

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

Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom

Unser Zeichen/Sachbearbeiter
 Mag. Bayerl/Weiß

Durchwahl
 3192

Datum
 11.11.2024

Bäcker-Rundschreiben 019/2024

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

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