



# Die Lebensmittelindustrie

## „Österreich isst informiert“ bringt Fakten zur Herkunftsinformation

Die Wissensplattform [oesterreich-isst-informiert.at](http://oesterreich-isst-informiert.at) klärt auf, wo sich Konsumenten zur Herkunft von Lebensmitteln informieren können.

Stand: 19.12.2018



© FVNGI

(Wien, 19.12.2018) Wie ist die Herkunft von Lebensmitteln definiert? Welche Informationen stellen die Lebensmittelhersteller für Konsumenten bereit? Und warum können viele Agrarrohstoffe gar nicht aus dem Inland bezogen werden? Antworten darauf gibt der aktuelle Newsletter von „Österreich isst informiert“, einer Initiative der heimischen Lebensmittelindustrie. Auf [oesterreich-isst-informiert.at](http://oesterreich-isst-informiert.at) finden Interessierte Wissenswertes zu Lebensmittelverarbeitung, Eckdaten zur Branche und Tipps zum Umgang mit Nahrungsmitteln.

### Wo können sich Konsumenten über die Herkunft von Lebensmitteln informieren?

„Konsumentinnen und Konsumenten haben viele Möglichkeiten, sich über die Herkunft ihres Essens und ihrer Getränke zu informieren“, betont Mag. Katharina Koßdorff, Geschäftsführerin des Fachverbands der Lebensmittelindustrie. So existieren EU-weit einheitliche Regelungen zur Herkunftskennzeichnung bei Lebensmitteln. Über die verpflichtenden Angaben hinausgehend gibt es auf europäischer Ebene zwei Qualitätslogos: die „geschützte Ursprungsbezeichnung“ und die „geschützte geografische Angabe“. Derzeit sind 16 österreichische Bezeichnungen geschützt – unter anderem „steirisches Kürbiskernöl“, „Tiroler Speck“, „Wachauer Marille“, „Waldviertler Graumohn“ oder „Vorarlberger Bergkäse“.

### Freiwillige Herkunftskennzeichnung in Österreich

Viele österreichische Lebensmittelhersteller klären die Verbraucherinnen und Verbraucher in unternehmenseigenen Markenprogrammen über die Herkunft von Agrarrohstoffen und Zutaten für ihre Produkte auf (zB Regionalitäts-Initiativen). In Österreich sorgen seit über 20 Jahren freiwillige Qualitätssysteme wie das [AMA-Gütesiegel](http://ama-gutesiegel.at) für fundierte Information. Dieses staatlich anerkannte Siegel kennzeichnet viele Frischeprodukte wie Milch, Fleisch, Obst oder Eier, aber auch eine Reihe verarbeiteter Produkte wie Joghurt, Käse, Wurstwaren, Speiseöl oder Tiefkühlgemüse.□

Die detaillierte Presseinformation finden Sie [hier](#).