



NAVN

KLASSE

LÆRINGSMÅL:

- Du kan genkende mærker, som fortæller, at maden er produceret økologisk.
- Du kan fortælle om andre mærker, der fortæller noget om din mad.
- Du kan forklare, hvordan man kan se, om en restaurant eller cafe serverer økologisk mad.

MÆRKER PÅ MAD

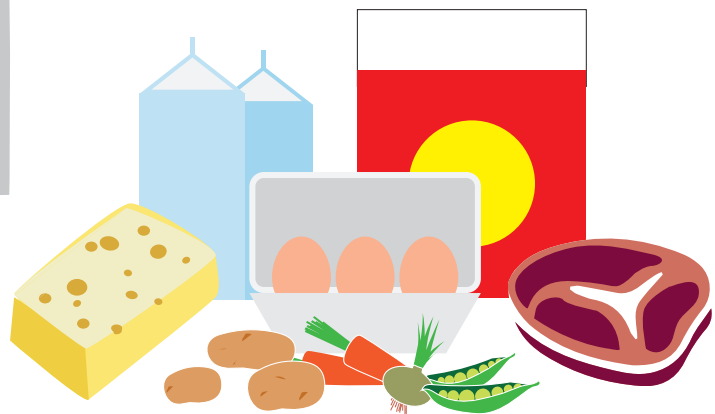
ØKOLOGISKE MÆRKER

Vi har to økologiske mærker. Det ene er rødt og dansk. Det andet er grønt og europæisk. Begge mærker viser, at fødevarer er økologisk. Det vil sige, at den er produceret efter de økologiske

regler. Det er staten, som kontrollerer, at de økologiske regler bliver overholdt – både ude hos landmanden og på fx. mejeriet.



At **producere** betyder at lave noget. Man producerer ofte en vare, som kan sælges





MÆRKER PÅ MAD

HVORDAN HAR DYRENE HAFT DET?

I Danmark har vi tre mærker, som viser dig, hvordan dyrene har haft det hos landmanden. Vi kalder dem mærker for dyrevelfærd:



En landmand kan få mærkerne på sit kød, hvis han giver sine dyr bedre forhold end det, loven siger.



Mærket viser, hvor godt dyret har haft det hos landmanden. Jo flere hjerter, jo bedre dyrevelfærd. Mærket sidder på grisekød. Kød fra økologiske grise får tre hjerter.

Det er staten, som står bag mærket.



Dyrenes Beskyttelse anbefaler fødevarer fra bestemte landmænd. Mærket sidder på kød fra grise, køer og kyllinger. Du finder det også på æg og mælk.

Det er foreningen Dyrenes Beskyttelse, som står bag mærket



Mærket viser også, hvordan dyret har haft det hos landmanden. Jo flere hjerter, jo bedre dyrevelfærd. Du finder mærket på mælk, æg og kød. Økologiske fødevarer får ofte 3 hjerter. Hvis landmanden gør noget ekstra for dyrene, kan han få fire hjerter.

Mærket kan ses på produkter, som sælges i Coops supermarkeder fx. i SuperBrugsen og Kvickly. Det er Coop, der står bag mærket.

Dyrevelfærd handler om, at dyr skal have det godt. Der står i loven, hvordan en landmand skal holde sine dyr. Der står fx, hvordan han skal indrette stalden, og hvor meget plads dyrene skal have. De økologiske regler siger, at dyrene skal have ekstra plads, og de skal kunne komme ud i det fri. Derudover står der i økologireglerne, at dyrene skal økologisk grovfoder, som også er med til at give dyrene velfærd.





MÆRKER PÅ MAD

TJEK PÅ ANDRE MÆRKER

I Danmark kan du også finde andre mærker på fødevarer. Hvert mærke fortæller dig noget om fødevaren.



Det orange mærke er fuldkornsmærket. Fuldkorn betyder, at man bruger hele kornet. Du finder mærket på fødevarer, hvor der er meget fuldkorn i.



Nøglehulsmærket er grønt. Nøglehullet gør det nemt at vælge sundere fødevarer. Det sidder på sunde fødevarer, hvor der er sparet på sukker, fedt og salt. Og hvor der er flere kostfibre i.



Fairtrade-mærket viser, at landmænd i andre lande har fået en fair pris for deres varer.



Det blå MSC-mærke viser, at fiskene ikke er i fare for at blive udryddet. Det viser også, at fiskeren kun fanger de fisk, han skal bruge.

SPIS ØKOLOGISK UDE

Hvis du har spist ude, har du måske set et af disse mærker:



30-60% økologi



60-90% økologi



90-100% økologi

Det er "Det Økologiske Spisemærke". Mærket viser, hvor mange økologiske fødevarer, som køkkenet bruger. Et køkken skal bruge mindst 30 % økologiske fødevarer for at få et spisemærke. Det giver et mærke af bronze. Bruger man mellem 60 og 90 % økologiske fødevarer, giver det et mærke af sølv. Et mærke af guld

får køkkenet, hvis mere end 90 % af fødevarerne er økologiske. Mere end 2200 restauranter og kantiner i Danmark har det økologiske spisemærke.

Det er Fødevarestyrelsen, der uddeler og kontrollerer de økologiske spisemærker.

