

HERKUNFTSANGABEN IM AMA-GÜTESIEGEL-PROGRAMM

Im Sinne der Konsumentenerwartung schafft das AMA-Gütesiegel neben seiner primären Funktion als Qualitätslabel auch Transparenz hinsichtlich der nachvollziehbaren Herkunft eines Lebensmittels. Es bedient sich dazu mittelbarer Herkunftshinweise, insbesondere der symbolischen Verwendung von Flaggenfarben, die für eine Region, ein Land, einen Staat oder die EU stehen können.

Herkunftsangaben welcher Art auch immer – und somit auch der mittelbare Herkunftshinweis des AMA-Gütesiegels – treffen für sich allein keine Aussage über die innere Qualität eines Produktes. Regionen prägen jedoch aufgrund ihrer unterschiedlichen Geschichte, Topographie, Bewirtschaftung und Herstellungsweise die landwirtschaftlichen Rohstoffe und die daraus hergestellten Lebensmittel.

Als Herkunftsregion gilt jene Region, in der alle Be- und Verarbeitungsschritte erfolgen und aus der die wertbestimmenden Rohstoffe des zu kennzeichnenden Produktes stammen. Details sind in den jeweiligen Richtlinien geregelt.

Beispiele für unterschiedliche Herkunftsangaben anhand von drei Produkten:

1. Bergkäse

Wird das Produkt „Bergkäse“ im Rahmen des AMA-Gütesiegelprogramms „Milch und Milchprodukte“ ausgezeichnet, müssen alle wertbestimmenden Rohstoffe aus der im AMA-Gütesiegel angeführten Region stammen und alle Be- und Verarbeitungsschritte in dieser Region stattfinden.



Milch

gemolken in:

Österreich (AT)

Alpenregion (AT)

Frankreich (FR)

be- und verarbeitet in:

Österreich (AT)

Alpenregion (DE)

Frankreich (FR)

2. Käsewurst

Wird das Produkt „Käsewurst“ im Rahmen des AMA-Gütesiegelprogramms „Fleischerzeugnisse“ ausgezeichnet, müssen alle wertbestimmenden Rohstoffe (Fleisch, Speck, Käse) aus der im AMA-Gütesiegel angeführten Region stammen und alle Be- und Verarbeitungsschritte in dieser Region stattfinden.



Fleisch von Tieren

geboren in:	Österreich (AT)	Europäische Union (CZ)	Alpenregion (AT)
aufgezogen in:	Österreich (AT)	Europäische Union (CZ)	Alpenregion (AT)
geschlachtet in:	Österreich (AT)	Europäische Union (AT)	Alpenregion (AT)
zerlegt in:	Österreich (AT)	Europäische Union (AT)	Alpenregion (DE)

Speck vom Schwein

geboren in:	Österreich (AT)	Europäische Union (DK)	Alpenregion (DE)
aufgezogen in:	Österreich (AT)	Europäische Union (DK)	Alpenregion (DE)
geschlachtet in:	Österreich (AT)	Europäische Union (AT)	Alpenregion (AT)
zerlegt in:	Österreich (AT)	Europäische Union (AT)	Alpenregion (AT)

Käse

Milch			
gemolken in:	Österreich (AT)	Europäische Union (DE)	Alpenregion (IT)
be- und verarbeitet in:	Österreich (AT)	Europäische Union (AT)	Alpenregion (AT)

3. Putenfleisch

Wird das Produkt „Putenfleisch“ im Rahmen des AMA-Gütesiegelprogramms „Geflügelfleisch“ ausgezeichnet, muss der Rohstoff aus der im AMA-Gütesiegel angeführten Region stammen und alle Be- und Verarbeitungsschritte in dieser Region stattfinden.



Fleisch

erbrütet in:	Österreich (AT)	Europäische Union (SI)	Bayern (BY)
gemästet in:	Österreich (AT)	Europäische Union (SI)	Bayern (BY)
geschlachtet in:	Österreich (AT)	Europäische Union (AT)	Bayern (BY)
zerlegt in:	Österreich (AT)	Europäische Union (AT)	Bayern (BY)

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an den jeweiligen Fachbereich (www.amainfo.at).

Herkunftsangabe für die Europäische Union:

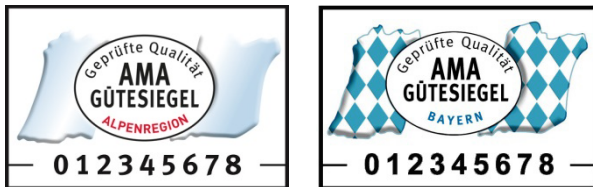


Herkunftsangaben für die Mitgliedsstaaten der Europäischen Union:





Weitere mögliche Herkunftsangaben:



Medieninhaber und Hersteller: Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH, Dresdnerstraße 68a, 1200 Wien, Tel.: 01/33151-0, Fax.: 01/33151-4925
 © 2017 by Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH
<http://www.ama-marketing.at>