



Ergeht an:

alle Lizenznehmer AMA-Biosiegel

Wien, am 16.12.2021

AMA-Biosiegel  - Info Nr. 03/2021

Sehr geehrte Damen und Herren!

Ich möchte Sie mit diesem Schreiben über folgende Beschlüsse des AMA-Biosiegel Fachgremiums informieren:

### **Generelle Anforderungen**

- **Präzisierung der Herkunftsdefinition:**

(Kapitel B // GENERELLE ANFORDERUNGEN// 3. HERKUNFT)

#### **Herkunftsdefinition**

Als Herkunftsregion im Sinne der beschriebenen Herkunftsangabe (gemäß A.5.1.) gilt jene Region, in der alle Be- und Verarbeitungsschritte erfolgen und aus der die wertbestimmenden Bio Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs des zu kennzeichnenden Produktes stammen.

#### **Monoprodukte**

Monoprodukte (z. B. Apfelsaft, Butter, Fleisch, Frischeier, Gemüse, Honig, Mehl, Milch, Obst, Speiseerdäpfel, Schlagobers, Speiseöl) stammen zur Gänze aus der Herkunftsregion.

#### **Zusammengesetzte Produkte (z.B. Be und Verarbeitungsprodukte)**

**Tierische Zutaten** müssen aus der im Siegel genannten Region stammen. Es ist sicherzustellen, dass die Betriebe, die die tierischen Zutaten herstellen am AMA-Biosiegel-Programm teilnehmen

- a. Die Tiere müssen in der Region geboren, gemästet, geschlachtet und verarbeitet worden sein.  
Ausnahme: Naturdärme
- b. Die Milch muss in der Region gemolken und verarbeitet worden sein.
- c. Die Eier müssen in der Region gelegt und verarbeitet worden sein.

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)



d. Der Honig muss in Region eingebracht und gewonnen worden sein.

**Pflanzliche Zutaten** die gemäß den landwirtschaftlichen Produktionsvoraussetzungen regelmäßig in marktrelevanten Mengen\* erzeugt werden, müssen aus der im Siegel genannten Region stammen. Davon ausgenommen sind untergeordnete Zutaten wie z. B. Gewürze und Fruchtzubereitungen, die in der angegebenen Region nicht in der geforderten Qualität und Menge erzeugt werden

- a. Die Speiseerdäpfel müssen in der Region geerntet und verarbeitet worden sein.
- b. Das Obst und Gemüse muss in der Region geerntet und verarbeitet worden sein.
- c. Das Getreide und Saaten müssen in der Region geerntet und verarbeitet worden sein.

\* Die Nichtverfügbarkeit der entsprechenden Qualität und Menge muss vom Lizenznehmer vor einer etwaigen Kennzeichnung der AMA Marketing plausibel dargelegt werden (z. B. über aktuelle schriftliche Bestätigungen namhafter Hersteller, Händler oder Bio Verbände aus der gesamten Herkunftsregion).

#### **Gültig ab: 01.02.2022**

- **Anpassung der Kriterien zur Zeichenverwendung**

(Kapitel B // GENERELLE ANFORDERUNGEN// 4. KENNZEICHNUNG)

Kriterien zur Zeichenverwendung

Lebensmittel, die nach VO (EG) Nr. 834/2007 und VO (EG) Nr. 889/2008 in den Ländern der EU erzeugt und mit einem entsprechenden Hinweis in Verkehr gebracht werden, sind mit dem EU-Bio-Logo und der Nummer der Kontrollstelle, die für die Kontrolle des Unternehmens zuständig ist, der die letzte Erzeugungs- oder Aufbereitungshandlung vorgenommen hat, zu kennzeichnen.

Weiters ist gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011 der Name oder die Firma und die Anschrift des Lebensmittelunternehmers anzuführen unter dessen Namen oder Firma das Lebensmittel vermarktet wird.

Lizenznehmer, denen das Recht zur Kennzeichnung von Bio Produkten mit dem AMA Biosiegel erteilt wurde, dürfen das AMA Biosiegel nur unter Beifügung der verliehenen Lizenznummer des Herstellers verwenden\*. Es besteht die Möglichkeit das AMA Biosiegel ohne Lizenznummer abzubilden, jedoch ist die Lizenznummer dann an einem anderen Platz (seitlich oder rückseitig) abzubilden.

\*Der Hersteller im Sinne dieses Kapitels ist jener Betrieb, der den letzten Be- und Verarbeitungsschritt durchführt.

#### **Gültig ab: 01.02.2022**

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)



- **Anpassung zur Vorgabe eigene Artikelbezeichnung im Fleischbereich**

(Kapitel B // GENERELLE ANFORDERUNGEN// 8. NACHVOLLZIEHBARKEIT)

Bei Frischfleisch ist neben **AMA-Bio** auch **ABS** und **A-Bio-S** als Artikelbezeichnung möglich.

**Gültig ab: 01.02.2022**

### **Spezielle Anforderungen**

- **Anpassung AMA-Biosiegel Qualitätskriterien für „Frischfleisch Rind“:**

(Kapitel D // SPEZIELLE ANFORDERUNGEN// II. FRISCHFLEISCH)

Die Gewichtsobergrenze bei Kalbinnen wird ausgesetzt. Die Qualitätskriterien für Frischfleisch lauten nun wie folgt:

<b>Kriterien</b> <b>Kategorie</b>	<b>Fettklasse<sup>1</sup></b>	<b>Fleischklassen</b>	<b>Schlachtgewicht warm</b>
<b>Jungrind (Z)</b>	2-4	E, U, R, O	mind. 175 kg
<b>Kalb (V)</b>	1-4	E, U, R, O	70-140 kg
<b>Kalbin (E)</b>	2-4	E, U, R, O	-
<b>Ochse (C)</b>	2-4	E, U, R, O	max. 445 kg <sup>2</sup>
<b>Stier (A)</b>	2-4	E, U, R, O	mind. 335 kg – max. 450 kg

<sup>1</sup>Edelteile folgender Handelsklassen können als AMA-Biosiegel Ware vermarktet werden: (E1,U1,R1,O1)

<sup>2</sup>keine Untergrenze, da in dieser Kategorie Weidejungrinder enthalten sind

**Gültig ab: ab sofort**



- **Aufnahme von Lamm- und Kitzfleisch:**

(Kapitel D // SPEZIELLE ANFORDERUNGEN// II. FRISCHFLEISCH)

Lamm- und Kitzfleisch wird in die AMA-Biosiegel-Richtlinie aufgenommen. Frischfleisch vom Lamm und Kitz, welches mit dem AMA-Biosiegel gekennzeichnet wird, muss zukünftig folgenden Qualitätskriterien entsprechen:

Kriterien Kategorie	Alter (Monate)	Handelsklassen	Schlachtgewicht warm
Berg- bzw. Weidelamm	Jünger als 8	E-O (2-4)	mind. 16 kg
<u>Junglamm</u>	Jünger als 6	E-O (2-4)	mind. 14 kg
Milchlamm	Jünger als 3	E-O (2-4)	mind. 7 kg
Ziegenkitz	Jünger als 3	-	mind. 6 kg

Kerntemperatur: max. 7 °C gemessen in der Schale vor der Auslieferung, aber spätestens 30 Stunden p.m. Die Kühlung hat so zu erfolgen, dass ein „cold shortening“ ausgeschlossen wird.

Anforderungen für die Betriebe (Schlacht-und Zerlegebetriebe):

- Aufrechter AMA-Biosiegel Lizenzvertrag
- Jährliches AMA-Bio-Audit (Rückverfolgbarkeit)
- Jährliches Tierschutz- und Hygieneaudit – Anerkennung bei bestehenden AMA-Gütesiegel Lizenznehmern
- Durchgängiges Kennzeichnungssystem

**Gültig ab: 01.02.2022**

- **Implementierung des AMA-Gütebewertungsschemata für Backerzeugnisse (Brot, Kleingebäck und Hefengebäck)**

(Kapitel D // SPEZIELLE ANFORDERUNGEN// X. GETREIDEPRODUKTE UND SAATEN) und

Im Zuge der AMA-Produktanalysen muss das Prüfschemata angewendet werden. Nur die höchste Stufe (**1.Güteklasse**) berechtigt zum Führen des AMA-Biosiegels.

**Gültig ab: 01.02.2022**



- **Implementierung der AMA-Gütebewertungsschemata für Öle (kaltgepresst und Kürbiskernöl)**

(Kapitel D // SPEZIELLE ANFORDERUNGEN// XV. PFLANZLICHE ÖLE UND FETTE)

Im Zuge der AMA-Produktanalysen muss das Prüfschemata angewendet werden. Nur die höchste Stufe (**1.Güteklasse**) berechtigt zum Führen des AMA-Biosiegels.

**Gültig ab: 01.02.2022**

Die AMA-Biosiegel-Richtlinie (Version 2020) inklusive der mitgeltenden Infobriefe und Merkblätter finden Sie unter <http://www.amainfo.at>- Rubrik „AMA-Teilnehmer“

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an Frau Hauser, sie ist unter der DW 4576 bzw. [birgit.hauser@amainfo.at](mailto:birgit.hauser@amainfo.at) erreichbar.

Mit freundlichen Grüßen

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Florian Egger', written in a cursive style.

Florian Egger  
Qualitätsmanager AMA-Biosiegel