



## AMA-GÜTESIEGEL-KRITERIEN FÜR FLEISCHZUBEREITUNGEN

### Geltungsbereich

Dieses Merkblatt gilt für die AMA-Gütesiegel-Richtlinien „Frischfleisch“ und ersetzt das Dokument zum Praxistest „Regeln zur Kennzeichnung von Fleischzubereitungen mit dem AMA-Gütesiegel“ aus 2018.

### Definition

Fleischzubereitungen im Sinne dieses Merkblattes sind rohe Produkte, die aus frischem Fleisch oder Faschiertem sowie weiteren Lebensmitteln hergestellt werden und bei denen der Fleischanteil mindestens 50 % beträgt. Das verwendete Fleisch ist weder vor- noch durchgegart.

*Beispiele: Gewürztes Fleisch, gesalzenes Fleisch (Salzgehalt mindestens 1 %), marinierte Koteletts, Grillspieße mit Gemüse, Cevapcici, Rindsrouladen, Beef Tartare, Suppenmix/-tassen, panierte (nicht vorgebackene) Schnitzel etc.*

### Herkunftsanforderungen für den Rohstoff Fleisch

Als Herkunftsregion gilt die im Siegel genannte Region. In dieser Region erfolgen alle Be- und Verarbeitungsschritte. Es ist verpflichtend AMA-Gütesiegel-Rohstoff (AMA) einzusetzen. Im Falle von Rinderfaschiertem muss zumindest Rohstoff aus AMA-Gütesiegel-Landwirtschaft (AGAP) verwendet werden.

**AMA** = AMA-Gütesiegel (es gelten sämtliche Qualitätskriterien der AMA-Richtlinie Frischfleisch)

**AGAP** = AMA - Gute Agrarische Praxis (es gelten ausschließlich die landw. Qualitätskriterien)

*Tabelle: Zugelassene Rohstoffe je Fleischkategorie für Fleischzubereitungen mit dem AMA-Gütesiegel*

Schweinefleisch und Faschiertes	AMA	
Rind- / Kalbfleisch	AMA	
Rind- und Kalbsfaschiertes	AMA	AGAP (Kat. A, C, E, Z)
Lamm- und Kitzfleisch und Faschiertes	AMA	
Geflügelfleisch und Faschiertes	AMA	

## **Herkunftsanforderungen für weitere Zutaten**

Bei Fleischzubereitungen, die aus mehreren Zutaten bestehen haben die folgenden Zutaten aus der im Siegel genannten Region zu stammen:

### Milch und Milchprodukte

sowie daraus hergestellte Zutaten müssen aus der im Siegel genannten Region stammen. Die Milch muss in der Region gemolken und verarbeitet worden sein. Es ist sicherzustellen, dass die milchverarbeitenden Betriebe am AMA-Gütesiegel- bzw. AMA-Biosiegel-Programm teilnehmen.

### Gemüse, Kräuter, Obst, Pilze und Honig

sowie daraus hergestellte Zutaten müssen aus der im Siegel genannten Region stammen. Das Gemüse, die Kräuter, das Obst, die Pilze und der Honig müssen in der Region geerntet und verarbeitet worden sein.

Im Falle von Nichtverfügbarkeit (generelle Nichtverfügbarkeit, Nichtverfügbarkeit aufgrund Ernteauffälle oder Erntezyklus), in entsprechender Menge und Qualität müssen der AMA-Marketing die Gründe plausibel dargelegt werden.

### Fleischerzeugnisse

Es dürfen ausschließlich AMA-Gütesiegel-Produkte eingesetzt werden. Die Tiere müssen in der Region geboren, gemästet, geschlachtet und verarbeitet worden sein.

### Eier und Eiprodukte

sowie daraus hergestellte Zutaten müssen aus der im Siegel genannten Region stammen. Die Eier müssen in der Region gelegt und verarbeitet worden sein. Es ist sicherzustellen, dass die Eierpackstellen bzw. eierverarbeitenden Betriebe am AMA-Gütesiegel- bzw. AMA-Biosiegel-Programm teilnehmen.

Im Falle von Nichtverfügbarkeiten bei Eiprodukten müssen der AMA-Marketing die Gründe plausibel dargelegt werden.

### Schlachtnebenprodukte wie Innereien, Knochen, Schwarten, Kopffleisch

und daraus hergestellte Zutaten müssen aus der im Siegel genannten Region stammen. Die Tiere müssen in der Region geboren, gemästet, geschlachtet und verarbeitet worden sein. Es ist sicherzustellen, dass die fleischverarbeitenden Betriebe am AMA-Gütesiegel- bzw. AMA-Biosiegel-Programm teilnehmen.

Geflügelinnereien dürfen ausschließlich in AMA-Gütesiegel-Qualität eingesetzt werden.

### Alkoholische Getränke

Müssen in der am Siegel angegebenen Region hergestellt worden sein.

## **Kennzeichnung - LMSVG Gutachten**

Vor Kennzeichnung einer AMA-Gütesiegel-Fleischzubereitung sind diese in einem von der AMA-Marketing zugelassenem Labor auf ihre Verkehrsfähigkeit mit einem Gutachten nach § 73 LMSVG hinsichtlich der Kennzeichnung zu überprüfen. Das Gutachten verbleibt am Betrieb und ist bei der Rückverfolgbarkeitskontrolle auf Verlangen vorzulegen. Kein LMSVG-Gutachten ist für gewürztes, gesalzenes, mariniertes Fleisch und für Thekenware notwendig.

**Hinweis:** Fleischzubereitungen dürfen nicht mit den Logos der Herkunftssicherungssysteme „bos“ und „sus“ gekennzeichnet werden.