



PRESSEINFORMATION

Das AMA-Gütesiegel bei Obst, Gemüse und Speiseerdäpfeln

Wie bei allen AMA-Gütesiegel-Produkten sind auch bei Obst, Gemüse und Speiseerdäpfeln alle Stufen der Lebensmittelkette vom Landwirt bis zu den Verteilerzentren des Lebensmittelhandels in das Qualitätssystem eingebunden. Die Auszeichnung mit dem AMA-Gütesiegel garantiert eine qualitätsorientierte Produktion, die lückenlos nachvollziehbare Herkunft und eine unabhängige Kontrolle.

Die Anforderungen für Landwirte sind in der AMA-Gütesiegel-Richtlinie "Obst, Gemüse, Speiseerdäpfel" festgelegt. Ihre Einhaltung wird von unabhängigen Kontrollstellen überprüft.

Die Produzenten arbeiten nach den Anforderungen der Guten Agrarpraxis (G.A.P.), also strenger als es die gesetzlichen Vorschriften verlangen. Die AMAG.A.P. Zertifizierung der landwirtschaftlichen Betriebe ist die Basis für die AMA-Gütesiegel-Produktion. Eckpfeiler dieser Wirtschaftsweise sind gezielter Pflanzenschutz und exakte, lückenlose Aufzeichnungen. Müssen Pflanzenschutzmittel ausgebracht werden, dann verwenden AMA-Obst-, Gemüse- und Kartoffelbauern eine sparsame und effiziente Ausbringungstechnik. Das wird beim Rückstandsmonitoring aufgrund von Blatt- und Fruchtproben kontrolliert. Speziallabors untersuchen die Proben dabei auf zirka 600 Substanzen. Die Genauigkeit ist heute enorm und liegt bei einer Nachweisgrenze von 0,01 Milligramm pro Kilogramm. Zur Veranschaulichung: Dieser Wert entspricht einer Erbse aus 100 Millionen Erbsen.

Neben Qualität und Kontrolle können sich Konsumenten bei allen AMA-Gütesiegel-Produkten auf die nachvollziehbare Herkunft verlassen. Die Dokumentation und Kontrolle beginnen beim einzelnen Landwirten und reichen über Abpackbetriebe und Handelsunternehmen bis hin zum Lebensmittelhandel.

Für die Vermarktung von Obst, Gemüse und Speiseerdäpfeln mit dem AMA-Gütesiegel dürfen nur Produkte herangezogen werden, die zumindest der Klasse I entsprechen.