

AMA-Gütesiegel könnte um Regionalität erweitert werden

Blass überlegt auf freiwilliger Basis Kriterien für Regionalität einzuführen, auch ein zusätzliches Modul für Tiergesundheit und Gentechnik stellt die AMA in Diskussion.

Der Lebensmittelhandel und die Nahrungsmittelhersteller werben gerne offensiv mit der Regionalität ihrer Produkte. Derzeit gibt es aber keine offizielle Kriterien, jeder kann etwas als regional bezeichnen, solange es sich nicht um Konsumententäuschung handelt. Die Agrarmarkt Austria Marketing überlegt nun ihr AMA-Gütesiegel um freiwillige Zusatzmodule zu Regionalität, Tiergesundheit (höher als gesetzlicher Tierschutzstandard) und Gentechnik zu erweitern.

Wenn Regionalität nicht totgeritten werden soll, dann braucht es fixe Kriterien, sagte der AMA-Marketing-Chef Michael Blass auf der Nahrungsmittelmesse Anuga in Köln. Ein Kriterienkatalog zu Regionalität sei bei der AMA derzeit in Diskussion. Auch für Tiergesundheit/Tierschutz und Gentechnik könnte es ein freiwilliges Zusatzmodul geben, quasi ein Gütesiegel Plus.

Derzeit steht das AMA-Gütesiegel bei Fleisch und Fleischwaren, Milch und Milchprodukten, Eiern, Obst, Gemüse und Erdäpfel für nachvollziehbare Herkunft, geprüfte Qualität und unabhängige Kontrollen. Gesundheitsminister Alois Stöger hatte sich in der Vergangenheit für ein eigenes Tierschutz-Gütesiegel in der Lebensmittelindustrie stark gemacht. (Red./APA)

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at