



*An alle Lizenznehmer
AMA-Gütesiegel „Frischfleisch“*

Wien, am 16. August 2019

AMA-Gütesiegel für „Frischfleisch“  - Info Nr. 2/2019

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir möchten Sie mit diesem Schreiben über folgende Beschlüsse der Fachgremiumssitzung vom 4. Juli 2019 informieren:

1. Zur Herstellung von AMA-Gütesiegel-Rinderfaschiertem, AMA-Gütesiegel-Faschiertem gemischt (Rindfleischanteil) ist ab dem 1. Jänner 2020 verpflichtend ein Anteil von 100 % an AMA-/AGAP-Rohstoff einzusetzen (AGAP-w Rohstoff von Kühen darf nicht eingesetzt werden).

Ausnahmeregelung bei Rohstoffknappheit

Im Falle von Engpässen ist in Ausnahmefällen der Einsatz von „4xAT bos“ bzw. „4xAT cibus-trace-Rohstoffen“ gestattet. Voraussetzung für den Einsatz ist eine Meldung der Menge an „Nicht verfügbaren AMA/AGAP-Rohstoffartikel“ sowie die Ursache des Verfügbarkeitsmangels. Die Daten sind im Zuge der monatlichen Mengenmeldungen zu übermitteln.

Gültig ab: 01.01.2020

Rinderfaschiertes zur Herstellung von Burgern (Einsatz von AGAP-w Rohstoff möglich)

Einen Sonderfall stellt Rinderfaschiertes zur Herstellung von Burgern dar. Da das Potential der Kennzeichnung von Kuhschlachtkörpern (AGAP-w) noch nicht ausgeschöpft ist, darf zur Herstellung von AMA-Gütesiegel-Rinderfaschiertem für Burger auch nach dem 1. Jänner 2020 weiterhin bis maximal 50 % „4xAT „bos“ bzw. „4xAT „cibus-trace“-Rohstoff eingesetzt werden.

Bitte schicken Sie sämtliche Meldungen (monatliche Mengendaten, Meldung im Fall von Verfügbarkeitsengpässen) zukünftig direkt an clemens.grissemann@amainfo.at.

2. **Aufnahme einer Empfehlung zum Tierschutz bei der Schlachtung**

Empfehlung: Videoüberwachung als Eigenkontrollmaßnahme in Verantwortung des Tierschutzbeauftragten in Bereichen in denen Tiere entladen, aufgestellt, getrieben, betäubt und entblutet werden.



3. Vereinfachte Kennzeichnungsmöglichkeit für AMA-Schweinefleisch

Auf den AMA-Gütesiegel-Schweinefleisch-Zerlegeetiketten reicht zukünftig in den Feldern bei „geschlachtet in“ und „zerlegt in“ die Angabe des Herkunftslandes (AT). Die bisher im AMA-Gütesiegel-Programm verpflichtenden Angaben der Betriebszulassungsnummer(n) des/der Schlachthofes/-höfe sowie der Zerlegebetriebe sind ab dem 1. September 2019 nicht mehr zwingend anzuführen. Diese Daten müssen aber anhand der betrieblichen Aufzeichnungen (Warenbegleitdokumente, Chargenbildung am Zerlegeeingang) nachvollziehbar bleiben.

Gültig ab: 01.09.2019

4. Änderung der Ausnahmeartikel für die Bedientheke/Zerlegung und Portionierung für das eigene Geschäft

Streichung der Ausnahme für den Schweinefleischartikel „AT-Spare Rips“ und den Rindfleischartikel „AT-Mageres Meisl“.

Gültig ab: 01.09.2019

5. Einbindung der Tiertransportunternehmer in das AMA-Gütesiegel-Programm

Verpflichtende Teilnahme der Transporteure an der AMA-Tiertransport-Richtlinie idgF.

Landwirtschaftliche Eigentransporte bis 50 km sind über die landwirtschaftlichen AMA-Gütesiegel-Richtlinien abgedeckt.

Detailinformationen dazu erfolgen in einem separaten Infoschreiben.

Gültig ab: 01.01.2020

Die AMA-Gütesiegel-Richtlinie „Frischfleisch“ (Version 2018) inklusive der mitgeltenden Infobriefe und Merkblätter finden Sie unter www.amainfo.at - Rubrik „AMA-Teilnehmer“.

Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

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

Siegfried Rath
Bereichsleiter Fleisch und Fleischerzeugnisse