

# Im Siegel-Dschungel

Das AMA-Gütesiegel ist das bekannteste und meist beworbene hierzulande. Doch was steckt dahinter? Und warum kritisieren es gleich mehrere NGOs?

... Von Alexandra Binder

Haben Sie schon mal ein Bananenjoghurt gegessen, auf dem das populäre heimische AMA-Gütesiegel prangt? Nein? Die Rohstoffe für AMA-Produkte müssen doch aus Österreich stammen? Nicht unbedingt. Es gibt ein Hintertürchen. Zutaten, die hierzulande *nicht* erzeugt werden, dürfen nämlich aus dem Ausland kommen, wenn sie nicht mehr als ein Drittel des Produkts ausmachen. Bananenjoghurt ist so ein Klassiker. Das ist die ungeschminkte Wahrheit. Und dann gibt es noch eine Menge Mythen rund um das beliebte Siegel. Beispielsweise, dass auch Fleisch von ausländischen Tieren das Siegel tragen kann. Das ist nicht wahr. Tatsächlich müssen die Tiere in Österreich geboren, gemästet, geschlachtet und zerlegt werden, um es zu erhalten. Wurst & Co. müssen auch in Österreich hergestellt sein und den Qualitätskriterien des Österreichischen Lebensmittelbuchs (Codex) entsprechen. Darüber hinaus kann man sich beim Einverleiben eines AMA-Würstels sicher sein, dass kein Mehl, keine Stärke oder ähnliche technologisch wirkende Stoffe drin sind. Separatorenfleisch (Anm.: wird aus Restfleisch gewonnen, das Schlachtknochen nach dem Entbeinen noch anhaftet) oder Lebensmittelimitate wie Analogkäse sind ebenfalls tabu.

## Aber da war doch noch etwas mit dem Fleisch?

Stimmt. Genauer gesagt mit den *Futtermitteln* der Tiere, deren Fleisch später das AMA-Gütesiegel trägt. Und damit



sind wir auch schon beim Knackpunkt. Das Futter darf nämlich gentechnisch verändert sein (GVO); dabei geht es hauptsächlich um gentechnisch veränderten Sojaschrot im Schweinemastbereich, aber auch die Rindermast ist noch nicht GMO-frei in der Fütterung. Bei Legehennen (Eier), Masthendl (Fleisch) und Milchkühen wird kein Gentech-Futter mehr eingesetzt. Dass sich erst im Juni dieses Jahres 96% der Österreicher im Rahmen einer Greenpeace-Umfrage gegen diese Praxis aussprachen, ist zu den Verantwortlichen bei der Agrarmarkt Austria Marketing (AMA-Marketing) wohl durchgedrungen, hat aber bis dato nichts verändert. Obst und Gemüse sowie Kartoffeln aus Österreich seien ohnehin ausnahmslos frei von Gentechnik. Und GMO-freies Futter sei nicht zu marktadäquaten Preisen verfügbar. Man biete aber die Möglichkeit einer freiwilligen Auslo-

bung auf den Produkten, falls einer der 1.800 Schweinehalter im Programm doch darauf verzichtet. Der Mehrpreis, der über den Markt erlöst werden muss, bereite aber vielen Betrieben Kopfzerbrechen.

2018 bestätigte ein Test beim Umweltbundesamt übrigens, dass 90% des Futters, das AMA-Schweine fressen, aus transgenem Soja besteht. Futtermittel aus der Negativliste wie etwa Fischmehl sind beim AMA-Gütesiegel allerdings verboten. Und auch für Lebensmittel, die aus GMO bestehen, diese enthalten oder daraus hergestellt werden, gibt es kein AMA-Gütesiegel. Alles etwas kompliziert? Da haben Sie recht. Und es wird noch komplizierter. In der zitierten Umfrage glaubten nämlich 64% der Befragten, dass das staatliche Gütesiegel bereits jetzt eine Garantie für Gentechnikfreiheit bei Futtermitteln sei. Das ist es definitiv nicht. Ob Gentechnik-

Futtermittel im Einsatz waren oder nicht, ist auf den Verpackungen nicht erkennbar. Die NGOs Global 2000 und Südwind haben das AMA-Gütesiegel vor zwei Jahren überprüft und für eher mangelhaft befunden. Neben dem GMO-Futter bemängelten sie, dass das Label nur einige wenige Ansprüche an die gute landwirtschaftliche Praxis setze. „Kriterien beziehen sich jedoch hauptsächlich auf Verarbeitungs- und Hygienevorschriften.“ Vor allem der Anspruch bezüglich der Kriterien „Umwelt“, „Soziales“ und „Tierwohl“ ist als „Gering“ eingestuft worden.

## Wie die lückenlose Rückverfolgung garantiert wird?

Bei Rindern so: Auf dem Viehverkehrsschein wird die Ohrmarkennummer jedes einzelnen Tieres und im Feld ‚Geburt und Mast‘ ‚AT‘ für Österreich eingetragen. Die Angaben werden mithilfe der Rinderdatenbank stichprobenartig überprüft. Im Schlachthof kontrolliert der unabhängige Klassifizierer dann, ob die Angaben zusammenpassen. Die österreichische Herkunft wird mit Schlachtkörperetiketten auf das geschlachtete Tier übertragen. Im Zerlegebetrieb werden die einzelnen Chargen mit Nummern gekennzeichnet. So ist die Herkunft des Fleisches bis zur Theke eindeutig nachvollziehbar. Sie haben noch Fragen? Die AMA beantwortet sie hier: <https://amainfo.at/ama-themen/fragdieama/>

Lesen Sie dazu auch Folge II unserer Serie „Im Siegel-Dschungel“ auf [www.bauernladen.at](http://www.bauernladen.at).

## IMPRESSUM:

### Medieninhaber und Herausgeber:

„bauernladen.at“ B2B GmbH  
Anschrift: Brehmstraße 10, 1110 Wien  
Telefon: +43 1 91920 2111  
E-Mail: [office@bauernladen.at](mailto:office@bauernladen.at)  
Homepage: [www.bauernladen.at](http://www.bauernladen.at)

### Geschäftsführer:

Germanos Athanasiadis, Markus Bauer

### Redaktion:

Andrea Knura (Chefredakteurin),  
[office@bauernladen.at](mailto:office@bauernladen.at),  
Brehmstraße 10, 1110 Wien

### Druck:

Herold Druck und Verlag AG, 1030 Wien

### Offenlegung gem. §25 Mediengesetz:

<https://bauernladen.at/seite/impressum>

