

Käsekrainer im VKI-Test

Utl.: AMA-Zeichen garantieren Herkunft und Qualität =

Wien (OTS) - In Kooperation mit dem VKI wurden 28 Käsekrainer unter die Lupe genommen. Würstel mit einem AMA-Siegel erfüllen strengere Vorgaben als gesetzlich vorgeschrieben. Die rot-weiß-roten AMA-Zeichen garantieren die kontrollierte österreichische Herkunft und die Einhaltung hoher Qualitätskriterien.

Klare Vorgaben zur Herkunft

"Steht auf Käsekrainern 'Qualität aus Österreich' oder sind rot-weiß-rote Fahnen abgebildet, erwarten sich Konsumenten, dass die Produktion hier erfolgt und die Rohstoffe aus Österreich stammen. Das AMA-Gütesiegel und das AMA-Biosiegel garantieren beides", erklärt Martin Greßl, Leiter des AMA-Qualitätsmanagements. Die Tiere für dieses Fleisch haben ihr Leben zur Gänze in Österreich verbracht und wurden in Österreich geschlachtet, zerlegt und verarbeitet. Die beiden umfassenden Kennzeichnungssysteme "bos" und "sus" der AMA sichern dies ab. Auch der Käse für die Krainer muss aus Österreich stammen.

Ab 2020 gilt eine neue EU-Verordnung. Nimmt das Verpackungsdesign oder ein Text auf dem Lebensmittel Bezug auf eine bestimmte Region, muss die Hauptzutat von dort stammen. Wird diese Voraussetzung nicht erfüllt, muss die tatsächliche Herkunft angegeben werden. "Seit mehr als zwanzig Jahren machen unsere Zeichen strikte Vorgaben bei Ursprungsangaben. Die neue EU-Verordnung bestätigt unseren bisherigen Weg der transparenten Rohstoffkennzeichnung", erklärt Greßl und erwartet sich weitere Lizenznehmer.

Qualitätskriterien sind strenger als Codex

Die Basis für die Qualitätsvorschriften legt der österreichische Lebensmittelcodex. Die Richtlinien der AMA bauen darauf auf und gehen in einigen Bereichen weiter. "Beispielsweise schreiben wir einen niedrigeren Kollagenwert als wichtigen Qualitätsindikator vor", so Greßl. Der Kollagenwert beschreibt den Anteil an Bindegewebe im Fleisch. Je niedriger der Wert, desto mehr wertvolles Muskelfleisch kommt zum Einsatz.

AMA-Lizenznehmer dürfen ihren Fleischerzeugnissen keine technologisch wirkenden Stoffe zugeben, die Wasser binden und damit mehr Volumen suggerieren. Ebenso ist Separatorenfleisch - also maschinell vom Knochen abgelöstes Fleisch - verboten. Tabu ist auch der Einsatz von Palmöl und Lebensmittelimitaten, nur echter Käse darf in die Käsekrainer.

Fleischerzeugnisse, die ein AMA-Zeichen tragen, müssen mindestens einmal im Quartal von einem Labor auf die chemische Zusammensetzung und Hygiene analysiert werden. Sensorik-Experten überprüfen Geschmack, Aussehen und Konsistenz.

Würstel sind beliebtes Grillgut

Käsekrainer sind ein typisch österreichisches Produkt und speziell in der Grillsaison sehr beliebt. Etwas mehr als 20.000 t Würstel wurden im Jahr 2017 im Lebensmitteleinzelhandel laut RollAMA-Marktforschung gekauft, der Anstieg im zweiten Quartal eines jeden Jahres beweist die Bedeutung fürs Grillen. Das zeigte auch eine Umfrage der AMA im August vorigen Jahres. Demnach liegen Würstel auf Platz 2 der Beliebtheitsskala. 75% der Studienteilnehmer grillen Würstel häufig.

Wichtigste Einkaufsquelle für Würstel ist der Lebensmitteleinzelhandel, gefolgt vom Diskonter. Knapp 95% der Würstel werden im Selbstbedienungsregal gekauft, 5% an der Theke. "Das unterstreicht die Positionierung des AMA-Gütesiegels und AMA-Biosiegels, denn diese Zeichen geben den Konsumenten Orientierung beim Einkauf im Supermarkt", erklärt Greßl. Der Marktanteil von AMA-Gütesiegel-Ware im Lebensmitteleinzelhandel beträgt bei Fleischerzeugnissen rund 35%. (Schluss)

~

Rückfragehinweis:

Manuela Schürr, Unternehmenskommunikation
Tel.-Nr.: 01/33151-401
Mobil: 0664/83 76 178
E-Mail: manuela.schuerr@ama.gv.at

~

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

*** OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLIESSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSSENDERS - WWW.OTS.AT ***

OTS0036 2018-07-26/10:00

261000 Jul 18

Link zur Aussendung:

https://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20180726_OTS0036