

# Presseinformation

Graz, 13. Dezember 2022

## Diese Gütesiegel garantieren heimische Herkunft



**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.



**Bio Austria** ist das Qualitäts- und Herkunftszeichen des Bioverbandes Bio Ernte. Kontrolliert wird von staatlich anerkannten Kontrollunternehmen.



**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 wesentlicher Herstellungsschritt, also Erzeugung, Verarbeitung oder Zubereitung in der Region erfolgt. Steirisches Kürbiskernöl ist damit geadelt und hat sogar noch strengere Vorgaben: Steirisches Kürbiskernöl muss in einem festgelegten Gebiet angebaut werden und in Ölmühlen dieses definierten Gebietes gepresst werden.



**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.

**Kontakt:** Mag. Rosemarie Wilhelm, [rosemarie.wilhelm@lk-stmk.at](mailto:rosemarie.wilhelm@lk-stmk.at), 0316/8050-1280, 0664/1836360