



PRESSEINFORMATION

Das AMA-Gütesiegel bei Milch und Milchprodukten

Bei keinem anderen Frischeprodukt ist das AMA-Gütesiegel so breit in Anwendung wie bei Milch. Sämtliche bedeutenden heimischen Milchverarbeiter nehmen am Gütesiegel-Programm teil. Wie bei allen anderen Produkten steht das AMA-Gütesiegel auch hier für ausgezeichnete Qualität, nachvollziehbare Herkunft und unabhängige Kontrolle.

Die gesamte Produktionskette von der Rohmilch zur Trinkmilch und zu den Milchprodukten ist in die Qualitätssicherung eingebunden. Daher gibt es sowohl Vorschriften für Landwirte als auch für Milchverarbeitungsbetriebe. Alle AMA-Milchbauern müssen auf eine hohe Rohmilchqualität durch besondere Hygiene bei der Milchgewinnung und eine schnelle Kühlung achten. Strenge Richtlinien gelten auch für die Fütterung und Anwendung von Tierarzneimitteln.

Die AMA-Gütesiegel-Richtlinien sehen bei allen Produkten über dem Gesetz liegende Qualitätsstandards vor. So verlangen sie bei den mikrobiologischen Anforderungen beispielsweise eine absolute Nulltoleranz hinsichtlich Listerien oder Salmonellen. Auch die chemisch-physikalischen Anforderungen sind strenger als die rechtlich definierten Kriterien, zum Beispiel bei der Streichfähigkeit von Butter.

Ist der Tisch einmal gedeckt, müssen Milch und Milchprodukte mit dem AMA-Gütesiegel besonders gut schmecken. Im Fachjargon heißt das. Sie haben der ersten Güteklasse zu entsprechen. Auch am Ende der Mindesthaltbarkeitsfrist muss diese Top-Qualität gewährleistet sein. Das wird im Rahmen von Sensoriktests regelmäßig überprüft.