



© APA/Barbara Gindl

Verschärfte Voraussetzungen der AMA: Die Wurst wird zukünftig noch genauer unter die Lupe genommen.

# Alles für die Wurst

Die AgrarMarkt Austria gibt jetzt Neuerungen für die Vergabe des AMA-Gütesiegels an Wurstwaren bekannt.

ST. PÖLTEN. Die Kriterien der AMA sind strenger als die gesetzlichen Vorgaben. So greifen die Qualitätsanforderungen über *alle* Stufen der Nahrungsmittelproduktion – also vom Feld und Stall bis ins Geschäft. Für jede Phase werden AMA-Richtlinien festgelegt, die anschließend vom BMLFUW genehmigt werden müssen. So werden die Schritte der Herstel-

lung, Hygiene, Kennzeichnung und Dokumentation geregelt. Mit regelmäßigen Kontrollen auf den Betrieben und Analysen der Produkte verspricht AMA die Einhaltung der Maßstäbe.

## Palmfett ist ein No-Go

Mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnete Schinken-, Speck und Wurstwaren mussten schon bisher strenge Qualitätskriteri-

en erfüllen; nun sollen weitere Voraussetzungen dazukommen, um diese Auszeichnung der AgrarMarkt Austria zu erhalten.

Seit einiger Zeit werden Palmöle in den verschiedensten Bereichen der Nahrungsmittelindustrie scharf kritisiert; wer in Zukunft ein AMA-Gütesiegel für seine Fleisch- und Wurstwaren ergattern will, sollte darauf besser verzichten. Palmfett und

Palmkernöl sind künftig bei der Verarbeitung von Fleischerzeugnissen untersagt. Auch andere Zusätze wie etwa das Johannisbrotkernmehl und ähnliche Beigaben zur Anreicherung von Wurstwaren sind mit den neuen Voraussetzungen zukünftig verboten.

## Änderungen bei der Herkunft

Bisher genügte es, Fleisch zur Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren aus 100%ig österreichischer Herkunft zu verwenden. Mit den neuen Richtlinien der AgrarMarkt Austria muss es nun zu 50% aus AMA-Gütesiegel-Landwirtschaftsbetrieben kommen; der restliche Fleischanteil hat zudem auch weiterhin eine österreichische Herkunft aufzuweisen.

Die Anforderungen der Konsumenten hinsichtlich Lebensmittelsicherheit, Güte und Nachvollziehbarkeit steigen kontinuierlich. Das wird auch durch eine Erhebung der RollAMA verdeutlicht (siehe Seite 57). Die Ergebnisse zeigen, dass die Österreicher vermehrt Premiumfleisch kaufen und gerne etwas mehr dafür ausgeben. Diese Entwicklungen sind wohl auch den strengen Kontrollen und dem Qualitätsversprechen der AMA zu verdanken. (red/nis)

## Österreichische Wurstkultur

Radatz feiert im April „Welttag der Käsekrainer“.

WIEN. Ein „Fixstern am Würstelhimmel“ so bezeichnet Franz Radatz die beliebte Grillwurst. Es handelt sich um die Käsekrainer. Mittlerweile gilt sie wohl schon als das Wahrzeichen österreichischer Wurstkultur. Die Beliebtheit bei den Konsumenten ist nicht zuletzt dem Welttag der Käsekrainer am 30. April zu verdanken. Schon in den vergangenen Jahren hat Radatz den

Feiertag zelebriert. Worauf sich Kunden freuen können: Auch dieses Jahr wird es zur Feier des Tages Aktionen und Promotions geben. „So konnten wir uns auch im vergangenen Jahr über Steigerungen von über fünf Prozent bei diesem Artikel freuen“, ist Radatz zuversichtlich. Mit dem stetig wachsenden Produktsortiment sei auch für jeden Wurstliebhaber etwas dabei. (red/nis)



© APA/Hans Klaus Tsch

Wurstliebhaber zelebrieren am 30. April wieder den Welttag der Käsekrainer.