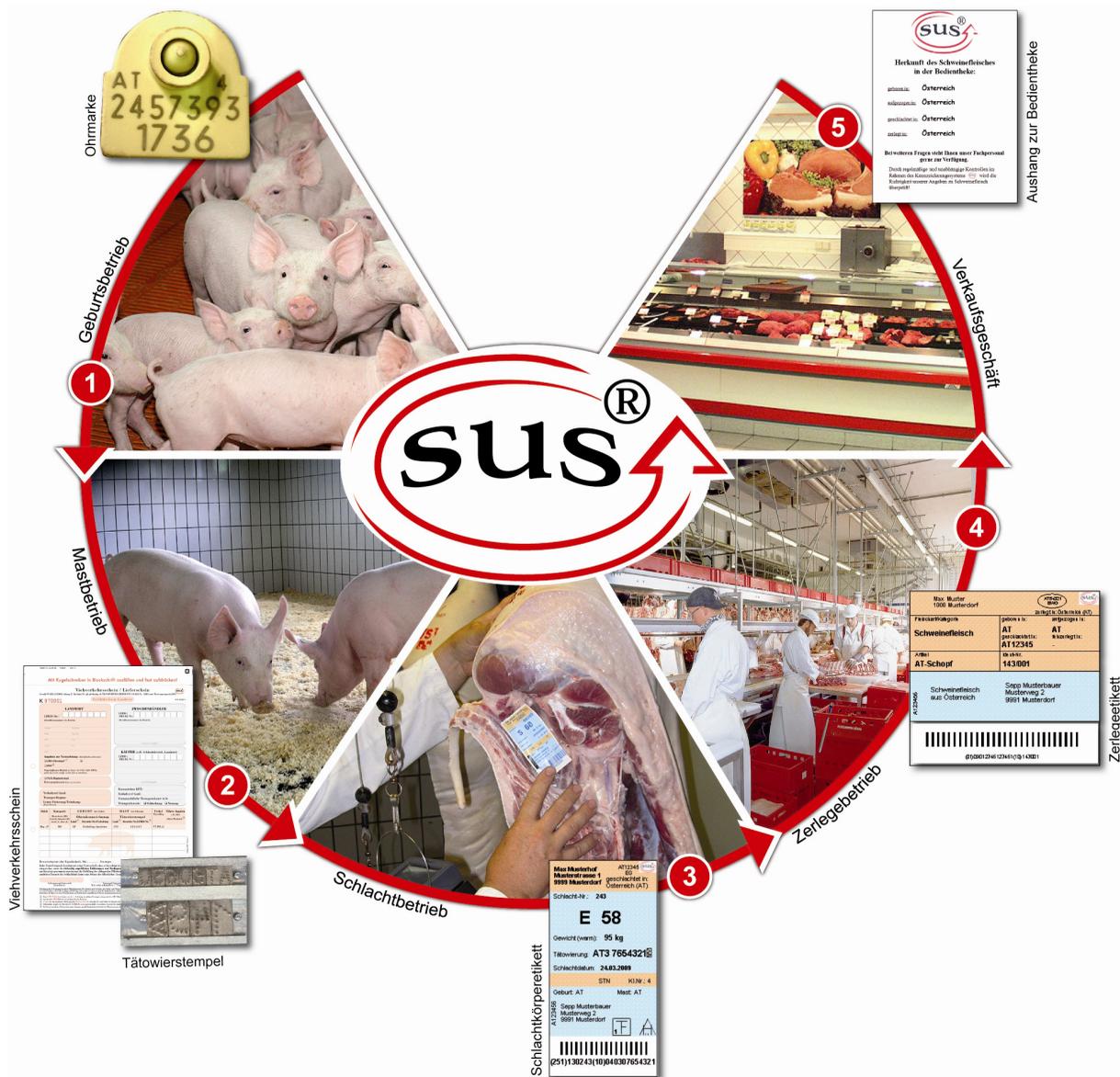




## Servicebeiblatt Schweinefleischkennzeichnung sus

# Die AMA Schweinefleischkennzeichnung „sus“



### Was ist „sus“?

lateinisch für „Schwein“ wurde in Anlehnung an das Rindfleischkennzeichnungssystem „bos“ (= „Rind“) entwickelt. Es ist ein Absiche-

rungssystem für nähere Angaben betreffend Herkunft, Qualität bzw. der Produktionsweise von Schweinefleisch!

### Entstehungsgeschichte

Aufgrund der fehlenden Herkunftsdefinition, verschiedener Skandale und dem Wunsch einiger Marktteilnehmer hat die AMA Marketing bereits vor Jahren begonnen, dieses Absicherungssystem für Schweinefleisch „sus“ zu entwickeln. Aufgrund der Erfahrungen mit dem Rindfleischkennzeichnungssystem „bos“, konnten viele Ansätze direkt übernommen werden. Es erforderte aber auch neue Lösungen. Zum Beispiel existiert bei Schweinefleisch keine

gesetzliche Definition der Herkunft und auch keinerlei gesetzliche Notwendigkeit an einem Schweinefleischkennzeichnungssystem, wie „sus“, teilzunehmen. Es kommt daher ausschließlich auf den Nutzen für die Teilnehmer an, wie einer verbesserten, einheitlichen Kennzeichnung von Schweinefleisch, einer erhöhten Glaubwürdigkeit durch unabhängige Kontrollen oder einem Instrument für das Krisenmanagement, um nur einige zu nennen.



## Servicebeiblatt Schweinefleischkennzeichnung sus

### Basiswissen

#### Herkunft

Die Herkunft, des für Fleischerzeugnisse verwendeten Fleisches ist für immer mehr Konsumenten sehr wesentlich. Für qualitativ hochwertigen Schinken, Speck und Wurst, die ausschließlich aus heimischen Fleisch hergestellt werden, gibt es nun auch das rot-weiß-rote AMA-Gütesiegel. Das System dient dafür als Herkunftsabsicherung des verwendeten Schweinefleisches.



z.B. verarbeitetes Schweinefleisch bzw. Fleischerzeugnisse, die aus Schweinefleisch hergestellt werden.

Sämtliche nähere Angaben zu Schweinefleisch sind von den Teilnehmern zu definieren. Sie müssen nachvollziehbar und dürfen nicht irreführend sein. Aus diesem Grund muss jede einzelne Angabe von der AMA-Marketing genehmigt werden.

#### Ziele von „sus“

- Definition des Begriffs der Herkunft. Herkunft darf nur dann verwendet werden, wenn Geburt, Mast und Schlachtung der Tiere in ein und dem selben Land erfolgten.
- Erhöhung der Transparenz und Nachvollziehbarkeit von Schweinefleisch durch klare Kennzeichnung.
- Steigerung des Vertrauens zu näheren Angaben zu Schweinefleisch durch unabhängige Kontrollen.



#### Details

Folgende näheren Angaben werden mit Stand 31.01.2011 bereits über „sus“ abgesichert:

- Herkunft Österreich („Triple A“)
- Bauernauslobung
- Tullnerfelder Schwein
- Donauland Schwein
- Kärntner Schwein
- Steira pur
- Ilge's Schweine aus Kärnten



#### Geltungsbereich

Die Richtlinie gilt für Schlacht- und Zerlegebetriebe, den Lebensmittelhandel und gewerbliche Fleischer. Sie legt die geforderten Maßnahmen zur Etikettierung und Registrierung dar und regelt verbindliche Inhalte am Etikett sowie die Kontrollen zur Absicherung der Angaben für Schweinefleisch (frisch, gekühlt, gefroren, gewürzt, gesalzen oder gesurt). Nicht im Geltungsbereich der Richtlinie befinden sich

Es nehmen derzeit bereits 30 heimische Schlacht- und Zerlegebetriebe sowie 3 Organisationen des Lebensmittelhandels am System „sus“ teil.

**ACHTUNG:** Nur wenn das Symbol auf Schweinefleisch zu finden ist, kann man sicher sein, dass sämtliche näheren Angaben zur Herkunft, Qualität oder Produktionsweise von Schweinefleisch über unser System abgesichert wird!