




*An alle Lizenznehmer  
AMA-Gütesiegel „Fleischerzeugnisse“*

Wien, am 29. Juni 2022

**AMA-Gütesiegel für „Fleischerzeugnisse“  - Info Nr. 1/2022  
Richtlinienversion - 2022**

Sehr geehrte(r) Lizenznehmer,

es freut uns, Sie über die neue Version der AMA-Gütesiegel-Richtlinie „Fleischerzeugnisse“ informieren zu dürfen. In der Richtlinienversion wurden sämtliche Änderungen seit der letzten Auflage im Jahr 2016 eingearbeitet.

Zusammenfassend die wichtigsten inhaltlichen Änderungen:

- Verpflichtender Einsatz von AMA-/AGAP-Rohstoff
- Präzisierung der Definition der Herkunftsanforderungen für den Einsatz sonstiger Rohstoffe (Streichung der Drittelregelung) und Aufnahme von Herkunftsanforderungen für Schlachtnebenprodukte wie Innereien, Knochen, Schwarten, Kopffleisch
- Verbot des Einsatzes von Palmöl/Palmkernöl
- Aufnahme eines Kapitels betreffend die Kennzeichnung „freiwilliger Module“
- Aufnahme eines eigenen Kapitels und Erweiterung des Geltungsbereichs um Fleischgerichte
- Evaluierung der mikrobiologischen Kriterien (Abgleich mit DGHM)
- Stillter Rückruf bei groben Bezeichnungsmängeln
- Anpassung der Kriterien für den Einsatz von Rework

Die Richtlinie und sämtliche mitgeltenden Merkblätter dazu finden Sie unter [www.amainfo.at](http://www.amainfo.at) - Rubrik Teilnehmer/Qualitäts- und Gütezeichen/AMA-Gütesiegel.



Bei etwaigen Fragen stehen Ihnen gerne Frau DI Sigrid Haslinger (Tel: 01/33151-4804, [sigrid.haslinger@amainfo.at](mailto:sigrid.haslinger@amainfo.at)) und Frau Christina Schneider, MSc (Tel: 01/33151-4462, [christina.schneider@amainfo.at](mailto:christina.schneider@amainfo.at)) zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

A handwritten signature in blue ink that reads 'Siegfried Rath'.

Siegfried Rath  
Bereichsleiter Fleisch und Fleischerzeugnisse