

Presseinformation

Graz, 12. Dezember 2024

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 bedeutet, dass die Produkte in einem genau abgegrenzten Gebiet und nach einem bestimmten Herstellungsverfahren produziert werden. Gebiet und Herstellungsverfahren werden individuell in einer sog. „Spezifikation“ festgelegt. Steirisches Kürbiskernöl ist damit geadelt. Die Kürbiskerne müssen 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, 0316/8050-1280, 0664/1836360