



ÖSTERREICHISCHES GÜTERSIEGEL FÜR DEN LEBENSMITTELBEREICH

Ján ILKO - Miroslav RUSKO

AUSTRIAN LABELS FOR THE FOOD SECTOR

Abstrakt

In Österreich gibt es vier Gütezeichen im Lebensmittelbereich: AMA Gütesiegel, AMA Biosiegel, ÖGE Gütezeichen und Austria Gütezeichen. Das AMA Gütesiegel sowie das AMA-Biosiegel sind Gütezeichen, welche ausschließlich im Lebensmittelbereich Anwendung finden. Das ÖGE-Gütezeichen steht für nährstoffoptimierte Speisenqualität in der Gemeinschaftsverpflegung, das Austria Gütezeichen wird neben dem Lebensmittelbereich auch für Dienstleistungen und Non-Food Produkte vergeben. Die Qualität der Heimische Produktion wird überwacht und mit das Austria Gütezeichen garantiert und bestädigt.

Schlüsselwörter: Lebensmittelbereich, AMA, Gütesiegel, Austria

Abstract

In Austriathere are four labels in the food sector: AMA-seal of quality, AMA-organic seal, ÖGE quality mark and Austria Quality Seal. The AMA quality label and the AMA organic label are labels, which are used exclusively in the food industry. The ÖGE quality mark stands for nutrient optimized food quality in mass catering, the Austria quality mark is awarded in addition to the food industry to services and non-food products. The quality of the Domestic production is monitored. The Austria Quality Seal is the guarantee of that.

Keywords: Food sector, AMA, Quality mark, Austria

Einleitung

Der Pegel der Qualität des Lebensmittels ist in Österreich sehr hoch. Die Hersteller basieren auf die Hygiene und moderne Herstellungsprozess.

Die Modernisierung der Produktionstechnologien sieht man in vielen Firmen und daneben wird auch in Qualitätspolitik und Qualitätsmanagement investiert. Die Lebensmittelproduzenten basieren auch auf die Qualität der Produkten der Lieferanten. Zum Beispiel, die Verpackungsmaterialien und Verpackungsfolien für Salami und Käse neben Materialqualitätsprüfungen auch Hygieneparameter Kontrollen durchgeführt werden. Die Gütersiegel sind dann Instrumenten, die in einem Blick dem Konsument die Qualität des Produktes bestätigen. Diese Maßnahme ist das Teil des System das die Hersteller zur bessere Produktion und dem Konsument zur besseren Wahl führt.

Die Österreichische Lebensmittelbereichsiegel

Im Lebensmittelbereich wird zu Werbezwecken eine Vielzahl an Zeichen verwendet, durch die den KonsumentInnen bestimmte Produktqualitäten und/oder Herstellungsverfahren vermittelt werden sollen. Vielfach sind diese aber mit der Beurteilung der Aussagekraft derartiger Zeichen überfordert, auch weil die jeweils dahinter stehenden Kriterien nicht bekannt sind. Für KonsumentInnen sind daher gesetzlich anerkannte Gütezeichen von anderen behördlich nicht genehmigten Zeichen nicht abgrenzbar und unterscheidbar. Ziel der Webseite ist es, ein breites Publikum über nationale Gütezeichen und EU-Zeichen im Lebensmittelbereich zu informieren sowie objektive Konsumenteninformation in strukturierter, gut überschaubarer Form anzubieten. Folgende nationale Gütezeichen für den Lebensmittelbereich sind staatlich anerkannt:

- AMA-Gütesiegel
- AMA-Biosiegel
- Austria Gütezeichen
- ÖGE-Gütezeichen¹

AMA Siegel

Die Aufgaben der AMA-Marketing sind gesetzlich vorgegeben: die Vermarktung von Agrarprodukten im In- und Ausland sowie Maßnahmen zur Förderung der Qualität von Lebensmitteln. Lebensmittel, die qualitativ die gesetzlichen Vorgaben übertreffen, zeichnet die AMA-Marketing mit dem AMA-Gütesiegel aus, Bio-Lebensmittel mit dem AMA-Biosiegel.

¹VQL. - [on-line] Verfügbar auf - URL: <http://www.vql.at/projekte/details/artikel/guetezeichen-webseite/>

AMA Gütesiegel

Seit zwanzig Jahren kennzeichnet das AMA-Gütesiegel Nahrungsmittel mit besondere Güte. Die Länderfarben und die Herkunftsbezeichnung erklärt transparent, woher die Rohstoffe stammen. Alle Kriterien werden von unabhängigen Stellen kontrolliert.²



Bild 1 AMA Gütesiegel³

AMA Biosiegel

Seit Jänner 2014 werden österreichische bzw. nicht-österreichische Bio-Produkte mit dem neuen AMA-Bio-Siegel gekennzeichnet. Das neue Qualitätssicherungssystem des AMA-Bio-Siegels baut sowohl auf der EU-Bio-Verordnung als auch auf den Bio-Richtlinien des Österreichischen Lebensmittelbuchs, dem Codex Alimentarius Austriacus, auf.⁴ Das AMA-Biosiegel garantiert zusätzlich zu den Anforderungen des EU-Biologos 100 Prozent biologische Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs und erfüllt höhere Qualitätsanforderungen als nach den gesetzlichen Bio-Standards vorgesehen. Dem AMA-Biosiegel liegt ein stufenübergreifendes Qualitätssicherungs- und Kontrollsystem zugrunde.⁵



Bild 2 AMA Biosiegel⁶

AMA Handwerksiegel

Das AMA-Handwerksiegel wird an Lebensmittelhandwerker vergeben, die sich heimischen Rohstoffen, traditionellen Spezialitäten und dem meisterlichen Handwerk verbunden fühlen. Fleischer, Bäcker und Konditoren, die täglich frisch zubereiten, können damit ausgezeichnet werden. Diese Speerspitze der Lebensmittelhandwerker lebt und arbeitet nach dem Prinzip "Aus der Region - Mit der Region - Für die Region".⁷



Bild 3 AMA Handwerksiegel⁸

AMA Gastrosiegel

Für das AMA-Gastrosiegel qualifizieren sich Wirte, Restaurants und Hotels, wenn sie die Herkunft der landwirtschaftlichen Rohstoffe auf ihrer Speisekarte angeben. Sie verpflichten sich zur frischen Zubereitung und lassen sich von unabhängigen Stellen kontrollieren.⁹



Bild 4 AMA Gastrosiegel¹⁰

²AMA.- [on-line] Verfügbar auf - URL: <https://amainfo.at/ama-zeichen/ama-guetesiegel/>

³Resch&Frisch.- [on-line] Verfügbar auf - URL: <https://www.resch-frisch.com/shop/at/en/company/ama-quality-sign>

⁴BIORAMA.- [on-line] Verfügbar auf - URL: <http://www.biorama.eu/guetesiegel-guide/>

⁵DasAMA Biosiegel.- [on-line] Verfügbar auf - URL: <https://amainfo.at/bioinfoat/was-ist-bio/bio-erkennen/ama-biosiegel/>

⁶IchKoche. Rezepte.- [on-line] Verfügbar auf - URL: <http://www.ichkoche.at/woran-erkennt-man-bio-qualitaet-artikel-1171>

⁷AMA.- [on-line] Verfügbar auf - URL: <http://ama-info.at/ama-zeichen/ama-handwerksiegel/>

⁸Falstaff. <http://www.falstaff.at/gourmetartikel/das-handwerk-bekommt-ein-zeichen-4258.html>

⁹AMA.- [on-line] Verfügbar auf - URL: <http://ama-info.at/ama-zeichen/ama-gastrosiegel/>

Produkte, Dienstleistungen und Lebensmittel, die heimische Qualität garantieren.

Das Austria Gütezeichen ist ein Erkennungszeichen und - dank laufender Güteüberwachung - ein Garant für heimische Qualität. Es zeichnet Produkte aus, die folgende Kriterien erfüllen:

Der österreichische Wertanteil an den Kosten des Fertigproduktes (einschließlich der Kosten für Rohmaterial, Halbfertigprodukte, Zubehörteile, Know-how etc.) beträgt mindestens 50 Prozent. Für Lebensmittel wird das Austria Gütezeichen verliehen, wenn alle Bearbeitungs- und Verarbeitungsschritte in Österreich erfolgen und sofern die wertbestimmenden, landwirtschaftlichen Rohstoffe des zu kennzeichnenden Produkts gänzlich aus Österreich stammen. Bei verarbeiteten Lebensmitteln gilt für jene nicht in Österreich herstellbaren Rohstoffe in der Regel ein zulässiger mengenmäßiger Toleranzbereich bis zu einem Drittel.¹¹



Bild 5 Austria Gütezeichen¹²

Nährstoffoptimierte Speisenqualität in der Gemeinschaftsverpflegung

Die Österreichische Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) ist ein eingetragener, gemeinnütziger und unabhängiger Verein, der der Wissenschaft und Objektivität verpflichtet ist. Der Verein beschäftigt sich mit allen auf dem Gebiet der Ernährung und Lebensmittel auftretenden Fragen und informiert über neue Erkenntnisse und Entwicklungen. Diese werden durch Publikationen und Veranstaltungen verfügbar gemacht. Empfehlungen bzw. Stellungnahmen werden nur auf Basis der besten verfügbaren wissenschaftlichen Daten gegeben. Die ÖGE kann den Vereinszweck nur dann erfüllen, wenn sie ihre Arbeit losgelöst von wirtschaftlichen Interessen Einzelner erledigen kann. Eine herausragende Rolle spielt die Unparteilichkeit des Vereins und darüber hinaus im Hinblick auf die Glaubwürdigkeit die Außendarstellung.¹³



Bild 6 Siegel der Austrian Nutrition Society¹⁴

Epilog

In Österreich wohnen und arbeiten viele Leute von verschiedenen Ländern. Viele Leute sprechen nicht Deutsch oder verstehen nur sehr wenig. Die Gütesiegel spielen große Rolle in der Orientierung in Produkten dank der graphischen Form. Das ist ein riesiges, und hilfreiches Vorteil der Gütersiegel. Einige Menschen von verschiedenen Professionen wurden gefragt wie sie diese Informierungsmaßnahme verstehen und von zirka 10% haben geantwortet, dass sie verstehen das Gütesiegelsystem. Zirka 30% sich orientieren mit der Zeichnungen im Einkauf. 20% sagten dass wenn sie einen Siegel sehen, wählen sie lieber das Produkt damit weil das Produkt wurde unter irgendwelchen Kriterien hergestellt. Die Reste interessieren sich nicht um Gütersiegel und kaufen nach ihrer Erfahrung ein.

References

- AMA. - [on-line] Verfügbar auf - URL: <http://ama-info.at/ama-zeichen/ama-handwerksiegel/>
AMA. - [on-line] Verfügbar auf - URL: <https://amainfo.at/ama-zeichen/ama-guetesiegel/>
AMA. - [on-line] Verfügbar auf - URL: <http://ama-info.at/ama-zeichen/ama-gastrosiegel/>
BIORAMA. - [on-line] Verfügbar auf - URL: <http://www.biorama.eu/guetesiegel-guide/>
DasAMA Biosiegel. - [on-line] Verfügbar auf - URL: <https://amainfo.at/bioinfoat/was-ist-bio/bio-erkennen/ama-biosiegel/>
Falstaff. <http://www.falstaff.at/gourmetartikel/das-handwerk-bekommt-ein-zeichen-4258.html>

¹⁰Rainers Sonnenpfad. - [on-line] Verfügbar auf - URL: <http://www.sonnenpfad.at/tag/ama-gastrosiegel/>

¹¹QualityAustria. - [on-line] Verfügbar auf - URL: <http://www.qualityaustria.com/?id=564>

¹²VarioHaus. - [on-line] Verfügbar auf - URL: <https://www.variohaus.at/zertifikate>

¹³ÖGE. - [on-line] Verfügbar auf - URL: <http://www.oege.at/index.php/ueber-uns/richtlinien-fuer-kooperationen>

¹⁴ÖGE. - [on-line] Verfügbar auf - URL: <http://oege.floatwork.at/j25/index.php/oege-zertifizierte-verpflegung>



IchKoche. Rezepte. - [on-line] Verfügbar auf - URL: <http://www.ichkoche.at/woran-erkennt-man-bio-qualitaet-artikel-1171>

ÖGE. - [on-line] Verfügbar auf - URL: <http://oege.floatwork.at/j25/index.php/oege-zertifizierte-verpfllegung>

ÖGE. - [on-line] Verfügbar auf - URL: <http://www.oege.at/index.php/ueber-uns/richtlinien-fuer-kooperationen>

QualityAustria.- [on-line] Verfügbar auf - URL: <http://www.qualityaustria.com/?id=564>

Rainers Sonnenpfad. - [on-line] Verfügbar auf - URL: <http://www.sonnenpfad.at/tag/ama-gastrosiegel/>

Resch&Frisch.- [on-line] Verfügbar auf - URL: <https://www.resch-frisch.com/shop/at/en/company/ama-quality-sign>

VarioHaus. - [on-line] Verfügbar auf - URL: <https://www.variohaus.at/zertifikate>

VQL. - [on-line] Verfügbar auf - URL: <http://www.vql.at/projekte/details/artikel/guetezeichen-webseite/>

CONTACT ADDRESS

Ing. Ján ILKO,

◆ Premiumpack Gmbh, Wien, Republik Österreich

◆ Slovak University of Technology in Bratislava, Faculty of Materials Science and Technology in Trnava, Trnava 917 24, Slovak Republic

E-mail: jan.ilko@gmail.com

Assoc. prof. RNDr. Miroslav RUSKO, PhD.,

Slovak University of Technology in Bratislava, Faculty of Materials Science and Technology in Trnava, Institute of Safety, Environment and Quality, Department of Safety Engineering, 49 Botanická Str., Trnava 917 24, Slovak Republic

E-mail: mirorusko@centrum.sk

RECENZIA TEXTOV V ZBORNÍKU

Recenzované dvomi recenzentmi, členmi vedeckej rady konferencie. Za textovú a jazykovú úpravu príspevku zodpovedajú autori.

REVIEW TEXT IN THE CONFERENCE PROCEEDINGS

Contributions published in proceedings were reviewed by two members of scientific committee of the conference. For text editing and linguistic contribution corresponding authors.