



Ausgezeichnete  
**QUALITÄT**

Nachvollziehbare  
**HERKUNFT**

Unabhängige  
**KONTROLLE**

## AMA-Gütesiegel Richtlinie

# GEFLÜGELFLEISCH

(Hendl/Huhn und Pute/Truthahn)



**Schlacht- und Zerlegebetriebe**  
**Lebensmittelhandel**

Version Juli/08

*Status: Freigabe*

© Copyright

Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH.

A-1200 Wien, Dresdner Straße 68a



AGRARMARKT AUSTRIA



## Vorwort

Frisches Geflügelfleisch ist einerseits ein beliebter Artikel für die „Schnelle Küche“ und andererseits mikrobiologisch eines der sensibelsten Lebensmittel überhaupt. Es bedarf bei der Erzeugung, Vermarktung und Zubereitung größter Sorgfalt. Die AMA Marketing hat daher entlang der gesamten Herstellungs- und Vermarktungskette ein stufenübergreifendes Qualitätssicherungssystem aufgebaut, um die bestehenden Risiken so gut wie möglich zu überwachen und zu vermeiden.

Die **AMA-Gütesiegel Richtlinie „Geflügelfleisch“** verfolgt folgende **Ziele**:

- Kontinuierliche Verbesserung der Qualität sowie der Sicherheit bei Geflügelfleisch durch über das gesetzliche Niveau hinausgehende Anforderungen.
- Transparenz und nachvollziehbare Herkunft entlang des gesamten Herstellungsprozesses.
- Stärkung bzw. weiterer Ausbau des Vertrauens der Konsumenten durch regelmäßige und unabhängige Kontrollen.

Die Richtlinie „Geflügelfleisch“ regelt wesentliche Kennzeichnungs- und Dokumentationsschritte sowie Maßnahmen zur Gewährleistung eines hohen Hygieneniveaus auf Ebene Schlacht- und Zerlegebetrieb sowie Lebensmittelhandel. Unter anderem wird auch die Herkunftskennzeichnung von Geflügelfleisch in der Richtlinie behandelt, da diese weder europäisch noch national geregelt ist.

Gemeinsam mit Vertretern der Landwirtschaft, der Schlacht-/Zerlegebetriebe sowie der Wirtschaft und dem Lebensmittelhandel wurde diese Richtlinie erarbeitet und im zuständigen Fachgremium beschlossen. Ferner wurde die Richtlinie vom Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft (BMLFUW) genehmigt und von der AMA Marketing veröffentlicht.

Das AMA-Gütesiegelprogramm „Geflügelfleisch“ ist offen für in- und ausländische Teilnehmer, sofern sie die Vorgaben erfüllen.

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

Bei Fragen zur Richtlinie und ihrer praktischen Umsetzung steht Ihnen das QM-Team der AMA Marketing gerne zur Verfügung.

Tel.: +43 (0)1/33151-0, Fax-DW: 4925  
e-mail: [qm-programme@ama.gv.at](mailto:qm-programme@ama.gv.at) , [www.ama-marketing.at](http://www.ama-marketing.at)

Wien, im Juli 2008

# Inhaltsverzeichnis

<b>Vorwort .....</b>	<b>2</b>
<b>Inhaltsverzeichnis .....</b>	<b>3</b>
<b>Abkürzungsverzeichnis .....</b>	<b>4</b>
<b>Definitionen .....</b>	<b>5</b>
<b>A. Strategische Ausrichtung .....</b>	<b>6</b>
1. Allgemein .....	6
2. Hohe Qualität .....	6
3. Nachvollziehbare Herkunft .....	8
4. Unabhängige Kontrolle .....	10
<b>B. Generelle Anforderungen.....</b>	<b>11</b>
1. Geltungsbereich.....	11
2. Teilnahmebedingungen .....	12
3. Kennzeichnung und Auslobung.....	12
4. Herkunft.....	14
5. Gute Herstellungspraxis und HACCP .....	15
6. Dokumentation.....	17
7. Nachvollziehbarkeit .....	18
8. Kontrollen .....	18
9. Sonstiges .....	22
<b>C. Spezielle Anforderungen.....</b>	<b>25</b>
1. Schlachtbetrieb.....	25
2. Zerlegebetrieb .....	30
3. Lebensmitteleinzelhandel.....	34
<b>Anhang 1: Fachgremium .....</b>	<b>37</b>
<b>Anhang 2: Ablauf zur Erstellung einer HACCP-Studie .....</b>	<b>39</b>
<b>Anhang 3: Auswahl relevanter rechtlicher Bestimmungen.....</b>	<b>41</b>
<b>Anhang 4: AMA-Gütesiegel mit unterschiedlichen Herkunftsangaben.....</b>	<b>41</b>

## Abkürzungsverzeichnis

AMA Marketing.....	Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH.
AT.....	Länderkennung für „Österreich“ gemäß EN 23166
BGBL.....	Bundesgesetzblatt
BMGFJ.....	Bundesministerium für Gesundheit, Familie und Jugend
BMLFUW.....	Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft
BRC.....	British Retail Consortium
EB.....	Enterobacteriaceae
EFSIS.....	European Food Safety Inspection Service
EN.....	Europäische Norm
EU.....	Europäische Union
gallus.....	lateinische Bezeichnung für Geflügel
GFSI.....	Global Food Safety Initiative
GGD.....	Geflügelgesundheitsdienst
GKZ.....	Gesamtkeimzahl
GVO.....	Gentechnisch veränderter Organismus
HACCP.....	Hazard Analysis and Critical Control Points
idgF.....	in der gültigen Fassung
IEC.....	International Electrotechnical Commission
IFS.....	International Food Standard
ISO.....	International Organisation of Standardisation
KbE.....	Keimbildende Einheiten
LEH.....	Lebensmitteleinzelhandel
LFBIS.....	Land- und forstwirtschaftliches Betriebsinformationssystem
lit.....	Litera (lat. Abkürzung für Buchstabe)
LMSVG.....	Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz
ÖLMB.....	Österreichisches Lebensmittelbuch (Codex Alimentarius Austriacus)
QM.....	Qualitätsmanagement
VO (EG).....	Verordnung der Europäischen Gemeinschaft
zgd.....	zuletzt geändert durch

## Definitionen

- |   |                            |
|---|----------------------------|
| (1) Hendl (Hühner) sind Tiere der Gattung „gallus domesticus“ mit biegsamem (nicht verknöchertem) Brustbeinfortsatz.  | <i>Hendl</i>               |
| (2) Suppenhühner sind Tiere mit rigidem (verknöchertem) Brustbeinfortsatz (meistens aus der Legehennenhaltung).   | <i>Suppenhuhn</i>          |
| (3) Truthühner (Puten) sind Tiere der Gattung „meleagris gallopavo“ mit rigidem (verknöchertem) Brustbeinfortsatz. Junge Puten („Babyputen“) haben einen biegsamen (nicht verknöcherten) Brustbeinfortsatz.   | <i>Puten/<br/>Truthahn</i> |
| (4) Die AMA Marketing agiert als Systembetreiber, indem sie eine Spezifikation (System) für Marktbeteiligte im Zusammenhang mit der Geflügelfleischproduktion anbietet. Weiters verleiht die AMA Marketing als Lizenzgeber das Recht zur Verwendung des AMA-Gütesiegels.  | <i>Systembetreiber</i>     |
| (5) Lizenznehmer sind all jene, die mit der AMA Marketing einen Vertrag für die Vermarktung von Geflügelfleisch abgeschlossen haben. Diese erhalten mit dem Lizenzvertrag das Nutzungsrecht (Lizenz) zur Verwendung des geschützten AMA-Gütesiegels.  | <i>Lizenznehmer</i>        |
| (6) Eine Charge ist eine verfahrenstechnisch einheitliche, bestimmbare und abgrenzbare Gesamtheit von Erzeugnissen, die aufgrund ihrer Herkunft und Kennzeichnung (z.B. Chargen-/Losnummer, Produktionsdatum, Haltbarkeitsdatum) als zusammenhängend erkannt oder vom Besitzer als zusammenhängend bezeichnet werden.   | <i>Charge</i>              |
| (7) Kontrollen, die vom Lizenznehmer selbst an kritischen Punkten im Betrieb durchzuführen und zu dokumentieren sind (z.B. Kontrollen bei der Warenübernahme, bakteriologische Untersuchung von Schlachtkörperoberflächen). Diese können jedoch auch im Auftrag des Lizenznehmers von anderen Unternehmen durchgeführt werden (z.B. tägliche Reinigung und Desinfektion).       | <i>Eigenkontrollen</i>     |
| (8) Kontrollen, die keinesfalls vom Lizenznehmer selbst, sondern von einer seitens der AMA Marketing zugelassenen Kontrollstelle oder durch die AMA Marketing selbst durchzuführen sind (z.B. Betriebsabnahme). Sie erfolgen durch neutrale, vom Lizenznehmer unabhängige, externe Kontrolloren (z.B. akkreditierte Kontrollunternehmen oder amtlich zugelassene Kontrolloren). | <i>Externe Kontrollen</i>  |
| (9) Überkontrollen dienen vor allem zur Überwachung der Kontrollorgane (Kontrolle der Kontrolle) und werden von der AMA Marketing selbst oder in ihrem Auftrag bei den Lizenznehmern durchgeführt.  | <i>Überkontrolle</i>       |

## A. Strategische Ausrichtung

### 1. Allgemein

- 1.1 Das AMA-Gütesiegel ist ein behördlich genehmigtes Gütezeichen und wird zur Kennzeichnung von Produkten, die ausschließlich zum menschlichen Verzehr bestimmt sind, von der Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH. (in der Folge kurz AMA Marketing) vergeben. Es stellt eine **Orientierungshilfe für den Einkauf von Lebensmitteln** dar und weist auf die nachvollziehbare Herkunft, hohe Qualität sowie unabhängige Kontrolle dieser Lebensmittel für die Konsumenten hin.
- 1.2 Das AMA-Gütesiegel kann für alle Lebensmittel vergeben werden, sofern spezifische Richtlinien vorliegen und die Lebensmittel den Bestimmungen und Qualitätsanforderungen der jeweiligen vom Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft (BMLFUW) genehmigten Richtlinie entsprechen.
- 1.3 Die AMA Marketing legt in den Gütesiegelrichtlinien die Bestimmungen für die Erteilung der Rechte zur Führung der von ihr als Marke geschützten AMA-Gütesiegel mit verschiedenen Herkunftsangaben fest. Grundlage für die Gewährung des Zeichennutzungsrechtes ist die Einhaltung der spezifischen Gütesiegelrichtlinie und der Abschluss eines Lizenzvertrages mit der AMA Marketing.
- 1.4 Das AMA-Gütesiegel ist das Erkennungszeichen für die Teilnahme an diesem freiwilligen Qualitätsprogramm, welches je nach Produktbereich und Risiko möglichst stufenübergreifend Kriterien – vom Feld (Stall) bis ins Geschäft – in spezifischen Gütesiegelrichtlinien für jede Herstellungs- bzw. Vermarktungsstufe festlegt sowie systematisch überwacht. Die **strategische Ausrichtung der AMA-Gütesiegelrichtlinien** basiert auf folgenden drei Säulen: Hohe Qualität, Nachvollziehbare Herkunft und Unabhängige Kontrollen.

### 2. Hohe Qualität

- 2.1 Lebensmittel mit dem AMA-Gütesiegel haben zumindest den Richtlinien des Österreichischen Lebensmittelbuches (ÖLMB) idgF zu entsprechen. Wenn die Bestimmungen des ÖLMB mehrere Qualitätsstufen vorsehen, müssen die Anforderungen einer höheren Qualitätsstufe erfüllt sein. Waren, die einer nach dem Vermarktungsnormengesetz – VNG, BGBl. I Nr. 68/2007 idgF erlassenen Verordnung unterliegen, müssen darüber hinaus zumindest der Klasse I bzw. A entsprechen.
- 2.2 In begründeten Fällen, insbesondere bei Produktneuentwicklungen, kann von der Voraussetzung der Konformität des 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 und ein Gutachten gemäß § 73 LMSVG vorzulegen.

2.3 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. Reifekriterien bei Rindfleisch sowie pH-Messkriterien zum Ausschluss von Fleischfehlern bei Rind- und Schweinefleisch; sensorische Kriterien sowie Frischeparameter für Milch und Milchprodukte), um die erhöhten Erwartungen der Verbraucher an AMA-Gütesiegelprodukte zu erfüllen.

- **Naturbelassenheit**

2.4 In der Verbrauchererwartung wird zunehmend eine höhere Qualität mit der „Naturbelassenheit“ bei der Produktion in Verbindung gebracht. Das AMA-Gütesiegel hält deshalb entsprechende Vorgaben im spezifischen Teil der Gütesiegelrichtlinie fest. Diese beziehen sich zum Teil auf die landwirtschaftliche Produktion (z.B. Verbot des Einsatzes von Fischmehl oder aufbereiteten Altspeiseölen in der tierischen Produktion oder auf die sogenannte „Integrierte Produktion“ von Obst, Gemüse und Erdäpfeln) aber auch auf die Be- und Verarbeitung (z.B. Verbot der Verwendung von diversen Zusatzstoffen). Es soll dabei keinesfalls der Eindruck erweckt werden, dass die Vorgaben den rechtlichen Bestimmungen des „Biolandbaus“ entsprechen, jedoch zielen sie darauf ab, das gesetzliche Mindestniveau zu überschreiten. Zur Kennzeichnung von biologisch erzeugten Lebensmitteln wird von der AMA Marketing ein eigenes Zeichen, das AMA-Biozeichen, vergeben.

- **Hygieneniveau**

2.5 Beim AMA-Gütesiegel kommt dem Aspekt eines gehobenen Hygieneniveaus der Produkte und Produktionsstätten eine große Bedeutung zu. Bei der Umsetzung dieser Zielstellung 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 im spezifischen Teil der Gütesiegelrichtlinie (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 BMGFJ anzusuchen. Sollte die Entscheidungsfindung in der Codexunterkommission länger als ein Jahr dauern, so wird die Frist bis dahin erstreckt.

- **Umwelt und Tierschutz**

2.6 Konsumenten erwarten, dass Lebensmittel möglichst im Einklang mit der Natur und unter Einhaltung der geltenden Tierschutzbestimmungen erzeugt werden. Das AMA-Gütesiegelprogramm legt Wert darauf, dass auch die Produktionsweise von konventionellen Lebensmitteln „nachhaltig“ und nicht auf Kosten der Natur erfolgt. Der Tierschutz wird generell als eine Grundbedingung im Sinne der Respektierung des Tieres 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 (z.B. sichere Lagerung von Dünge- und Pflanzenschutzmitteln, Bodenuntersuchung über verfügbare Stickstoffmengen sowie Verbot der Klärschlammausbringung bei Obst und Gemüse) fest bzw. achtet, dass alle für die Produktion relevanten rechtlichen Bestimmungen (z.B. Platzangebot für Tiere, flächenbezogene Produktion und Wirtschaftsdüngerausbringung) eingehalten werden.

- **Sonstige Qualitätsbestimmungen**

2.7 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. Darauf hingewiesen wird, dass eine „gentechnikfreie Fütterung“ der Tiere grundsätzlich in der biologischen Landwirtschaft erfolgt. Bei konventionellen Erzeugnissen die von Tieren stammen (z.B. Fleisch, Milch oder Eier) ist der Einsatz von gentechnisch veränderten Futtermitteln zulässig. Ausgenommen davon sind unter anderem auch AMA-Gütesiegelprodukte, bei denen eine separate Positivkennzeichnung gemäß den Bestimmungen des ÖLMB idgF zur Definition und Auslobung „gentechnikfrei erzeugt“ erfolgt.

### **3. Nachvollziehbare Herkunft**

- **Herkunftsdeklaration**

3.1 Im Sinne der sehr weit verbreiteten Konsumentenforderung hat beim AMA-Gütesiegel eine deutliche Kennzeichnung der nachvollziehbaren Herkunft eines Lebensmittels zu 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 auch ein länder- oder staatenübergreifendes homogenes Gebiet (z.B. Tauernregion, Alpenregion, Europäische Union). Wichtig ist auch die Feststellung, dass die Herkunftsangabe selbst keinen zwingenden Einfluss auf die innere Qualität eines Produktes hat. Wird in einer Richtlinie der Begriff „heimisch“ verwendet, ist darunter die im AMA-Gütesiegel angeführte Regionsbezeichnung zu verstehen (z.B. „EU“ steht für Europäische Union).



- 3.2 Als Herkunftsregion im Sinne der beschriebenen Herkunftsangabe gilt jene Region, in der alle Be- und Verarbeitungsschritte erfolgen und aus der gänzlich die Wert bestimmenden, landwirtschaftlichen Rohstoffe des zu kennzeichnenden Produktes stammen. Bei verarbeiteten Lebensmitteln gilt für jene nicht in dieser Region und in der entsprechenden Qualität<sup>2</sup> herstellbaren Rohstoffe ein zulässiger mengenmäßiger Toleranzbereich bis zu einem Drittel, sofern dies nicht in einer vom BMLFUW genehmigten Richtlinie abweichend geregelt ist (z.B. Bananenmilch: Der Anteil an Bananen, welche nicht in dieser Region hergestellt werden können, darf ein Drittel des Produktes nicht übersteigen. Die Milch jedoch muss zu 100% aus der im Zeichen angeführten Region stammen).
- 3.3 Es kann an Stelle der oben festgehaltenen Regionsbezeichnung auch eine übergeordnete Bezeichnung (z.B. International) verwendet werden, wobei dann die Angabe einer „nachvollziehbaren“ Chargennummer in Verbindung mit dem AMA-Gütesiegel zwingend erforderlich ist.
- 3.4 Die Region ist im Zeichen durch die Farbe der “Pinselstriche” und den Wortlaut im ovalen Feld auf weißem Grund erkennbar (Beispiel Österreich: rote Pinselstriche und die Bezeichnung AUSTRIA). Ist die Verwendung von Regions- bzw. Landesfarben nicht möglich, sind die “Pinselstriche” des Zeichens in Schwarz bzw. in einem Grauton zu halten.

- **Nachvollziehbarkeit**

- 3.5 Das AMA-Gütesiegel stellt die Nachvollziehbarkeit der Rohstoffe und der Lebensmittelherzeugung 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 eine entsprechende Chargenkennzeichnung und Dokumentation zu gewährleisten.
- 3.6 Unternehmen, denen das Recht zur Kennzeichnung von Lebensmitteln mit dem AMA-Gütesiegel erteilt wurde, dürfen diese nur unter Beifügung der verliehenen Lizenznummer und der im Zeichen angeführten Herkunftsangabe zu den in dieser Gütesiegelrichtlinie und im Lizenzvertrag angeführten Bedingungen verwenden. Stammen die mit dem AMA-Gütesiegel gekennzeichneten Lebensmittel nicht nur von einer, sondern von mehreren Betriebsstätten, so sind am Erzeugnis unverkennbare Hinweise auf die Erzeugungsstätte anzubringen bzw. diese der AMA Marketing mitzuteilen.

<sup>2</sup> Die Nichtverfügbarkeit der entsprechenden Qualität und Menge muss vom Lizenznehmer vor einer etwaigen Kennzeichnung plausibel der AMA Marketing dargelegt werden.

## 4. Unabhängige Kontrolle

- **Kontrollsystematik**

4.1 Das Kontrollsystem im AMA-Gütesiegelprogramm ist dreistufig. Die erste Stufe ist die „Eigenkontrolle“, welche in der Verantwortung des teilnehmenden Betriebes liegt. Die zweite Stufe ist die „externe Kontrolle“. Sie wird durch ein von der AMA Marketing zugelassenes Kontrollunternehmen durchgeführt. Die dritte Stufe ist die „Überkontrolle“ und dient vor allem zur Überprüfung der externen Kontrolle.

4.2 Falls in den nachfolgenden Bestimmungen der Gütesiegelrichtlinie nichts anderes geregelt ist, hat der Lizenznehmer mit einer von der AMA Marketing zugelassenen Kontroll- und/oder Prüfstelle einen Kontrollvertrag über eine jährliche Überprüfung der Betriebsstätte (Betriebsprüfung bzw. Betriebsabnahme) und vierteljährlichen Produktanalysen abzuschließen. Jeder Wechsel der vom Lizenznehmer beauftragten Kontroll- und/oder Prüfstelle ist der AMA Marketing umgehend mitzuteilen. Bei „homogenen Produktgruppen“ (z.B. Frischmilch, Salamiwürste) ist es bei den durchzuführenden Produktanalysen ausreichend, wenn jeweils nur ein AMA-Gütesiegelprodukt dieser Gruppe einer Untersuchung unterzogen wird.

- **Unabhängigkeit**

4.3 Das AMA-Gütesiegel versucht einerseits die Eigenkontrollen zu forcieren. Andererseits sind gewisse Kontrollen nicht vom Betrieb selbst, sondern von einer externen Kontroll- und/oder Prüfstelle durchzuführen (Fremdkontrollen). Von der AMA Marketing anerkannte Prüfstellen (Labors) haben eine Akkreditierung gemäß EN ISO/IEC 17025 und Kontrollstellen gemäß EN ISO/IEC 17020 bzw. EN ISO/IEC 45011 bzw. die notwendige Qualifikation aufzuweisen.

## B. Generelle Anforderungen

### 1. Geltungsbereich

- 1.1 Die vorliegende Richtlinie beschreibt ein freiwilliges Qualitätssicherungssystem für Geflügelfleisch und gibt die Anforderungen für Schlacht- und Zerlegebetriebe sowie den Lebensmittelhandel wieder. *Anforderungen*
  
- 1.2 Die vollständige und korrekte Dokumentation der Produktion und Eigenkontrolle liegt in der Verantwortung des Lizenznehmers bzw. Betriebsleiters. *Verantwortlichkeit*
  
- 1.3 Beim AMA-Gütesiegelprogramm „Geflügelfleisch“ handelt es sich um ein geschlossenes Qualitätssicherungsprogramm, d.h. beginnend beim Futtermittel, über die landwirtschaftliche Erzeugung, Schlacht- und Zerlegebetriebe bis hin zum Lebensmittelhandel sind alle Stufen integriert. *geschlossenes Qualitätssicherungsprogramm*



Abbildung 1: Darstellung des integrierten Qualitätssicherungsprogramms

- 1.4 Für die Teilnahme an der AMA-Gütesiegelrichtlinie „Geflügelfleisch“ gelten für die Stufe der Schlacht- und Zerlegebetriebe sowie des Lebensmittelhandels neben den generellen Bestimmungen der Kapitel A und B auch die speziellen Anforderungen des Kapitels C.

*generelle  
und spezielle  
Anforderungen*

## 2. Teilnahmebedingungen

- 2.1 Alle Betriebe, die Geflügelfleisch mit dem AMA-Gütesiegel kennzeichnen und/oder vermarkten, müssen das Recht zur Verwendung des AMA-Gütesiegels für „Geflügelfleisch“ in Form eines gültigen Lizenzvertrages mit der AMA Marketing erworben haben. Nicht berechtigt zur Verwendung des AMA-Gütesiegels sind landwirtschaftliche Betriebe, die einen gültigen Erzeugervertrag betreffend Hendl- und/oder Puten-/Truthahnmast mit der AMA Marketing abgeschlossen haben.

*Lizenzvertrag*

- 2.2 Weiters hat jeder Lizenznehmer vor Vertragsabschluss mit einer von der AMA Marketing zugelassenen Kontrollstelle einen Kontrollvertrag über die Erstkontrolle (Betriebsabnahme) und die jährlich durchzuführende Vor-Ort-Kontrolle abzuschließen (schriftlicher Nachweis über die Beauftragung einer Kontrollstelle). Dieser Kontrollvertrag ist der AMA Marketing zu übermitteln.

*Kontrollvertrag*

- 2.3 Vor Lizenzvertragsabschluss ist ein Betriebserhebungsbogen auszufüllen. In diesem sind Angaben zum Unternehmen, den Betriebsstätten, zum Wareneingang, der Lagerung und Produktion zu machen sowie die Ansprechpersonen gegenüber der AMA Marketing bekannt zugeben.

*Bekanntgabe  
allgemeiner  
Betriebsdaten*

- 2.4 Die vor Lizenzvertragsabschluss durchzuführende Erstkontrolle (Betriebsabnahme) hat ein positives Ergebnis aufzuweisen.

*Erstkontrolle*

## 3. Kennzeichnung und Auslobung

- 3.1 Firmen, denen das Recht zur Kennzeichnung und Bewerbung von Erzeugnissen mit dem AMA-Gütesiegel erteilt wurde, dürfen dieses nur unter Beifügung der verliehenen Lizenznummer und zu den in dieser Richtlinie und im Lizenzvertrag angeführten Bedingungen verwenden.

*Zeichen-  
verwendung*

- 3.2 Die Lizenznehmer haben ein Kennzeichnungssystem zu implementieren, welches auf allen Prozessstufen eine eindeutige Identifizierung und Rückverfolgbarkeit von AMA-Gütesiegelware gewährleistet. *durchgängiges Kennzeichnungssystem*
- 3.3 Jede Auslobung bzw. Etikettierung auf einem mit dem AMA-Gütesiegel gekennzeichneten Produkt darf nur unter Ausschluss jeglicher Irreführungseignung des Konsumenten getätigt werden<sup>3</sup>. Angaben, die die Qualität oder Eigenschaften des nach den Landwirtschaftlichen Produktionsbestimmungen „Hühnermast“ und „Puten-/Truthühnermast“ erzeugten Geflügelfleischs betreffen, sind nur dann zulässig, wenn alle Be- und Verarbeitungsstufen sowie der Handel in einem nachvollziehbaren Qualitäts- und Kontrollsystem eingebunden sind und den jeweiligen spezifischen Anforderungen entsprechen. *Vermeidung von Irreführung*
- 3.4 Bezieht ein Unternehmen AMA-Gütesiegel „Geflügelfleisch“ von AMA-Gütesiegel-Schlacht- und Zerlegebetrieben, hat jedoch selbst keinen aufrechten Lizenzvertrag zur Verwendung des AMA-Gütesiegels und/oder erfüllt selbst nicht die Anforderungen, so ist es diesem untersagt, damit zu werben. Dieses Unternehmen (z.B. Handelsunternehmen) darf auch nicht auf das AMA-Gütesiegelprodukt bzw. den AMA-Gütesiegellieferanten gesondert hinweisen. *Verwendungsrecht nur bei integrierter Qualitätssicherung*
- 3.5 Grundsätzlich darf das AMA-Gütesiegel für Geflügelfleisch von einem Handelsunternehmen nur dann in der Werbung eingesetzt werden, wenn sämtliche Geschäfte des jeweiligen Unternehmens AMA-Gütesiegel Geflügelfleisch führen und sämtliche Stufen der Prozesskontrolle eingehalten werden. Führen mehr als drei Viertel der Geschäfte AMA-Gütesiegel Geflügelfleisch, kann das Unternehmen auch dann mit dem AMA-Gütesiegel werben, wenn deutlich darauf hingewiesen wird, dass nur in bestimmten Geschäften AMA-Gütesiegelware erhältlich ist (z.B. durch eine deutliche Vitrinen- und Produktkennzeichnung). Führen nur einzelne Geschäfte eines Handelsunternehmens AMA-Gütesiegel Geflügelfleisch, darf keinesfalls bei Konsumenten der Eindruck erweckt werden, dass mehrere Geschäfte oder das gesamte Unternehmen AMA-Gütesiegel-Geflügelfleisch anbieten. *Bewerbung des AMA-Gütesiegels*

<sup>3</sup> Beachte unter anderem Artikel 2 der „Richtlinie 2000/13/EG zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedsstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie die Wirkung hierfür“ bzw. § 5 LMSVG (Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz).

3.6 In einem Verkaufsgeschäft kann eine ganze Fleischkategorie ohne AMA-Gütesiegel (z.B. Lamm, Schweinefleisch) angeboten werden, wenn die Kennzeichnung derart erfolgt, dass für den Konsumenten unmissverständlich klar ist, dass es sich hierbei um nicht mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnetes Fleisch handelt (erkennbar durch einen klaren Ursprungshinweis, z.B.: „neuseeländisches Lamm“).

*klarer  
Ursprungshinweis  
bei Fleisch-  
kategorien ohne  
AMA-Gütesiegel*

## 4. Herkunft

4.1 Wird Geflügel im Rahmen des AMA-Gütesiegelprogramms „Geflügelfleisch“ vermarktet, dann müssen sich alle folgenden Stufen in der im AMA-Gütesiegel angeführten Region befinden:

*Herkunfts-  
definition*

erbrütet in:	Region (Land)
gemästet in:	Region (Land)
geschlachtet in:	Region (Land)
zerlegt in:	Region (Land)

Erfolgt z.B. eine Kennzeichnung des Geflügelfleisches mit dem rot-weiß-roten AMA-Gütesiegel und der Regionsbezeichnung „Austria“, dann müssen die Bruteier in Österreich erbrütet und die Küken in Österreich gemästet sowie die Tiere in Österreich geschlachtet und zerlegt worden sein.

## 5. Gute Herstellungspraxis und HACCP

5.1 Die Betriebe müssen basierend auf den gesetzlichen Vorgaben eine „Gute Herstellungspraxis“ sowie Maßnahmen zur Vermeidung von Gesundheitsgefahren für den Konsumenten (z.B. HACCP - Hazard Analysis and Critical Control points) gemäß folgender Darstellung implementieren, aufrechterhalten und ständig verbessern.

5.2 Die Gute Herstellungspraxis hat im Wesentlichen die nachfolgenden Bereiche zu umfassen:

### (a) Gute Hygienepraxis

- **Betriebs- und Produktionshygiene:**
  - Rohwaren- und Produktspezifikationen
  - Lieferantenbewertung/-auswahl
  - Wareneingangs-, Zwischen-, Endproduktprüfung
  - Herstellungs- und Arbeitsanweisungen
  - Wasseruntersuchungen
  - Temperaturüberwachungen
  - Lagerung und Produktbehandlung
  - Trennung reiner und unreiner Bereich
- **Reinigung und Desinfektion:**
  - Erstellen eines Reinigungs- und Desinfektionsplanes für alle Bereiche (wann, mit welchem Mittel, wie, wer, etc.)
  - Dokumentation der durchgeführten Reinigung und Desinfektion
- **Personalhygiene:**
  - betriebsspezifische Regeln der Personalhygiene
  - Tragen von Schutzkleidung und Kopfbedeckung
  - Sanitär-, Sozialräume und Garderoben
  - Personalschulung und Unterweisung am Arbeitsplatz
- **Schädlingsbekämpfung:**
  - Dokumentierte Maßnahmen der Schädlingsbekämpfung
  - Qualifizierte autorisierte Personen /Unternehmen
  - Lageplan der Indikation
  - Regelmäßig Kontrolle in Abhängigkeit von der Befallstärke

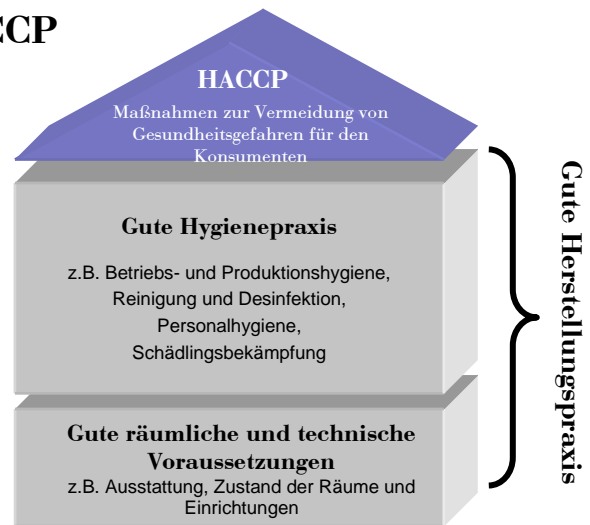


Abbildung 2: Schematische Darstellung vom „Haus der Hygiene“

### (b) 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

5.3 Aufbauend auf den angeführten Anforderungen an eine „Gute Herstellungspraxis“ hat der Betrieb ein Eigenkontrollsystem gemäß den nachfolgenden **Grundsätzen des HACCP-Konzeptes** zu etablieren. Zielsetzung des HACCP-Konzeptes ist dabei die Prävention und Beherrschung spezifischer Gesundheitsgefahren für den Konsumenten (siehe auch Anhang 2).

*Eigenkontrollsystem  
gemäß HACCP*

- (1) **Ermittlung und Gewichtung für alle physikalischen, chemischen und mikrobiologischen Gefahren** die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein annehmbares Maß reduziert werden müssen;
- (2) **Bestimmung der kritischen Kontrollpunkte** (Lenkungspunkte, sog. CCP's) 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 deren 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** für den Fall, dass die Überwachung zeigt, dass ein kritischer Kontrollpunkt nicht unter Kontrolle ist;
- (6) **Festlegung von Verifizierungsverfahren**, um festzustellen, ob die in den Punkten (1) bis (4) 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.

*7 Grundsätze eines  
HACCP-Konzeptes*

5.4 Ein HACCP-Konzept ist für jedes Erzeugnis, für jede Verfahrenslinie bzw. jeden Verarbeitungsstandort gesondert festzulegen.

*HACCP-Konzept  
für jedes Produkt*

5.5 Die Mitarbeiter sind nachweislich über das auf HACCP-Grundsätze basierende Kontrollsystem zu informieren und zu schulen.

*Schulung  
der Mitarbeiter*



## 5.6 Es wird empfohlen die

- „Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln“ idgF vom BMGFJ sowie
- „Leitlinie für eine Gute Betriebspraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP in Schlachthöfen und Zerlegungsbetrieben sowie Herstellungsbetrieben von Fleischerzeugnissen“ idgF

*Leitlinien  
als Hilfestellung*

anzuwenden bzw. als Hilfestellung heranzuziehen.

## 6. Dokumentation

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

*Dokumentation  
und wirksame  
Steuerung*

6.2 Alle in Gebrauch befindlichen Dokumente müssen ordnungsgemäß autorisiert sein und in der jeweils aktualisierten Version vorliegen.

*aktuelle Version*

6.3 Der Lizenznehmer muss eine interne Anweisung zur Rücknahme sowie zum Rückruf von Geflügelfleisch auflegen haben. Etwaige Rücknahmen bzw. Rückholungen von Verkaufsgeschäften und sonstigen Abnehmer sind zu dokumentieren.

*Anweisung  
für Rückruf*

6.4 Der Betriebsleiter 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 mindestens drei Jahre lang aufzubewahren, sofern gesetzliche Regelungen keine längeren Zeiträume vorsehen.

*dreijährige  
Aufbewahrungsfrist*

6.5 Geforderte Dokumente müssen nicht immer in Papierform vorliegen, sondern können auch in elektronischer Form geführt werden. Sie sind jedoch zeitaktuell zu führen und haben auf Verlangen des Kontrollorganes abruf- und ausdrückbar zu sein.

*elektronische  
Dokumentation*

## 7. Nachvollziehbarkeit

- 7.1 Der Lizenznehmer führt eine aktuelle Übersicht über seine Lieferanten und die gelieferten Produkte. *Lieferantenübersicht*
- 7.2 Ein System zur Nachvollziehbarkeit (Rückverfolgbarkeit) ist einzurichten und anzuwenden, damit erzeugte Produktchargen mit Chargen von eingesetzten Rohstoffen, Erst- und Endverbraucherpackungen sowie mit den Verarbeitungs- und Vertriebsprotokollen verknüpft werden können. *System zur Nachvollziehbarkeit*
- 7.3 Über die Warenströme von AMA-Gütesiegel- und Nicht-AMA-Gütesiegelprodukten sind laufend ordnungsgemäße Aufzeichnungen zu führen. Diese Aufzeichnungen sind so zu führen, dass für Dritte alle eingehenden, innerbetrieblichen und ausgehenden Warenströme und Mengenflüsse eindeutig nachvollziehbar sind und jederzeit (in angemessener Frist) umgehend wesentliche Daten (Lieferant, Kunde, Produkt, Menge etc.) an den Lizenzgeber, die Kontrollstelle und Behörden weitergegeben werden können. *jederzeit nachvollziehbare Warenströme*
- 7.4 Das System zur Nachvollziehbarkeit ist vom Lizenznehmer regelmäßig zu testen, um die Nachvollziehbarkeit von der Rohstoffbezugsquelle zum fertigen Verkaufsprodukt (Vorlauf) sowie vom Verkaufsprodukt zur Rohstoffbezugsquelle (Gegenlauf) zu überprüfen. Diese Prüfungen sind zu dokumentieren. *regelmäßig testen*

## 8. Kontrollen

### 8.1. Kontrollsystematik

- 8.1.1 Für das AMA-Gütesiegelprogramm „Geflügelfleisch“ gilt eine dreistufige Kontrolle, welche grafisch in der folgenden Kontrollpyramide dargestellt ist: *Kontrollpyramide*

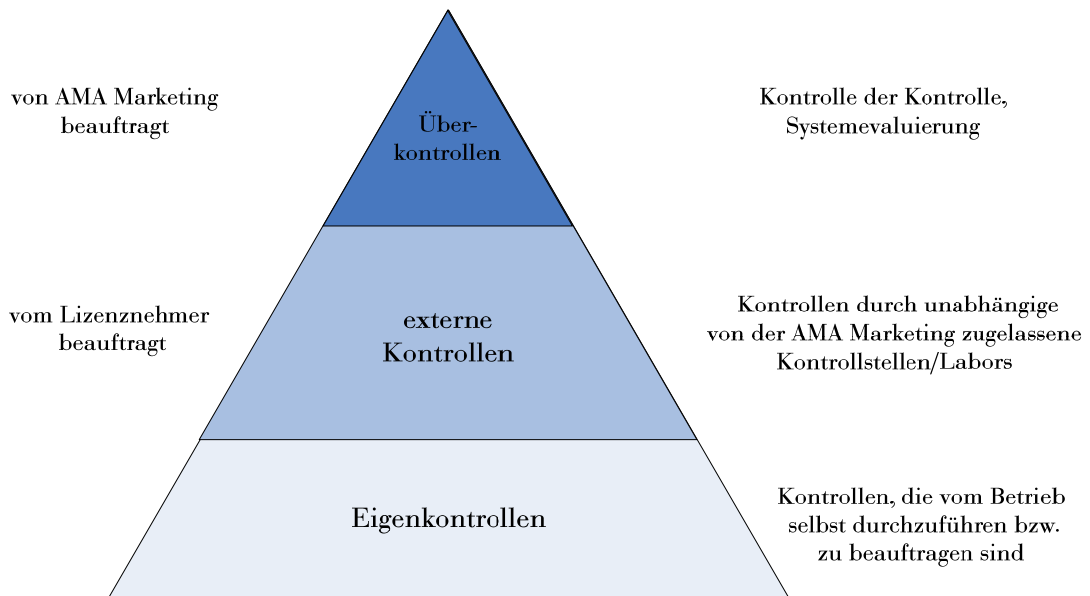


Abbildung 3: Kontrollpyramide

## 8.2. Eigenkontrollen

8.2.1 Der Lizenznehmer hat im Rahmen der Eigenkontrolle die Einhaltung der Anforderungen regelmäßig zu überprüfen und zu dokumentieren. Dazu hat der Betrieb Verfahren festzulegen (z.B. Prozessbeschreibungen, Arbeitsanweisungen, Formulare) und die Mitarbeiter entsprechend zu unterweisen sowie die Einhaltung stichprobenartig zu überprüfen.

*regelmäßige  
Eigenkontrollen*

## 8.3. Externe Kontrollen

8.3.1 Vor Abschluss eines Lizenzvertrages ist auf Ebene Schlacht- und Zerlegebetrieb eine Betriebsabnahme mit positivem Ergebnis erforderlich. Auf Ebene Lebensmittelhandel sind stichprobenartig Verkaufsgeschäfte auf Einhaltung der Anforderungen zu überprüfen. Dabei sind gegebenenfalls unterschiedliche „Geschäftstypen“ bzw. Logistikvarianten zu berücksichtigen.

*Erstkontrolle*

8.3.2 Die Vor-Ort-Kontrolle dient der Sicherung der Qualitätsproduktion hinsichtlich des organisatorischen, technischen und hygienischen Standards sowie tierschutzrechtlicher Aspekte. Diese ist jährlich vom Lizenznehmer zu beauftragen und wird von einer Kontrollstelle oder der AMA Marketing nach vorgegebenen Checklisten durchgeführt.

*jährliche  
Vor-Ort-Kontrolle*

8.3.3 Unter folgenden Voraussetzungen können Audits von GFSI anerkannten Standards als jährliche Vor-Ort-Kontrolle anerkannt werden:

*Anerkennung  
von Audits*

- Für Zerlegebetriebe (Betriebsstättenfunktion „Zerlegung“ gemäß Lizenzvertrag) können die Standards IFS, BRC, EFSIS und Dutch-HACCP als jährliche Vor-Ort-Kontrolle anerkannt werden.
- Für Schlachtbetriebe (Betriebsstättenfunktion „Schlachtung“ gemäß Lizenzvertrag) kann nur der EFSIS-Standard in Abhängigkeit der jeweils überprüften Module als jährliche Vor-Ort-Kontrolle anerkannt werden.
- Zur Anerkennung für das nächste Jahr, sind die Zertifikate inklusive Maßnahmenpläne bis spätestens 31.12. des laufenden Jahres an die Kontrollstelle und die AMA Marketing zu übermitteln.
- Die Betriebsabnahme hat spätestens alle 2 Jahre durch die Kontrollstelle der AMA Marketing zu erfolgen.

Die AMA Marketing behält sich auch im Fall der Erfüllung der oben angeführten Voraussetzungen das Recht vor, ohne Angabe von Gründen entsprechende Zertifikate nicht anzuerkennen bzw. auf eine Vor-Ort-Kontrolle durch die anerkannte Kontrollstelle der AMA Marketing zu bestehen.

8.3.4 Alle Betriebsstätten, die Geflügelfleisch mit dem AMA-Gütesiegel erzeugen, verarbeiten, lagern oder verkaufen, sind einer regelmäßigen Kontrolle durch ein externes und von der AMA Marketing zugelassenen Kontrollunternehmen zu unterziehen. Dabei wird die Einhaltung der AMA-Gütesiegelrichtlinie „Geflügelfleisch“ anhand einer vorgegebenen Checkliste überprüft. In diesem Zusammenhang können auch Produktproben gezogen und in weiterer Folge analysiert werden.

*regelmäßige  
Fremdkontrollen*

8.3.5 Werden Korrekturmaßnahmen von der Kontrollstelle bzw. vom Systembetreiber gefordert, dann hat der Lizenznehmer ehestmöglich diese Maßnahmen zu ergreifen, damit jegliche Nichtkonformität verhindert werden kann. Bei einer gehäuften Anzahl an geforderten Korrekturen ist ein entsprechender Maßnahmenplan vorzulegen.

*Korrekturen  
rasch  
durchführen*

- 8.3.6 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 Richtlinie überprüfen zu können. *Umfang der Kontrollen*
- 8.3.7 Die Kontrollen sind zumindest einmal jährlich auf Ebene der Schlacht- und Zerlegebetriebe sowie jährlich bei 25% der Filialen auf Ebene Lebensmittelhandel durchzuführen. Der Lizenzgeber kann die Kontrollfrequenz erhöhen, wenn die Notwendigkeit dazu aufgrund von vorherigen Kontrollergebnissen gegeben ist. *Kontrollfrequenz*
- 8.3.8 Die Anforderungen an die Kontrollstellen für eine Zulassung durch die AMA Marketing sind im „Anforderungskatalog zur Zulassung und Bewertung von Kontrollstellen und Kontrollorganen“ der AMA Marketing geregelt. *Anforderungen an die Kontrollstelle*
- 8.3.9 Bei jeder Vor-Ort-Kontrolle wird vom Kontrollorgan ein Prüfbericht erstellt, wobei der kontrollierte Betrieb eine Durchschrift oder Kopie erhält. Der Prüfbericht muss neben den festgestellten Abweichungen auch die vom Betrieb zu ergreifenden Korrekturmaßnahmen und gegebenenfalls eine Frist für deren Umsetzung enthalten. In diesem Zusammenhang können auch kostenpflichtige Nachkontrollen festgelegt werden. Der Prüfbericht ist in der Datenbank der AMA Marketing zu erfassen bzw. zu hinterlegen. *Prüfbericht*
- 8.3.10 Im Zuge von Nachkontrollen prüft das Kontrollorgan schwerpunktmäßig die Umsetzung jener Maßnahmen, die zur Beseitigung der bei der vorangegangenen Kontrolle festgestellten größeren Abweichungen dienen. Wenn es vom Kontrollorgan als zielführend erachtet wird, kann die gesamte Checkliste Bestandteil dieser Nachkontrolle sein. Die Nachkontrolle hat innerhalb von sechs Wochen zu erfolgen, sofern nichts anderes vereinbart wurde. *Nachkontrolle*

## 8.4. Überkontrolle

8.4.1 Jeder Lizenznehmer hat ferner 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 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 werden.

*Überkontrolle*

8.4.2 Eine spezielle Form der Überkontrolle sind die „witness“- und „office-audits“ von Kontrollstellen. Dabei werden entweder Kontrollorgane in ihrer Tätigkeit begleitet bzw. es findet eine Überprüfung im Büro der Kontrollstelle statt.

*witness und  
office audit*

## 8.5. Produktanalysen

8.5.1 Mit der Durchführung der Produktanalysen hat der Lizenznehmer Laboratorien zu beauftragen, welche eine Akkreditierung nach EN ISO/IEC 17025 aufweisen.

*Prüflaboratorien*

## 9. Sonstiges

9.1 Alle in der Richtlinie angeführten bzw. künftigen Merkblätter der AMA Marketing bilden in der jeweils gültigen Fassung einen integrierten Bestandteil dieser Richtlinie. Die jeweils gültige Fassung ist unter [www.ama-marketing.at](http://www.ama-marketing.at) zu finden bzw. kann bei der AMA Marketing angefordert werden.

*verbindliche  
Merkblätter*

9.2 Die AMA Marketing geht davon aus, dass alle teilnehmenden Betriebe sowohl die bestehenden produktrelevanten rechtlichen Bestimmungen (z.B. LMSVG, Nutztierschutzbestimmungen, Codex Alimentarius Austriacus, EU-Verordnungen) als auch diese Richtlinie einhalten (siehe Anhang 3). Erlangt die AMA Marketing von eventuellen Abweichungen Kenntnis, dann kann sie Korrekturmaßnahmen bzw. Sanktionen gemäß Lizenzvertrag verhängen.

*Einhaltung aller  
produktrelevanten  
rechtlichen  
Bestimmungen*

- 9.3 Im Falle eines von der AMA Marketing anerkannten Qualitätsprogrammes kann auch dann das AMA-Gütesiegel vergeben werden, wenn einzelne Kriterien des eingereichten Programmes nicht mit den spezifischen Richtlinien ident sind, aber andere Maßnahmen es gewährleisten, dass das Endprodukt mindestens mit den in den spezifischen Richtlinien dargelegten Anforderungen gleichwertig ist und den Qualitätsansprüchen der Konsumenten gerecht wird.
- anerkannte  
Qualitätsprogramme*
- 9.4 Den beteiligten Wirtschaftspartnern steht es frei, zusätzliche Anforderungen zu vereinbaren bzw. vereinbarte Anforderungen fortzuführen.
- zusätzliche  
Vereinbarungen*
- 9.5 Änderungen der AMA-Gütesiegelrichtlinie können nur nach Beschlussfassung im Fachgremium gemäß Anhang 1 vorgenommen werden. Beschlüsse des Fachgremiums „Geflügelfleisch“ die den Inhalt dieser Richtlinie betreffen, gelten als Teil der Richtlinie. Sie sind ab Kenntnismahme durch die Lizenznehmer einzuhalten bzw. umzusetzen (Information erfolgt separat durch die AMA Marketing). Diese Beschlüsse werden periodisch in die Gütesiegelrichtlinie eingearbeitet und nach der offiziellen Genehmigung wird jede neue Version der Richtlinie den Lizenznehmern zur Kenntnis gebracht.
- Richtlinien-  
änderung*





## C. Spezielle Anforderungen

Anforderungen	Erläuterungen
<p><b>1. Schlachtbetrieb</b></p> <p><b>1.1 Amtliche Zulassung bzw. Registrierung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Schlachtbetriebe müssen amtlich registriert sein und eine Zulassung zum innergemeinschaftlichen Handel mit Fleisch aufweisen (ovaler Stempel).</li> </ul>	<p>EU-Zulassung Z.B. müssen österr. Betriebe in der Liste zum „Inneregemeinschaftlichen Handel zugelassenen Fleischbetriebe in Österreich“ aufscheinen (siehe Amtliche Veterinärnachrichten des BMGFJ oder <a href="http://www.bmgfj.gv.at">www.bmgfj.gv.at</a>).</p>
<p><b>1.2 Ausschließlich Handelsklasse „A“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Im Rahmen des AMA-Gütesiegels darf für ganze Schlachtkörper und Schlachtkörperteile nur „Handelsklasse A“ verwendet werden.</li> </ul>	<p>Beurteilung gemäß gültiger Vermarktungsnormen. Suppenhühner sind somit von der AMA-Gütesiegelkennzeichnung ausgeschlossen.</p>
<p><b>1.3 Betriebsliste der teilnehmenden Mäster</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Am Schlachtbetrieb hat eine Liste der ins AMA-Gütesiegelprogramm liefernden Mäster (inkl. der Information über die Stallfläche pro Stall) aufzuliegen (idealerweise auch mit Entfernungsangaben zum Schlachthof).</li> </ul>	<p>Diese Information dient der Koordination des Einstallmanagements und in weiterer Folge auch des Schlachtmanagements.</p>
<p><b>1.4 Tiertransport</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dem Tiertransportgesetz idGF und den bezugnehmenden Verordnungen betreffend Geflügel muss entsprochen werden, insbesondere ist zu beachten: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Schutz der Tiere vor Kälte bei ausreichender Belüftung.</li> <li>- Schutz der Tiere vor Überhitzung (z.B. durch Verringerung der Steigenanzahl bzw. der Besatzdichte der Steigen).</li> <li>- Herden, die gemäß den Kriterien des AMA-Gütesiegelprogramms produziert wurden, sind vor anderen Herden zu transportieren</li> </ul> </li> <li>▪ Transportbehältnisse für die Beförderung von Tieren zum Schlachthof müssen aus korrosionsbeständigem Material sowie leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Die mehrmalige Verwendung von Behältnissen aus Holz oder stark saugfähigem Material ist verboten.</li> </ul>	<p>Besichtigung (ev. im Rahmen der Fleischuntersuchung) und Eintragung ins Tagesprotokoll.</p> <p>siehe auch Punkt 1.7.</p>

Anforderungen	Erläuterungen
<p><b>1.5 Zukaufskriterien - Warenannahme</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Im Rahmen des AMA-Gütesiegelprogramms dürfen nur Tiere zugekauft und übernommen werden, wenn <ul style="list-style-type: none"> <li>- der Landwirt einen Erzeugervertrag mit der AMA Marketing abgeschlossen hat;</li> <li>- die Tiere nach den Kriterien gemäß den Landwirtschaftlichen Produktionsbestimmungen „Hendlmast“ und/oder „Puten-/Truthahnmast“ erzeugt wurden;</li> <li>- alle Vorstufen (Mastbetrieb, Brüterei, Elterntierbetrieb) aktives Mitglied bei einem anerkannten GGD sind;</li> <li>- ein vollständig ausgefüllter „gallus“ Viehverkehrschein/Lieferschein vorliegt und folgende Mindestinhalte aufweist: <ul style="list-style-type: none"> <li>- LFBIS-Nr.</li> <li>- Name des Mästers</li> <li>- Geburts- und Mastland</li> <li>- Deklaration der Teilnahme an den „Landwirtschaftlichen Produktionsbestimmungen“ der AMA Marketing</li> <li>- Lieferdatum</li> <li>- Unterschrift von Verkäufer und Käufer</li> </ul> </li> <li>- ein <b>negatives Salmonellenergebnis</b> vorliegt.</li> </ul> </li> </ul>	<p>Der Lizenznehmer muss gewährleisten, dass zugekauftes Geflügel den spezifizierten Einkaufsanforderungen entspricht.</p> <p>Sofern nicht die gesamte Kette von Elterntierbetrieb bis zum Schlachtbetrieb integriert ist, kann die Sicherstellung über einen zentralen Geflügelatenverbund erfolgen.</p> <p>Ab Einführung seitens der AMA Marketing. Bestätigung der AMA-Gütesiegel Tauglichkeit am <b>Herdenbestandsblatt</b>.</p> <p>Herden, bei denen während der Mast positive Ergebnisse mit Salmonella enteritidis oder typhimurium nachgewiesen wurden, dürfen auch nach Behandlung <b>NICHT</b> im Rahmen des AMA-Gütesiegelprogramms geschlachtet und vermarktet werden. Andere Serovare nur bis zur im Fachgremium festgesetzten Frist.</p>
<p><b>1.6 Schlachtreihenfolge</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Herden, welche nicht die selbe „Produktsicherheit“ aufweisen bzw. gewährleisten können (z.B. Salmonellen), sind nach den im AMA-Gütesiegelprogramm „Geflügelfleisch“ geschlachteten Herden zu schlachten.</li> <li>▪ Sobald eine Herde zur Schlachtung gelangt, bei der während der Mast Salmonellen nachgewiesen wurden, ist diese auf jeden Fall am Ende des Schlachtages zu schlachten.</li> <li>▪ Die Schlachtungen sind immer Landwirte bezogen vorzunehmen.</li> </ul>	<p>Es ist ein Schlachtjournal zu führen, wo alle Schlachtungen unter Angabe des</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Schlachtdatums,</li> <li>- Schlachtchargennummer (Definition siehe Punkt 1.10.),</li> <li>- Mäster oder Mästernummer,</li> <li>- eindeutige Herdenbezeichnung,</li> <li>- Schlachtstück,</li> <li>- Schlachtgewicht,</li> <li>- Transportverluste sowie</li> <li>- nicht genusstaugliche Tiere dokumentiert werden.</li> </ul>

Anforderungen	Erläuterungen
<p><b>1.7 Wichtige Punkte für die Schlachthygiene</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Nüchterung der Tiere vor der Schlachtung</b> Einhaltung einer Nüchterungszeit von mindestens sechs Stunden zwischen Abstellen der Fütterung und Verladebeginn.</li> <li>▪ <b>Transportkisten</b> Alle Transportbehälter zur Abholung und Beförderung von lebenden Tieren müssen sofort nach Entleerung und erforderlichenfalls vor jeder Wiederverwendung gereinigt, gewaschen und desinfiziert werden.</li> <li>▪ <b>Betäubungswasserbad</b> Vermeidung des Eintrages von pathogenen Mikroorganismen durch tägliche sorgfältige Reinigung und Desinfektion.</li> <li>▪ <b>Brühprozess</b> Vermeidung des Eintrages von pathogenen Mikroorganismen durch tägliche sorgfältige Reinigung und Desinfektion der Brühanlage.</li> <li>▪ <b>Rupfen</b> Vermeidung des Eintrages von pathogenen Mikroorganismen durch tägliche sorgfältige Reinigung und Desinfektion.</li> <li>▪ <b>Eviszeration (Ausweiden)</b> Automatische, kontinuierliche und ausreichende Wasserspülung sowie tägliche sorgfältige Reinigung und Desinfektion.</li> <li>▪ <b>Nachfolgende Schlachtmaschinen</b> Automatische, kontinuierliche und ausreichende Wasserspülung, sowie tägliche sorgfältige Reinigung und Desinfektion.</li> <li>▪ <b>Kühlung</b> Kühlung der Schlachtkörper mittels Luftkühl- bzw. Luftsprühkühlsystem. Eine Tauchkühlung ist aus hygienischen Gründen nicht erlaubt.</li> <li>▪ <b>Innereien (Magen, Herz und Leber)</b> Automatische, kontinuierliche und ausreichende Wasserspülung, strikte Trennung der Nebenprodukte von den Geflügelschlachtkörpern.</li> </ul>	<p>Entsprechende Aufzeichnungen sind zu führen.</p> <p>Vor jeder Verwendung (Abholung) hat eine ordnungsgemäße Transportkistenreinigung (ggf. mit einem geeigneten Desinfektionsmittel wie z.B. Peressigsäure) zu erfolgen.</p> <p><i>In Anlehnung: Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR), Empfehlungen zur hygienischen Gewinnung von Geflügelfleisch, Stand: 05.2003 siehe: <a href="http://www.bfr.bund.de">www.bfr.bund.de</a></i></p>

**Anforderungen****Erläuterungen****1.8 Bakteriologische Eigenkontrolle Prozesshygiene**

- Der Lizenznehmer hat folgende Untersuchungen gemäß nachfolgendem Plan vorzunehmen:

**a) Schlachtkörper nach der Entweidung und Zuputz sowie nach der Hängebandkühlung**

	Probe- nahmeplan		Richtwerte KbE/cm <sup>2</sup>	
	n	c	m	M
<i>Gesamtkeimzahl</i>	10	2	10.000	50.000
<i>Enterobacteriaceae</i>	10	2	250	500

- Im Falle unbefriedigender Ergebnisse sind vom Betrieb unmittelbar die Ursachen zu ermitteln und Korrekturmaßnahmen einzuleiten. Insbesondere sind Arbeitsverfahren, Personalqualifikation und -hygiene, Reinigungs- und Desinfektionsverfahren und die Wartung der Reinigungsgeräte zu überprüfen. Die Wirksamkeit der getroffenen Maßnahmen ist zu überprüfen.

**b) Gereinigte und desinfizierte Oberflächen**

	Probe- nahmeplan		Richtwerte KbE/cm <sup>2</sup>	
	n	c	m	M
<i>Gesamtkeimzahl</i>	15	3	10/10	100/10
<i>Enterobacteriaceae</i>	15	3	1/10	10/10

- Im Falle unbefriedigender Ergebnisse sind vom Betrieb unmittelbar Korrekturmaßnahmen einzuleiten. Mögliche Ursachen begründen sich z.B. in mangelhafter Schulung des Reinigungspersonals, fehlerhaftes Reinigungs- und Desinfektionsverfahren, unzureichende Wartung der Reinigungsgeräte etc. Die Wirksamkeit der getroffenen Maßnahmen ist zu überprüfen.
- Die bakteriologischen Eigenkontrollmaßnahmen sind 4x jährlich von externer Stelle durch eine geeignete Person zu übernehmen und durch ein gemäß EN ISO/IEC 17025 akkreditiertes Labor zu untersuchen.

Hinweis: Ab Vorliegen sind nähere Informationen und Bestimmungen am **MERKBLATT mikrobiologische Anforderungen AMA-Gütesiegel „Geflügelfleisch“** zu beachten.

Art der Probenahme: destruktiv

Probenahmestelle: Bauch und Brusthaut (2x20 cm<sup>2</sup>)

Probenhäufigkeit: Ein Durchgang pro Quartal (GKZ und EB).

**Definitionen:**

n: Gesamtanzahl Proben

c: Höchstzulässige Anzahl Proben mit Keimzahl zwischen m und M. Das Ergebnis gilt andernfalls als unbefriedigend.

M: Das Ergebnis gilt als unbefriedigend, wenn eine oder mehrere Proben den Wert M erreichen oder überschreiten.

Hinweis: Ab Vorliegen sind nähere Informationen und Bestimmungen am **MERKBLATT zur Beprobung von Arbeitsflächen im Rahmen AMA-Gütesiegel „Geflügelfleisch“** zu beachten.

Art der Probennahme: Agar-Abklatschverfahren bzw. Wischproben

Probennahmenstellen: Der Großteil der Probennahmen ist von fleischberührenden Flächen vorzunehmen. Die Orte der Probenahme sind in einem entsprechenden Probenahmeplan auszuweisen. Die Probenanzahl bezieht sich auf den gesamten Frischfleischbereich des Betriebes.

Probenhäufigkeit: An jedem 10. Produktionstag 15 Proben. Sind die Ergebnisse bei 6 Durchgängen hindurch entsprechend, kann das Untersuchungsintervall auf alle 20 Tage erhöht werden.

Anforderungen	Erläuterungen
<p><b>1.9 Rückmeldesystem</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Es ist vom Schlachtbetrieb ein Rückmeldesystem an die liefernden Mäster zu installieren, auf dessen Basis dem Mäster und seinem Betreuungstierarzt tierschutz- bzw. tierhaltungsrelevante Daten pro Tiersendung übermittelt werden.</li> </ul>	<p>Damit soll die Möglichkeit für den Mastbetrieb geschaffen werden, Ursachenabklärung zu betreiben sowie geeignete Korrekturmaßnahmen einzuführen.</p>
<p><b>1.10 Kennzeichnung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Die Schlachtkörper in Kisten sind mit Angabe des Mästers bzw. mästerbezogener Chargennummer eindeutig zu kennzeichnen.</li> </ul> <p>Grundsätzlich ist jede Kiste zu kennzeichnen, ausgenommen sind jene Fälle, wo andere Systeme eine jederzeitige eindeutige Identifizierbarkeit/ Nachvollziehbarkeit sicherstellen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nur verpackte Ware darf mit dem AMA-Gütesiegel gekennzeichnet werden.</li> <li>▪ Bei Lieferung von offener Ware an Endabnehmer (z.B. Großküchen) ist eine Kistenkennzeichnung mit dem AMA-Gütesiegel möglich, wenn die Ware zumindest in Folie eingeschlagen wird.</li> </ul>	<p><b>Schlachtchargendefinition</b></p> <p>Eine Charge hat maximal jene Menge an Geflügel zu umfassen, welche von einem Mäster stammen und innerhalb eines Tages angeliefert und geschlachtet werden.</p> <p>Der Aufbau der Chargennummer muss am Betrieb schriftlich aufliegen und im internen QM-System hinterlegt sein.</p> <p>Anlieferungen eines Mästers eines Folgetags sind mit einer neuen Chargenkennzeichnung zu versehen.</p> <p>Nach dem Einschlagen des Fleisches mit Plastikfolie ist jede Kiste mittels Etikett so zu „versiegeln“, dass dieses beim Öffnen zerstört werden muss.</p>
<p><b>1.11 Innereien</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Innereien dürfen nicht mit dem AMA-Gütesiegel gekennzeichnet werden.</li> <li>▪ Die Innereien in AMA-Gütesiegel Hendl/Puten haben aus AMA-Gütesiegel Hendl/Putenschlachtungen zu stammen. Eine Eingrenzung auf die jeweilige Schlachtcharge ist nicht gefordert.</li> </ul>	<p>Zur Rückverfolgbarkeit von Innereien ist von den Schlacht-/Zerlegebetrieben ein betriebsinternes Chargensystem aufzubauen. Die Art der Kennzeichnung und des Systems zur Chargentrennung und Dokumentation wird dem Betrieb überlassen.</p>

Anforderungen	Erläuterungen
<p><b>1.12 Lagerung im Kühlraum</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ AMA-Gütesiegel Geflügelfleisch muss im Kühlraum deutlich von anderen Produkten getrennt gelagert werden.</li> <li>▪ Die Lagerung hat bei einer Kühlraumtemperatur von maximal 2°C zu erfolgen.</li> </ul>	<p>Eigene Kistenstapel, getrennte Stellplätze.</p> <p>Ausnahmen während kurzzeitiger Abtauphasen.</p> <p>Automatische laufende Temperatureaufzeichnungen bzw. mindestens viermal täglich händisch.</p>
<p><b>1.13 Begleitdokument - Warenausgang</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Hinweis auf Lieferschein bzw. Rechnung mittels eigener Artikelnummern für AMA-Gütesiegel „Geflügelfleisch“ (z.B. Artikelkennzeichnung mit „AMA“ vorangestellt: z.B. „AMA Huhn ganz“).</li> </ul>	<p>Es sind eigene Artikelstämme für AMA-Gütesiegelware anzulegen.</p>
<p><b>2. Zerlegebetrieb</b></p> <p><b>2.1 Zulassung bzw. Voraussetzungen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Zerlegebetriebe müssen eine Zulassung zum innergemeinschaftlichen Handel mit Fleisch aufweisen (ovaler Stempel).</li> </ul>	<p>EU-Zulassung</p> <p>Z.B. müssen österr. Betriebe in der Liste zum „Innergemeinschaftlichen Handel zugelassenen Fleischbetriebe in Österreich“ aufscheinen (siehe Amtliche Veterinärnachrichten des BMGFJ oder <a href="http://www.bmgfj.gv.at">www.bmgfj.gv.at</a>).</p>
<p><b>2.2 Ausschließlich Handelsklasse „A“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Im Rahmen des AMA-Gütesiegels darf für ganze Schlachtkörper und Schlachtkörperteile nur „Handelsklasse A“ verwendet werden.</li> </ul>	<p>Beurteilung gemäß gültiger Vermarktungsnormen</p>
<p><b>2.3 Zukaufskriterien - Wareneingangskontrolle</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Es darf nur Fleisch im Rahmen des AMA-Gütesiegelprogramms zugekauft und übernommen werden, wenn <ul style="list-style-type: none"> <li>- der Lieferant einen <b>gültigen Lizenzvertrag</b> mit der AMA Marketing abgeschlossen hat,</li> <li>- es eine entsprechende <b>Kennzeichnung</b> gemäß dieser Richtlinie aufweist,</li> <li>- am Lieferschein/Rechnung ein entsprechender Hinweis auf AMA-Gütesiegelqualität (z.B. „AMA“) zu finden ist,</li> </ul> </li> <li>▪ es keine Qualitätsmängel aufweist (z.B. zu hohe Kern- bzw. Oberflächentemperatur).</li> </ul>	<p>Eindeutige Kistenkennzeichnung mit Hinweis auf AMA-Gütesiegel und Angabe des Mästers bzw. eindeutiger, mästerbezogener Chargennummer.</p> <p>Messung der Kern- und Oberflächentemperatur erfolgt in der Brustmuskulatur bzw. an der Hautoberfläche.</p>

Anforderungen	Erläuterungen
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Werden im Zuge der Wareneingangskontrolle Abweichungen festgestellt, ist abzuklären, ob der Fehler am Lieferschein oder bei der Kistenkennzeichnung liegt. Im Falle einer falschen Produktkennzeichnung ist die Ware zurückzuweisen und der Lieferant bzw. die AMA Marketing zu verständigen.</li> </ul>	
<p><b>2.4 Chargenweise Zerlegung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Der Lizenznehmer hat <ul style="list-style-type: none"> <li>- eine <b>chargenweise Zerlegung</b> von AMA-Gütesiegel Geflügelfleisch und Nicht-AMA-Gütesiegel Geflügelfleisch durchzuführen,</li> <li>- AMA-Gütesiegel Geflügelfleisch ist grundsätzlich immer <b>vor</b> Nicht-AMA-Gütesiegel Geflügelfleisch zu zerlegen,</li> <li>- die Etikettierung bzw. Kistenkennzeichnung des gesamten Geflügelfleischs <b>unmittelbar am Ende der Zerlegung</b> vorzunehmen.</li> </ul> </li> <li>▪ Wird der Bauernname am Etikett und in späterer Folge im LEH ausgelobt, hat der Qualitätsbeauftragte des Betriebes bzw. der Zerlegeleiter die ordnungsgemäße Kennzeichnung regelmäßig zu überprüfen und zu dokumentieren.</li> </ul>	<p>Zerlegechargendefinition: Eine Charge hat maximal jene Menge an Geflügelfleisch zu umfassen, welche von einem Schlachthof und einem Mäster stammt sowie innerhalb eines Tages geschlachtet wurde.</p> <p>Der Aufbau der Chargennummer muss am Betrieb schriftlich aufliegen und im internen QM-System hinterlegt sein.</p> <p>Es darf sich keine ungekennzeichnete Ware im Kühlraum befinden.</p>
<p><b>2.5 Temperaturen im Zerlegeraum</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ maximal 12°C; Ware darf vor und nach der Zerlegung auch nicht kurzfristig in ungekühlten Räumen gelagert bzw. bereitgestellt werden. Temperaturschreiber müssen vorhanden sein.</li> <li>▪ Während der Fleischzerlegung darf die Fleischoberflächentemperatur von 7 °C nicht überschritten werden.</li> </ul>	<p>Stichprobenartige Temperaturmessung während der Zerlegung an der Fleischoberfläche</p>
<p><b>2.6 Bakteriologische Eigenkontrolle der Prozesshygiene</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Der Lizenznehmer hat folgende Untersuchungen gemäß nachfolgendem Plan vorzunehmen:</li> </ul>	<p>Hinweis: Ab Vorliegen sind nähere Informationen und Bestimmungen am <b>MERKBLATT mikrobiologische Anforderungen AMA-Gütesiegel Geflügelfleisch</b> zu beachten</p>

**Anforderungen****a) Ganzer Schlachtkörper vor der Auslieferung  
(verpackt)**

	Probe- nahmeplan		Richtwerte KbE/cm <sup>2</sup>	
	n	c	m	M
<i>Gesamtkeimzahl</i>	5	1	50.000	100.000
<i>Enterobacteriaceae</i>	5	1	250	500

**b) Teilstück ohne Haut vor der Auslieferung  
(verpackt)**

	Probe- nahmeplan		Richtwerte KbE/g	
	n	c	m	M
<i>Gesamtkeimzahl</i>	5	1	50.000	100.000
<i>Enterobacteriaceae</i>	5	1	250	500

**c) Teilstücke mit Haut vor der Auslieferung (ver-  
packt)**

	Probe- nahmeplan		Richtwerte KbE/g bzw KbE/cm <sup>2</sup>	
	n	c	m	M
<i>Gesamtkeimzahl</i>	5	1	100.000	250.000
<i>Enterobacteriaceae</i>	5	1	500	1.000

**d) Innereien vor der Auslieferung (verpackt)**

	Probe- nahmeplan		Richtwerte KbE/g	
	n	c	m	M
<i>Gesamtkeimzahl</i>	5	1	100.000	500.000
<i>Enterobacteriaceae</i>	5	1	500	1.000

**Erläuterungen**

Art der Probenahme: destruktiv

Probenahmestelle: Bauch und Brusthaut (2x20 cm<sup>2</sup>) bzw. Fläche von 10 bzw. 20 cm<sup>2</sup>, Tiefe in Abstimmung mit g (10 bzw. 20g).

Probenhäufigkeit: Ein Durchgang pro Quartal (GKZ und EB).

**Definitionen:**

n: Gesamtanzahl Proben

c: Höchstzulässige Anzahl Proben mit Keimzahl zwischen m und M. Das Ergebnis gilt andernfalls als unbefriedigend.

M: Das Ergebnis gilt als unbefriedigend, wenn eine oder mehrere Proben den Wert M erreichen oder überschreiten.



Anforderungen	Erläuterungen
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Die bakteriologischen Eigenkontrollmaßnahmen sind 4x jährlich von externer Stelle durch eine geeignete Person zu übernehmen und durch ein gemäß EN ISO/IEC 17025 akkreditiertes Labor zu untersuchen.</li> <li>▪ Im Falle unbefriedigender Ergebnisse sind vom Betrieb unmittelbar die Ursachen zu ermitteln und Korrekturmaßnahmen einzuleiten. Insbesondere sind Arbeitsverfahren, Personalqualifikation und -hygiene, Reinigungs- und Desinfektionsverfahren und die Wartung der Reinigungsgeräte zu überprüfen. Die Wirksamkeit der getroffenen Maßnahmen ist zu überprüfen.</li> </ul>	
<p><b>2.7 Kühlkette</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kühlraum: max. 2°C</li> <li>▪ Zerlegungs- und Umhüllungsraumtemperatur max. 12°C.</li> <li>▪ Keine Unterbrechung der Kühlkette betreffend Zerlegung, Umhüllung und Verpackung.</li> <li>▪ Beim Ausliefern an den Endabnehmer ist eine Kerntemperatur von max. 4°C zu gewährleisten.</li> </ul>	<p>Ausnahmen während kurzzeitiger Abtauphasen</p> <p>Automatische laufende Temperatureaufzeichnungen bzw. mindestens viermal täglich händisch (Kühlraum und Zerlegebereich).</p>
<p><b>2.8 Kennzeichnung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Die Schlachtkörperteile in Kisten sind mit Angabe des Mästers bzw. mästerbezogener Chargennummer eindeutig zu kennzeichnen.</li> <li>▪ Nur verpackte Ware darf mit dem AMA-Gütesiegel gekennzeichnet werden.</li> <li>▪ Bei Lieferung von offener Ware an Endabnehmer (z.B. Großküchen) ist eine Kistenkennzeichnung mit dem AMA-Gütesiegel möglich, wenn die Ware zumindest in Folie eingeschlagen wird.</li> </ul>	<p>Nach dem Einschlagen des Fleisches mit Plastikfolie ist jede Kiste mittels Etikett so zu „versiegeln“, dass dieses beim Öffnen zerstört werden muss.</p>
<p><b>2.9 Lagerung im Kühlraum</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ AMA-Gütesiegel Geflügelfleisch muss im Kühlraum deutlich von anderen Produkten getrennt gelagert werden.</li> </ul>	<p>Es sind getrennte Stellplätze und eigene Kistenstapel vorzusehen.</p>

Anforderungen	Erläuterungen
<p><b>2.10 Hinweis am Ausgangslieferschein</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Eigene Artikelnummern für Gütesiegelteilstücke (z.B. Artikelkennzeichnung mit einem „AMA“ vorgestellt: z.B. „AMA Hühnerbrust“, „AMA Putenbrust“).</li> <li>▪ Im Idealfall hat am Ausgangslieferschein zu jedem Teilstück (Artikel) die Etikettierungsangabe (z.B. AMA-Gütesiegel), die Chargennummer oder Identnummer und das Gewicht bzw. Stückzahl angeführt zu werden.</li> <li>▪ Ist dies aus technischen Gründen nicht möglich, ist zumindest eine betriebsspezifische Ausgangscharge festzulegen, welche eine Tagesauslieferung nicht überschreitet.</li> </ul>	
<p><b>3. Lebensmitteleinzelhandel</b></p> <p><b>3.1 Zukaufskriterien - Wareneingangskontrolle</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Im Rahmen des AMA-Gütesiegelprogramms darf nur Fleisch zugekauft und übernommen werden, wenn <ul style="list-style-type: none"> <li>- der Lieferant einen <b>gültigen Lizenzvertrag</b> mit der AMA Marketing abgeschlossen hat,</li> <li>- es eine entsprechende <b>Kennzeichnung</b> gemäß dieser Richtlinie aufweist,</li> <li>- am <b>Lieferschein/Rechnung</b> ein entsprechender Hinweis auf AMA-Gütesiegelqualität (z.B. „AMA“) zu finden ist,</li> <li>- es keine <b>Qualitätsmängel</b> aufweist (z.B. zu hohe Kern- bzw. Oberflächentemperatur).</li> </ul> </li> <li>▪ Werden im Zuge der Wareneingangskontrolle Abweichungen festgestellt, ist abzuklären, ob der Fehler am Lieferschein oder bei der Produktkennzeichnung liegt. Im Falle einer falschen Produktkennzeichnung ist die Ware zurückzuweisen und der Lieferant bzw. die AMA Marketing zu verständigen.</li> </ul>	<p>Beim Wareneingang ist die ordnungsgemäße AMA-Gütesiegelkennzeichnung auf dem Fleisch mit den Angaben am Lieferschein und/oder an Begleitdokumenten zu vergleichen. Es hat eine eindeutige Kistenkennzeichnung mit Hinweis auf AMA-Gütesiegel und Angabe des Mästers bzw. eindeutiger, mästerbezogener Chargennummer zu erfolgen.</p> <p>Messung der Kern- und Oberflächentemperatur erfolgt in der Brustmuskulatur bzw. an der Hautoberfläche.</p>

Anforderungen	Erläuterungen																			
<p><b>3.2 Temperaturmessung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>bei Warenübernahme</b> Kern- und Oberflächentemperatur von 4°C darf nicht überschritten und die weitere Kühlkette nicht unterbrochen werden.</li> <li>▪ <b>im Kühlraum</b> Die Kühlraum- und Oberflächentemperatur des Fleisches darf maximal 4°C betragen.</li> <li>▪ <b>in der Fleischtheke/-vitrine</b> In der Fleischtheke/-vitrine darf die Umgebungs- und Oberflächentemperatur von 4°C nicht überschritten werden.</li> </ul>	<p>Automatische laufende Temperaturaufzeichnungen bzw. mindestens zweimal täglich händisch (Kühlraum).</p> <p>Ausnahmen während kurzzeitiger Abtauphasen.</p> <p>Laufende Aufzeichnungen zu Temperaturmessungen auf der Höhe der obersten Packstücke bzw. der offensichtlich wärmsten Stelle.</p> <p>Werden leicht erhöhte Umgebungstemperaturen festgestellt (z.B.: Abtauphase), dann ist auf jeden Fall die Oberflächentemperatur des Fleisches zu messen. Dieser zusätzliche Messwert erlaubt eine präzisere Beurteilung der Temperaturabweichung.</p>																			
<p><b>3.3 Bakteriologische Eigenkontrolle</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Der Lizenznehmer hat folgende Untersuchungen gemäß nachfolgendem Plan vorzunehmen:</li> </ul> <table border="1" data-bbox="242 1352 944 1599"> <thead> <tr> <th rowspan="2"></th> <th colspan="2">Probenahmeplan</th> <th colspan="2">Richtwerte KbE/g bzw. KbE/cm<sup>2</sup></th> </tr> <tr> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Gesamtkeimzahl</i></td> <td>5</td> <td>1</td> <td>500.000</td> <td>1.000.000</td> </tr> <tr> <td><i>Enterobacteriaceae</i></td> <td>5</td> <td>1</td> <td>500</td> <td>1.000</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Im Falle unbefriedigender Ergebnisse sind vom Betrieb unmittelbar die Ursachen zu ermitteln und Korrekturmaßnahmen einzuleiten. Insbesondere sind Kühlraum- und Vitrinentemperatur, Kühltemperatur der Transportfahrzeuge sowie auch der Lieferant bei der Ursachenabklärung mit einzubeziehen. Die Wirksamkeit der getroffenen Maßnahmen ist zu überprüfen.</li> </ul>		Probenahmeplan		Richtwerte KbE/g bzw. KbE/cm <sup>2</sup>		n	c	m	M	<i>Gesamtkeimzahl</i>	5	1	500.000	1.000.000	<i>Enterobacteriaceae</i>	5	1	500	1.000	<p>Hinweis: Ab Vorliegen sind Informationen und Bestimmungen am <b>MERKBLATT mikrobiologische Anforderungen AMA-Gütesiegel „Geflügelfleisch“</b> zu beachten.</p> <p><u>Art der Probenahme:</u> destruktiv</p> <p><u>Probenahmestelle:</u> Bauch und Brusthaut (2 x 20 cm<sup>2</sup>) bzw. Fläche von 10 bzw. 20 cm<sup>2</sup>, Tiefe in Abstimmung mit g (10 bzw. 20g)</p> <p><u>Probenhäufigkeit:</u> Ein Durchgang pro Jahr (GKZ und EB) bei 2,5% der Filialen.</p>
		Probenahmeplan		Richtwerte KbE/g bzw. KbE/cm <sup>2</sup>																
	n	c	m	M																
<i>Gesamtkeimzahl</i>	5	1	500.000	1.000.000																
<i>Enterobacteriaceae</i>	5	1	500	1.000																

Anforderungen	Erläuterungen
	<p><b>Definitionen</b></p> <p>n: Gesamtanzahl Proben</p> <p>c: Höchstzulässige Anzahl Proben mit Keimzahl zwischen m und M. Das Ergebnis gilt andernfalls als unbefriedigend.</p> <p>M: Das Ergebnis gilt als unbefriedigend, wenn eine oder mehrere Proben den Wert M erreichen oder überschreiten.</p>
<p><b>3.4 Vitrinenkennzeichnung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mit dem AMA-Gütesiegel gekennzeichnetes Geflügelfleisch muss sich in der Verkaufsvitrine von nicht mit dem AMA-Gütesiegel gekennzeichneten Geflügelfleisch bzw. Lebensmitteln deutlich abgrenzen.</li> <li>▪ Eine Kennzeichnung der Vitrinen und des gesamten Geflügels mit dem AMA-Gütesiegel ist nur dann gestattet, wenn ausschließlich AMA-Gütesiegel-Geflügelfleisch geführt wird.</li> <li>▪ Wird in einem Verkaufsgeschäft auch Nicht-AMA-Gütesiegel Geflügelfleisch angeboten, dann hat bei diesen Produkten eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung im Sinne des Kapitels A 4.1 zu erfolgen, damit es nicht zu einer Irreführung des Konsumenten kommt.</li> <li>▪ Erhitztes und gebratenes Geflügelfleisch darf nicht mit dem AMA-Gütesiegel gekennzeichnet werden.</li> </ul>	<p>Ausgenommen, wenn in einer separaten Vitrine anderes Geflügelfleisch (Nicht-AMA-Gütesiegel-Geflügelfleisch) angeboten wird und für den Konsumenten unmissverständlich gekennzeichnet ist.</p>

**Anhang 1: Fachgremium der Richtlinie „Geflügelfleisch“**

- (1) Das Fachgremium ist zuständig für die Erstellung, Änderung und Freigabe des speziellen Teils der Richtlinie, fachspezifische Auslegungen zum Sanktionskatalog und die Behandlung von Beschwerden gegen die Verhängung von Sanktionen. Weiters ist das Fachgremium für die Festlegung einer Begrenzung von neuen Erzeugerverträgen verantwortlich. *Zuständigkeit*
- (2) Die Sitzungen des Fachgremiums sind im Bedarfsfall, jedoch mindestens einmal jährlich abzuhalten. Die Sitzungen sind nicht öffentlich. *Fachgremiumsitzung*
- (3) Dieses Fachgremium setzt sich aus Teilnehmern folgender Bereiche zusammen: *Vertreter*
- (a) zwei Lizenznehmer aus dem Lebensmitteleinzelhandel,
  - (b) zwei Lizenznehmer aus Schlacht- und Zerlegebetrieben,
  - (c) zwei Vertreter des jeweiligen landwirtschaftlichen Produktionsbereichs, die zugleich Teilnehmer am jeweiligen Gütesiegelprogramm sein müssen, wobei sich ihr Stimmrecht ausschließlich auf den von ihnen vertretenen Produktionsbereich erstreckt sowie dem
  - (d) Leiter des Qualitätsmanagements der AMA Marketing.
- (4) Die Vorsitzführung und Einladung der Teilnehmer unter Angabe der Tagesordnungspunkte obliegt der AMA Marketing. Jeder der nominierten Teilnehmer sorgt gegebenenfalls für die Entsendung von Ersatzteilnehmern. Eine Delegation des Stimmrechts ist innerhalb des jeweiligen Bereiches zulässig. Je nach Bedarf kann sich das Fachgremium zusätzlicher Experten bedienen; diesen kommt jedoch kein Stimmrecht zu. *Verfahren*
- (5) Zur Beschlussfassung ist die Zustimmung der einfachen Mehrheit sowie zusätzlich zumindest eines Vertreters der unter Punkt (3) genannten vier Bereiche erforderlich. In Fällen von Beschwerden gegen Sanktionen sowie der Festlegung einer Begrenzung von neuen Erzeugerverträgen kommt dem gemäß Punkt (3) (d) entsandten Vertreter kein Stimmrecht zu. *Beschlussfassung*
- (6) Der Lizenznehmer 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 an die AMA Marketing mit dem Ersuchen, das Fachgremium zu befassen, einbringt. *Einspruchsfrist*

- (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
- (a) ein bestimmter Sachverhalt zum ersten Mal auftritt oder
  - (b) eine Abweichung vom Sanktionskatalog notwendig erscheint oder
  - (c) eine Abänderung des speziellen Teils der Richtlinie beantragt wurde.

*Behandlung von  
Einsprüchen*

Ansonsten erfolgt die Beschlussfassung regelmäßig im Umlaufverfahren.

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

*Keine aufschiebende  
Wirkung*

**Anhang 2: Ablauf zur Erstellung einer HACCP-Studie**

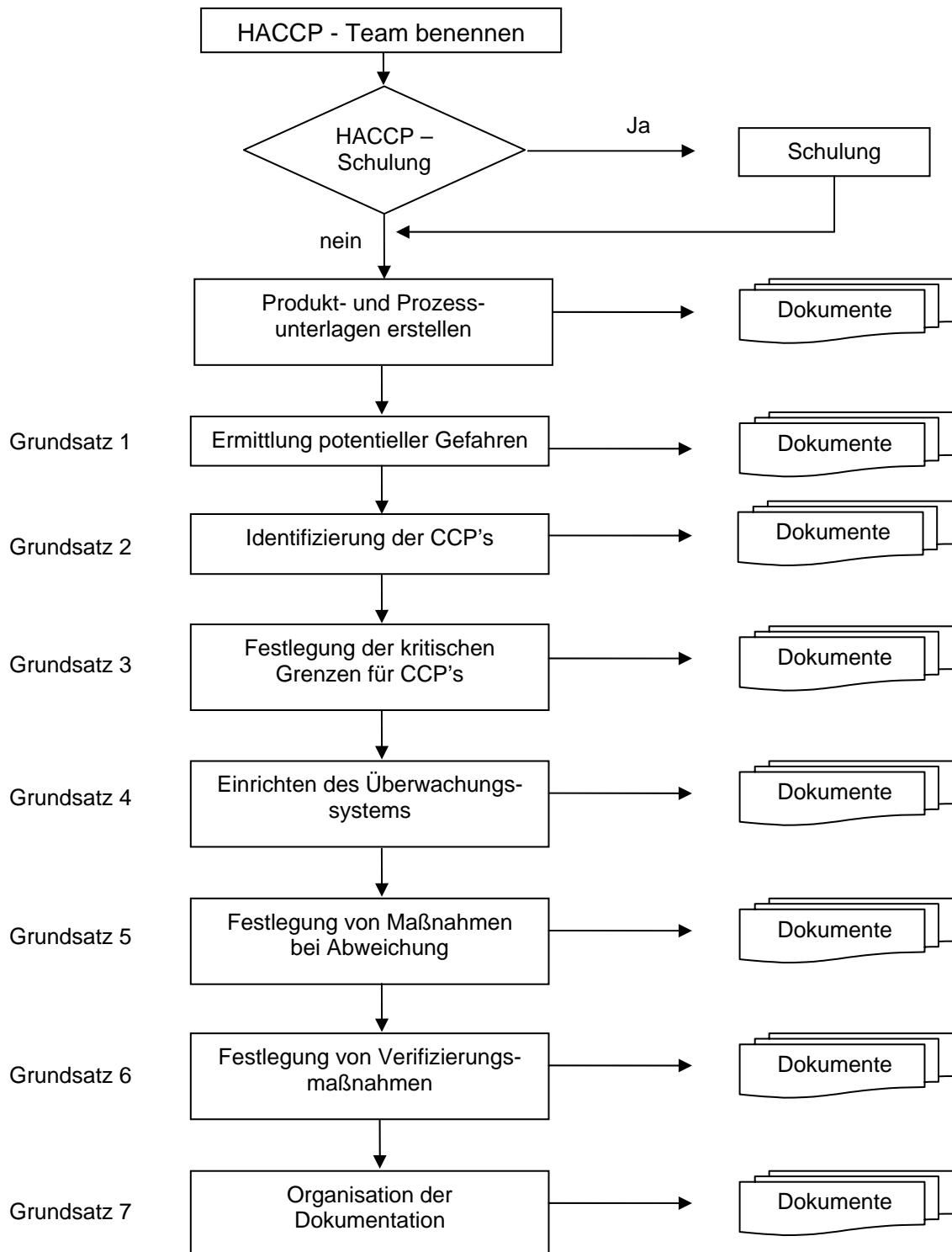


Abbildung 4: Sieben Grundsätze eines HACCP Konzeptes





### Anhang 3: Auswahl relevanter rechtlicher Bestimmungen

Aus Gründen der Übersichtlichkeit wurden nur die wichtigsten rechtlichen Bestimmungen ausgewählt, die jeweils in ihrer letzten Fassung (zgd = zuletzt geändert durch) angeführt sind. Die Aufzählung erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit oder Richtigkeit und dient zur Information der Teilnehmer (Stand der folgenden Auflistung: 22.07.2008).

#### Vermarktungsnormen

- Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch BGBl. II Nr. 372/2001, zgd BGBl. I Nr. 68/2007
- Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 über eine gemeinsame Organisation der Agrarmärkte und mit Sondervorschriften für bestimmte landwirtschaftliche Erzeugnisse (Verordnung über die einheitliche GMO)
- Verordnung (EG) Nr. 543/2008 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch

#### Allgemeine Lebensmittelbestimmungen

- Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz - LMSVG, BGBl. I Nr. 13/2006, zgd BGBl. I Nr. 112/2007
- Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1993 – LMKV, BGBl. Nr. 72/1993, zgd BGBl. II Nr. 165/2008
- 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
- Richtlinie 2000/13/EG zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedsstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür

#### Hygiene

- Geflügelhygieneverordnung 2007, BGBl. II Nr. 100/2007
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- Fleischuntersuchungsverordnung 2006 - FIUVO, BGBl. II Nr. 109/2006, zgd BGBl. II Nr. 250/2008
- Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel
- Verordnung (EG) Nr. 2160/2003 zur Bekämpfung von Salmonellen und bestimmten anderen durch Lebensmittel übertragbaren Zoonoseerregern
- Desinfektionserlass des BMGF, GZ 39.505/6-III/A/4b/96
- Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln des BMGF vom 22.12.2003, GZ. 31.950/23-IV/B/10/03; siehe [www.fleischer.at](http://www.fleischer.at) oder [www.fleischindustrie.at](http://www.fleischindustrie.at)
- Leitlinie für eine Gute Betriebspraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP in Schlachthöfen und Zerlegungsbetrieben sowie Herstellungsbetrieben von Fleischerzeugnissen; siehe [www.fleischer.at](http://www.fleischer.at) oder [www.fleischindustrie.at](http://www.fleischindustrie.at)

### **Rückstände**

- Rückstandskontrollverordnung 2006, BGBl. II Nr. 110/2006, zgd BGBl. II Nr. 395/2006
- Tierarzneimittelkontrollgesetz - TAKG, BGBl. I Nr. 28/2002, zgd BGBl. I Nr. 36/2008
- Veterinär Arzneimittelspezialitäten- Anwendungsverordnung 2006, BGBl. II Nr. 266/2006
- Wasserrechtsgesetz 1959, BGBl. Nr. 215/1959, zgd BGBl. I Nr. 123/2006
- BMGFJ: Information über Veterinär Arzneimittelspezialitäten in Österreich (siehe [www.bmgfj.gv.at](http://www.bmgfj.gv.at) - Gesundheitswesen - Arzneimittel)

### **Futtermittel**

- Tiermehl-Gesetz, BGBl. I Nr. 143/2000, zgd BGBl. Nr. 74/2001
- Futtermittelgesetz 1999 - FMG, BGBl. I Nr. 139/1999, zgd BGBl. I Nr. 87/2005
- Futtermittelverordnung 2000, BGBl. II Nr. 93/2000, zgd BGBl. II Nr. 24/2006
- Verordnung (EG) Nr. 183/2005 mit Vorschriften für die Futtermittelhygiene

### **Tiergesundheit**

- Österreichisches Geflügelgesundheitsdienstprogramm, aktuell unter [www.qgv.at](http://www.qgv.at)
- Tiergesundheitsdienstverordnung, Sondernummer 8a/2002 der „Amtliche Veterinärnachrichten“
- Tierseuchengesetz, RGBl. Nr. 177/1909, zgd BGBl. I Nr. 36/2008
- Tiergesundheitsgesetz - TGG, BGBl. I Nr. 133/1999, zgd BGBl. I Nr. 13/2006

### **Tierschutz**

- Tierschutzgesetz - TSchG, BGBl. I Nr. 118/2004, zgd BGBl. I Nr. 35/2008
- 1. Tierhaltungsverordnung, BGBl. II Nr. 485/2004, zgd BGBl. II Nr. 530/2006
- Tierschutz – Schlachtverordnung, BGBl. II Nr. 488/2004, zgd BGBl. II Nr. 31/2006
- Verordnung (EG) Nr. 1/2005 über den Schutz von Tieren beim Transport und damit zusammenhängenden Vorgängen
- Tiertransportgesetz, BGBl. I Nr. 54/2007

Die rechtlichen Bestimmungen sind im Internet unter [www.ris.bka.gv.at](http://www.ris.bka.gv.at) sowie die Richtlinien und Merkblätter der AMA Marketing unter [www.ama-marketing.at](http://www.ama-marketing.at) abrufbar.

Das Österreichische Lebensmittelbuch (Codex Alimentarius Austriacus) ist in der Printversion bei der Verlagsbuchhandlung Brüder Hollinek in A-3002 Purkersdorf erhältlich (Näheres siehe [www.hollinek.at](http://www.hollinek.at)).

#### Anhang 4: Beispiele für die korrekte Verwendung des AMA-Gütesiegels mit unterschiedlichen Herkunfts(Regions)angaben



- Rohstoffe aus Österreich, sofern sie dort herstellbar sind
- für andere Rohstoffe gibt es einen Toleranzbereich von max. 1/3
- Be- und Verarbeitung hat in Österreich zu erfolgen



- Rohstoffe aus der Europäischen Union, sofern sie dort herstellbar sind
- Toleranzen für nicht in der Europäischen Union herstellbare Rohstoffe von max. 1/3
- Be- und Verarbeitung hat in der Europäischen Union zu erfolgen



- Rohstoffe aus Frankreich, sofern sie dort herstellbar sind
- Toleranzen für nicht in Frankreich herstellbare Rohstoffe von max. 1/3
- Be- und Verarbeitung hat in Frankreich zu erfolgen



- Rohstoffe aus Bayern, sofern sie dort herstellbar sind
- Toleranzen für nicht in Bayern herstellbare Rohstoffe von max. 1/3
- Be- und Verarbeitung hat in Bayern zu erfolgen



- uneingeschränkter, internationaler Rohstoffzukauf möglich
- keine länderspezifische Be- und Verarbeitung
- zur Nachvollziehbarkeit der Chargen-Nr. ist entweder
  - die Herkunftsangabe(n) der Rohstoffkomponenten und der Produktionsstätte(n) getrennt am Etikett anzuführen oder
  - eine betriebsinterne Chargenbildung und damit verbundene Dokumentation zur Nachvollziehbarkeit der Rohstoffherkunft vorzunehmen

#### Anmerkungen:

- Die Rohstoffe müssen immer aus der angeführten Region stammen, wenn sie dort in der entsprechenden Qualität herstellbar sind. Wenn nicht gilt ein maximaler Toleranzbereich von einem Drittel.
- Die Bezeichnung „Geprüfte Qualität“ sowie die Regionsangabe können in die jeweilige Sprache des Landes übersetzt werden, in dem das gekennzeichnete Produkt verkauft werden soll.
- Ist die Verwendung von Regions- bzw. Landesfarben nicht möglich, sind die „Pinselstriche“ des Zeichens in Schwarz bzw. in einem Grauton zu halten.

Mein VORTEIL beim Einkauf



ausgezeichnete  
QUALITÄT

nachvollziehbare  
HERKUNFT

unabhängige  
KONTROLLE

AGRARMARKT AUSTRIA

Impressum:

Medieninhaber und Hersteller: Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH

A-1200 Wien, Dresdner Straße 68a

Tel. 01/33151-0, Fax 01/33151-4925

© 2008 by Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH, Version Juli/08

<http://www.ama-marketing.at>

Gestaltung und Fotos: Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH

**Kopie und Verteilung nur in unveränderter Form erlaubt!**



AGRARMARKT AUSTRIA

