

AMA-GÜTESIEGEL UND ANDERE ZEICHEN

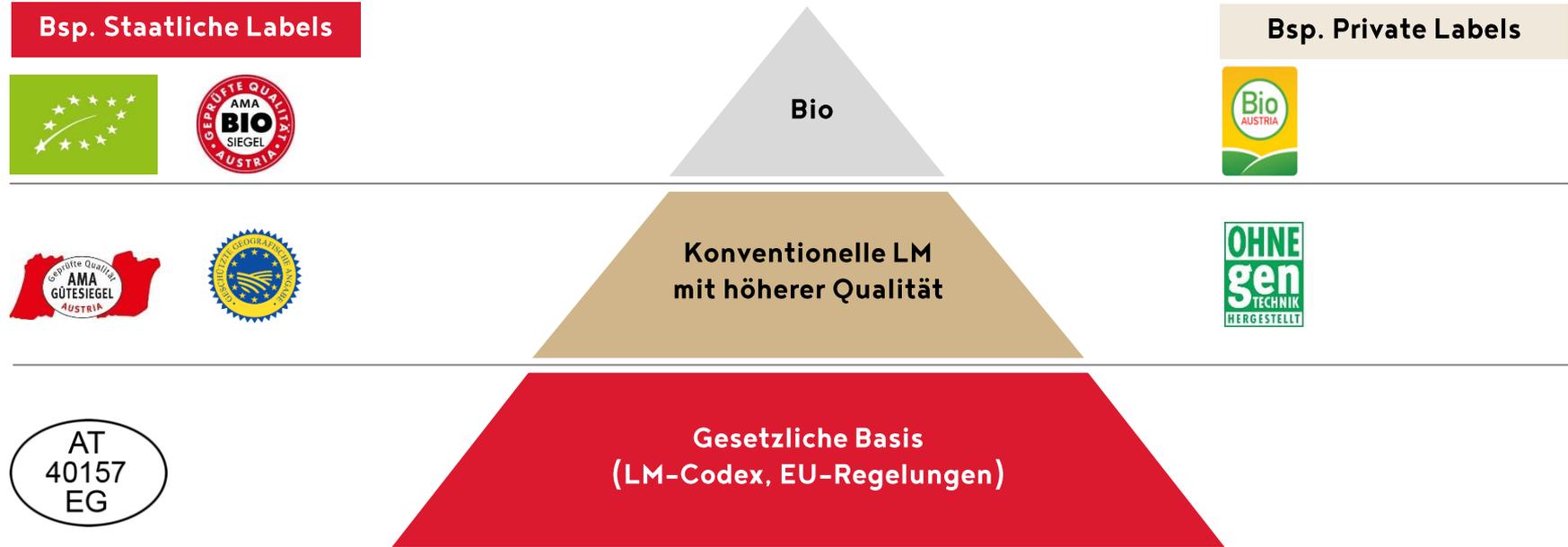
Manuela Schürr

Webinar

10. Dez. 2019



Qualitätspyramide



Produktgruppen im AMA-Gütesiegel

- Obst / Gemüse / Speiseerdäpfel
- Rind / Kalb / Schwein / Hendl / Pute / Lamm-Fleisch
- Wurstwaren und Fleischerzeugnisse
- Milch und Milchprodukte
- Eier
- Fisch (derzeit kein Lizenznehmer)
- Be- und Verarbeitungsprodukte
z.B. Speiseöl, Brot & Gebäck, Bier, TK-Gemüse, Pommes, Fruchtsäfte, Honig,...



Drei Säulen im AMA-Gütesiegel

Herkunft

Qualität

Kontrolle

Herkunftsregelung

Beim rot-weiß-roten AMA-Gütesiegel müssen alle landwirtschaftlichen Rohstoffe aus Österreich stammen sowie die Be- und Verarbeitung in Österreich erfolgen:

- Fleisch: geboren, gelebt, geschlachtet in Ö
- Eier: geschlüpft, gelegt, verpackt in Ö
- Milch: gemolken, verarbeitet in Ö
- Obst und Gemüse: gewachsen, geerntet, verpackt in Ö

Bei Lebensmittel aus mehreren Komponenten: alle Zutaten aus Österreich, außer sie sind nicht oder nicht in erforderlichen Menge in Österreich verfügbar.

Beispiele Herkunftsregelung

Produkt	100 % Österreich	Nicht in Ö verfügbar
Joghurt		
Wurst		

Herkunft der Futtermittel

- Größter Teil vom eigenen Hof (Grundfutter wie Gras, Silage, Heu, Mais, Getreide)
- Ergänzende Futtermittel müssen AMA-Qualitäts-zertifiziert sein (frei von Schadstoffen, Schimmeligften, ...) – Herkunft ist aber nicht eingeschränkt

AMA-Biosiegel

- Kontrollierte Bio-Produktion
- Höchste Produktqualität
- Rot-Weiß und „Austria“: Rohstoffe aus Österreich
- Schwarz: ohne Herkunftsangabe



EU-Biologo

- Garantiert die Einhaltung der EU-weit gültigen EU-Bio-Verordnung
- Muss auf allen verpackten Bio-Lebensmitteln verpflichtend aufgebracht sein, die in der EU in Verkehr gebracht werden
- Herkunft wird darunter angegeben



Österr. Landwirtschaft
AT-BIO-000

Private Bio-Labels - Beispiele

- Zeichen von Bio-Verbänden
- Zeichen von Bio-Kontrollstellen
- Handelsmarken



EU-Gütezeichen

Geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung in einem bestimmten Gebiet (zB Wachauer Marille)



Geschützte geographische Angabe (g.g.A.)

Eine Herstellungsstufen muss in einem bestimmten Gebiet stattfinden. Der Rohstoff muss nicht aus diesem Gebiet stammen. (zB Steirisches Kürbiskernöl)



Garantiert traditionelle Spezialität (g.t.S.)

Lebensmittel nach traditioneller Besonderheit hergestellt, kein Bezug zu einer bestimmten Region. (zB Heumilch)



Genusstauglichkeitskennzeichen

- Verpflichtend auf allen tierischen Lebensmitteln (Fleisch, Milch, Milchprodukte, Eier). Es bedeutet, dass das Produkt für den menschlichen Verzehr freigegeben wurde.
- Ländercode bezieht sich darauf, wo das Produkt in Verkehr gebracht wurde. KEINE Aussage über die Herkunft der Rohstoffe!



Triple A - AAA

- Steht für geboren, gelebt und geschlachtet in Österreich
- Angabe ist notwendig für Fleischkennzeichnungsverordnung
- ACHTUNG: Nicht verwechseln mit AT-Genusstauglichkeitszeichen



Gentechnikfrei

- Lebensmittel wurde entlang der gesamten Produktionskette ohne gentechnisch veränderte Organismen (GVO) hergestellt, also auch gentechnikfrei gefüttert
- Wird von der ARGE Gentechnikfrei vergeben
- Freiwillige, private Zertifizierung



EAN-Code

- Maschinenlesbarer Strichcode für die Warenwirtschaft und Logistik.
- Ersten beiden Ziffern geben das Land der Registrierung an, KEINE Aussage über die Herkunft der Rohstoffe



Marken, Logos, Verpackungsdesigns

- Alle Handelsketten haben ihr eigenen Marken mit entsprechenden Logos.
- Verpackungsdesigns mit rot-weiß-roten Schleifen etc. sind KEIN Gütesiegel oder Garantien über Herkunft der Rohstoffe



Überblick staatliche - private Labels LEH (Beispiele)

Staatliche Labels



Private Labels



Sonstiges



Danke!

Manuela Schürr
Unternehmenskommunikation
manuela.schuerr@amainfo.at
050 3151-404

www.amainfo.at
facebook.com/amainfo.at
instagram.com/amainfo.at
twitter.com/amagesmbh

