



PRESSEINFORMATION

Das AMA-Gütesiegel bei Fleisch und Wurst

Fleisch mit dem rot-weiß-roten AMA-Gütesiegel stammt ausschließlich von Tieren, die in Österreich geboren, gemästet und geschlachtet wurden. Fleisch mit dem AMA-Gütesiegel garantiert ein geschlossenes Kontrollsystem – vom Landwirt über den Schlachthof und Zerlegebetrieb bis zum Lebensmittelhandel. Die Tierkennzeichnung stellt zudem sicher, dass die Herkunft des Tieres jederzeit nachvollziehbar ist.

Auch für die Fütterung enthalten die AMA-Richtlinien genaue Vorschriften. Futtermittel müssen pastus+-zertifiziert sein. Futtermittel tierischer Herkunft oder Speisereste dürfen beispielsweise nicht an Wiederkäuer verfüttert werden. Arzneimittel dürfen nur über Verordnung durch einen Tierarzt und nicht vorbeugend eingesetzt werden. Außerdem gilt beim AMA-Gütesiegel nach der Verabreichung von Antibiotika die doppelte der gesetzlich vorgeschriebenen Wartezeit, ehe die Tiere verkauft werden dürfen.

Auch der Schlachthof muss die Kriterien des AMA-Gütesiegels einhalten, insbesondere bei der Hygiene. Und natürlich unterliegt zusätzlich zu allen Kontrollen, die das Tier betreffen, das Produkt selbst vielen Prüfungen (z.B. pH-Wert, Reifezeit etc.). So gelingt es, Fleischfehler verlässlich auszuschließen.

Im Zerlegebetrieb wird AMA-Gütesiegel-Fleisch und anderes streng voneinander getrennt verarbeitet. Die Trennung muss lückenlos dokumentiert werden, um die Überprüfung zu ermöglichen. Auch der Einzelhandel wird kontrolliert, etwa auf die Einhaltung der Kühlkette, die vorgeschriebene Temperatur in den Kühlanlagen und die richtige Kennzeichnung.

Für Fleischerzeugnisse, etwa Wurst und Schinken, gibt es ein eigenes AMA-Gütesiegel-Programm. Basis der Qualitätskriterien ist das Österreichische Lebensmittelbuch (Codex). Über die dort geregelten Anforderungen hinaus dürfen AMA-Gütesiegel-Würste beispielsweise weder Mehl noch Stärke enthalten.