

Ergeht an:  
 BGA-Mitglieder Bäcker  
 BI-Vorstand  
 Alle Landesinnungen

**Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe**  
 Sparte Gewerbe und Handwerk  
 der Wirtschaftskammer Österreich  
 Wiedner Hauptstraße 63 | 1045 Wien  
 T 05 90 900-DW | F 01 504 36 13  
 E lebensmittel.natur@wko.at  
 W <http://www.lebensmittelgewerbe.at>


Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom

Unser Zeichen/Sachbearbeiter  
 Mag. Bayerl/Weiß

Durchwahl  
 3192

Datum  
 11.11.2024

## Bäcker-Rundschreiben 019/2024

<b>Freiwilliges Qualitätssicherungssystem</b>	<b>AMA-Gütesiegel-Richtlinie „Backerzeugnisse“</b>	
<b>Betrifft: AMA-Gütesiegel-Betriebe</b>		<b>Frist:</b>
<b>Kurzinfo: Bestimmungen für die Herstellung von Brot und Gebäck, feinen Backwaren und Backmischungen</b>		

Die neue **AMA-Gütesiegel-Richtlinie „Backerzeugnisse“** wurde nach langen Verhandlungen beschlossen, befindet sich derzeit zur Notifizierung bei der Europäischen Kommission und wird voraussichtlich ab dem **01.01.2025 gültig** sein.

Für Bäckereien, die bereits an der **alten AMA-Gütesiegel-Richtlinie** „Be- und Verarbeitungsprodukte“ teilnehmen, ist der **Umstieg** auf die neue AMA-Gütesiegel-Richtlinie „Backerzeugnisse“ **bis 28.02.2025 geplant**.

Die Richtlinie ist Teil des **freiwilligen Qualitätssicherungssystems** der AMA. Sie regelt wesentliche Herstellungs-, Kennzeichnungs- und Dokumentationsschritte sowie Maßnahmen zur Gewährleistung eines hohen Hygieneniveaus. Die Anforderungen liegen über den rechtlichen Bestimmungen und unterstützen die korrekte Umsetzung der geforderten **Rückverfolgbarkeit dieser Lebensmittel**.

Die **Lizenzgebühr** entspricht denen anderer Qualitätssicherungsmaßnahmen der AMA. Das Gebührenmodell kann [hier](#) abgerufen werden.

Die Richtlinie ist in vier Hauptbereiche unterteilt:

- **Generelle Anforderungen**

U. a. werden Themen wie der Geltungsbereich, die Teilnahmebedingungen, die Herkunft, die Kennzeichnung, die Herstellungspraxis und HACCP, die Verpackung, die Dokumentation, die Nachvollziehbarkeit und Kontrollen behandelt.

- **Spezielle Anforderungen**

U. a. werden Themen wie das Österreichische Lebensmittelbuch, das Endproduktmonitoring sowie die Qualitäts- und Herkunftsanforderungen für Rohstoffe/Zutaten behandelt.

- **Produktspezifische Anforderungen**

U. a. werden Themen wie die Verwendung von Eiern und Eiprodukten aus Käfighaltung, der Einsatz von Konservierungsstoffen und Farbstoffen, der Einsatz von Aromen bzw. der Einsatz von Backmitteln behandelt.

- **Lebensmittelhandel**

U. a. werden Themen wie die generellen Anforderungen und die speziellen Anforderungen für den Lebensmittelhandel behandelt.

Freundliche Grüße

BUNDESINNUNG DER LEBENSMITTELGEWERBE

KommR Josef Schrott e.h.  
Innungsmeister

Mag. Walter Bayerl e.h.  
Geschäftsführerin Stellvertreter