



Ergeht an:

Lizenznehmer AMA-Biosiegel

Wien, am 25.01.2021

**BETRIFFT – AMA-Biosiegel  - Info Nr. 01/2021**

Sehr geehrte Damen und Herren!

wir möchten Sie mit diesem Schreiben über folgende Beschlüsse der Fachgremiumssitzung vom 28. Oktober 2020 informieren:

### Allgemeines

- **Präzisierung der Kriterien für anerkannte landwirtschaftliche Qualitätssicherungssysteme**  
(Kapitel A. // 2. Bio-Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs // Pkt. b)
  - Standardbetreiber müssen den Geltungsbereich ihres Qualitätssicherungssystems definieren – speziell bei ausgelagerten Bereichen
  - Die Kriterien der biologischen Produktion müssen jedenfalls in einem oder mehreren der folgenden Bereiche über die rechtlichen Bestimmungen hinausgehen:
    - Pflanzliche Produktion:  
Düngung, Pflanzenschutz, Saatgut, Bodenbewirtschaftung/Bewässerung, Biodiversität
    - Tierische Produktion:  
Fütterung, Artgemäße Tierhaltung, Tiergesundheit, Eingriffe bei Tieren
- Im Zuge der Anerkennung müssen sowohl eine Begründung als auch die rechtliche Grundlage angeführt werden.
- Aktualität der Kontrollunterlagen muss gewährleistet sein - Übermittlung der Checklisten zum Jahresanfang an die AMA-Marketing - Kontrollunterlagen müssen beim Standardbetreiber aufliegen

Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH

Dresdner Straße 68a

1200 Wien, Postfach 214

UID ATU39009407, DE272464654

DVR 0824275

Firmenbuchnummer 135101d, HG Wien

Zertifiziert nach: ISO 9001:2008, Nr. 03168/0

Telefon +43 1 33151-4467

Telefax +43 1 33151-4925

Florian.egger@amainfo.at

[www.amainfo.at](http://www.amainfo.at)



- Eine stufenübergreifende Qualitätssicherung muss durch Systeme gewährleistet sein, die Zugriff auf alle Stufen der Produktion sicherstellen

### Generelle Anforderungen

- **Änderungen des Geltungsbereiches der AMA-Biosiegel Richtlinie**

(Kapitel B // 1. Geltungsbereich // Pkt. 1.2.)

- Direktvermarkter werden aus dem Geltungsbereich der AMA-Biosiegel Richtlinie gestrichen.

- **Präzisierung bei den AMA-Produktanalysen**

(Kapitel B // 9. Kontrollen // Pkt. 9.2.2.)

Der Untersuchungsumfang für AMA-Produktanalysen gilt ausschließlich für Endprodukte. Eine Definition von Endprodukten wurde eingeführt:

Endprodukte sind Produkte, die mit dem AMA-Biosiegel ausgelobt werden und für den Endkonsumenten, Gastronomiebetrieb oder Großhandel bestimmt sind. Rohstoffe die an die Be- und Weiterverarbeitung geliefert werden fallen nicht darunter. Für die Analyse sind jedenfalls Muster aus der Serienproduktion zu ziehen

### Frischfleisch

- **Implementierung der AMA-Tiertransport-Richtlinie**

(Kapitel D // II. Frischfleisch // Pkt. 1)

Bei gewerblich durchgeführten Tiertransporten zum Schlachtbetrieb hat der Lizenznehmer sicher zu stellen, dass der Transport ausschließlich von registrierten AMA-Tiertransport Unternehmen durchgeführt wird.

### Milch und Milchprodukte

- **Ergänzung der Qualitäts- und Herkunftsanforderungen**

(Kapitel D // IV. Milch- und Milchprodukte // 3. Allgemeine Anforderungen)



Es ist sicherzustellen, dass die Verarbeitungsbetriebe der wertgebenden Zutaten in das AMA-Biosiegel-Programm eingebunden sind.

- **Änderung bei den Kriterien für Produktanalysen**

(Kapitel D // IV. Milch- und Milchprodukte // 4. AMA-Produktanalysen)

Die gültigen Kriterien für Endproduktanalysen sind zukünftig ausschließlich in der AMA-Gütesiegel Richtlinie „Milch und Milchprodukte“ angeführt.

- **Ergänzung für Produkte mit natürlichem Fettgehalt**

(Kapitel D // IV. Milch- und Milchprodukte // 4. AMA-Produktanalysen)

Bei Produkten mit natürlichem Fettgehalt gelten für den Fettgehalt die Toleranzen gemäß „Leitfaden für zuständige Behörden – Kontrolle der Einhaltung der EU-Rechtsvorschriften in Bezug auf die Festlegung von Toleranzen für auf dem Etikett angegebene Nährwerte“.

### Obst-, Gemüse- und Speiseerdäpfelprodukte

- **Ergänzung der Qualitäts- und Herkunftsanforderungen**

(Kapitel D // VI. Obst-, Gemüse- und Speiseerdäpfelprodukte // 2. Allgemeine Anforderungen)

Es ist sicherzustellen, dass die Verarbeitungsbetriebe der wertgebenden Zutaten in das AMA-Biosiegel-Programm eingebunden sind.

### Eiprodukte

- **Ergänzung der Qualitäts- und Herkunftsanforderungen**

(Kapitel D // VIII. Eier // 3. Allgemeine Anforderungen)

Es ist sicherzustellen, dass die Verarbeitungsbetriebe der wertgebenden Zutaten in das AMA-Biosiegel-Programm eingebunden sind.

### Getreideprodukte und Saaten

- **Ergänzung der Qualitäts- und Herkunftsanforderungen**

(Kapitel D // X. Getreideprodukte und Saaten // 3. Allgemeine Anforderungen)



Es ist sicherzustellen, dass die Verarbeitungsbetriebe (wie zB Mühlen) in das AMA-Biosiegel-Programm eingebunden sind.

- **Präzisierung betreffend ganzheitliche Qualitätssicherung**

(Kapitel D // X. Getreideprodukte und Saaten // 4.3. Ganzheitliche Qualitätssicherung)

Für die Herstellung von Backerzeugnissen und Backmischungen mit dem AMA-Biosiegel darf nur AMA-Biosiegel Mehl verwendet werden. Ausnahme: Staubmehl, Sauerteige und Mehle in Backmitteln.

Die Änderungen betreffen AMA-Biosiegel-Richtlinie Version 2020 sind **ab 1. März 2021 gültig**.

Bei Fragen stehe ich Ihnen gerne unter der DW 4467 bzw. [florian.egger@amainfo.at](mailto:florian.egger@amainfo.at) zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

A handwritten signature in black ink that reads 'Florian Egger'.

Florian Egger  
Qualitätsmanager AMA-Biosiegel