

---

**1393/A(E) XXV. GP**

---

**Eingebracht am 15.10.2015**

**Dieser Text wurde elektronisch übermittelt. Abweichungen vom Original sind möglich.**

## **ENTSCHLIESSUNGSANTRAG**

des Abgeordneten Harald Jannach  
und weiterer Abgeordneter

**betreffend Änderung der AMA-Gütesiegel Richtlinie für Be- und Verarbeitungsprodukte hinsichtlich der erlaubten Toleranzgrenzen für Gewürze und Früchte in österreichischen Produkten**

In der AMA-Gütesiegel Richtlinie für Be- und Verarbeitungsprodukte ist unter [http://www.ama-marketing.at/home/groups/16/AMA Guetesiegel Richtlinie Be und Verarbeitungsprodukte\\_010913\\_final.pdf](http://www.ama-marketing.at/home/groups/16/AMA_Guetesiegel_Richtlinie_Be_und_Verarbeitungsprodukte_010913_final.pdf) detailliert nachzulesen, unter welchen Voraussetzungen ein AMA-Gütesiegel verliehen werden darf.

Da nicht alle Rohstoffe – beispielsweise Gewürze, tropische Früchte, etc. – aus Österreich kommen können, ist hierbei ein Toleranzbereich durchaus legitim. Dafür allerdings ein Drittel (33 %) anzusetzen, ist definitiv übertrieben.

Ein Produkt, welches mit dem AMA-Gütesiegel beworben wird und den Anschein erwecken soll, ein „österreichisches Produkt“ zu sein, sollte auch ein Maximum an Zutaten aus heimischer Produktion haben. Demnach sollte im Bereich der Gewürze die Toleranzgrenze 5 % nicht überschreiten. Im Bereich der Früchte wäre eine 10 % - Grenze angemessen.

## Anhang 4: AMA-Gütesiegel mit unterschiedlichen Herkunftsangaben

### Beispiele für die korrekte Verwendung



- Rohstoffe aus Österreich, sofern sie dort herstellbar sind
- für andere Rohstoffe gibt es einen Toleranzbereich von max. 1/3
- Be- und Verarbeitung hat in Österreich zu erfolgen



- Rohstoffe aus der Europäischen Union, sofern sie dort herstellbar sind
- Toleranzen für nicht in der Europäischen Union herstellbare Rohstoffe von max. 1/3
- Be- und Verarbeitung hat in der Europäischen Union zu erfolgen



- Rohstoffe aus Frankreich, sofern sie dort herstellbar sind
- Toleranzen für nicht in Frankreich herstellbare Rohstoffe von max. 1/3
- Be- und Verarbeitung hat in Frankreich zu erfolgen



- Rohstoffe aus Bayern, sofern sie dort herstellbar sind
- Toleranzen für nicht in Bayern herstellbare Rohstoffe von max. 1/3
- Be- und Verarbeitung hat in Bayern zu erfolgen



- uneingeschränkter, internationaler Rohstoffzukauf möglich
- keine länderspezifische Be- und Verarbeitung
- zur Nachvollziehbarkeit der Chargen-Nr. ist entweder
  - die Herkunftsangabe(n) der Rohstoffkomponenten und der Produktionsstätte(n) getrennt am Etikett anzuführen oder
  - eine betriebsinterne Chargenbildung und damit verbundene Dokumentation zur Nachvollziehbarkeit der Rohstoffherkunft vorzunehmen

### Anmerkungen:

- Die Rohstoffe müssen immer aus der angeführten Region stammen, wenn sie dort in der entsprechenden Qualität herstellbar sind. Wenn nicht, gilt ein maximaler Toleranzbereich von einem Drittel.
- Die Bezeichnung „Geprüfte Qualität“ sowie die Regionsangabe können in die jeweilige Sprache des Landes übersetzt werden, in dem das gekennzeichnete Produkt verkauft werden soll.
- Ist die Verwendung von Regions- bzw. Landesfarben nicht möglich, sind die „Pinselstriche“ des Zeichens in schwarz bzw. in einem Grauton zu halten.

Um für Konsumenten Transparenz und Klarheit zu schaffen, stellen die unterfertigten Abgeordneten in diesem Zusammenhang folgenden

### Entschließungsantrag

*Der Nationalrat wolle beschließen:*

„Der Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft wird aufgefordert, die AMA-Gütesiegel Richtlinie für Be- und Verarbeitungsprodukte dahingehend zu ändern, dass der Toleranzbereich für nicht aus Österreich stammende Rohstoffe bei Be- und Verarbeitungsprodukten mit 5 % im Bereich der Gewürze und mit 10 % im Bereich der Früchte begrenzt wird.“

*In formeller Hinsicht wird um Zuweisung an den Ausschuss für Land- und Forstwirtschaft ersucht.*