



*An alle Lizenznehmer
AMA-Gütesiegel „Frischfleisch“*

Wien, am 6. Dezember 2021

**AMA-Gütesiegel für „Frischfleisch“  - Info Nr. 2/2021
Merkblatt Fleischzubereitungen**

Sehr geehrte Lizenznehmer,

Das Dokument zum Praxistest „Regeln zur Kennzeichnung von Fleischzubereitungen mit dem AMA-Gütesiegel“ aus dem Jahr 2018 wurde evaluiert und wird ab sofort durch das Merkblatt „Fleischzubereitungen“ Version 01 ersetzt.

Etiketten, die nach dem alten Merkblatt („Praxistest“) erstellt wurden, können noch bis 30. Juni 2022 aufgebraucht werden. Die wesentlichen Unterschiede zum alten Merkblatt sind einfachere Kennzeichnungsregeln und eine präzisere Herkunftsregelung bei den Zutaten.

Die Kennzeichnung mit dem AMA-Gütesiegel-Logo erfolgt analog zu Frischfleisch. Das Logo hat zumindest einmal in Farbe mit Lizenznummer und Rahmen auf weißem Hintergrund auf der Verpackung abgebildet zu sein.

Bei Fragen steht Ihnen Herr Paul Etl, Tel: 050/3151-427, paul.etl@amainfo.at gerne zur Verfügung.

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

Mit freundlichen Grüßen

Siegfried Rath
Bereichsleiter Fleisch und Fleischerzeugnisse

Beilage

AMA-Gütesiegel-Merkblatt „Fleischzubereitungen“ Version 01