

Fleisch mit AMA-Gütesiegel: Lückenlose Kontrolle schafft Vertrauen

Strengere Prüfungen als gesetzlich vorgeschrieben, garantierte Herkunft und ein mehrstufiges Kontrollsystem: Das AMA-Gütesiegel für Frischfleisch steht für Transparenz, Regionalität und höchste Qualität – vom Bauernhof bis zur Verkaufstheke.



Christina Mutenthaler-Sipek (AMA-Marketing) präsentiert gemeinsam mit Kollegen das AMA-Gütesiegel – Symbol für geprüfte Qualität, Regionalität und transparente Herkunft bei Lebensmitteln in Österreich. AMA-Marketing / Paul Strolz

Fleisch ist eines der sensibelsten Lebensmittel – und das AMA-Gütesiegel setzt hier besonders hohe Standards. Vom Stall über den Schlachthof bis zum Verkauf wird jeder Schritt dokumentiert und streng kontrolliert. Damit übertrifft das rot-weiß-rote Gütesiegel die gesetzlichen Vorgaben deutlich und bietet Konsumentinnen und Konsumenten verlässliche Orientierung

beim Einkauf.

Das Kontrollsystem basiert auf drei Stufen:

1. **Jährliche Eigenkontrollen** der Betriebe mit AMA-Checklisten,
2. **externe Betriebskontrollen** durch geschulte Prüfer:innen vor Ort sowie
3. **stichprobenartige Überkontrollen**, bei denen auch die Kontrollstellen selbst evaluiert werden.

Fleischqualität beginnt am Bauernhof

Nur gesunde, artgerecht gehaltene und ausgewogen gefütterte Tiere liefern AMA-Gütesiegel-Fleisch. Die Landwirte dokumentieren Tierbewegungen, Fütterung (mit zertifiziertem, entwaldungsfreiem Futter), Hygienemaßnahmen und Arzneimittelverwendung. Kälber müssen innerhalb von sieben Tagen gekennzeichnet und in der Rinderdatenbank registriert werden - das gewährleistet Rückverfolgbarkeit ab der Geburt.

Die Rolle der Tierärzt:innen

Betreuungstierärzt:innen kontrollieren regelmäßig den Gesundheitszustand der Tiere. Müssen Arzneimittel verabreicht werden, gilt im AMA-Gütesiegelprogramm eine doppelt so lange Wartezeit wie gesetzlich vorgeschrieben. Zudem entnehmen Prüfer im Rahmen der AMA-Kontrolle regelmäßig Proben von Kot, Urin und Futter zur Rückstandsanalyse im Labor.

Hygiene und Technik im Schlachtbetrieb

Nur Schlacht- und Zerlegebetriebe mit höchsten Hygienestandards werden ins Gütesiegelprogramm aufgenommen. Ein amtlicher Tierarzt überwacht jede Schlachtung. Ohrmarken und Begleitdokumente werden geprüft, und nur Fleisch mit exakt definierter Fleisch- und Fettklasse und

optimalem pH-Wert darf das AMA-Gütesiegel tragen. Die Reifung von Rindfleisch beträgt mindestens neun Tage – das sorgt für Zartheit und Geschmack.

Transparenz im Lebensmittelhandel

Auch in Supermärkten unterliegt AMA-Gütesiegel-Fleisch genauen Vorgaben: klare Kennzeichnung, getrennte Warenströme und die Einhaltung der Kühlkette (max. +4 °C) werden regelmäßig kontrolliert. Verkaufsmengen müssen mit den Lager- und Anlieferdaten übereinstimmen – für eine lückenlose Rückverfolgbarkeit bis zur Theke.

Starkes Jahr 2024 - und neue Maßstäbe beim Tierwohl

Mit über 30.000 AMA-Kontrollen war 2024 ein Rekordjahr. Die Einführung des AMA-Gütesiegels „Tierhaltung plus“ bei Milchviehbetrieben setzte neue Standards: palmölfreies Futter, mehr Bewegung, Tiergesundheitsdienst und häufigere Kontrollen. Auch für Fleisch bleibt der Anspruch hoch – AMA-Gütesiegel-Rindfleisch ist in allen Bereichen kontrolliert und dokumentiert.

Bewusst konsumieren, regional genießen

Die neue AMA-Kampagne „Endlich wieder Grillen“ verbindet Genuss, Qualität und Verantwortung. Fleisch wird nicht inszeniert, sondern als bewusstes Lebensmittel gezeigt – Teil eines gemeinschaftlichen Moments mit Freunden. Zugleich investiert AMA-Marketing in Bildungsformate: SPAR-Lehrlinge besuchten AMA-zertifizierte Höfe und lernten, wie Qualität entsteht. Diese Aufklärung soll weiter ausgebaut werden.

Zukunftsausblick

Ab 2026 kennzeichnet das AMA-Gütesiegel erstmals auch

pflanzliche Drinks – etwa Hafer-, Soja- oder Dinkeldrinks mit Rohstoffen aus Österreich. Damit wird die Qualitätsgemeinschaft um ein weiteres Segment ergänzt – doch im Bereich Fleisch bleibt das AMA-Gütesiegel das Maß der Dinge für kontrollierte Herkunft, Rückverfolgbarkeit und Vertrauen.

AMA-GÜTESIEGEL-FLEISCHKONTROLLE AM BEISPIEL RINDFLEISCH



	GESETZ	AMA-GÜTESIEGEL-FLEISCHKONTROLLE						
		KONTROLLE	HERKUNFT			QUALITÄT		
1 BAUERNHOF  ↓	Gesetzliche Kontrolle & Aufzeichnungspflichten <ul style="list-style-type: none"> Tierschutz jährlich mindestens 2% der landwirtschaftlichen Betriebe 	AMA-Gütesiegel-Kontrolle <ul style="list-style-type: none"> Risikobasiert Zusätzlich unangekündigte Spotaudits 	Rückverfolgbarkeit <ul style="list-style-type: none"> Geburt und Mast der Tiere in Österreich 	Tiergesundheit <ul style="list-style-type: none"> Verpflichtende Mitgliedschaft Förderung der Tiergesundheit 	Arzneimittelgabe <ul style="list-style-type: none"> Verdopplung der gesetzlich festgelegten Wartezeit bei Arzneimittelgabe 	Futtermittel <ul style="list-style-type: none"> Mindestens zwei Drittel vom eigenen Betrieb Zukauf nur AMA-zertifizierte und entwicklungsfreie 	Haltung <ul style="list-style-type: none"> Dauernde Anbindung ist verboten (gesetzlich bis 2030 erlaubt) 	Dokumentenprüfung <ul style="list-style-type: none"> z.B. Arzneimittelaufzeichnung, Futtermittel-Lieferscheine
2 SCHLACHTHOF/ZERLEGUNG  ↓	Gesetzliche Kontrolle & Aufzeichnungspflichten <ul style="list-style-type: none"> Tierschutz mindestens einmal jährlich Rückverfolgbarkeit und Hygiene risikobasiert 	AMA-Gütesiegel-Kontrolle <ul style="list-style-type: none"> Jährliches Tierschutzaudit Jährliches Hygieneaudit Rückverfolgungsaudit mindestens zweimal jährlich 	Rückverfolgbarkeit <ul style="list-style-type: none"> Geburt, Mast, Schlachtung und Zerlegung der Tiere in Österreich 	Hochwertige Fleischqualität <ul style="list-style-type: none"> Definierte Fleisch- und Fettklasse Nur Tiere in bestimmten Gewichtsbereichen Nur Tiere bestimmten Alters Ausschluss von Fleischfehlern (Schuhsohlenfleisch, visuelle Schlachtkörperfehler) 	Chargentrennung <ul style="list-style-type: none"> Eindeutige Identifizierung und Rückverfolgbarkeit von AMA-Gütesiegel-Ware 	Tierschutzmanagementsystem <ul style="list-style-type: none"> Gefahrenanalyse, um kritische Kontrollpunkte zu erkennen Dokumentation und Korrekturmaßnahmen bei kritischen Tierschutz-Abweichungen 		
3 VERKAUFSGESCHÄFT 	Gesetzliche Kontrolle & Aufzeichnungspflichten <ul style="list-style-type: none"> Kenzeichnung und Hygiene risikobasiert 	AMA-Gütesiegel-Kontrolle <ul style="list-style-type: none"> Rückverfolgbarkeits- und Hygieneaudits 	Rückverfolgbarkeit <ul style="list-style-type: none"> Geburt, Mast, Schlachtung und Zerlegung der Tiere in Österreich 	Fleischreifung <ul style="list-style-type: none"> Rindfleisch-Edelteile mindestens 9 Tage 	Warentrennung <ul style="list-style-type: none"> Klare Trennung und Kennzeichnung von AMA-Gütesiegel-Ware 	Kühlung <ul style="list-style-type: none"> Verstärkte Überwachung der Einhaltung der Kühlkette 		

Auftraggeber, Quelle: AMA-Marketing APA - GRAFIK ON DEMAND

Strengere Prüfungen als gesetzlich vorgeschrieben, garantierte Herkunft und ein mehrstufiges Kontrollsystem: Das AMA-Gütesiegel für Frischfleisch steht für Transparenz, Regionalität und höchste Qualität – vom Bauernhof bis zur Verkaufstheke.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at