



Ausgezeichnete
QUALITÄT

Nachvollziehbare
HERKUNFT

Unabhängige
KONTROLLE

AMA-Gütesiegel Richtlinie

Be- und Verarbeitungsprodukte



Version 2013

Status: Freigabe

© Copyright

Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH

A-1200 Wien, Dresdner Straße 68a

Vorwort

Verarbeitete Lebensmittel, die nicht in einer eigenen AMA-Gütesiegel Richtlinie geregelt sind, wie z.B. Speiseöle, Obstsaft und Eiprodukte, sind durch diese Richtlinie abgedeckt. Diese Richtlinie kann daher je nach Bedarf um branchenspezifische Kriterien erweitert werden.

Das AMA-Gütesiegel dient zur Kennzeichnung von Produkten, die zum menschlichen Verzehr bestimmt sind. Es stellt eine Orientierungshilfe der überdurchschnittlichen und nachvollziehbaren Qualität sowie der umfassenden Kontrolle dieser Lebensmittel für die Konsumenten dar.

Die **AMA-Gütesiegel-Richtlinie „Be- und Verarbeitungsprodukte“** verfolgt folgende **Ziele**:

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

Die Richtlinie „Be- und Verarbeitungsprodukte“ regelt wesentliche Kennzeichnungs- und Dokumentationsschritte sowie Maßnahmen zur Gewährleistung eines hohen Hygieneniveaus. Die vorliegenden Anforderungen gehen über die rechtlichen Bestimmungen hinaus und geben Hilfestellung für die korrekte Umsetzung der geforderten Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln.

Die vorliegende Richtlinie wurde von der AMA Marketing und Experten branchenspezifisch entwickelt, vom Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft (BMLFUW) genehmigt und von der AMA Marketing veröffentlicht.

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 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.

Diese Richtlinienversion „Version 2013“ ersetzt die Version „Version 2011“ und ist ab dem 01.09.2013 gültig.

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

Wien, im September 2013

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	2
Inhaltsverzeichnis	3
Abkürzungsverzeichnis	4
Definitionen	5
A. Strategische Ausrichtung	7
1. Allgemein	7
2. Hohe Qualität.....	7
3. Nachvollziehbare Herkunft	9
4. Unabhängige Kontrolle.....	11
B. Generelle Anforderungen	12
1. Geltungsbereich.....	12
2. Teilnahmebedingungen	12
3. Kennzeichnung und Auslobung.....	13
4. Herkunft.....	13
5. Gute Herstellungspraxis und HACCP	14
6. Dokumentation	17
7. Nachvollziehbarkeit.....	18
8. Kontrollen.....	20
9. Sonstiges.....	22
C. Spezielle Anforderungen	24
1. Allgemeines.....	24
2. Speisegetreide, Getreideverarbeitungsprodukte und Backerzeugnisse	26
3. Nichtalkoholische Getränke.....	27
4. Alkoholische Getränke.....	29
5. Honig und Honigprodukte	30
6. Teigwaren und Teigwarenerzeugnisse.....	31
7. Eiprodukte	34
8. Gemüse- und Erdäpfelprodukte.....	37
9. Speiseöle.....	42
10. Suppeneinlagen.....	44
D. Freiwillige Module	46
Anhang 1: Fachgremium	47
Anhang 2: Auswahl relevanter rechtlicher Bestimmungen	49
Anhang 3: Erklärung des Lieferanten	50
Anhang 4: AMA-Gütesiegel mit unterschiedlichen Herkunftsangaben	51

Abkürzungsverzeichnis

AIJN.....	Association of the Industry of Juices and Nectars from Fruit and Vegetables
AMA Marketing.....	Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH. (Systembetreiber/Lizenzgeber)
AT.....	Länderkennung für „Österreich“ gemäß EN 23166
BGBI.....	Bundesgesetzblatt
BMG.....	Bundesministerium für Gesundheit
BMLFUW.....	Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft
EN.....	Europäische Norm
EU.....	Europäische Union
GVO.....	Gentechnisch veränderter Organismus
HACCP.....	Hazard Analysis and Critical Control Points
idgF.....	In der geltenden Fassung
ISO.....	International Organisation of Standardisation
KbE.....	Koloniebildende Einheiten
LFBIS.....	Land- und forstwirtschaftliches Betriebsinformationssystem
LMSVG.....	Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz
MHD.....	Mindesthaltbarkeitsdatum
ÖLMB.....	Österreichisches Lebensmittelbuch (Codex Alimentarius Austriacus)
ÖPUL.....	Österreichisches Programm zur Förderung einer umweltgerechten, extensiven und den natürlichen Lebensraum schützenden Landwirtschaft
ppm.....	parts per million
TKV.....	Tierkörperverwertung
usw.....	und so weiter
VO (EG).....	Verordnung der Europäischen Gemeinschaft
zgd.....	zuletzt geändert durch
z.B.....	zum Beispiel

Definitionen

- (1) Die AMA Marketing agiert als Systembetreiber, indem sie eine Spezifikation (System) für Marktbeteiligte im Zusammenhang mit der Herstellung von Be- und Verarbeitungsprodukten anbietet. Weiters verleiht die AMA Marketing als Lizenzgeber das Recht zur Verwendung des AMA-Gütesiegels. *Systembetreiber*
- (2) Lizenznehmer sind all jene, die mit der AMA Marketing einen Vertrag für die Vermarktung von Be- und Verarbeitungsprodukte abgeschlossen haben. Diese erhalten mit dem Lizenzvertrag das Nutzungsrecht (Lizenz) zur Verwendung des geschützten AMA-Gütesiegels. *Lizenznehmer*
- (3) 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. *Charge*
- (4) Eine homogene Produktgruppe ist eine Gruppierung von ähnlichen Produkten, die in der Herstellung bzw. in der Zusammensetzung vergleichbar sind. Homogene Produktgruppen sind z.B. sortenreine raffinierte Speiseöle und Brote auf Weizenbasis. *homogene Produktgruppe*
- (5) Wertbestimmende Rohstoffe sind all jene Zutaten eines Lebensmittels, bei denen entweder quantitative Angaben vorgeschrieben sind oder bei denen die Konsumenten die Herkunft aus der im AMA-Gütesiegel angeführten Region erwarten (z.B. durch die Art der Bezeichnung des Produktes). *wertbestimmende Rohstoffe*
- (6) 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 jedoch auch im Auftrag des Lizenznehmers von anderen Unternehmen durchgeführt werden (z.B. Reinigung und Desinfektion). *Eigenkontrollen*
- (7) 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. Betriebskontrolle). Sie erfolgen durch neutrale, vom Lizenznehmer beauftragte, unabhängige, externe Kontrollorgane (z.B. akkreditierte Kontrollunternehmen oder zugelassene Kontrollorgane). *Externe Kontrollen*

- (8) Überkontrollen dienen vor allem zur Überwachung der externen Kontrolle (Kontrolle der Kontrolle) und werden von der AMA Marketing selbst oder in ihrem Auftrag bei den Lizenznehmern durchgeführt. *Überkontrolle*

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.
- 1.5 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-Biozeichen, vergeben.
- 1.6 Die **strategische Ausrichtung der AMA-Gütesiegelrichtlinien** basiert auf folgenden drei Säulen: Hohe Qualität, nachvollziehbare Herkunft und unabhängige Kontrolle.

2. Hohe Qualität

- 2.1 Lebensmittel mit dem AMA-Gütesiegel haben den gesetzlichen Bestimmungen, den jeweiligen produktspezifischen Richtlinien des Österreichischen Lebensmittelbuches (ÖLMB) idgF sowie den Kriterien dieser AMA-Gütesiegelrichtlinie zu entsprechen. Wenn die Bestimmungen des ÖLMB mehrere Qualitätsstufen

vorsehen, müssen die Anforderungen einer höheren Qualitätsstufe erfüllt sein. Waren, die einer nach dem Vermarktungsnormengesetz, 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 Jahr¹ 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).

- **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

¹ 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.

auch nähere Bestimmungen im spezifischen Teil der Gütesiegelrichtlinie (z.B. mikrobiologische Kriterien) festgehalten sind.

- **Umwelt und Tierschutz**

- 2.6 Die 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 Düngemitteln 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 Wirtschaftdüngerausbringung) eingehalten werden.

- **Sonstige Bestimmungen**

- 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. Eine kontrolliert gentechnikfreie Fütterung erfolgt im Rahmen der biologischen Landwirtschaft und auch bei AMA-Gütesiegelprodukten, bei denen eine separate Positivkennzeichnung gemäß den Bestimmungen des ÖLMB idgF zur Definition und Auslobung „gentechnikfrei erzeugt“ erfolgt.
- 2.8 Die Verarbeitung und der Verkauf von Lebensmitteln (z.B. Fleisch, Milch, Eier) aus geklonten Tieren und deren Nachkommen wird abgelehnt.

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 wertbestimmenden Rohstoffe des zu kennzeichnenden Produktes stammen. Bei verarbeiteten Lebensmitteln gilt für jene nicht in dieser Region und in der entsprechenden Qualität² 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. Europa, 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 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 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.

² 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. Betriebskontrolle) 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, schnittfeste Rohwürste mit Belag) 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 (Betriebskontrollen). Von der AMA Marketing anerkannte Prüfstellen (Labors) haben eine Akkreditierung gemäß EN ISO/IEC 17025 und Kontrollstellen gemäß EN ISO/IEC 17020, 17021 oder EN 45011 bzw. die notwendige Qualifikation aufzuweisen.

B. Generelle Anforderungen

1. Geltungsbereich

- 1.1 Die vorliegende Richtlinie beschreibt ein freiwilliges Qualitätssicherungssystem für Be- und Verarbeitungsprodukte und gibt die Anforderungen für verarbeitende Betriebe wieder. *Anforderungen*
- 1.2 Die vollständige und korrekte Dokumentation der Produktion und Eigenkontrolle liegt in der Verantwortung des Lizenznehmers. *Verantwortlichkeit*
- 1.3 Für die Teilnahme an der AMA-Gütesiegelrichtlinie „Be- und Verarbeitungsprodukte“ gelten für die be- und verarbeitenden Betriebe neben den branchenspezifischen Anforderungen des Kapitels C auch die generellen Bestimmungen der Kapitel A und B. *generelle und spezielle Anforderungen*

2. Teilnahmebedingungen

- 2.1 Alle Betriebe, die Be- und Verarbeitungsprodukte mit dem AMA-Gütesiegel kennzeichnen und vermarkten, müssen das Recht zur Verwendung des AMA-Gütesiegels in Form eines gültigen Lizenzvertrages mit der AMA Marketing erworben haben. *Lizenzvertrag*
- 2.2 Weiters hat jeder Lizenznehmer vor Vertragsabschluss mit einer von der AMA Marketing zugelassenen Kontrollstelle (siehe www.ama-marketing.at) einen Kontrollvertrag über die Erstkontrolle und die jährlich durchzuführende externe Betriebskontrolle abzuschließen (schriftlicher Nachweis über die Beauftragung einer Kontrollstelle). *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 (externe Betriebskontrolle) hat ein positives Ergebnis aufzuweisen. *Erstkontrolle*

- 2.5 Alle Artikel, die künftig mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnet werden sollen, sind vor dem Lizenzvertragsabschluss von einem von der AMA Marketing für die entsprechenden Produkte zugelassenen Labor (siehe www.ama-marketing.at) auf die im speziellen Teil festgelegten Kriterien zu analysieren. Wenn die Ergebnisse den Anforderungen entsprechen, dürfen die Produkte mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnet werden. *Produktanalysen*

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. *Zeichenverwendung*
- 3.2 Die Lizenznehmer haben ein Kennzeichnungssystem zu implementieren, welches auf allen Prozessstufen eine eindeutige Identifizierung und Rückverfolgbarkeit von AMA-Gütesiegelware gewährleistet. *durchgängiges Kennzeichnungssystem*

4. Herkunft

- 4.1 Die wertbestimmenden Rohstoffe müssen aus der im AMA-Gütesiegel angeführten Region stammen und die nachfolgenden Be- und Verarbeitungsschritte in dieser Region erfolgen. *Herkunftsdefinition*

Rohstoffe aus dem pflanzlichen Bereich (z.B. Gemüse):

geerntet in:	Region (Land)
verarbeitet in:	Region (Land)

z.B. muss bei Mehl das Getreide in der selben Region geerntet und verarbeitet worden sein

Rohstoffe aus dem tierischen Bereich (z.B. Frischfleisch):

geboren/gelegt in:	Region (Land)
aufgezogen/gemästet in:	Region (Land)
geschlachtet in:	Region (Land)
verarbeitet/zerlegt in:	Region (Land)

- 4.2 Deckt sich die Herkunftsregion eines wertbestimmenden Rohstoffes nicht mit der im AMA-Gütesiegel angeführten Region, so ist Punkt 3.2 des Kapitels A einzuhalten. Weiters wird empfohlen, das Ursprungsland bzw. die Ursprungsländer dieses Rohstoffes auf den Produkten gesondert anzugeben. *freiwillige Information*

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.

Haus der Hygiene

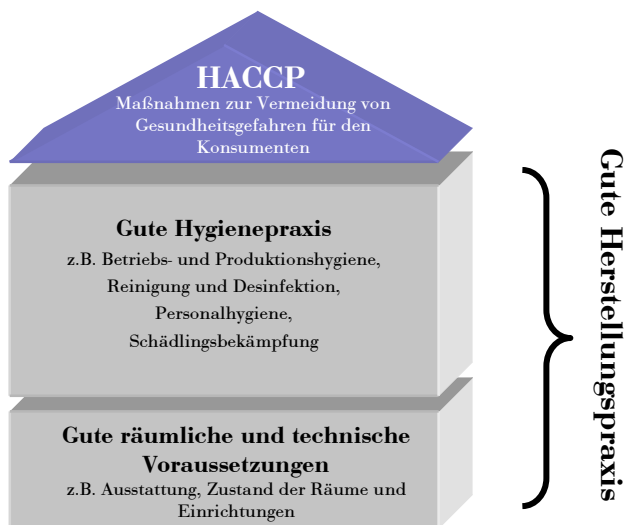


Abbildung 1: Schematische Darstellung vom „Haus der Hygiene“

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

Gute Herstellungspraxis

(1) 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

(2) 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.

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. 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 deren im Hinblick auf die Vermeidung, Ausschaltung oder Reduzierung ermittelter Gefahren zwischen akzeptablen und nicht

7 Grundsätze eines HACCP-Konzeptes

- 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 (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.
- 5.4 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-Grundsätzen basierende Kontrollsystem zu informieren und zu schulen. Weiters sind die Mitarbeiter auf die besonderen Anforderungen zur Herstellung von AMA-Gütesiegel Produkten zu schulen. *Schulung der Mitarbeiter*
- 5.6 Aufbauend auf den gesetzlichen Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 idgF über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, haben die Betriebe sicherzustellen, dass für sämtliche Verpackungen von AMA-Gütesiegelprodukten „Konformitätserklärungen“ aufliegen. Diese Konformitätserklärungen sind vom Verpackungshersteller/Lieferanten auszustellen und haben zu bestätigen, dass die Verpackungen
- den aktuellen rechtlichen Bestimmungen entsprechen,
 - für den Verwendungszweck bzw. für den geplanten Gebrauch geeignet sind 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.
- Konformitätserklärungen für Verpackungen je nach Verwendungszweck*

- 5.7 Bei Verpackungsmaterial, das direkt in Kontakt mit dem Lebensmittel kommt, ist die Rückverfolgbarkeit sicherzustellen. Dies ist regelmäßig zu testen. *Rückverfolgbarkeit von Verpackungsmaterial*
- 5.8 Es wird empfohlen, Rohstoffe vor allem aus anerkannten und kontrollierten Qualitätsprogrammen zuzukaufen, damit auch die Vorstufen in einem Qualitätssicherungssystem eingebunden sind und letztendlich mehr Sicherheit für das AMA-Gütesiegelprodukt gegeben ist. *Rohstoffe aus Qualitätsprogrammen*
- ## 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 gelenkt werden. *Dokumentation und wirksame Lenkung*
- 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 Chargenrückholung aufliegen haben. Etwaige Rückholungen sind zu dokumentieren. *Chargenrückholplan*
- 6.4 Der Betrieb 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 grundsätzlich drei Jahre lang aufzubewahren. Sollten gesetzliche Vorgaben oder spezielle Anforderungen der Richtlinie andere Fristen vorgeben, sind diese anzuwenden. *dreijährige Aufbewahrungsfrist*
- 6.5 Geforderte Dokumente müssen nicht immer in Papierform vorliegen, sondern können auch in elektronischer Form geführt werden. Sie sind jedoch aktuell zu führen und haben auf Verlangen des Kontrollorganes abruf- und ausdruckbar 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. Mit dem System muss von den Produkten auf die eingesetzten Rohstoffe rückgeschlossen werden können. (z.B. über Chargennummer, MHD etc.) *System zur Nachvollziehbarkeit*
- 7.3 Es dürfen nur wertbestimmende Rohstoffe für die Erzeugung der AMA-Gütesiegelprodukte von solchen Lieferanten bezogen werden, welche dem Lizenznehmer jährlich eine „Lieferantenerklärung“ gemäß Anhang 3 dieser Gütesiegelrichtlinie übermittelt haben. *Lieferantenerklärung*

Das Ausstellen einer **Lieferantenerklärung** kann entfallen, wenn

- landwirtschaftliche Rohstoffe direkt von den Landwirten bezogen werden. Dabei müssen gleichwertige Klauseln auf Lieferscheinen bzw. entsprechende Vertragsbestimmungen (z.B. Abnahmevereinbarungen, Lieferverträgen) oder diesbezügliche Allgemeine Geschäftsbedingungen vorhanden sein;
- die AMA Marketing spezielle - das AMA-Gütesiegel betreffende - Verträge mit den Landwirten („Erzeugerverträge“) abgeschlossen hat.

- 7.4 Der Lizenznehmer stellt sicher, dass der Rohstofflieferant für AMA-Gütesiegelprodukte darüber informiert ist, dass nur richtlinienkonforme Rohstofflieferungen für AMA-Gütesiegelprodukte akzeptiert werden können. Im Zuge dessen hat der Lizenznehmer bei all seinen Rohstoffbestellungen für AMA-Gütesiegelprodukte einen entsprechenden Vermerk (z.B: „für die Erzeugung von AMA-Gütesiegelprodukten mit der Regionsbezeichnung 'Austria'“) anzubringen. Zusätzlich sind die Rohstoffe und Lieferscheine für die Erzeugung von AMA-Gütesiegelprodukten vom Lieferanten zu kennzeichnen. Dieser Vermerk kann auch mit klar zuordenbaren Artikel- oder Chargennummern erfolgen. *Vermerk auf Bestellungen bzw. Lieferscheinen von Rohstoffen*

Der Vermerk kann entfallen, wenn

- der jeweilige Lieferant ausschließlich Rohstoffe nach den in der jeweils gültigen Richtlinie und schriftlich vereinbarten Anforderungen produziert und diese

Information in der „Lieferantenerklärung“ oder gleichwertigen Erklärungen festgehalten ist.

- 7.5 Bei der Warenübernahme hat der Lizenznehmer die angelieferten Rohstoffe für AMA-Gütesiegelprodukte auf Vorhandensein eines entsprechenden Qualitäts- und Herkunftsvermerkes auf Lieferscheinen und Kennzeichnung (zB. Etikettierung) der angelieferten Ware zu kontrollieren, sofern die Lieferanten zur Kennzeichnung nach Punkt 7.4 und laut „Lieferantenerklärung“ verpflichtet sind.

*laufende
Überprüfung
bei der Waren-
übernahme*

- 7.6 Der Lizenznehmer hat sich im Rahmen des Eigenkontrollsystems von der korrekten Umsetzung der mit den Lieferanten getroffenen Vereinbarungen zu überzeugen. Zu diesem Zweck hat der Lizenznehmer bei seinen Lieferanten stichprobenartig „Audits“ (Überprüfungen) durchzuführen, um sich von der Produktqualität bzw. Herkunftssicherung zu überzeugen.

*Verpflichtung zur
Eigenkontrolle –
Überprüfung der
Lieferanten*

- 7.7 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
Mengenflüsse*

- 7.8 Das System der Nachvollziehbarkeit ist vom Lizenznehmer regelmäßig zu testen, um die Rückverfolgbarkeit vom Rohstoff zum Endprodukt sowie vom Endprodukt zum Rohstoff zu überprüfen. Diese Prüfungen sind zu dokumentieren.

*Nachvollzieh-
barkeit
regelmäßig
testen*

8. Kontrollen

8.1 Kontrollsystematik

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

*dreistufige
Kontrolle*

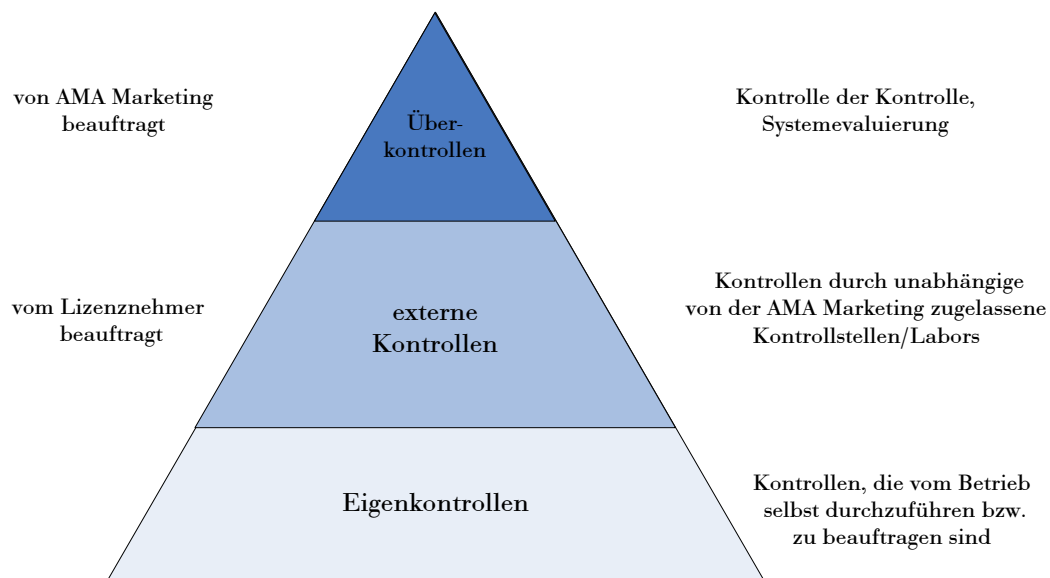


Abbildung 2: Kontrollpyramide

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 bei den Be- und Verarbeitungsbetrieben eine externe Betriebskontrolle mit positivem Ergebnis erforderlich.

Erstkontrolle

8.3.2 Die jährliche, externe Betriebskontrolle dient der Sicherung der Qualitätsproduktion hinsichtlich des organisatorischen, technischen und hygienischen Standards. Diese ist jährlich vom Lizenznehmer zu beauftragen und wird von einer durch die AMA Marketing zugelassene Kontrollstelle, nach vorgegebenen Checklisten, durchgeführt. Dabei wird

*jährliche,
externe
Betriebs-
kontrolle*

- die Einhaltung der AMA-Gütesiegelrichtlinie „Be- und Verarbeitungsprodukte“ überprüft. In diesem Zusammenhang können auch Produktproben gezogen und in weiterer Folge analysiert werden.
- 8.3.3 Werden Korrekturmaßnahmen von der Kontrollstelle bzw. vom Systembetreiber gefordert, dann hat der Lizenznehmer ehest möglich diese Maßnahmen zu ergreifen, damit jegliche Nichtkonformität verhindert werden kann. Bei einer gehäuften Anzahl an geforderten Korrekturen ist ein entsprechender Maßnahmenplan vorzulegen. *Korrekturmaßnahmen*
- 8.3.4 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*
- 8.3.5 Die Kontrollen sind bei Be- und Verarbeitungsbetrieben zumindest einmal jährlich durchzuführen. Der Lizenzgeber kann die Kontrollfrequenz erhöhen, wenn die Notwendigkeit dazu aufgrund von vorherigen Kontrolleergebnissen gegeben ist bzw. aufgrund eines höheren Risikos eine höhere Frequenz angebracht ist. *Kontrollfrequenz*
- 8.3.6 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*
- 8.3.7 Bei jeder Betriebskontrolle wird vom Kontrollorgan ein Prüfbericht erstellt. 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. *Prüfbericht*
- 8.3.8 Im Zuge von Nachkontrollen prüft das Kontrollorgan schwerpunktmäßig die Umsetzung jener Maßnahmen, die zur Beseitigung der vorangegangenen Abweichungen dienen. *Nachkontrolle*

8.4 Überkontrollen

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 anhand der Dokumentation im Büro der Kontrollstelle statt.

*witness und
office audit*

8.5 Produktanalysen

8.5.1 Mit der Durchführung der Produktanalysen hat der Lizenznehmer Laboratorien (siehe www.ama-marketing.at) zu beauftragen, die von der AMA Marketing zugelassen sind.

Prüflaboratorien

9. Sonstiges

9.1 Die AMA Marketing geht davon aus, dass alle teilnehmenden Unternehmer sowohl die bestehenden produktrelevanten rechtlichen Bestimmungen idgF (siehe Anhang 2) als auch diese Richtlinie einhalten. Erlangt die AMA Marketing von Abweichungen Kenntnis, dann kann sie nach Abklärung des Sachverhaltes Korrekturmaßnahmen bzw. Sanktionen gemäß Lizenzvertrag verhängen.

*Einhaltung
aller produkt-
relevanten
rechtlichen
Bestimmungen*

9.2 Sind für einzelne Produkte keine speziellen Anforderungen im Kapitel C angeführt, so sind zumindest die Bestimmungen des ÖLMB einzuhalten. Wenn dieses mehrere Qualitätsstufen vorsieht, müssen die Anforderungen einer höheren Qualitätsstufe erfüllt werden (siehe Punkt 2.1. des Kapitels A).

*ÖLMB als
Mindestbasis*

9.3 Im Falle eines von der AMA Marketing anerkannten Qualitätsprogrammes kann auch dann das AMA-Gütesiegel vergeben werden, wenn einzelne Kriterien des erreichten Programmes nicht mit den spezifischen Richt-

*anerkannte
Qualitäts-
programme*

linien 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.

- 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 „Be- und Verarbeitungsprodukte“ die den Inhalt dieser 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 Gütesiegelrichtlinie eingearbeitet und nach der offiziellen Genehmigung wird jede neue Version der Richtlinie den Lizenznehmern zur Kenntnis gebracht. *Richtlinienänderung*
- 9.6 Die AMA Marketing kann in begründeten Einzelfällen unter Einhaltung eines standardisierten Verfahrens befristete Übergangsregelungen abweichend von einzelnen, nicht wesentlichen Anforderungen der AMA-Gütesiegelrichtlinie gewähren. *Befristete Übergangsregelungen*

C. Spezielle Anforderungen

Anforderungen	Erläuterungen
<p>1. Allgemeines</p> <p>1.1 ÖLMB</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Es können nur Produkte mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnet werden, die den gesetzlichen Vorgaben sowie den produktspezifischen Anforderungen des Österreichischen Lebensmittelbuches idgF entsprechen. ▪ Wenn die Bestimmungen des ÖLMB mehrere Qualitätsstufen vorsehen, müssen die Anforderungen einer höheren Qualitätsstufe erfüllt sein. 	
<p>1.2 Produktanalysen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Routineanalysen: In jedem Quartal ist mindestens ein Artikel pro homogener Produktgruppe zu analysieren, sofern in den speziellen Anforderungen dieser Richtlinie keine anderen Kontrollfrequenzen festgelegt sind. ▪ Nachproben: Bei Überschreiten der in dieser Richtlinie festgelegten und zu erfüllenden Werte sind für mikrobiologische Kriterien, die auch in der VO (EG) Nr. 2073/2005 idgF. geregelt sind, 5 Nachproben zu untersuchen und bei allen anderen Kriterien 3 Nachproben zu analysieren. 	<p>Die Gliederung der homogenen Produktgruppen erfolgt durch die AMA Marketing.</p>
<p>1.3 § 73 LMSVG Gutachten</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Einmal jährlich ist mindestens ein Artikel pro homogener Produktgruppe auf „Verkehrsfähigkeit“ mit einem Gutachten nach § 73 LMSVG zu überprüfen. 	<p>Ziel: korrekte Kennzeichnung der Produkte</p>
<p>1.4 Besondere Rohstoffvorgaben</p> <p>1.4.1 Eier und Eiprodukte</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Zur Herstellung von Be- und Verarbeitungsprodukten dürfen nur Eier und/oder Eiprodukte eingesetzt werden die aus alternativen Haltungformen (Boden- und Freilandhaltung bzw. Eier aus biologischer Landwirtschaft) stammen. 	

Anforderungen	Erläuterungen
<p>1.4.2 Obst-Gemüse-Erdäpfel</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Zur Herstellung von Be- und Verarbeitungsprodukten dürfen nur Obst, Gemüse und Erdäpfel eingesetzt werden, die aus „Integrierter Produktion“ stammen. <p>Die Verwendung von Streuobst (Äpfel und Birnen) ist zulässig. Bei der Verwendung von Streuobst ist vom Betrieb ein Monitoringsystem für Pflanzenschutzmittelrückstände zu implementieren um das Risiko einer eventuellen Überschreitung der gesetzlichen Grenzwerte vorzubeugen. Dabei sind zur Absicherung im Produktionszeitraum regelmäßig Proben durch externe, akkreditierte Labors zu untersuchen.</p>	<p>Für die „Integrierte Produktion“ gelten als Mindestanforderung die Richtlinien zur Integrierten Produktion im Rahmen des Förderungsprogramms des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft, Umweltschutz und Wasserwirtschaft (BMLFUW) „ÖPUL“ in der jeweils geltenden Fassung.</p>

Anforderungen	Erläuterungen												
<p>2. Speisegetreide, Getreideverarbeitungsprodukte und Backerzeugnisse</p> <p>2.1 Kriterien für Speisegetreide</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Getreide, die mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnet werden sollen, haben folgende Qualitätskriterien zu erfüllen. <table border="1" data-bbox="284 584 983 797"> <thead> <tr> <th>Qualitätsweizen</th> <th>Qualitätsroggen</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>HL-Gewicht 80 kg</td> <td>HL-Gewicht 72 kg</td> </tr> <tr> <td>Klebergehalt 30%</td> <td>Amylogramm 500 AE</td> </tr> <tr> <td>Proteingehalt 14%</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sedimentationswert 50 ml</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fallzahlen 250 Sek.</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Die Getreide müssen in Abhängigkeit vom Verwendungszweck entsprechend klassifiziert werden. Die Überprüfung dieses Kriteriums hat im Zuge der vom Lizenznehmer geforderten Eigenkontrolle bei jeder Charge zu erfolgen. 	Qualitätsweizen	Qualitätsroggen	HL-Gewicht 80 kg	HL-Gewicht 72 kg	Klebergehalt 30%	Amylogramm 500 AE	Proteingehalt 14%		Sedimentationswert 50 ml		Fallzahlen 250 Sek.		<p>Ausgenommen davon sind Getreide, die für einen bestimmten Verwendungszweck eingesetzt werden, wie z.B. Weizen für die Kekspanktion, bei dem ein niedriger Proteingehalt erforderlich ist.</p> <p>HL ... Hektolitergewicht AE ... Amylogramm Einheiten</p> <p>Das Getreide muss für den entsprechenden Verwendungszweck, wie z.B. die Kaisersemmelproduktion, geeignet sein. Um diese Anforderungen zu erfüllen, können auch Getreidemischungen verwendet werden.</p>
Qualitätsweizen	Qualitätsroggen												
HL-Gewicht 80 kg	HL-Gewicht 72 kg												
Klebergehalt 30%	Amylogramm 500 AE												
Proteingehalt 14%													
Sedimentationswert 50 ml													
Fallzahlen 250 Sek.													
<p>2.2 Kriterien für Mahl- und Schälprodukte</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mehle, die mit AMA-Gütesiegel ausgezeichnet werden sollen, sind für die jeweilige Verwendung zu klassifizieren. ▪ Entscheidend für ein hochqualitatives Mahlprodukt ist die Eignung für den jeweiligen Verwendungszweck. Dabei ist die Einhaltung des Codex Kapitels B20 für Mahl und Schälprodukte die wesentliche Grundlage. Eine entsprechende Einstufung kann z.B. durch die Versuchsanstalt für Getreideverarbeitung bzw. aufgrund von statistischen Daten durchgeführt werden. 	<p>Üblicherweise werden Mahlprodukte aus einer Mischung von Qualitätsweizen und Mahlweizen hergestellt, da die einzelnen Mehltypen (W480, W700, W1600, R500, R960, R2500) sehr unterschiedliche Qualitätsparameter aufweisen.</p>												
<p>2.3 Kriterien für Brot und Backwaren</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bei Brot und Gebäck mit dem AMA-Gütesiegel ist der Einsatz von Farbstoffen, Aromen und Konservierungsmitteln nicht zulässig. ▪ Bei Brot und Backwaren gilt als Voraussetzung für die Vergabe des AMA-Gütesiegels, dass bei der sensorischen Prüfungen nach Prüfschema der Versuchsanstalt für Getreideverarbeitung oder gleichwertigen Prüfschemata mindestens die Qualitätsstufe „GUT“ erreicht wird. 													

Anforderungen	Erläuterungen																								
<p>3. Nichtalkoholische Getränke</p> <p>3.1 Kriterien für Obstfruchtsäfte</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bei der Herstellung von Obst-Säften ist zwischen kontinuierlicher und diskontinuierlicher Produktion zu unterscheiden. <p>Obst-Säfte, die während eines Jahres laufend (kontinuierlich) produziert werden, müssen bei jeder vierteljährlichen Produktanalyse auf alle vorgeschriebenen Kriterien untersucht werden.</p> <p>Obst-Säfte, die einmal jährlich in einem Zeitraum von wenigen Wochen (diskontinuierlich) in der fruchtspezifischen Saison produziert werden, müssen nicht bei jeder vierteljährlichen Produktanalyse auf alle vorgeschriebenen Kriterien untersucht werden. In der Gesamtheit der Analysen müssen jedoch die von der AMA Marketing GesmbH vorgegebenen Frequenzen für diskontinuierliche Fruchtsaftproduktion erreicht werden. Das Frequenzschema entnehmen Sie bitte folgender Tabelle.</p> <table border="1" data-bbox="284 1070 983 1341"> <thead> <tr> <th>Prüfkriterien Fruchtsaft</th> <th>Diskontinuierliche Produktion</th> <th>Kontinuierliche Produktion</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>sensorische Prüfung</td> <td>4</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Dichte</td> <td>1</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>flüchtige Säuren</td> <td>2</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>schwefelige Säuren</td> <td>1</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Trockenmasse</td> <td>1</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Ethanolgehalt</td> <td>2</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Gärhemmung</td> <td>2</td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table>	Prüfkriterien Fruchtsaft	Diskontinuierliche Produktion	Kontinuierliche Produktion	sensorische Prüfung	4	4	Dichte	1	4	flüchtige Säuren	2	4	schwefelige Säuren	1	4	Trockenmasse	1	4	Ethanolgehalt	2	4	Gärhemmung	2	4	<p>Die Produktanalyse umfasst sensorische Prüfungen, Prüfungen auf Dichte, flüchtige Säuren, schwefelige Säuren, Trockenmasse, Ethanolgehalt, Gärhemmung und ein § 73 LMSVG Gutachten.</p> <p>Die Auswahl der Untersuchungszeitpunkte der Produktanalysen erfolgt durch die AMA Marketing bzw. die Kontrollstelle.</p> <p>Für die Beurteilung sind die aktuellen Kennzahlen des „Code of Practice for Evaluation of Fruit and Vegetable Juices“ der AIJN heranzuziehen.</p>
Prüfkriterien Fruchtsaft	Diskontinuierliche Produktion	Kontinuierliche Produktion																							
sensorische Prüfung	4	4																							
Dichte	1	4																							
flüchtige Säuren	2	4																							
schwefelige Säuren	1	4																							
Trockenmasse	1	4																							
Ethanolgehalt	2	4																							
Gärhemmung	2	4																							

Anforderungen	Erläuterungen
<p>3.2 Sirupe</p> <p>3.2.1 Definition</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ sind dickflüssige Erzeugnisse, die aus Fruchtsaft oder gleichartigen Erzeugnissen, natürlichen Aromastoffen der Fruchtschalen, Pflanzen(Kräuter)-extrakten oder anderen geruchs- und / oder geschmacksgebenden Komponenten durch Hinzufügen von Zucker, Wasser und anderen Zutaten hergestellt und verdünnt oder unverdünnt konsumiert werden. <p>3.2.2 Kriterien für Sirupe</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ mindestens 33% Früchte in Fruchtsirupen AMA-Gütesiegel Fruchtsirupe enthalten mindestens 33% Früchte. Sie werden mit Fruchtsaft oder gleichartigen Erzeugnissen hergestellt. ▪ kein Einsatz von Konservierungsmittel Da beim AMA-Gütesiegel die „Naturbelassenheit“ ein wesentliches Kriterium darstellt, ist bei AMA-Gütesiegel Fruchtsirupen der Einsatz von Konservierungsmittel nicht zulässig. ▪ natürliche Aromen Bei AMA-Gütesiegel Fruchtsirupen dürfen nur natürliche Aromen und Aromaextrakte eingesetzt werden. ▪ natürliche Farbstoffe Bei AMA-Gütesiegel Fruchtsirupen dürfen nur natürliche Farbstoffe eingesetzt werden. ▪ Beurteilung nach AIJN Für die Beurteilung sind die aktuellen Kennzahlen des „Code of Practice for Evaluation of Fruit and Vegetable Juices“ der AIJN sinngemäß heranzuziehen." 	<p>Die traditionelle Säuerung von Sirupen mit Citronensäure ist zulässig.</p> <p>Natürliche Farbstoffe werden durch physikalische, enzymatische oder mikrobiologische Verfahren aus pflanzlichen oder tierischen Rohstoffen gewonnen.</p>

Anforderungen	Erläuterungen																																								
<p>4. Alkoholische Getränke</p> <p>4.1 Kriterien für Bier</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Es dürfen ausschließlich Gersten-, Weizen- oder Roggenmalz oder Mischungen dieser Malzarten eingesetzt werden. ▪ Eine chemische Konservierung des Bieres sowie der Einsatz schaumstabilisierender Mittel ist nicht zulässig. ▪ Eine sensorische Prüfung erfolgt nach dem Prüfschema für Biere des Österreichischen Getränkeinstituts (ÖGI). Von den drei Qualitätsklassen (1., 2. und 3.) muss beim AMA-Gütesiegel die 1. Qualitätsklasse erreicht werden. Dabei werden folgende Kriterien beurteilt: <ul style="list-style-type: none"> - Geruch (rein bis fehlerhaft) - Reinheit des Geschmacks (rein bis fehlerhaft) - Vollmundigkeit (sortentypisch bis nicht sortentypisch) - Rezenz - Frischeeindruck des Bieres (frisch und spritzig bis schal) - Qualität der Bittere (fein bis nachhängend) 	<p>Für jedes Kriterium werden maximal 5 Punkte vergeben, sodass die Höchstpunktzahl 25 beträgt. Die erste Qualitätsklasse wird bei einer Punktzahl von 22,0 bis 25,0 vergeben, die Zweite bei 19,0 bis 21,9 Punkten und die Dritte bei einer Punktzahl unter 19,0.</p>																																								
<p>4.2 Externe Produktanalysen für Bier</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Die Sicherstellung der Einhaltung dieser Kriterien erfolgt über die in jedem Quartal durchzuführenden Produktanalysen. 	<p>Die Produktanalysen erfolgen durch ein von der AMA Marketing zugelassenes Labor.</p>																																								
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Prüfkriterien Bier</th> <th>Methode</th> <th>Zu erfüllender Wert</th> <th>Toleranz</th> <th>Bestimmungszeitpunkt</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Stammwürze</td> <td>destillativ</td> <td>lt. ÖLMB³</td> <td>± 0,5</td> <td>Einlangen</td> </tr> <tr> <td>Alkoholgehalt</td> <td>destillativ</td> <td>lt. Deklaration</td> <td>± 0,5</td> <td>Einlangen</td> </tr> <tr> <td>CO₂</td> <td></td> <td>> 5,1 g/l</td> <td>± 0,2</td> <td>Einlangen</td> </tr> <tr> <td>pH-Wert</td> <td></td> <td>< 4,9⁴</td> <td></td> <td>Einlangen</td> </tr> <tr> <td>Schaumzahl</td> <td>NIBEM</td> <td>> 200 Sekunden</td> <td></td> <td>Einlangen und am MHD (Lagerung lt. Deklaration)</td> </tr> <tr> <td>Trübung oder Bodensatzbildung durch Eiweiß oder Mikroorganismen⁵</td> <td></td> <td>keine Trübung oder Bodensatzbildung</td> <td></td> <td>MHD (Lagerung lt. Deklaration)</td> </tr> <tr> <td>Sensorik</td> <td>ÖGI Prüfschema</td> <td>1. Qualitätsklasse</td> <td>pro Halbjahr einmal zweite Qualitätsklasse erlaubt</td> <td>Einlangen und am MHD (Lagerung lt. Deklaration)</td> </tr> </tbody> </table>	Prüfkriterien Bier	Methode	Zu erfüllender Wert	Toleranz	Bestimmungszeitpunkt	Stammwürze	destillativ	lt. ÖLMB ³	± 0,5	Einlangen	Alkoholgehalt	destillativ	lt. Deklaration	± 0,5	Einlangen	CO ₂		> 5,1 g/l	± 0,2	Einlangen	pH-Wert		< 4,9 ⁴		Einlangen	Schaumzahl	NIBEM	> 200 Sekunden		Einlangen und am MHD (Lagerung lt. Deklaration)	Trübung oder Bodensatzbildung durch Eiweiß oder Mikroorganismen ⁵		keine Trübung oder Bodensatzbildung		MHD (Lagerung lt. Deklaration)	Sensorik	ÖGI Prüfschema	1. Qualitätsklasse	pro Halbjahr einmal zweite Qualitätsklasse erlaubt	Einlangen und am MHD (Lagerung lt. Deklaration)	
Prüfkriterien Bier	Methode	Zu erfüllender Wert	Toleranz	Bestimmungszeitpunkt																																					
Stammwürze	destillativ	lt. ÖLMB ³	± 0,5	Einlangen																																					
Alkoholgehalt	destillativ	lt. Deklaration	± 0,5	Einlangen																																					
CO ₂		> 5,1 g/l	± 0,2	Einlangen																																					
pH-Wert		< 4,9 ⁴		Einlangen																																					
Schaumzahl	NIBEM	> 200 Sekunden		Einlangen und am MHD (Lagerung lt. Deklaration)																																					
Trübung oder Bodensatzbildung durch Eiweiß oder Mikroorganismen ⁵		keine Trübung oder Bodensatzbildung		MHD (Lagerung lt. Deklaration)																																					
Sensorik	ÖGI Prüfschema	1. Qualitätsklasse	pro Halbjahr einmal zweite Qualitätsklasse erlaubt	Einlangen und am MHD (Lagerung lt. Deklaration)																																					

³ Österreichisches Lebensmittelbuch idgF

⁴ bei untergäurigem Bier > 4,0 bzw. bei obergäurigem Bier > 3,2

⁵ nicht bei unfiltrierten Bieren

Anforderungen	Erläuterungen																								
<p>5. Honig und Honigprodukte</p> <p>5.1 Kriterien für Honig</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Der Honig muss sortentypisch, frei von Fremdgerüchen und naturbelassen sein (ohne Hitzeschaden). ▪ Die physikalischen Grenzwerte als objektive Kriterien für Sortenechtheit und Naturbelassenheit sind wie folgt festgelegt: 																									
<table border="1" data-bbox="284 707 1370 1010"> <thead> <tr> <th>Prüfkriterien Honig</th> <th>Zu erfüllender Wert</th> <th>Toleranz</th> <th>Bestimmungszeitpunkt</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Hydroxymethylfurfural (HMF)</td> <td>10 ppm</td> <td>max. 15 ppm</td> <td>Einlangen</td> </tr> <tr> <td>Wassergehalt</td> <td>18 %</td> <td>max. 19 %</td> <td>Einlangen</td> </tr> <tr> <td>elektrische Leitfähigkeit für Waldhonig</td> <td>>800 Mikrosiemens</td> <td>-</td> <td>Einlangen</td> </tr> <tr> <td>Saccharosegehalt</td> <td>max. 5 %</td> <td>-</td> <td>Einlangen</td> </tr> <tr> <td>Pollenbild</td> <td>in Einklang mit den physikalischen Eigenschaften des Honigs</td> <td>-</td> <td>Einlangen</td> </tr> </tbody> </table>	Prüfkriterien Honig	Zu erfüllender Wert	Toleranz	Bestimmungszeitpunkt	Hydroxymethylfurfural (HMF)	10 ppm	max. 15 ppm	Einlangen	Wassergehalt	18 %	max. 19 %	Einlangen	elektrische Leitfähigkeit für Waldhonig	>800 Mikrosiemens	-	Einlangen	Saccharosegehalt	max. 5 %	-	Einlangen	Pollenbild	in Einklang mit den physikalischen Eigenschaften des Honigs	-	Einlangen	
Prüfkriterien Honig	Zu erfüllender Wert	Toleranz	Bestimmungszeitpunkt																						
Hydroxymethylfurfural (HMF)	10 ppm	max. 15 ppm	Einlangen																						
Wassergehalt	18 %	max. 19 %	Einlangen																						
elektrische Leitfähigkeit für Waldhonig	>800 Mikrosiemens	-	Einlangen																						
Saccharosegehalt	max. 5 %	-	Einlangen																						
Pollenbild	in Einklang mit den physikalischen Eigenschaften des Honigs	-	Einlangen																						
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Einmal jährlich ist der Honig auf Antibiotika- und Pestizidrückstände zu untersuchen. ▪ Die Honiglagerräume müssen trocken und frei von Fremdgerüchen sein. 	<p>Die Kontrollfrequenz bei den Produktanalysen wird aufgrund der saisonal bedingten Produktion von Honig in Abstimmung zwischen dem Produzenten und der AMA Marketing festgelegt.</p>																								

Anforderungen	Erläuterungen																				
<p>6. Teigwaren und Teigwarenerzeugnisse</p> <p>6.1 Kriterien für Knödel</p> <p>6.1.1 Definition</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Knödel werden aus Teig von je nach Rezept ganz unterschiedlicher Zusammensetzung meist zu Kugeln geformt und in Salzwasser pochiert oder darüber gedämpft. Bei einigen Rezepten sind sie auch mit Fleisch, Speck, Grammeln, Semmelwürfel oder anderem gefüllt. <p>6.1.2 Externe Produktanalysen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Die Sicherstellung der Einhaltung dieser Kriterien erfolgt über die in jedem Quartal durchzuführenden Produktanalysen. 	<p>Die Produktanalysen erfolgen durch ein von der AMA Marketing zugelassenes Labor.</p>																				
<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="284 907 533 969">Prüfkriterien Knödel</th> <th data-bbox="533 907 692 969">Methode</th> <th data-bbox="692 907 887 969">Zu erfüllender Wert</th> <th data-bbox="887 907 1007 969">Toleranz</th> <th data-bbox="1007 907 1347 969">Bestimmungszeitpunkt</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="284 969 533 1028">Listeria monocytogenes</td> <td data-bbox="533 969 692 1028">ISO 11290-2</td> <td data-bbox="692 969 887 1028">100 KbE/g</td> <td data-bbox="887 969 1007 1028">-</td> <td data-bbox="1007 969 1347 1028">Einlangen</td> </tr> <tr> <td data-bbox="284 1028 533 1086">Aerobe mesophile Keimzahl</td> <td data-bbox="533 1028 692 1086">ISO 4833</td> <td data-bbox="692 1028 887 1086">500.000 KbE/g</td> <td data-bbox="887 1028 1007 1086">-</td> <td data-bbox="1007 1028 1347 1086">Einlangen</td> </tr> <tr> <td data-bbox="284 1086 533 1144">E. Coli</td> <td data-bbox="533 1086 692 1144">ISO 16649-1 oder 2</td> <td data-bbox="692 1086 887 1144">50 KbE/g</td> <td data-bbox="887 1086 1007 1144">-</td> <td data-bbox="1007 1086 1347 1144">Einlangen</td> </tr> </tbody> </table>	Prüfkriterien Knödel	Methode	Zu erfüllender Wert	Toleranz	Bestimmungszeitpunkt	Listeria monocytogenes	ISO 11290-2	100 KbE/g	-	Einlangen	Aerobe mesophile Keimzahl	ISO 4833	500.000 KbE/g	-	Einlangen	E. Coli	ISO 16649-1 oder 2	50 KbE/g	-	Einlangen	
Prüfkriterien Knödel	Methode	Zu erfüllender Wert	Toleranz	Bestimmungszeitpunkt																	
Listeria monocytogenes	ISO 11290-2	100 KbE/g	-	Einlangen																	
Aerobe mesophile Keimzahl	ISO 4833	500.000 KbE/g	-	Einlangen																	
E. Coli	ISO 16649-1 oder 2	50 KbE/g	-	Einlangen																	

Anforderungen	Erläuterungen
<p>6.2 Eierteigwaren</p> <p>6.2.1 Definition</p> <p>Eierteigwaren sind aus Mahlprodukten bestimmter Getreide ohne Trieb-, Gär- oder Backprozess mit Eiern hergestellte, in der Regel getrocknete Erzeugnisse, die in verschiedenen Ausformungen kochfertig oder zubereitet in Verkehr gesetzt werden.</p> <p>6.2.2 Kriterien für Eierteigwaren</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ AMA Gütesiegel-Frischeier oder -Eiprodukte Um die hohe Qualität bei Eierteigwaren sicherzustellen, müssen die eingesetzten Eier von AMA-Gütesiegel Erzeugern stammen, die an den „Landwirtschaftlichen Produktionsbestimmungen Frischei“ teilnehmen. Es können auch Eiprodukte mit dem AMA-Gütesiegel (z.B pasteurisiertes Eigelb) eingesetzt werden. ▪ Durum-Hartweizengrieß Zur Herstellung von AMA-Gütesiegel Eierteigwaren darf ausschließlich Durum-Hartweizengrieß eingesetzt werden. ▪ Eieranteil Für die hohe Qualität der AMA-Gütesiegel Eierteigwaren sind mindestens 4 Eier pro kg Durum-Hartweizengrieß zu verwenden. Vier Eier entsprechen 180 g Vollei oder 64 g Eidotter von Hühnereiern oder der gleichen Menge Eiprodukte. ▪ Überprüfung auf Mykotoxine Die Eierteigwaren sind zumindest einmal jährlich auf Rückstände von DON zu überprüfen. Wobei der Grenzwert von 750 µg /kg nicht überschritten werden darf. ▪ Abkochverlust weniger als 6% Bei AMA-Gütesiegel Eierteigwaren darf der Abkochverlust maximal 6% betragen. 	<p>DON (Deoxynivalenol) ist ein Schimmelpilzgift das in Getreideprodukten vorkommen kann.</p> <p>Unter Abkochverlust versteht man den Verlust von Stärke aus den Nudeln ins Kochwasser.</p>

Anforderungen	Erläuterungen
<p>▪ ausgezeichneter Geschmack</p> <p>Im Rahmen der regelmäßigen Produktanalysen bei AMA-Gütesiegel Eierteigwaren sind sensorische Prüfungen nach dem AMA-Gütebewertungsschema durchzuführen. Von den drei Qualitätsklassen (1., 2. und 3.) muss beim AMA-Gütesiegel die 1. Qualitätsklasse erreicht werden.</p> <p>Vor dem Kochen werden das Aussehen (Form, Bruch, Farbe, Oberfläche, Stippen) und der Geruch der Teigwaren überprüft.</p> <p>Bei den gekochten Teigwaren werden folgende Kriterien beurteilt:</p> <ul style="list-style-type: none">- Aussehen- Geruch- Geschmack- Konsistenz	<p>Pro Halbjahr ist einmal die zweite Qualitätsklasse zulässig.</p> <p>Stippen sind dunkle Punkte z.B. aufgrund von Schalenbestandteilen des Weizenkorns oder weiße Punkte die aufgrund des Mahlgrad oder durch Trocknungsfehler entstehen können.</p>

Anforderungen	Erläuterungen
<p>7. Eiprodukte</p> <p>7.1 Definitionen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Eiprodukte sind Produkte, die zum überwiegenden Teil aus Eiern, ihren Bestandteilen oder deren Mischungen nach Trennung von Schalen und Membranen (= Eihäutchen) hergestellt worden sind; andere Zutaten können beigegeben werden. Eiprodukte können flüssig, konzentriert, getrocknet, kristallisiert, gefroren, tiefgefroren oder geronnen sein. ▪ Für Eiprodukte im Rahmen des AMA-Gütesiegels sind folgende homogene Produktgruppen relevant: <ul style="list-style-type: none"> - Pasteurisiertes Vollei (mit Zucker/Salz) - Pasteurisiertes Eigelb (mit Zucker/Salz) - Pasteurisiertes Eiklar - Konzentriertes, pasteurisiertes Vollei mit Zutaten - Sonstige erhitzte Eierzeugnisse (z.B. Halbfertigprodukte wie z.B. „Eierspeise“, „Kaiserschmarrn“) 	
<p>7.2 Allgemeine Kriterien für Eiprodukte</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Nur Hühnereier aus alternativen Haltungsformen Zur Herstellung von Eiprodukten dürfen ausschließlich Hühnereier aus Boden- und Freilandhaltung die von Legehennenbetrieben stammen die beim AMA-Gütesiegel teilnehmen bzw. Eier aus biologischer Landwirtschaft eingesetzt werden. Eiprodukte dürfen nur aus Schaleneiern gewonnen werden. ▪ Keine gefrosteten Eiprodukte Aufgrund der Gefahr eines schnellen Anstiegs der Keimzahl im Verlauf des Auftauens und einer damit einhergehenden Qualitätsminderung, ist eine Auszeichnung von gefrosteten Eiprodukten mit dem AMA-Gütesiegel nicht möglich. ▪ Kein Eipulver Da beim AMA-Gütesiegel die „Naturbelassenheit“ ein wesentliches Kriterium darstellt, ist aufgrund des hohen Verarbeitungsgrades und vor allem der hohen Erhitzung der Pulver eine AMA-Gütesiegel Auszeichnung von Eipulverprodukten nicht zulässig. ▪ Farbstofffreiheit Bei Eiprodukten mit AMA-Gütesiegel dürfen keine Farbstoffe zugesetzt werden. 	<p>Der Zukauf von aufgeschlagenen Eiern ist verboten.</p>

Anforderungen	Erläuterungen
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nur Einwegverpackungen (z.B. Eimer, Kanister) Bei AMA-Gütesiegelprodukten dürfen nur Einwegverpackungen verwendet werden. Ausgenommen davon sind „V2A-Stahltanks“ und für Eiprodukte geeignete Kunststoffcontainer. Wobei diese kurz (max. drei Tage) vor der Abfüllung zu reinigen sind. Die Wirksamkeit der Reinigungsmaßnahmen ist dabei regelmäßig durch Analysen zu verifizieren. 	<p>Bei der Verwendung von Mehrwegcontainern sind diese mit der Aufschrift „Nur für Lebensmittel“ zu kennzeichnen.</p>
<p>7.3 Spezielle Herstellungskriterien</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Kontrollpunkte bei der Warenübernahme <ul style="list-style-type: none"> - Ordnungsgemäße Kennzeichnung (z.B. Palettenkennzeichnung, separate Kennzeichnung von Eiern aus salmonellenpositiven Herden) - Ordnungsgemäße Dokumentation (z.B. Lieferschein) - Ware, die offensichtliche sensorische und optische Mängel (z.B. Fehlgeruch, Schimmel) aufweist (TKV Ware), muss räumlich getrennt gelagert werden. - Bei gekühlten Eiern darf die Kühlkette nicht unterbrochen werden, damit sie nicht zu „schwitzen“ beginnen. ▪ Nachvollziehbare Herkunft Die innerbetriebliche Rückverfolgbarkeit ist durch entsprechende Chargenbildung und Dokumentation zu gewährleisten und muss jederzeit für Dritte nachvollziehbar sein (vor- und rückwärts). ▪ Verpflichtende Erhitzung und Homogenisierung <ul style="list-style-type: none"> - Eiprodukte sind bei ihrer Herstellung so zu erhitzen, dass ein Abtöten der Salmonellen gewährleistet wird. - Um eine gleichmäßig hohe Qualität zu gewährleisten und die Entmischung der Eimasse zu verhindern, sind die Eiprodukte zu homogenisieren. ▪ Pasteurisiertes Eiklar Da Eiklar aufgrund der schnellen Gerinnung bei höheren Temperaturen mit weniger als 60°C pasteurisiert wird, ist im Zuge der Eigenkontrollen jede Charge von pasteurisiertem Eiklar auf Salmonellen zu untersuchen. 	<p>Auch verschmutzte und nasse Ware ist getrennt von sauberer Ware zu lagern.</p> <p>Chargendefinition: Maximal eine Tagesproduktion sowie die Verarbeitung von Eiern max. EINER Haltungsform (Bio, Freiland oder Boden), sofern diese ausgelobt wird.</p> <p>Rohe Eiprodukte können demnach nicht mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnet werden.</p> <p>Eine Auslieferung darf erst nach Vorliegen der Ergebnisse erfolgen.</p>

Anforderungen	Erläuterungen																																																							
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verarbeitung von Eiern aus salmonellenpositiven Herden Da Eier aus salmonellenpositiven Herden eine höhere Gefahr darstellen können, sind bei deren Verarbeitung folgende Punkte unbedingt einzuhalten: <ul style="list-style-type: none"> - Aufschlagen und Verarbeiten am Ende der Produktion (unmittelbar vor der Reinigung). - Alle betroffenen Chargen sind direkt nach der Produktion auf Salmonellen zu untersuchen. 	<p>Damit sollen Verschleppungen größtmöglich ausgeschlossen werden.</p> <p>Diese dürfen erst nach Vorliegen eines negativen Ergebnisses ausgeliefert werden bzw. müssen bei einer längeren Lagerung nach der Produktion bis zum Vorliegen des Ergebnisses ein zweites Mal pasteurisiert werden.</p>																																																							
<p>7.4 Externe Produktanalysen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Die Sicherstellung der Einhaltung dieser Kriterien erfolgt über die in jedem Quartal durchzuführenden Produktanalysen pro homogener Produktgruppe. 	<p>Die Produktanalysen erfolgen durch ein von der AMA Marketing zugelassenes Labor.</p>																																																							
<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="284 1070 523 1104">Prüfkriterien Eier</th> <th data-bbox="531 1070 683 1104">Methode</th> <th data-bbox="691 1070 938 1104">Zu erfüllender Wert</th> <th data-bbox="946 1070 1058 1104">Toleranz</th> <th data-bbox="1066 1070 1369 1104">Bestimmungszeitpunkt</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="284 1104 523 1137">Salmonellen</td> <td data-bbox="531 1104 683 1137">ISO 6579</td> <td data-bbox="691 1104 938 1137">negativ in 25 g</td> <td data-bbox="946 1104 1058 1137">-</td> <td data-bbox="1066 1104 1369 1137">Einlangen</td> </tr> <tr> <td data-bbox="284 1137 523 1171">Enterobacteriaceae</td> <td data-bbox="531 1137 683 1171">ISO 21528</td> <td data-bbox="691 1137 938 1171">< 10 KBE/g bzw. mL</td> <td data-bbox="946 1137 1058 1171">-</td> <td data-bbox="1066 1137 1369 1171">Einlangen</td> </tr> <tr> <td data-bbox="284 1171 523 1227">Staphylococcus aureus</td> <td data-bbox="531 1171 683 1227">ISO 6888-2</td> <td data-bbox="691 1171 938 1227">negativ in 1 g</td> <td data-bbox="946 1171 1058 1227">-</td> <td data-bbox="1066 1171 1369 1227">Einlangen</td> </tr> <tr> <td data-bbox="284 1227 523 1283">Aerobe mesophile Keimzahl</td> <td data-bbox="531 1227 683 1283">ISO 4830</td> <td data-bbox="691 1227 938 1283">≤ 10.000 Keime/g bzw. mL</td> <td data-bbox="946 1227 1058 1283">+ 1.500</td> <td data-bbox="1066 1227 1369 1283">Einlangen</td> </tr> <tr> <td data-bbox="284 1283 523 1350">Hefen und Schimmel</td> <td data-bbox="531 1283 683 1350">ISO 2503</td> <td data-bbox="691 1283 938 1350">≤ 1.000 KBE/g bzw. mL</td> <td data-bbox="946 1283 1058 1350">+ 100</td> <td data-bbox="1066 1283 1369 1350">MHD (Lagerung lt. Deklaration)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="284 1350 523 1406">Beta-hydroxy-Buttersäure</td> <td data-bbox="531 1350 683 1406">enzymatisch</td> <td data-bbox="691 1350 938 1406">< 10 mg/kg TM</td> <td data-bbox="946 1350 1058 1406">-</td> <td data-bbox="1066 1350 1369 1406">Einlangen</td> </tr> <tr> <td data-bbox="284 1406 523 1462">Milchsäure</td> <td data-bbox="531 1406 683 1462">enzymatisch</td> <td data-bbox="691 1406 938 1462">< 600 mg/kg TM</td> <td data-bbox="946 1406 1058 1462">-</td> <td data-bbox="1066 1406 1369 1462">MHD (Lagerung lt. Deklaration)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="284 1462 523 1518">Bernsteinsäure</td> <td data-bbox="531 1462 683 1518">enzymatisch</td> <td data-bbox="691 1462 938 1518">< 25 mg/kg TM</td> <td data-bbox="946 1462 1058 1518">-</td> <td data-bbox="1066 1462 1369 1518">MHD (Lagerung lt. Deklaration)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="284 1518 523 1641">Trockenmasse bei maschinell aufgeschlagen Eiprodukten</td> <td data-bbox="531 1518 683 1641">physikalische Methode</td> <td data-bbox="691 1518 938 1641">Vollei: mind. 23 % TM Eigelb: mind. 40 % TM</td> <td data-bbox="946 1518 1058 1641">-</td> <td data-bbox="1066 1518 1369 1641">Einlangen</td> </tr> <tr> <td data-bbox="284 1641 523 1697">Sensorik</td> <td data-bbox="531 1641 683 1697">-</td> <td data-bbox="691 1641 938 1697">kein Fremdgeruch/arteigen</td> <td data-bbox="946 1641 1058 1697">-</td> <td data-bbox="1066 1641 1369 1697">Einlangen</td> </tr> </tbody> </table>		Prüfkriterien Eier	Methode	Zu erfüllender Wert	Toleranz	Bestimmungszeitpunkt	Salmonellen	ISO 6579	negativ in 25 g	-	Einlangen	Enterobacteriaceae	ISO 21528	< 10 KBE/g bzw. mL	-	Einlangen	Staphylococcus aureus	ISO 6888-2	negativ in 1 g	-	Einlangen	Aerobe mesophile Keimzahl	ISO 4830	≤ 10.000 Keime/g bzw. mL	+ 1.500	Einlangen	Hefen und Schimmel	ISO 2503	≤ 1.000 KBE/g bzw. mL	+ 100	MHD (Lagerung lt. Deklaration)	Beta-hydroxy-Buttersäure	enzymatisch	< 10 mg/kg TM	-	Einlangen	Milchsäure	enzymatisch	< 600 mg/kg TM	-	MHD (Lagerung lt. Deklaration)	Bernsteinsäure	enzymatisch	< 25 mg/kg TM	-	MHD (Lagerung lt. Deklaration)	Trockenmasse bei maschinell aufgeschlagen Eiprodukten	physikalische Methode	Vollei: mind. 23 % TM Eigelb: mind. 40 % TM	-	Einlangen	Sensorik	-	kein Fremdgeruch/arteigen	-	Einlangen
Prüfkriterien Eier	Methode	Zu erfüllender Wert	Toleranz	Bestimmungszeitpunkt																																																				
Salmonellen	ISO 6579	negativ in 25 g	-	Einlangen																																																				
Enterobacteriaceae	ISO 21528	< 10 KBE/g bzw. mL	-	Einlangen																																																				
Staphylococcus aureus	ISO 6888-2	negativ in 1 g	-	Einlangen																																																				
Aerobe mesophile Keimzahl	ISO 4830	≤ 10.000 Keime/g bzw. mL	+ 1.500	Einlangen																																																				
Hefen und Schimmel	ISO 2503	≤ 1.000 KBE/g bzw. mL	+ 100	MHD (Lagerung lt. Deklaration)																																																				
Beta-hydroxy-Buttersäure	enzymatisch	< 10 mg/kg TM	-	Einlangen																																																				
Milchsäure	enzymatisch	< 600 mg/kg TM	-	MHD (Lagerung lt. Deklaration)																																																				
Bernsteinsäure	enzymatisch	< 25 mg/kg TM	-	MHD (Lagerung lt. Deklaration)																																																				
Trockenmasse bei maschinell aufgeschlagen Eiprodukten	physikalische Methode	Vollei: mind. 23 % TM Eigelb: mind. 40 % TM	-	Einlangen																																																				
Sensorik	-	kein Fremdgeruch/arteigen	-	Einlangen																																																				

Anforderungen	Erläuterungen
<p>8. Gemüse- und Erdäpfelprodukte</p> <p>8.1 Kriterien für Tiefkühlprodukte</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Rohstoffe aus integrierter Produktion <p>Um die hohe Qualität von diesen Tiefkühlprodukten mit dem AMA-Gütesiegel zu gewährleisten, müssen die Rohstoffe aus „Integrierter Produktion“ stammen. Darüber hinaus wird empfohlen, dass der Rohstoffanteil von AMA-Gütesiegel Erzeugern, die an den „Landwirtschaftlichen Produktionsbestimmungen Obst, Gemüse und Speisekartoffeln“ teilnehmen, möglichst hoch ist.</p> <p>Für die „Integrierte Produktion“ gelten als Mindestanforderung die Richtlinien zur Integrierten Produktion im Rahmen des Förderungsprogramms des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft, Umweltschutz und Wasserwirtschaft (BMLFUW) „ÖPUL“ in der jeweils geltenden Fassung.</p>	<p>Integrierte Produktion bedeutet eine geregelte Fruchtfolge am Feld, regelmäßige Bodenanalysen, um den Einsatz von Düngemitteln zu minimieren sowie laufende Beobachtung der Kulturen und Schädlinge, um chemische Pflanzenschutzmittel bestmöglich einzuschränken.</p>

Anforderungen	Erläuterungen
<p>8.2 Gemüsesuppen</p> <p>8.2.1 Definition</p> <p>Gemüsesuppen sind Speisen, die in flüssiger oder halbflüssiger Form verzehrt werden. Zu deren Herstellung können folgende Zutaten verwendet werden: Gemüse, Pilze, Mahl- und Schälprodukte, Leguminosen und sonstige Zutaten wie Milch und Milchprodukte, Gewürze, Stärke, Maltodextrine und Salz.</p> <p>8.2.2 Kriterien für Gemüsesuppen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ AMAG.A.P. Rohstoffe Um die hohe Qualität bei Gemüsesuppen sicherzustellen, müssen die Rohstoffe von AMA-Gütesiegel Erzeugern stammen, die an den „Landwirtschaftlichen Produktionsbestimmungen Obst, Gemüse und Speisekartoffeln“ teilnehmen. ▪ kein Einsatz von Farbstoffen und Konservierungsmitteln Da beim AMA-Gütesiegel die „Naturbelassenheit“ ein wesentliches Kriterium darstellt, ist bei AMA-Gütesiegel Gemüsesuppen der Einsatz von Farbstoffen und Konservierungsmitteln nicht zulässig. ▪ natürliche Aromen Bei AMA-Gütesiegel Gemüsesuppen dürfen nur natürliche Aromen und Aromaextrakte eingesetzt werden. ▪ ausgezeichneter Geschmack Im Rahmen der regelmäßigen Produktanalysen bei Gemüsesuppen sind sensorische Prüfungen nach dem AMA-Gütebewertungsschema durchzuführen. Von den drei Qualitätsklassen (1., 2. und 3.) muss beim AMA-Gütesiegel die 1. Qualitätsklasse erreicht werden. Dabei werden folgende Kriterien beurteilt: <ul style="list-style-type: none"> - Geruch - Geschmack - Konsistenz - Aussehen 	<p>Die saisonale Verwendung der Rohstoffe hat Priorität, um den optimalen Erntezeitpunkt für bestes Aroma und Qualität zu gewährleisten.</p> <p>Wenn die Herstellung der Gemüsesuppen nur saisonal erfolgt, ist die Kontrollfrequenz bei den Produktanalysen mit der AMA Marketing abzustimmen.</p> <p>Pro Halbjahr ist einmal die zweite Qualitätsklasse zulässig</p>

Anforderungen	Erläuterungen
<p>8.3 Sauergemüse</p> <p>8.3.1 Definition</p> <p>Sauergemüse ist Gemüse, das durch Milchsäuregärung oder einlegen in einen essighaltigen Aufguss haltbar gemacht wird. Sauergemüse kann auch durch Pasteurisation haltbar gemacht werden.</p> <p>8.3.2 Allgemeine Kriterien für Sauergemüse</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ AMAG.A.P. Rohstoffe <p>Um die hohe Qualität bei Sauergemüse sicherzustellen, müssen die Rohstoffe von AMA-Gütesiegel Erzeugern stammen, die an den „Landwirtschaftlichen Produktionsbestimmungen Obst, Gemüse und Speisekartoffeln“ teilnehmen.</p> ▪ kein Einsatz von Konservierungsmitteln <p>Bei AMA-Gütesiegel Sauergemüse ist der Einsatz von Konservierungsmitteln nicht zulässig.</p> ▪ kein Einsatz von Farbstoffen <p>Bei AMA-Gütesiegel Sauergemüse ist der Einsatz von Farbstoffen nicht zulässig.</p> ▪ natürliche Aromen <p>Bei AMA-Gütesiegel Sauergemüse dürfen nur natürliche Aromen und Aromaextrakte eingesetzt werden.</p> ▪ ausgezeichneter Geschmack <p>Im Rahmen der regelmäßigen Produktanalysen bei Sauergemüse sind sensorische Prüfungen nach dem AMA-Gütebewertungsschema für die jeweilige Produktkategorie wie z.B. Sauerkraut und Essiggurken durchzuführen. Von den drei Qualitätsklassen (1., 2. und 3.) muss beim AMA-Gütesiegel die 1. Qualitätsklasse erreicht werden. Dabei werden folgende Kriterien beurteilt:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Geruch - Geschmack - Konsistenz - Aussehen 	<p>Pro Halbjahr ist einmal die zweite Qualitätsklasse zulässig.</p>

Anforderungen	Erläuterungen
<p>8.3.3 Spezielle Kriterien für Sauerkraut</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Codex-Qualität AMA-Gütesiegel Sauerkraut muss nach den strengen Anforderungen des Österreichischen Lebensmittelbuches idgF. hergestellt werden. ▪ natürlich vergoren AMA-Gütesiegel Sauerkraut darf nur auf natürliche Art vergoren werden, d.h. der Einsatz von Starterkulturen ist nicht zulässig. 	
<p>8.4 Sauergemüsezubereitungen</p> <p>8.4.1 Definition</p> <p>Sauergemüsezubereitungen sind Convenience-Produkte mit der Hauptzutat Sauergemüse unter Zugabe von geschmacksgebenden Lebensmitteln wie z.B. Speck und Zwiebel.</p> <p>8.4.2 Kriterien für Sauergemüsezubereitungen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ AMAG.A.P. Rohstoffe Um die hohe Qualität bei Sauergemüsezubereitungen sicherzustellen, muss das verwendete Gemüse von AMA-Gütesiegel Erzeugern stammen, die an den „Landwirtschaftlichen Produktionsbestimmungen Obst, Gemüse und Speisekartoffeln“ teilnehmen. ▪ kein Einsatz von Konservierungsmitteln Bei AMA-Gütesiegel Sauergemüsezubereitungen ist der Einsatz von Konservierungsmitteln nicht zulässig. ▪ natürliche Aromen Bei AMA-Gütesiegel Sauergemüsezubereitungen dürfen nur natürliche Aromen und Aromaextrakte eingesetzt werden. 	<p>Hauptzutat bedeutet, dass diese mehr als 50% des Endproduktes beträgt.</p>

Anforderungen	Erläuterungen
<p>▪ ausgezeichneter Geschmack</p> <p>Im Rahmen der regelmäßigen Produktanalysen bei Sauergemüsezubereitungen sind sensorische Prüfungen nach dem AMA-Gütebewertungsschema durchzuführen. Von den drei Qualitätsklassen (1., 2. und 3.) muss beim AMA-Gütesiegel die 1. Qualitätsklasse erreicht werden. Dabei werden folgende Kriterien beurteilt:</p> <ul style="list-style-type: none">- Geruch- Geschmack- Konsistenz- Aussehen	<p>Pro Halbjahr ist einmal die zweite Qualitätsklasse zulässig</p>

Anforderungen	Erläuterungen																																													
<p>9. Speiseöle</p> <p>9.1 Kriterien für kaltgepresste Speiseöle</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Kaltgepresste Speiseöle werden nur aus ausgesuchten und sorgfältig behandelten Samen/Keimen/Früchten hergestellt. Sie werden ausschließlich mit mechanischen Verfahren ohne Wärmezufuhr sowie ohne Extraktion erzeugt. ▪ Nur ein durch erste Pressung hergestelltes kaltgepresstes Öl kann mit dem AMA-Gütesiegel gekennzeichnet werden. ▪ Bei Speiseölen mit dem AMA-Gütesiegel ist der Zusatz von Konservierungsmitteln verboten. ▪ Kürbiskernöl ist von der Auszeichnung mit dem AMA-Gütesiegel ausgenommen. 	<p>Öle, die durch Verschnitt mit einem raffinierten Speiseöl hergestellt werden, sind nicht AMA-Gütesiegel tauglich.</p>																																													
<p>9.2 Kriterien für warmgepresste, pflanzliche Speiseöle</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Warmgepresste Speiseöle stammen von Pflanzen und werden durch Pressen und/oder Extrahieren unter Wärmezufuhr gewonnen. ▪ Der Zusatz von Konservierungsmitteln ist verboten. 	<p>Die Speiseöle werden entweder raffiniert oder unraffiniert in Verkehr gebracht.</p> <p>Der Einsatz von natürlichem Vitamin E ist zulässig.</p>																																													
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Prüfkriterien Speiseöle</th> <th>Methode</th> <th>Zu erfüllender Wert</th> <th>Toleranz</th> <th>Bestimmungszeitpunkt</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Säurezahl</td> <td>IUPAC 2.201</td> <td>0,2 mg/g</td> <td>-</td> <td>Einlangen</td> </tr> <tr> <td>Seifengehalt</td> <td>Codex Alimentarius „Fette“</td> <td>0,01 %</td> <td>-</td> <td>Einlangen</td> </tr> <tr> <td>Peroxidzahl</td> <td>IUPAC 2.501</td> <td>1,5</td> <td>-</td> <td>Einlangen</td> </tr> <tr> <td>Organische Lösungsmittel</td> <td>GC-MS (Massenspektrum)</td> <td><10 mg/kg</td> <td>-</td> <td>Einlangen</td> </tr> <tr> <td>Sortenreinheit</td> <td>Bestimmung des Fettsäurespektrums</td> <td>Folgende Gruppen sind mindestens anzuführen: - Summe gesättigte FS - Summe einfach ungesättigter FS - Summe mehrfach ungesättigter FS - Summe Trans-FS</td> <td>-</td> <td>Einlangen</td> </tr> <tr> <td>Zulässigkeit der Verpackung</td> <td></td> <td>Konformitätserklärung vom Verpackungshersteller</td> <td>-</td> <td>Einlangen</td> </tr> <tr> <td>Füllmenge</td> <td>Messzylinder</td> <td>keine Unterschreitung der deklarierten Menge</td> <td>-</td> <td>Einlangen</td> </tr> <tr> <td>Sensorik</td> <td>Reihentest</td> <td>Note 6</td> <td>-</td> <td>Einlangen und 4 Wochen danach</td> </tr> </tbody> </table>	Prüfkriterien Speiseöle	Methode	Zu erfüllender Wert	Toleranz	Bestimmungszeitpunkt	Säurezahl	IUPAC 2.201	0,2 mg/g	-	Einlangen	Seifengehalt	Codex Alimentarius „Fette“	0,01 %	-	Einlangen	Peroxidzahl	IUPAC 2.501	1,5	-	Einlangen	Organische Lösungsmittel	GC-MS (Massenspektrum)	<10 mg/kg	-	Einlangen	Sortenreinheit	Bestimmung des Fettsäurespektrums	Folgende Gruppen sind mindestens anzuführen: - Summe gesättigte FS - Summe einfach ungesättigter FS - Summe mehrfach ungesättigter FS - Summe Trans-FS	-	Einlangen	Zulässigkeit der Verpackung		Konformitätserklärung vom Verpackungshersteller	-	Einlangen	Füllmenge	Messzylinder	keine Unterschreitung der deklarierten Menge	-	Einlangen	Sensorik	Reihentest	Note 6	-	Einlangen und 4 Wochen danach	
Prüfkriterien Speiseöle	Methode	Zu erfüllender Wert	Toleranz	Bestimmungszeitpunkt																																										
Säurezahl	IUPAC 2.201	0,2 mg/g	-	Einlangen																																										
Seifengehalt	Codex Alimentarius „Fette“	0,01 %	-	Einlangen																																										
Peroxidzahl	IUPAC 2.501	1,5	-	Einlangen																																										
Organische Lösungsmittel	GC-MS (Massenspektrum)	<10 mg/kg	-	Einlangen																																										
Sortenreinheit	Bestimmung des Fettsäurespektrums	Folgende Gruppen sind mindestens anzuführen: - Summe gesättigte FS - Summe einfach ungesättigter FS - Summe mehrfach ungesättigter FS - Summe Trans-FS	-	Einlangen																																										
Zulässigkeit der Verpackung		Konformitätserklärung vom Verpackungshersteller	-	Einlangen																																										
Füllmenge	Messzylinder	keine Unterschreitung der deklarierten Menge	-	Einlangen																																										
Sensorik	Reihentest	Note 6	-	Einlangen und 4 Wochen danach																																										

Anforderungen	Erläuterungen
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Die sensorische Prüfung erfolgt durch einen Reihentest. Um dabei eine hohe Objektivität zu erreichen, soll für diesen Test eine möglichst große Zahl von Prüfern mit entsprechender Erfahrung in Geschmacksprüfungen herangezogen werden. <p>Reihentest:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Die erforderliche Mindesteinstufung ist die Note 6. Für ein verbindliches Kostergebnis ist der Notendurchschnitt von mindestens 5 Kostern erforderlich. Sollte bei nur 5 Kostern ein Ergebnis im Randbereich der Zulässigkeit zustande kommen, ist eine nochmalige Verkostung anzusetzen. - Die Produkte sind durch 4 Wochen bei 18° +/- 1°C unter Lichtabschluss und einer relativen Luftfeuchtigkeit von 40 - 60 % zu lagern. Nach Ablauf dieser Lagerfrist sind die Proben einer Verkostung nach Methode 1 zuzuführen. Im Ergebnis darf sich gegenüber frischer Ware keine Beeinträchtigung im Geschmack und Geruch zeigen. - Für direkt aus dem Lebensmittelhandel gezogene originalverpackte Muster erübrigt sich die vierwöchige Lagerfrist, diese Proben sind direkt der Verkostung zuzuführen. 	<p>Die verkosteten Proben werden nach folgender Skala eingestuft:</p> <p>10 = ausgezeichnet 9 = sehr gut 8 = gut 7 = völlig genügend 6 = genügend 5 = gerade genügend 4 = ungenügend 3 = schlecht 2 = sehr schlecht 1 = unbrauchbar</p>

10. Suppeneinlagen

10.1 Leberknödel

10.1.1 Definition

- Gemäß dieser Richtlinie sind Leberknödel durchgegarnte Produkte, die aus mindestens 42 % Rinds- oder Schweineleber bestehen. Weiters werden Brösel, Eier, Gewürze, Wasser, Milch und Fett der Knödelmasse hinzugefügt, wobei der Fettgehalt höchstens 16 % der Gesamtmasse beträgt.

Solche Produkte werden gewerbsüblich – abgesehen von der küchenmäßigen Einzelherstellung – in Wursthüllen abgefüllt, abgeklipst und in der Hülle gekocht.

10.1.2 Kriterien für Leberknödel

- **Rohstoffherkunft**

Zur Herstellung von Leberknödeln dürfen ausschließlich Rohstoffe aus der im AMA-Gütesiegel angeführten Region (z.B. AUSTRIA) verwendet werden

Auf dem Lieferschein und der Ware ist ein Herkunftsvermerk anzuführen (z.B. Leber 3xAT oder geboren, gemästet & geschlachtet in Österreich).

- **Keine Pökelfstoffe und Aromen**

Da beim AMA-Gütesiegel die „Naturbelassenheit“ ein wesentliches Kriterium darstellt, ist der Einsatz von Pökelfstoffen und Aromen bei der Herstellung von Leberknödel nicht zulässig.

- **Farbstofffreiheit**

Mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnete Leberknödel dürfen keine Farbstoffe zugesetzt werden.

- **Ausgezeichneter Geschmack**

AMA-Gütesiegel Leberknödel müssen eine zarte, lockere Struktur und einen produkttypischen würzigen Geschmack aufweisen.

Im Rahmen der regelmäßigen Produktanalysen bei AMA-Gütesiegel Leberknödel ist diese Anforderung durch eine einfach beschreibende sensorische Prüfung zu kontrollieren.

10.1.3 Externe Produktanalysen

- Die Sicherstellung der Einhaltung dieser Kriterien erfolgt über die in jedem Quartal durchzuführenden Produktanalysen pro homogene Produktgruppe.

Die Produktanalysen erfolgen durch ein von der AMA Marketing zugelassenes Labor.

Prüfkriterien Leberknödel	Methode	Zu erfüllender Wert	Bestimmungszeitpunkt ¹
Gesamtkeimzahl (GKZ)	ISO 4833 DIN 10161-1	1 x 10 ⁴ KbE/g	Ende MHD
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2 DIN 10164-1	5 x 10 ² KbE/g	Ende MHD
Staphylococcus aureus	ISO 6888	1 x 10 ³ KbE/g	Ende MHD
Escherichia coli	ISO 16649	1 x 10 ¹ KbE/g	Ende MHD
Milchsäurebakterien	-	1 x 10 ⁴ KbE/g	Ende MHD
Listeria monocytogenes	-	negativ in 25g	Ende MHD
Salmonellen	EN/ISO 6579	negativ in 25g	Ende MHD
Fettgehalt	ISO 1443	< 16% Fett	Einlangen
Sensorik	-	kein Fremdgeruch /arteigen	Einlangen und am MHD

D. Freiwillige Module

Anforderungen	Erläuterungen
<p>1. Modul „Gentechnikfrei erzeugt“ oder „ohne Gentechnik“</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Im Zuge der gentechnikfreien Produktion ist die Richtlinie zur „Gentechnikfreien Produktion“ von Lebensmitteln und deren Kennzeichnung des Österreichischen Lebensmittelbuches idgF. sowie deren Kontrollvorgaben einzuhalten.	<p>Erfolgt eine Kennzeichnung, dann wird empfohlen das Zeichen der ARGE Gentechnikfrei zu verwenden und deren Vorgaben einzuhalten.</p>

Anhang 1: Fachgremium

- | | | |
|-----|---|---------------------------------|
| (1) | Das Fachgremium ist zuständig für die Erstellung, Änderung und Freigabe der Kapitel B und C der Richtlinie „Be- und Verarbeitungsprodukte“, fachspezifische Auslegungen zum Sanktionskatalog und die Behandlung von Beschwerden gegen die Verhängung von Sanktionen. Weiters ist das Fachgremium für die Festlegung einer allfälligen Begrenzung von neuen Erzeugerverträgen verantwortlich. | <i>Zuständigkeit</i> |
| (2) | Die Sitzungen des Fachgremiums sind im Bedarfsfall, jedoch mindestens einmal jährlich abzuhalten. Die Sitzungen sind nicht öffentlich. | <i>Fachgremiumsitzungen</i> |
| (3) | Dieses Fachgremium setzt sich aus Teilnehmern folgender Bereiche zusammen: <ul style="list-style-type: none"> (a) zwei Lizenznehmer aus dem Lebensmittelhandel (b) zwei Lizenznehmer aus der Lebensmittelindustrie bzw. -gewerbes aus dem jeweiligen Produktionsbereich (z.B. Eiprodukte, Bier, Honig) (c) Leiter des Qualitätsmanagements der AMA Marketing <p>Bei Änderungen der spezifischen Anforderungen eines (mehrerer) Produktbereiche(s) sind nur die Vertreter des (der) betroffenen Bereiche(s) einzuladen.</p> | <i>Vertreter</i> |
| (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. | <i>Verfahren</i> |
| (5) | Zur Beschlussfassung ist die Zustimmung der einfachen Mehrheit sowie zusätzlich zumindest eines Vertreters der unter Punkt (3) genannten Bereiche erforderlich. In Fällen von Beschwerden gegen Sanktionen sowie der Festlegung einer Begrenzung von neuen Erzeugerverträgen kommt dem gem. (3) (c) entsandten Vertreter kein Stimmrecht zu. | <i>Beschlussfassung</i> |
| (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. | <i>Einspruchsfrist</i> |
| (7) | Die AMA Marketing wird die gemäß (3) und (4) nominierten Vertreter vom Einspruch informieren und zur Beschlussfassung einladen. Das Fachgremium wird nur zu einer außerordentlichen | <i>außerordentliche Sitzung</i> |

Sitzung einberufen, wenn

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

Ansonsten 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 gem. (7) gefasster Beschluss kann vom Leiter Qualitätsmanagement der AMA Marketing beim übergeordneten Lenkungsgremium für das Qualitätsmanagement der AMA Marketing angefochten werden.

*keine
aufschiebende
Wirkung*

*übergeordnetes
Lenkungsgremium*

Anhang 2: Auswahl relevanter rechtlicher Bestimmungen

Aus Gründen der Übersichtlichkeit wurden nur die wichtigsten rechtlichen Bestimmungen ausgewählt, die jeweils in der letzten Fassung (zgd = zuletzt geändert durch) angeführt werden. Die Aufzählung erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit oder Richtigkeit und dient lediglich zur Information der Teilnehmer (Stand der folgenden Auflistung: 05.07.2013).

- Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz – LMSVG, BGBl. I Nr. 13/2006, zgd BGBl. II Nr. 39/2013
- 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
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene, zgd Verordnung (EG) Nr. 219/2009
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs, zgd Verordnung (EU) Nr. 16/2012
- Verordnung (EG) Nr. 854/2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs, zgd Durchführungsverordnung (EU) Nr. 739/2011
- Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel
- Fruchtsaftverordnung, BGBl. II Nr. 83/2004, zgd BGBl. II Nr. 441/2010
- Honigverordnung, BGBl. II Nr. 40/2004

- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel
- Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1993 - LMKV, BGBl. Nr. 72/1993, zgd 165/2008
- Verordnung des Bundesministers für Gesundheit und Konsumentenschutz über die Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln (NWKV), BGBl. Nr. 896/1995, zgd BGBl. II Nr. 186/2009
- Empfehlung: Leitlinie über die täuschungsfreie Aufmachung bei freiwilligen Angaben

- 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
- Fertigpackungsverordnung - FPVO 1993, BGBl. Nr. 867/1993, zgd BGBl. II Nr. 115/2009

Die rechtlichen Bestimmungen sind im Internet unter 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). Die Codexkapitel des Österreichischen Lebensmittelbuches IV. Auflage sind zum Teil im Internet unter www.lebensmittelbuch.at abrufbar.

Anhang 3: Erklärung des Lieferanten

über die Lieferung von Rohstoffen für die Erzeugung von AMA-Gütesiegelprodukten
für folgenden AMA-Gütesiegel Lizenznehmer

(AMA-Gütesiegel-Lizenznehmer)

1. Anforderungen an den Rohstoff

Der Lieferant verpflichtet sich nur Ware zu liefern, die zumindest die schriftlich vereinbarten Anforderungen in Bezug auf die Herkunft und Qualität laut Richtlinie in der geltenden Fassung erfüllt. Der Lieferant hat dies zu gewährleisten und auf Grund seiner Dokumentation muss dies auch zu einem späteren Zeitpunkt nachvollziehbar sein.

2. Nachvollziehbare Chargentrennung

Der Lieferant verpflichtet sich, dass eine nachvollziehbare Chargentrennung entweder nach einem zertifizierten ISO-System oder nach einem anderen geeigneten System, welches auch die Herkunfts- und Qualitätskennzeichnung und -trennung inkludiert, erfolgt. Die diesbezügliche Beweislast liegt beim Lieferanten. Die Chargentrennung muss nur dann nicht erfolgen, wenn der Lieferant ausschließlich Rohstoffe produziert, die die schriftlich vereinbarten Anforderungen erfüllen.

3. Kennzeichnung der Rohstoffe und Vermerk auf Lieferscheinen

Der Lieferant kennzeichnet alle Rohstofflieferungen zur Erzeugung von AMA-Gütesiegelprodukten mit einem entsprechenden Vermerk am Rohstoff selbst oder auf dessen Verpackung bzw. in unmittelbarer Nähe der Lagerstelle des Rohstoffs sowie am jeweils dazugehörenden Lieferschein (z.B.: „Für die Erzeugung von AMA-Gütesiegelprodukten mit der Regionsbezeichnung 'Austria' geeignet.“). Der Vermerk kann auch mit klar zuordenbaren Artikel- oder Chargennummern erfolgen, sofern eine lückenlose Rückverfolgbarkeit gewährleistet ist.

4. Uneingeschränkter Zutritt der Kontrollorgane zu Kontrollzwecken

Der Lieferant erklärt sich einverstanden, befugten und ausgewiesenen Kontrollorganen des Abnehmers, der AMA Marketing GesmbH. bzw. von ihr beauftragten Personen jederzeit unangemeldet und uneingeschränkt Zutritt zum Betrieb sowie Einsicht in die vorgesehenen Arbeits- und Verfahrensanweisungen und damit verbundenen Aufzeichnungen für Kontrollzwecke zu gewähren.

5. Zustimmungserklärung im Sinne des Datenschutzgesetzes

Der Lieferant erklärt mit seiner Unterschrift die jederzeit schriftlich widerrufbare Zustimmung gemäß § 8 Abs. 1 Z 2 Datenschutzgesetz 2000 idgF, dass die AMA Marketing GesmbH. bzw. die von ihr beauftragte Kontrollstelle alle im Rahmen von Kontrollen, welche zum Zweck der Einhaltung der im AMA-Gütesiegelprogramm vorgegebenen Kriterien durchgeführt werden, erhobenen Daten - nämlich das gesamte Prüfprotokoll - verarbeiten darf. Für den Fall, dass diese Kontrolle von einer von der AMA Marketing GesmbH. beauftragten Kontrollstelle durchgeführt wird, darf das Prüfprotokoll zusätzlich an die AMA Marketing GesmbH. zum Zweck der Verbesserung des Qualitätssicherungssystems übermittelt werden. Weiters darf dieses Prüfprotokoll von der AMA Marketing GesmbH. an den jeweiligen Abnehmer, nämlich den AMA-Gütesiegel-Lizenznehmer, zum Zweck der Verbesserung des Qualitätssicherungssystems übermittelt werden.

6. Kündigung

Diese Erklärung kann vom Lieferanten jederzeit schriftlich unter Einhaltung einer zweimonatigen Kündigungsfrist widerrufen werden. Eine Kopie der Kündigung wird an die AMA Marketing GesmbH. geschickt.

Ort und Datum

Firmenmäßige Unterschrift des **Lieferanten**
und Firmenstempel

Anhang 4: AMA-Gütesiegel mit unterschiedlichen Herkunftsangaben

Beispiele für die korrekte Verwendung



- 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.



Impressum:

Medieninhaber und Hersteller: Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH

A-1200 Wien, Dresdner Straße 68a,

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

© 2011 by Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH, Version August/11

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

Gestaltung und Fotos: Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH

Kopie und Verteilung nur in unveränderter Form erlaubt!

