

The AMA-Quality-Seal for agricultural producers

Estonian chamber of
Agriculture and Commerce

04 19 2022

Benedikt Fritz



Euroopa Maaelu Arengu
Põllumajandusfond:
Euroopa investeringud
maapiirkondadesse





AMA-Marketing

Our mission

AMA-law, BGBl.Nr. 376/1992 idgF



public body (since 01.07.1993)

Agrarmarkt Austria

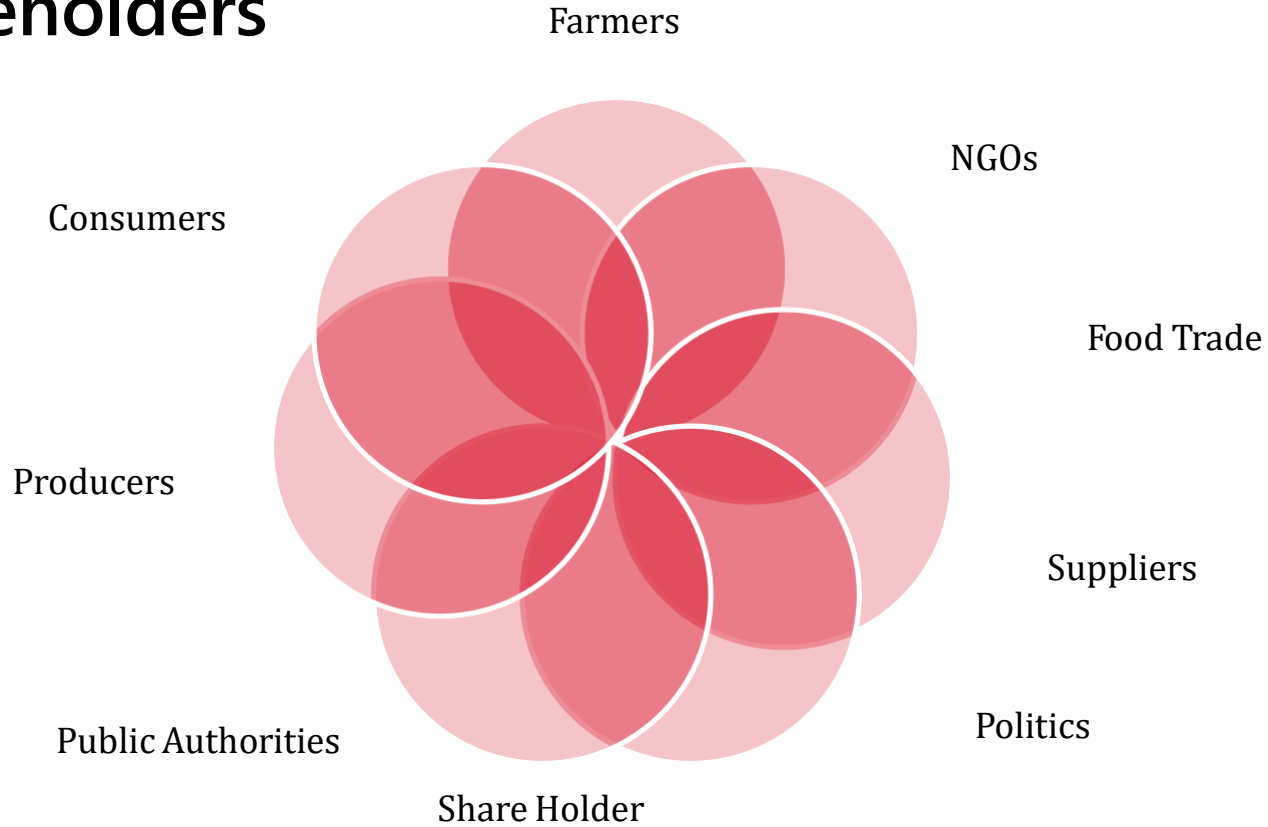
- Execution of market regulation
- Handling of subsidies
- Import-/export-quota
- Market interventions
- Market- and Price-Reporting
- Cattle registration

Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH

since 1. July 1995 fully owned subsidiary

- Advertising
- Sales promotion
- Public relations
- **Quality management**

Stakeholders



What are the tasks of AMA-Marketing?

1. Quality management
2. Information transfer
3. Market development and promotion

USP: **holistic quality management**
„from farm to retail“

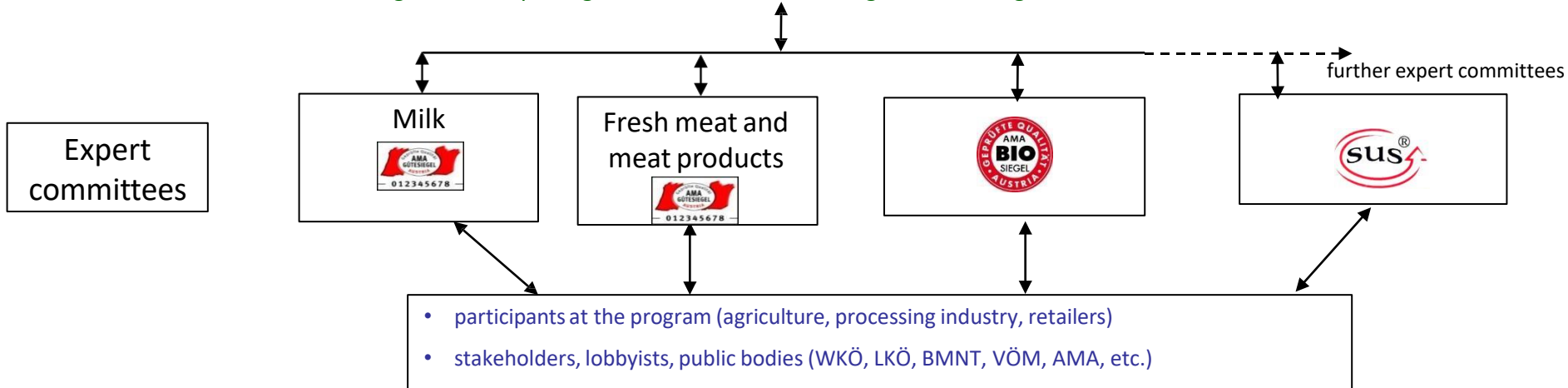
emphasis on fresh food



Our structure



licence agreements, pricing scheme, strategic issues, general catalogue of sanctions, etc.



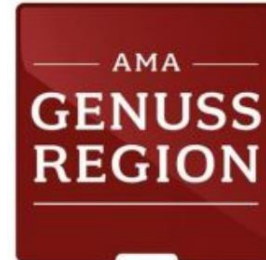
AMA - quality labels

Standards
exceed
legislation

Independent
controls on all
production
stages

Private quality
criteria
approved by
state
authorities

Sanction
system



Our most important quality seals

- AMA – quality seal (AMA-Gütesiegel)
- AMA – organic seal (AMA-Biosiegel)
- AMA – Gourmet - Region

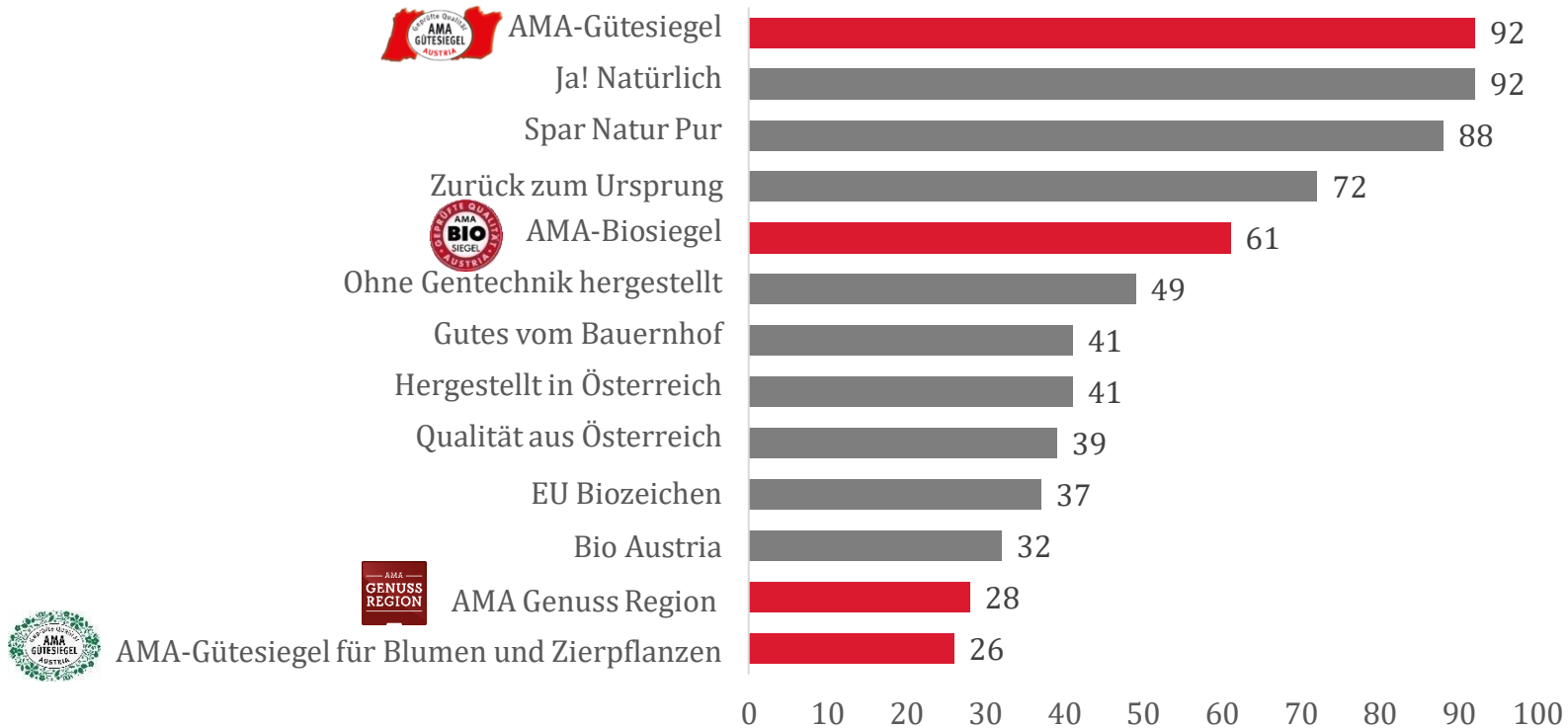


- Seals in different colours (for different regions) or in black (no declaration of a region of origin)

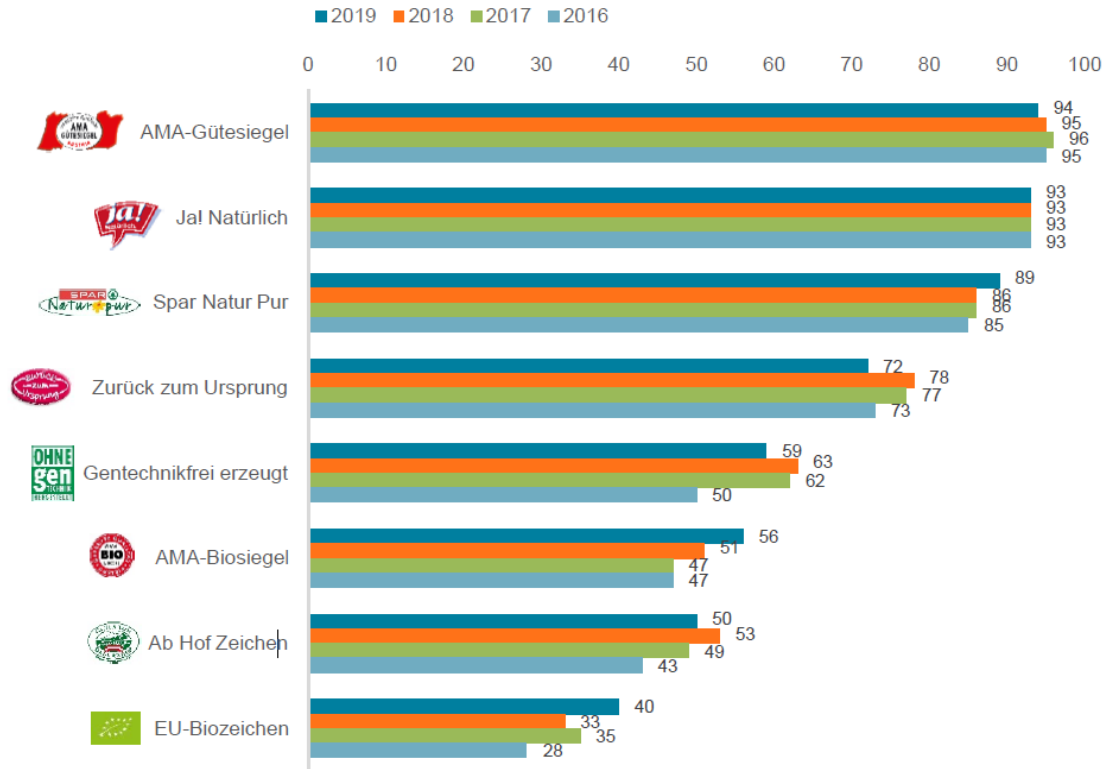
- Examples:



Assessment as official quality label



Knowledge of the AMA-quality seal



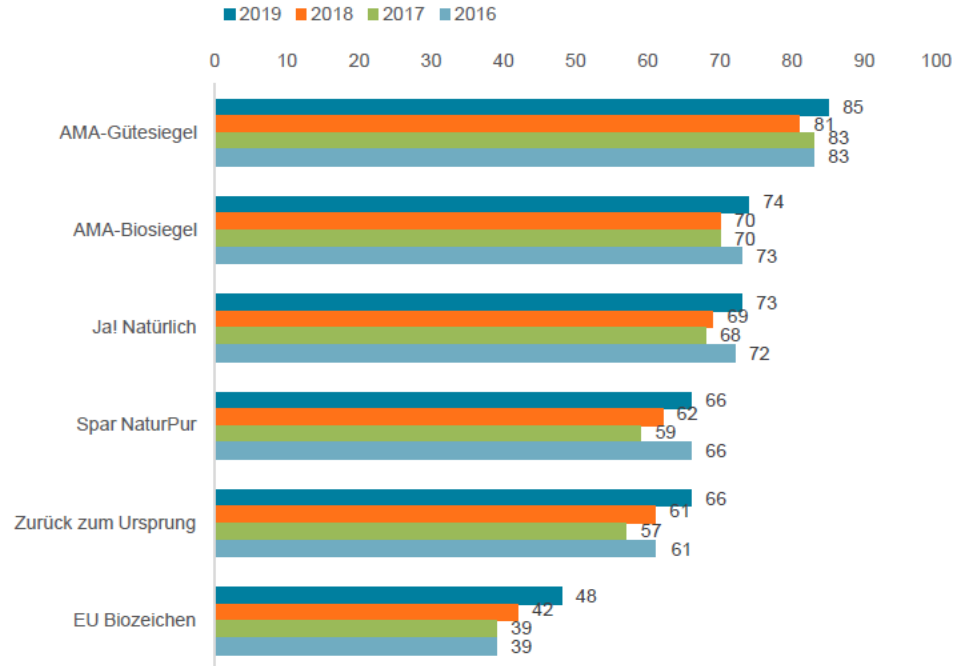
%-Werte, n=1000

3. Nun zeige ich Ihnen verschiedene Zeichen bzw. Marken. Bitte sagen Sie mir, welche dieser Zeichen Sie schon irgendwo gesehen haben.



Credibility of the AMA-quality seal

very/rather credible



%-Werte, n=1000, 1 = das Zeichen ist sehr glaubwürdig, 5 = das Zeichen ist überhaupt nicht glaubwürdig

8a. Bitte beurteilen Sie auch noch diese drei Zeichen nach ihrer **Glaubwürdigkeit**, nach dem Vertrauen, das Sie in die Zeichen haben.



Quality management: symbol of value

- We have a legal obligation
- We do not produce nor sell any food products and therefore stay out of the competition.
- Our seals are backed with a quality assurance system.
- We control independently

high quality

traceability

independent
inspections

What makes the AMA quality seal unique?



We ensure and control the whole value chain –
„from stable to table“

Over 20 AMA quality programmes




AMA-GÜTESEL-RECHTUNG
mit Produktkennzeichnung

SCHWEINEHALTUNG

mit dem freiwilligen Merkmal:

- regionale Herkunft
- besondere Fütterung
- besondere Haltungssysteme
- mehr Tierwohl

Stand: 2016



AMA-GÜTESEL-RECHTUNG
mit Produktkennzeichnung

RINDERHALTUNG

mit dem freiwilligen Merkmal:

- regionale Herkunft
- besondere Fütterung
- besondere Tierhaltung
- lokale Rassen
- 100% Bio

Stand: 2016



AMA-GÜTESEL-RECHTUNG
mit Produktkennzeichnung

HALTUNG VON SCHAFEN UND ZIEGEN
mit Fleisch- und Milchgewinnung

mit dem freiwilligen Merkmal:

- regionale Herkunft
- besondere Fütterung
- 100% Schaf und Ziegen
- Bergweiden

Stand: 2016



AMA-GÜTESEL-RECHTUNG
mit Produktkennzeichnung

HENDLMAST (Hühnermast)

mit dem freiwilligen Merkmal:

- regionale Herkunft
- besondere Fütterung
- besondere Tierhaltung
- mehr Tierwohl
- lokale Rassen
- 100% Geflügel

Stand: 2016




AMA-GÜTESEL-RECHTUNG
mit Produktkennzeichnung

LEGEHENNHALTUNG

mit dem freiwilligen Merkmal:

- regionale Herkunft
- besondere Fütterung
- besondere Tierhaltung

Stand: 2016



AMAG.A.P.

AMA-GÜTESEL-RECHTUNG
mit Produktkennzeichnung

OBST, GEMÜSE, SPEISEERDÄPFEL

mit dem freiwilligen Merkmal:

- regionale Herkunft
- Bestäubhilfe erwünscht
- lokale Sorten

Stand: 2016



AMA-GÜTESEL-RECHTUNG
mit Produktkennzeichnung

**AMA-GÜTESEL-RECHTUNG
TIERTransPORT**

Rinder,
Schweine,
Ziegen und Lämmer

Stand: 2017



AMA-GÜTESEL-RECHTUNG
mit Produktkennzeichnung

FRISCHFLEISCH
(Rind, Schwein, Kalb, Schaf, Ziege,
Schaf- und Ziegenfleisch,
Lammfleisch, Kanarienvogel,
Lebensmittelqualität)

mit dem freiwilligen Merkmal:

- regionale Herkunft
- besondere Fütterung
- lokale Rassen
- besondere Haltungssysteme
- mehr Tierwohl

Stand: 2016



AMA-GÜTESEL-RECHTUNG
mit Produktkennzeichnung

FLEISCHERZEUGNISSE
(Schinken, Mettwurst, Rohschinken)
Fleischverarbeitungsgeräte

Stand: 2016



AMA-GÜTESEL-RECHTUNG
mit Produktkennzeichnung

MILCH UND MILCHPRODUKTE

mit dem freiwilligen Merkmal:

- regionale Herkunft
- Bestäubhilfe erwünscht

Stand: 2017



AMA-GÜTESEL-RECHTUNG
mit Produktkennzeichnung

HALTUNG VON KÜHEN

mit dem freiwilligen Merkmal:

- regionale Herkunft
- besondere Fütterung
- besondere Tierhaltung

Stand: 2016



AMA-GÜTESEL-RECHTUNG
mit Produktkennzeichnung

PUTENMAST (Tischputenmast)

Stand: 2016

Example



Calf/
Young pig



Mast/
Feeding



Transport



Boning
hall



Butchery

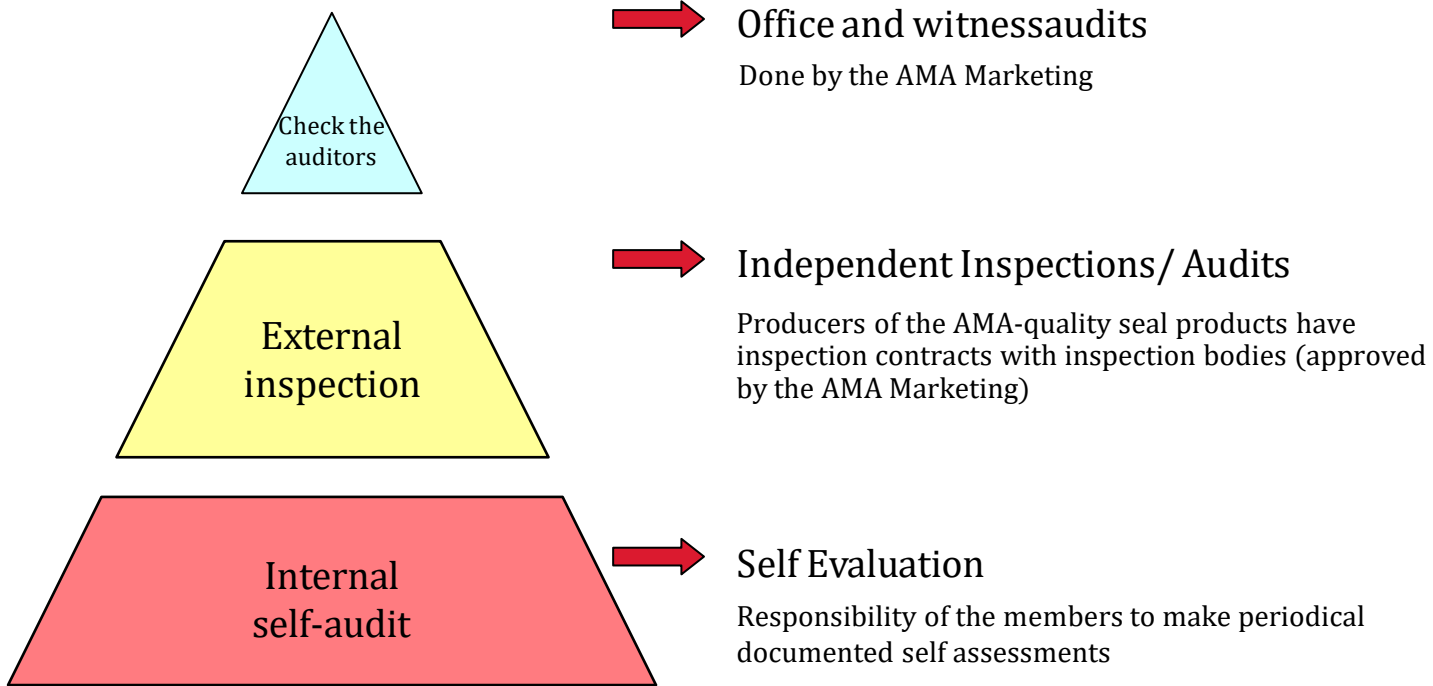


Retailer



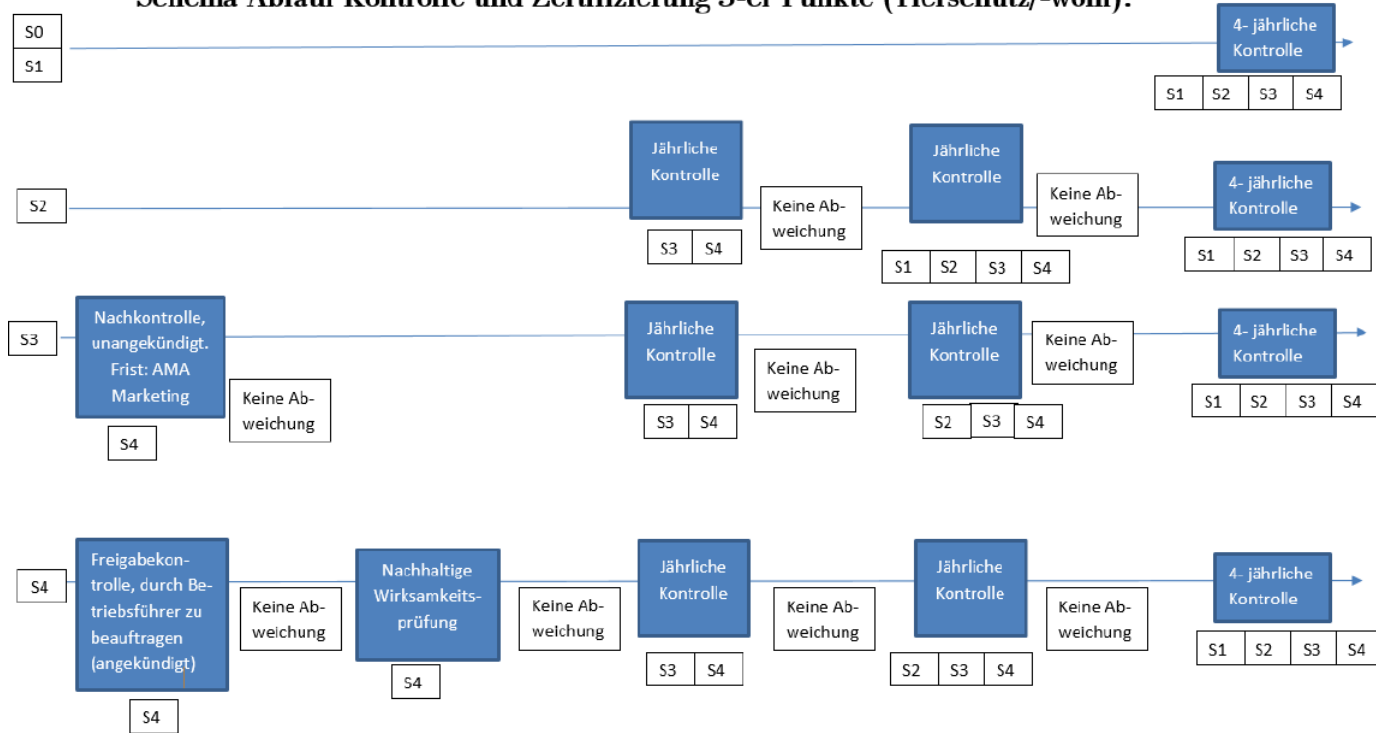
Consumer

Inspection and Audit system



Example - sanction system

Schema Ablauf Kontrolle und Zertifizierung 3-er Punkte (Tierschutz/-wohl):





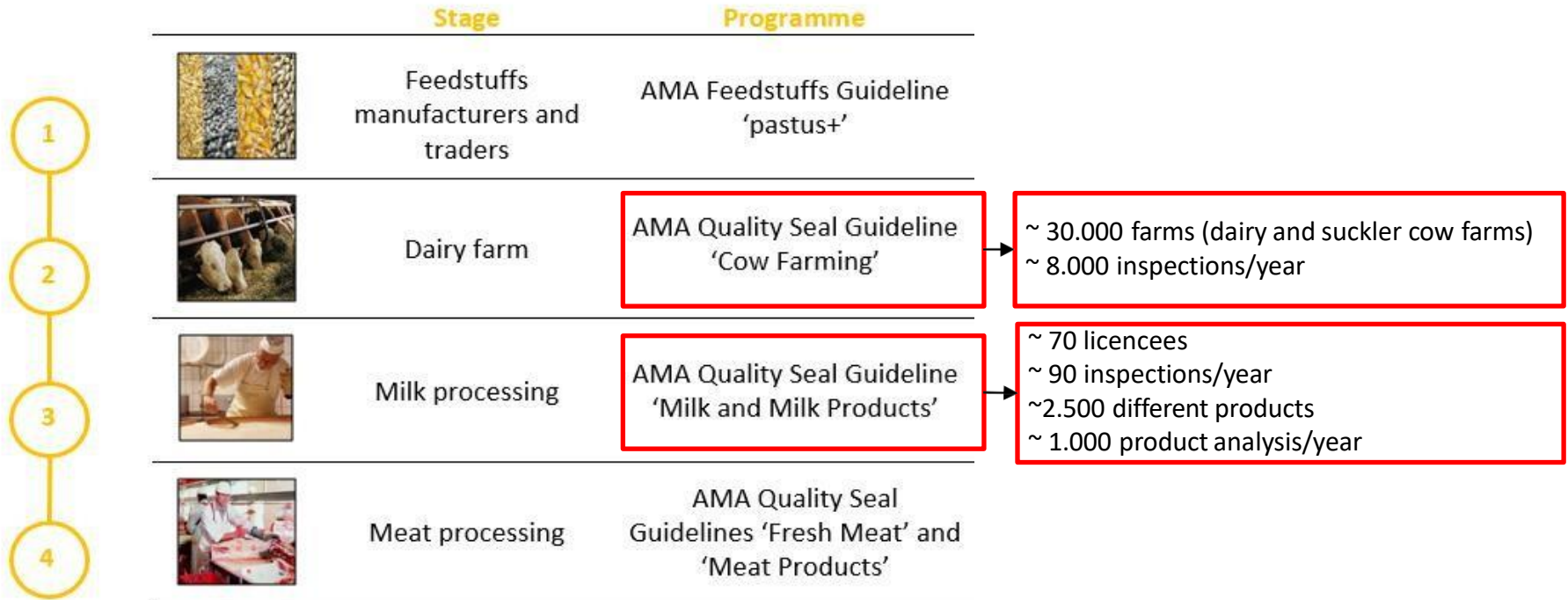
AMA-QUALITY-SEAL PROGRAMS FOR MILK AND MEAT

AMA-quality-seal-program „milk“ (2021)

- Dairy farms:
 - **30.000** farms (including suckler cow farms)
 - **7.000 – 8.000** inspections
- Dairy processors:
 - **54** dairy processors (84 operating sites)
 - **95** inspections
 - **942** product analysis

AMA-Quality-Seal program for milk

holistic quality assurance



Our quality-seal regulations


Teil des AMA-Gütesiegel-Programms
Milch- und Milchprodukte



AMA-GÜTESIEGEL-RICHTLINIE
(AMA-Produktionsbestimmungen)

HALTUNG VON KÜHEN

Version 2015

inklusive den freiwilligen Modulen

Status: Entwurf V2

- Heumilch
- QS-Kuh
- gentechnikfrei
- Bergerzeugnis
- Speiseeis

www.ama-marketing.at


Teil des AMA-Gütesiegel-Programms
Milch- und Milchprodukte

AMA-GÜTESIEGEL-RICHTLINIE



MILCH UND MILCHPRODUKTE

Version 2015

inklusive den freiwilligen Modulen

Status: Entwurf V2

- gentechnikfrei
- Heumilch
- Bergerzeugnis

www.ama-marketing.at

Cow farming with additional moduls

AMA-quality-guideline
„cow farming“

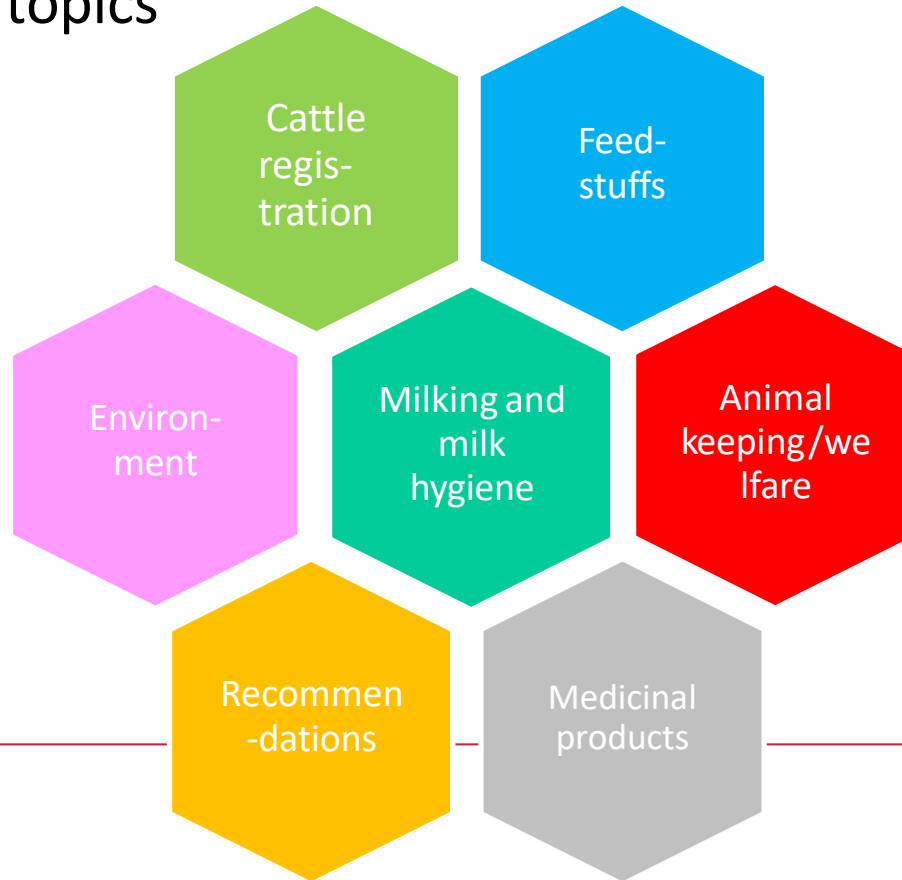
prerequisite for the possibility to attend
voluntary modules

founded by the second pillar of the CAP
(rural development program)



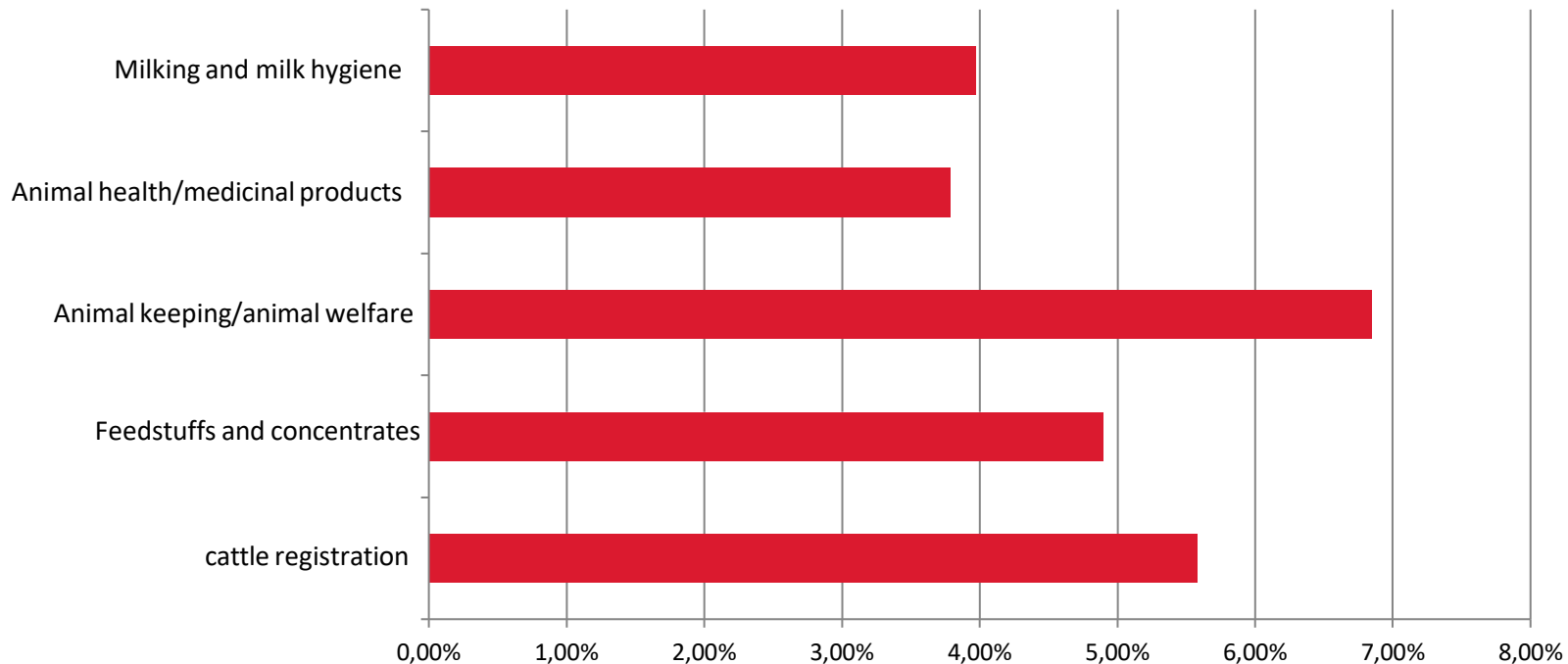
AMA-Quality-Seal „cow farming“

inspection topics



Reporting 2018

Share of deviations in relation to number of inspections 2018



AMA-quality-seal-program „meat “ (2021)

- Number of licencees: 886 (2.297 business premises)
- Several local chains selling AMA Quality Seal meat
 - Spar, Maximarkt
 - Billa und Billa Plus
 - MPreis
 - Lidl
 - Unimarkt
 - Hofer
 - Transgourmet, Karnerta, Metro, AGM
- Approx. 40 - 50% market share
- Over 1.800 unannounced inspections annually

AMA Quality Seal (Farmer)

- Feeding

- special criteria for feeding

pastus⁺

- Origin

- Exclusive AMA Quality Seal fattening (no non-Quality-Seal animals on the farm)
- Minimum husbandry period at AMA Quality Seal farms
- Tattooing of pigs at least 30 days prior to slaughtering
- Young animals (piglets, calves, lambs) born and fattened in Austria
- Animal transports proven by ‚bos‘ and ‚sus‘ – accompanied by transfer notes



- Animal Health

- Mandatory membership in Animal Health Service
- Interventions such as dehorning and piglet castration only permitted with the aid of painkillers
- Criteria for drug treatment

AMA Quality Seal Criteria (Slaughterhouse)



Inspection Criteria for Slaughterhouses

- Only plants with EU-authorization
- Special criteria (age, weight, meat class) controlled by an independent and authorized controller
- Exclusion of carcasses with visible/obvious carcass defects
- Independent Inspections of
 - construction and technology
 - hygiene
 - animal welfare (i.e. herding, waiting house, anesthesia)
 - Traceability





Inspection Criteria for Cutting Plant



Inspection Criteria for Cutting Plant

- Cold chain
- Separation of AMA Quality Seal- and non-AMA Quality Seal meat
 - Goods Management System
 - Independent inspection body
- Use of insert labels
- Beef maturation: for vacuum-sealed goods, at least 9 days after slaughtering



Inspection Criteria for the Retail Food Sector



Inspection Criteria in Food Retail

- Cool chain
- Maturing period of beef
- Separation of AMA Quality Seal products from other products
- Accurate labeling / promotion of Quality Seal products



Thank you!

Should you require more information, please contact

benedikt.fritz@amainfo.at

www.amainfo.at
ama.global/en

