

Presseinformation

Graz, 22. September 2020

Diese Gütesiegel garantieren heimische Herkunft

Aktionstage vom 1. bis 9. Oktober vor Supermärkten: Die Seminarbäuerinnen informieren die Supermarkt-Kunden über Gütesiegel, die die heimische Herkunft garantieren.



Gutes vom Bauernhof. Es ist das Zeichen für garantiert bäuerliche Direktvermarktung. Es steht für sorgfältige Produktion und Verarbeitung aus eigenen Rohstoffen. Neu ist, dass die Gutes vom Bauernhof-Betriebe die staatlichen Richtlinien für Qualität und Herkunft erfüllen (QHS-System).



AMA Genuss Region. Staatlich anerkanntes Gütesiegel für bäuerliche Direktvermarkter, kleine Lebensmittelmanufakturen wie beispielsweise Bäcker oder Fleischer sowie für Gastronomiebetriebe. Letztere müssen auch frisch zubereiten. Alle Betriebe werden von unabhängigen Prüfern kontrolliert.



AMA Gütesiegel. Das staatlich anerkannte rot-weiß-rote Gütesiegel garantiert nachvollziehbar die hohe Qualität und Herkunft der Lebensmittel. Die Lebensmittel zeichnen sich durch hohe Produktqualität aus. Die Anforderungen sind strenger als das Gesetz und werden umfassend kontrolliert.





AMA Biosiegel. Das AMA Biosiegel ist das staatlich anerkannte Siegel für Biolebensmittel. Es garantiert größtmögliche Naturbelassenheit und schonende Verfahren in der landwirtschaftlichen Produktion und in der Verarbeitung. Es steht für Bio-Rohstoffe aus Österreich. Externe Prüfer kontrollieren.



Geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.). Dieses offizielle Qualitätszeichen der EU garantiert, dass jeder Herstellungsschritt, also Erzeugung, Verarbeitung und Zubereitung, in der jeweiligen Region erfolgt. Die steirische Käferbohne trägt dieses Zeichen.



Geschützte geografische Angabe (g.g.A.). Dieses EU-Qualitätszeichen garantiert, dass mindestens ein Herstellungsschritt, also Erzeugung, Verarbeitung oder Zubereitung in der Region erfolgt. Steirisches Kürbiskernöl ist damit geadelt.



Garantiert -traditionelle Spezialität (g.t.S.). Diese Lebensmittel müssen Tradition haben. Das kann ein Rezept sein oder wie das Lebensmittel hergestellt wird. Beispiel: Heumilch. Heumilchkühe leben auf Weiden, auf Almen und im Winter im Stall.