



PRESSEINFORMATION

Das AMA-Biosiegel

Das AMA-Biosiegel ist ein staatliches und unabhängiges österreichisches Siegel für Bio-Lebensmittel. Die Anforderungen des AMA-Biosiegels gehen über jene der EU-Bio-Verordnungen hinaus und garantieren eine hohe Lebensmittelqualität, zusätzliche Umweltstandards und eine gesicherte Herkunft.

Das AMA-Biosiegel ist neben dem EU-Biologo das einzige behördliche Siegel für Bio-Lebensmittel in Österreich. Es steht für

Mehr Bio durch:

- 100 % biologische Zutaten, überwiegend aus anerkannten landwirtschaftlichen Qualitätssicherungssystemen
- Natürliche Produkte dank strenger Vorgaben für die Herstellung und Bearbeitung, z.B. nur natürliche Aromen und deutlich reduzierter Einsatz von Zusatzstoffen
- Verzicht auf Palm(kern)öl
- Umweltfreundliche Verpackungsarten (z.B. kein PVC)

Mehr Qualität durch:

- Strenge mikrobiologische und chemisch-physikalische Kriterien
- Laufende Betriebskontrollen, Produktanalysen und sensorische Überprüfungen
- Nachvollziehbarkeit von Rohstoffen und Betriebsmitteln
- Hohe Hygienevorschriften für die Produktion

Die EU-Bio-Verordnungen erlauben bei zusammengesetzten Lebensmitteln eine Bio-Kennzeichnung, wenn 95 Prozent der Zutaten aus biologischer Landwirtschaft stammen. Im AMA-Biosiegel-Programm sind die landwirtschaftlichen Rohstoffe zu 100 % biologisch. In absoluten Ausnahmefällen, können Naturdärme, Pektin und Hefe, wenn sie nachweislich nicht aus biologischer Produktion verfügbar sind, durch herkömmlich erzeugte Produkte ersetzt werden.

Die Herkunft und Beschaffenheit der Rohstoffe und Betriebsmittel müssen lückenlos dokumentiert und somit nachvollziehbar sein. Laufende Betriebskontrollen, bei denen Mengen und Rückverfolgbarkeit genau kontrolliert werden, stellen sicher, dass alle Anforderungen eingehalten werden.

Im AMA-Biosiegel-Programm gehen viele mikrobiologische und chemisch-physikalische Kriterien über die gesetzlichen Vorgaben hinaus. Regelmäßige Produktanalysen und systematische Kontrollen erhöhen die Lebensmittelsicherheit und sichern die Einhaltung der EU-Bioverordnung



ab. Sensorische Überprüfungen nach anerkannten Prüfschemata garantieren den Bio-Konsumenten hohe Produktqualität.

Beim AMA-Biosiegel hat die Hygiene sowohl der Produkte als auch der Produktionsstätten große Bedeutung. Zusätzlich zur "Guten Herstellungspraxis" und den Maßnahmen zur Vermeidung von Gesundheitsgefahren für Konsumenten (z.B. HACCP) stellt die AMA-Biosiegel-Richtlinie weitere Anforderungen. So werden von Schlachtbetrieben über gesetzliche Vorgaben hinausgehende Tierschutz- und Hygienekontrollen verlangt.

Die Naturbelassenheit von Bio-Lebensmitteln ist in der EU-Verordnung geregelt. Schon danach dürfen Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe nur eingesetzt werden, wenn ihre Verwendung technologisch unvermeidbar ist oder besonderen Ernährungszwecken dient. Das AMA-Biosiegel ist hier rigider und reduziert die Anzahl der rechtlich erlaubten Zusatz- und Hilfsstoffe nochmals um ein Viertel. So wird für größtmögliche Naturbelassenheit gesorgt. Werden Aromen verwendet, müssen sie von natürlich vorkommenden Ausgangsstoffen stammen.

Auch bei den Verpackungen bestehen Anforderungen: Chlorhaltiges Verpackungsmaterial darf nicht verwendet werden, wenn es mit dem Bio-Lebensmittel in Kontakt kommen könnte. Möglichst umweltfreundlichen Verpackungsmaterialien ist der Vorzug zu geben.

Das rot-weiß-rote AMA-Biosiegel mit der Herkunftsangabe AUSTRIA garantiert Österreich als Herkunftsort der landwirtschaftlichen Rohstoffe und auch als den Ort der Be- und Verarbeitung. Fleisch und Fleischerzeugnisse dürfen nur dann das rot-weiß-rote AMA-Biosiegel tragen, wenn die Tiere in Österreich geboren, gemästet, geschlachtet und zerlegt wurden. Eine vergleichbar umfassende Herkunftsregelung gilt auch für Milch und Milchprodukte wie Käse oder Joghurt. Auch hier müssen die Tiere auf österreichischen Bauernhöfen leben und dort gemolken werden. Die Verarbeitung muss in einer heimischen Molkerei erfolgen. Für Eier gilt: Sie werden auf einem heimischen Bauernhof gelegt, hier sortiert und verpackt. Obst, Gemüse und Erdäpfel werden ausschließlich auf heimischen Feldern, in Obstgärten und Glashäusern gezogen.

Auch bei Lebensmitteln mit dem rot-weiß-roten AMA-Biosiegel, die aus mehr als einer Zutat bestehen, stammen alle wertbestimmenden landwirtschaftlichen Rohstoffe ausschließlich aus Österreich. Nur ausnahmsweise dürfen bei solchen Lebensmitteln Zutaten aus einem anderen Land stammen - etwa, wenn eine Zutat in Österreich nicht oder nicht in marktrelevanten Mengen erzeugt wird. Selbst dann dürfen diese Bio-Zutaten maximal ein Drittel des Produktes ausmachen. Klassische Beispiele sind Bio-Bananen im Bio-Fruchtjoghurt oder Bio-Pfeffer in der Bio-Wurst.

Das AMA-Biosiegel ohne Herkunftsangabe garantiert die kontrollierte Bio-Qualität der Lebensmittel gemäß der AMA-Biosiegel-Richtlinie. Der Ort der Be- und Verarbeitung sowie die Herkunft der Bio-Rohstoffe werden nicht eingeschränkt.