

## AMA-GÜTESIEGEL-FLEISCHKONTROLLE AM BEISPIEL RIND

**Kein anderes Lebensmittel unterliegt so umfassenden Kontrollen wie Fleisch. Fleisch mit dem AMA-Gütesiegel wird sogar noch strenger kontrolliert als es die gesetzlichen Vorgaben vorsehen. Die Kontrollen erstrecken sich über die gesamte Wertschöpfungskette – vom Bauernhof über den Schlachthof bis zum Verkaufsgeschäft. Nur durch diese lückenlose Überwachung kann eine konstant hohe Qualität garantiert werden.**

**Frischfleisch mit dem rot-weiß-roten AMA-Gütesiegel steht für garantierte österreichische Herkunft: Die Tiere werden ausschließlich in Österreich geboren, aufgezogen, geschlachtet und zerlegt. Die Herkunft wird in jeder Stufe kontrolliert – für mehr Transparenz und Vertrauen.**

**Die AMA-Gütesiegel-Kontrollen erfolgen zusätzlich zu den amtlichen Kontrollen immer auf drei Ebenen.**

1. Die jährlichen **Eigenkontrollen** führt jeder Betrieb anhand einer von der AMA-Marketing zur Verfügung gestellten Checkliste selbst durch.
2. **Externe Betriebskontrollen:** Unabhängige, geschulte Fachexperten kontrollieren die Betriebe anhand einer richtlinienspezifischen Checkliste. Die Kontrolle erfolgt im Rahmen eines Rundgangs durch den gesamten Betrieb sowie durch Überprüfung der Dokumente. Abweichungen werden nach einem von der AMA-Marketing vorgegebenen Sanktionskatalog geahndet.
3. Stichprobenartig erfolgen **Überkontrollen**. Dabei wird überprüft, ob die Betriebskontrollen korrekt durchgeführt wurden. Die gewonnenen Ergebnisse dienen der Verbesserung des Kontrollprozesses (Schulung der Kontrollstellen und Kontrollorgane).

### **Kontrolle am Bauernhof**

Fleischqualität beginnt am Bauernhof, wo der Grundstein für die AMA-Gütesiegel-Qualität gelegt wird. Denn nur ausgewogen gefütterte und gesunde Tiere liefern Qualitätsfleisch. Landwirte müssen eine ordnungsgemäße Tierhaltung sicherstellen und Tierbewegungen, Hygienemaßnahmen sowie den Zukauf von AMA-zertifiziertem und entwaldungsfreiem Futter dokumentieren. Neugeborene Kälber müssen innerhalb von sieben Tagen mit einer Ohrmarke gekennzeichnet und in der Rinderdatenbank registriert werden. Das Länderkürzel und die neunstellige Nummer auf der Ohrmarke sorgen in Folge für eine lückenlose Rückverfolgbarkeit des Tieres.

Auch die Betreuungstierärzte achten auf das Wohl der Tiere. Durch vorbeugende Maßnahmen zur Förderung der Tiergesundheit werden Krankheiten vermieden. Die Behandlung kranker Tiere wird genau dokumentiert. Müssen die Tiere Arzneimittel erhalten, dürfen sie im AMA-Gütesiegelprogramm erst nach der doppelten gesetzlichen Wartezeit vermarktet werden.

Im Rahmen der AMA-Gütesiegel-Betriebskontrolle entnehmen Prüfer außerdem Proben von Kot, Urin und Futter, die im Labor auf Rückstände (Arzneimittel/ Leistungsförderer) untersucht werden. Zusätzlich werden alle Dokumente auf Vollständigkeit und Nachvollziehbarkeit geprüft.

### **Kontrolle im Schlacht- und Zerlegebetrieb**

In das AMA-Gütesiegel-Programm werden nur Schlacht- und Zerlegebetriebe aufgenommen, die hohe Standards in Bezug auf Ausstattung, Abläufe und Hygiene erfüllen. Ein amtlicher Tierarzt überwacht permanent die Einhaltung der Tierschutz- und Hygienebestimmungen bei der Anlieferung, Betäubung und Schlachtung. Sämtliche Kontrollen sowie die Bestimmung der Schlachtkörperqualitäten dürfen ausschließlich von dem Schlachtbetrieb unabhängigen Prüfern und Klassifizierungsorganen vorgenommen werden. Bei jedem einzelnen Tier werden Ohrmarken und Begleitdokumente überprüft.

Als AMA-Gütesiegel-tauglich gelten nur Schlachtkörperqualitäten mit einer definierten Fleisch- und Fettklasse in einem bestimmten Gewichtsbereich. Um Fleischfehler auszuschließen wird der pH-Wert nach der Kühlung (36 Stunden nach der Schlachtung) gemessen. Diese Messung gibt Auskunft über den „Säuregrad“ von Fleisch und liegt bei Qualitätsrindfleisch in einem ganz bestimmten Bereich. So kann der Fleischfehler (DFD dark firm dry), auch Schuhsohlenfleisch genannt, bei AMA-Gütesiegel-Rindfleisch ausgeschlossen werden.

Die Zerlegung und Kennzeichnung erfolgt unter permanenter Aufsicht oder mit zertifizierten Abläufen, in denen die Warenströme lückenlos erfasst werden müssen. AMA-Gütesiegel-Fleisch wird in gesonderten Chargen zerlegt und ist anhand spezieller Artikel- und Chargennummern erkennbar. Auf dem Lieferschein wird die AMA-Gütesiegel Ware klar separat ausgewiesen. So wird auf allen Prozessstufen eine eindeutige Identifizierung und Rückverfolgbarkeit gewährleistet.

Im Rahmen der AMA-Gütesiegel-Kontrollen werden Schlacht- und Zerlegebetriebe jährlich auf die Einhaltung der Hygiene- und Tierschutzvorschriften überprüft. Rückverfolgbarkeitsaudits erfolgen zweimal jährlich.

### **Kontrolle im Lebensmittelgeschäft**

Auch Lebensmittelgeschäfte unterliegen den Kontrollen des AMA-Gütesiegels. Ein besonderes Augenmerk liegt dabei auf der Einhaltung der Kühlkette, der Hygiene und der Kennzeichnung. So darf die Kühltemperatur von maximal +4 °C beim Transport und in der Verkaufstheke nicht überschritten werden. Die Einhaltung der Kühlkette muss sichergestellt und dokumentiert werden. Gerade bei Rindfleisch ist die Reifung entscheidend für eine hohe Qualität. Durch fleischeigene Enzyme wird das Fleisch mürbe und entfaltet seinen Geschmack. Das AMA-Gütesiegel schreibt für Rind-Edelteile eine Reifung von mindestens neun Tagen ab der Schlachtung vor. Erst dann darf das Rindfleisch an die Endkunden verkauft werden. AMA-Gütesiegel-Frischfleisch muss im Handel klar gekennzeichnet und getrennt angeboten werden. Im Rahmen der Betriebskontrolle werden auch die Warenströme übergeprüft und die Verkaufsmengen mit den Anlieferungs- bzw. Lagermengen verglichen.

***Ein lückenloses, mehrstufiges Kontrollsystem – von der Landwirtschaft über den Schlachthof und die Verarbeitung bis zum Verkauf im Lebensmittelhandel sorgt für die hohe Qualität und die gesicherte Herkunft von Frischfleisch mit dem AMA-Gütesiegel. Dadurch schafft das AMA-Gütesiegel Vertrauen und bietet Konsumentinnen und Konsumenten eine verlässliche Orientierungshilfe beim Einkauf.***