

AMA-Biosiegel-Richtlinie Version 2014



Kurzfassung

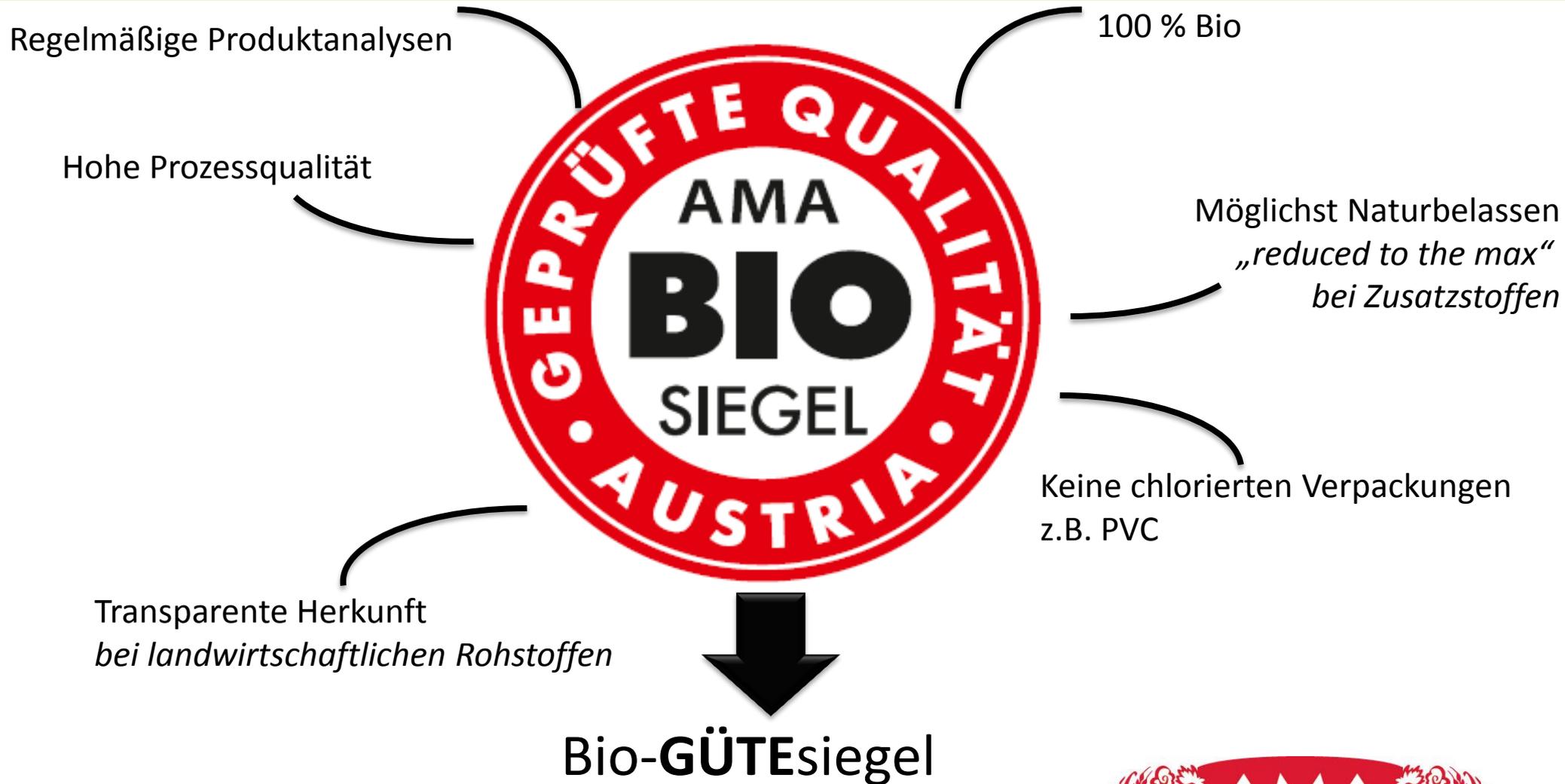
AMA-Marketing GesmbH

Ziele der Richtlinie

- Kontinuierliche Verbesserung der Qualität sowie der Sicherheit bei BIO-Lebensmitteln. Dabei wird über die Rechtsvorschriften hinausgegangen.
- Absicherung der AMA-Qualität durch regelmäßige Produktanalysen in unabhängigen Labors.
- Optimale Transparenz bei der Rohstoffherkunft und -beschaffung entlang der gesamten Kette.
- Weiterer Ausbau des Vertrauens der Konsumenten in das AMA-Biosiegel durch effiziente, unabhängige Kontrollsysteme.



Qualität ganzheitlich gesichert



Teilnahmebedingungen

- Lizenzvertrag
- Kontrollvertrag mit einer Kontrollstelle
- Jährliche AMA-Biosiegel Vorort-Kontrolle
- Positive Ergebnisse der Produktanalysen
- Lohnproduzenten/Eigenmarkenhersteller
 - Eigener AMA-Lizenzvertrag und Bio-Zertifiziert

Wie ist die Herkunft definiert? (1)

- Als Herkunftsregion gilt jene Region, die im AMA-Biosiegel angeführt ist. Aus dieser Region müssen die wertbestimmenden Bio-Zutaten landw. Ursprungs stammen und **alle Be- und Verarbeitungsschritte** erfolgen.



Herkunftsangabe „Austria“

- **Monoprodukte** (z. B. Apfelsaft, Butter, Fleisch, Frischeier, Gemüse, Honig, Mehl, Milch, Obst, Speiseerdäpfel, Schlagobers, Speiseöl) stammen zur Gänze aus der Herkunftsregion.

Wie ist die Herkunft bei pflanzlichen Zutaten definiert? (2)

- Bei **verarbeiteten Lebensmitteln, die aus mehr als einer Zutat bestehen**, haben die **Zutaten pflanzlichen Ursprungs**, die gemäß den landwirtschaftlichen Produktionsvoraussetzungen regelmäßig in marktrelevanten Mengen erzeugt werden (z. B. Äpfel, Birnen, Dinkel, Paradeiser, Roggen, Weizen), aus der Region zu stammen.
- Eine **ausnahmsweise Verwendung** von Zutaten pflanzlichen Ursprungs, die gemäß den landwirtschaftlichen Produktionsvoraussetzungen in der Herkunftsregion nicht, nicht regelmäßig oder nicht in marktrelevanten Menge erzeugt werden (z. B. Buchweizen, Erdbeeren, Gewürze, Haselnüsse, Heidelbeeren, Kaffee, Kakao, Kräuter, Oliven, Orangen, Walnüsse), kann bis zu einem mengenmäßigen Toleranzbereich von höchstens einem Drittel des Produktes (Gewichtsprozent bei Einwaage, ohne zugesetztes Wasser oder Wasser als Aufgussflüssigkeit) erfolgen.

Wie ist die Herkunft bei **tierischen Zutaten** definiert? (3)

- Bei **verarbeiteten Lebensmitteln, die aus mehr als einer Zutat bestehen**, haben die **Zutaten tierischen Ursprungs** (z. B. Milch, Rind-, Schweinefleisch, Speck) aus der angegebenen Region zu stammen. Davon ausgenommen sind nur untergeordnete Zutaten wie Gelatine oder Naturdärme, die in der angegebenen Region nicht in der geforderten Qualität und Menge erzeugt werden.

Wie ist die Herkunft beim AMA-Biosiegel ohne Herkunftsangabe definiert?

- Ein uneingeschränkter, internationaler Bio-Zutateneinkauf ist möglich und es gelten keine regionsspezifischen Be- und Verarbeitungsvorgaben.
- Die Herkunft der Bio-Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs muss dem Betrieb bekannt sein und jederzeit nachweisbar sein.



Wie ist die Zeichenverwendung geregelt?

- Beifügung der **Lizenznummer** des Herstellers und der **Unternehmensbezeichnung** mit **Postleitzahl** und **Ort**
 - **Hersteller:** Lebensmittelunternehmer der die letzte Erzeugungs- oder Aufbereitungshandlung vorgenommen hat

Beispiel für die Zeichenverwendung

Mindestkennzeichnung auf der Verpackung:



Gemäß VO (EG) Nr. 834/2007
sowie VO (EG) Nr. 889/2008

AT-BIO-000

Österreichische Landwirtschaft 12345678



Lizenznummer des Herstellers
(Lebensmittelunternehmer, der
die letzte Erzeugungs- oder Auf-
bereitungshandlung
vorgenommen hat)

**Beifügung der Unternehmens-
bezeichnung mit Postleitzahl und
Ort** des Herstellers (Lebensmittel-
unternehmer der die letzte Er-
zeugung- oder
Aufbereitungshandlung
vorgenommen hat)

(Hergestellt von)
Mustermann GmbH; 1234 Musterort

Transparente Kennzeichnung

Empfehlung:

Bei der Herkunftskennzeichnung von zusammengesetzten AMA-Biosiegel-Produkten wird empfohlen Primärzutaten, welche über 50 % des Erzeugnisses ausmachen sowie Zutaten mit QUID-Angabe, zusätzlich mit der **Herkunft zu deklarieren**.

Beispiele:

Fruchtjoghurt 3,6 % Fett Erdbeere

Zutaten: Bio-Naturjoghurt[■] 3.6 % Fett, Bio-Erdbeeren[□] 12 %, Bio-Rübenzucker, Bio-Aroniasaftkonzentrat, Bio-Zitronensaftkonzentrat, Stabilisator: Pektin, Bio-Johannisbrotkernmehl

- aus AT-Landwirtschaft
- aus EU-Landwirtschaft

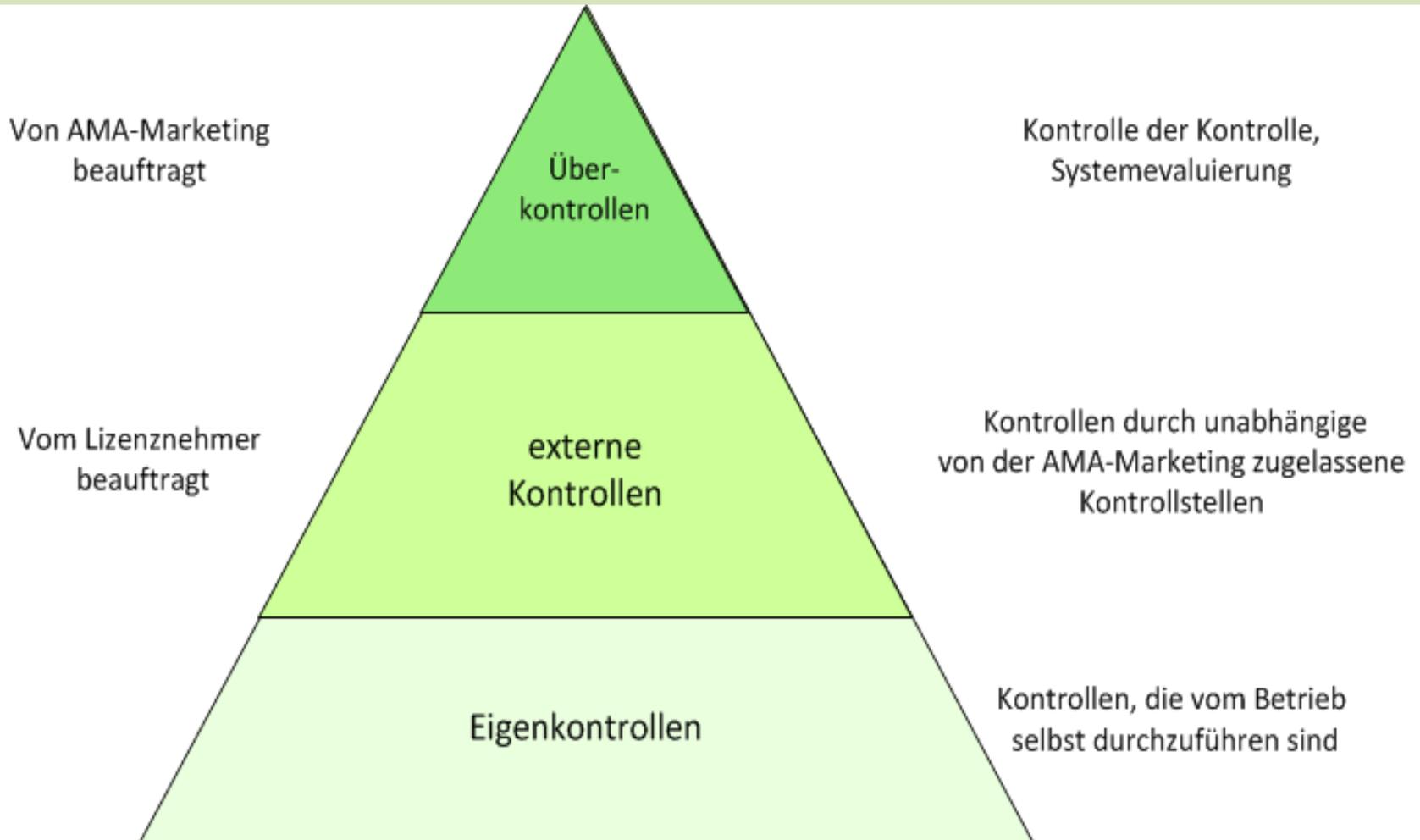
Gute Herstellungspraxis und HACCP

- Förderung der Eigenkontrolle am Betrieb
- Kontrolle der „Guten Herstellungspraxis“ und HACCP
 - Betriebs- und Produktionshygiene
 - Reinigung und Desinfektion
 - Personalhygiene
 - Schädlingsbekämpfung etc.
 - Gute räumliche und technische Voraussetzungen
- Bei bäuerlichen Direktvermarktern und Kleinstunternehmen sind zur Umsetzung des Eigenkontrollsystems die entsprechenden Hygieneleitlinien des BMG einzuhalten.
- Allergenmanagement
- Kontrolle der Wasseranalysen aus den Entnahmestellen

Was ist bei der Verpackung zu beachten?

- Keine chlorhaltigen Verpackungsmaterialien
 - (z.B. PVC)
- Kontrolle der Konformität von Verpackungsmaterial
 - Eignung für den Verwendungszweck
- Rückverfolgbarkeit von Verpackungen

Wie ist das Kontrollsystem aufgebaut?



Anerkennung von Audits

- Um Kontrollsynergien zu nutzen, können übereinstimmende Kontrollpunkte von GFSI anerkannten Standards wie IFS Food, BRC Food, EN ISO 22 000 bei der jährlichen AMA-Biosiegel-Kontrolle unter folgenden Voraussetzungen jährlich anzuerkennen:
 - Das gültige Zertifikat und der letzte Kontrollbericht des GFSI anerkannten Standards werden bei der AMA-Biosiegel-Kontrolle vorgelegt bzw. vorab der Kontrollstelle übermittelt.
 - Es liegen keine offensichtlichen Mängel der Betriebs- und Produktionshygiene, Personalhygiene, der baulichen und technischen Voraussetzungen sowie der Schädlingsbekämpfung vor, die eine Gefahr für die Lebensmittelsicherheit darstellen könnten.
- Werden trotz einer bestehenden Zertifizierung eines GFSI anerkannten Standards offensichtliche Mängel der Betriebs- und Produktionshygiene, Personalhygiene, der baulichen und technischen Voraussetzungen sowie der Schädlingsbekämpfung, die eine Gefahr für die Lebensmittelsicherheit darstellen könnten festgestellt, erfolgt keine Anerkennung.

Produktübergreifende Anforderungen

1. 100 % Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs aus biologischer Produktion
2. Einhaltung des ÖLMB
3. Keine Lebensmittelimitate
4. Einschränkung beim Einsatz von hydrolysierten Proteinen (z.B. Hefeextrakte), nur Speisewürze
5. Einschränkung bei der Verwendung von Zusatzstoffen

Zutaten landw. Ursprungs aus anerkannten Qualitätssicherungssystemen

- Zutaten landw. Ursprungs überwiegend (mehr als 50 % der Jahresmenge) aus anerkannten Qualitätssicherungssystemen
 - Beispiele sind Bio Austria, Demeter, EU-Bio + AMA-Gütesiegel, EU-Bio + AMAG.A.P.



Mehr Bio. Mehr Qualität.

AMA-Marketing GesmbH