MARKEN- UND GÜTEZEICHEN

EIN LEITFADEN DURCH DEN ZEICHENDSCHUNGEL BEI LEBENSMITTELN

AK INFORMIERT
- ermöglicht durch den gesetzlichen AK Mitgliedsbeitrag

AK WIEN

100 JAHRE GERECHTIGKEIT

>BESSER INFORMIERT
Die Ratgeberreihe der AK Wien

Renate Anderl
AK PRÄSIDENTIN

„Die AK setzt sich für mehr Konsumentenschutz ein und hilft, dass Sie fair behandelt werden. Jährlich helfen wir rund 390.000-mal Menschen bei ihren Anliegen in unseren Konsumentenberatungen.

MARKEN- UND GÜTEZEICHEN

EIN LEITFADEN DURCH DEN ZEICHENDSCHUNGEL BEI LEBENSMITTELN

Auf vielen Lebensmitteln befinden sich aus Informations- und Werbezwecken Marken- und Gütezeichen. Doch was bedeuten sie? Welche Produkteigenschaften, welche Richtlinien garantieren diese Zeichen? Und wie wird deren Einhaltung kontrolliert? Dieser Ratgeber hilft Ihnen, sich in diesem Zeichendschungel besser zurecht zu finden.

WER SORGT FÜR GERECHTIGKEIT?

FRAG UNS.

Die AK App mit dem Lexikon des Arbeitsrechts, mit Bankenrechner, Brutto-Netto-Rechner, Zeitspeicher, Urlaubsplaner, AK-Cartoons und mehr. Kostenlos erhältlich im App Store und Google play.

apps.arbeiterkammer.at

AK ÖSTERREICH

GERECHTIGKEIT MUSS SEIN

Inhalt

1 | Wie ist die Herkunft von Produkten gekennzeichnet? 4

2 | Welche Einstufungen gibt es bei Marken- und Gütezeichen? 8

3 | Welche gesetzlichen Bestimmungen gibt es – und wofür? 13

4 | Marken- und Gütezeichen von A bis Z – was sagen sie aus? 20

Anhang
Stichwortverzeichnis 106
Abkürzungsverzeichnis 106

Wie ist die Herkunft von Produkten gekennzeichnet?

Herkunft ist ein zentrales Kaufargument
Konsumentinnen und Konsumenten legen großen Wert auf die Herkunft eines Lebensmittels.

Neue EU-Verordnung mit strengeren Regeln
Die neue EU-Verordnung regelt die Angaben zur Herkunft der primären Zutaten in Lebensmitteln.

1

IN DIESEM KAPITEL LESEN SIE ÜBER DIE BEDEUTUNG VON HERKUNFTSANGABEN UND DIE NEUE EU-VERORDNUNG.

Herkunft ist ein zentrales Kaufargument

Die Lebensmittelbranche verwendet eine Vielzahl von Marken-, Güte- und Kontrollstellenzeichen – aus Informationszwecken, aber auch aus Marketinggründen.

Die vielen verschiedenen Zeichen geben Auskunft über die Qualität eines Produktes, die Regeln der Herstellung und über ihre Herkunft. Letzteres spielt für viele Konsumentinnen und Konsumenten eine besonders große Rolle.

Informationspflicht nur bei bestimmten Lebensmitteln

Die Frage nach der Herkunft eines Lebensmittels stellen Menschen in der Konsumentenberatung besonders oft. Dafür gibt es gute Gründe:

- Lange Transportwege sind bei lebenden Tieren oft ein Problem
- Lebensmittel aus der näheren Umgebung haben nachweislich Vorteile für die Umwelt
- Heimische Produkte sind unter saisonaler Berücksichtigung auf dem Höhepunkt der Reifung geerntet

Herkunftsangaben nur bei bestimmten Lebensmitteln
Der Gesetzgeber schreibt die Herkunftsangaben nur bei bestimmten Lebensmitteln vor, zum Beispiel:

- Rohe Eier
- Unverarbeitetes Obst und Gemüse
- Unverarbeitetes Fleisch – Rind, Schwein, Geflügel, Schaf, Ziege
- Unverarbeiteter Fisch
- Olivenöl und Honig

Was tun bei anderen Lebensmitteln? Viele versuchen die Herkunft am **Identitätskennzeichen** abzuleiten. Dieses ovale Zeichen beinhaltet einen Zahlen- und Buchstabencode. Dieser gibt das Land und die Betriebsnummer jener Firma an, die das Produkt zuletzt verarbeitet oder verpackt hat. Das Problem:

ACHTUNG Die Identitätskennzeichnung sagt nichts über die Herkunft der Rohstoffe aus!

Viele unterschiedliche Informationen
Einige Marken- und Gütezeichen beheben dieses Informationsdefizit, und weisen konkret auf die Herkunft des Lebensmittels hin. Andere Zeichen geben Auskunft über die Regeln der Herstellung bzw. über die Qualität des Lebensmittels. Manche informieren über beides.

In Summe begegnen Ihnen beim Einkauf viele verschiedene Gütezeichen. Es ist deshalb kein Wunder, wenn Sie sich bei deren Beurteilung schwertun. Denn hinter jedem Zeichen stecken andere Kriterien.

Neue EU-Verordnung mit strengeren Regeln

Seit 1. April 2020 gilt eine neue EU-Verordnung. Sie regelt die Angaben zur Herkunft der primären Zutaten in Lebensmitteln.

Lebensmittel aus Österreich

Produkte mit dem Hinweis „Österreich“ sind bei Konsumentinnen und Konsumenten beliebt. Entsprechend viele Lebensmittel tragen einen diesbezüglichen Hinweis. Zum Beispiel:

- Hergestellt in Österreich
- Spezialität aus Österreich
- Qualität aus Österreich

Stammen die wertbestimmenden Rohstoffe in so gekennzeichneten Produkten nicht aus Österreich, musste bislang nicht darauf hingewiesen werden. Seit die neue EU-Verordnung gilt, besteht aber die Pflicht dazu.

zB

Bertram Bewusst greift seit Jahren im Supermarkt zu seiner Lieblingswurst mit dem Hinweis „Österreichische Qualität“. Was er nicht wusste – tatsächlich enthält die Wurst auch Fleisch aus Ungarn. Seit April 2020 findet er im selben Sichtfeld wie die Österreichangabe auch folgenden Hinweis: „Mit Fleisch aus Ungarn“ oder „Mit Fleisch aus der EU“.

Stammt das verarbeitete Fleisch zur Gänze aus Österreich, besteht kein zusätzlicher Kennzeichnungsbedarf. Denn die Herkunft des Rohstoffs stimmt mit der Österreich-Auslobung überein.

ACH TUNG

Die neue Verordnung gilt nur für Produkte, die freiwillige Herkunftsangaben ausloben. Tragen sie keine Angaben, muss die Herkunft der Rohstoffe nicht angegeben werden.

Herkunft von Biolebensmitteln

Bei verpackten Bio-Lebensmitteln gibt es ebenfalls eine verpflichtende Form der Herkunftsangabe. Sie muss auf der Verpackung über die Herkunft der landwirtschaftlichen Rohstoffe informieren. Es ist **verpflichtend** anzugeben, ob die Rohstoffe aus „EU-Landwirtschaft“, aus „Nicht-EU-Landwirtschaft“ oder aus „EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft“ kommen.

ACH TUNG

Diese Kennzeichnung ist nicht ganz zufriedenstellend. Denn sie informiert Sie nur darüber, dass die Rohstoffe teilweise aus EU- und Nicht-EU-Staaten kommen.

Welche Einstufungen gibt es bei Marken- und Gütezeichen?

B und B+: aus biologischer Produktion
B steht für biologische Lebensmittel. B+ für Produkte, die zusätzliche Kriterien erfüllen.

A und A+: aus artgerechte Tierhaltung
A steht für Produkte aus artgerechter, A+ für Lebensmittel aus besonders artgerechter Tierhaltung.

F: Fairer Handel
Diese Produkte entsprechen den Richtlinien des fairen Handels für eine nachhaltige Entwicklung.

Q: Lebensmittel mit gehobener Qualität
Diese Produkte werden nach Richtlinien hergestellt, die deutlich über den gesetzlichen Mindestanforderungen liegen.

M: Produkt erfüllt gesetzliche Mindestanforderungen
Diese Produkte entsprechen nur den vom Gesetzgeber vorgeschriebenen Mindestanforderungen.

2

LESEN SIE HIER, NACH WELCHEN KRITERIEN DIE GÜTEZEICHEN EINGESTUFT WERDEN.

B und B+: aus biologischer Produktion

Bei Lebensmitteln aus biologischer Produktion gibt es 2 Varianten:

B
B kennzeichnet Lebensmittel, die nach den EU-Bio-Verordnungen sowie den Vorgaben der nationalen Richtlinie Biologische Produktion hergestellt wurden.

B+
B+ weist biologische Produkte aus, bei deren Herstellung zusätzliche Richtlinien eingehalten wurden:

- Regionalförderung – Direktvermarktung, Produktion der Rohstoffe in der Region oder im Inland – mit positiver Auswirkung auf die Beschäftigung in der Region. Weitere Vorteile: kürzere Transportwege und zumeist größere Frische
- Soziale Aspekte – zum Beispiel Mindestpreisgarantien und Förderung bäuerlicher Strukturen
- Nachhaltigkeit – ressourcenschonende Produktion, Landschaftserhaltung – für größtmöglichen Umwelt- und Gesundheitsschutz
- Verarbeitung – zusätzliche Einschränkung bei Zusatzstoffen und Verfahren zwecks noch mehr Natürlichkeit
- Verpackung – Fokus auf Müllvermeidung und Vermeidung bestimmter Materialien

KON KRET

Die Bewertung B+ ergibt sich aus der Summe verschiedener Richtlinien, die über die Einstufung B hinausgehen.

A und A+: aus artgerechte Tierhaltung

Lebensmittel aus artgerechter Tierhaltung werden je nach Einhaltung strenger oder besonders strenger Richtlinien in 2 Kategorien unterteilt:

A
A weist Lebensmittel aus, bei deren Herstellung folgende Vorgaben erfüllt wurden:

- Produktionsrichtlinien liegen deutlich über den gesetzlichen Nutztierschutzregelungen – Verbot der Anbindehaltung, durchgängiger Vollspaltböden, Liegeflächen mit Einstreu, weniger Tiere pro Quadratmeter Stallfläche, mehr Auslauf bzw. Weidegang, kurzer Weg zur Schlachtung, Erhaltung alter Kulturrassen etc.
- Eier aus Bodenhaltung
- Produkte wurden nach den Richtlinien der EU-Bio-Verordnung hergestellt
- Lebensmittel erfüllen die Vorgaben der nationalen Richtlinie Biologische Produktion

A+
A+ steht für Produkte aus besonders artgerechter Tierhaltung. Bei ihrer Herstellung werden zusätzliche Richtlinien beachtet. Zum Beispiel:

- Mutterkuhhaltung
- Weidegang an mehr als 180 Tage pro Jahr
- Kürzere Tiertransporte durch regionale Produktion
- Eier aus Freilandhaltung
- Schlachtung am eigenen Hof

F: Fairer Handel

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

F
Die wichtigsten Merkmale des Fairen Handels werden in eigenen Richtlinien von den Fair Trade-Handelsorganisationen erstellt:

- Die Zusammenarbeit von Produzentinnen bzw. Produzenten und fairen Handelsorganisationen basiert auf Dialog, Respekt, Transparenz und Mitbestimmung. Sie fördert die Gerechtigkeit im internationalen Handel
- Die Herstellerinnen und Hersteller erhalten für ihre Produkte faire und stabile Preise, mit denen sie ihre Existenz absichern können
- Produzentinnen bzw. Produzenten und ihre Familien erhalten Unterstützung, um ihre sozialen Rechte wahrnehmen zu können – gesellschaftliche Teilhabe, Bildung oder Gesundheitsversorgung
- Kinderarbeit und andere ausbeuterische oder gesundheitsgefährdende Arbeits- und Produktionsbedingungen sind nicht gestattet
- Faire Handelsorganisationen engagieren sich durch Öffentlichkeitsarbeit für ein gerechtes Welthandelssystem und eine Bewusstseinsänderung bei Verbraucherinnen und Verbraucher

Q: Lebensmittel mit gehobener Qualität

Lebensmittel dieser Art werden nach Richtlinien produziert, die deutlich über den gesetzlichen Mindestanforderungen liegen.

Q
Diese Merkmale kennzeichnen gehobene Qualität:

- Regionalförderung – Erhalt der bäuerlichen Strukturen, Direktvermarktung, Produktion der Rohstoffe in der Region oder im Inland fördern die Beschäftigung in der Region und verkürzen Transporte - weiters: Die Qualität regionaler, saisonaler Lebensmittel ist im Allgemeinen höher, da sie später geerntet werden können – bessere Ausreifung – und weniger konserviert werden müssen

- Verarbeitung – Verbot der Gentechnik, Einschränkung bei Zusatzstoffen führen zu naturbelasseneren Lebensmitteln

- Strengere Hygienevorschriften

- Mehr Kontrollen

- Bei tierischen Lebensmitteln – Verbot bestimmter Medikamente, verlängerte Wartezeiten nach Medikamentengabe

! Erfüllt ein Produkt nur eine höhere Qualitätsklasse, sind damit höhere Handelsklassen gemeint, zum Beispiel eine größere Frucht. Das allein rechtfertigt noch keine Einstufung Q.

M: Produkt erfüllt gesetzliche Mindestanforderungen

Diese Produkte entsprechen den gesetzlichen Mindestanforderungen beziehungsweise gehen geringfügig darüber hinaus.

Welche gesetzlichen Bestimmungen gibt es – und wofür?

Gesetzliche Vorgaben

Für Bio- und Tierschutz-Vorgaben gibt es verbindliche Kriterien.

3

DIESES KAPITEL INFORMIERT SIE ÜBER DIE GESETZLICHEN VORGABEN.

Gesetzliche Vorgaben

Lebensmittel aus biologischer Landwirtschaft

Bio-Lebensmittel sind EU-weit einheitlich durch Verordnungen geregelt. Letztere enthalten detaillierte Vorgaben für Bio-Landwirtschaft und Bio-Lebensmittelverarbeitung.

!

Auf EU-Ebene werden die beiden Wörter „biologisch“ und „ökologisch“ sinngleich verwendet. Wobei man unter ökologisch auch die Verwendung von Mehrwegverpackungen oder kurze Transportwege verstehen könnte. Dinge also, die mancher Bio-Verband in seinen Richtlinien durchaus berücksichtigt.

Was regeln die EU-Bio-Verordnungen?
Bis Ende 2020 gelten noch 2 EU-Bio-Verordnung, die seit 2007 bzw. 2008 in Kraft sind. Im Jahr 2018 wurde eine neue Verordnung veröffentlicht, die ab Jänner 2021 gelten und noch um einige weitere Durchführungsverordnungen ergänzt wird.

ACH TUNG

Darüber hinaus gibt es nationale Vorgaben für biologisch produzierte Lebensmittel. Zum Beispiel die Richtlinie für biologische Produktion in Österreich.

Für biologische bzw. ökologische Produkte, die in der EU angeboten und gehandelt werden dürfen, legen die EU-Bio-Verordnungen den Gesetzesrahmen für folgende Punkte fest:

- Alle Phasen der Produktion, also Bodenbewirtschaftung, Schädlingsbekämpfung, Tierhaltung etc.
- Alle Stufen des Vertriebs
- Alle Kontrollen und Kennzeichnungen

Durch die Vorgabe von Zielen bestimmen die EU-Bio-Verordnungen darüber hinaus auch die Zukunft der biologischen Produktion.

KON KRET

Manche Bio-Bauern sind überdies Mitglied eines Verbandes und wirtschaften nach dessen strengeren Richtlinien.

Wer und wie oft wird kontrolliert?
Gemäß den EU-Bio-Verordnungen wird die Einhaltung mindestens einmal im Jahr überprüft. Kontrolliert werden:

- Biobäuerinnen und Bauern im Hinblick auf biologischen Pflanzenbau und artgerechte Tierhaltung
- Verarbeiterinnen und Verarbeiter sowie Lieferantinnen und Lieferanten, z.B. Warenflusskontrollen
- Händlerinnen und Händler, wenn sie biologische Lebensmittel selbst aufbereiten oder verarbeiten

Die Überprüfungen übernehmen anerkannte, unabhängige Kontrollstellen. Verstöße gegen die Richtlinien werden geahndet. Je nach Schwere des Vergehens reichen die Sanktionen von einer einfachen Verwarnung bis hin zur Aberkennung des Bio-Status.

Welche Ziele hat die biologische Produktion?
Grundlegende Ziele und allgemeine Grundsätze sind:

- Aufbau nachhaltiger Bewirtschaftungssysteme, also Artenvielfalt, Berücksichtigung von ökologischen Kreisläufen, nachhaltige Energiegewinnung
- Hohe Tierschutzstandards, insbesondere Erfüllung tierartspezifischer Bedürfnisse
- Produktion qualitativ hochwertiger Produkte
- Lebensmittelvielfalt durch den Einsatz von Herstellungsverfahren im Einklang mit der Umwelt, der menschlichen Gesundheit, der Pflanzengesundheit sowie der Gesundheit und dem Wohlbefinden der Tiere

Wie werden diese Ziele eingehalten?
Für die Zielerreichung gelten u. a. folgende Maßnahmen:

- Der Einsatz von mineralischem Stickstoffdünger ist untersagt – erlaubt sind Wirtschaftsdünger tierischer Herkunft oder organische, idealerweise kompostierte Substanzen

- Um die Fruchtbarkeit und die biologische Aktivität des Bodens zu erhalten, müssen zwischen der Nutzpflanzenproduktion Leguminosen und andere Gründüngungspflanzen auf den Feldern angebaut werden – sie führen dem Boden Nährstoffe zu

- Auf den Einsatz von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln wird verzichtet. Stattdessen wird auf den Anbau geeigneter und standortangepasster Arten und widerstandsfähiger Sorten geachtet

- Ausgewogene Fruchtfolgen, spezielle Anbauverfahren, präventive Maßnahmen – wie der Schutz von Nützlingen und mechanische Unkrautregulierung – sollen die Pflanzen schützen

- Die präventive Verabreichung chemisch-synthetischer, allopathischer Tierarzneimittel oder von Antibiotika ist verboten

- Keine Verwendung von wachstums- oder leistungsfördernden Stoffen sowie von Hormonen – auch das ist verboten

- Bei der Verarbeitung der Lebensmittel sind viele Zusatzstoffe verboten, die im konventionellen Bereich erlaubt sind – zum Beispiel Geschmacksverstärker und synthetische Farbstoffe

- Der Einsatz von Gentechnik und Lebensmittelbestrahlung ist untersagt

Wie erkennen Sie Bio-Lebensmittel?
Grundsätzlich gilt: Erweckt ein Lebensmittel durch Etikettierung oder Werbung den Eindruck „bio“ zu sein, muss es auch den EU-Bio-Verordnungen entsprechen.

Daran erkennen Sie biologisch produzierte Lebensmittel:

- Durch Bezeichnungen wie „Bio-Weizen" oder „Öko-Weizen“
- Aufgrund der Zutatenliste – die einzelnen Bio-Zutaten müssen als solche kenntlich gemacht werden
- Durch die Codenummer der Bio-Kontrollstelle, zum Beispiel: AT-BIO-XXX
- Durch das EU-Bio-Siegel – es befindet sich seit 1. Juli 2010 auf jedem vorverpackten Lebensmittel
- Aufgrund zusätzlicher, freiwilliger Bio-Logos wie das AMA-Biozeichen oder das BIO AUSTRIA-Zeichen

!

Voraussetzung für die Kennzeichnung „Bio-Lebensmittel“:
Es müssen mindestens 95 Prozent der landwirtschaftlichen Zutaten aus biologischer Produktion stammen. Nur 5 Prozent konventionelle Zutaten sind erlaubt. Welche das sind, ist sehr streng geregelt.

Lebensmittel aus artgerechter Tierhaltung

Für die Tierhaltung gelten einschlägige Mindestnormen. Die entsprechenden Bestimmungen stehen im Tierschutzgesetz bzw. in Tierschutzverordnungen. Leider reichen diese Bestimmungen nicht aus, um artgerechte Tierhaltung zu garantieren.

KON KRET

Das Österreichische Tierschutzgesetz erlaubt z. B. eine dauernde Anbindehaltung bei Rindern, wenn eine Unterbrechung aus techn. oder rechtl. Gründen unmöglich ist.

Die gesetzlichen Regelungen für artgerechte Tierhaltung finden sich in den EU-Bio-Verordnungen sowie in den Vorgaben der nationalen Richtlinie Biologische Produktion.

Voraussetzungen für artgerechte Haltung
Von artgerechter Nutztierhaltung spricht man in der Regel dann, wenn folgende Bedingungen erfüllt sind:

- **Nahrungsaufnahme**
  Die Art und Darreichung des Futters muss dem Fressverhalten der Tierart entsprechen.

- **Fortbewegung**
  Die Tiere genießen bei angepasster Besatzdichte freie Bewegungsmöglichkeit – Auslauf, Weide – und werden nicht angebunden.

- **Ruheverhalten**
  Die Liegeplätze sind groß genug und eingestreut. Außerdem müssen die Tiere ihren Ruheplatz frei wählen können. Durchgängige Vollspaltenböden sind verboten.

- **Komfortverhalten**
  Haltesysteme – z. B. Anbindehaltung – oder fehlende Staubbäder bei Geflügel dürfen die Körperpflege nicht behindern oder unmöglich machen.

- **Ausscheidungsverhalten**
  Der Liegeplatz kann vom Kotplatz getrennt werden.

- **Sozialverhalten**
  Alle Nutztiere sind Rudel- oder Herdentiere. Deswegen brauchen sie freie Bewegungsmöglichkeit, geeignete Gruppengrößen und eine entsprechende Zusammensetzung der Herden, um ein artgerechtes Sozialverhalten zu entwickeln.

- **Fortpflanzungsverhalten**
  Zuchttiere sollen ein ungestörtes Sexualleben praktizieren. Sie brauchen eine Möglichkeit, um sich für die Geburt von der Herde zu trennen bzw. ungestört Eier legen zu können. Jungtiere sollen bei der Mutter belassen – Mutterkuhhaltung – oder möglichst schonend von ihr getrennt werden.

!

Sie kaufen ein Produkt aus nicht biologischer Landwirtschaft oder eines, das kein Gütezeichen für artgerechte Tierhaltung trägt? Dann ist es wahrscheinlich ein Lebensmittel aus nicht artgerechter Produktionsweise.

Marken- und Güte-zeichen von A bis Z – was sagen sie aus?

Von 365 Tage Freilauf bis Zurück zum Ursprung
Die Lebensmittelbranche verwendet eine Vielzahl an Marken- und Gütezeichen, mit denen sie Produkte auszeichnet.

4

IN DIESEM KAPITEL FINDEN SIE ALLE WICHTIGEN MARKEN- UND GÜTEZEICHEN UND DIE KRITERIEN, FÜR DIE SIE STEHEN.

365 Tage Freilauf

Dieses Logo garantiert, dass Tiere artgemäß gehalten werden und jeden einzelnen Tag im Jahr ins Freie dürfen.

Vergabestelle	
Ja!Natürlich Naturprodukte Ges.m.b.H	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
A+	Produkt aus besonders artgerechter Tierhaltung
B+	Produkt aus biologischer Landwirtschaft mit hohen Anforderungen
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien
Das Logo von Ja!Natürlich garantiert eine artgerechte Tierhaltung und täglichen Freilauf. Es kennzeichnet biologische Lebensmittel, die den erweiterten Bio-Kriterien für Ja!Natürlich-Produkte entsprechen.

Kontrolle
Die Einhaltung der Kriterien prüfen staatlich autorisierte Bio-Kontrollstellen. Zusätzlich gibt es angemeldete wie auch unangemeldete Kontrollen.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?
Teilweise. Gemäß EU-Bio-Verordnungen sowie AMA-Biozeichen.

Allos

Allos ist eine deutsche Bio-Marke, die unter anderem Cerealien, süße und pikante Brotaufstriche, Kekse und Riegel produziert.

Vergabestelle	
Allos Walter Lang GmbH	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
B+	Produkt aus biologischer Landwirtschaft mit hohen Anforderungen
A	Produkt aus artgerechter Tierhaltung
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien
Produkte von Allos entsprechen den Anforderungen der EU-Bio-Verordnungen und zum Teil auch den Richtlinien des Bioland-Verbandes – z. B. bei Honig. Mithilfe eines Umweltmanagements nach DIN EN ISO 14001 versucht man Ressourcen zu schonen und negative Auswirkungen auf die Umwelt zu verringern.

Kontrolle
Entsprechend den EU-Bio-Verordnungen überprüft mindestens einmal im Jahr eine zugelassene und unabhängige Kontrollstelle die Einhaltung der Kriterien.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?
Teilweise. Gemäß EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel).

Almo

Kaufen Sie ein Produkt mit dieser Wort-Bild-Marke, erhalten Sie österreichisches Qualitätsrindfleisch vom Almochsen. Die Tiere müssen in Österreich geboren und aufgezogen werden.
Almo ist eine patenrechtlich geschützte Marke des Vereins „Steirische Bergland Marktgemeinschaft“ mit 450 Mitgliedsbauern, der über die Nutzung entscheidet.

Vergabestelle	
Verein "Steirische Bergland Marktgemeinschaft"	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
A+	Produkt aus besonders artgerechter Tierhaltung
Q	Qualitätsanforderungen gehen über die gesetzlichen Anforderungen hinaus
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien

Für dieses Almochsenfleisch gelten die speziellen Almo-Kriterien, die in den Bereichen Fütterung und Tierhaltung über die gesetzlichen Mindestanforderungen hinausgehen. Die Tiere werden ausschließlich in Österreich geboren und aufgezogen. Sie erhalten gentechnikfreies und artgerechtes Futter. Darüber hinaus verspricht Almo zartes Rindfleisch in höchster Qualität aufgrund eines speziellen Reifeverfahrens.

Kontrolle

Die Einhaltung der Kriterien überprüfen unabhängige Kontroll- und Zertifizierungsfirmen. Zusätzlich gibt es interne Kontrollen.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?

Ja. Gemäß Vergabekriterien sowie entsprechend der Rindfleisch-Etikettierungsverordnung.

ALNATURA

Alnatura ist eine deutsche Bio-Marke mit einer breiten Produktpalette, die z. B. auch Babynahrung beinhaltet.

Vergabestelle	
Alnatura Produktions- und Handels GmbH	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
B+	Produkt aus biologischer Landwirtschaft mit hohen Anforderungen
A	Produkt aus artgerechter Tierhaltung
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien

Die Produkte entsprechen den EU-Bio-Verordnungen. Darüber hinaus hält man strengere Qualitätsgrundsätze ein. Zum Beispiel bei den Zutaten. Die Rohstoffe bezieht Alnatura bevorzugt von anerkannten Anbauverbänden wie Bioland, Naturland oder Demeter.

Kontrolle

Die Einhaltung der Bio-Kriterien wird gemäß den EU-Bio-Verordnungen kontrolliert. Stammen die Produkte aus Betrieben eines Anbauverbandes, durchlaufen sie zusätzlich verbandseigene Kontrollen. Die Kriterien der Anbauverbände an verantwortungsvolle Landwirtschaft sind strenger als die EU-Bio-Verordnungen.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?

Teilweise. Gemäß EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel)

AMA-Biozeichen mit Ursprungsangabe

Das AMA-Biozeichen ist auch ein Herkunftszeichen, für das die entsprechenden Vorschriften gelten. Neben dem EU-Biologo ist es das einzige behördliche Siegel für Bio-Lebensmittel.

Vergabestelle	
Agrarmarkt Austria GmbH	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
B	Produkt aus biologischer Landwirtschaft
A	Produkt aus artgerechter Tierhaltung
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien

Produkte mit diesem Kennzeichen erfüllen die Anforderungen der EU-Bio-Verordnungen sowie die Vorgaben der nationalen Richtlinie Biologische Produktion. Alle wertbestimmenden Bio-Rohstoffe stammen aus Österreich. Das gilt auch für verarbeitete Lebensmittel, die aus mehr als einer Zutat bestehen. Bio-Rohstoffe, die nicht in Österreich oder nicht in marktrelevanten Mengen erzeugt werden, dürfen in Mengen bis zu einem Drittel darin enthalten sein.

Kontrolle

Gemäß den EU-Bio-Verordnungen überprüft eine zugelassene und unabhängige Kontrollstelle mindestens einmal pro Jahr die herstellenden Betriebe auf Einhaltung der Kriterien. Darüber hinaus prüfen die AMA sowie die Betriebe selbst.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?

Ja. Sowohl gemäß der Vergabekriterien als auch entsprechend der EU-Bio-Verordnungen (EU-Bio-Siegel).

AMA-Biozeichen ohne Ursprungsangabe

Das AMA-Biosiegel ohne Herkunftsangabe garantiert die kontrollierte Bio-Qualität des Lebensmittels gemäß der AMA-Biosiegel-Richtlinie.

Vergabestelle	
Agrarmarkt Austria GmbH	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
B	Produkt aus biologischer Landwirtschaft
A	Produkt aus artgerechter Tierhaltung
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien

Produkte mit diesem Kennzeichen stammen aus biologischer Landwirtschaft. Sie erfüllen die Anforderungen der EU-Bio-Verordnungen sowie die Vorgaben der nationale Richtlinie Biologische Produktion. Für den Ort der Be- und Verarbeitung sowie die Herkunft der Bio-Rohstoffe gibt es keine Vorgaben.

Kontrolle

Gemäß den EU-Bio-Verordnungen überprüft eine zugelassene und unabhängige Kontrollstelle mindestens einmal pro Jahr die herstellenden Betriebe auf Einhaltung der Kriterien. Darüber hinaus kontrollieren die AMA sowie die Betriebe selbst.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?

Teilweise. Gemäß EU-Bio-Verordnungen (EU-Bio-Siegel).

AMA-Gütesiegel

Das AMA-Gütesiegel ist ein Qualitäts- und Herkunftszeichen für konventionell erzeugte Lebensmittel.

Vergabestelle	
Agrarmarkt Austria GmbH	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
Q	Qualitätsanforderungen gehen über gesetzliche Anforderungen hinaus
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien

Das AMA-Gütesiegel ist ein behördlich anerkanntes Siegel, dessen Richtlinien das Bundesministerium Landwirtschaft, Regionen und Tourismus genehmigt. Das Siegel informiert Sie über die Herkunft, Qualität und die unabhängige Kontrolle. Letztere gehen weit über das behördlich geforderte Maß hinaus. In Verbindung mit den österreichischen Landesfarben garantiert es die nachvollziehbare Herkunft des Lebensmittels.

Kontrolle

Die Einhaltung der Kriterien überprüfen eine unabhängige Kontrollstelle, die AMA sowie die Betriebe in Form von Eigenkontrollen. Die Prüfperiode variiert gemäß Risikoanalyse je nach Produkt und Produktionsstufe.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?

Ja. Gemäß der Vergabekriterien.

Aquaculture Stewardship Council ASC

Dieses Zeichen steht für Fisch und Meeresfrüchte aus zertifizierter, nachhaltiger Aquakultur.

Vergabestelle	
ASC Aquacultur Stewardship Council	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
Q	Qualitätsanforderungen gehen über gesetzliche Anforderungen hinaus
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien
Sowohl kommerzielle als auch nichtkommerzielle Organisationen können um die Nutzung des ASC-Logos ansuchen. Sie müssen den ASC-Standards entsprechen, die unter anderem eine verantwortungsvolle Zuchtpraxis, strenge Umweltschutzkriterien und die Rückverfolgbarkeit bis zum Ursprungsbetrieb verlangen.

Kontrolle
Die Zertifizierung der Betriebe erfolgt durch unabhängige, vom ASC akkreditierte Unternehmen. Die Kontrollen finden einmal jährlich statt. Das Siegel gilt für 3 Jahre, danach ist eine erneute Zertifizierung notwendig. Die prüfenden Zertifizierungsunternehmen werden vom ASC inhaltlich geprüft und überwacht.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?
Ja.

Austria Bio Garantie

Die Austria Bio Garantie (ABG) ist eine zugelassene Kontrollstelle für biologisch hergestellte Produkte. Geprüfte Bio-Produkte tragen den Kontrollstellencode AT-BIO-301 bzw. AT-BIO-302 für Landwirtschaft.

Vergabestelle	
Austria Bio Garantie GmbH (akkreditiertes Unternehmen)	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
B	Produkt aus biologischer Landwirtschaft
A	Produkt aus artgerechter Tierhaltung
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien
Die Überprüfung erfolgt gemäß der EU-Bio-Richtlinien und den Vorgaben der nationalen Richtlinie Biologische Produktion.

Kontrolle
Die Austria Bio Garantie überprüft einmal pro Jahr und führt zusätzliche Stichproben durch. Der Prüfbericht liegt sowohl bei der ABG als auch beim kontrollierten Unternehmen auf. Die ABG wiederum wird vom Bundesministerium Digitalisierung und Wirtschaftsstandort kontrolliert.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?
Teilweise. Gemäß EU-Bio-Verordnung (siehe EU-Bio-Siegel).

Austria Gütezeichen

Das Austria Gütezeichen für Produkte oder Dienstleistungen österreichischen Ursprungs steht für geprüfte Qualität und Herkunft. Es gelten die Vorschriften zur Herkunftsangabe.

Vergabestelle	
ÖQA – Österreichische Arbeitsgemeinschaft zur Förderung der Qualität	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
Q	Qualitätsanforderungen gehen über gesetzliche Anforderungen hinaus
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien
Die Bestimmungen für die Erlangung und Nutzung dieses Gütezeichens sind im Regelwerk der ÖQA festgelegt. Bei landwirtschaftlichen Produkten bzw. Lebensmitteln müssen alle Verarbeitungsschritte in Österreich erfolgen. Auch die wertbestimmenden landwirtschaftlichen Rohstoffe müssen aus Österreich sein. In Ausnahmefällen gilt ein Toleranzbereich von einem Drittel. Produkte mit diesem Siegel entsprechen dem Österreichischen Lebensmittelcodex. Wo der Kodex mehrere Qualitätsstufen vorsieht, verlangt das Austria Gütezeichen die Erfüllung der jeweils höheren Stufe. Das Gütesiegel darf nicht für Produkte verwendet werden, die einen gentechnisch veränderten Organismus enthalten oder aus einem solchen bestehen.

Kontrolle
Die Überprüfungen werden von akkreditierten oder staatlich autorisierten Prüfstellen laufend durchgeführt.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?
Ja. Gemäß der Vergabekriterien.

Bergkräuter

Unter dieser Marke vertreibt die Österreichische Bergkräutergenossenschaft biologisch hergestellte Kräuter, Tees, Gewürze, Essig und Öle. Die Kräuter stammen vor allem aus dem Mühlviertel.

Vergabestelle	
Österreichische Bergkräutergenossenschaft Reg.Gen.m.b.H	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
B+	Produkt aus biologischer Landwirtschaft mit hohen Anforderungen
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien
Das Markenzeichen weist darauf hin, dass die Produkte gemäß den EU-Bio-Verordnungen sowie der nationalen Richtlinie Biologische Produktion hergestellt wurden. Die Bergkräutergenossenschaft ist zudem IFS-zertifiziert.

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

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?
Ja. Gemäß EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel). Weiters wird die Herkunft auf der Verpackung angegeben.

Besser Bio

Besser Bio ist eine Herstellermarke der
Salzburg Milch, die Milch und Milchprodukte anbietet.

Vergabestelle	
Salzburg Milch	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
B	Produkt aus biologischer Landwirtschaft
A	Produkt aus artgerechter Tierhaltung
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien
Besser Bio erfüllt die Vorgaben der EU-Bio-Verordnungen sowie der nationalen Richtlinie Biologische Produktion.

Kontrolle
Die Einhaltung der Kriterien wird von einer zugelassenen und unabhängigen Kontrollstelle einmal jährlich überprüft.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?
Ja. Und zwar gemäß Produktspezifikation, AMA-Biozeichen und EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel).

Bio Austria

Unter BIO AUSTRIA haben sich österreichische Biolandwirtschaftsbetriebe sowie österreichische Bioverbände zusammengeschlossen.

Vergabestelle	
BIO AUSTRIA – Verein zur Förderung des biologischen Landbaus	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
B+	Produkt aus biologischer Landwirtschaft mit hohen Anforderungen
A+	Produkt aus besonders artgerechter Tierhaltung
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien
Bio Austria erfüllt die Anforderungen der EU-Bio-Verordnungen sowie der nationalen Richtlinie Biologische Produktion. Zusätzlich gelten die noch strengeren Richtlinien des Vereins BIO AUSTRIA – z. B. bei Düngung, Tierhaltung, Futtermitteln und der Verarbeitung.

Kontrolle
Eine staatlich autorisierte Kontrollstelle überprüft einmal jährlich die Einhaltung der Richtlinien.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?
Teilweise. Gemäß EU-Bio-Verordnung (siehe EU-Bio-Siegel).

Bio Suisse

Bio Suisse ist der Dachverband der Schweizer Knospe-Betriebe und Eigentümer der eingetragenen Marke „Knospe.“ Die Träger sind die in 32 Mitgliedsorganisationen vereinigten Knospe-Bäuerinnen bzw. Bauern und Gärtnerinnen bzw. Gärtner.

Vergabestelle	
Bio Suisse	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
B+	Produkt aus biologischer Landwirtschaft mit hohen Anforderungen
A+	Produkt aus besonders artgerechter Tierhaltung
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien

Bio Suisse orientiert sich an der schweizerischen Bio-Verordnung. Zusätzlich gelten strengere Richtlinien. Bio-Suisse-Lizenznehmer können importierte Bio-Produkte nur mit der Knospe auszeichnen, wenn die ausländischen Partnerinnen und Partner von Bio Suisse anerkannt sind. Weiters muss der Warenfluss über alle Handelsstufen bis zum Schweizer Importeur eindeutig nachweisbar sein.

Kontrolle

Akkreditierte Kontrollunternehmen überprüfen jährlich. Der Kontrollbericht liegt bei der Zertifizierungsstelle auf. Letztere muss bei mindestens 10 Prozent der Betriebe Zusatzkontrollen durchführen. Außerdem nimmt die Zertifizierungsstelle bei 5 Prozent der Unternehmen Rückstandsproben und lässt sie untersuchen.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?

Teilweise. Gemäß Vergabekriterien.

Bio Wiesenmilch

Unter der Marke Bio-Wiesenmilch erhalten Sie biologische Milch und Milchprodukte.

Vergabestelle	
Arge Bio-Wiesenmilch gegründet von Kärntnermilch reg. Gen.m.b.H. und Bio Austria	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
B+	Produkt aus biologischer Landwirtschaft mit hohen Anforderungen
A+	Produkt aus besonders artgerechter Tierhaltung
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien

Die Kennzeichnung basiert auf den Anforderungen der EU-Bio-Verordnungen sowie auf den Vorgaben der nationalen Richtlinie Biologische Produktion. Darüber hinaus gelten für die zuliefernden Betriebe die BIO AUSTRIA-Richtlinien. Es wird nur Milch von Biobäuerinnen und -bauern verarbeitet, die Mitglied der Genossenschaft sind.

Kontrolle

Die Einhaltung der Bio-Kriterien wird einmal im Jahr gemäß den EU-Bio-Verordnungen durch eine akkreditierte Prüfstelle kontrolliert.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?

Ja. Gemäß den Produktspezifikation sowie des AMA-Biozeichens und den EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel).

biofisch

Unter dieser Vereinsmarke werden österreichische Fische, aber auch Lamm und Geflügel vermarktet.

Vergabestelle	
Verein ARGE Biofisch	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
B+	Produkt aus biologischer Landwirtschaft mit hohen Anforderungen
A+	Produkt aus besonders artgerechter Tierhaltung
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien
biofisch beruht auf den Anforderungen der EU-Bio-Verordnungen sowie den Vorgaben der nationalen Richtlinie Biologische Produktion. Außerdem gelten die Vorschriften von BIO AUSTRIA. Das Markenzeichen garantiert unter anderem den Verzicht auf chemische Wachstumsförderer, Hormone, synthetische Zusatzstoffe in den Futtermitteln und viel Platz für die Fische, um Revierstress zu vermeiden.
Die Biofisch GmbH ist die Vermarktungsplattform der ARGE Biofisch, über die Biofischbäuerinnen und -bauern ihre Waren direkt und ohne Zwischenhandel verkaufen können.

Kontrolle
Die Einhaltung der Kriterien wird gemäß den EU-Bio-Verordnungen einmal jährlich überprüft.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?
Ja. Die Herkunft steht am Etikett und ist gemäß EU-Bio-Verordnung nachvollziehbar (siehe EU-Bio-Siegel).

Bioland

Bioland ist ein Verband für ökologischen Landbau. Ihm gehören Landwirtinnen bzw. Landwirte, Gärtnerinnen bzw. Gärtner, Imkerinnen und Imker, Winzerinnen und Winzer, Obsterzeugerinnen und Obsterzeuger sowie Herstellerinnen und Hersteller aus Deutschland und Südtirol an.

Vergabestelle	
Bioland Verband für organisch-biologischen Landbau e.V.	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
B+	Produkt aus biologischer Landwirtschaft mit hohen Anforderungen
A+	Produkt aus besonders artgerechter Tierhaltung
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien

Die Kennzeichnung beruht auf den Anforderungen gemäß den EU-Bio-Verordnungen. Darüber hinaus gelten die strengeren Bioland-Richtlinien hinsichtlich Düngung, Futtermittel, Tierhaltung und Pflanzenbau. Auch bei der Verarbeitung erfüllt man strengere Auflagen. So etwa ist die Verwendung von Zusatzstoffen stärker eingeschränkt und es gibt eine Negativliste für Verarbeitungsverfahren.

Kontrolle

Gemäß den EU-Bio-Verordnungen wird einmal pro Jahr von einer zugelassenen, unabhängigen Kontrollstelle kontrolliert. Zusätzlich überprüft man bei ca. 20 Prozent der Betriebe stichprobenartig und unangemeldet.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?

Teilweise. Gemäß EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel).

Biolandwirtschaft Ennstal

Unter diesem Verbandszeichen verarbeiten landwirtschaftliche Biobetriebe aus dem Bezirk Liezen Milch, Milchprodukte und Fleischprodukte.
Die Produkte werden hauptsächlich mit österreichischen Bio-Zutaten ergänzt (Ausnahme z. B. Kakao)

Vergabestelle	
Biolandwirtschaft Ennstal	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
B+	Produkt aus biologischer Landwirtschaft mit hohen Anforderungen
A+	Produkt aus besonders artgerechter Tierhaltung
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien

Die Kennzeichnung entspricht den Anforderungen der EU-Bio-Verordnungen sowie der nationalen Richtlinie Biologische Produktion. Zusätzlich erfüllen die Produkte die Richtlinien der BIO AUSTRIA. Darüber hinaus besteht eine Zusammenarbeit mit dem Biozentrum Steiermark.

Kontrolle

Eine zugelassene und unabhängige Kontrollstelle überprüft einmal jährlich gemäß den EU-Bio-Verordnungen.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?

Ja. Gemäß Produktspezifikation und EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel).

Biopark

Biopark ist ein deutscher Anbauverband, der unter anderem Fleisch, Geflügel und Milch vermarktet.

Vergabestelle	
Biopark e.V.	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
B+	Produkt aus biologischer Landwirtschaft mit hohen Anforderungen
A	Produkt aus artgerechter Tierhaltung
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien
Die Kennzeichnung beruht einerseits auf den Anforderungen gemäß den EU-Bio-Verordnungen. Andererseits auf der ehemaligen AGÖL-Rahmenrichtlinie, dem IFOAM-Standard sowie der verbandseigenen Biopark-Richtlinie. Letztere beinhaltet noch strengere Vorschriften bei Futtermitteln, Pflanzenbau, Düngung und Verarbeitung – zum Beispiel ist die Verwendung von Zusatzstoffen stärker eingeschränkt. Außerdem berücksichtigt die Richtlinie soziale Aspekte.

Kontrolle
Gemäß den EU-Bio-Verordnungen überprüft eine zugelassene, unabhängige Kontrollstelle einmal pro Jahr. Darüber hinaus gibt es bei 10 Prozent der Betriebe unangemeldete Stichprobenkontrollen.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?
Teilweise. Und zwar gemäß EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel).

BIOS-Biokontrollservice Österreich

BIOS ist eine zugelassene Kontrollstelle für biologisch produzierte Lebensmittel. Geprüfte Produkte erkennen Sie am Kontrollstellencode AT-BIO-401

Vergabestelle	
Biokontrollservice Österreich (BIOS)	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
B	Produkt aus biologischer Landwirtschaft
A	Produkt aus artgerechter Tierhaltung
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien

BIOS kontrolliert die Einhaltung der EU-Bio-Verordnungen und die Vorgaben der nationalen Richtlinie Biologische Produktion. Zusätzlich überprüft die Kontrollstelle diverse Verbandsrichtlinien. Zum Beispiel BIO AUSTRIA, Heumilch g.t.S., Demeter und staatliche Auflagen wie etwa die Richtlinien zur Verleihung des AMA-Biozeichens.

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 Bundesministerium Digitalisierung und Wirtschaftsstandort kontrolliert.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?

Teilweise. Gemäß EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel).

Bio-Siegel nach EG-Öko-Verordnung

Dieses Zeichen ist das staatliche Bio-Siegel Deutschlands.

Vergabestelle	
Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft (BMVEL)	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
B	Produkt aus biologischer Landwirtschaft
A	Produkt aus artgerechter Tierhaltung
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien
Das Bio-Siegel kennzeichnet Produkte aus biologischer Landwirtschaft. Will es ein Unternehmen nutzen, muss der Betrieb gemäß den EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau zertifiziert sein.

Kontrolle
Mindestens einmal pro Jahr durch eine akkreditierte Kontrollstelle, wobei die Überprüfungen angekündigt sind. Mindestens 10 Prozent der Betriebe werden im Rahmen unangemeldeter Stichprobenkontrollen überprüft.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?
Teilweise. Gemäß EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel).

Biotta

Biotta ist eine Schweizer Herstellermarke, unter der mehrere Sorten biologischer Frucht- und Gemüsesäfte vermarktet werden.

Vergabestelle	
ORIOR Gruppe	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
B+	Produkt aus biologischer Landwirtschaft mit hohen Anforderungen
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien
Die Säfte werden nach der Schweizer Bio-Verordnung sowie den Richtlinien der Bio Suisse produziert. Letztere sind strenger als die gesetzlichen Anforderungen sowie die EU-Bio-Verordnungen.

Kontrolle
Eine staatlich akkreditierte Prüfanstalt überprüft einmal pro Jahr.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?
Teilweise. Gemäß EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel). Darüber hinaus steht Herkunft der Hauptzutaten oft am Produkt.

bos

Das bos-Zeichen steht für ein behördlich genehmigtes System für die freiwillige Kennzeichnung von Rind- und Kalbfleisch.

Vergabestelle	
Agrarmarkt Austria GmbH (AMA)	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
M	Produkt erfüllt nur die gesetzlichen Anforderungen
Q	Qualitätsanforderungen gehen bei entsprechender Kennzeichnung – z. B. AMA Gütesiegel – über die gesetzlichen Anforderungen hinaus
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien
Gemäß EU-Verordnung muss die Herkunft von frischem, gekühltem, tiefgekühltem und faschiertem Rind- sowie Kalbfleisch nachvollziehbar sein. Folgende Angaben müssen am Etikett stehen: Staat, in dem das Tier geboren, aufgezogen, geschlachtet und zerlegt wurde, Zulassungsnummer des Schlachthofes und Zerlegebetriebes, Identifikationsnummer und eventuell Erkennungszeichnen des freiwilligen Kennzeichnungssystems. Zusätzlich dürfen die Betriebe freiwillige Angaben am Etikett anbringen. Zum Beispiel die Produktionsweise (Weidehaltung, ...), Qualität (Reifedauer, ...), Angabe des Bauernhofs, etc.

Kontrolle
Die Behörde sowie die AMA kontrollieren die Einhaltung der Kennzeichnung.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?
Ja. Gemäß Vergabekriterien.

byodo

Unter diesem Markenzeichen vermarktet die deutsche Byodo Naturkost GmbH eine breite Palette biologisch produzierter Lebensmittel.

Vergabestelle	
Byodo Naturkost GmbH	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
B	Produkt aus biologischer Landwirtschaft
A	Produkt aus artgerechter Tierhaltung
Zum Teil höherer Anspruch gemäß am Produkt ersichtlichen zusätzlichen Gütezeichen.	
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien

Die Lebensmittel erfüllen die Anforderungen der EU-Bio-Verordnungen sowie die Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost und Naturwaren.

Kontrolle

Akkreditierte Kontrollstellen überprüfen gemäß den EU-Bio-Verordnungen mindestens einmal jährlich.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?

Teilweise. Gemäß EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel).

Da komm ich her! Frisches aus der Region

Da komm ich her! ist eine Herkunftsangabe.
Sie gibt Ihnen Auskunft darüber, aus welcher Region das jeweilige Produkt kommt.

Vergabestelle	
Delikatessa Lebensmittel-Handels und Erzeugungs-Gesellschaft m.b.H.	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
M	Produkt erfüllt nur die gesetzlichen Anforderungen.
Q	Qualitätsanforderungen gehen – bei entsprechender Kennzeichnung, z. B. AMA-Gütesiegel – über gesetzliche Anforderungen hinaus
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien
Neben der Herkunft steht das Zeichen z. B. auch für Obst von Bäuerinnnen und Bauern, die auf den Einsatz von Herbiziden wie etwa Glyphosat verzichten. Ein Cent pro verkauftem Produkt wird an die Initiative „Blühendes Österreich“ gespendet. Einige Produkte tragen auch das AMA-Gütesiegel.

Kontrolle
Alle Produkte werden sowohl extern in akkreditierten Labors als auch intern gemäß Prüfplan kontrolliert.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?
Ja. Zumindest auf Regionsebene.

Demeter

Das Gütezeichen steht für eine große Vielfalt von biologisch-dynamisch produzierten Lebensmitteln.

Vergabestelle	
Demeter Österreich bzw. Demeter internationale Organisation	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
B+	Produkt aus biologischer Landwirtschaft mit hohen Anforderungen
A+	Produkt aus besonders artgerechter Tierhaltung
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien

Demeter-Produkte entsprechen den EU-Bio-Verordnungen und der nationalen Richtlinie Biologische Produktion. Darüber hinaus gelten die weltweit gleichen Demeter-Richtlinien. Im Zentrum steht die biodynamische Wirtschaftsweise, bei der irdische und kosmische Lebenszusammenhänge und Rhythmen berücksichtigt werden. Spezielle Regelungen gibt es beim Pflanzenanbau und in der Tierhaltung – Rinder dürfen z. B. nicht enthornt werden. Die Verwendung von Zusatzstoffen ist zusätzlich eingeschränkt, außerdem bestehen Regelungen zur umweltschonenden Verpackung.

Kontrolle

Zertifizierte Bio-Kontrollstellen prüfen in Zusammenarbeit mit dem Demeter-Bund mindestens einmal pro Jahr.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?

Teilweise. Gemäß EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel).

Die Hoflieferanten

Die Hoflieferanten sind eine Gemeinschaft von Biobäuerinnen und Biobauern. Gemeinsam produzieren und verarbeiten sie Lebensmittel, die sie in ihrer Region vermarkten. Die Produkte stammen aus dem Ybbstal, Ennstal und dem Mostviertel.

Vergabestelle	
Die Hoflieferanten Biohandels GmbH & Co KG	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
B+	Produkt aus biologischer Landwirtschaft mit hohen Anforderungen
A	Produkt aus artgerechter Tierhaltung
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien
Die Produkte erfüllen die Kriterien der EU -Bio-Verordnungen und der nationalen Richtlinie Biologische Produktion. Jede Lieferantin bzw. jeder Lieferant muss biozertifiziert sein.

Kontrolle
Eine zugelassene, unabhängige Kontrollstelle überprüft die Einhaltung der Kriterien gemäß den EU-Bio-Verordnungen mindestens einmal pro Jahr.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?
Ja. Auf der Verpackung wird der produzierende Betrieb angegeben. Weiters gemäß EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel).

Dolphin safe

Dieses geschützte Zeichen finden Sie auf Konserven mit delfinsicherem Thunfisch.

Vergabestelle	
Earth Island Institute (EII)	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
Q	Qualitätsanforderungen gehen über die gesetzlichen Anforderungen hinaus
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien

Thunfisch mit diesem Zeichen wird nicht mit Treibnetzen oder durch das Setzen von Netzen um Delfinschulen gefangen. Dadurch reduziert sich der Beifang von Delfinen, Haien, Meeresschildkröten etc.

Kontrolle

Das Earth Island Institute (EII) prüft die Thunfischfänge vor Ort beim Anlanden und in den Lager- und Verarbeitungshallen. Das Institut führt auch Zufallskontrollen an Bord der Fangschiffe durch. Weiters überprüft EII und die Gesellschaft zur Rettung der Delfine den Warenfluss. Das Qualitätsmanagementsystem von EII ist nach ISO 9001 zertifiziert, das Umweltmanagementsystem nach ISO 14001. Das Zeichen wird ausschließlich an Firmen vergeben, die an dem Kontrollprogramm von EII teilnehmen.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?

Ja. Das Fanggebiet steht auf der Verpackung.

Donau Soja

Produkte mit dem Donau-Soja-Zeichen beinhalten Soja aus dem Donauraum bzw. bestehen daraus. Das Gefüttert-mit Donau-Soja-Gütezeichen kennzeichnet Lebensmittel tierischer Herkunft, wobei die Tiere mit Donau-Soja gefüttert wurden.

Vergabestelle	
Verein Donau Soja	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
Q	Qualitätsanforderungen gehen über gesetzliche Anforderungen hinaus
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien
Donau Soja ist ein Standard für Qualität und Herkunft. Die Betriebe beziehen gentechnikfrei hergestelltes Soja aus dem europäischen Donauraum. Weiters darf kein Soja verwendet werden, für das neue landwirtschaftliche Nutzflächen auf Kosten von internationalen und nationalen Naturschutzgebieten, Wäldern und Mooren erschlossen wurden.

Kontrolle
Betriebe mit diesem Gütezeichen erfüllen die Donau-Soja-Richtlinien. Ihre Einhaltung wird von unabhängigen, akkreditierten Kontrollstellen überprüft. Außerdem sind sie „Ohne-Gentechnik“-zertifiziert nach den Vorgaben des Österreichischen Lebensmittelbuches und des Vereins Lebensmittel ohne Gentechnik (VLOG).

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?
Teilweise. Das Herkunftsgebiet für Donau Soja ist eingeschränkt.

Echt Bio

Produkte mit diesem Markenzeichen von REWE erhalten Sie ausschließlich in Penny-Märkten. Die Waren stammen in erster Linie aus Österreich und aus der EU.

Vergabestelle	
REWE International AG Penny GmbH	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
B	Produkt aus biologischer Landwirtschaft
A	Produkt aus artgerechter Tierhaltung
F	Fair gehandelte Produkte bei entsprechender Kennzeichnung
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien

Die Kennzeichnung beruht auf den Anforderungen der EU-Bio-Verordnungen sowie auf der nationalen Richtlinie Biologische Produktion. Darüber hinaus gibt es zusätzliche Anforderungen. Zum Beispiel bei den zugelassenen Pflanzenschutzmitteln. Außerdem verzichtet man auf Waren, die mit dem Flugzeug nach Österreich transportiert werden (Flugware).

Kontrolle

Staatlich autorisierte Bio-Kontrollstellen überprüfen die Einhaltung der Kriterien mindestens einmal im Jahr. Darüber hinaus gibt es zusätzliche angemeldete und nicht angemeldete Überprüfungen.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?

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

Ein gutes Stück Heimat

Mit diesem Markenzeichen zeichnet die Handelskette Lidl seine eigenen Bioprodukte aus.

Vergabestelle	
Lidl GmbH	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
A+	Produkt aus besonders artgerechter Tierhaltung
B+	Produkt aus biologischer Landwirtschaft mit hohen Anforderungen
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien
Die Bio-Eigenmarke von Lidl orientiert sich an den Richtlinien der EU-Bio-Verordnungen sowie der nationalen Richtlinie Biologische Produktion. Zusätzlich gelten eigene Kriterien. Zum Beispiel 100 Prozent aus Österreich, AMA-Bio-Gütesiegel, palmölfrei und ohne Süßungsmittel.

Kontrolle
Die Einhaltung der Kriterien prüfen staatlich autorisierte Bio-Kontrollstellen. Zusätzlich gibt es angemeldete und unangemeldete Kontrollen.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?
Teilweise. Gemäß EU-Bio-Verordnungen sowie AMA-Biozeichen.

Erde & Saat

Im Bioverband Erde & Saat haben sich vor allem österreichische Biobäuerinnen und Biobauern, aber auch einzelne Betriebe aus Bayern, Norditalien und Slowenien zusammengeschlossen.

Vergabestelle	
Bioverband Erde & Saat	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
B+	Produkt aus biologischer Landwirtschaft mit hohen Anforderungen
A	Produkt aus artgerechter Tierhaltung
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien
Alle Mitglieder sind biozertifiziert. Die Produkte entsprechen den EU-Bio-Verordnungen, der nationalen Richtlinie Biologische Produktion sowie den Kriterien von Erde & Saat. Letztere sehen zum Beispiel weitere Einschränkungen bei Pflanzenschutzmitteln vor.

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

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?
Teilweise. Gemäß EU-Bio-Verordnung (siehe EU-Bio-Siegel).

EU-Bio-Siegel

An diesem Siegel erkennen Sie Produkte, die aus ökologischer bzw. biologischer Landwirtschaft stammen und deren Produzentinnen und Produzenten die Kriterien für ökologischen bzw. biologischer Landbau gemäß EU-Recht einhalten.

Vergabestelle	
Europäische Kommission, Generaldirektion Landwirtschaft	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
B	Produkt aus biologischer Landwirtschaft
A	Produkt aus artgerechter Tierhaltung
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien
Produkte mit diesem Siegel entsprechen den EU-Bio-Verordnungen. Unmittelbar unter der Code-Nummer der Kontrollstelle muss die geografische Herkunft angegeben werden:

- **EU-Landwirtschaft** bei Erzeugung der landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe in der EU (mind. 98 Prozent)
- **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 in Österreich (mind. 98 Prozent) – diese Bezeichnung ist auch für andere Länder möglich

Kontrolle
Überprüfungen erfolgen gemäß EU-Bio-Verordnungen mindestens einmal jährlich von einer zugelassenen, unabhängigen Kontrollstelle.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?
Teilweise. Gemäß Richtlinien.

Europäisches Vegetarismus Label

Das Gütezeichen kennzeichnet vegetarische und vegane Produkte.

Vergabestelle	
Vegane Gesellschaft Österreich	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
Q	Qualitätsanforderungen gehen über die gesetzlichen Anforderungen hinaus
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien
Die Produkte entsprechen den europäischen, einheitlichen Richtlinien. Das heißt, sie dürfen keine Schlachtprodukte oder z. B. Eier von Hühnern aus Käfighaltung enthalten, und müssen gentechnikfrei sein. Das Label besteht aus dem Logo mit der Kategorie-Bezeichnung vegan oder vegetarisch. Es wird derzeit auch in die Gastronomie und in den Kosmetikbereich eingeführt. Reinigungsmittel und Non-Food-Produkte sollen folgen.

Kontrolle
In Österreich überprüft die Vegane Gesellschaft Österreich. Rezepturänderungen oder Veränderungen im Produktionsprozess bei Lebensmitteln und Produkten müssen dem Qualitätsmanagement des V-Label-Teams umgehend und selbstständig gemeldet werden. Anschließend folgt eine erneute Prüfung.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?
Nein.

Fair Hof

Lebensmittel mit diesem Markenzeichen garantieren faire Bedingungen für Tiere und Bauern durch langfristige Partnerschaften mit den Bauern.

Vergabestelle	
Hofer KG	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
A+	Produkt aus besonders artgerechter Tierhaltung
Q	Qualitätsanforderungen gehen über gesetzliche Anforderungen hinaus
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien
Fair-Hof-Produkte sind regionale Erzeugnisse aus Tieren, die zu 100 Prozent in Österreich gezüchtet, gemästet, geschlachtet und verarbeitet wurden. Die Tiere genießen mehr Platz als vorgeschrieben, täglichen Auslauf sowie gentechnikfreies, heimisches Futter aus vorwiegend eigenem Anbau. Hühnerfleisch bzw. Eier stammen aus Höfen, die Teil der Bruder-Hahn-Initiative sind. Die Transportzeit zum Schlachthof ist mit 50 km begrenzt.

Kontrolle
Ein akkreditiertes Unternehmen kontrolliert einmal jährlich.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?
Teilweise. Die Produzenten werden auf der Website fairhof.at vorgestellt.

Fair Trade

An diesem Zeichen erkennen Sie fair gehandelte Produkte. Zum Beispiel Kaffee, Schokolade oder Bananen.

Vergabestelle	
Fair Trade Österreich – Verein zur Förderung des fairen Handels mit den Ländern des Südens	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
B	Produktion aus biologischer Landwirtschaft bei entsprechender Kennzeichnung
F	Fair gehandelte Produkte
Q	Qualitätsanforderungen gehen über die gesetzlichen Anforderungen hinaus
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien
Es gelten die Standards der Fair Trade Labelling Organization (FLO), die für einheitliche Kriterien im fairen Handel verantwortlich sind. Das Zeichen steht für direkten Handel mit den Produzentinnen und Produzenten, Zahlung von Mindestpreisen über dem Weltmarktniveau sowie von Prämien zur Finanzierung von Projekten, für faire Löhne, das Verbot illegaler Kinderarbeit und Zwangsarbeit sowie für Umwelt- und Naturschutz.

Kontrolle
Die Lizenznehmer werden nach einem standardisierten System der Zertifizierungsgesellschaft FLOCERT GmbH geprüft und jährlich durch unabhängige Auditorinnen und Auditoren kontrolliert. Darüber hinaus gibt es stichprobenartige Kontrollen.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?
Großteils. Einerseits über die Homepage, andererseits ist das Herkunftsland teilweise auch auf den Produkten angeführt.

Fair zum Tier

Diese Siegel kennzeichnet österreichisches Fleisch von Tieren aus artgerechter Haltung.

Vergabestelle	
REWE	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
Q	Qualitätsanforderungen gehen über gesetzliche Anforderungen hinaus
A+	Produkt aus besonders artgerechter Tierhaltung
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien
Die Kriterien versprechen mehr Tierwohl. Konkret heißt das: mehr Platz für die Tiere, Stallungen mit mehr Komfort, gentechnikfreie Fütterung, Tageslicht, kurze Transportwege und unabhängige Kontrollen in der gesamten Wertschöpfungskette. Hähne werden bei den Legehennen aufgezogen.

Kontrolle
Alle Produkte werden sowohl extern in akkreditierten Labors als auch intern gemäß Prüfplan kontrolliert.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?
Teilweise. Je nach Produkt.

Freiland – kritische Tiermedizin geprüft

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

Vergabestelle	
FREILAND Verband für ökologisch-tiergerechte Nutztierhaltung und gesunde Ernährung	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
B+	Produkt aus biologischer Landwirtschaft mit hohen Anforderungen
A+	Produkt aus besonders artgerechter Tierhaltung
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien
Es gelten die EU-Bio-Verordnungen, die nationale Richtlinie Biologische Produktion sowie die Freiland-Richtlinien und Empfehlungen.

Kontrolle
Akkreditierte Bio-Kontrollstellen überprüfen die Einhaltung der Kriterien einmal jährlich. Im Bereich der KT-Freiland-Tierhaltungsrichtlinien übernimmt diese Aufgabe die Kontrollstelle Kritische Tiermedizin.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?
Ja. Die Herkunft kann beim Ab-Hof-Verkauf direkt erfragt werden bzw. ist gemäß EU-Bio-Verordnungen nachvollziehbar (siehe EU-Bio-Siegel).

Frisch Saftig Steirisch

An dieser Marke erkennen Sie im Supermarkt Äpfel, Birnen und Zwetschken aus der Ost-, West- und Südsteiermark.

Vergabestelle	
OPST Obst und Partner Steiermark GmbH	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
Q	Qualitätsanforderungen gehen über die gesetzlichen Anforderungen hinaus
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien

Frisch Saftig Steirisch trägt das AMA-Gütesiegel. Deshalb gelten die AMA-Gütesiegelrichtlinien. Hinzu kommen eigene Anforderungen. Sie regeln die Sortenpolitik und Sortenentwicklungen, Qualitätsstandards und Produktionsrichtlinien, das Qualitätsmanagement, festgelegte Ernterichtlinien, die Übernahme und Einlagerung sowie die Spezifikationen für Lagerung, Sortierung und Verpackung.

Kontrolle

Neben den Zertifizierungen nach GlobalGAP oder IFS gibt es externe Kontrollen durch die AMA sowie interne Überprüfungen.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?

Ja. Gemäß Produktspezifikation und AMA-Gütesiegel.

Gärtner Gemüse

Gemüse mit diesem Markenzeichen kommt von regionalen Familienbetrieben aus Österreich.

Vergabestelle	
LGV Gemüse und Obst GmbH.	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
M	Produkt. erfüllt nur die gesetzlichen Anforderungen
Q	Qualitätsanforderungen gehen – bei entsprechender Kennzeichnung, z. B. EU-Bio-Siegel – über gesetzliche Anforderungen hinaus
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien

Gärtner Gemüse ist das Label von LGV Gärtnergemüse und Seewinkler Sonnengemüse. Beide sind Partner der „Genuss Region Österreich“ und von „Da komm ich her“. Die ca. 150 Genossenschaftsmitglieder produzieren gentechnikfrei nach der Wiener Deklaration.

Kontrolle

Alle Produkte werden extern in akkreditierten Labors sowie intern gemäß Prüfplan kontrolliert.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?

Teilweise. Je nach weiterer Zertifizierung.

Gentechnikfrei erzeugt

Laut VO (EG) 834/2007 ohne Gentechnik hergestellt

Diese Zeichen finden Sie auf konventionell und biologisch hergestellten Lebensmitteln. Letztere sind gemäß EU-Bio-Verordnung gentechnikfrei – daher der Zusatz..

Vergabestelle	
ARGE Gentechnikfrei erzeugte Lebensmittel	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
Q	Qualitätsanforderungen gehen über die gesetzlichen Anforderungen hinaus
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien
Das Zeichen beruht auf den Richtlinien zur gentechnikfreien Produktion des Österreichischen Lebensmittelbuchs sowie auf allfälligen Regelungen der ARGE. So dürfen Lebensmittel weder aus gentechnisch veränderten Organismen bestehen noch diese enthalten. Bei der Herstellung und der Produktion der Zusatzstoffe sind gentechnische Verfahren verboten. Bei tierischen Produkten müssen auch die Futtermittel kontrolliert frei von Gentechnik sein.

Kontrolle
Die Produktionskriterien überprüft regelmäßig eine unabhängige Kontrollstelle. Ihr Name bzw. die Kontrollnummer stehen am Etikett. Die Kontrollen erfolgen risikobasiert.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?
Teilweise. Je nach weiteren verwendeten Siegeln.

Genuss Region Österreich

Dieses Logo tragen typisch regionale, landwirtschaftliche Produkte und Spezialitäten aus bestimmten Regionen Österreichs.

Vergabestelle	
Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH und BM für Nachhaltigkeit und Tourismus	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
Q	Qualitätsanforderungen gehen über gesetzliche Anforderungen hinaus
Zum Teil höherer Anspruch entsprechend zusätzlicher Gütezeichen am Produkt	
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien
Die Produkte werden regionaltypisch und traditionell produziert. Der Rohstoff muss aus einer klar definierten Region stammen, auch die Verarbeitung soll aus dieser Region stammen. Die Produkte müssen eine anerkannte höhere Qualität aufweisen – z. B. AMA Gütesiegel – und grundsätzlich auch im Handel bzw. der Gastronomie der jeweiligen Region erhältlich sein. Teilweise erfüllen Produkte mit diesem Label die Kriterien g.U. (geschützter Ursprung) und g.g.A (geschützte geografische Angabe). Es gelten auch die Vorschriften zur Herkunftsangabe.

Kontrolle
Das Kuratorium Genuss Region Österreich prüft die Kriterien bei der Erstauszeichnung und Verlängerung. Weiters erfolgen Kontrollen über bestehende Qualitätsmanagementsysteme wie g.U. bzw. g.g.A., BIO- oder AMA-Gütesiegel.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?
Ja. Gemäß Vergabekriterien.

g.U, g.g.A., g.t.S.

Diese Qualitäts- bzw. Herkunftszeichen finden Sie sowohl auf biologisch als auch konventionell produzierten Lebensmitteln.

Vergabestelle	
Europäische Kommission auf Grundlage einer EU-Verordnung	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
Q	Qualitätsanforderungen gehen über gesetzliche Anforderungen hinaus
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien Geschützte Ursprungsbezeichnung
Die g.U. garantiert, dass die Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung eines Produkts in einem bestimmten Gebiet nach einem anerkannten und festgelegten Verfahren erfolgt ist.

Kriterien Geschützte geografische Angabe
Bei der g.g.A. muss mindestens eine Produktionsstufe im Herkunftsgebiet stattfinden (Erzeugung, Verarbeitung oder Herstellung).

Kriterien Garantiert traditionelle Spezialität
Die g.t.S. bezieht sich nicht auf den geografischen Ursprung, sondern hebt die traditionelle Herstellung, Verarbeitung oder Zusammensetzung eines Produkts hervor.

Kontrolle
Vor der Zulassung finden die Kontrollen auf nationaler und EU-Ebene statt. Danach kontrollieren nationale Behörden regelmäßig.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?
Gemäß Vergabekriterien ja (g.U.), teilweise (g.g.A.), nein (g.t.S.)

Gradwohl

Die Bäckerei Gradwohl produziert vollwertige Biobackwaren. Die Rohstoffe dafür stammen überwiegend aus Österreich – z. B. Eier, Honig, Getreide.

Vergabestelle	
Gradwohl GmbH	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
Q	Qualitätsanforderungen gehen über gesetzliche Anforderungen hinaus
B+	Produkte aus biologischer Landwirtschaft mit hohen Anforderungen – bei gekennzeichneten Produkten
A	Produkte aus artgerechter Tierhaltung (bei gekennzeichneten Produkten)
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien
Gradwohl erzeugt nach eigenen Kriterien. So etwa dürfen keine Geschmacksverstärker, kein raffinierter weißer Zucker, keine Farbstoffe, keine hydrierten Fette und nur natürliche Backhilfen verwendet werden. Darüber werden die EU-Bio-Verordnungen, die nationalen Richtlinie Biologische Produktion und die Kriterien von BIO AUSTRIA erfüllt.

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

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?
Ja. Gemäß Produktspezifikation

Gutes vom Bauernhof

Dieses Dachmarkenzeichen der Landwirtschaftskammer Österreich können bäuerliche Direktvermarktungsbetriebe führen.

Vergabestelle	
Von der Landes-Landwirtschaftskammer nominierte Gutes vom Bauernhof-Vergabestellen	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
Q	Qualitätsanforderungen gehen über gesetzliche Anforderungen hinaus
Zum Teil höherer Anspruch entsprechend zusätzlicher Zeichen am Produkt	
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien
Die Betriebe verarbeiten ihre eigenen Rohstoffe. Darüber hinaus gibt es Aus- und Weiterbildungsmaßnahmen hinsichtlich Produktion, Marketing und Verkauf. Die Qualität der Produkte sichern zum Beispiel Chargenprotokolle, Produktverkostungen und eine Hygiene-Leitlinie.

Kontrolle
Eine externe Kontrollstelle überprüft bei der Zertifizierung vor Ort. Danach folgt alle 2 Jahre ein schriftliches Wiederholungsaudit. Weitere Vor-Ort-Kontrollen finden bei 10 Prozent der anerkannten Betriebe pro Jahr statt. Die Biobetriebe werden gemäß EU-Bio-Verordnungen mindestens einmal jährlich überprüft.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?
Ja. Gemäß Vergabekriterien.

Hand in Hand

Dieses Zeichen finden Sie exklusiv auf den fair gehandelten und biologisch produzierten Rapunzel-Produkten.

Vergabestelle	
Rapunzel Naturkost AG	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
B	Produkt aus biologischer Landwirtschaft
A	Produkt aus artgerechter Tierhaltung
F	Fair gehandeltes Produkt
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien
Beim Abschluss eines Hand-in-Hand-Vertrages verpflichten sich der Lieferant bzw. die Lieferantin und Rapunzel zur Einhaltung der Hand-in-Hand-Kriterien. Sie basieren auf den Leitlinien für Soziale Gerechtigkeit und Fairen Handel der IFOAM sowie auf dem internationalen Standard für die Verbesserung der Arbeitsbedingungen (SA 8000). Zu den Kriterien zählen unter anderem menschenwürdige Arbeitsbedingungen, Zahlung von fairen Produktpreisen über dem Weltmarktniveau und Verbot von Kinderarbeit. Darüber hinaus gelten die EU-Bio-Verordnungen.

Kontrolle
Die Einhaltung der Bio-Kriterien überprüfen unabhängige Bio-Kontrollstellen mindestens einmal jährlich. Die Hand-in-Hand-Kriterien kontrollieren alle 2 Jahre unabhängige Auditoren, die von Rapunzel beauftragt werden.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?
Teilweise. Gemäß EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel).

Heumilch g.t.S.

Heumilch ist ein geschütztes Zeichen der ARGE Heumilch Österreich. Sie steht in erster Linie für silagefrei erzeugte Milch von Kühen, Schafen und Ziegen.

Vergabestelle	
ARGE Heumilch Österreich	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
Q	Qualitätsanforderungen gehen über gesetzliche Anforderungen hinaus
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien
Für dieses Zeichen gelten sowohl die Heumilch-Richtlinien als auch die Kriterien des EU-Siegels „garantiert traditionelle Spezialität (g.t.S.) “. Die Tiere müssen das ganze Jahr über naturnah mit frischen Gräsern, Kräutern sowie Heu gefüttert werden. Als Ergänzung ist mineralstoffreicher Getreideschrot erlaubt. Heumilch ist gentechnikfrei und wird im Rahmen der Heumilch-Kuhwohl-Initiative mit Rücksicht auf das Tierwohl erzeugt. Je nach Produkt gelten weitere Kriterien wie etwa das AMA-Gütesiegel.

Kontrolle
Unabhängige und akkreditierte Unternehmen kontrollieren einmal jährlich. Die zertifizierten Unternehmen werden auf der Website heumilch.com veröffentlicht.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?
Ja.

Hipp Bio-Siegel

Mit diesem Siegel kennzeichnet das deutsche Unternehmen Hipp seine biologische Babynahrung – Milchnahrung, Beikost.

Vergabestelle	
HiPP GmbH & Co. Vertrieb KG	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
B+	Produkt aus biologischer Landwirtschaft mit hohen Anforderungen
A(+)	Produkt aus artgerechter Tierhaltung
	Zum Teil auch Produkte aus besonders artgerechter Tierhaltung
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien
Die Produkte entsprechen den EU-Bio-Verordnungen. Die Bäuerinnen und Bauern arbeiten exklusiv für Hipp und müssen biozertifiziert sein. Auf der Website sind die Anbaugebiete einsehbar. Darüber hinaus gibt es weitere, firmenspezifische Kriterien. Zum Beispiel strengere Grenzwerte als das Gesetz vorgibt. Hipp berücksichtigt zudem Aspekte wie Regionalförderung, soziale Verantwortung, nachhaltige und umweltschonende Produktion sowie Verpackung.

Kontrolle
Eine zugelassene, unabhängige Kontrollstelle überprüft gemäß den EU-Bio-Verordnungen mindestens einmal jährlich. Weiters werden z. B. im Rahmen des Qualitätssicherheitssystems Bodenuntersuchungen, Rohstoffanalysen und Analysen des fertigen Produkts durchgeführt. Hipp ist nach EMAS validiert und nach DIN 14001 zertifiziert.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?
Ja. Gemäß EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel).

Hofstädter Fleisch

Unter dieser Marke vertreibt REWE Fleisch und Wurstwaren, die zu 100 Prozent aus Österreich stammen.

Vergabestelle	
REWE	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
Q	Qualitätsanforderungen gehen über gesetzliche Anforderungen hinaus
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien
Die Produkte stammen von Tieren, die in Österreich geboren, aufgezogen und geschlachtet wurden. Ein Großteil der Lebensmittel ist mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnet und unterliegt diesen Zusatzkriterien. Die Puten und Hühner werden ausschließlich mit gentechnikfreiem Futter gefüttert. Außerdem tragen die Produkte das Fair zum Tier-Siegel.

Kontrolle
Alle Produkte werden extern in akkreditierten Labors, aber auch intern gemäß Prüfplan kontrolliert. Weiters erfolgen Kontrollen im Rahmen des AMA-Gütesiegels und des Zeichens „ohne gentechnik“.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?
Ja. Gemäß Produktspezifikation bzw. AMA-Gütesiegel.

JA! NATÜRLICH

Dieses Siegel kennzeichnet die Bio-Eigenmarke von REWE. Mehr als 80 Prozent der verwendeten Rohstoffe stammen aus Österreich.

Vergabestelle	
Ja! Natürlich Naturprodukte Ges.m.b.H.	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
B+	Produkt aus biologischer Landwirtschaft mit hohen Anforderungen
A+	Produkt aus besonders artgerechter Tierhaltung
F	Fair gehandeltes Produkt bei entsprechender Kennzeichnung
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien

Alle Produkte werden nach der EU-Bio-Verordnungen sowie der Richtlinie Biologische Produktion hergestellt. Zusätzlich gelten eigene Kriterien, zum Beispiel strengere Grenzwerte für Pflanzenschutzmittel. Bei der Schweinemast sind 100 Prozent österreichisches Biofutter zu verwenden – laut Gesetz müssen es nur 95 sein. Außerdem gelten strengere Bestimmungen bei der Tierhaltung und Verarbeitung. Auf „Flugware“ wird verzichtet.

Kontrolle

Staatlich autorisierte Bio-Kontrollstellen überprüfen die Einhaltung der Kriterien. Darüber hinaus gibt es angemeldete wie auch unangemeldete Kontrollen.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?

Wo es möglich ist, steht der produzierende Betrieb am Produkt. Weiters gemäß EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel) sowie gemäß eventuellen AMA-Biozeichen

Kaskistl

Dieses Markenzeichen kennzeichnet Käse, Joghurt und Topfen aus Schaf-, Kuh- und Ziegenmilch, die aus dem Mostviertel und dem angrenzenden Oberösterreich stammen.

Vergabestelle	
KasKistl	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
B+	Produkt aus biologischer Landwirtschaft mit hohen Anforderungen
A+	Produkt aus besonders artgerechter Tierhaltung
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien
Die Kennzeichnung erfüllt die Anforderungen der EU-Bio-Verordnungen sowie der nationalen Richtlinie Biologische Produktion. Die Bäuerinnen und Bauern sind Anbauverbänden angeschlossen und wirtschaften dadurch auch nach noch strengeren Kriterien.

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

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?
Ja. Gemäß Produktspezifikation und EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel).

Lacon Qualität

Lacon ist unter anderem eine zugelassene Kontrollstelle für biologisch produzierte Produkte. Geprüfte Waren tragen den Kontrollstellencode AT-BIO-402.

Vergabestelle	
Lacon GmbH (Kontrollstelle)	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
B	Produkt aus biologischer Landwirtschaft
A	Produkt aus artgerechter Tierhaltung
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien

Lacon überprüft gemäß den EU-Bio-Verordnungen sowie der nationalen Richtlinie Biologische Produktion. Darüber hinaus prüft die Kontrollstelle Verbandsrichtlinien von Bio-Verbänden, die Einhaltung der g.g.A.-Anforderungen und jene von „ohne gentechnik“.

Kontrolle

Gemäß den EU-Bio-Verordnungen kontrolliert Lacon mindestens einmal pro Jahr. Lacon selbst wird durch das Bundesministerium Digitalisierung und Wirtschaftsstandort überprüft.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?

Teilweise. Gemäß EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel)

Landliebe

Landliebe ist eine deutsche Marke, die konventionell produzierte Milch und Milchprodukte kennzeichnet.

Vergabestelle	
Campina GmbH & Co KG	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
Q	Qualitätsanforderungen gehen über gesetzliche Anforderungen hinaus
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien
Landliebe folgt eigenen Qualitätsrichtlinien – zum Beispiel Verzicht auf Konservierungsmittel sowie auf Gelatine. Außerdem gibt es spezielle Anforderungen bei der Tierhaltung und den Futtermitteln. Produkte „ohne gentechnik“ sind entsprechend gekennzeichnet.

Kontrolle
Tierhaltung, Hygiene im Betrieb und bei der Milchgewinnung sowie die Fütterung wird regelmäßig intern überprüft sowie durch externe Institute kontrolliert.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?
Nein

Lebensbaum

Lebensbaum ist eine deutsche Marke,
die Kaffee, Tee, Gewürze und Kräuter
aus kontrolliert biologischem Anbau kennzeichnet

Vergabestelle	
Ulrich Walter GmbH	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
B+	Produkt aus biologischer Landwirtschaft mit hohen Anforderungen
F	Fair gehandeltes Produkt, nur bei entsprechender Kennzeichnung
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien
Für Lebensbaum gelten die EU-Bio-Verordnungen. Darüber hinaus werden überwiegend Rohstoffe verwendet, die nach strengeren Richtlinien angebaut werden. Zum Beispiel Demeter. Manche Produkte tragen auch das Fairtrade-Zeichen.

Kontrolle
Eine zugelassene, unabhängige Kontrollstelle überprüft nach den EU-Bio-Verordnungen mindestens einmal jährlich. Zusätzliche interne und externe Kontrollen überprüfen die Rohwaren auf Pestizidrückstände und Schwermetalle. Das Unternehmen ist nach EMAS validiert und nach IFS zertifiziert.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?
Teilweise. Gemäß EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel).

Lebensmittelversuchsanstalt (LVA)

Die LVA ist eine zugelassene Kontrollstelle für biologisch produzierte Lebensmittel. Geprüfte Bio-Produkte tragen den Kontrollstellencode der LVA BIO At-Bio-901.

Vergabestelle	
LVA GmbH	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
B	Produkt aus biologischer Landwirtschaft
A	Produkt aus artgerechter Tierhaltung
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien
Die LVA überprüft die Einhaltung der EU-Bio-Verordnungen sowie die Vorgaben der nationalen Richtlinie Biologische Produktion. Zusätzlich prüft die Lebensmittelversuchsanstalt auch Verbandsrichtlinien. Zum Beispiel BIO AUSTRIA, Demeter aber auch das V-Label, RSPO und staatliche Auflagen wie etwa Richtlinien zur Verleihung des AMA-Gütesiegels.

Kontrolle
Die LVA prüft gemäß den EU-Bio-Verordnungen mindestens einmal jährlich. Der Prüfbericht liegt bei der Kontrollstelle auf. Die LVA selbst unterliegt den Kontrollen des Bundesministeriums Digitalisierung und Wirtschaftsstandort.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?
Teilweise. Gemäß EU-Bio-Verordnungen.

LKV Austria

Die LKV Austria ist eine zugelassene Kontrollstelle für biologisch produzierte Lebensmittel.
Geprüfte Bio-Produkte tragen den Kontrollstellencode der LKV Austria BIO AT-Bio-903.

Vergabestelle	
Zertifizierungsstelle LKV Austria	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
B	Produkt aus biologischer Landwirtschaft
A	Produkt aus artgerechter Tierhaltung
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien
Die LKV Austria überprüft die Einhaltung der EU-Bio-Verordnungen sowie die Vorgaben der nationalen Richtlinie Biologische Produktion. Zusätzlich werden gentechnikfreie Herstellung und geschützte Herkunftsangaben kontrolliert.

Kontrolle
Die LKV Austria prüft gemäß den EU-Bio-Verordnungen mindestens einmal jährlich. Der Prüfbericht liegt bei der Kontrollstelle auf. Die LKV Austria selbst wird durch das Bundesministerium Digitalisierung und Wirtschaftsstandort kontrolliert.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?
Teilweise. Gemäß EU-Bio-Verordnungen.

Marine Stewardship Council

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

Vergabestelle	
MSC Marine Stewardship Council	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
Q	Qualitätsanforderungen gehen über gesetzliche Anforderungen hinaus
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien
Die Vergabekriterien basieren auf folgendem Prinzip: Erhalt und Wiederherstellung gesunder Fischbestände und des maritimen Ökosystems hinsichtlich Struktur, Produktivität, Funktion und Vielfalt. Der Fischfang unterliegt einem Fischerei-Management-System, das lokale, nationale sowie internationale Gesetze und Richtlinien berücksichtigt und eine nachhaltige Nutzung der Ressourcen vorsieht.

Kontrolle
Die Zertifizierung der Fischereien erfolgt durch unabhängige Zertifizierungsorganisationen, die vom MSC akkreditiert wurden. Die Kontrollen finden einmal jährlich statt. Die Zertifizierungsorganisationen werden wiederum vom MSC überwacht.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?
Ja. Das Fanggebiet ist auf der Verpackung ersichtlich.

Morgentau

Karotten, Kartoffeln und Zwiebeln unter dieser Marke sind Bioprodukte und stammen zum Großteil aus Österreich.

Vergabestelle	
Morgentau Biogemüse GmbH	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
B+	Produktion aus biologischer Landwirtschaft mit hohen Anforderungen
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien
Die Kennzeichnung beruht auf den EU-Bio-Verordnungen sowie der nationalen Richtlinie Biologische Produktion. Darüber hinaus gelten die Richtlinien der BIO AUSTRIA und des AMA-Bio-Siegels.

Kontrolle
Kontrolliert wird gemäß den EU-Bio-Verordnungen mindestens einmal jährlich von einer zugelassenen, unabhängigen Kontrollstelle sowie entsprechend der Anforderungen des AMA-Bio-Siegels sowie von BIO AUSTRIA.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?
Ja. Gemäß AMA-Biozeichen und den EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel).

Natur aktiv

Natur aktiv ist ein Bio-Gütezeichen von Hofer.

Vergabestelle	
Hofer KG	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
B	Produkt aus biologischer Landwirtschaft
A	Produkt aus artgerechter Tierhaltung
Zum Teil höherer Anspruch entsprechend zusätzlicher Gütezeichen am Produkt	
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien

Die Kennzeichnung beruht auf den EU-Bio-Richtlinien. Bei in Österreich produzierten Lebensmitteln gelten auch die Vorgaben der nationalen Richtlinie Biologische Produktion.
Zusätzlich verlangt Hofer von den Lieferanten die Einhaltung der Module „Bio-Sicherheit" und „Bio-Kompetenz" der ARGE BIO. Weil zahlreiche Lieferanten in Anbauverbänden organisiert sind, erfüllen viele Produkte weitere Anforderungen. Außerdem findet sich auf entsprechenden Lebensmitteln das Fairtrade-Zeichen.

Kontrolle

Gemäß den EU-Bio-Verordnungen kontrolliert eine zugelassene, unabhängige Kontrollstelle mindestens einmal jährlich. Die Einhaltung der ARGE BIO-Standards überprüfen externe Qualitätssicherungsorganisationen.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?

Teilweise. Gemäß EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel) bzw. eigener Herkunftskennzeichnung.

Naturata

Diese deutsche Bio-Marke bietet unter anderem Teigwaren, Schokoladen, Öle und Backwaren an.

Vergabestelle	
Naturata AG	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
B	Produkt aus biologischer Landwirtschaft
A	Produkt aus artgerechter Tierhaltung
Zum Teil höherer Anspruch entsprechend zusätzlicher Gütezeichen am Produkt	
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien

Die Kennzeichnung erfüllt die Anforderungen der EU-Bio-Verordnungen. Einige Produkte tragen zusätzlich das Fairtrade-Zeichen bzw. werden nach Demeter-Richtlinien produziert.

Kontrolle

Eine zugelassene, unabhängige Kontrollstelle überprüft die Einhaltung der Kriterien gemäß den EU-Bio-Verordnungen mindestens einmal pro Jahr.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?

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

Naturland

Das deutsche Verbandszeichen Naturland kennzeichnet Produkte aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.

Vergabestelle	
Naturland-Zeichen GmbH (Bioverband)	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
B+	Produkt aus biologischer Landwirtschaft mit hohen Anforderungen
A	Produkt aus artgerechter Tierhaltung
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien

Die Kennzeichnung erfüllt die Anforderungen der EU-Bio-Verordnungen, darüber hinaus auch die Richtlinien des Naturland-Verbandes. Letztere sehen strengere Regelungen für Düngung, Tierhaltung und Futtermittel vor.
Zudem gibt es weitergehende Einschränkungen bei der Verwendung von Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffen für pflanzliche und tierische Bearbeitungsprodukte. Auch bestehen Sozialrichtlinien, mit denen bei der Zertifizierung die sozialen Bedingungen bei der Produkterzeugung und -verarbeitung geprüft werden. Naturland ist Mitglied verschiedener ökologischer Dachorganisationen wie BÖLW und IFOAM.

Kontrolle

Eine zugelassene, unabhängige Kontrollstelle überprüft die Einhaltung der Kriterien gemäß den EU-Bio-Verordnungen mindestens einmal pro Jahr. Zusätzlich finden unangemeldete Stichprobenkontrollen statt.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?

Teilweise. Gemäß EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel).

Neuform

Mit diesem Zeichen verkauft
das deutsche Reformhaus verschiedene
Lebensmittel in den eigenen Fachgeschäften.

Vergabestelle	
Reformhaus e.G.	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
Q	Qualitätsanforderungen gehen über gesetzliche Anforderungen hinaus
B	Produktion. aus biologischer Landwirtschaft, nur bei entsprechender Kennzeichnung
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien
Für alle Produkte gelten die Qualitätsrichtlinien für neuform®-Lebensmittel. So etwa dürfen sie nicht mit Nährstoffen angereichert werden – sofern es nicht rechtlich vorgeschrieben ist. Auszugsmehle sind verboten. Die Produkte sind biologisch, es gelten die Vorgaben der EU-Bio-Verordnung. Alle Lebensmittel sind ovo-lacto-vegetarisch oder vegan.

Kontrolle
Die Einhaltung der Bio-Kriterien überprüft gemäß den EU-Bio-Verordnungen mindestens einmal jährlich eine zugelassene, unabhängige Kontrollstelle. Weiters kontrollieren u. a. Reformhaus e.G. und die Hersteller.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?
Teilweise. Bei Bio-Produkten gemäß EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel).

Pro Planet

Dieses Logo weist Produkte aus, die während ihrer Herstellung, Verarbeitung oder Verwendung die Umwelt weniger belasten als herkömmlich produzierte Waren. Zudem entsprechen die Produktionsbedingungen internationalen Sozialstandards.

Vergabestelle	
REWE International AG	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
Q	Qualitätsanforderung gehen über gesetzliche Anforderungen hinaus
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Nein, da Begutachtung durch einen transparenten Beirat	

Kriterien
Die 3 abgerundeten Ecken des PRO PLANET-Logos stehen für Ökologie, Soziales und Ökonomie. In einem 5-stufigen Prozess werden unter Einbindung unabhängiger Expertinnen und Experten Maßnahmen erarbeitet und umgesetzt. Der daraus resultierende Zusatznutzen wird mit dem Zeichen kommuniziert wird. Zum Beispiel „ressourcenschonend angebaut“. Die Vergabe des Zeichens erfolgt unter Einbindung der Projektpartner – z. B. Initiative Tierwohl, Die Verbraucherinitiative e.V. Über die produktspezifische Kennziffer können sie zusätzliche Produktinformationen auf der Website abrufen.

Kontrolle
Beirat Pro Planet und REWE Group.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?
Ja. Über die Eingabe der Kennziffer auf der Website:
www.gemeinsam-nachhaltig.at/proplanet/label

Qualität Tirol

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

Vergabestelle	
Agrarmarketing Tirol (AM Tirol)	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
Q	Qualitätsanforderungen gehen über gesetzliche Anforderungen hinaus
Zum Teil höherer Anspruch entsprechend zusätzlicher Gütezeichen am Produkt	
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien
Für Qualität-Tirol-Produkte gelten die Vergabe- und Qualitätsrichtlinien des Agrarmarketings Tirol. Neben Lebensmittelqualität geht es um die Förderung von regionalen und nachhaltigen Wirtschaftskreisläufen. So etwa müssen die Rohstoffe aus Tirol kommen – Ausnahmen bei Beistoffen wie z. B. Gewürze. Biologisch produzierte Produkte haben die Anforderungen der EU-Bio-Verordnungen sowie der nationalen Richtlinie Biologische Produktion zu erfüllen.

Kontrolle
Die Einhaltung der Kriterien überprüfen anerkannte und akkreditierte Kontrollstellen. Antragstellerinnen bzw. Antragsteller sind verpflichtet, unregelmäßige, unangemeldete Kontrollen zuzulassen. Weiters wird die Einhaltung der Bio-Kriterien gemäß den EU-Bio-Verordnungen mindestens einmal jährlich überprüft.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?
Ja. Gemäß Vergabekriterien sowie gegebenenfalls den AMA-Biozeichen.

Rainforest Alliance

Das grüne Zeichen kennzeichnet Produkte von Betrieben, die sich an hohe Standards für ökologische, soziale und ökonomische Nachhaltigkeit halten.

Vergabestelle	
Rainforest Alliance (gemeinnützige Organisation) und UTZ	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
M	Produkt entspricht den gesetzlichen Mindestanforderungen
Zusätzliche Zertifizierungen sind möglich	
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien
Rainforest Alliance ist ein weltweit arbeitender Anbieter von Nachhaltigkeitszertifikaten. Zertifiziert wird nach dem Rainforest Alliance‘s Sustainable Agriculture Standard in der Landwirtschaft. Es gibt aber auch Zertifikate für die Forstwirtschaft und den Tourismus

Seit 2018 arbeitet UTZ certified mit Rainforest Alliance in einem gemeinsamen Zertifizierungsprogramm für Kaffee, Tee, Kakao und Haselnüsse zusammen.

Kontrolle
Die Kontrollen werden von akkreditierten Unternehmen durchgeführt, die sich zusätzlich an die Auditvorgaben von Rainforest Alliance halten.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?
Nein.

Rapunzel

Diese deutsche Herstellermarke bietet eine breite Produktpalette an biologisch produzierten Lebensmitteln an.

Vergabestelle	
Rapunzel Naturkost GmbH	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
B	Produkt aus biologischer Landwirtschaft
A	Produkt. aus artgerechter Tierhaltung
Zum Teil höherer Anspruch entsprechend zusätzlicher Gütezeichen am Produkt	
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien
Rapunzel-Produkte entsprechen den EU-Bio-Verordnungen, teilweise auch den Demeter-Richtlinien und den Kriterien von Hand-in-Hand. Letztere stehen für fair gehandelte Produkte.

Kontrolle
Die Einhaltung der Bio-Kriterien wird von einer zugelassenen, unabhängigen Kontrollstelle gemäß den EU-Bio-Verordnungen mindestens einmal jährlich überprüft. Außerdem gibt es interne und externe Qualitätskontrollen.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?
Teilweise. Gemäß EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel).

Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO)

Das RSPO-Zeichen kennzeichnet Produkte, die Palmöl aus nachhaltigem Anbau enthalten.

Vergabestelle	
RSPO	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
M	Produkt entspricht den gesetzlichen Mindestanforderungen
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien
RSPO besteht aus Umweltschutzverbänden, NGOs, Händlerinnen bzw. Händlern von Palmöl sowie von verarbeitenden Unternehmen. Es gibt einen Katalog mit 8 Prinzipien, dessen Anwendung den Anspruch auf nachhaltige Palmölproduktion erfüllt. Die Prinzipien werden um einen Anforderungskatalog – RSPO-RED-Anforderungen – ergänzt, der die Einhaltung der Nachhaltigkeitsanforderungen gewährleisten soll.

Kontrolle
Die Kontrollen werden von akkreditierten Unternehmen einmal jährlich durchgeführt. Die zertifizierten Unternehmen werden auf der Website rsop.org veröffentlicht.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?
Nein.

SGS

SGS ist unter anderem eine zugelassene Kontrollstelle für Bioprodukte. Geprüfte Waren tragen den Kontrollstellencode AT-BIO-902.

Vergabestelle	
SGS Austria Control-Co GmbH	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
B	Produkt aus biologischer Landwirtschaft
A	Produkt aus artgerechter Tierhaltung
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien
SGS überprüft gemäß der EU-Bio-Verordnungen sowie der nationalen Richtlinie Biologische Produktion. Weiters wird auch der SGS-Organic-Standard überprüft. Letzterer ist in der EU anerkannt und kann auch in Drittländern angewandt werden. Darüber hinaus kontrolliert SGS Spezifikationen zu Herkunftsangaben.

Kontrolle
SGS prüft gemäß EU-Bio-Verordnungen mindestens einmal jährlich. Der Prüfbericht liegt in der Zentrale der SGS auf. Die Kontrollstelle selbst wird vom Bundesministerium Digitalisierung und Wirtschaftsstandort kontrolliert.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?
Teilweise. Gemäß EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel).

SLK

Die SLK ist unter anderem eine zugelassene Kontrollstelle für biologisch hergestellte Produkte. Geprüfte Bio-Lebensmittel tragen den Kontrollstellencode AT-BIO-501.

Vergabestelle	
SLK GmbH	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
B	Produkt aus biologischer Landwirtschaft
A	Produkt aus artgerechter Tierhaltung
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien
Die Kontrollstelle überprüft die Einhaltung der gesetzlichen Anforderungen gemäß den EU-Bio-Verordnungen sowie der Richtlinie Biologische Produktion. Außerdem werden die Verbandsrichtlinien der Bio-Verbände und die Einhaltung der g.g.A.-Anforderungen kontrolliert.

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

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?
Teilweise. Gemäß EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel).

Sojarei bio

Unter dieser Marke erhalten Sie Soja-Erzeugnisse, Saitan, Aufstriche aber auch Fertiggerichte. Das Hauptprodukt ist Tofu aus Sojabohnen, die ausschließlich aus österreichischem Anbau stammen.

Vergabestelle	
Sojarei Vollwertkost GmbH	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
B	Produkt aus biologischer Landwirtschaft
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien
Die Kennzeichnung beruht auf den Anforderungen der EU-Bio-Verordnungen sowie auf den Richtlinien Biologische Produktion.

Kontrolle
Eine zugelassene, unabhängige Kontrollstelle überprüft gemäß den EU-Bio-Verordnungen die Einhaltung der Kriterien einmal pro Jahr.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?
Teilweise. Gemäß EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel).

Sonnentor

Untern diesem Zeichen bietet die österreichische Bio-Marke Sonnentor Tee, Gewürze, Feinkost etc. in Österreich, Deutschland, Tschechien und anderen Ländern an.

Vergabestelle	
Sonnentor Kräuterhandels GmbH	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
B+	Produkt aus biologischer Landwirtschaft mit hohen Anforderungen
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien
Die Produkte entsprechen den EU-Bio-Verordnungen und den Vorgaben der nationalen Richtlinie Biologische Produktion. Darüber hinaus arbeiten manche Zulieferer auch nach den Qualitätskriterien von Demeter. Weiters hält sich das Unternehmen an folgende eigene Richtlinien: faire Lieferantenbeziehungen, die Förderung von regionalen landwirtschaftlichen Strukturen sowie die Gemeinwohl-Ökonomie.

Kontrolle
Entsprechend der EU-Bio-Verordnungen prüfen zugelassene, unabhängige Kontrollstellen mindestens einmal jährlich. Weiters werden z. B. Rohstoffe mikrobiologisch und auf diverse Spritzmittel in akkreditierten Labors untersucht.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?
Ja. Die Herkunft der Rohstoffe steht auf der Verpackung. Weiters gemäß EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel).

Spar Natur pur

Mit dieser Eigenmarke bietet die Handelskette Spar biologisch produzierte Lebensmittel an.

Vergabestelle	
Spar Österreichische Warenhandels AG	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
B+	Produkt aus biologischer Landwirtschaft mit hohen Anforderungen
A	Produkt aus artgerechter Tierhaltung
A+	Produkt aus besonders artgerechter Tierhaltung (für Eier aus Freilandhaltung)
F	Fair gehandeltes Produkt, nur bei entsprechender Kennzeichnung
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien
Es gelten die EU-Bio-Richtlinien, die schweizerische Bio-Verordnung sowie die nationale Richtlinie Biologische Produktion. Einige Produkte tragen das AMA-Bio-Siegel. Darüber hinaus gibt es zum Beispiel strengere Grenzwerte, spezielle Anforderungen bei Nachhaltigkeit und Umweltschutz – insbesondere bei der Verpackung – und stärkere Einschränkungen bei Pflanzen- sowie Lagerschutzmitteln.

Kontrolle
Die Einhaltung der Kriterien überprüft mindestens einmal jährlich eine zugelassene, unabhängige Kontrollstelle.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?
Ja. Gemäß AMA-Biozeichen und den EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel).

Steirisches Kürbiskernöl

Steirisches Kürbiskernöl ist eine EU-geschützte Herkunftsbezeichnung (g.g.A). Die Produzentinnen und Produzenten dieses Öls sind im Erzeugerring Steirisches Kürbiskernöl organisiert – erkennbar an der weiß-grünen Banderole mit dem EU-Kennzeichen und der fortlaufenden Kontrollnummer. Darüber hinaus gibt es g.g.A. Öl von Produzenten, die nicht im Erzeugerring organisiert sind.

Vergabestelle	
Erzeugerring Steirisches Kürbiskernöl g.g.A	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
Q	Qualitätsanforderungen gehen über gesetzliche Anforderungen hinaus
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien
Steirisches Kürbiskernöl wird aus den Kernen steirischer Ölkürbisse gewonnen. Ihr Anbau ist auf definierte Bezirke in der Steiermark, Niederösterreich und Burgenland beschränkt. Die Kerne dürfen nur in steirischen oder burgenländischen Ölmühlen gepresst werden. Steirisches Kürbiskernöl ist reines Kürbiskernöl aus Erstpressung.

Kontrolle
Die g.g.A.-Kontrollen führen staatlich akkreditiere Kontrollorgane sowie das Land Steiermark durch.
Darüber hinaus kontrolliert der Erzeugerring.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?
Ja. Gemäß Produktspezifikation.

Ströck Bio-Logisch

Die Bäckerei Ströck bietet unter dieser Marke Brot und Gebäck an. Der Bio-Weizen stammt vorwiegend aus dem Burgenland und dem östlichen NÖ, der Bio-Roggen hingegen vor allem aus dem Waldviertel.

Vergabestelle	
Ströck-Brot Gesellschaft mbH	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
B+	Produkt aus biologischer Landwirtschaft mit hohen Anforderungen
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien
Die Produkte entsprechen den EU-Bio-Verordnungen sowie der nationale Richtlinie Biologische Produktion.

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

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?
Ja. Gemäß Produktspezifikation.

Styria Beef

Styria Beef ist eine Premium-Rindfleischmarke steirischer Bio-Bäuerinnen und Bauern.

Vergabestelle	
BIO-BEEF Gesellschaft mbH	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
B+	Produkt aus biologischer Landwirtschaft mit hohen Anforderungen
A+	Produkt aus besonders artgerechter Tierhaltung
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien
Dieses Zeichen basiert auf den EU-Bio-Verordnungen sowie auf der nationalen Richtlinie Biologische Produktion. Weiters entsprechen die Produkte den Qualitätskriterien für Styria Beef und den BIO-AUSTRIA-Richtlinien. Alle Tiere stammen aus Mutterkuhhaltung. Das heißt, die Kälber leben direkt im Familienverband und erhalten die Milch von den Muttertieren. Das Futter stammt grundsätzlich aus der eigenen Landwirtschaft.

Kontrolle
Die Einhaltung der Bio-Kriterien überprüft gemäß den EU-Bio-Verordnungen mindestens einmal jährlich eine zugelassene, unabhängige Kontrollstelle.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?
Ja. Gemäß Rindfleisch-Etikettierungsverordnung sowie den EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel).

SUS

Das sus-Zeichen steht für ein behördlich genehmigtes und freiwilliges Kennzeichnungssystem für Schweinefleisch.

Vergabestelle	
Agrarmarkt Austria GmbH	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
M	Produkt erfüllt nur die gesetzlichen Anforderungen
Q	Qualitätsanforderungen gehen – bei entsprechender Kennzeichnung, z. B. AMA-Gütesiegel – über gesetzliche Anforderungen hinaus
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien
Schweinefleisch mit dem sus-Zeichen darf neben den verpflichtenden Informationen nur jene nähere Angaben zur Herkunft, Qualität oder Produktionsweise tragen, die im Rahmen des Programmes genehmigt und somit auch kontrolliert werden.

Kontrolle
Die Einhaltung der Kennzeichnung überprüft eine unabhängige Stelle im Auftrag von AMA-Marketing.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?
Ja. Gemäß Vergabekriterien.

Tann

TANN ist eine Eigenmarke von Spar.
Die Handelskette vermarktet unter diesem Gütezeichen Fleisch- und Wurstwaren.

Vergabestelle	
Spar Österreichische Warenhandels-AG	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
Q	Qualitätsanforderungen gehen über gesetzliche Anforderungen hinaus
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien
TANN Frischfleisch trägt im Handel das AMA-Gütesiegel. Damit können Sie neben der Qualität auch die Herkunft des Fleisches nachvollziehen. Die Tiere werden 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 die AMA-Richtlinie zur Verarbeitung dieser Produkte eingehalten wird.

Kontrolle
Alle Produkte werden sowohl in externen, akkreditierten Labors als auch intern gemäß Prüfplan kontrolliert. Darüber hinaus gibt es Kontrollen im Rahmen des AMA-Gütesiegels.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?
Ja. Gemäß Produktspezifikation bzw. AMA-Gütesiegel.

Tauernlamm

Das Sortiment von Tauernlamm umfasst Lamm-, Schwein- und Rindfleisch sowie Tauernwild und Produkte daraus. Die Erzeugnisse stammen aus der Nationalparkregion Hohe Tauern.

Vergabestelle	
Tauernlamm Verwertung reg. Genossenschaft m.b.H.	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
Q	Qualitätsanforderungen gehen über gesetzliche Anforderungen hinaus
A	Produkt aus artgerechter Tierhaltung
B	Produkt aus biologischer Landwirtschaft, nur bei entsprechender Kennzeichnung
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien

Für Tauernlamm gelten zum Teil die EU-Bio-Verordnungen sowie die Richtlinie Biologische Produktion. Rind- und Kalbfleisch stammen zu 100 Prozent aus biologischer Landwirtschaft, Lamm teilweise, Schweinefleisch aus konventioneller Tierhaltung. Schafe und Lämmer müssen artgerecht gehalten – Almhaltung – und gefüttert werden. Lämmer sollen langsam wachsen und müssen bei der Schlachtung mindestens 7 Monate alt sein.

Kontrolle

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

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?

Ja. Gemäß Produktspezifikation.

Tierschutz kontrolliert

Das sind die Prüfzeichen der
Tierschutzorganisation Vier Pfoten.

Vergabestelle	
Vier Pfoten – Stiftung für Tierschutz – gemeinnützige Privatstiftung	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
A+	Produkt aus besonders artgerechter Tierhaltung
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien
Neben den gesetzlichen Mindestanforderungen gelten weitere Richtlinien, die eine artgemäße Tierhaltung garantieren. Silber steht für sehr gute Haltungsstandards und maßgebliche Verbesserungen gegenüber konventioneller Tierhaltung. Gold bestätigt höchste Tierwohl-Standards im Betrieb.

Kontrolle
Einerseits prüft eine unabhängige, akkreditierte Kontrollstelle. Andererseits gibt es unangekündigte Zusatzkontrollen durch Vier Pfoten.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?
Teilweise.

Tierwohl kontrolliert

Produkte mit diesem Zeichen
enthalten Fleisch von Tieren aus verbesserten
Tierhaltungsformen.

Vergabestelle	
Gesellschaft! Zukunft Tierwohl!	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
B u. B+	Je nach Produkt aus biologischer Landwirtschaft mit teils hohen Anforderungen
A u. A+	Je nach Produkt aus artgerechter bzw. besonders artgerechter Tierhaltung
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien

Gründungsmitglieder sind der Wiener Tierschutzverein und der Verein gegen Tierfabriken. Die violetten Wort-Bild-Marken „Tierwohl verbessert“ und „Tierwohl gut“ stehen für konventionelle, aber verbesserte Tierhaltungen gegenüber dem gesetzlichen Mindeststandard. Die blauen Wort-Bild-Marken „Tierwohl kontrolliert“ mit 2 bzw. 3 Hakerln stehen für Tierhaltungen in biologisch wirtschaftenden Betrieben, die weitere Verbesserungen gegenüber dem Biostandard umsetzen.

Kontrolle

Die Kontrollen werden von unabhängigen, akkreditierten Unternehmen zum Beispiel im Rahmen der Bio-Audits einmal pro Jahr durchgeführt.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?

Teilweise. Je nach Produkt und Zusatzzertifizierung.

Toni's Freilandeier

Unter dieser Marke erhalten Sie konventionelle Freilandeier.

Vergabestelle	
Delikatessa Lebensmittel-Handels-und Erzeugungs-Gesellschaft m.b.H. Tonis`s Freilandeier	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
Q	Qualitätsanforderungen gehen über gesetzliche Anforderungen hinaus
A	Produkt aus artgerechter Tierhaltung
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien
Die Produkte sind mit dem Fair zum Tier-Label gekennzeichnet. Darüber hinaus tragen Sie das AMA-Gütesiegel, das Zeichen „ohne gentechnik“ und das Label Donau Soja.

Kontrolle
Alle Produkte werden in externen, akkreditierten Labors kontrolliert. Weiters gibt es Kontrollen im Rahmen des AMA-Gütesiegels sowie von „ohne gentechnik“ und Donau Soja.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?
Ja. Gemäß Beipackzettel, AMA-Zeichen und Ei-Stempelung.

Waldland

Unter der Marke Waldland bekommen Sie unter anderem tierische Produkte wie Geflügel und Fische, Kräuter, Essig und Öl sowie Mohn. Die verarbeiteten Rohstoffe stammen hauptsächlich aus dem Waldviertel.

Vergabestelle	
Waldland Firmengruppe	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
A	Produkt aus artgerechter Tierhaltung
Q	Qualitätsanforderungen gehen über gesetzliche Anforderungen hinaus
Zum Teil höherer Anspruch entsprechend zusätzlicher Gütezeichen am Produkt	
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien
Die meisten Produkte stammen von Mitgliedsbäuerinnen und -bauern. Für das Siegel gelten die Richtlinien des Waldviertler Sonderkulturen-Vereines bzw. die Waldland-Produktionsrichtlinien für tiergerechte Haltung.

Kontrolle
Die Produktionsrichtlinien werden intern und extern kontrolliert.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?
Ja. Gemäß Produktspezifikation. Wenn möglich, wird am Produkt der herstellende Landwirtschaftsbetrieb angegeben.

Wanderhuhn

Dieses Zeichen steht für Eier von Freilandhühnern, die in mobilen Ställen gehalten werden.

Vergabestelle	
Wanderhuhn GmbH	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
Q	Qualitätsanforderungen gehen über gesetzliche Anforderungen hinaus
A	Produkt aus artgerechter Tierhaltung
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien

Der Standort des Wanderhuhn-Stalles wird alle 8 bis 10 Tage verlegt. Ziel ist die Belebung des natürlichen Kreislaufes. Das Ökosystem soll an verlassenen Stellen wieder regeneriert und aufgebaut werden. Nach jedem Standortwechsel finden die Hühner wieder einen frischen Platz zum Leben vor. Für die zuliefernden Bauern gibt es auch ein Recht auf Direktvermarktung

Kontrolle

Die Kontrollen finden durch die beiden Projektpartner Universität für Bodenkultur und die Vetmed Universität Wien statt.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?

Teilweise. Je nach Zertifizierung und Herkunftskennzeichnung.

Zurück zum Ursprung und Prüf nach

Zurück zum Ursprung ist eine Bio-Eigenmarke von Hofer. Bei Prüf nach handelt es sich um ein Qualitätszeichen von Biopionier Werner Lampert.

Vergabestelle	
Hofer KG/Werner Lampert Beratungsges.m.b.H.	
Einstufung bzw. besonderer Anspruch	
B+	Produkt aus biologischer Landwirtschaft mit hohen Anforderungen
A+	Produkt aus besonders artgerechter Tierhaltung
Externe Kontrollen durch eine akkreditierte Prüfungsanstalt	
Ja	

Kriterien

Die Produkte entsprechen den EU-Bio-Verordnungen, den Vorgaben der nationalen Richtlinie Biologische Produktion, dem AMA-Bio-Siegel sowie den „Prüf Nach"-Bio-Standard. Letzterer geht über die gesetzlichen Anforderungen hinaus. Alle Lieferanten sind an die zentrale Datenbank angebunden, in die unter anderem Prüfberichte, Warenflussdaten und Freigabeprotokolle geladen werden müssen. Diese Unterlagen sind über den Chargencode abrufbar. In der Datenbank können weitere Daten für die Region abgefragt werden.

Kontrolle

Die Einhaltung der Kriterien überprüfen zugelassene, unabhängige Kontrollstellen. Intern wird eine betriebsübergreifende Kontrolle der gesamten Produktionskette ermöglicht – zum Beispiel durch ein Qualitätssicherheitssystem.

Ist die Herkunft der Rohstoffe nachvollziehbar?

Ja. Auf der Website www.zurückzumursprung.at. Weiters gemäß AMA-Biozeichen sowie den EU-Bio-Verordnungen (siehe EU-Bio-Siegel).

Anhang

IM ANHANG FINDEN SIE EIN ABKÜRZUNGS- UND EIN STICHWORTVERZEICHNIS.

Abkürzungsverzeichnis

AGÖL	Arbeitsgemeinschaft Ökologischer Landbau e.V.
AK	Arbeiterkammer
AMA	Agrarmarkt Austria
BÖLW	Bund Ökologischer Lebensmittelwirtschaft
EMAS	Eco Management and Audit Scheme (EU-Öko-Audit)
EU	Europäische Union
GRASP	GLOBALGAP Risk Assessment on Social Practices
IFOAM	International Federation of Organic Agriculture Movements
IFS	International Food Standard
ÖPUL	Österreichisches Programm zur Förderung einer umweltgerechten, extensiven und den natürlichen Lebensraum schützenden Landwirtschaft

Stichwortverzeichnis

A
A und A+, artgerechte Tierhaltung 10
Artgerechte Tierhaltung, gesetzl. Vorgaben.....17
B
B und B+, biologische Produktion 9
Biologische Landwirtschaft, gesetzl. Vorgaben 14
E
Einstufung, gesetzliche Richtlinien.....13
Einstufung, Gütezeichen 8
EU-Verordnung..... 6
F
F, fairer Handel.....11
G
G, gehobene Qualität.....11
Gütezeichen.....20
H
Herkunft..... 5
Herkunft, Biolebensmitteln 7
I
Identitätskennzeichen 5
Informationspflicht 5
M
M, gesetzliche Mindestanforderung 12
Markenzeichen.....20

Notizen

Facebook

Auf der Facebookseite der Arbeiterkammer befinden Sie sich in guter Gesellschaft. Denn hier gibt's nicht nur die neusten Infos zu Themen wie Job, Konsumentenschutz oder Steuern. Darüber hinaus diskutieren wir eifrig über aktuelle Themen aus den Bereichen Arbeit, Wirtschaft und Soziales. Machen Sie mit!
www.facebook.com/Arbeiterkammer

Youtube

So macht informieren Spaß! Klicken Sie sich auf unser Videoportal zu vielen leicht verständlichen Clips in Sachen Arbeitsrecht, Pensionskonto, Konsumentenschutz, Steuern, Berufswahl etc. Dazu gibt’s eine eigene Playlist mit den AK TV-Spots.
Zu sehen auf www.youtube.com/AKOesterreich

AK App „Frag uns“

Die AK App bietet Ihnen eine Fülle praktischer Anwendungen wie Banken- oder Brutto-Netto-Rechner: Kostenlos erhältlich auf apps.arbeiterkammer.at, im App Store und auf Google Play.

TIPP Sie haben einen QR-Reader auf Ihrem Smartphone installiert? Dann holen Sie sich die AK App einfach mit dem QR-Code auf Ihr Handy.

Wichtig

Selbstverständlich erarbeiten wir alle Inhalte unserer Ratgeber sorgfältig. Dennoch können wir nicht garantieren, dass alles vollständig und aktuell ist bzw. sich seit dem Druck keine Gesetzesänderung ergeben hat.

Unsere Ratgeber dienen Ihnen als Erstinformation. Sie enthalten die häufigsten Fragen, viele anschauliche Beispiele, Hinweise auf Stolpersteine und einen Überblick über die wichtigsten gesetzlichen Regelungen. Bei individuellen Fragen steht Ihnen unsere Hotline zur Verfügung: (01) 501 65 0

Weitere Informationen finden Sie auch im Internet: www.arbeiterkammer.at

Alle aktuellen AK Publikationen stehen zum Download für Sie bereit: wien.arbeiterkammer.at/publikationen

Weitere Bestellmöglichkeiten:

- E-Mail: mitgliederservice@akwien.at
- Bestelltelefon: (01) 501 65 1401

Artikelnummer 326
6. überarbeitete Druckauflage, Juni 2020

Impressum
Medieninhaber: Kammer für Arbeiter und Angestellte für Wien,
Prinz-Eugen-Str. 20-22, 1040 Wien, Telefon (01) 501 65 0
Offenlegung gem. § 25 MedienG: siehe wien.arbeiterkammer.at/impressum
Zulassungsnummer: MZ 02Z34648 M
Titelfoto: © stokkete – Adobe Stock
Weitere Abbildungen: U2 © Sebastian Philipp
Grafik: typofactory.at
Druck: Medienfabrik, 1050 Wien
Verlags- und Herstellungsort: Wien

Stand: Juni 2020

AK extra
Das Zukunftsprogramm der AK Wien.
150 Millionen Euro mehr für AK Mitglieder:
› Digi-Bonus
› Digi-Winner
› Bildungsnavi
› Internet- und Datenschutzberatung
› Digitalisierungsfonds Arbeit 4.0
› Wohnrechtsberatung
› Pflegegeld-Beratung
› Gesundheitsberuferegister
wien.arbeiterkammer.at/zukunftsprogramm
AK WIEN