AMA nimmt Klarstellung zu ihrem Gütesiegel

Umfangreiche Kontrollen garantieren Herkunft und Qualität. Aufgrund der aktuellen Diskussion über die Lebensmittelherkunft und irreführender Aussagen vonseiten mancher Politiker nahm heute die Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH erneut eine Klarstellung vor.

Zur Behauptung, dass beim AMA-Gütesiegel auch ausländische Tiere drinnen sein dürfen, wird festgestellt, dass nur Fleisch das Siegel tragen darf, wenn die Tiere in Österreich geboren, gemästet, geschlachtet und zerlegt wurden. Bei Fleischerzeugnissen muss auch die Herstellung im Inland erfolgen. Zusätzlich muss solches Fleisch über das Gesetz hinausgehende Qualitätsparameter erfüllen, wie etwa bei Reifung, Hygiene und pH-Wert.

"Solide Basis"

Rund 10.000 Vor-Ort-Kontrollen werden im Rahmen des Gütesiegel-Programmes durchgeführt, davon allein 2.000 auf Schlacht- und Zerlegebetrieben und im Lebensmittelhandel. Etwa 5.000 Analysen wie Produkt-, Harn- und Kotproben, Blatt- wie auch Fruchtproben werden jedes Jahr durchgeführt, das bedeutet im Schnitt rund 40 Kontrollen pro Arbeitstag.

"Alle AMA-Gütesiegel-Programme sind freiwillig. Die Richtlinien fordern mehr als das Gesetz und der Codex (Österreichisches Lebensmittelbuch). Grundlage für diese Programme ist der Gesetzesauftrag an die AMA, für ein hohes Qualitätsniveau und Qualitätsverbesserungen sowie den Verbraucherschutz bei Lebensmitteln zu sorgen. Deshalb hat das AMA-Gütesiegel eine solide rechtliche Basis ", so die AMA Marketing in einer Aussendung. (Red./AIZ)

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at