



PRESSEINFORMATION

Das AMA-Biosiegel

Das AMA-Biosiegel kennzeichnet biologisch erzeugte Lebensmittel mit hoher Qualität. Lebensmittel mit dem AMA-Biosiegel erfüllen höhere Qualitätsanforderungen als nach den gesetzlichen Bio-Standards vorgesehen.

Dem AMA-Biosiegel liegt – wie dem AMA-Gütesiegel - ein stufenübergreifendes Qualitätssicherungs- und Kontrollsystem zugrunde. Das AMA-Biosiegel ist neben dem EU-Biologo das einzige behördliche Siegel für Bio-Lebensmittel.

Es steht für

- hundert Prozent biologische Zutaten,
- ausgezeichnete Qualität,
- transparente Herkunft der Rohstoffe,
- unabhängige Kontrolle.

Die Grundstandards erlauben bei zusammengesetzten Lebensmitteln eine Bio-Kennzeichnung, wenn 95 Prozent der Zutaten aus biologischer Landwirtschaft stammen. Die AMA verlangt hundert Prozent biologische Zutaten bei landwirtschaftlichen Rohstoffen.

Mit konkreten Kriterien für die „gute Herstellungspraxis“ und hohen Hygienestandards wird die Produktqualität abgesichert. Lebensmittel mit dem AMA-Biosiegel müssen strenge chemische, mikrobiologische und sensorische Anforderungen erfüllen. Beispielsweise ist eine garantierte Rindfleischreifung von mindestens neun Tagen bei Edelteilen vorgeschrieben. Bei Milchprodukten werden die jeweils höchste Qualitätsstufe laut dem Österreichischen Lebensmittelbuch sowie die erste Güteklasse nach dem AMA-Gütebewertungsschemata gefordert. Regelmäßige Produktanalysen stellen die Einhaltung sicher.

Das AMA-Biosiegel sieht Einschränkungen bei den Zusatzstoffen vor. Rund ein Viertel der Zusatzstoffe, deren Verwendung die EU-Bio-Verordnung erlaubt, ist bei AMA-Biosiegel-Produkten verboten. Auch bei den Verpackungen liegt die Latte hoch: Chlorhaltiges Verpackungsmaterial darf nicht verwendet werden, wenn es mit dem Bio-Lebensmittel in Kontakt kommen könnte.