

Premiere: Spitz Fruchtsirup erhält das AMA-Gütesiegel



<http://www.apa-fotoservice.at/galerie/2962/> Im Bild v.l.n.r.: Mag. Rainer Widmar (Geschäftsbereichsleiter Spitz), Dr. Stephan Mikinovic (GF der AMA-Marketing)

Utl.: 100% nachvollziehbare Herkunft und höchste Qualität sichergestellt =

Wien (OTS) - Als erster österreichischer Fruchtsiruphersteller erhält Spitz das AMA-Gütesiegel. Fruchtsirupe unter dem Namen "Garten Österreich" werden zu 100% aus heimischen Früchten hergestellt und müssen höchste Qualitätskriterien erfüllen. Das wird auch regelmäßig kontrolliert.

Konkret werden die Sorten Himbeere, Johannisbeere, Birne-Melisse und Holunder aus dem "Garten Österreich" mit dem rot-weiß-roten AMA-Gütesiegel ausgezeichnet. Dafür verarbeitet das oberösterreichische Traditionsunternehmen ausschließlich qualitativ hochwertige Früchte aus Österreich. Mit dem AMA-Gütesiegel werden nur Fruchtsirupe ausgezeichnet, die mindestens ein Drittel an Früchten enthalten. Weiters wird zu deren Herstellung Obst aus integrierter Produktion verwendet. Bei diesen Gütesiegelprodukten ist die Natürlichkeit der Erzeugnisse eine wesentliche Säule. Daher dürfen den Sirupen keine Konservierungsmittel und künstliche Aromen zugesetzt werden. Auch der Einsatz von künstlichen Farbstoffen ist tabu.

Zwtl.: Strenge Kontrollen

Vor der Zertifizierung wurden die Produktions- und Abfüllanlagen der Firma Spitz einer strengen Vor-Ort-Kontrolle unterzogen. Diese unabhängige Überprüfung erfolgte durch die Lebensmittelversuchsanstalt, einer akkreditierten Kontrollstelle.

Darüber hinaus wurden alle Sirupsorten mit dem AMA-Gütesiegel von einem akkreditierten Labor untersucht. Durch die Unterzeichnung des Lizenzvertrages zwischen Spitz und der AMA-Marketing ist der Startschuss für die Teilnahme der ersten Sirupe am Gütesiegelprogramm gefallen. Um die hohen Ansprüche dieses Siegels auch weiterhin erfüllen zu können, werden in regelmäßigen Abständen Kontrollen durchgeführt.

Zwtl.: AMA-Gütesiegel in neuen Zielgruppen

"Es freut uns sehr, dass Spitz als erster Produzent am AMA-Gütesiegelprogramm für Sirupe teilnimmt. Da für die Erzeugung ausschließlich qualitativ hochwertige Früchte aus Österreich eingesetzt werden, ist dieser Sirup der erste mit einer Qualitäts- und Herkunftsgarantie", freut sich der Geschäftsführer der AMA-Marketing, Stephan Mikinovic. Er sieht in dieser Erweiterung auch eine Chance, das AMA-Gütesiegel in einer neuen Zielgruppe bekannt zu machen.

Zwtl.: Wunsch nach Regionalität

Mit dieser Produktneuheit trägt Spitz dem Wunsch der Konsumenten nach regionalen und nachhaltigen Produkten Rechnung. "Bewusst verzichten wir dabei auf künstliche Zusätze wie Farbstoffe, Aromen und Konservierungsmittel. Die vier Geschmacksrichtungen Himbeer, Johannisbeer, Holunderblüte und Birne-Melisse haben mit 33% einen besonders hohen Fruchtanteil. So entsteht ein unverfälschter, fruchtiger Trinkgenuss, hergestellt in Österreich, mit Rohstoffen aus nachvollziehbarer Herkunft", erklärt Spitz-Geschäftsbereichsleiter Rainer Widmar.

Dieser Wunsch nach Regionalität wird auch in der Gastronomie immer stärker geäußert. Die Familie Taudes vom Gasthaus Möslinger in Wien setzt ganz bewusst auf die regionale Herkunft - vom Bier über Käse bis zum Fleisch. Als Träger des AMA-Gastrosiegels und als Genusswirt bekommen seine Kunden seit wenigen Tagen auch gespritzte Fruchtsirupe mit dem AMA-Gütesiegel. "Produkte aus der Region sind mir immer schon ein besonderes Anliegen. Ich will für meine Gäste nur das Beste", betont Wirtin Monika Taudes.

(Schluss)

Rückfragehinweis:

~

Rüdiger Sachsenhofer,
AMA-Bereichsleiter Qualitätsmanagement für Be- und Verarbeitungsprodukte, Tel.
01/33151-4490,
E-mail: ruediger.sachsenhofer@ama.gv.at

Manuela Göll, Unternehmenskommunikation,
Tel. 01/33151-404, Mobil 0664/837 61 78,
E-Mail: manuela.goell@ama.gv.at

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/5465/aom>

*** OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.OTS.AT ***

OTS0099 2012-05-09/10:40

091040 Mai 12

Link zur Aussendung:

http://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20120509_OTS0099