



Teil des AMA-Gütesiegels-Programms  
**FISCH**



AMA-GÜTESIEGEL-RICHTLINIE

# FISCH UND FISCHERZEUGNISSE

mit den freiwilligen Modulen

+

gentechnikfrei

+

regionale Herkunft

+

seltene Arten

Version 2015

## IMPRESSUM



Medieninhaber und Hersteller: Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH  
A-1200 Wien, Dresdner Straße 68a, Tel. 01/33151-0, Fax 01/33151-4925  
© 2015 by Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH, Version 2015  
Gestaltung und Fotos: Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH

Kopie und Verteilung nur in unveränderter Form erlaubt!

## GESCHÄTZTER FISCHVERMARKTER und -VERARBEITER!

Viele Konsumenten kaufen Süßwasserfische bzw. Fischerzeugnisse als Ausdruck ihres bewussten Lebensstils. Sie legen Wert auf hochwertige Fische aus regionaler, nachhaltiger Erzeugung in Gewässern mit hervorragender Qualität.

Daher bietet die Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH (in der Folge kurz „AMA-Marketing“) mit dem AMA-Gütesiegel-Programm „Fisch“ ein Qualitätssicherungssystem an, das auf dem Lebensmittelrecht und dem Österreichischen Codex aufbaut. Über die strengen lebensmittelrechtlichen Anforderungen hinaus, müssen Fischverarbeitungsbetriebe weitere Kriterien erfüllen, um sich für das AMA-Gütesiegel zu qualifizieren. Die vorliegende Richtlinie beschreibt ein freiwilliges Qualitätssicherungssystem für die gute Herstellungspraxis in der Fischverarbeitung.



## DIE AMA-GÜTESIEGEL-RICHTLINIE „FISCH UND FISCHERZEUGNISSE“ VERFOLGT FOLGENDE ZIELE:

- > Herstellung von ausgezeichnetem Fisch und Fischerzeugnissen, basierend auf einer Fischeaufzucht in Wasser mit hervorragender Qualität.
- > Volle Transparenz der Herkunft von der Fischzucht bis zum Handel
- > Kontinuierliche Verbesserung der Qualität sowie der Sicherheit von Fisch und Fischerzeugnissen mit dem AMA-Gütesiegel.
- > Sicherstellung der Produktqualität durch mikrobiologische und sensorische Analysen sowie unabhängige Kontrollen.

Die vorliegende AMA-Gütesiegel-Richtlinie wurde von der AMA-Marketing mit Experten entwickelt und vom Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft (BMLFUW) begutachtet. Erst nach der Genehmigung darf sie von der AMA-Marketing veröffentlicht werden. Diese Richtlinienversion ist ab dem 1.7.2015 gültig.

Das AMA-Gütesiegel-Programm steht allen Interessenten – gleich welcher Wirtschaftsstufe – offen, wenn sie die Vorgaben erfüllen. Es respektiert den EU-rechtlichen Nichtdiskriminierungsgrundsatz.

Bei allen in dieser AMA-Gütesiegel-Richtlinie verwendeten personenbezogenen Bezeichnungen gilt die gewählte Form für beide Geschlechter.

Das Qualitätsmanagement-Team der AMA-Marketing steht Ihnen bei Fragen gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Martin Greßl  
Leiter Qualitätsmanagement

Vorwort.....	3
Inhaltsverzeichnis .....	4
Abkürzungsverzeichnis.....	6
Definitionen .....	7
<b>A STRATEGISCHE AUSRICHTUNG .....</b>	<b>9</b>
1. Allgemein .....	9
2. Hohe Qualität .....	10
3. Nachvollziehbare Herkunft.....	11
4. Unabhängige Kontrollen .....	12
<b>B GENERELLE ANFORDERUNGEN BE- UND VERARBEITUNGSBETRIEBE .....</b>	<b>13</b>
1. Geltungsbereich.....	13
2. Teilnahmebedingungen.....	14
3. Herkunft .....	15
4. Zeichenverwendung.....	16
5. Gute Herstellungspraxis und HACCP .....	17
6. Verpackung.....	21
7. Dokumentation.....	21
8. Nachvollziehbarkeit .....	22
9. Kontrollen.....	24
10. Sonstiges .....	28
<b>C SPEZIELLE ANFORDERUNGEN BE- UND VERARBEITUNGSBETRIEBE .....</b>	<b>30</b>
1. Österreichisches Lebensmittelbuch .....	30
2. Naturbelassenheit.....	30
3. Kein Lebendfischverkauf mit AMA-Gütesiegel .....	30
4. Zukauf von Fischen aus abgesichertem Programm.....	30
5. Hälterung.....	32
6. Schlachtung .....	32
7. Lagerung und Kühlung.....	33
8. Fischfleischanteil in Fischerzeugnissen .....	33
9. Listerienmonitoring der Arbeitsumgebung .....	33
10. Produktanalysen.....	33

<b>D</b>	<b>GENERELLE ANFORDERUNGEN LEBENSMITTELHANDEL .....</b>	<b>36</b>
1.	Lizenzvertrag .....	36
2.	Bekanntgabe von Betriebsdaten.....	36
3.	Kontrollvertrag .....	36
4.	Kontrolle und Filialen .....	36
5.	Handelsmarkenhersteller .....	36
6.	Handelsmarkenartikel mit dem AMA-Gütesiegel .....	36
7.	Chargenrückholplan - Informationspflicht .....	37
<b>E</b>	<b>SPEZIELLE ANFORDERUNGEN LEBENSMITTELHANDEL .....</b>	<b>38</b>
1.	Verkauf von unverpacktem Fisch & Fischerzeugnisse .....	38
<b>F</b>	<b>FREIWILLIGE MODULE .....</b>	<b>41</b>
1.	Allgemeines .....	41
2.	Modul „gentechnikfrei“ .....	42
3.	Modul „regionale Herkunft“ .....	42
4.	Modul „seltene Arten“ .....	44
<b>G</b>	<b>ANHANG .....</b>	<b>45</b>
1.	Fachgremium .....	45
2.	Auswahl relevanter rechtlicher Bestimmungen .....	47
3.	Homogene Produktgruppen .....	50
4.	AMA-Gütesiegel mit unterschiedlichen Herkunftsangaben .....	51

# ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS

<b>AMA-Marketing</b>	Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH (Systembetreiber/Lizenzgeber)
<b>AT</b>	Länderkennung für „Österreich“ gemäß EN 23166
<b>BGBI</b>	Bundesgesetzblatt
<b>BMG</b>	Bundesministerium für Gesundheit
<b>BMLFUW</b>	Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft
<b>BRC</b>	British Retail Consortium
<b>EN</b>	Europäische Norm
<b>EU</b>	Europäische Union
<b>FSSC 22000</b>	Food Safety System Certification
<b>GFSI</b>	Global Food Safety Initiative
<b>GVO</b>	Gentechnisch veränderter Organismus
<b>HACCP</b>	Hazard Analysis and Critical Control Points
<b>idgF</b>	in der geltenden Fassung
<b>IFS</b>	International Featured Standard
<b>ISO</b>	International Organisation of Standardisation
<b>LMSVG</b>	Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz
<b>MHD</b>	Mindesthaltbarkeitsdatum
<b>ÖLMB</b>	Österreichisches Lebensmittelbuch (Codex Alimentarius Austriacus)
<b>TWVO</b>	Trinkwasserverordnung
<b>VO (EG)</b>	Verordnung der Europäischen Gemeinschaft
<b>VO (EU)</b>	Verordnung der Europäischen Union
<b>zgd</b>	zuletzt geändert durch

## **Frischfische**

Frischfische sind Fische, die nach dem Fang unbehandelt bleiben oder nur gereinigt, ausgenommen, zerteilt und so gekühlt werden, dass das Fischgewebe nicht gefriert. Sie werden annähernd bei der Temperatur des schmelzenden Eises transportiert und gelagert.

## **Fischfilet**

Fischfilet ist zusammenhängendes Fischfleisch wie gewachsen, das nach Entfernung der Bauchlappen parallel zur Rückengräte vom Kopf abgetrennt und soweit wie technisch möglich entgrätet ist. Größere Filets werden gegebenenfalls geteilt.

## **Seiten**

Seiten sind in der Längsrichtung zerteilte, von den Rückengräten befreite Fischhälften ohne Kopf mit Haut in einem Stück gewachsen, auch mit Kiemenknochen/-knorpel und Schwanzknochen/-knorpel.

## **Fischerzeugnisse**

Fischerzeugnisse sind Lebensmittel aus Fischen oder Fischteilen, die durch geeignete Verfahren auch unter Verwendung von Zutaten gegart, zum Verzehr zubereitet oder durch Trocknen haltbar gemacht worden sind.

## **Räucherfische**

Räucherfische sind Erzeugnisse aus verschiedenen vorbereiteten Frischfischen, tiefgefrorenen Fischen oder Fischteilen, gefrorenen, gesalzenen oder zur Geschmacksgebung vorgesalzenen Fischen oder Fischteilen, die durch Behandeln mit frisch entwickeltem Rauch hergestellt werden.

## **Heißgeräucherte Fische**

Heißgeräucherte Fische werden mit einer Kerntemperatur von über +60° C geräuchert, wobei zuerst eine Trocknung, anschließend eine Garung und dann die Räucherung erfolgt.

## **Kaltgeräucherte Fische**

Kaltgeräucherte Fische werden mit einer Raumtemperatur von unter +30°C geräuchert.

## **Tiefgefrorene Fische**

Tiefgefrorene Fische sind Frischfische oder bearbeitete Frischfische, die schockgefrostet wurden und bei einer Kerntemperatur von -18°C oder darunter transportiert und gelagert werden.

## **Charge**

Eine Charge ist eine verfahrenstechnisch einheitliche, bestimmbare und abgrenzbare Gesamtheit von Erzeugnissen, die aufgrund ihrer Herkunft und Kennzeichnung (z.B. Chargennummer, Produktionsdatum, Verbrauchsdatum/Haltbarkeitsdatum) als zusammenhängend erkannt oder vom Besitzer als zusammenhängend bezeichnet werden.

## Homogene Produktgruppe

Eine homogene Produktgruppe ist eine Gruppierung von ähnlichen Produkten, die in der Herstellung beziehungsweise in der Zusammensetzung vergleichbar sind.

## Lebensmittelhandel

Als Lebensmittelhandel versteht man alle Lebensmittelunternehmen, die unter die Lebensmittelhygiene-Einzelhandelsverordnung idgF fallen.

## Lizenznehmer

Lizenznehmer sind alle physischen oder juristischen Personen, die mit der AMA-Marketing einen Vertrag für die Verarbeitung und Vermarktung von Fisch und Fischerzeugnissen abgeschlossen haben. Diese erhalten mit dem Lizenzvertrag das Nutzungsrecht (Lizenz) zur Verwendung des geschützten AMA-Gütesiegels.

## Systembetreiber

Die AMA-Marketing agiert als Systembetreiber, indem sie eine Spezifikation (System) für Marktbeteiligte im Zusammenhang mit der Herstellung von Fisch und Fischerzeugnissen anbietet. Weiters verleiht die AMA-Marketing als Lizenzgeber das Recht zur Verwendung des AMA-Gütesiegels.

## Eigenkontrollen

Eigenkontrollen sind Kontrollen, die vom Lizenznehmer selbst an kritischen Punkten im Betrieb durchzuführen und zu dokumentieren sind (z.B. Kontrollen bei der Warenübernahme, Untersuchungen durch Labors). Diese können auch im Auftrag des Lizenznehmers von anderen Unternehmen durchgeführt werden (z.B. Reinigung und Desinfektion).

## Externe Kontrollen

Externe Kontrollen sind Kontrollen, die von einer durch die AMA-Marketing zugelassenen Kontrollstelle oder durch die AMA-Marketing selbst durchgeführt werden (z.B. Betriebskontrolle). Sie erfolgen durch neutrale, vom Lizenznehmer beauftragte, unabhängige, externe Kontrollorgane (z.B. akkreditierte Kontrollunternehmen oder von der AMA-Marketing zugelassene Kontrollorgane).

## Überkontrolle

Überkontrollen dienen zur Überwachung der externen Kontrolle „Kontrolle der Kontrolle“. Sie werden von der AMA-Marketing selbst oder in ihrem Auftrag bei den Lizenznehmern durchgeführt.



## A STRATEGISCHE AUSRICHTUNG

### 1. ALLGEMEIN

- > Das AMA-Gütesiegel ist ein behördlich genehmigtes Gütezeichen und wird von der AMA-Marketing zur Kennzeichnung von Produkten, die ausschließlich zum menschlichen Verzehr bestimmt sind, vergeben. Es ist eine Orientierungshilfe für den Einkauf von Lebensmitteln und weist auf die hohe Qualität, nachvollziehbare Herkunft sowie unabhängige Kontrolle dieser Lebensmittel hin.
- > Das AMA-Gütesiegel kann für jedes Lebensmittel vergeben werden, sofern spezifische Richtlinien vorliegen und die Produkte den Bestimmungen und Qualitätsanforderungen der jeweiligen vom Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft (BMLFUW) genehmigten Richtlinie entsprechen.
- > Die AMA-Marketing legt in den Gütesiegel-Richtlinien die Bestimmungen für die Erteilung der Rechte zur Führung des von ihr als Marke geschützten AMA-Gütesiegels mit verschiedenen Herkunftsangaben fest. Grundlage für die Gewährung des Zeichennutzungsrechtes ist die Einhaltung der spezifischen Gütesiegel-Richtlinie und der Abschluss eines Lizenzvertrages mit der AMA-Marketing.
- > Das AMA-Gütesiegel ist das Erkennungszeichen für die Teilnahme an diesem freiwilligen Qualitätsprogramm, das je nach Produktbereich und Risiko möglichst stufenübergreifend, in spezifischen Gütesiegel-Richtlinien für jede Herstellungs- bzw. Vermarktungsstufe Kriterien – von der Aquakulturanlage bis ins Geschäft - festlegt und deren Einhaltung systematisch überwacht.
- > Beim AMA-Gütesiegel soll keinesfalls der Eindruck erweckt werden, dass die Vorgaben den rechtlichen Bestimmungen des Biolandbaues entsprechen. Zur Kennzeichnung von biologisch erzeugten Lebensmitteln wird von der AMA-Marketing ein eigenes Zeichen, das AMA-Biosiegel, vergeben.
- > Die strategische Ausrichtung der AMA-Gütesiegel-Richtlinien basiert auf folgenden drei Säulen: Hohe Qualität, nachvollziehbare Herkunft und unabhängige Kontrolle.

## 2. HOHE QUALITÄT

### 2.1. Lebensmittelqualität

Lebensmittel mit dem AMA-Gütesiegel müssen den gesetzlichen Bestimmungen, den jeweiligen produktspezifischen Richtlinien des Österreichischen Lebensmittelbuches (ÖLMB) sowie den Kriterien der AMA-Gütesiegel-Richtlinie entsprechen.

In begründeten Fällen, insbesondere bei Produktneuentwicklungen, kann von der Voraussetzung der Konformität mit dem ÖLMB abgewichen werden, wenn in Abstimmung mit dem zuständigen Fachgremium und unter Berücksichtigung der „Güte“ dies für einen Zeitraum von einem Jahr<sup>1</sup> befürwortet wird. Dabei ist sicherzustellen, dass sämtliche andere Qualitätskriterien der Richtlinie erfüllt sind und eine Irreführung des Verbrauchers ausgeschlossen ist. Im Zuge dieses Verfahrens hat der Hersteller dem Fachgremium die besondere Güte des beantragten Produktes zu dokumentieren und ein Gutachten über dessen „Verkehrsfähigkeit“ durch einen gemäß § 73 LMSVG autorisierten Gutachter vorzulegen.

Die Qualität der Lebensmittel ist entscheidend für einwandfreien Geschmack bzw. Genuss. Das AMA-Gütesiegelprogramm beinhaltet daher in den jeweiligen produktspezifischen Bestimmungen wesentliche Kriterien für den Genuss (z.B. Hälterungsdauer beim Fisch, keine Verwendung von Farbstoffen), um die erhöhten Erwartungen der Verbraucher an AMA-Gütesiegelprodukte zu erfüllen.

### 2.2. Naturbelassenheit

In der Verbrauchererwartung wird Qualität mit der „Naturbelassenheit“ bei der Produktion in Verbindung gebracht. Das AMA-Gütesiegel hält deshalb entsprechende Vorgaben in den speziellen Anforderungen der Gütesiegel-Richtlinie fest. Diese beziehen sich zum Teil auf die landwirtschaftliche Produktion (z.B. Verwendung von Desinfektionsmitteln, die auch in der biologischen Landwirtschaft zulässig sind) aber auch auf die Be- und Verarbeitung (z.B. Verbot der Verwendung von bestimmten Zusatzstoffen).

### 2.3. Hygieneniveau

Beim AMA-Gütesiegel kommt dem Aspekt eines gehobenen Hygieneniveaus der Produkte und Produktionsstätten eine große Bedeutung zu. Bei der Umsetzung dieser Zielsetzung ist zu berücksichtigen, dass verschiedene Lebensmittel auf Grund der besonderen Produkteigenschaften und Produktionsverfahren ein unterschiedliches Risiko aufweisen. Dies hat zur Folge, dass neben der „Guten Herstellungspraxis“ und den Maßnahmen zur Vermeidung von Gesundheitsgefahren für Konsumenten (z.B. HACCP) gegebenenfalls darüber hinaus auch nähere Bestimmungen in den speziellen Anforderungen der Gütesiegel-Richtlinie (z.B. mikrobiologische Kriterien) festgehalten sind.

---

<sup>1</sup> Innerhalb dieser Befristung ist vom Lizenznehmer um eine Genehmigung nach dem ÖLMB bzw. um eine Neuaufnahme in das ÖLMB beim BMG anzusuchen. Sollte die Entscheidungsfindung in der Codexunterkommission länger als ein Jahr dauern, so wird die Frist bis dahin erstreckt.

#### 2.4. Umwelt- und Tierschutz

Konsumenten erwarten, dass Lebensmittel möglichst im Einklang mit der Natur und unter Einhaltung der geltenden Tierschutzbestimmungen erzeugt werden.

Das AMA-Gütesiegel-Programm legt Wert darauf, dass die Produktion von Lebensmitteln „nachhaltig“ und nicht auf Kosten der Natur erfolgt. Tierschutz wird generell als eine Grundbedingung im Sinne des Respektes vor dem Tier als Lebewesen und als Grundvoraussetzung für die Gewährleistung einer hohen Lebensmittelqualität angesehen. Das AMA-Gütesiegel hält daher im spezifischen Teil der jeweiligen Gütesiegelrichtlinien bestimmte Kriterien fest (z.B. kein Lebendfischverkauf an Konsumenten) bzw. achtet darauf, dass die für die Produktion relevanten rechtlichen Bestimmungen eingehalten werden.

#### 2.5. Sonstige Bestimmungen

Das AMA-Gütesiegel darf nicht verwendet werden, wenn Lebensmittel GVO enthalten oder aus solchen bestehen, Lebensmittel aus GVO hergestellt werden oder Zutaten enthalten, die aus GVO hergestellt werden, also kennzeichnungspflichtig gemäß VO (EG) Nr. 1829/2003 idgF wären. Eine kontrolliert gentechnikfreie Fütterung erfolgt im Rahmen der biologischen Landwirtschaft und bei AMA-Gütesiegel-Produkten, bei denen eine separate Positivkennzeichnung gemäß den Bestimmungen des ÖLMB idgF zur Definition und eine Bezeichnung mit „gentechnikfrei erzeugt“ erfolgt.

Die Verarbeitung und der Verkauf von Lebensmitteln aus geklonten Tieren und deren Nachkommen werden abgelehnt.

### 3. NACHVOLLZIEHBARE HERKUNFT

#### 3.1. Herkunftsdeklaration

Im Sinne der Konsumentenerwartung muss beim AMA-Gütesiegel eine deutliche Kennzeichnung der nachvollziehbaren Herkunft eines Lebensmittels erfolgen. Dabei bezieht sich die Herkunftsangabe entweder auf eine Region, sei es ein Land (z.B. Tirol, Bayern), einen Staat (z.B. Österreich, Frankreich) oder auf ein länder- oder staatenübergreifendes homogenes Gebiet (z.B. Tauernregion, Alpenregion, Europäische Union). Herkunftsangaben haben für sich allein noch keinen zwingenden Einfluss auf die innere Qualität eines Produktes. Wird in einer Richtlinie der Begriff „heimisch“ verwendet, ist darunter die im AMA-Gütesiegel angeführte Regionsbezeichnung zu verstehen (z.B. „AT“ für Österreich oder „EU“ für Europäische Union).

Es kann an Stelle der oben festgehaltenen Regionsbezeichnung auch eine übergeordnete Bezeichnung (z.B. Europa, international) verwendet werden.

Die Region ist im Zeichen durch die Farbe der „Pinselfrische“ und den Wortlaut im ovalen Feld auf weißem Grund erkennbar (Beispiel Österreich: rote Pinselfrische und Bezeichnung „Austria“). Ist die Verwendung von Regions- bzw. Landesfarben nicht möglich, sind die „Pinselfrische“ des Zeichens schwarz bzw. in einem Grauton auszuführen.

### 3.2. Nachvollziehbarkeit

Das AMA-Gütesiegel stellt die Nachvollziehbarkeit der Rohstoffe und der Lebensmittelerzeugung in den Vordergrund. Diese bezieht sich auf homogene Gebiete, aus denen die Rohstoffe stammen und wo deren Be- und Verarbeitung erfolgt. Bei verschiedenen Rohstoffherkünften und/oder Be- und Verarbeitungsstandorten ist die Nachvollziehbarkeit der Rohstoffbestandteile durch Chargenkennzeichnung und Dokumentation zu gewährleisten.

Unternehmen, denen das Recht zur Bezeichnung von Lebensmittel mit dem AMA-Gütesiegel erteilt wurde, dürfen es nur unter Beifügung der verliehenen Lizenznummer und der im Zeichen angeführten Herkunftsangabe unter den in dieser AMA-Gütesiegelrichtlinie und im Lizenzvertrag angeführten Bedingungen verwenden. Stammen Lebensmittel mit dem AMA-Gütesiegel nicht nur von einer, sondern von mehreren Betriebsstätten, so sind am Erzeugnis unverkennbare Hinweise auf die Erzeugungsstätte anzubringen bzw. diese sind der AMA-Marketing mitzuteilen.

## 4. UNABHÄNGIGE KONTROLLEN

### 4.1. Kontrollsystematik

Das Kontrollsystem im AMA-Gütesiegel-Programm ist dreistufig. Die erste Stufe ist die „Eigenkontrolle“, die zweite Stufe ist die „externe Kontrolle“ und die dritte Stufe wird als „Überkontrolle“ bezeichnet.

### 4.2. Unabhängigkeit

Das AMA-Gütesiegel versucht einerseits die Eigenkontrollen zu forcieren, andererseits sind bestimmte Kontrollen nicht vom Betrieb selbst, sondern von einer externen Kontroll- und/oder Prüfstelle durchzuführen. Von der AMA-Marketing anerkannte Kontrollstellen haben eine Akkreditierung gemäß EN ISO/IEC 17065 bzw. EN 45011 und Prüfstellen (Labors) gemäß EN ISO/IEC 17025 und die notwendige Qualifikation aufzuweisen.

## B GENERELLE ANFORDERUNGEN

### 1. GELTUNGSBEREICH

#### 1.1. Freiwilliges Qualitätsprogramm

Die vorliegende Richtlinie beschreibt ein freiwilliges Qualitätssicherungssystem für Fisch und Fischerzeugnisse und sieht Anforderungen für die beteiligten Lebensmittelunternehmen vor.

#### 1.2. Anforderungen

Für die Teilnahme an der AMA-Gütesiegelrichtlinie „Fisch und Fischerzeugnisse“ gelten neben den generellen Anforderungen des Kapitels B und D, auch die Kapitel C und E sowie das Kapitel F. Der Geltungsbereich umfasst folgende Bereiche.

	Stufe	Programm	
1	 Futtermittel	AMA-Futtermittel-Richtlinie <b>pastus<sup>+</sup></b>	
2	 Brutanlage	AMA-Gütesiegel-Richtlinie „Fischaufzucht“	
3	 Aquakultur	AMA-Gütesiegel-Richtlinie „Fischaufzucht“	
4	 Schlachtung, Zerlegung, Verarbeitung	AMA-Gütesiegel-Richtlinie „Fisch und Fischerzeugnisse“	} Geltungsbereich
5	 Lebensmittelhandel	AMA-Gütesiegel-Richtlinie „Fisch und Fischerzeugnisse“	

Abbildung 1: Übersicht des Geltungsbereiches

#### 1.3. Verantwortlichkeit

Die vollständige und korrekte Erfüllung der Anforderungen sowie die Durchführung der notwendigen Eigenkontrollmaßnahmen liegen in der Verantwortung des Lizenznehmers.

### 1.4. Kontinuierlicher Verbesserungsprozess

Für den Fischverarbeiter wird die Umsetzung von Anforderungen an die Qualitätsproduktion immer wichtiger. Die kritischen Punkte der Produktion sind regelmäßig zu überprüfen, zu bewerten und gegebenenfalls Verbesserungen oder Korrekturen zu unterziehen.

## 2. TEILNAHMEBEDINGUNGEN

### 2.1. Lizenzvertrag

Für die Teilnahme an der AMA-Gütesiegel-Richtlinie „Fisch und Fischerzeugnisse“ ist der Abschluss eines Lizenzvertrages mit der AMA-Marketing erforderlich.

### 2.2. Bekanntgabe von Betriebsdaten

Vor Abschluss des Lizenzvertrages ist ein Stammdatenblatt auszufüllen, in dem die Betriebsdaten, der Gesamtumsatz pro Jahr, die Mitarbeiterzahl und Anzahl der Betriebsstätten bekannt zu geben sind.

### 2.3. Änderung vertragsrelevanter Daten

Änderungen vertragsrelevanter Daten z.B. Zeichnungsberechtigter, Firmenwortlaut, Adresse, Betriebsstätten, Produkte bzw. Produktgruppen sind umgehend mittels Formblatt „Bekanntgabe von Änderungen vertragsrelevanter Daten“ an die AMA-Marketing zu übermitteln.

### 2.4. Kontrollvertrag

Vor Abschluss des Lizenzvertrags ist mit einer von der AMA-Marketing zugelassenen Kontrollstelle bzw. einem Labor (Liste siehe [www.ama-marketing.at](http://www.ama-marketing.at)) ein Kontrollvertrag über die Erstkontrolle, die jährlich durchzuführende externe Kontrolle bzw. die vierteljährlichen Produktanalysen abzuschließen.

### 2.5. Erstkontrolle & Produktanalysen

Vor Abschluss des Lizenzvertrages ist eine Betriebskontrolle mit positivem Ergebnis erforderlich. Zudem sind alle geplanten AMA-Gütesiegel-Produkte dahingehend analysieren zu lassen, dass sie die Anforderungen in Kapitel C erfüllen. Die Ergebnisse müssen der AMA-Marketing ([pruefberichte@ama.gv.at](mailto:pruefberichte@ama.gv.at)) übermittelt werden und am Betrieb aufliegen.

### 2.6. Lizenzvertragsabschluss

Der Lizenzvertrag wird nur abgeschlossen, wenn die positiven Ergebnisse der Erstkontrolle des Betriebes sowie die positiven Ergebnisse der Produktanalysen aller geplanten AMA-Gütesiegel-Produkte vorliegen. Entsprechen die Ergebnisse den Anforderungen, dürfen die Produkte mit dem AMA-Gütesiegel vermarktet werden.

### 2.7. Lohnproduzenten/Eigenmarkenhersteller

Um Produkte mit dem AMA-Gütesiegel von einem Lohnproduzenten oder Eigenmarkenhersteller produzieren lassen zu können, muss der Lohnproduzent/Eigenmarkenhersteller zuvor mit einem Lizenzvertrag in das AMA-Gütesiegel-Programm eingebunden werden.

## 3. HERKUNFT

### 3.1. Herkunftsdefinition

Als Herkunftsregion im Sinne der beschriebenen Herkunftsangabe (gemäß A.3.1.) gilt jene Region, in der alle Be- und Verarbeitungsschritte erfolgen und aus der die wertbestimmenden Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs des zu kennzeichnenden Produktes stammen.

### 3.2. Herkunftsregelung und Kennzeichnung

Beim AMA-Gütesiegel hat eine deutliche Kennzeichnung der nachvollziehbaren Herkunft eines Lebensmittels zu erfolgen. Als Herkunftsangabe kann eine Region (z.B. ein Land, ein länder- oder staatenübergreifendes homogenes Gebiet wie etwa Tauernregion, Alpenregion, Europäische Union) oder auch eine übergeordnete Bezeichnung (z.B. Europa, international) verwendet werden.

Die Region ist im Zeichen durch die Farbe der „Pinselftriche“ und den Wortlaut im ovalen Feld auf weißem Grund erkennbar (Beispiel Österreich: rote Pinselftriche und die Bezeichnung „Austria“). Ist die Verwendung von Regions- bzw. Landesfarben nicht möglich, sind die „Pinselftriche“ des Zeichens schwarz bzw. in einem Grauton auszuführen.

Mit dem AMA-Gütesiegel können nur Fische gekennzeichnet werden, die ausschließlich aus dem definierten Herkunftsland stammen. Die Fische müssen im definierten Herkunftsland geschlüpft, aufgezogen, geschlachtet und verarbeitet worden sein.

Erfolgt beispielsweise eine Kennzeichnung der Fische oder Fischerzeugnisse mit dem rot-weiß-roten AMA-Gütesiegel und der Regionsbezeichnung „AUSTRIA“, dann müssen die Fische in Österreich geschlüpft, aufgezogen, geschlachtet und in Österreich verarbeitet worden sein.

geschlüpft in:	Region (Land)
aufgezogen in:	Region (Land)
geschlachtet in:	Region (Land)
verarbeitet in:	Region (Land)

Bei verarbeiteten Fischerzeugnissen, die aus mehr als einer Zutat bestehen, (z.B. Fischsuzl, Fischwurst, Fischpasteten) haben die Zutaten pflanzlichen Ursprungs, die gemäß den landwirtschaftlichen Produktionsvoraussetzungen regelmäßig in marktrelevanten Mengen in der Herkunftsregion des AMA-Gütesiegelproduktes erzeugt werden, 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 marktrelevanter Menge erzeugt werden, kann bis zu einem mengenmäßigen Toleranzbereich von höchstens einem Drittel des Produktes (Gewichtsprozent bei Einwaage, ohne zugesetztes Wasser oder Wasser als Aufgussflüssigkeit) erfolgen<sup>2</sup>.

Bei verarbeiteten Fischerzeugnissen, die aus mehr als einer Zutat bestehen, haben die Zutaten tierischen Ursprungs 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.

### 3.3. Bestätigung und Herkunft

Lebensmittelunternehmer haben unabhängig von der Herkunftskennzeichnung im AMA-Gütesiegel die Herkunft aller Zutaten nachzuweisen. Eine Herkunftsbestätigung der Zutaten muss am Betrieb aufliegen.

## 4. ZEICHENVERWENDUNG

### 4.1. Kriterien zur Zeichenverwendung

Lizenznehmer, denen das Recht zur Verwendung des AMA-Gütesiegels erteilt wurde, dürfen das AMA-Gütesiegel nur unter Beifügung der von der AMA-Marketing verliehenen Lizenznummer des Herstellers und der Unternehmensbezeichnung mit Postleitzahl und Ort des Herstellers am Produkt anbringen. Es ist zulässig, das AMA-Gütesiegel auf der Vorderseite des Produkts ohne Lizenznummer abzubilden, sofern das AMA-Gütesiegel zusätzlich an einem anderen Platz (seitlich oder rückseitig) mit der Lizenznummer des Herstellers abgebildet wird.

Stammen Lebensmittel mit dem AMA-Gütesiegel nicht nur von einer, sondern von mehreren Betriebsstätten, so sind am Erzeugnis klare Hinweise auf die Erzeugungsstätte anzubringen. Diese sind der AMA-Marketing mitzuteilen.

### 4.2. Lizenznummer

Findet die Herstellung eines Fischerzeugnisses einschließlich Verpackung an mehreren Standorten statt, so ist die Lizenznummer des Herstellers zu verwenden, der den letzten Schritt der Herstellung ausführt.

### 4.3. Durchgängige Artikelbezeichnungs- und Dokumentationssystem

Die Lizenznehmer haben ein durchgängiges Artikelbezeichnungs- und Dokumentationssystem zu implementieren, welches auf allen Prozessstufen eine eindeutige Identifizierung und Rückverfolgbarkeit von AMA-Gütesiegel-Ware sicherstellt.

---

<sup>2</sup> Die Nichtverfügbarkeit der entsprechenden Qualität und Menge muss vom Lizenznehmer vor einer etwaigen Kennzeichnung plausibel der AMA-Marketing dargelegt werden, z.B. mittels aktueller schriftlicher Bestätigungen namhafter Hersteller oder Händler aus der gesamten Herkunftsregion.



## 5. GUTE HERSTELLUNGSPRAXIS UND HACCP

### 5.1. Haus der Hygiene

Die Lebensmittelunternehmen haben basierend auf den gesetzlichen Vorgaben und nach dem Codex Alimentarius „General Principles of Food Hygiene“ ([www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)) eine „Gute Herstellungspraxis“ sowie Maßnahmen zur Vermeidung von Gesundheitsgefahren für den Konsumenten (HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points) gemäß Abbildung 2 einzuführen, aufrechtzuerhalten und ständig zu verbessern.

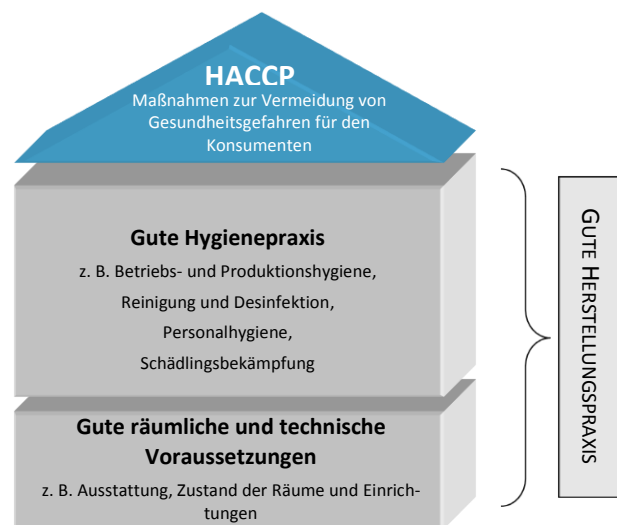


Abbildung 2: Schematische Darstellung vom "Haus der Hygiene"

Die Gute Herstellungspraxis hat im Wesentlichen die nachfolgenden Bereiche zu umfassen.

### 5.2. Gute Hygienepraxis

#### 5.2.1. Produktionshygiene

- > Rohwaren- und Produktspezifikationen
- > Lieferantenbewertung/-auswahl
- > Wareneingangs-, Zwischen- und Endproduktprüfung
- > Herstellungs- und Arbeitsanweisungen
- > Wasseruntersuchungen
- > Temperaturüberwachungen
- > Lagerung und Produktbehandlung
- > Trennung reiner und unreiner Bereiche
- > Regelmäßige Produktanalysen

### 5.2.2. Reinigung und Desinfektion

- > Erstellen eines Reinigungs- und Desinfektionsplanes für alle Bereiche (Wann? Mit welchem Mittel? Wie? Wer?)
- > Dokumentation der durchgeführten Reinigung und Desinfektion

### 5.2.3. Personalhygiene

- > Betriebsspezifische Regeln der Personalhygiene
- > Tragen von Schutzkleidung und Kopfbedeckung
- > Sanitär-, Sozialräume und Garderoben
- > Personalschulung und Unterweisung am Arbeitsplatz

### 5.2.4. Schädlingsbekämpfung

- > Qualifizierte autorisierte Personen/Unternehmen
- > Lageplan der Indikation
- > Regelmäßige Kontrolle in Abhängigkeit von der Befallstärke
- > Dokumentierte Maßnahmen der Schädlingsbekämpfung

### 5.3. Gute räumliche und technische Voraussetzungen

- > Auslegung und Ausstattung der Betriebs- und Lagerräume
- > Beschaffenheit von Wänden, Decken und Fußböden
- > Ausreichende Trennung von Arbeitsgängen und Produktionslinien (Vermeidung von Kreuzkontaminationen)
- > Wasserver- und entsorgung
- > Belüftung und Klimatisierung
- > Wartung und Pflege der technischen Anlagen

### 5.4. Eigenkontrollsystem gemäß HACCP

Aufbauend auf den angeführten Anforderungen an eine „Gute Herstellungspraxis“ hat der Lebensmittelunternehmer ein Eigenkontrollsystem gemäß den nachfolgenden Grundsätzen eines HACCP-Konzeptes zu etablieren. Zielsetzung des HACCP-Konzeptes ist die Prävention und Beherrschung der für den jeweiligen CCP (Lenkungspunkt) spezifischen Gesundheitsrisiken für den Konsumenten.

### Sieben Grundsätze eines HACCP-Konzepts

- > (1) Ermittlung und Gewichtung für alle physikalischen, chemischen und mikrobiologischen Gefahren die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein annehmbares Maß reduziert werden müssen.  
  
Jede gesundheitliche Gefahr durch Lebensmittel muss im Hinblick auf den möglichen Schweregrad der gesundheitlichen Schädigung und die Wahrscheinlichkeit ihres Auftretens bewertet werden. Die angewandte Methodik muss genau beschrieben und die Ergebnisse müssen dokumentiert werden.
- > (2) Bestimmung der kritischen Kontrollpunkte (Lenkungspunkte, sog. CCPs) auf der (den) Prozessstufe(n), auf der (denen) eine Kontrolle notwendig ist, um eine Gesundheitsgefahr für den Konsumenten zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein annehmbares Maß zu reduzieren.
- > (3) Festlegung von Grenzwerten für diese kritischen Kontrollpunkte, anhand derer im Hinblick auf die Vermeidung, Ausschaltung oder Reduzierung ermittelter Gefahren zwischen akzeptablen und nicht akzeptablen Werten unterschieden wird.
- > (4) Festlegung und Durchführung effizienter Verfahren zur Überwachung der kritischen Kontrollpunkte.
- > (5) Festlegung von Korrekturmaßnahmen, falls die Überwachung zeigt, dass ein kritischer Kontrollpunkt nicht unter Kontrolle ist.
- > (6) Festlegung von Verifizierungsverfahren, um festzustellen, ob die in den Punkten (1) bis (5) genannten Maßnahmen vollständig sind und wirksam funktionieren. Mindestens einmal pro Jahr ist der HACCP-Plan auf Aktualität zu überprüfen.
- > (7) Erstellung von Dokumenten und Aufzeichnungen, die der Art und Größe des Unternehmens angemessen sind, um nachweisen zu können, dass die in den Punkten (1) bis (6) genannten Maßnahmen angewendet werden.

### 5.5. HACCP- Konzept für jedes Produkt

Das HACCP-Konzept muss jedes Erzeugnis, jede Verfahrenslinie und jeden Verarbeitungsstandort beinhalten.

### 5.6. Schulung der Mitarbeiter

Die Mitarbeiter sind nachweislich über das auf den HACCP-Grundsätzen basierende Kontrollsystem zu informieren und entsprechend zu schulen.

### 5.7. Leitlinie als Hilfestellung

Es wird empfohlen, die „Leitlinie für eine gute Hygienepraxis für die Schlachtung und Verarbeitung von Fischen aus Wildfang oder eigener Aquakultur“ des BMG anzuwenden bzw. als Hilfestellung heranzuziehen.

Die Leitlinie kann unter [www.verbrauchergesundheit.gv.at](http://www.verbrauchergesundheit.gv.at) abgerufen werden.



### 5.8. Allergenmanagement

Enthalten Produkte kennzeichnungspflichtige Allergene im Sinne von Anhang II der VO (EU) Nr. 1169/2011 idgF betreffend der Information der Verbraucher über Lebensmittel, muss sichergestellt sein, dass Kreuzkontaminationen entsprechend dem Stand der Technik vermieden werden. Erfolgt nach der Verarbeitung allergenhaltiger Zutaten eine Reinigung, so muss diese Reinigung stichprobenweise validiert werden. Allergenhaltige Lebensmittel müssen entsprechend den aktuellen rechtlichen Bestimmungen deklariert werden.

### 5.9. Risikobasierte Analysen für Eis in der Produktion

Im Sinne der Trinkwasserverordnung BGBl. II Nr. 304/2001 idgF muss für Eis, das in der Produktion verwendet wird, ein risikobasierter Analyseplan vorhanden sein.

Wird Eis zur Lagerung von Fischen selbst vor Ort produziert, ist das Eis dieser Eismaschine mindestens einmal pro Jahr im Sinne der Trinkwasserverordnung BGBl. II Nr. 304/2001 idgF zu beproben.

Wird in der Produktion kein Eis verwendet, so ist das Wasser gemäß der Trinkwasserverordnung zu analysieren.

## 6. VERPACKUNG

### 6.1. Konformitätserklärungen für Verpackungen

Aufbauend auf den Vorgaben der VO (EG) Nr. 1935/2004 idgF über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 idgF über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, haben die Lebensmittelunternehmen sicherzustellen, dass für sämtliche Verpackungen aus Kunststoff von AMA-Gütesiegel-Produkten „Konformitätserklärungen“ beim Abpackunternehmen aufliegen. Die-se sind vom Verpackungshersteller (Lieferanten) auszustellen und müssen bestätigen, dass die Verpackungen

- > den aktuellen rechtlichen Bestimmungen entsprechen,
- > für den Verwendungszweck bzw. für den geplanten Gebrauch geeignet sind (z. B. Folie ist zur Verpackung von Fisch geeignet) und
- > auf mögliche Kontaminationen und Gefahren (Wechselwirkungen) zum Produkt und zum Verbraucher überprüft wurden und entsprechende aktuelle Testergebnisse (z. B. von Migrationstests) beim Verpackungshersteller/Lieferanten aufliegen.

Für andere Verpackungen als Kunststoffverpackungen sind auf Anforderung Konformitätserklärungen des Packstofflieferanten bereitzustellen.

### 6.2. Rückverfolgbarkeit von Verpackungsmaterial

Bei Verpackungsmaterial, das direkt in Kontakt mit dem Lebensmittel kommt, ist die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten. Der Lizenznehmer hat nachvollziehbar sicherzustellen, von welchem Unternehmen die Verpackungen bezogen und an welches Unternehmen diese geliefert wurden. Die Rückverfolgbarkeit ist regelmäßig zu überprüfen.

## 7. DOKUMENTATION

### 7.1. Dokumentation und wirksame Lenkung

Die Einhaltung der Kriterien und die Nachvollziehbarkeit der Kontrollen gemäß dieser AMA-Gütesiegel-Richtlinie sind durch eine entsprechende Dokumentation zu gewährleisten. Der Lizenznehmer muss sicherstellen, dass sämtliche für die richtliniengemäße Erzeugnissicherheit, -legalität und -qualität entscheidenden Unterlagen, Aufzeichnungen und Angaben vorhanden sind und wirksam gelenkt werden.

### 7.2. Aktuelle Version

Alle in Gebrauch befindlichen Dokumente (inklusive AMA-Gütesiegel-Richtlinie) müssen in der jeweils aktuellen Version vorliegen.

### 7.3. Chargenrückholplan

Der Lizenznehmer muss eine interne Anweisung zur Chargenrückholung aufliegen haben. Diese beinhaltet eine eindeutige Regelung von Verantwortlichkeiten und stellt sicher, dass betroffene Abnehmer schnellstmöglich informiert werden (Krisenmanagement). Etwaige Rückholungen sind zu dokumentieren.

Gesperrte Ware, welche nicht mehr für die Abgabe an den Konsumenten geeignet ist, ist sachgerecht kenntlich zu machen und darf nicht für den Lebensmittelverkehr verwendet werden. Dieser Vorgang ist zu dokumentieren.

Für den Fall einer öffentlichen Chargenrückholung ist die Telefonnummer der AMA-Marketing (derzeit: +43 (0)1/33151), inklusive Ansprechperson, im Krisenplan zu hinterlegen und diese umgehend zu informieren

### 7.4. Dreijährige Aufbewahrungsfrist

Der Lebensmittelunternehmer hat sicherzustellen, dass alle Unterlagen im Zusammenhang mit dem Eigenkontrollsystem immer auf dem aktuellen Stand und für Dritte nachvollziehbar sind. Im Sinne der Sorgfalts- und Nachweispflicht sind alle Dokumente drei Jahre lang aufzubewahren. Sollten Rechtsvorschriften oder spezielle Anforderungen der AMA-Gütesiegel-Richtlinie andere Fristen vorgeben, sind diese einzuhalten.

### 7.5. Reklamationen

Es sind Vorgehensweisen vorzusehen, wie mit Reklamationen (z.B. von Abnehmern, Konsumenten) umgegangen wird. Die daraufhin eingeleiteten Maßnahmen sind zu dokumentieren. Diesbezügliche Arbeitsanweisungen haben am Betrieb aufzuliegen.

### 7.6. Elektronische Dokumentation

Geforderte Dokumente müssen nicht in Papierform vorliegen, sondern können auch in elektronischer Form geführt werden. Sie sind in jedem Fall aktuell und müssen jederzeit abruf- und ausdrückbar sein.

## 8. NACHVOLLZIEHBARKEIT

### 8.1. Lieferantenübersicht

Der Lizenznehmer führt eine aktuelle Übersicht seiner Lieferanten und der von ihnen gelieferten Produkte.

### 8.2. Laufende Überprüfung bei der Warenübergabe

Bei der Warenübernahme hat der Lizenznehmer die angelieferte Ware auf Vorhandensein und Übereinstimmung eines entsprechenden Qualitäts- und Herkunftsvermerkes auf Lieferscheinen und Kennzeichnung (z. B. Etikettierung, Herkunftsbestätigung) zu kontrollieren.

Dabei ist zu prüfen, ob die Angaben vollständig sind und übereinstimmen.

Die Chargennummer muss am Lieferschein klar ersichtlich sein. Ist die Chargennummer nicht angeführt, so ist diese zu ergänzen.

Es dürfen nur Lebensmittelbestandteile und Zutaten im AMA-Gütesiegel-Programm eingesetzt werden, die keine offensichtlichen Qualitätsmängel aufweisen.

### 8.3. System zur Nachvollziehbarkeit

Ein System zur Nachvollziehbarkeit (Rückverfolgbarkeit) ist einzurichten und anzuwenden. Mit dem System muss von den Produkten auf die eingesetzten Waren rückgeschlossen werden können (z. B. über Chargennummer, MHD).

Der Lizenznehmer hat ein funktionierendes Chargenbildungssystem einzurichten. Wie sich eine Charge zusammensetzt und wie die Bildung erfolgt, hat schriftlich am Betrieb aufzuliegen. Die mit dem Lebensmittel befassten Mitarbeiter sind diesbezüglich regelmäßig zu schulen und nachweislich vom Chargenbildungssystem in Kenntnis zu setzen.

Es muss klar dokumentiert sein, welche Produkte von welchem Lieferanten und Anlieferungszeitpunkt in die Charge einfließen, wann die Produkte be- bzw. verarbeitet und wann sowie an wen die Lebensmittel dieser Charge ausgeliefert wurden. Diese Information muss jederzeit am Betrieb abrufbar sein, damit zu einem späteren Zeitpunkt eine vollständige Nachvollziehbarkeit der Mengenströme gegeben ist.

#### 8.3.1. Jederzeit nachvollziehbare Mengenflüsse

Über die Warenströme von AMA-Gütesiegel-Produkten sind laufend Aufzeichnungen zu führen. Diese Aufzeichnungen sind so zu führen, dass für Dritte alle eingehenden, innerbetrieblichen und ausgehenden Warenströme und Mengenflüsse nachvollziehbar sind und jederzeit (in angemessener Frist) wesentliche Daten (Lieferant, Kunde, Produkt, Menge etc.) an den Lizenzgeber und die Kontrollstelle weitergegeben werden können.

#### 8.3.2. Nachvollziehbarkeit regelmäßig testen

Das System der Nachvollziehbarkeit ist vom Lizenznehmer regelmäßig – mindestens einmal jährlich – zu testen, um die Nachvollziehbarkeit vom Rohstoff zum Endprodukt sowie vom Endprodukt zum Rohstoff zu überprüfen. Diese Prüfungen sind zu dokumentieren.

### 8.4. Eigene Artikelbezeichnung

Hersteller von Lebensmitteln mit dem AMA-Gütesiegel haben eigene Artikelbezeichnungen oder -nummern in der internen Warenwirtschaft anzulegen, die auf „AMA-Gütesiegel“ hinweisen (z. B. Art. Nr., AMA-GS). Diese Artikelbezeichnungen oder -nummern sind auf den Begleitdokumenten gesondert auszuweisen. Eine Bezeichnung in Verbindung mit einer Fußzeile ist ebenfalls möglich.

## 9. KONTROLLEN

### 9.1. Kontrollsystematik

Im AMA-Gütesiegel-Programm und für diese Richtlinie gilt eine dreistufige Kontrolle, die in der folgenden Kontrollpyramide dargestellt ist (Abbildung 3):

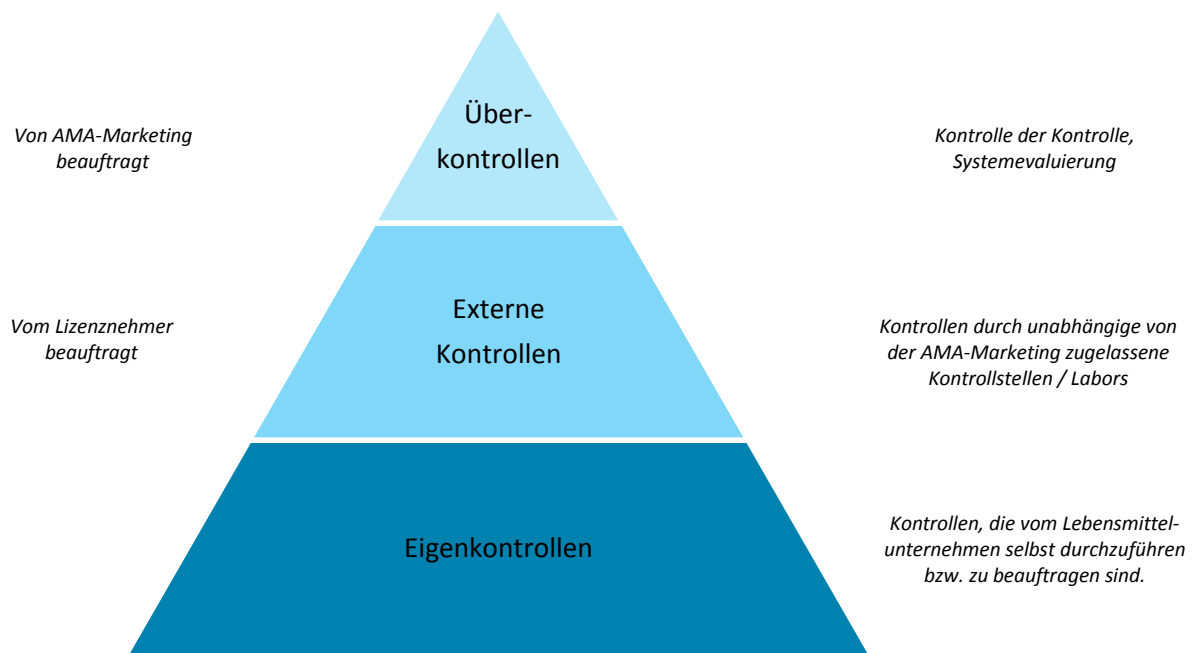


Abbildung 3: Kontrollpyramide

### 9.2. Eigenkontrollen

#### 9.2.1. Regelmäßige Eigenkontrollen

Der Lizenznehmer hat mindestens einmal jährlich im Rahmen einer Selbstevaluierung die Einhaltung der Anforderungen zu überprüfen sowie die regelmäßigen Eigenkontrollen durchzuführen und dies zu dokumentieren. Dazu hat der Lebensmittelunternehmer Verfahren festzulegen (z. B. Prozessbeschreibungen, Arbeitsanweisungen, Formulare) und die Mitarbeiter entsprechend zu unterweisen sowie die Einhaltung dieser Verfahren stichprobenartig zu überprüfen.



### 9.2.2. Analysen im Rahmen der Eigenkontrollen

Die Qualitätsregelkarte (Abbildung 4) ist ein Formblatt zur grafischen Darstellung von Analysewerten, die bei der Prüfung einer fortlaufenden Reihe von Stichproben anfallen und nach ihrer Eintragung zum Zweck der Qualitätslenkung mit Richt-, Warn- und/oder Grenzwerten verglichen werden, sofern diese für das Merkmal festgelegt sind.

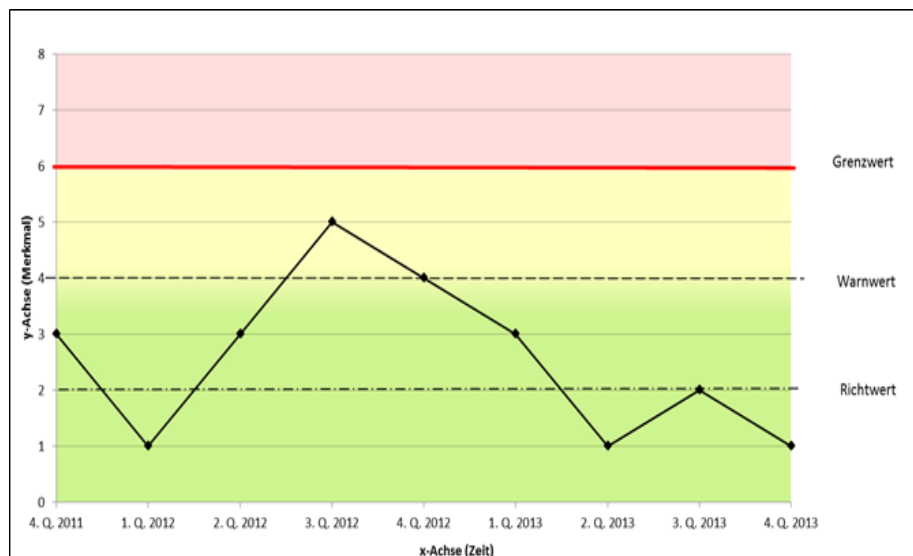


Abbildung 4: Qualitätsregelkarte

**Richtwerte** dienen als Orientierungshilfe für bestimmte Merkmale.

**Warnwerte** weisen auf eine noch tolerierbare Abweichung hin. Bei Überschreitung sind Korrekturmaßnahmen einzuleiten.

**Grenzwerte** weisen auf eine nicht mehr tolerierbare Abweichung hin. Bei Überschreitung sind sofortige Korrekturmaßnahmen einzuleiten. Das Produkt entspricht nicht der Anforderung.

### 9.3. Externe Kontrollen

#### 9.3.1. Erstkontrollen

Vor Abschluss eines Lizenzvertrages ist beim Betrieb eine Betriebskontrolle mit positivem Ergebnis erforderlich. Weiters ist bei allen geplanten AMA-Gütesiegel-Produkten über Produktanalysen nachzuweisen, dass diese die AMA-Gütesiegel-Kriterien erfüllen.

#### 9.3.2. Beauftragung Kontrollstellen bzw. Labor

Die Durchführung der externen Kontrollen und Produktanalysen haben durch eine von der AMA-Marketing zugelassene Kontrollstelle für die Betriebskontrolle und ein akkreditiertes Labor für die quartalsweisen Produktanalysen (siehe [www.ama-marketing.at](http://www.ama-marketing.at)), die vom Lizenznehmer beauftragt wurden, zu erfolgen. Zur Sicherstellung der Unabhängigkeit ist es im AMA-Gütesiegel-Programm nicht zulässig, dass die Betriebskontrollen und die Produktanalysen von derselben Kontrollstelle durchgeführt werden. Die Kontrollstellen und Labors sind für die Durchführung verantwortlich und übermitteln die Ergebnisse an die AMA-Marketing. Der Lizenznehmer erklärt durch die Unterzeichnung des Lizenzvertrages sein Einverständnis mit dieser Vorgehensweise.

### 9.3.3. Aufforderung an die Kontrollstelle

Die Anforderungen an die Kontrollstelle für eine Zulassung durch die AMA-Marketing sind im „Anforderungskatalog zur Zulassung und Bewertung von Kontrollstellen und Kontrollorganen“ der AMA-Marketing geregelt.

### 9.3.4. Jährliche externe Betriebskontrollen

Die jährliche, externe Kontrolle dient der Nachvollziehbarkeit der Produktion und der Sicherung der Qualitätsproduktion hinsichtlich des organisatorischen, technischen und hygienischen Standards. Dabei wird die Einhaltung der AMA-Gütesiegel-Richtlinie überprüft. In diesem Zusammenhang können auch Produktproben gezogen und in weiterer Folge analysiert werden.

Die Anerkennung von gleichwertigen Kontrollen/Systemen gemäß Punkt 9.3.7. durch die AMA-Marketing ist möglich.

### 9.3.5. Kontrollfrequenz bei Betriebskontrollen

Die Kontrolle vor Ort am Betrieb ist zumindest einmal jährlich auf Ebene der Fischverarbeiter durchzuführen. Die AMA-Marketing kann die Kontrollfrequenz erhöhen, wenn die Notwendigkeit aufgrund von vorherigen Kontrollergebnissen gegeben ist bzw. aufgrund eines höheren Risikos eine höhere Frequenz angebracht ist.

### 9.3.6. Umfang der Betriebskontrollen

Der für die Kontrolle erforderliche Zugang zu allen Produktions- und Lagerstätten ist zu gestatten. Vom Lizenznehmer sind alle Aufzeichnungen und Nachweise vorzulegen, die notwendig sind, um die Einhaltung der AMA-Gütesiegel-Richtlinie überprüfen zu können.

### 9.3.7. Anerkennung von Audits

Unter folgenden Voraussetzungen können Audits von GFSI anerkannten Standards (z.B. IFS Food, BRC Food, FSSC 22000) für übereinstimmende Punkte bei der jährlichen AMA-Gütesiegel-Kontrolle anerkannt werden:

- > Das gültige Zertifikat und der letzte Kontrollbericht des GFSI anerkannten Standards werden bei der AMA-Gütesiegel-Kontrolle vorgelegt oder 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.

Beim AMA-Gütesiegel-Programm sollen Kontrollsynergien bestmöglich genutzt werden. Es besteht die Möglichkeit, AMA-Gütesiegel-Kontrollen gleichzeitig mit anderen Qualitätsstandard-Kontrollen durchzuführen (z. B. IFS Food, BRC, FSSC 22000).

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.

### 9.3.8. Prüfbericht der Betriebskontrolle

Bei jeder Betriebskontrolle wird vom Kontrollorgan ein Prüfbericht erstellt. Der Prüfbericht muss neben den festgestellten Abweichungen auch die vom Lebensmittelunternehmen zu ergreifenden Korrekturmaßnahmen und gegebenenfalls eine Frist für deren Umsetzung enthalten. In diesem Zusammenhang können auch kostenpflichtige Nachkontrollen festgelegt werden.

### 9.3.9. Korrekturmaßnahmen bei Betriebskontrollen

Werden Korrekturmaßnahmen von der Kontrollstelle oder vom Systembetreiber gefordert, dann hat der Lizenznehmer diese Maßnahmen zu ergreifen. Bei einer gehäuften Anzahl an geforderten Korrekturen ist ein entsprechender Maßnahmenplan vorzulegen.

### 9.3.10. Nachkontrolle aufgrund von Ergebnissen der Betriebskontrolle

Im Zuge von Nachkontrollen prüft das Kontrollorgan schwerpunktmäßig die Umsetzung jener Maßnahme, die zur Beseitigung der vorangegangenen Abweichung dienen.

### 9.3.11. Produktanalysen

Im Zuge von Produktanalysen sind bei verpackter Ware die rechtlich korrekte Kennzeichnung, die Konformität mit dem ÖLMB, die korrekte Abbildung des AMA-Gütesiegels und die mikrobiologischen und sensorischen Kriterien (siehe „spezielle Anforderungen Be- & Verarbeitungsbetriebe“ Kapitel C) zu überprüfen.

Jedes Quartal (außer im Kapitel C „Spezielle Anforderungen Be- & Verarbeitungsbetriebe“ anders angegeben) ist eine Produktanalyse je homogener Produktgruppe durchzuführen.

Mit der Durchführung von Produktanalysen hat der Lizenznehmer akkreditierte Labors zu beauftragen, die von der AMA-Marketing zugelassen sind (siehe [www.ama-marketing.at](http://www.ama-marketing.at)).

Die zu untersuchenden Artikel je homogener Produktgruppe und Quartal sind alternierend zu überprüfen (z. B. in der homogenen Produktgruppe „Fisch kaltgeräuchert“ im ersten Quartal kaltgeräuchertes Forellenfilet und im zweiten Quartal kaltgeräuchertes Saiblingsfilet).

### 9.3.12. Nachproben

Bei Überschreiten der in dieser Richtlinie festgelegten und zu erfüllenden Werte sind für mikrobiologische Kriterien fünf Nachproben und für sensorische Kriterien jeweils drei Nachproben getrennt zu untersuchen, soweit nach den Rechtsvorschriften<sup>3</sup> nicht mehr Nachproben vorgesehen sind.

Die Analysen der Nachproben beziehen sich nur auf jene Kriterien, die nicht entsprachen.

Entspricht die Kennzeichnung nicht den Anforderungen, so ist diese umgehend so zu ändern, dass sie den rechtlichen Bestimmungen entspricht.

---

<sup>3</sup> z. B.: Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel.

### 9.3.13. Laborprüfberichte

Alle Ergebnisse von Produktanalysen und Nachproben sind vom Labor an die AMA-Marketing (pruefberichte@ama.gv.at) zu übermitteln. Wenn die Ergebnisse nicht den speziellen AMA-Gütesiegel-Kriterien entsprechen, haben die Lebensmittelunternehmer Korrekturmaßnahmen einzuleiten. Im Falle von Abweichungen, die die Lebensmittelsicherheit betreffen, haben das beauftragte Labor und der Lebensmittelunternehmer umgehend die AMA-Marketing zu verständigen.

## 9.4. Überkontrolle

### 9.4.1. Umfang der Überkontrolle

Jeder Lizenznehmer hat der AMA-Marketing bzw. einer von ihr beauftragten Überkontrollstelle während der Geschäfts- und Betriebszeiten die Möglichkeit einer uneingeschränkten Überkontrolle zu gestatten. Dazu sind vom Lizenznehmer alle Aufzeichnungen und Nachweise vorzulegen, die notwendig sind, um die Einhaltung der AMA-Gütesiegel-Richtlinie überprüfen zu können. Der für die Kontrolle erforderliche Zugang zu den Produktions- und Lagerstätten ist zu gestatten. Im Rahmen der Überkontrolle können auch Proben gezogen und Fotos aufgenommen werden.

### 9.4.2. „Witness“- und „office-Audit“

Eine Form der Überkontrolle sind „witness-“ und „office-Audits“ von Kontrollstellen bzw. Labors. Dabei werden entweder Kontrollorgane in ihrer Tätigkeit begleitet oder es findet eine Überprüfung anhand der Dokumentation im Büro statt.

## 10. SONSTIGES

### 10.1. Einhaltung aller relevanten rechtlichen Bestimmungen

Alle teilnehmenden Unternehmen haben sowohl die bestehenden produktrelevanten gesetzlichen, als auch die Bestimmungen der AMA-Gütesiegel-Richtlinie einzuhalten. Allfällige Korrekturmaßnahmen und Sanktionen richten sich nach den entsprechenden Regelungen im Lizenzvertrag zur Nutzung des AMA-Gütesiegels

### 10.2. Informationspflicht

Im Krisenfall ist die AMA-Marketing umgehend zu informieren.

Informationspflicht besteht für Hersteller in folgenden Fällen:

- > Aberkennung eines Zertifikates (z. B. IFS Food, BRC, FSSC 22000);
- > Öffentliche Rückholaktion eines Artikels mit dem AMA-Gütesiegel;
- > Bei gravierenden Abweichungen gegen die rechtlichen Bestimmungen im Zuge von Lieferantenaudits.

Die Verantwortung für den Umgang mit einem Krisenfall liegt beim Lizenznehmer.

### 10.3. Aktuelle AMA-Gütesiegel-Artikelliste

Mindestens einmal pro Jahr ist eine aktuelle Artikelliste mit den AMA-Gütesiegel-Produkten laut Vorgaben der AMA-Marketing an folgende Emailadresse zu übermitteln: [pruefberichte@ama.gv.at](mailto:pruefberichte@ama.gv.at).

### 10.4. Anerkannte Qualitätsprogramme

Im Falle eines von der AMA-Marketing anerkannten Qualitätsprogramms kann auch dann das AMA-Gütesiegel vergeben werden, wenn einzelne Kriterien des eingereichten Programms nicht mit den spezifischen Anforderungen ident sind, aber andere Maßnahmen gewährleisten, dass das Endprodukt mindestens mit den in der Richtlinie dargelegten Anforderungen gleichwertig ist und den Qualitätserwartungen der Konsumenten gerecht wird.

### 10.5. Richtlinienänderung

Änderungen der AMA-Gütesiegel-Richtlinie können nur nach Beschlussfassung im Fachgremium gemäß Anhang G vorgenommen werden. Beschlüsse des Fachgremiums für das AMA-Gütesiegel, die den Inhalt dieser AMA-Gütesiegel-Richtlinie betreffen, gelten als Teil der Richtlinie. Sie sind ab Kenntnisnahme durch die Lizenznehmer einzuhalten bzw. umzusetzen (Information erfolgt separat durch die AMA-Marketing). Diese Beschlüsse werden periodisch in die AMA-Gütesiegel-Richtlinie eingearbeitet. Nach der offiziellen Genehmigung wird jede neue Version der AMA-Gütesiegel-Richtlinie den Lizenznehmern zur Kenntnis gebracht.

### 10.6. Befristete Übergangslösungen

Die AMA-Marketing kann in begründeten Einzelfällen unter Einhaltung eines standardisierten Verfahrens befristete Übergangsregelungen abweichend von einzelnen, nicht wesentlichen Anforderungen der AMA-Gütesiegel-Richtlinie gewähren.

## **C SPEZIELLE ANFORDERUNGEN**

### **1. ÖSTERREICHISCHES LEBENSMITTELBUCH**

Bei Fisch und Fischerzeugnissen mit dem AMA-Gütesiegel ist der Einsatz aller Fischarten, die im ÖLMB Kapitel B35 – „Fische, Krebse, Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse“ genannt sind, zulässig.

Es dürfen nur Produkte mit dem AMA-Gütesiegel vermarktet werden, die den gesetzlichen Bestimmungen, den produktspezifischen Anforderungen des ÖLMB idgF sowie den Kriterien dieser Richtlinie entsprechen.

### **2. NATURBELASSENHEIT**

Da beim AMA-Gütesiegel die „Naturbelassenheit“ ein wesentliches Kriterium darstellt, ist bei AMA-Gütesiegel-Fisch und Fischerzeugnissen der Einsatz von

- > wasserbindenden Zutaten (z.B. kondensierte Phosphate, Zitronensäure),
- > von Aromen (ausgenommen Aromen, die im Zuge eines Räucherungsprozesses entstehen),
- > Farbstoffen und Verarbeitungshilfsstoffe zur Farbstabilisierung (z.B. Sulfid, Kohlenmonoxid) nicht zulässig.
- > Das AMA-Gütesiegel darf nicht verwendet werden, wenn Lebensmittel GVO enthalten oder aus solchen bestehen, Lebensmittel aus GVO hergestellt werden oder Zutaten enthalten, die aus GVO hergestellt werden, also kennzeichnungspflichtig gemäß VO (EG) Nr. 1829/2003 idgF wären.
- > Weiters ist die Verarbeitung und der Verkauf von Lebensmittel aus geklonten Tieren und deren Nachkommen nicht zulässig.

### **3. KEIN LEBENDFISCHVERKAUF MIT AMA-GÜTESIEGEL**

Der Verkauf von lebenden Fischen mit dem AMA-Gütesiegel an Konsumenten ist nicht zulässig.

### **4. ZUKAUF VON FISCHEN AUS ABGESICHERTEM PROGRAMM**

Es dürfen nur Fische im Rahmen der AMA-Gütesiegelrichtlinie „Fisch und Fischerzeugnisse“ zugekauft und verarbeitet werden, wenn

- > der Fischzüchter die Anforderungen der AMA-Gütesiegel Richtlinie „Fischaufzucht“ einhält und dies über ein Zertifikat nachgewiesen werden kann und
- > ein vollständig dokumentierter und nachvollziehbare Herkunftsnachweis über den gesamten Lebenszyklus oder ein gleichwertiger Lieferschein vorliegt.

### 4.1. Beispiel für ein Dokumentationssystem zur Nachvollziehbarkeit

Die Dokumentation der Fischherkunft kann z.B. mittels Chargennummern vorgenommen werden. Die Chargennummer wird hier z.B. durch eine Kombination der LFBIS-NR./bzw. AMA-Klientennummer und dem Erbrütungsdatum generiert.

z.B. Chargennummer für Setzlinge:



Chargennummer für Fische:



### 4.2. Mindestangaben zur Fischherkunft

Folgende Mindestangaben müssen durchgängig dokumentiert und nachvollziehbar sein.

#### Fischart

#### Erbrütung:

- > LFBIS-Nr. bzw. AMA-Klientennummer der Brutanlage
- > Datum des Beginns der Erbrütung
- > Menge – Abgang/Verkauf
- > Bei Weiterverkauf – Datum und Unterschrift des Verkäufers

#### Aufzuchtbetrieb 1:

- > LFBIS-Nr. oder AMA-Klientennummer der Aufzuchtanlage
- > Auflistung Chargennummern-Setzlinge bzw. Chargennummer-Fische
- > Menge in dt – Abgang/Verkauf
- > Bei Weiterverkauf – Datum und Unterschrift des Verkäufers

#### Aufzuchtbetrieb 2:

- > LFBIS-Nr. bzw. AMA-Klientennummer der Aufzuchtanlage
- > Auflistung Chargennummern-Setzlinge bzw. Chargennummer-Fische
- > Menge in dt – Abgang/Verkauf
- > Bei Weiterverkauf – Datum und Unterschrift des Verkäufers

## Fischverarbeitungsbetrieb:

- > LFBIS-Nr. bzw. AMA-Klientennummer des Verarbeitungsbetriebes
- > zugekaufte Menge in dt
- > Datum des Zugang/Zukauf
- > Dauer der Hälterung
- > Unterschrift des Fischverarbeiters

## 4.3. Risikobasiertes Monitoring

Weiters ist ein risikobasiertes Monitoring (mindestens eine Stichprobe pro Jahr, Fischart und Lieferant) mit zumindest folgenden Parametern für zugekaufte bzw. zur Verarbeitung vorgesehene Fische zu implementieren:

- > Antibiotikarückstände und
- > Malachitgrün.

## 5. HÄLTERUNG

Um die hohen Qualitätsansprüche an AMA-Gütesiegel-Fisch und Fischerzeugnisse zu erfüllen, sind die Fische zur Verbesserung der sensorischen Eigenschaften **mindestens 72 Stunden vor der Schlachtung** nüchtern zu halten.

Lebende Speisefische dürfen nur in Behältern aufbewahrt werden, deren Wasservolumen den artspezifischen Ansprüchen der Tiere gerecht wird. Das Volumen ist so zu wählen, dass z.B. bei Salmoniden keine Revierbildung möglich ist.

Im Rahmen der Hälterung ist für Fischverarbeiter eine Erhaltungsfütterung beschränkt auf eine Dauer von maximal sechs Wochen zulässig. Die dabei eingesetzten Mischfuttermittel müssen **pastus<sup>+</sup>** zertifiziert sein.

## 6. SCHLACHTUNG

Fische dürfen nur nach fachgerechter Betäubung geschlachtet werden.

Die Anforderungen der „Leitlinie für eine gute Hygienepraxis für die Schlachtung und Verarbeitung von Fischen aus Wildfang oder eigener Aquakultur“ des BMG sind einzuhalten. Die Leitlinie kann unter [www.verbrauchergesundheit.gv.at](http://www.verbrauchergesundheit.gv.at) abgerufen werden.





### 7. LAGERUNG UND KÜHLUNG

AMA-Gütesiegel-Fische und Fischerzeugnisse sind unter hygienischen Bedingungen zu lagern. Die Lagerbedingungen sind so zu wählen, dass bis zum Ende des Mindesthaltbarkeitsdatums eine einwandfreie mikrobiologische und sensorische Produktbeschaffenheit sichergestellt wird.

Die maximale Lagerdauer darf für tiefgefrorene Salmoniden nicht länger als ein Jahr, für tiefgefrorene Welse und Karpfen nicht länger als ein halbes Jahr betragen.

### 8. FISCHFLEISCHANTEIL IN FISCHERZEUGNISSEN

Fischerzeugnisse z.B. Fischsuzl, Fischaufstrich müssen mehr als 50% Fischfleisch enthalten um als AMA-Gütesiegel-Produkt vermarktet werden zu dürfen.

### 9. LISTERIENMONITORING DER ARBEITSUMGEBUNG

Der Lebensmittelunternehmer hat ergänzend zu den Produktanalysen, ein dokumentiertes und risikobasiertes Monitoring-System zur Überwachung von Listerien in der Arbeitsumgebung einzurichten. Dabei sind regelmäßige Untersuchungen durch externe Labors durchzuführen. Das Listerienmonitoring kann z.B. durch regelmäßige Wischproben der Arbeitsoberflächen oder Gullyproben erfolgen.

Bei positiven Befunden sind nachweislich entsprechende Verbesserungsmaßnahmen durchzuführen.

### 10. PRODUKTANALYSEN

Im Rahmen des AMA-Gütesiegels ist in jedem Quartal mindestens ein Artikel pro homogener Produktgruppe (siehe Anhang G) auf die von der AMA-Marketing festgelegten mikrobiologischen und sensorischen Kriterien zu überprüfen.

Bei nur saisonal produzierten Fisch und Fischerzeugnissen wird die Kontrollfrequenz der Produktanalysen zwischen dem Produzenten und der AMA-Marketing festgelegt.

### 10.1. Mikrobiologische und sensorische Kriterien

#### 10.1.1. Kriterien für Frischfisch gelten die Kriterien in Tabelle 1.

Kriterium	Methode	Warnwert	Grenzwert	Bestimmungszeitpunkt
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl		$< 1 \times 10^5$ KbE /g	$< 1 \times 10^6$ KbE /g	Einlangen
Enterobacteriaceae		$< 1 \times 10^4$ KbE/g	$< 1 \times 10^5$ KbE/g	Einlangen
Escherichia coli		$< 1 \times 10^1$ KbE/g	$< 1 \times 10^2$ KbE/g	Einlangen
Pseudomonaden		$< 1 \times 10^5$ KbE/g	$< 1 \times 10^6$ KbE/g	Einlangen
Salmonella		-	n.n. in 25g	Einlangen
Listeria monocytogenes <sup>5</sup> (Frischfisch in Sushiqualität)		-	n.n. 25g	Einlangen
Listeria nes <sup>4,5</sup> (Frischfisch mit Erhitzungs- hinweis)			$< 1 \times 10^2$ KbE/g	Einlangen
Arzneimittelrückstände	Hemmstofftest	-	gem. VO (EU) Nr. 37/2010	Einlangen
Sensorik	AMA-Prüfschema	-	1.Güteklasse	Einlangen und am MHD (Lagerung lt. Deklaration)

Tabelle 1: Kriterien für Frischfisch

<sup>4</sup> Bei Frischfisch mit einem Grenzwert von  $< 1 \times 10^2$  KbE/g muss in der Etikettierung ein Hinweis auf die Küchenhygiene und „vor Verzehr erhitzen“ erfolgen.

<sup>5</sup> Die Untersuchung hat im Sinne der VO (EG) Nr. 2073/2005 zu erfolgen.

### 10.1.2. Für Räucherfische (kalt-/ heißgeräuchert), z.B. ganz oder als Fischfilet gelten, die Kriterien in Tabelle 2.

Kriterium	Methode	Warnwert	Grenzwert	Bestimmungszeitpunkt
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl		$< 1 \times 10^5$ KbE/g	$< 1 \times 10^6$ KbE/g	Einlangen
Enterobacteriaceae		$< 1 \times 10^4$ KbE/g	$< 1 \times 10^5$ KbE/g	Einlangen
Escherichia coli		$< 1 \times 10^1$ KbE/g	$< 1 \times 10^2$ KbE/g	Einlangen
Pseudomonaden		$< 1 \times 10^5$ KbE/g	$< 1 \times 10^6$ KbE/g	Einlangen
Salmonella		-	n.n. in 25g	Einlangen
Listeria monocytogenes <sup>5</sup>			n.n. in 25g	Einlangen
Benzo(a)pyren <sup>6</sup>		-	2,0 µg/kg	Einlangen
Sensorik	AMA-Prüfschema	-	1.Güteklasse	Einlangen und am MHD (Lagerung lt. Deklaration)

Tabelle 2: Kriterien für kalt- und heißgeräucherten Fisch

### 10.1.3. Für Fischerzeugnisse z.B. Fischsulz, Fischwurst, Fischpasteten gelten die Kriterien in Tabelle 3.

Kriterium	Methode	Warnwert	Grenzwert	Bestimmungszeitpunkt
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl		$< 1 \times 10^5$ KbE/g	$< 1 \times 10^6$ KbE/g	Einlangen
Enterobacteriaceae		$< 1 \times 10^4$ KbE/g	$< 1 \times 10^5$ KbE/g	Einlangen
Escherichia coli		$< 1 \times 10^1$ KbE/g	$< 1 \times 10^2$ KbE/g	Einlangen
Pseudomonaden		$< 1 \times 10^5$ KbE/g	$< 1 \times 10^6$ KbE/g	Einlangen
Salmonella		-	n.n. in 25g	Einlangen
Listeria monocytogenes <sup>5</sup>		-	n.n. in 25g	Einlangen
Sensorik	AMA-Prüfschema	-	1.Güteklasse	Einlangen und am MHD (Lagerung lt. Deklaration)

Tabelle 3: Kriterien für Fischerzeugnisse

<sup>5</sup> Die Untersuchung hat im Sinne der VO (EG) Nr. 2073/2005 zu erfolgen.

<sup>6</sup> Räucherfische sind einmal jährlich auf Benzo(a)pyren zu untersuchen.

## **D GENERELLE ANFORDERUNGEN**

### **1. LIZENZVERTRAG**

Für die Teilnahme an der AMA-Gütesiegel-Richtlinie „Fisch und Fischerzeugnisse“ ist der Abschluss eines Lizenzvertrages mit der AMA-Marketing erforderlich.

### **2. BEKANNTGABE VON BETRIEBSDATEN**

Vor Abschluss des Lizenzvertrages ist ein Stammdatenblatt auszufüllen, in dem die Betriebsdaten, der Gesamtumsatz pro Jahr, die Mitarbeiterzahl und Anzahl der Betriebsstätten bekannt zu geben sind.

### **3. KONTROLLVERTRAG**

Vor Abschluss des Lizenzvertrages ist mit einer von der AMA-Marketing zugelassenen Kontrollstelle (Liste siehe [www.ama-marketing.at](http://www.ama-marketing.at)) ein Kontrollvertrag über die externe Kontrolle abzuschließen.

### **4. KONTROLLE UND FILIALEN**

Filialen die unverpackten Fisch und unverpackte Fischerzeugnisse anbieten, werden mindestens einmal in vier Jahren kontrolliert. Bei diesen Kontrollen werden Kontrollsynergien bestmöglich genutzt.

### **5. HANDELSMARKENHERSTELLER**

Um Produkte mit dem AMA-Gütesiegel produzieren lassen zu können, muss der Handelsmarkenhersteller zuvor mit einem Lizenzvertrag in das AMA-Gütesiegel-Programm eingebunden werden.

Werden neue Handelsmarkenartikel mit dem AMA-Gütesiegel versehen, sind diese zeitgerecht der AMA-Marketing mitzuteilen, um die Überwachung der Kontroll- und Prüfvorgaben sicherzustellen.

### **6. HANDELSMARKENARTIKEL MIT DEM AMA-GÜTESIEGEL**

Lebensmittelhandelsunternehmen müssen auswerten und nachweisen können, welche Handelsartikel sie mit dem AMA-Gütesiegel zum Verkauf anbieten.

Mindestens einmal pro Jahr ist eine aktuelle Handelsmarken-Artikelliste mit AMA-Gütesiegel-Produkten, laut Vorgaben der AMA-Marketing, an [pruefberichte@ama.gv.at](mailto:pruefberichte@ama.gv.at) zu übermitteln.

## **7. CHARGENRÜCKHOLPLAN - INFORMATIONSPFLICHT**

Es hat eine interne Anweisung zur Chargenrückholung aufzuliegen. Diese beinhaltet eine eindeutige Regelung von Verantwortlichkeiten.

## **E SPEZIELLE ANFORDERUNGEN**

### **1. VERKAUF VON UNVERPACKTEM FISCH & FISCHERZEUGNISSE**

#### **1.1. Warenannahme**

Sämtliche AMA-Gütesiegel-Fische und Fischerzeugnisse dürfen nur von Lieferanten übernommen werden, die einen gültigen AMA-Gütesiegel-Lizenzvertrag für „Fisch und Fischerzeugnisse“ mit der AMA-Marketing abgeschlossen haben.

Für jede Lieferung ist eine Wareneingangsregistrierung, jedenfalls via Warenbegleitdokument (z.B. Lieferschein) vorzunehmen. Bei der Warenübernahme ist stichprobenweise die Übereinstimmung der Angaben am Lieferschein mit jenen auf der Ware zu überprüfen. Weiters sind bei offener Ware folgende Punkte zu kontrollieren:

- > Menge,
- > Herkunft,
- > Temperatur,
- > Konsistenz,
- > Geruch
- > und Optik

Die Übernahme von unverpacktem AMA-Gütesiegel-Fisch und Fischerzeugnissen hat in der Art und Weise zu erfolgen, dass es zu keiner negativen Beeinflussung (Erwärmung, Verschmutzung etc.) kommt, z.B. durch eine Andockschleuse, spezielle Vorgangsweise (Umhüllung) bei der Übernahme.

#### **1.2. Nachvollziehbarkeit**

Es sind vollständige Aufzeichnungen über die Warenausgangs- bzw. Verkaufsmengen je Etikettierungsangabe zu führen (auch wenn ausschließlich AMA-Gütesiegel-Fisch verkauft wird).

Auf Anfrage muss der AMA-Marketing eine zentrale Auswertung über die erfassten Eingangsmengen je Geschäft und Artikel übermittelt werden können.

#### **1.3. Kein Lebendfischverkauf in den Filialen**

Der Verkauf von lebenden Fischen mit dem AMA-Gütesiegel in den Filialen an Konsumenten ist nicht zulässig.

### 1.4. Keine Zeichenverwendung von Fischzubereitungen vor Ort

Das Bezeichnen von zubereiteten Fischerzeugnissen (z.B. Fischsalat, Fischsulz, marinierte Fischfilets, etc.) mit dem AMA-Gütesiegel vor Ort in Filialen des LEH ist nicht zulässig.

### 1.5. Trennung AMA-Gütesiegel-Produkten und Nicht-AMA-Gütesiegel-Produkten

Wenn in Verkaufsgeschäften unverpackte AMA-Gütesiegel- sowie Nicht-AMA-Gütesiegel-Fisch und Fischerzeugnisse angeboten werden, ist eine korrekte und klare Trennung durch entsprechende Beschilderung vorzunehmen.

Damit für den Konsumenten eine klare und unmissverständliche Produktbezeichnung gewährleistet werden kann, sind im Bedienthekenverkauf sämtliche Etikettierungsangaben zum jeweiligen Artikel am Waagenbon bzw. Etikett aufzudrucken.

### 1.6. Herkunftskennzeichnung von Nicht-AMA-Gütesiegel-Produkten

Hinsichtlich der Herkunft sind auch bei Nicht-AMA-Gütesiegel-Produkten die Bestimmungen der VO (EU) Nr. 1379/2013 über die gemeinsame Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur einzuhalten.

### 1.7. Hygiene

#### 1.7.1. Lagerung und Kühlung

Fische und Fischerzeugnisse mit dem AMA-Gütesiegel sind unter hygienischen Bedingungen zu lagern. Die Lagerbedingungen sind so zu wählen, dass bis zum Ende des Verbrauchsdatums eine einwandfreie mikrobiologische und sensorische Produktbeschaffenheit sichergestellt wird.

Die Temperatur der Fische, darf den Wert von + 2 °C nicht überschreiten. Die Fischtemperatur wird per Einstichthermometer ermittelt.

Die Dokumentation der Kühltemperaturen von Kühlraum und Vitrinen der Bedientheke hat folgendermaßen zu erfolgen:

- ✓ mittels Temperaturschreiber oder
- ✓ vier x täglich Aufzeichnungen oder
- ✓ zwei x täglich Aufzeichnungen, wenn ein entsprechendes Rückmeldesystem für eventuelle Ausfälle der Kühlung vorhanden ist.

Die Arbeitsoberflächen an den Bedientheken sind mindestens täglich zu reinigen und zu desinfizieren. Die Reinigungs- und Desinfektionsvorgänge sind in einer Liste tagesaktuell zu dokumentieren. Um die Lebensmittelsicherheit gewährleisten zu können, sind regelmäßige, zumindest einmal jährliche, dokumentierte Eigenkontrollen erforderlich. Die Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen sind durch Abklatsch- oder Wischproben zu verifizieren und haben sich an den Richtwerten zu orientieren.

Kriterien	Richtwert	Methode
Gesamtkeimzahl	0 - 4 Keime/cm <sup>2</sup>	Abklatsch- /Wischprobe
Enterobacteriaceae	0,5 - 1 Keime/cm <sup>2</sup>	Abklatsch- /Wischprobe
Salmonellen (optional)	n.n.	
Listerien (optional)	n.n.	

*Tabelle 4: mikrobiologische Richtwerte auf den Arbeitsoberflächen der Bedientheken.*

### 1.7.2. Risikobasierte Analyse für Eis im Lebensmittelhandel

Im Sinne der Trinkwasserverordnung BGBl. II Nr. 304/2001 idgF muss für Eis, das zur Lagerung verwendet wird, ein risikobasierter Analyseplan implementiert sein.

Wird Eis zur Lagerung von Fischen selbst vor Ort produziert, ist das Eis dieser Eismaschine mindestens einmal pro Jahr im Sinne der Trinkwasserverordnung BGBl. II Nr. 304/2001 idgF zu beproben.

### 1.7.3. Einhaltung der Kühlkette

Zur Sicherstellung der Kühlkette von der Bedientheke bis zum finalen Verarbeitungsort sind die Fische und Fischerzeugnisse so zu verpacken, dass es möglichst zu keiner Erwärmung kommt.



## F FREIWILLIGE MODULE

### 1. ALLGEMEINES

- > Zusätzlich zu den einzuhaltenden Kriterien der Kapitel A, B, C, D und E können mit den folgenden freiwilligen Modulen weitere qualitätsrelevante Produktionsweisen gewählt werden.
- > Wenn das AMA-Gütesiegel mit einer zusätzlichen, qualitätsrelevanten Produktionsweise wie „gentechnikfrei“ auf Erzeugnissen angebracht wird, sind ausschließlich Fische zu verwenden, die den Anforderungen der AMA-Gütesiegel-Richtlinie „Fischaufzucht“ inklusive der relevanten Module entsprechen.
- > Wird die AMA-Gütesiegel-Richtlinie als Grundlage für darauf aufbauende neue bzw. noch nicht in dieser Richtlinie angeführte freiwillige Module herangezogen, bedarf dies der schriftlichen Zustimmung der AMA-Marketing.
- > Diese freiwilligen zusätzlichen Anforderungen sind nach erfolgter Risikobewertung der Lebensmittelunternehmen in regelmäßigen Abständen bzw. aufgrund rechtlicher Vorgaben zu kontrollieren. Die Kontrolle der AMA-Gütesiegel-Richtlinie „Fisch und Fischerzeugnisse“ und der freiwilligen Module können demnach im Zuge eines gemeinsamen Audits erfolgen.

#### 1.1. Ziel

Hinweise auf freiwillige Module sollen - sei es in der Etikettierung oder auf andere Art - beitragen, den Konsumenten besondere regionale Kreisläufe, spezifische Qualitäten oder andere Informationen, die mit Wertvorstellungen über Lebensmittel im Zusammenhang stehen, nahezubringen.

#### 1.2. Teilnahmebedingungen

Die Teilnahme an freiwilligen Modulen ist der AMA-Marketing zu melden.

Eine Vermarktung der Fische bzw. Fischerzeugnisse sowie die Deklaration auf den Warenbegleitdokumenten dürfen erst nach bestandener Kontrolle und entsprechender Bestätigung erfolgen.

## 2. MODUL „GENTECHNIKFREI“

### 2.1. Ziel

Das Zeichen „Gentechnik-frei erzeugt“ oder „ohne Gentechnik hergestellt“ ermöglicht dem Konsumenten Transparenz für eine bewusste Kaufentscheidung hinsichtlich Gentechnik-freier Erzeugung.

### 2.2. Anforderungen

Im Zuge der gentechnikfreien Produktion ist die Richtlinie zur „Gentechnikfreien Produktion“ von Lebensmitteln und deren Kennzeichnung des Österreichischen Lebensmittelbuches idgF sowie der Kontrollvorgaben einzuhalten.

### 2.3. Deklaration

Erfolgt eine Kennzeichnung, dann wird empfohlen, das Zeichen der ARGE Gentechnikfrei zu verwenden und deren Vorgaben einzuhalten. Es wird weiters empfohlen, den Hinweis „gentechnikfrei gefüttert“ oder gleichsinnig als ergänzende verbraucherrelevante Angabe in der Etikettierung des Produktes zu nennen.

## 3. MODUL „REGIONALE HERKUNFT“

### 3.1. Ziel

Das Modul „regionale Herkunft“ zielt auf die Stärkung regionaler Kreislaufwirtschaften ab. Zwei Drittel der Produktion haben in einer Region stattzufinden, wodurch diese wirtschaftlich gefördert werden soll. Darüber hinaus schaffen Erzeugnisse „regionaler Herkunft“ Identität und Verbundenheit mit der Region und stärken somit zusätzlich den Standort.

### 3.2. Anforderungen

Bei einem Hinweis, der von Konsumenten als regionale Herkunftsangabe wie Steirischer Karpfen, Mostviertler Forelle verstanden wird, hat zwei Drittel der Produktion (mindestens „erbrütet und aufgezogen in“ oder „aufgezogen und geschlachtet in“) in der angeführten Region stattzufinden. Als Region ist ein Gebiet zu verstehen, das regelmäßig kleinräumiger ist als ein Staatsgebiet. Bei der Definition des Gebiets ist auf offizielle Stellen (z.B. welche Postleitzahlen sind enthalten?) zurückzugreifen.

<b>Steirischer Karpfen</b>	<b>erbrütet in:</b>	<b>aufgezogen in:</b>	<b>geschlachtet in:</b>
Variante 1	Steiermark	Steiermark	AT
Variante 2	AT	Steiermark	Steiermark
Variante 3	Steiermark	Steiermark	Steiermark

<b>Mostviertler Forelle</b>	<b>erbrütet in:</b>	<b>aufgezogen in:</b>	<b>geschlachtet in:</b>
Variante 1	Mostviertel	Mostviertel	AT
Variante 2	AT	Mostviertel	Mostviertel
Variante 3	Mostviertel	Mostviertel	Mostviertel

<b>Mondseer Reinanke</b>	<b>erbrütet in:</b>	<b>aufgezogen in:</b>	<b>geschlachtet in:</b>
Variante 1	Mondsee	Mondsee	AT
Variante 2	AT	Mondsee	Mondsee
Variante 3	Mondsee	Mondsee	Mondsee

Tabelle 5: drei Beispiele für Herkunftsangaben

### 3.2.1. Deklaration

Es wird empfohlen die Gebiete der Produktion am Etikett anzugeben um Transparenz für die Konsumenten zu schaffen.

z.B. **Steirischer Karpfen**

**erbrütet:** Steiermark

**aufgezogen:** Steiermark

**geschlachtet:** AT

Die Dokumentation der Herkunft ist gemäß Kapitel C. Punkt 4 durchzuführen. Erfolgt eine Angabe der Regionsbezeichnung mit einem separaten Logo, so ist dessen Verwendung mit dem jeweiligen Zeicheninhaber zu klären.

## 4. MODUL „SELTENE ARTEN“

### 4.1. Ziel

Ziel ist es, seltene oder selten gewordene gebietstypische Fischarten durch Aquakultur zu erhalten und zu fördern sowie die kulinarische Wiederentdeckung dieser Arten zu stimulieren.

#### 4.1.1. Anforderungen

Die Fische müssen in Österreich erbrütet und aufgezogen werden. Folgende Fischarten, die aufgrund ihres limitierten Auftretens oder aufwendigen Aufzucht zunehmend aus der österreichischen Fischfauna verschwinden, sollen durch dieses Modul gefördert werden. Diese Auflistung erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit und kann bei Bedarf durch die AMA-Marketing ergänzt werden.

- > Aalrutte
- > Äsche
- > Reinanken
- > Seeforelle

#### 4.1.2. Deklaration

Die Deklaration in der Fischtheke erfolgt mit der Bezeichnung „Fischrarität“. Es wird empfohlen, das Modul „Seltene Arten“ mit dem Modul „regionale Herkunft“ zu kombinieren. Neben der Fischart, ist die nähere Herkunft möglichst genau anzugeben (siehe Beispiel Tabelle 5).

## G ANHANG

### 1. FACHGREMIUM

1. Das Fachgremium ist zuständig für die Erstellung, Änderung und Freigabe der Kapitel „generelle Anforderungen“ und „Spezielle Anforderungen“ der Richtlinie „Fisch und Fischerzeugnisse“, fachspezifische Auslegung des Sanktionskatalogs und die Behandlung von Beschwerden gegen verhängte Sanktionen.
2. Sitzungen des Fachgremiums sind im Bedarfsfall, jedoch mindestens einmal jährlich abzuhalten. Die Sitzungen sind nicht öffentlich.
3. Dieses Fachgremium setzt sich zusammen aus:
  - a) zwei Lizenznehmern aus dem Lebensmittelhandel,
  - b) zwei Lizenznehmern aus der Fischverarbeitung,
  - c) sechs Teilnehmern an der AMA-Gütesiegel-Richtlinie „Fischaufzucht“, deren Stimmrecht sich ausschließlich auf den von ihnen vertretenen Produktionsbereich (zwei Vertreter aus dem Bereich Teichanlagen, zwei Vertreter aus dem Bereich Durchflussanlagen, zwei Vertreter aus dem Bereich Kreislaufanlagen) erstreckt sowie dem
  - d) Leiter des Qualitätsmanagements der AMA-Marketing.
4. Die Einladung der Teilnehmer unter Angabe der Tagesordnungspunkte und der Vorsitz obliegen der AMA-Marketing. Jeder der nominierten Teilnehmer sorgt bei Verhinderung für die Entsendung eines informierten Vertreters. Die Delegation des Stimmrechts ist innerhalb der vorstehend genannten Bereiche zulässig. Je nach Bedarf kann sich das Fachgremium zusätzlicher Experten bedienen. Diesen kommt kein Stimmrecht zu.
5. Zur Beschlussfassung ist die Zustimmung der einfachen Mehrheit sowie zusätzlich zumindest eines Vertreters der unter Punkt 3 genannten vier Bereiche erforderlich. Bei Beschwerden gegen Sanktionen sowie bei Festlegung einer Begrenzung von neuen Erzeugerverträgen kommt dem gem. Punkt 3d entsandten Teilnehmer kein Stimmrecht zu.
6. Der Lizenznehmer/Fischzüchter kann sich im Falle erfolgter Verhängung von Sanktionen innerhalb einer Frist von 14 Tagen ab deren Zustellung an dieses Fachgremium wenden, indem er einen begründeten schriftlichen Einspruch bei der AMA-Marketing mit dem Ersuchen um Befassung des Fachgremiums einbringt.

7. Die AMA-Marketing wird die gemäß Punkt 3 und 4 nominierten Vertreter vom Einspruch informieren und zur Beschlussfassung einladen. Das Fachgremium wird nur zu einer außerordentlichen Sitzung einberufen, wenn
  - e) ein bestimmter Sachverhalt zum ersten Mal auftritt oder
  - f) eine Abweichung vom Sanktionskatalog notwendig erscheint oder
  - g) eine Abänderung der Richtlinie beantragt wurde.

Sonst erfolgt die Beschlussfassung regelmäßig im Umlaufverfahren.

8. Im Falle der Einberufung des Fachgremiums hat der Einspruchswerber Recht auf Anhörung, aber kein Stimmrecht. Der Einspruch hat keine aufschiebende Wirkung.
9. Ein vom Fachgremium gemäß Punkt 7 gefasster Beschluss kann vom Vertreter gemäß Punkt 3 d) beim übergeordneten Lenkungsgremium für das Qualitätsmanagement der AMA-Marketing angefochten werden.

## 2. AUSWAHL RELEVANTER RECHTLICHER BESTIMMUNGEN

Aus Gründen der Übersichtlichkeit wurden nur die wichtigsten rechtlichen Bestimmungen ausgewählt, die jeweils in der letzten Fassung angeführt werden. Die Aufzählung erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit oder Richtigkeit und dient lediglich zur Information der Teilnehmer.

### 2.1. Allgemeine Lebensmittelbestimmungen und Lebensmittelhygiene

- > Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz – LMSVG, BGBl. I Nr. 13/2006, zgd BGBl. II Nr. 296/2013
- > Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit, zgd Verordnung (EG) Nr. 596/2009
- > Lebensmittelhygiene -Einzelhandelsverordnung, BGBl. II Nr. 92/2006, zgd BGBl. II Nr. 349/2012
- > Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29.April 2004 über Lebensmittelhygiene, zgd Verordnung (EG) Nr. 219/2009
- > Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 29.April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs, zgd Verordnung (EU) Nr. 786/2013
- > Verordnung (EG) Nr. 854/2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs, zgd Verordnung (EU) Nr. 517/2013
- > Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15.November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel, zgd Verordnung (EU) Nr. 209/2013
- > Verordnung (EG) Nr. 2160/2003 zur Bekämpfung von Salmonellen und bestimmten anderen durch Lebensmittel übertragbaren Zoonoseerregern, zgd Verordnung (EU) Nr. 517/2013
- > Trinkwasserverordnung-TWV, BGBl. II Nr. 304/2001, zgd BGBl. II Nr. 359/2012
- > Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel

## 2.2. Rückstände

- > Rückstandskontrollverordnung 2006, BGBl. II Nr. 110/2006, zgd BGBl. II Nr. 24/2009
- > Tierarzneimittelkontrollgesetz - TAKG, BGBl. I Nr. 28/2002, zgd BGBl. I Nr. 36/2008
- > Veterinär-Arzneispezialitäten-Anwendungsverordnung 2010, BGBl. II Nr. 259/2010
- > Verordnung (EU) Nr. 37/2010 der Kommission vom 22.Dezember 2009 über pharmakologisch wirksame Stoffe und ihre Einstufung hinsichtlich der Rückstandshöchst-mengen in Lebensmitteln tierischen Ursprungs, zgd Verordnung (EU) Nr. 489/2013

## 2.3. Tiergesundheit

- > Tierseuchengesetz, RGBl. Nr. 177/1909, zgd BGBl. I Nr. 80/2013
- > Tiergesundheitsgesetz - TGG, BGBl. I Nr. 133/1999, zgd BGBl. I Nr. 80/2013

## 2.4. Tierhaltung und Tierschutz

- > Tierschutzgesetz - TSchG, BGBl. I Nr. 118/2004, zgd BGBl. I Nr. 80/2013
- > 1. Tierhaltungsverordnung, BGBl. II Nr. 485/2004, zgd BGBl. II Nr. 61/2012
- > Tierschutz - Schlachtverordnung, BGBl. II Nr. 488/2004, zgd BGBl. II Nr. 31/2006

## 2.5. Vermarktung und Kennzeichnung

- > Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 über die gemeinsame Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur
- > Bundesgesetz über die Einstufung und Kennzeichnung landwirtschaftlicher Erzeugnisse für Zwecke der Vermarktung (Vermarktungsnormengesetz – VNG), BGBl. I Nr. 68/2007, zgd BGBl. I Nr.189/2013
- > Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1993 - LMKV, BGBl. Nr. 72/1993, zgd BGBl. II Nr. 165/2008
- > Verordnung über die Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln (NWKV), BGBl. Nr. 896/1995, zgd BGBl. II Nr. 186/2009
- > Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel



## 2.6. Verpackung

- > Fertigpackungsverordnung - FPVO 1993, BGBl. Nr. 867/1993, zgd BGBl. II Nr. 115/2009
- > Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, zgd Verordnung (EG) Nr. 596/2009
- > Verordnung (EU) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, zgd Verordnung (EU) Nr. 1183/2012

Die rechtlichen Bestimmungen sind im Internet unter [www.ris.bka.gv.at](http://www.ris.bka.gv.at) abrufbar.

Das Österreichische Lebensmittelbuch (Codex Alimentarius Austriacus) ist in der Printversion bei der Vertragsbuchhandlung Brüder Hollinek in A-3002 Purkersdorf erhältlich (Näheres siehe [www.hollinek.at](http://www.hollinek.at)). Die Codexkapitel des Österreichischen Lebensmittelbuches IV. Auflage sind zum Teil im Internet unter [www.lebensmittelbuch.at](http://www.lebensmittelbuch.at) abrufbar.

### 3. HOMOGENE PRODUKTGRUPPEN

Die homogenen Produktgruppen der AMA-Gütesiegel-Richtlinie „Fisch und Fischerzeugnisse“ sind festgelegt:

#### 1. Frischfische

- 1.1 Frischfische im Ganzen
- 1.2 Frischfische ausgenommen
- 1.3 Fischfilet
- 1.4 Frischfische ausgenommen tiefgefroren
- 1.5 Fischfilet tiefgefroren

#### 2. Räucherfische

- 2.1 Fisch kaltgeräuchert
- 2.2 Fisch heißgeräuchert

#### 3. Fischerzeugnisse

- 3.1 Fisch gebeizt
- 3.2 Fisch eingelegt
- 3.3 Fischaufstrich/ Fischpastete
- 3.4 Fischsulz
- 3.5 Fischwürste/ Fischlaibchen
- 3.6 Fischfond

Table 6: Produktbaum Fisch und Fischerzeugnisse

#### 4. AMA-GÜTESIEGEL MIT UNTERSCHIEDLICHEN HERKUNFTSANGABEN

Ein mehrsprachiges Merkblatt „Beispiele für die Verwendung des AMA-Gütesiegels für Lebensmittel unterschiedlicher Herkunft“ ist derzeit in Arbeit.





Mein VORTEIL

vom



ausgezeichnete  
**QUALITÄT**



nachvollziehbare  
**HERKUNFT**



unabhängige  
**KONTROLLE**