



*An alle Lizenznehmer
AMA-Gütesiegel „Frischfleisch“*

Wien, am 22. April 2022

AMA-Gütesiegel für „Frischfleisch“ - Info Nr. 2/2022

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir möchten Sie mit diesem Schreiben über folgende Beschlüsse der Fachgremiumssitzung vom 5. April 2022 informieren:

1. Übernahme der Aufgaben der Fachgremien „bos“ und „sus“

Zur Vereinfachung und um Doppelgleisigkeiten zu vermeiden werden die Agenden der Fachgremien „bos“ und „sus“ ab sofort vom Fachgremium „Frischfleisch“ übernommen. Die Vorgangsweise wurde mit den Fachgremiumsmitgliedern „bos“ und „sus“ im Vorfeld abgestimmt.

2. AMA-Gütesiegel-Kennzeichnung von Schweinen mit dem Schlachtkörperfehler „Striemen und Kratzspuren“

Der Ausschlussgrund B 58 „Striemen und Kratzspuren“ (Feststellung seitens des Klassifizierungsdienstes im Zuge der AMA-Gütesiegel-Kennzeichnung) wurde gestrichen. Schweineschlachtkörper mit „Striemen und Kratzspuren“ dürfen zukünftig vom Klassifizierungsdienst mit dem AMA-Gütesiegel gekennzeichnet werden.

Darauf zu achten ist, dass nur Fleisch mit Schwarte in den Verkauf gelangt, welches keine Striemen und Kratzspuren aufweist. Im Zuge der Kontrollen wird darauf verstärkt Augenmerk gelegt. Reklamationen sind der AMA-Marketing zu melden.

Der Beschluss tritt mit 02.05.2022 in Kraft.



3. Anerkennungen gemäß Punkt B 9.3. der Richtlinie „Frischfleisch“ für „geschlossene Systeme“ im Lebensmittelhandel

Markenprogramme höherer Haltungsstufen können nach Beschlussfassung im Fachgremium mit dem AMA-Gütesiegel vermarktet werden, obwohl die Schlachtkörperkriterien abweichen.

Für die Programme „AMA-Biosiegel“ und das **freiwillige AMA-Modul Mehr Tierwohl „Sehr Gut“ (TW100)** wurde Folgendes beschlossen:

- Mit dem AMA-Biosiegel gekennzeichnetes Fleisch darf in AMA-Gütesiegel/AGAP-Zerlegechargen einfließen und darf im Bedienthekenverkauf mit dem AMA-Gütesiegel vermarktet werden (gilt für sämtliche Tierkategorien).
- Schweineschlachtkörper aus dem freiwilligen AMA-Modul Mehr Tierwohl „Sehr Gut“ (TW100) mit einem Schlachtgewicht (warm) von 120-130 kg und mit Schlachtkörperfehlern gemäß Merkblatt dürfen mit dem AMA-Gütesiegel gekennzeichnet werden.

Voraussetzungen:

- Teilnahme am AMA-Gütesiegel-Programm
- Vermarktung über Systeme, die verhindern, dass das Fleisch der Tiere mit abweichenden AMA-Gütesiegel-Kriterien, an Abnehmer verkauft wird, welche diese Ware nicht wünschen. Der Beschluss gilt für „**geschlossene Systeme**“ (Zerlegung und ausschließlicher Verkauf an den Endkonsumenten innerhalb einer Unternehmensgruppe; z.B. Betriebe des Lebensmittelhandels mit vorgelagerter eigener Zerlegung).
- Kennzeichnung des Programms auf den Schlachtkörpern (z.B. mit Programmstempel)

Der Beschluss tritt mit 02.05.2022 in Kraft.

4. Zulassung des Artikels „AT-Bauch-Spare-Rips“ für den Bedienthekenverkauf

Zulassung des Artikels „AT-Bauch-Spare-Rips“ für den Bedienthekenverkauf gemäß Punkt C 5.3.2. der Richtlinie „Frischfleisch“.

Der Beschluss tritt mit 02.05.2022 in Kraft.

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