



Pressemitteilung

AMA-GÜTESIEGEL-KÄSE: TOP-HYGIENE IST GRUNDVORAUSSETZUNG VKI-UNTERSUCHUNGEN BESTÄTIGEN HOHE QUALITÄT BEI EMMENTALER

(Wien, 19.2.2010) AMA-Gütesiegel-Käse werden nach Kriterien produziert, die über den gesetzlichen Vorgaben liegen. So sind in der Richtlinie Nulltoleranzen bei Listeria monocytogenes und Salmonellen vorgeschrieben. Eine eben erst abgeschlossene Studie des VKI stellt den in Österreich verkauften Emmentalern ein sehr gutes Zeugnis - soweit es um Mikrobiologie und Sensorik geht – aus, fordert aber eine klarere Herkunftskennzeichnung.

I. KÄSE MIT DEM AMA-GÜTESIEGEL

I.1. AMA-Gütesiegel-Käse: Nulltoleranzen bei Listerien

Die Produktkontrollen für AMA-Gütesiegel-Käse umfassen u.a. folgende Kriterien:

- Nulltoleranz bei Listeria monocytogenes.
- Nulltoleranz bei Salmonellen.
- Strenge Grenzwerte bei anderen Keimen wie z.B. Coliformen, Escherichia coli und Staphylokokken.
- Die strengen Anforderungen des ÖLMB (Österreichisches Lebensmittelbuch) wie z.B. Mindestreifedauer, traditionelles österreichisches Herstellungsverfahren müssen eingehalten werden.
- Jährliche Kontrollen der strengen Hygienevorschriften in allen Betriebsstätten.
- Strenge Kontrolle der Rohstoffherkunft Milch. Beim rot-weiß-roten AMA-Gütesiegel muss der Wert bestimmende Rohstoff Milch zu 100% aus Österreich stammen.
- Pro Jahr werden im AMA-Gütesiegelprogramm rund 400 Käse jeweils nach 13 verschiedenen Qualitätsparametern untersucht.

I.2. Hohe Marktdurchdringung mit AMA-Gütesiegel-Milchprodukten

„In Österreich ist es sehr leicht, sich sicher zu ernähren. Das trifft in besonders hohem Maße auf Milchprodukte zu. Rund 95% der in Österreich produzierten und verkauften Trinkmilch führt das AMA-Gütesiegel. Bei Milchprodukten, wie z.B. Butter, Topfen, Joghurt, liegt diese Marktdurchdringung je nach Produktgruppe zwischen 60% und 80%. Das AMA-Gütesiegel selbst hat einen Bekanntheitsgrad von 95%. Das sind für die Konsumenten die besten Voraussetzungen für den gezielten Griff zu Lebensmitteln mit ausgezeichneter Qualität und gesicherter Herkunft. AMA-Gütesiegelprodukte bieten Sicherheit, die über den gesetzlichen Normen liegen“, betont DR. STEPHAN MIKINOVIC, GF der AMA Marketing.





I.3. Nur wo AMA-Gütesiegel drauf ist, ist auch AMA-Gütesiegel drinnen

„Bei uns laufen zu den Ereignissen rund um den Quargel aus der Steiermark die Telefone heiß. Viele, fast alle wollen den Unterschied zwischen einer reinen Österreich-Auslobung und konkret dem AMA-Gütesiegel erklärt bekommen. Viele haben bereits erkannt, dass diese beiden Zugänge nicht identisch sind. Bei einer Österreich-Auslobung muss lediglich ein Teil der Wertschöpfung in Österreich erfolgen. Über die Herkunft der Rohstoffe sagt das nicht wirklich etwas aus. Beim rot-weiß-roten AMA-Gütesiegel hingegen erkennt man die Rohstoffherkunft auf einen Blick sowie auch eine über dem gesetzlichen Standard liegende Qualität. Beide Kriterien unterliegen darüber hinaus auch ständigen strengen Kontrollen. Jährlich werden bei Käse mit dem AMA-Gütesiegel mehr als 5.000 Einzelanalysen durchgeführt. Diese Analysen erfolgen durch akkreditierte Labors. Darüber hinaus werden auch die Betriebsstätten genau überprüft. Weiters gibt es auch Schwerpunktkontrollen zu einzelnen Produktgruppen und Produkten. So hat sich der VKI in letzter Zeit etwa den Emmentaler vorgenommen, der einer der beliebtesten Käsesorten in Österreich ist. Das Ergebnis bestätigt, dass das Vertrauen in unsere Lebensmittel gerechtfertigt ist und dass es sich beim aktuellen Fall um eine Einzelercheinung handelt“, so DI MARTIN GREßL, Leiter des Qualitätsmanagements in der AMA Marketing.

II. DIE EMMENTALER-STUDIE DES VKI

II.1. Emmentaler-Studie: Zielsetzung und Untersuchungskriterien

Ende November bis Mitte Dezember 2009 wurden 34 Proben Emmentalerkäse im österreichischen Lebensmittelhandel eingekauft und untersucht. Darunter befanden sich sowohl Produkte mit dem AMA-Gütesiegel, dem AMA-Biozeichen sowie Handelsmarken und Importware, sowohl im Ganzen als auch in Scheiben geschnitten. Untersucht wurden chemische, mikrobiologische, physikalische und sensorische Kriterien sowie die Kennzeichnung. Die Probenmuster wurden anonym im österreichischen Lebensmittelhandel gezogen. Die mikrobiologische Untersuchung erstreckte sich auf *Listeria monocytogenes*, Salmonellen, Coliforme Keime, *Escherichia coli* und K(+) Staphylokokken.

II.2. Das Ergebnis:

„Wir haben die Emmentaler-Proben auf Herz und Nieren geprüft. Das Ergebnis der Untersuchung ist sehr erfreulich. In allen Produkten waren Listerien nicht nachweisbar. Erfreulich ist auch, dass der gesamte in Österreich angebotene Emmentaler auch in allen anderen mikrobiologischen Kriterien gut abgeschnitten hat. Mit dem Abschneiden der mikrobiologischen und sensorischen Kriterien sind wir sehr zufrieden. Nur die Herkunftskennzeichnung für Rohstoffe grenzt an Konsumententäuschung. Da wäre dringender Handlungsbedarf“, so ING. FRANZ FLOSS vom Verein für Konsumenteninformation in einem Resümee.





III. LISTERIEN-INFO - TIPPS FÜR DIE KONSUMENTINNEN:

- Rohmilch, die nicht erhitzt wird und die man direkt vom Bauernhof beziehen kann, muss aufgekocht werden.
- Schwangere sollten auf den Genuss von Rohmilchkäse und rohen Fleischerzeugnissen verzichten. Schwangere haben gegenüber der Normalbevölkerung ein zwölfmal erhöhtes Risiko für eine Listeriose.
- Schwangere sollten auf den Verzehr von Käserinde grundsätzlich verzichten, da sich Listerien während der Käsereifung auf der Rinde neu ansiedeln können. Bei leicht verderblichen Lebensmitteln sollte man auf das Mindesthaltbarkeitsdatum achten und besonders Produkte in Vakuumverpackungen vor diesem Datum verbrauchen.
- Auf Sauberkeit in der Küche muss unbedingt geachtet werden: Abwaschlappen, Schwämme, Hand- und Geschirrtücher öfter wechseln.
- Nach der Toilettenbenutzung und dem Kinderwickeln unbedingt Hände waschen. Persönliche Hygiene ist generell ein wichtiger Aspekt.
- Auch bei Fleisch- und Fischgerichten können Listerien vorkommen. Deshalb diese vollständig durchgaren und Fleisch nicht roh essen. Voraussetzung ist, dass für mindestens zwei Minuten eine Temperatur von 70 Grad Celsius im Kern des Lebensmittels erreicht wird.

Rückfragehinweis:

- AMA Marketing, Mag. Hermine Hackl, Tel: 01/33151-401, Mobil 0664/837 61 78,
E-mail: hermine.hackl@ama.gv.at

- Verein für Konsumenteninformation, Ing. Franz Floss, Tel: 01/58877-279
E-Mail: ffloss@vki.at

