selbst wird von der Akkreditierungsbehörde überwacht.

Besonderer Anspruch:

- A (Prod. aus artgerechter Tierhaltung): für Bodenhaltung
- A+ (Prod. aus besonders artgerechter Tierhaltung): für Freilandhaltung

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Ja; gemäß Eistempelung.

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Ja

Toni's Freilandeier



Unter dieser Marke sind Freilandeier sowie Biofreilandeier erhältlich.

Vergabestelle:

Toni's Handels GmbH

Kriterien:

Die Kriterien für das Siegel Tierschutz geprüft sowie für diverse andere Siegel werden eingehalten. Zusätzlich gelten Toni's Haltebedingungen für Freilandhennen. Medikamentenfreiheit, Salmonellenfreiheit, Gentechnikfreiheit und Schadstofffreiheit werden garantiert. Weiters wird eine Herkunftsgarantie gegeben; ein Beipackzettel im Karton nennt Namen und Adresse des Bauern. Für Biofreilandeier gelten darüber hinaus die EU-Bio-Verordnungen und der ÖLK A8.

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:

Die jeweiligen Anforderungen an Produktqualität und Haltungsbedingungen werden durch unabhängige nachprüfbare Verfahren von unabhängigen Stellen kontrolliert und zertifiziert.

Besonderer Anspruch:

- Q (Qualitätsanforderungen gehen über gesetzliche Anforderungen hinaus)
- A+ (Prod. aus besonders artgerechter Tierhaltung)
- B+ (Prod. aus biologischer Landwirtschaft mit hohen Anforderungen): nur bei entsprechender Kennzeichnung

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Ja; gemäß Beipackzettel, AMA-Zeichen und Eistempelung. Bioprodukte weiters gemäß EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel).

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Ja

Tut gut



Unter dieser Produktlinie werden Molke und mit Lecithin angereicherte Jogurt-Buttermilch angeboten. Die Rohstoffe stammen zum überwiegenden Teil aus Österreich.

Vergabestelle:

Alpenmilch Salzburg Ges.m.b.H.

Kriterien:

Die Produkte entsprechen den gesetzlichen Mindestanforderungen. Weiters trägt ein Teil der Produkte ein AMA-Gütesiegel; für diese gelten die AMA-Kriterien. Das AMA-Gütesiegel steht für konventionell erzeugte Lebensmittel, die überdurchschnittliche Qualitätskriterien erfüllen und bei denen die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar ist.

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:

Externe Kontrollen gibt es hinsichtlich der Gentechnikfreiheit verarbeiteter Milch sowie im Rahmen des AMA-Gütesiegels. Weiters gibt es Untersuchungen am Endprodukt durch die interne Qualitätssicherung.

Besonderer Anspruch:

- M (Prod. erfüllt lediglich gesetzliche Anforderungen)
- Q (Qualitätsanforderungen gehen über gesetzliche Anforderungen hinaus): nur in Verbindung mit dem AMA-Gütesiegel

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Ja, gemäß Produktspezifikation bzw. gemäß AMA-Gütesiegel.

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Teilweise

Waldland



Unter der Marke Waldland werden unter anderem tierische Produkte (Enten, Kaninchen, Fische ...), Kräuter, Essig und Öl vermarktet. Die verarbeiteten Rohstoffe stammen hauptsächlich aus dem Waldviertel.

Vergabestelle:

Waldland VermarktungsgesmbH

Kriterien:

Der Großteil der Produkte stammt von Mitgliedern die unter kontrolliert biologischen Bedingungen wirtschaften. Für diese gelten die EU-Bio-Verordnungen sowie der ÖLK A8. Für die restlichen Produkte gelten die Richtlinien des Waldviertler Sonderkulturenvereines bzw. die Waldland-Produktionsrichtlinien für Tiere. Nach diesen sollen Tiere tiergerecht gehalten werden.

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:

Produkte aus biologischer Landwirtschaft werden gemäß den EU-Bio-Verordnungen durch eine zugelassene, unabhängige Kontrollstelle überprüft. Weiters erfolgen interne Kontrollen der Produktionsrichtlinien.

Besonderer Anspruch:

■ Q (Qualitätsanforderungen gehen über gesetzliche Anforderungen hinaus)
Zum Teil höherer Anspruch gemäß am Produkt ersichtlichen zusätzlichen Gütezeichen.

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Ja; gemäß Produktspezifikation bzw. wird – wo möglich – am Produkt der produzierende Bauer angegeben.

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Großteils

Zurück zum Ursprung/ Prüf nach!



Zurück zum Ursprung ist eine Bio-Eigenmarke von Hofer.



Vergabestelle:

Hofer KG/Werner Lampert Beratungsges.m.b.H.

Kriterien:

Die Produkte entsprechen den EU-Bio-Verordnungen, den ÖLK A8 sowie den „Prüf Nach“ Bio-Standard, der über die gesetzlichen Anforderungen hinausgeht. Zu dessen Prinzipien zählen u. a. Regionalität (wertgebende Zutaten/Rohstoffe sind österreichischer Herkunft), Lebensmittelqualität und artgerechte Tierhaltung. Der auf jeden Produkt befindliche CO₂-Fußabdruck gibt an, wie viel CO₂ bei der Produktion im Vergleich zu einem herkömmlichen Lebensmittel eingespart wurde.

Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:

Die Einhaltung der Kriterien wird von zugelassenen, unabhängigen Kontrollstellen überprüft. Intern wird z. B. durch ein Qualitätssicherheitsystem eine betriebübergreifende Kontrolle der gesamten Produktionskette ermöglicht.

Besonderer Anspruch:

- B+ (Prod. aus biologischer Landwirtschaft mit hohen Anforderungen)
- A+ (Prod. aus besonders artgerechter Tierhaltung)

Herkunft der Rohstoffe für KonsumentInnen nachvollziehbar:

Ja; mittels Homepage. Weiters gemäß AMA-Biozeichen sowie gemäß EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel).

Externe Kontrollen durch akkreditierte Prüfungsanstalt:

Ja

ERKLÄRUNG DER ABKÜRZUNGEN

ABG	Austria Bio Garantie
AGÖL	Arbeitsgemeinschaft Ökologischer Landbau e.V.
BIKO	Biokontrolle Tirol
BIOS	Biokontrollservice Österreich
BMWA	Bundesministerium für Wirtschaft und Arbeit
EGZ	Erzeugergemeinschaft
FLO	Fairtrade Labelling Organisations
IFOAM	International Federation of Organic Agriculture
IPB	Integrierter Pflanzenbau
MSC	Marine Stewardship Council
ÖLK	Österreichischer Lebensmittel-Kodex
PoeP	Bundesverband Produzenten ökologischer Produkte e.V.
SLK	Salzburger Landwirtschaftliche Kontrolle
VNÖ	Verein zur Förderung und Entwicklung des Naturkost-fachhandels in Österreich

GESETZE UND RICHTLINIEN

Lebensmittel aus biologischer Landwirtschaft

Vorweg: In der EU bedeutet biologisch dasselbe wie ökologisch, deshalb werden beide Wörter synonym verwendet. Unter „ökologisch“ könnte man jedoch genaugenommen auch über biologisches Wirtschaften hinausgehende Eigenschaften verstehen, wie etwa Mehrwegverpackungen oder kurze Transportstrecken. Diese Öko-Kriterien sind in den Richtlinien einiger Bioverbände durchaus berücksichtigt. Auch Handels- und Herstellermarken haben solche Kriterien teilweise verinnerlicht.

Bio-Lebensmittel müssen den EU-Verordnungen 834/2007 und 889/2008 i.d.g.F. entsprechen.

Die EU-Verordnung 834/2007 legt den Gesetzesrahmen für alle Stufen der Produktion, des Vertriebs, der Kontrolle und Kennzeichnung von biologischen/ökologischen Produkten fest, die in der EU angeboten und gehandelt werden dürfen. Sie bestimmt die weitere Entwicklung der biologischen Produktion durch das Vorgeben klarer Ziele und Grundsätze. Gleichzeitig wird die vorherige Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 aufgehoben.

Die EU-Verordnung 889/2008 der Kommission mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates regelt alle Stufen der pflanzlichen und tierischen Produktion. Von der Bodenbewirtschaftung und der Tierhaltung bis zur Verarbeitung und zum Vertrieb biologischer Lebensmittel und ihrer Kontrolle. Sie geht weit ins technische Detail und ist zum Großteil eine Weiterführung der ursprünglichen Bio-Verordnung. Dieser Verordnung sind mehrere Anhänge beigefügt. Darin wird zum Beispiel festgelegt welche Düngemittel, Bodenverbesserer oder Schädlingsbekämpfungsmittel in der Biolandwirtschaft zugelassen sind.

Darüber hinaus richten sich Bio-Lebensmittel in Österreich auch nach dem Österreichischen Lebensmittelbuch Kapitel A8 (Landwirtschaftliche Produkte aus biologischem Landbau und daraus hergestellte Folgeprodukte – ÖLK A8). Dieser Codex stellt jedoch kein Gesetz dar, sondern er gilt als „objektiviertes Sachverständigengutachten“. Manche Bio-Bauern sind

überdies Mitglied eines Verbandes und wirtschaften nach dessen strengeren Richtlinien.

Im Nicht-EU-Mitgliedstaat Schweiz gibt es eine eigene Bio-Verordnung, diese wurde 1997 in enger Anlehnung an die EG-Öko-Verordnung verabschiedet. Änderungen der EG-Öko-Verordnung werden in der Regel zeitnah übernommen. Einige Produkte sind in Österreich auf dem Markt, die nach diesen Schweizer Richtlinien produziert wurden.

Kontrolle

Die Einhaltung der Richtlinien wird gemäß den EU-Bio-Verordnungen mindestens einmal im Jahr überprüft. Kontrolliert werden Biobauern, Verarbeiter, Lieferanten und Händler (wenn biologische Lebensmittel selbst aufbereitet oder verarbeitet werden) von Bio-Produkten. Am Hof werden der biologische Pflanzenbau und die artgemäße Tierhaltung kontrolliert. Bei Verarbeitungsbetrieben und Lieferanten soll beispielsweise eine Warenfluss-Kontrolle dafür sorgen, dass es bei den Rohstoffen zu keinen „wundersamen“ Vermehrungen kommt. Diese Kontrollen erfolgen über anerkannte, unabhängige Kontrollstellen. Verstöße gegen die Richtlinien werden geahndet. Die Sanktionen reichen – je nach Schwere des Vergehens – von einer einfachen Verwarnung bis hin zur Aberkennung des Bio-Status.

Die ökologische/biologische Produktion verfolgt als Ziele:

- a) Errichtung eines nachhaltigen Bewirtschaftungssystems für die Landwirtschaft, das
 - i) die Systeme und Kreisläufe der Natur respektiert und die Gesundheit von Boden, Wasser, Pflanzen und Tieren sowie das Gleichgewicht zwischen ihnen erhält und fördert,
 - ii) zu einem hohen Niveau der biologischen Vielfalt beiträgt,
 - iii) die Energie und die natürlichen Ressourcen wie Wasser, Boden, organische Substanz und Luft verantwortungsvoll nutzt,
 - iv) hohe Tierschutzstandards beachtet und insbesondere tierartspezifischen verhaltensbedingten Bedürfnissen nachkommt;
- b) Produktion qualitativ hochwertiger Erzeugnisse;
- c) Herstellung einer reichen Vielfalt an Lebensmitteln und anderen landwirtschaftlichen Erzeugnissen, die der Nachfrage der Verbraucher nach Erzeugnissen entsprechen, die durch Verfahren hergestellt wurden, die

der Umwelt, der menschlichen Gesundheit, der Pflanzengesundheit, sowie der Gesundheit und dem Wohlbefinden der Tiere nicht abträglich sind.

Für die Einhaltung dieser Ziele sollen u. a. folgende Maßnahmen sorgen:

- Der Einsatz von mineralischem Stickstoffdünger ist untersagt. Wirtschaftsdünger (tierischer Herkunft oder organische Substanzen, die vorzugsweise kompostiert sind) ist erlaubt. Um die Fruchtbarkeit und die biologische Aktivität des Bodens zu erhalten, müssen zwischen der Nutzpflanzenproduktion Leguminosen und andere Gründüngungspflanzen auf den Feldern angebaut werden, die dem Boden Nährstoffe zuführen.
- Auf den Einsatz von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln wird verzichtet. Stattdessen wird auf den Anbau geeigneter Arten und Sorten (standortangepasst, widerstandsfähig) geachtet. Weiters sollen ausgewogene Fruchtfolgen, spezielle Anbauverfahren, präventive Maßnahmen wie der Schutz von Nützlingen und mechanische Unkrautregulierung die Pflanze schützen.
- Die präventive Verabreichung chemisch-synthetischer allopathischer Tierarzneimittel oder von Antibiotika ist verboten.
- Die Verwendung von wachstums- oder leistungsfördernden Stoffen sowie von Hormonen ist verboten.
- Bei der Verarbeitung der Lebensmittel sind viele Zusatzstoffe verboten, die im konventionellen Bereich erlaubt sind. So sind z. B. Geschmacksverstärker und synthetische Farbstoffe gänzlich verboten.
- Der Einsatz von Gentechnik und Lebensmittelbestrahlung ist untersagt.

Wie erkennt man nun ein biologisch/ökologisch produziertes Lebensmittel?

- Durch die Bezeichnung; z. B. „Bio-Weizen“ oder „Öko-Weizen“.
- Macht ein Lebensmittel durch Etikettierung oder Werbung den Eindruck „bio“ zu sein, muss es auch den EU-Bio-Verordnungen entsprechen.
- Durch die Zutatenliste.
- Die einzelnen Bio-Zutaten müssen mit dem Hinweis „aus biologischer/ökologischer Landwirtschaft“ versehen werden.
- Durch den Code der Bio-Kontrollstelle.
- Angeführt werden muss z. B. AT-BIO-XXX.
- Durch das EU-Bio-Siegel.

- Dieses ist seit 1. Juli 2010 auf jedem vorverpackten Lebensmittel zu finden.
- Durch etwaige zusätzliche, freiwillige Bio-Logos.
- Beispielsweise das AMA-Biozeichen und das BIO AUSTRIA-Zeichen.

Um als Bio-Lebensmittel gekennzeichnet werden zu dürfen, müssen mindestens 95% der Zutaten aus biologischer Landwirtschaft stammen, lediglich 5% konventionelle Zutaten sind erlaubt (es ist genau geregelt welche).

Lebensmittel aus artgerechter Tierhaltung

Für die Tierhaltung gelten als Mindestnormen die einschlägigen Bestimmungen (Tierschutzgesetz bzw. -verordnungen). Leider sind diese Bestimmungen, obwohl sie relativ neu sind, nicht ausreichend, artgerechte Tierhaltung zu garantieren. So ist z. B. lt. Österreichischem Tierschutzgesetz eine dauernde Anbindehaltung bei Rindern zulässig, wenn eine Unterbrechung der Anbindehaltung für den Tierhalter aus technischen oder rechtlichen Gründen nicht möglich ist.

Weiters ist zwar mit 1. Jänner 2009 ein Käfigverbot für Legehennen in Österreich in Kraft getreten, trotzdem werden immer noch Eier aus Käfighaltung in der einheimischen Gastronomie und in der verarbeitenden Industrie verwendet.

Gesetzliche Regelungen für artgerechte Tierhaltung finden sich in den EU-Bio-Verordnungen und im ÖLK A8. Der ÖLK A8 und einige Verbände verwenden den Tiergerechtigkeitsindex 35 L nach Bartussek als Kriterium für eine artgerechte Tierhaltung. Dieser Index wird für verschiedene Tierarten von der Bundesanstalt für alpenländische Landwirtschaft in Gumpenstein erstellt. Je höher die Punktzahl, desto artgerechter ist die Haltung. Zumindest soll er laut ÖLK A8 21 Punkte betragen.

Wenn Sie ein Produkt kaufen, das nicht aus biologischer Landwirtschaft stammt oder kein Gütezeichen für artgerechte Tierhaltung aufweist, kaufen sie wahrscheinlich ein Produkt aus einer nicht artgerechten, oft tierquälerischen Produktionsweise. Der Medikamenteneinsatz in solchen Tierzuchtbetrieben ist meist höher, daher besteht auch ein höheres Risiko für Rückstände im Fleisch.

Eine artgerechte Nutztierhaltung umfasst genaugenommen die folgenden Bedingungen:

- Nahrungsaufnahme: Art und Darreichung des Futters entsprechen dem Fressverhalten der Tierart.
- Fortbewegung. Freie Bewegungsmöglichkeit (Auslauf, Weide) ist gegeben, keine Anbindehaltung. Die Besatzdichten sind angepasst.

- **Ruheverhalten:** Die Liegeplätze müssen groß genug und eingestreut sein. Keine durchgängigen Vollspaltenböden. Die Möglichkeit zur freien Wahl des Ruheplatzes ist gegeben.
- **Komfortverhalten:** Keine Haltesysteme, die die Körperpflege behindern oder unmöglich machen wie z. B. Anbindehaltung od. fehlende Staubbäder bei Geflügel.
- **Ausscheidungsverhalten:** Liegeplatz kann von Kotplatz getrennt werden.
- **Sozialverhalten:** Alle Nutztiere sind Rudel- oder Herdentiere. Deswegen muss auf freie Bewegungsmöglichkeit, geeignete Gruppengrößen und Zusammensetzung der Herden geachtet werden um ein artgerechtes Sozialverhalten sicherzustellen.
- **Fortpflanzungsverhalten:** Zuchttiere sollen ein ungestörtes Sexualleben haben. Die Möglichkeit sich für die Geburt von der Herde abzusondern bzw. ungestört Eier zu legen sollte bestehen. Jungtiere sollen bei der Mutter belassen werden (Mutterkuhhaltung) oder möglichst schonend getrennt werden.

Lebensmittel aus integrierter Produktion

Die integrierte Produktion ist ein Kompromiss aus biologischer und konventioneller Landwirtschaft. Das beinhaltet etwa möglichst geschlossene Nährstoffkreisläufe durch minimalen Einsatz von Kunstdünger und Spritzmitteln, die Erhaltung der Artenvielfalt und Fruchtwechselwirtschaft.

In Österreich stehen beispielsweise die IP-Richtlinien des ÖPUL-Programms für integrierte Produktion (ÖPUL: „Österreichisches Programm zur Förderung einer umweltgerechten, extensiven und den natürlichen Lebensraum schützenden Landwirtschaft“). Das nun aktuelle ÖPUL 2007 ist die vierte Auflage des Programms (nach 1995, 1998 und 2000). ÖPUL 2007 wurde in das Programm für die Ländliche Entwicklung LE 07-13 integriert. Das ÖPUL-Programm wird von der EU gefördert und die teilnehmenden Landwirte bekommen für die Beibehaltung oder Einführung umweltfreundlicher Produktionsverfahren staatliche Ausgleichszahlungen bzw. werden Umweltdienstleistungen abgegolten.

In einer Sonderrichtlinie des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft sind die allgemeinen und maßnahmen-spezifischen Förderungsvoraussetzungen festgelegt. Grundsätzlich kann jeder Bauer bei Einhaltung der Förderungsvoraussetzungen am ÖPUL teilnehmen. Die Teilnahme ist freiwillig. Mit der Abwicklung der Förderungen ist die Agrarmarkt Austria (AMA) betraut. Sie bestimmt die Förderwürdigkeit und kontrolliert auch die Einhaltung der Bestimmungen der Sonderrichtlinie.

Lebensmittel aus fairem Handel

Für fair gehandelte Produkte gibt es keine gesetzlichen Regelungen. Fairer Handel basiert auf einem solidarischen Verständnis und dient der Förderung von partnerschaftlichen Beziehungen zwischen Industrieländern und Entwicklungsländern.

Die Fair Trade-Handelsorganisationen haben eigene Richtlinien erstellt, anhand derer sie mit ihren ProduzentInnen verkehren.

Diese Regelungen beinhalten:

- Aufbau einer stabilen Handelsbeziehung zwischen ProduzentInnen und Handelsorganisationen. Die ProduzentInnen erhalten langfristige Abnahmegarantien.
- Es wird ein garantierter Preis bezahlt, der stets die Produktionskosten deckt, und unabhängig von den Schwankungen der Weltmarktpreise ist. Dies ist auch der Grund, warum fair gehandelte Produkte teurer sind.
- Förderung der ProduzentInnen durch Vergabe von günstigen Krediten.
- Es darf keine Diskriminierung der ProduzentInnen stattfinden (bzgl. Rasse, Geschlecht, religiöser, politischer und sexueller Orientierung), Kinderarbeit ist verboten.
- Festlegung hoher Qualitätsanforderungen an die Produkte; weitgehende Vermeidung von Spritzmitteln (kommt auch der Gesundheit der ProduzentInnen zugute).
- Generell wird eine Ökologisierung der Landwirtschaft in Produktionsländern angestrebt. Es gibt aber auch Produkte aus konventioneller Landwirtschaft.

Lebensmittel mit gehobener Qualität

Teilweise werden für Lebensmittel, die den gesetzlichen Mindestanforderungen entsprechen (EU-Gesetzgebung, Österreichische Gesetzgebung), vom Hersteller zusätzliche Anforderungen festgelegt. Diese zeichnen dann Produkte mit gehobener Qualität aus, wenn die zusätzlichen Anforderungen deutlich über die gesetzlichen hinausgehen.

Kriterien für gehobene Qualität sind:

- **Regionalförderung:** Durch die Produktion der Rohstoffe in der Region oder zumindest im Inland entsteht ein positiver Beschäftigungseffekt und der Erhalt der bäuerlichen Strukturen wird unterstützt. Weiters sind bei regional erzeugten Lebensmitteln die Transportwege kurz. Die Qualität regionaler, saisonaler Lebensmittel ist im Allgemeinen höher, da sie später geerntet werden können (bessere Ausreifung) und weniger konserviert werden müssen.
- **Einschränkungen bei der Verarbeitung:** Solche Einschränkungen sind zum Beispiel das Verbot von Gentechnik, oder die Verwendung von weniger Zusatzstoffen. Dies bewirkt naturbelassenere Lebensmittel, was von vielen KonsumentInnen gewünscht wird. Vor allem Farb- und Aromastoffe sind keine notwendigen Bestandteile von Lebensmitteln. Gerade für AllergikerInnen ist es wichtig, möglichst wenige Zusätze in Lebensmitteln zu haben.
- **Einschränkungen bei der Tierbehandlung:** Gehobene Qualität besteht darin, dass bestimmte Medikamente oder Futterzusätze verboten oder zumindest stark eingeschränkt werden. Solche Zusätze sind Antibiotika, Hormone und andere synthetische Substanzen, die für den Menschen schädlich sein können. Wichtig ist die Verlängerung der Wartezeit nach Medikamentengabe, bevor das Tier geschlachtet wird.
- **Verpackung:** Hervorzuheben sind hier die Mehrwegsysteme (Pfandflaschen aus Glas und Kunststoff). Diese sind deutlich ressourcenschonender als Einweggebinde. Dünne Kunststofffolien sind im Hinblick auf die eingesetzte Energie günstiger als Verbundmaterialien. Manche Verpackungen sind nicht nur schlecht für die Umwelt, sondern auch schlecht für die Qualität des verpackten Lebensmittels. Gemüse im Kunststoffsack schwitzt und verschimmelt leichter als im Papiersack.

Fisch, der auf Styroportassen verpackt wurde, sollte man laut Verein für Konsumenteninformation am besten vermeiden.

- Verstärkte Hygienevorschriften
- Mehr Kontrollen: Laufend kontrollierte Produkte sollten diese Aufschrift nur tragen, wenn die Kontrollen das gesetzlich vorgeschriebene Ausmaß deutlich übersteigen.

WICHTIGE INFO

Liebe Leserin, lieber Leser,

bitte bedenken Sie, dass die in dieser Broschüre erklärten Ausführungen lediglich gesetzliche Regelungen darstellen und der allgemeinen Information dienen.

Sämtliche Inhalte unserer Druckwerke werden sorgfältig geprüft. Dennoch kann keine Garantie für Vollständigkeit und Aktualität der Angaben übernommen werden. Achten Sie bitte deshalb auf das Erscheinungsdatum dieser Broschüre im Impressum.

Weitere Informationen finden Sie auch unter:

www.arbeiterkammer.at

Alle aktuellen AK Broschüren finden Sie im Internet zum Download:

■ wien.arbeiterkammer.at/publikationen

Weitere Bestellmöglichkeiten:

■ E-Mail: bestellservice@akwien.at

■ Bestelltelefon: (01) 501 65 401

Artikelnummer **326**

5. unveränderte Auflage, November 2016

Impressum

Medieninhaber: Kammer für Arbeiter und Angestellte für Wien,
Prinz-Eugen-Straße 20–22, 1040 Wien, Telefon: (01) 501 65 0
Offenlegung gem. § 25 Mediengesetz siehe wien.arbeiterkammer.at/impressum
Zulassungsnummer: AK Wien 02Z34648 M
Titelfoto: © Franz Pfluegl - Fotolia.

Weitere Abbildungen: U2 © Sebastian Philipp

Druck: Bösmüller Printmanagement GmbH & Co. KG, 2000 Stockerau
Verlags- und Herstellungsort: Wien und Niederösterreich

Stand: Oktober 2013



GERECHTIGKEIT MUSS SEIN



wien.arbeiterkammer.at