

Wo Bio draufsteht, ist auch Bio drin.

Biologische Lebensmittel werden nicht nur nach strengen gesetzlichen Richtlinien hergestellt, sondern auch klar gekennzeichnet. Wer diese Kennzeichnungen kennt, kann Bio-Lebensmittel problemlos von Nicht-Bio-Produkten und jenen, die nur vorgeben bio zu sein, unterscheiden.

Jedes echte Bio-Produkt ist am „Bio-Hinweis“ und an der „Bio-Kontrollstelle“ erkennbar.



Das EU-BIO-LOGO

AT-BIO-402
Österreichische Landwirtschaft

Worauf Sie bei verpackten Bio-Produkten unbedingt achten sollten, ist das seit 2009 gültige EU-Bio-Logo. Dieses garantiert die Qualität von Bio-Lebensmitteln, die nach den Richtlinien der EU-Bio-Verordnung hergestellt wurden. Beim EU-Bio-Logo müssen im gleichen Sichtfeld der Kontrollstellencode und die Herkunftsbezeichnung angeführt werden.

AT-BIO-401
Österreichische Landwirtschaft

Bio-Kontrollstellencodes

Jede staatlich autorisierte Kontrollstelle ist durch einen Code erkennbar

Beispielsweise derjenige der Austria Bio Garantie. Die Kürzel stehen dabei für folgende Informationen:
AT = Österreich
BIO = biologisch
401 = Kontrollstelle BIOS – Bio-Kontrollservice Österreich



Das BIO AUSTRIA-Siegel

Das **BIO AUSTRIA**-Siegel garantiert Lebensmittel in Bio-Qualität

Dieses findet sich hauptsächlich auf direkt vermarkteten Bio-Produkten. Es steht für den Verband der österreichischen Biobäuerinnen und Biobauern. Diese wirtschaften nach eigenen Verbandsrichtlinien, die strenger sind als von der EU-Bio-Verordnung vorgegeben. Greenpeace Austria hat das BIO AUSTRIA-Gütesiegel in ihrem neuen Gütezeichen-Guide, der im Februar diesen Jahres veröffentlicht wurde, als sehr vertrauenswürdig und besonders nachhaltig eingestuft.

Herkunftsbezeichnungen

Der Herkunftshinweis ist unmittelbar unter dem Kontrollstellencode angeführt:

„Österreichische Landwirtschaft“ oder „EU-Landwirtschaft“, „EU-Landwirtschaft-Nicht-EU-Landwirtschaft“ oder „Nicht-EU-Landwirtschaft“.



Das AMA-Biosiegel

Das **AMA**-Biosiegel in Farbe – mit Ursprungsangabe

Das AMA-Biosiegel ist ein häufig verwendetes Bio-Erkennungszeichen in Österreich und wird von der Agrarmarkt Austria GmbH vergeben. Es dient zur Kennzeichnung von Bio-Lebensmitteln in Supermärkten und ist in zwei Ausführungen anzutreffen. Bei der Verwendung des AMA-Biosiegels mit Ursprungsangabe müssen die wertbestimmenden landwirtschaftlichen Rohstoffe zu 100 % aus Österreich stammen. Für Bio-Rohstoffe, die nicht in dieser Region und in der entsprechenden Qualität herstellbar sind, wie beispielsweise Bio-Bananen, gilt bei verarbeiteten Lebensmitteln ein zulässiger Toleranzbereich bis zu einem Drittel. Die Be- und Verarbeitung aller Lebensmittel muss in Österreich stattfinden.

Das AMA-Biosiegel s/w

Das **AMA**-Biosiegel in s/w ohne Ursprungsangabe

Das AMA-Biosiegel ohne Ursprungsangabe garantiert die biologische Landwirtschaft und den kontrolliert biologischen Anbau der Rohstoffe des Lebensmittels außerhalb von Österreich.



Demeter-Verbandszeichen

Bio-dynamische Qualität von Demeter-Betrieben

Lebensmittel und Produkte, die mit dem Demeter-Verbandszeichen ausgezeichnet sind, garantieren bio-dynamische Qualität von Demeter-Betrieben, die über die EU-Bio-Verordnung hinausreichen. Bio-dynamisch zu wirtschaften bedeutet, dass Bäuerin und Bauer einen Betriebsorganismus entwickeln, der irdische und kosmische Lebenszusammenhänge und Rhythmen berücksichtigt.

Welche Siegel sich noch auf Lebensmitteln finden.

Wofür die diversen Gütesiegel stehen, zeigt die folgende Aufstellung.

Nationale Gütezeichen

Neben dem staatlich anerkannten AMA-Biosiegel ist in Österreich das AMA-Gütesiegel für den Lebensmittelbereich relevant.



AMA-Gütesiegel

Rechtsgrundlage für die **AMA**-Gütesiegel ist das **AMA**-Gesetz von 1992.

Das **AMA**-Gütesiegel steht für konventionell erzeugte Lebensmittel mit nachvollziehbarer Herkunft und unabhängigen Kontrollen. Die Anforderungen an die Produkte gehen über die gesetzlichen Bestimmungen hinaus, geregelt in den jeweiligen Richtlinien, die vom Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus genehmigt werden. Ein ganzheitliches, transparentes System sorgt dafür, dass **AMA**-Gütesiegel-Produkte sicher sind und nur beste Qualität den Konsumenten erreicht. Das Siegel ist vor allem auf Frischeprodukten wie Milch, Fleisch, Obst, Gemüse und Eiern im Lebensmitteleinzelhandel zu finden. Aber auch verarbeitete Produkte wie Speiseöl, Brot sowie Säfte und Bier werden mit dem staatlich anerkannten Siegel ausgezeichnet.

Europäische Gütesiegel

Die Zeichen für geschützte Ursprungsbezeichnungen, geschützte geografische Angaben sowie garantiert traditionelle Spezialitäten werden von der Europäischen Kommission vergeben und sollen den Verbraucherinnen und Verbrauchern eine schnelle geografische Zuordnung ermöglichen. Die drei unterschiedlichen Zeichen machen zwischen biologisch produzierten sowie konventionell hergestellten Lebensmitteln keinen Unterschied.



Geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

Das Zeichen für Geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) garantiert, dass die Erzeugung, die Be- bzw. Verarbeitung sowie die Herstellung eines bestimmten Lebensmittels in einem bestimmten geografischen Gebiet nach einem festgelegten Verfahren erfolgt sind. Produkte, die nicht in dem Gebiet hergestellt wurden oder nicht dem in der Produktspezifikation festgelegten Herstellungsverfahren entsprechen, dürfen nicht mit dem Gütezeichen ausgezeichnet werden. Beispiele für Lebensmittel mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.) in Österreich sind Tiroler Bergkäse g.U., Wachauer Marille g.U. oder auch Waldviertler Graumohn g.U..



Geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

Das Gütezeichen für Geschützte geografische Angabe (g.g.A.) findet sich nur auf Lebensmitteln, bei denen mindestens einer der Produktionsschritte, also Erzeugung, Be- bzw. Verarbeitung oder Herstellung, im Herkunftsgebiet ausgeführt wurde. Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. oder Marchfeldspargel g.g.A. sind Beispiele für österreichische Produkte, die mit dem Gütezeichen „Geschützte geografische Angabe (g.g.A.)“ ausgezeichnet sind.

Garantiert traditionelle Spezialität (g.t.S.)

Ein Produkt ist dann eine garantiert traditionelle Spezialität (g.t.S.), wenn es aus traditionellen Rohstoffen produziert wurde, eine traditionelle Zusammensetzung oder aber ein traditionelles Herstellungsverfahren aufweist. Über die Herkunft des Produktes gibt das Zeichen allerdings keine Auskunft. Heumilch beispielsweise ist in Österreich eine garantiert traditionelle Spezialität.



Hier ist kein Bio drin!

Vorsicht bei Bezeichnungen wie „aus naturnahem Anbau“ oder „aus umweltgerechter Landwirtschaft“ oder „aus kontrolliertem Anbau“. Diese haben mit biologischer Landwirtschaft und biologischer Produktion nichts zu tun. Nur die Worte „bio“ und „ökologisch“ sind gesetzlich geschützt und garantieren die Bio-Herkunft. Eine Orientierung im täglichen Einkauf geben Bio-Qualitätssiegel, die nur nach strengen jährlichen Kontrollen vergeben werden.



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION

BUNDESMINISTERIUM FÜR NACHHALTIGKEIT UND TOURISMUS

LE 14-20
Beihilfe für den Ländlichen Raum

Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums
Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete



BIO-SAISONKALENDER

OBST

	JÄN	FEB	MÄRZ	APRIL	MAI	JUNI	JULI	AUG	SEP	OKT	NOV	DEZ
Äpfel												
Birnen												
Brombeeren												
Erdbeeren												
Himbeeren												
Heidelbeeren												
Kirschen												
Marillen												
Pfirsich												
Quitten												
Weintrauben												
Zwetschken												

GEMÜSE

Frisch Lager

	JÄN	FEB	MÄRZ	APRIL	MAI	JUNI	JULI	AUG	SEP	OKT	NOV	DEZ
Brokkoli												
Chinakohl												
Endivien/Frisee												
Erbsen												
Erdäpfel												
Feldgurken												
Fenchel												
Fisolen												
Häuplsalat												
Karfiol												
Karotte												
Knoblauch												
Kohl												
Kohlrabi												
Kohlsprossen												
Kürbis												
Kraut												
Lollo Rosso												
Mais												
Mangold												
Melanzani												
Paprika												
Paradeiser												
Pastinaken												
Porree												
Radicchio												
Radieschen												
Rote Rübe												
Sellerie												
Spargel												
Spinat												
Stangensellerie												
Vogelsalat												
Zucchini												
Zwiebel												



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION

BUNDESMINISTERIUM
FÜR NACHHALTIGKEIT
UND TOURISMUS

LE 14-20
Erneuerung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete

