



Für Teilnehmende mit der Angabe der
Herkunftsregion Österreich



AMA-GÜTESIEGEL-RICHTLINIE

BACKERZEUGNISSE

ENTWURF 25.07.2024

ENTWURF

**Bestimmungen für die Herstellung
von Brot und Gebäck, feinen Backwaren und
Backmischungen**

IMPRESSUM



Medieninhaber und Hersteller: Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH
A-1200 Wien, Dresdner Straße 68a, Tel. 01/33151-0, Fax 01/33151-4925
© 2024 by Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH, Version 2024
Gestaltung und Fotos: Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH

Kopie und Verteilung nur in unveränderter Form erlaubt!

VORWORT

GESCHÄTZTE VERARBEITENDE BETRIEBE!

Diese Richtlinie ist Teil eines stufenübergreifenden und freiwilligen Qualitätssicherungssystems. Die Richtlinie „Backerzeugnisse“ regelt wesentliche Herstellungs-, Kennzeichnungs- und Dokumentationsschritte sowie Maßnahmen zur Gewährleistung eines hohen Hygieneniveaus. Die Anforderungen liegen über den rechtlichen Bestimmungen und unterstützen die korrekte Umsetzung der geforderten Rückverfolgbarkeit dieser Lebensmittel.



Die AMA-Gütesiegel-Richtlinie „Backerzeugnisse“ strebt folgende Ziele an:

- > **Kontinuierliche Verbesserung der Qualität sowie der Sicherheit bei Backerzeugnissen durch Anforderungen, die über den rechtlichen Bestimmungen liegen.**
- > **Naturlassenheit der Produkte durch Einschränkungen beim Einsatz von Zusatzstoffen, Farbstoffen und Aromen.**
- > **Transparenz und nachvollziehbare Herkunft entlang des Herstellungsprozesses.**
- > **Stärkung bzw. weiterer Ausbau des Vertrauens der Konsumenten in das AMA-Gütesiegel durch regelmäßige und unabhängige Kontrollen.**

Die Richtlinie wurde von der AMA-Marketing gemeinsam mit Vertreter:innen der Backbranche und dem Lebensmittelhandel sowie den Vertreter:innen der Wirtschaftskammer Österreich entwickelt und im zuständigen Gremium beschlossen. Sie wurde vom Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft genehmigt und von der AMA-Marketing veröffentlicht.

Das AMA-Gütesiegelprogramm steht allen Interessent:innen – gleich welcher Wirtschaftsstufe – offen, wenn sie die Vorgaben erfüllen. Es respektiert den EU-rechtlichen Nichtdiskriminierungsgrundsatz. Die vorliegenden Anforderungen gehen über die rechtlichen Bestimmungen hinaus und geben Hilfestellung bei der Umsetzung der geforderten Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln.

Diese Richtlinie „Version 2024“ ist ab 01.01.2025 gültig.

Bei Fragen zur Richtlinie stehen wir gerne zur Verfügung und freuen uns über Anregungen zur Weiterentwicklung und praktischen Umsetzung. Mit freundlichen Grüßen

Martin Greß

Leiter Qualitätsmanagement

KONTAKT

Tel.: +43 (0)50 3151-0 | Email: getreide-office@amainfo.at | www.amainfo.at

INHALTSVERZEICHNIS

Vorwort.....	3
Inhaltsverzeichnis.....	4
Abbildungsverzeichnis.....	8
Abkürzungsverzeichnis.....	8
Definitionen.....	10
Strategische Ausrichtung.....	13
1. Hohe Qualität.....	13
2. Nachvollziehbare Herkunft.....	14
3. Unabhängige Kontrolle.....	15
B GENERELLE ANFORDERUNGEN.....	16
1. Geltungsbereich.....	16
1.1 Verantwortlichkeit.....	17
2. Teilnahmebedingungen.....	17
2.1 Lizenzvertrag.....	17
2.2 Kontrollvertrag.....	17
2.3 Erstkontrolle und Produktanalysen.....	17
2.4 Bekanntgabe allgemeiner Betriebsdaten.....	17
2.5 Lohnproduzenten.....	17
3. Herkunft.....	17
4. Zeichenverwendung und Kennzeichnung.....	18
4.1 Kennzeichnungspflicht der Warenbegleitpapiere.....	18
4.2 Durchgängiges Artikelbezeichnungs- und Dokumentationssystem.....	18
5. Gute Herstellungspraxis und HACCP.....	18
5.1. Haus der Hygiene.....	18
5.1 Gute Hygienepaxis.....	19
5.2 Gute räumliche und technische Voraussetzungen.....	20
5.3 Eigenkontrollsystem gemäß HACCP.....	20
5.4 Sieben Grundsätze eines HACCP-Konzeptes.....	20
5.5 HACCP-Konzept für jedes Produkt.....	21
5.6 Schulung der Mitarbeiter.....	21
5.7 Allergenmanagement.....	21
6. Verpackungen.....	21
6.1 Konformitätserklärungen für Verpackungen.....	21

6.2	Rückverfolgbarkeit von Verpackungsmaterial.....	21
6.3	Informationen über besonders besorgniserregende Stoffe (SVHC) in Verpackungen.....	22
7.	Dokumentation.....	22
7.1	Allgemeines und Aktualität.....	22
7.2	Chargenrückholplan und Krisenmanagement.....	22
7.3	Dreijährige Aufbewahrungsfrist.....	22
7.4	Reklamationen.....	22
7.5	Elektronische Dokumentation.....	23
8.	Nachvollziehbarkeit.....	23
8.1	Lieferantenübersicht.....	23
8.2	Laufende Überprüfung bei der Warenübernahme.....	23
8.3	Verpflichtung zur Eigenkontrolle - Überprüfung der Lieferanten.....	23
8.4	System zur Nachvollziehbarkeit.....	23
8.5	Jederzeit nachvollziehbare Mengenflüsse.....	23
8.6	Nachvollziehbarkeit regelmäßig testen.....	24
8.7	Zuordnung der Artikel als AMA-Gütesiegel-Produkt.....	24
9.	Kontrollen.....	24
9.1	Kontrollsystematik.....	24
9.2	Eigenkontrollen.....	24
9.3	Externe Kontrolle.....	25
10.	Sonstiges.....	27
10.1	Einhaltung relevanter rechtlicher Bestimmungen.....	27
10.2	Informationspflicht.....	27
10.3	Stiller Rückruf bei groben Kennzeichnungsmängeln.....	27
10.4	Aktuelle AMA-Gütesiegel-Artikelliste.....	27
10.5	Anerkennung gleichwertiger Standards.....	27
10.6	Anerkannte Qualitätsprogramme.....	28
10.7	Änderung der Richtlinie.....	28
10.8	Befristete Übergangsregelungen.....	28

C SPEZIELLE ANFORDERUNGEN.....29

1.	Allgemein.....	29
1.1	Österreichisches Lebensmittelbuch.....	29
1.2	Endproduktmonitoring.....	29
1.3	Kein Einsatz von Palmöl und Palmkernöl.....	30
1.4	Listerienmonitoring.....	30
2.	Qualitäts- und Herkunftsanforderungen für Rohstoffe/Zutaten.....	31

2.1	Absicherung der Qualitäts- und Herkunftsanforderungen beim Zukauf von Zutaten.....	32
-----	--	----

D PRODUKTSPEZIFISCHE ANFORDERUNGEN.....34

1.	Allgemein.....	34
1.1	Definition.....	34
1.2	Qualitäts- und Herkunftsanforderungen für Rohstoffe/Zutaten.....	34
1.3	Verwendung von Eiern und Eiprodukten.....	34
1.4	Einsatz von Konservierungsstoffen und Farbstoffen.....	34
1.5	Einsatz von Aromen.....	34
1.6	Einsatz von Backmitteln.....	34
1.7	Einschränkungen von Verarbeitungshilfs- und Zusatzstoffen.....	34
2.	Brot und Gebäck.....	36
2.1	Einsatz von Verarbeitungshilfs- und Zusatzstoffen.....	36
2.2	Qualitätsanforderungen für Brot und Gebäck.....	36
3.	Feine Backwaren.....	37
3.1	Einsatz von Verarbeitungshilfs- und Zusatzstoffen.....	37
3.2	Qualitätsanforderungen für feine Backwaren.....	37
4.	Semmeln geschnitten/gerieben.....	38
4.1	Qualitätsanforderungen für Semmeln geschnitten/gerieben.....	38
5.	Backmischungen.....	40
5.1	Definition.....	40
5.2	Qualitäts- und Herkunftsanforderungen für Rohstoffe/ Zutaten.....	40
5.3	Einsatz von Verarbeitungshilfs- und Zusatzstoffen.....	40
5.4	Qualitätsanforderungen für Backmischungen.....	40

E LEBENSMITTELHANDEL.....41

1.	Generelle Anforderungen Lebensmittelhandel.....	41
1.1	Artikel mit AMA-Gütesiegel.....	41
1.2	Hersteller von Artikeln.....	41
1.3	Kontrollen.....	41
2.	Spezielle Anforderungen Lebensmittelhandel.....	41
2.1	Warenannahme.....	41
2.2	Nachvollziehbarkeit.....	41
2.3	Trennung von Produkten mit und ohne AMA-Gütesiegel.....	42
2.4	Schulung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.....	42
2.5	Kennzeichnung am POS und Transparenz bei der Herkunft von Zutaten.....	42

2.6	Lagerung und Kühlung.....	42
2.7	Entnahme und Abgabe von Backerzeugnissen.....	42
2.8	Lebensmittelsicherheit.....	43
2.9	Schädlingsmonitoring.....	43
F	HOMOGENE PRODUKTGRUPPEN.....	44
G	ANHANG.....	45
1.	Fachgremium der Richtlinie Backerzeugnisse.....	45
1.1.	Zuständigkeiten.....	45
1.2.	Fachgremiumssitzung.....	45
1.3.	Teilnehmer.....	45
1.4.	Verfahren.....	45
1.5.	Beschlussfassung.....	45
1.6.	Einspruchsfrist.....	45
1.7.	Außerordentliche Sitzung.....	46
1.8.	Keine aufschiebende Wirkung.....	46
1.9.	Übergeordnetes Lenkungsgremium.....	46
2.	Auswahl relevanter rechtlicher Bestimmungen.....	46

ABBILDUNGSVERZEICHNIS

Abbildung 1: Stufen der Wertschöpfungskette und Geltungsbereiche für Backerzeugnisse.....	16
Abbildung 2 Schematische Darstellung "Haus der Hygiene"	19
Abbildung 3: Kontrollpyramide.....	24

ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS

AMA-Marketing	Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH (Systembetreiber/Lizenzgeber)
AT	Länderkennung für „Österreich“ gemäß EN 23166
BGBI	Bundesgesetzblatt
BMSGPK	Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz
BRC	British Retail Consortium
DIN	Deutsches Institut für Normung e.V.
EN	Europäische Norm
EU	Europäische Union
FSSC	Food Safety System Certification
GAP	Good Agricultural Practice
GFSI	Global Food Safety Initiative
GVO	Genetisch veränderter Organismus
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points
i.d.g.F.	in der gültigen Fassung
IFS	International Featured Standard
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organisation of Standardisation
KBE	Koloniebildende Einheit
K.s.K	Keine sichtbaren Kolonien
LEH	Lebensmitteleinzelhandel
LMSVG	Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz
MHD	Mindesthaltbarkeitsdatum
ÖLMB	Österreichisches Lebensmittelbuch
SVHC	Substances of Very High Concern – besorgniserregende Stoffe
SCIP	Substances of concern in articles as such or in complex objects (products) – bedenkliche Stoffe in Erzeugnissen oder in komplexen Produkten
VO (EG)	Verordnung der Europäischen Gemeinschaft
VO (EU)	Verordnung der Europäischen Union

z.g.d.

Zuletzt geändert durch

DEFINITIONEN

Backerzeugnisse	<p>Erzeugnisse, die aus Teigen oder Massen, die in der Regel aus Mischungen von Mahl- und Schälprodukten mit flüssigen Bestandteilen wie Wasser, Milch und entsprechenden Zutaten wie Zucker, Eiern und Eiprodukten, bestehen, durch Backen, Rösten oder Trocknen hergestellt werden.</p> <p>Backerzeugnisse können auch mit einer Füllung oder mit Überzügen versehen sein, wie Topfenstrudel. Keine Backerzeugnisse sind gebackene Fleischerzeugnisse und andere gebackene Produkte der Gastronomie.</p>
Backmittel	<p>Mischungen aus Zutaten (Lebensmittel einschließlich Zusatzstoffen), die dazu bestimmt sind, die Herstellung von Backerzeugnissen zu erleichtern oder zu vereinfachen, die wechselnden Verarbeitungseigenschaften der Rohstoffe auszugleichen und die Qualität der Backerzeugnisse zu beeinflussen.</p>
Backmischung	<p>Pulverförmiges, aus den für einen Teig notwendigen Zutaten bestehendes, backfertiges Gemisch.</p>
Betriebsstätte	<p>Alle richtlinienrelevanten Einrichtungen der Lizenznehmenden, wie z.B. Produktionsstätten, Lagereinrichtungen, Büros.</p>
Charge	<p>Eine verfahrenstechnisch einheitliche, bestimmbare und abgrenzbare Gesamtheit von Erzeugnissen, die aufgrund ihrer Herkunft und Kennzeichnung (z. B. Los-/ Chargennummer, Produktionsdatum, Mindesthaltbarkeitsdatum) als zusammenhängend erkannt oder vom Besitzer als zusammenhängend bezeichnet werden.</p>
Eigenkontrollen	<p>Kontrollen, die von Lizenznehmenden selbst an kritischen Punkten im Betrieb durchzuführen und zu dokumentieren sind. Diese können auch im Auftrag der Lizenznehmenden von anderen Unternehmen durchgeführt werden (z.B. Schädlingsbekämpfung).</p>
Erstkontrolle	<p>Potenzielle Teilnehmer:innen müssen sich vor Abschluss des Lizenzvertrages einer Erstkontrolle unterziehen. Adäquate bestehende Audits können anerkannt werden.</p>
Externe Kontrollen	<p>Kontrollen, die nicht von den Lizenznehmenden selbst, sondern von einer durch die AMA-Marketing zugelassenen neutralen, unabhängigen und akkreditierten Kontrollstelle durchgeführt werden.</p>
Getreide	<p>Sammelbegriff für landwirtschaftlich kultivierte, einjährige Pflanzenarten, die aus der Familie der Süßgräser (botanisch: Poaceae) stammen und einsamige Früchte tragen, die Körner genannt werden. Zum Getreide zählen sinngemäß auch die Pseudogetreidearten.</p>
Halbfertigprodukte	<p>Vor- und Backmischungen, Fertigmischungen, Teiglinge und ähnliche zugekaufte Halbfertigprodukte, nicht jedoch reine Getreide- bzw.</p>

	Kornmischungen sowie Produkte, die im eigenen Betrieb hergestellt werden und einer Gärunterbrechung im eigenen Betrieb unterliegen.
Hauptzutat	Bei verarbeiteten Lebensmitteln mit mehr als einer Zutat jene Zutat (ausgenommen Wasser), die den mengenmäßig größten Anteil ausmacht.
Hersteller von Backerzeugnissen	Unternehmen, die durch Mischen, Kneten und Formen von Zutaten fertige oder halbfertige Backerzeugnisse erzeugen, nicht jedoch Unternehmen, die ausschließlich den Backprozess und ggf. den Verkauf der Backerzeugnisse durchführen.
Homogene Produktgruppe	Eine Gruppierung von ähnlichen Produkten, die in der Herstellung oder in der Zusammensetzung vergleichbar sind (z. B. Mahl- und Schälprodukte).
Kombiaudit	Eine Kontrolle, bei der zwei oder mehrere Qualitätsstandards gleichzeitig überprüft werden.
Konservierungsstoffe Konservierungsmittel	Stoffe, die die Haltbarkeit von Lebensmitteln verlängern, indem sie diese vor den schädlichen Auswirkungen von Mikroorganismen oder vor dem Wachstum pathogener Mikroorganismen schützen.
Lebensmittel	Alle Stoffe, die dazu bestimmt sind oder von denen nach vernünftigem Ermessen erwartet werden kann, dass sie in verarbeitetem, teilweise verarbeitetem oder unverarbeitetem Zustand von Menschen aufgenommen werden.
Lebensmittelhandel	Alle Lebensmittelunternehmen, die unter die Lebensmittelhygiene-Einzelhandelsverordnung fallen.
Lebensmittelimitate	Produkte, die ein anderes Erzeugnis nachahmen, um diesem in Geschmack und Aussehen weitgehend zu gleichen.
Lebensmittel- unternehmen	Alle Unternehmen, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausführen, gleichgültig, ob sie öffentlich oder privat und ob sie auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind oder nicht.
Lizenznehmende	All jene, die mit der AMA-Marketing einen Vertrag für die Vermarktung von AMA-Gütesiegel-Produkten abgeschlossen haben. Diese erhalten mit dem Lizenzvertrag das Nutzungsrecht (Lizenz) zur Verwendung der geschützten Wort-Bild-Marke „AMA-Gütesiegel“.
Mahl- und Schälgut	Rohstoff oder Speisegetreide aus Getreide (Weizen, Roggen, Triticale, Mais, Gerste, Hafer, Hirse, Reis, Wildreis, Buchweizen, Amarant, Quinoa), das im Rahmen der guten Herstellungspraxis entsprechend der technologischen Möglichkeiten von Bestandteilen, die nicht einwandfreies Grundgetreide sind (Besatz), befreit wurde.
Mahl- und Schälprodukte	Alle aus Mahl- oder Schälgut durch mechanische Bearbeitung oder Verarbeitung, wie Schälen, Polieren, Quetschen, Zerkleinern (Schneiden, Schrotten, Mahlen), Sieben hergestellten und für den menschlichen Verzehr bestimmten Produkte.
Primäre Zutat	Diejenige Zutat oder diejenigen Zutaten eines Lebensmittels, die über 50 % dieses Lebensmittels ausmachen oder die die Verbraucher

üblicherweise mit der Bezeichnung des Lebensmittels assoziieren und für die in den meisten Fällen eine mengenmäßige Angabe vorgeschrieben ist (lt. VO (EU) Nr. 1169/2011).

Pseudogetreide	Körnerfrüchte von Pflanzenarten, die nicht zur Familie der Süßgräser gehören. Sie besitzen zwar keine Eigenbackfähigkeit wie beispielsweise Weizen oder Roggen, werden aber ansonsten ähnlich wie Getreidearten verwendet. Zu den bekanntesten Pseudogetreidearten zählen Buchweizen, Amarant und Quinoa.
Officeaudit	Überprüfung und Beurteilung der Leistung einer Prüf-, Überwachungs- und Zertifizierungsstelle im Büro (Geschäftsstellenaudit).
Systembetreiber:in	Die AMA-Marketing agiert als Systembetreiberin, indem sie eine Spezifikation (System) für Marktbeteiligte im Zusammenhang mit Getreide sowie dessen Erzeugnissen anbietet. Weiters verleiht die AMA-Marketing als Lizenzgeberin das Recht zur Verwendung des AMA-Gütesiegels.
Trennmittel	Stoffe, die die Tendenz der einzelnen Partikel eines Lebensmittels, aneinander haften zu bleiben, herabsetzen.
Überkontrollen	Von der AMA-Marketing selbst oder in ihrem Auftrag bei den Lizenznehmenden durchgeführte Kontrollen zur Überwachung der externen Kontrolle (Kontrolle der Kontrolle).
Verbotene Stoffe	Stoffe, die zum Schutze der tierischen und menschlichen Gesundheit nicht verwendet werden dürfen.
Witnessaudit	Überprüfung der Leistung und Fähigkeit der Auditor:innen und der Überwachungs- und Zertifizierungsstelle. In der Praxis erfolgt meist eine Begleitung der Auditor:innen bzw. des Auditteams.

STRATEGISCHE AUSRICHTUNG

- > Das AMA-Gütesiegel ist ein behördlich anerkanntes Gütezeichensystem und wird von der AMA-Marketing zur Kennzeichnung von landwirtschaftlichen Produkten und daraus hergestellten Erzeugnissen vergeben, die eine hohe Qualität, nachvollziehbare Herkunft sowie unabhängige Kontrollen aufweisen können.
- > Das AMA-Gütesiegel kann für Lebensmittel vergeben werden, wenn spezifische AMA-Gütesiegel-Richtlinien vorliegen und die Produkte den Bestimmungen und Qualitätsanforderungen der jeweiligen vom Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft (BML) anerkannte Richtlinie entsprechen.
- > Die AMA-Marketing legt in den AMA-Gütesiegel-Richtlinien die Bestimmungen für die Erteilung der Rechte zur Führung des von ihr als Marke geschützten AMA-Gütesiegels mit verschiedenen Herkunftsangaben fest. Grundlage für die Einräumung des Zeichennutzungsrechtes ist die Einhaltung der spezifischen AMA-Gütesiegel-Richtlinie und der Abschluss eines Lizenzvertrages mit der AMA-Marketing.
- > Das AMA-Gütesiegel ist das Erkennungszeichen für die Teilnahme an diesem freiwilligen Qualitätsprogramm, das je nach Produktbereich und Risiko möglichst stufenübergreifend Kriterien in spezifischen Gütesiegel-Richtlinien für jede Herstellungs- bzw. Vermarktungsstufe festlegt sowie systematisch überwacht.
- > Beim AMA-Gütesiegel soll keinesfalls der Eindruck erweckt werden, dass die Vorgaben den rechtlichen Bestimmungen des Biolandbaues entsprechen. Zur Kennzeichnung von biologisch erzeugten Lebensmitteln wird von der AMA-Marketing ein eigenes Zeichen, das AMA-Biosiegel, vergeben.
- > Die strategische Ausrichtung der AMA-Gütesiegel-Richtlinie basiert auf folgenden drei Säulen: Hohe Qualität, nachvollziehbare Herkunft und unabhängige Kontrolle.
- > Auch wenn die Einhaltung gesetzlicher Vorgaben von allen Herstellern und unabhängig vom AMA-Gütesiegel-Programm einzuhalten sind, sind einzelne gesetzliche Vorgaben ausdrücklich in der Richtlinie als Produktionsanforderungen angeführt. Als ausdrückliche Richtlinienanforderungen sind sie auch Teil der AMA-Gütesiegel-Kontrollen, was zur Sicherstellung der Qualität der Erzeugnisse beiträgt.

1. Hohe Qualität

Lebensmittelqualität

- > Lebensmittel mit dem AMA-Gütesiegel müssen den gesetzlichen Bestimmungen, den jeweiligen produktspezifischen Richtlinien des Österreichischen Lebensmittelbuchs (ÖLMB) sowie den Kriterien der AMA-Gütesiegel-Richtlinie entsprechen.
- > In begründeten Fällen und auf Antrag kann von der Voraussetzung der Konformität mit dem ÖLMB abgewichen werden (z. B. bei Produktneuentwicklungen). Der Antrag des Lizenznehmenden hat eine vollständige AMA-Gütesiegel-Produktanalyse, ein Verkehrsfähigkeitgutachten, eine Kopie des Antrages auf Codifizierung nach dem ÖLMB sowie Vorschläge für chemische und mikrobiologische Kriterien zu beinhalten. Die AMA-Marketing kann aufgrund der eingereichten Unterlagen eine befristete Übergangsregelung bis zur Entscheidung der Codex-Unterkommission erteilen.

- > Die Qualität der Lebensmittel ist entscheidend für einwandfreien Geschmack. Das AMA-Gütesiegel-Programm beinhaltet daher in den jeweiligen produktspezifischen Bestimmungen wesentliche Kriterien für die Qualität (z. B. sensorische Kriterien), um die erhöhten Erwartungen der Verbraucher:innen an AMA-Gütesiegel-Produkte zu erfüllen.

Naturbelassenheit

- > Die Erwartung der Verbraucher:innen bringt Qualität mit „Naturbelassenheit“ bei der Produktion in Verbindung. Das AMA-Gütesiegel stellt deshalb entsprechende produktspezifische Anforderungen in der Gütesiegel-Richtlinie. Sie beziehen sich teilweise auf die landwirtschaftliche Produktion (z. B. Pestizidanalysen), aber auch auf die Be- und Verarbeitung (z. B. Verbot der Verwendung bestimmter Zusatzstoffe).

Hygieneniveau

- > Beim AMA-Gütesiegel kommt dem Aspekt eines gehobenen Hygieneniveaus der Produkte und Produktionsstätten große Bedeutung zu. Bei der Umsetzung 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 die speziellen Anforderungen des Kapitels C dieser Gütesiegel-Richtlinie nähere Bestimmungen vorsehen.

Umweltschutz

- > Konsument:innen erwarten, dass Lebensmittel unter Einhaltung der geltenden Umweltschutzbestimmungen erzeugt werden. Das AMA-Gütesiegel-Programm legt daher Wert darauf, dass die Produktionsweisen von Lebensmitteln nachhaltig sind.

Sonstige Bestimmungen

- > Das AMA-Gütesiegel darf nicht verwendet werden, wenn Lebensmittel gentechnisch veränderte Organismen (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 sind.

2. Nachvollziehbare Herkunft

Herkunftsdeklaration

- > Die nachvollziehbare Herkunft wird von den Konsument:innen immer stärker nachgefragt. Daher muss beim AMA-Gütesiegel die Herkunft eines Lebensmittels nachvollziehbar sein und eine deutliche Kennzeichnung dieser Herkunft erfolgen. Dabei bezieht sich die Angabe einer konkreten Herkunft entweder auf eine Region, sei es ein Bundesland (z. B. Tirol, Bayern), sei es ein Staat (z. B. Österreich, Frankreich), oder auf ein länder- oder staatenübergreifendes homogenes geografisches Gebiet (z. B. Tauernregion, Alpenregion, Europäische Union). Herkunftsangaben haben für sich allein noch keinen zwingenden Einfluss auf die innere Qualität eines Produktes. Wird in einer Richtlinie der Begriff „heimisch“ verwendet, ist darunter die im

AMA-Gütesiegel angeführte Regionsbezeichnung zu verstehen (z. B. „EU“ für Europäische Union). An Stelle der oben festgehaltenen Regionsbezeichnung kann eine übergeordnete Bezeichnung (z. B. „Europa“, international) verwendet werden.

- > Die Herkunftsregion 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 (z.B. bei verschiedenen Rohstoffen mit unterschiedlicher Herkunft oder Be- und Verarbeitungsstandorten), sind die „Pinselstriche“ des Zeichens schwarz bzw. in einem Grauton auszuführen.

Nachvollziehbarkeit

- > Das AMA-Gütesiegel stellt die Nachvollziehbarkeit der Rohstoffe und der Lebensmittelerzeugung in den Vordergrund. Diese Nachvollziehbarkeit der Rohstoffbestandteile und der Be- und Verarbeitungsstandorte ist durch Dokumentation zu gewährleisten.

3. Unabhängige Kontrolle

- > Die Überprüfung der Einhaltung der AMA-Gütesiegel-Richtlinien sowie der weiteren einschlägigen relevanten Bestimmungen unterliegt einer dreistufigen Kontrollsystematik. Basierend auf Eigenkontrollen, die vom Betrieb selbst durchzuführen bzw. zu beauftragen sind und auf externen Kontrollen unabhängiger, von der AMA-Marketing zugelassener Kontrollstellen/ Labors, bilden direkt von der AMA-Marketing beauftragte Überkontrollen die Spitze der Kontrollpyramide. Dieses umfassende Prozedere gewährleistet die Einhaltung der AMA-Gütesiegel-Kriterien.

B GENERELLE ANFORDERUNGEN

1. Geltungsbereich

- > Die vorliegende Richtlinie beschreibt ein freiwilliges Qualitätssicherungssystem für Betriebe die Backerzeugnisse herstellen. Diese Richtlinie gibt Anforderungen für die teilnehmenden Betriebe vor.
- > Diese Richtlinie ist Teil von integrierten (stufenübergreifenden) Qualitätssicherungssystemen. Damit wird eine durchgehende Qualitätssicherung und -kontrolle auf jeder Stufe der Produktionskette gewährleistet. Beispielhaft ist nachfolgend die Wertschöpfungskette von Backerzeugnissen dargestellt.

Stufen der Wertschöpfungskette

Stufe	Programm
 <p>1 Ackerbaubetrieb (landw. Erzeugerbetrieb)</p>	AMA-Gütesiegel-Richtlinie „Ackerfrüchte“
 <p>2 Agrarhandel</p>	AMA-Gütesiegel-Richtlinie „Agrarhandel und Mühlen“
 <p>3 Mühlen</p>	
 <p>4 Bäckereien, Mehl-/Getreideverarbeiter, Hersteller von Backmischungen</p>	AMA-Gütesiegel-Richtlinie „Backerzeugnisse“
 <p>5 LEH oder sonstige Vertriebsstellen</p>	

GELTUNGSBE
REICH

- > Wird ein Lebensmittel im Rahmen eines AMA-Gütesiegel-Programms gekennzeichnet (z.B. Brot und Gebäck), müssen alle Stufen der Wertschöpfungskette eingebunden sein und in der angeführten Region erfolgen. Als Herkunftsangabe kann eine Region (z.B. ein Land, ein länder- oder staatenübergreifendes homogenes geographisches Gebiet wie etwa Pannonisches Becken, Europäische Union oder auch eine übergeordnete Bezeichnung (z.B. Europa, international) verwendet werden.
- > Wird beispielsweise das rot-weiß-rote AMA-Gütesiegel mit der Regionsbezeichnung „Austria“ verwendet, muss das Produkt in Österreich angebaut, geerntet, gelagert, aufbereitet und verarbeitet worden sein.
- > Für Backerzeugnisse, die nicht fertig gestellt (z. B. nicht ausgebacken, tiefgekühlt) in Verkehr gebracht, gelten die Bestimmungen dieser Richtlinie sinngemäß.

1.1 Verantwortlichkeit

- > Die Verantwortung für die Einhaltung der geltenden gesetzlichen Bestimmungen sowie der AMA-Gütesiegel-Anforderungen im Rahmen dieser Richtlinie liegt beim Lizenznehmenden. Das betrifft insbesondere die regelmäßigen Eigenkontrollmaßnahmen einschließlich der vollständigen und korrekten Dokumentation.

2. Teilnahmebedingungen

2.1 Lizenzvertrag

- > Für alle Unternehmen, die nach den Bestimmungen dieser Richtlinie produzieren, kennzeichnen, handeln und gegebenenfalls vermarkten, ist der Abschluss eines Lizenzvertrages mit der AMA-Marketing notwendig und es sind die Anforderungen dieser Richtlinie sowie die geltenden rechtlichen Bestimmungen einzuhalten. Ein Lizenzvertrag kann mehrere Unternehmensstandorte umfassen. Nähere Informationen dazu befinden sich auf der Website www.amainfo.at.

2.2 Kontrollvertrag

- > Weiters haben Lizenznehmer:innen vor Vertragsabschluss mit einer von der AMA-Marketing zugelassenen Kontrollstelle (Liste siehe www.amainfo.at) einen Kontrollvertrag über die Erstkontrolle und die jährlich durchzuführende Vor-Ort-Kontrolle abzuschließen.

2.3 Erstkontrolle und Produktanalysen

- > Vor Lizenzvertragsabschluss ist eine Erstkontrolle (externe Betriebskontrolle) durchzuführen. Der Vertragsabschluss erfolgt erst bei Vorliegen eines positiven Ergebnisses der Erstkontrolle, wobei diese dann für das laufende Jahr als erste jährliche Kontrolle anerkannt wird. Zudem ist zumindest ein Artikel je homogener Produktgruppe gemäß Lizenzvertrag in einem von der AMA-Marketing zugelassenen Labor zu untersuchen. Entsprechen die Ergebnisse den Anforderungen, dürfen die Produkte mit dem AMA-Gütesiegel vermarktet werden.

2.4 Bekanntgabe allgemeiner Betriebsdaten

- > Vor Vertragsabschluss sind von allen Teilnehmenden Angaben zum Unternehmen, den Betriebsstätten, der Lagerung und Produktion zu machen sowie die Ansprechperson gegenüber der AMA-Marketing bekanntzugeben.

2.5 Lohnproduzenten

- > Werden AMA-Gütesiegel-Produkte von einem Lohnproduzenten oder Eigenmarkenhersteller produziert, muss auch der Lohnproduzent zuvor mit einem Lizenzvertrag in das AMA-Gütesiegel-Programm eingebunden werden. Der Probenabruf für Produktanalysen erfolgt beim Auftraggeber der Lohnproduktion und nicht beim Lohnproduzenten.

3. Herkunft

- > Als Region gilt die im Siegel genannte Region. In dieser Region erfolgen alle Be- und Verarbeitungsschritte. Weiters stammen die Hauptzutat und jene Zutaten, die in den Kapiteln C

„Spezielle Anforderungen“ und D „Produktspezifische Anforderungen“ genannt sind, aus der genannten Region. Primäre Zutaten, die nicht aus der im Siegel genannten Region stammen, sind gemäß der VO (EU) 2018/775 zu kennzeichnen.

4. Zeichenverwendung und Kennzeichnung

4.1 Kennzeichnungspflicht der Warenbegleitpapiere

- > AMA-Gütesiegel-Backerzeugnisse müssen eindeutig aufgrund der Warenbegleitpapieren (z.B. Lieferscheine, Rechnungen) rückverfolgbar sein, wenn sie als AMA-Gütesiegel Ware vermarktet werden.
- > Das Recht zur Kennzeichnung oder Vermarktung von Backerzeugnissen als AMA-Gütesiegel-Ware muss in Form eines gültigen Lizenzvertrages mit der AMA-Marketing erworben werden.



Die Kennzeichnung auf die Einhaltung der AMA-Gütesiegel-Richtlinie setzt sich aus „AMA“ und der jeweiligen Herkunftsregion (z.B. „AT“ für Österreich, „DE“ für Deutschland) zusammen.

Für Österreich lautet die Kennzeichnung daher: „AMA-AT“

4.2 Durchgängiges Artikelbezeichnungs- und Dokumentationssystem

- > Die Lizenznehmenden müssen ein durchgängiges Artikelbezeichnungs- und Dokumentationssystem einrichten, welches eine eindeutige Identifizierung und Rückverfolgbarkeit von AMA-Gütesiegel-Ware auf allen Prozessstufen sicherstellt.

5. Gute Herstellungspraxis und HACCP

5.1. Haus der Hygiene

- > Die Lebensmittelunternehmen müssen basierend auf den gesetzlichen Vorgaben und nach dem Codex Alimentarius „General Principles of Food Hygiene“ (www.fao.org/fao-who-codexalimentarius) eine „Gute Herstellungspraxis“ sowie Maßnahmen zur Vermeidung von Gesundheitsgefahren für den Konsumenten (HACCP) einrichten, aufrechterhalten und ständig verbessern (Abbildung 2).



Abbildung 2 Schematische Darstellung "Haus der Hygiene"

- > Die „Gute Herstellungspraxis“ muss die nachfolgenden Bereiche umfassen:

5.1 Gute Hygienepraxis

Produktionshygiene

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

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

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

5.2 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)
- > Wasserversorgung und -entsorgung
- > Belüftung und Klimatisierung
- > Wartung und Pflege der technischen Anlagen

5.3 Eigenkontrollsystem gemäß HACCP

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

5.4 Sieben Grundsätze eines HACCP-Konzeptes

- (1) Ermittlung und Gewichtung aller physikalischen, chemischen und mikrobiologischen Gefahren, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein annehmbares Maß reduziert werden müssen. Jede gesundheitliche Gefahr durch Lebensmittel muss im Hinblick auf den möglichen Schweregrad der gesundheitlichen Schädigung und die Wahrscheinlichkeit ihres Auftretens bewertet werden. Die angewandte Methodik muss genau beschrieben und die Ergebnisse müssen dokumentiert werden.
- (2) Bestimmung der kritischen Kontrollpunkte (Lenkungspunkte, sog. CCPs) auf der (den) Prozessstufe(n), auf der (denen) eine Kontrolle notwendig ist, um eine Gesundheitsgefahr für Konsumenten zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein annehmbares Maß zu reduzieren.
- (3) Festlegung von Grenzwerten für diese kritischen Kontrollpunkte, anhand derer im Hinblick auf die Vermeidung, Ausschaltung oder Reduzierung ermittelter Gefahren zwischen akzeptablen und nicht akzeptablen Werten unterschieden wird.
- (4) Festlegung und Durchführung effizienter Verfahren zur Überwachung der kritischen Kontrollpunkte.
- (5) Festlegung von Korrekturmaßnahmen, falls die Überwachung zeigt, dass ein kritischer Kontrollpunkt nicht unter Kontrolle ist.

- (6) Festlegung von Verifizierungsverfahren, um festzustellen, ob die in den Punkten (1) bis (5) genannten Maßnahmen vollständig sind und wirksam funktionieren. Mindestens einmal pro Jahr ist der HACCP-Plan auf Aktualität zu überprüfen.
- (7) Erstellung von Dokumenten und Aufzeichnungen, die der Art und Größe des Unternehmens angemessen sind, um nachweisen zu können, dass die in den Punkten (1) bis (6) genannten Maßnahmen angewendet werden.

5.5 HACCP-Konzept für jedes Produkt

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

5.6 Schulung der Mitarbeiter

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

5.7 Allergenmanagement

- > Enthalten Produkte kennzeichnungspflichtige Allergene gemäß Anhang II der VO (EU) Nr. 1169/2011, ist die Vermeidung von Kreuzkontaminationen nach dem Stand von Wissenschaft und Technologie sicherzustellen. Erfolgt nach der Verarbeitung allergenhaltiger Zutaten eine Reinigung, so muss diese Reinigung stichprobenweise validiert werden. Allergenhaltige Lebensmittel müssen gemäß den rechtlichen Bestimmungen entsprechend deklariert werden.

6. Verpackungen

6.1 Konformitätserklärungen für Verpackungen

- > Im Einklang mit den Vorgaben der VO (EG) Nr. 1935/2004 und der VO (EU) Nr. 10/2011 müssen für sämtliche Verpackungen von AMA-Gütesiegel-Produkten „Konformitätserklärungen“ aufliegen. Diese sind vom Verpackungshersteller (Lieferanten) auszustellen und müssen die rechtlich erforderlichen Angaben (z. B. gemäß Anhang IV der Verordnung (EU) Nr. 10/2011) enthalten.
- > Der Lebensmittelunternehmer stellt aufgrund der Konformitätserklärung sicher, dass die Verpackungen
 - den aktuellen rechtlichen Bestimmungen entsprechen,
 - für den Verwendungszweck bzw. für den geplanten Gebrauch geeignet sind (z. B. Folie ist zur Verpackung von Gemüse geeignet) und
 - auf mögliche Kontaminationen und Gefahren (Wechselwirkungen) für das Produkt und den Verbraucher überprüft wurden und entsprechende aktuelle Testergebnisse (z. B. von Migrationstests) beim Verpackungshersteller/ Lieferanten aufliegen.

6.2 Rückverfolgbarkeit von Verpackungsmaterial

- > Bei Verpackungsmaterial, das direkt in Kontakt mit dem Lebensmittel kommt, ist die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten. Die Lizenznehmenden haben sicherzustellen, dass nachvollziehbar ist, von welchem Unternehmen die Verpackungen bezogen und an welches Unternehmen sie geliefert wurden. Die Rückverfolgbarkeit ist regelmäßig zu überprüfen.

6.3 Informationen über besonders besorgniserregende Stoffe (SVHC) in Verpackungen

- > Der Lieferant eines Erzeugnisses, das einen oder mehrere SVHC in einer Konzentration von mehr als 0,1 Massenprozent enthält, ist gemäß VO (EG) Nr. 1907/2006 Artikel 33 (2) (REACH-Verordnung) auf Ersuchen des Verbrauchers innerhalb von 45 Tagen zur Information verpflichtet. Im Einzelfall hängt die Verpflichtung von der Eigenschaft des Produktes und davon ab, ob das Produkt einen Stoff der Kandidatenliste enthält. Trifft dies zu, sind die Hersteller des Verpackungsmaterials verpflichtet, dieses Produkt inklusive der SVHC in der SCIP-Datenbank¹ zu erfassen.

7. Dokumentation

7.1 Allgemeines und Aktualität

- > Die Einhaltung der Kriterien und Nachvollziehbarkeit der Richtlinie sind durch Dokumentationen und Kontrollen zu gewährleisten. Die Lizenznehmenden müssen sicherstellen, dass sämtliche für die richtliniengemäße Erzeugnissicherheit, -legalität und -qualität entscheidenden Unterlagen, Aufzeichnungen und Angaben vorhanden sind und wirksam eingesetzt werden.
- > Alle erforderlichen Dokumente (inklusive AMA-Gütesiegel-Richtlinie) müssen in der jeweils aktuellen Version entweder physisch vorliegen oder es muss auf Verlangen bekannt gegeben werden, wo diese einsehbar sind.

7.2 Chargenrückholplan und Krisenmanagement

- > Der Lizenznehmende muss eine interne Anweisung zur Chargenrückholung erstellen. Diese beinhaltet die eindeutige Regelung von Verantwortlichkeiten und stellt sicher, dass betroffene Abnehmer:innen schnellstmöglich (jedenfalls innerhalb von 24 Stunden ab der Entscheidung betreffend Rückholung) informiert werden (Krisenmanagement). Etwaige Rückholungen sind zu dokumentieren. Die Kontaktdaten der AMA-Marketing, inklusive Ansprechpartner:in, sind im Krisenplan zu hinterlegen. Im Fall einer Chargenrückholung ist die AMA-Marketing umgehend zu informieren.
- > Gesperrte Ware ist sachgerecht kenntlich zu machen und gegebenenfalls zu entsorgen. Diese Vorgänge sind zu dokumentieren.

7.3 Dreijährige Aufbewahrungsfrist

- > Sofern keine andere spezifische Vorgabe dieser Richtlinie einen anderen Zeitraum vorgibt und die Rechtsvorschriften keine längeren Zeiträume vorsehen, sind sämtliche Dokumente zur

¹ <https://echa.europa.eu/de/scip>

Nachweisführung der Einhaltung dieser Richtlinie mindestens drei Jahre ab Ende des Jahres, in dem sie erstellt wurden, aufzubewahren.

7.4 Reklamationen

- > Es müssen Vorgehensweisen festgelegt werden, wie mit Reklamationen (z. B. von Abnehmern, Konsumenten) umgegangen wird. Alle Beanstandungen und Reklamationen werden registriert und ausgewertet. Um Wiederholungen möglichst zu verhindern, werden vorbeugende Maßnahmen eingeleitet, sofern dies möglich und zielführend ist. Sie sind zu dokumentieren. Diesbezügliche Arbeitsanweisungen müssen am Betrieb aufliegen.

7.5 Elektronische Dokumentation

- > Die erforderliche Dokumentation muss nicht ausschließlich in Papierform vorliegen, sie kann auch in elektronischer Form geführt werden. Sie muss zeitaktuell, jederzeit abruf- und ausdrückbar sein und ist auf Verlangen des Kontrollorganes vorzulegen.

8. Nachvollziehbarkeit

8.1 Lieferantenübersicht

- > Lizenznehmende haben eine aktuelle Übersicht seiner Lieferanten und der von ihnen gelieferten Produkten zu führen.

8.2 Laufende Überprüfung bei der Warenübernahme

- > Bei der Warenübernahme hat der Lebensmittelunternehmer zu kontrollieren, ob die entsprechenden Qualitäts- und Herkunftsvermerke auf Lieferscheinen sowie die Kennzeichnung (z. B. Etikettierung, Herkunftsbestätigung) vollständig vorhanden sind und mit der angelieferten Ware übereinstimmen.
- > Im AMA-Gütesiegel-Programm dürfen nur Rohstoffe und Zutaten eingesetzt werden, die keine offensichtlichen Qualitätsmängel aufweisen.

8.3 Verpflichtung zur Eigenkontrolle - Überprüfung der Lieferanten

- > Lizenznehmende müssen sich im Rahmen des Eigenkontrollsystems von der korrekten Umsetzung der mit den Lieferanten getroffenen Vereinbarungen überzeugen. Zu diesem Zweck haben Lizenznehmende bei den Lieferanten stichprobenmäßig Überprüfungen („Audits“) durchzuführen.

8.4 System zur Nachvollziehbarkeit

- > Ein System zur Nachvollziehbarkeit (Rückverfolgbarkeit) ist einzurichten und anzuwenden. Das System muss den Rückschluss von den Produkten auf die eingesetzten Zutaten ermöglichen (über Chargennummer, MHD etc.).
- > Lizenznehmende müssen ein Chargenbildungssystem einrichten. Anweisungen, wie sich eine Charge zusammensetzt und wie die Bildung erfolgt, müssen schriftlich im Betrieb aufliegen. Die Mitarbeiter sind diesbezüglich regelmäßig zu schulen bzw. nachweislich davon in Kenntnis zu setzen.

8.5 Jederzeit nachvollziehbare Mengenflüsse

- > Über die Warenströme von AMA-Gütesiegel-Produkten sind laufend Aufzeichnungen zu führen, in denen alle eingehenden, innerbetrieblichen und ausgehenden Warenströme und Mengenflüsse für Dritte eindeutig nachvollziehbar sind. Die wesentlichen Daten (Lieferant, Kunde, Produkt, Menge etc.) müssen jederzeit (binnen angemessener Frist) an den Lizenzgeber und die Kontrollstelle weitergegeben werden können.

8.6 Nachvollziehbarkeit regelmäßig testen

- > Das System der Nachvollziehbarkeit (vom Rohstoff zum Endprodukt sowie vom Endprodukt zum Rohstoff) ist vom Lizenznehmenden regelmäßig mindestens einmal jährlich zu testen. Diese Prüfungen sind zu dokumentieren.

8.7 Zuordnung der Artikel als AMA-Gütesiegel-Produkt

- > Hersteller von Lebensmitteln mit dem AMA-Gütesiegel müssen in der internen Warenwirtschaft Artikelbezeichnungen oder -nummern anlegen, mit denen ein „AMA-Gütesiegel-Produkt“ eindeutig identifiziert und zugeordnet werden kann (z. B. mittels eigener Artikelnummernkreise für AMA-GS oder AMA-GS in der Artikelbezeichnung). Diese Artikelbezeichnungen oder -nummern sind auf den Begleitdokumenten (Rechnung bzw. Lieferschein) auszuweisen. Eine Bezeichnung in Verbindung mit einer Fußzeile ist möglich.
- > Aus den Begleitdokumenten muss die Herkunftsangabe der AMA-Gütesiegel-Produkte klar hervorgehen (Abbildung des Siegels mit Herkunftsangabe, Bezeichnung AMA-GS ‚AT‘ etc.).

9. Kontrollen

9.1 Kontrollsystematik

- > Die Kontrollsystematik besteht aus einer dreistufigen Kontrolle, welche sich folgendermaßen zusammensetzt:

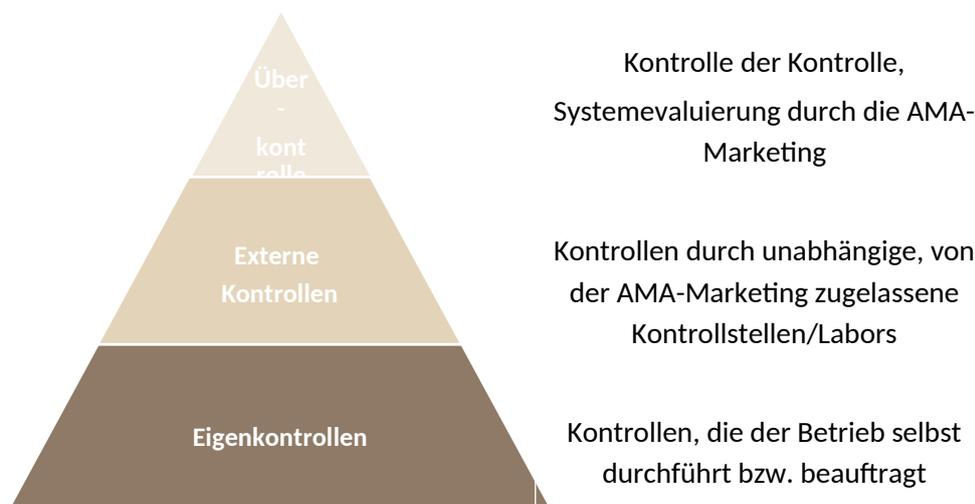


Abbildung 3: Kontrollpyramide

9.2 Eigenkontrollen

- > Lizenznehmende haben im Rahmen einer Selbstevaluierung regelmäßig die Einhaltung der Anforderungen dieser Richtlinie zu überprüfen sowie regelmäßige Eigenkontrollen durchzuführen und zu dokumentieren. Dazu hat der Betrieb Verfahren festzulegen (z.B. Arbeitsanweisungen zur Warenübernahme), die Mitarbeitenden entsprechend zu unterweisen und die Einhaltung stichprobenweise zu überprüfen.



Eine Eigenkontrolle ist von den Betrieben durchzuführen und zu dokumentieren.

9.3 Externe Kontrolle

Beauftragung Kontrollstelle bzw. Labor

- > Die Durchführung der externen Kontrollen und allfälliger Produktanalysen haben durch eine von der AMA-Marketing zugelassene nach ISO/IEC 17065 akkreditierte Kontrollstelle für die Betriebskontrolle und ein nach ISO/IEC 17025 akkreditiertes Labor für die vom Lizenznehmenden beauftragten Produktanalysen zu erfolgen. Die zugelassenen Kontrollstellen und Labore sind unter www.amainfo.at zu finden. Die Kontrollstellen und Labors sind für die Durchführung verantwortlich und übermitteln die Ergebnisse an die AMA-Marketing.

Kontrollfrequenz bei Betriebskontrollen

- > Die jährlichen externen Kontrollen dienen der Nachvollziehbarkeit und Sicherung der Qualitätsproduktion hinsichtlich des organisatorischen, technischen und hygienischen Standards. Dabei wird die Einhaltung der Anforderungen der vorliegenden AMA-Gütesiegel-Richtlinie überprüft. In diesem Zusammenhang können auch Produktproben gezogen und analysiert werden.

Umfang der Kontrollen

- > Sofern es die Kontrolle der Einhaltung der AMA-Gütesiegelrichtlinie erfordert, ist die Kontrollstelle berechtigt, die gesamte Handhabung bzw. den gesamten Produktionsablauf in die Kontrolle einzubeziehen. Der für die Kontrolle erforderliche Zugang zu den Produktions- und Lagerstätten ist zu gestatten.

Auditbericht der Betriebskontrolle

- > Bei jeder Vor-Ort-Kontrolle wird vom Kontrollorgan ein Prüfbericht erstellt, von dem der kontrollierte Betrieb eine Durchschrift oder Kopie erhält. Der Prüfbericht muss neben den festgestellten Abweichungen auch die vom Betrieb zu ergreifenden Korrekturmaßnahmen und gegebenenfalls eine Frist für deren Umsetzung enthalten. In diesem Zusammenhang können auch kostenpflichtige Nachkontrollen festgelegt werden. Der Prüfbericht ist in der Datenbank der AMA-Marketing zu erfassen.

Korrekturmaßnahmen bei Betriebskontrollen

- > Fordern die Kontrollstelle oder der Systembetreibende Korrekturmaßnahmen, hat der Lizenznehmende diese ehest möglich umzusetzen. Sind Korrekturen in gehäufter Anzahl erforderlich, müssen die Lizenznehmende einen entsprechender Maßnahmenplan inklusive Umsetzungsfristen vorlegen.

Nachkontrolle aufgrund von Ergebnissen der Betriebskontrollen

- > Im Zuge von Nachkontrollen prüft das Kontrollorgan schwerpunktmäßig die Umsetzung der Maßnahmen zur Beseitigung von Abweichungen.

Produktanalysen

- > Im Zuge von Produktanalysen sind die rechtlich korrekte Kennzeichnung (nur bei verpackter Ware zur Abgabe an Endverbraucher), die Konformität mit dem ÖLMB, die korrekte Abbildung des AMA-Gütesiegels und die chemisch/ physikalischen, mikrobiologischen und sensorischen Kriterien zu überprüfen. Letztere sind in den produktspezifischen Anforderungen definiert.
- > Mit der Durchführung von Produktanalysen haben Lizenznehmende von der AMA-Marketing zugelassene akkreditierte Labors zu beauftragen (siehe www.amainfo.at). Die zu untersuchenden Artikel je homogener Produktgruppe werden von der AMA-Marketing abgerufen.
- > Sollen eine oder mehrere zusätzliche homogenen Produktgruppen in das AMA-Gütesiegel-Programm aufgenommen werden, muss eine Meldung an die AMA-Marketing erfolgen. Voraussetzung zur Verwendung des AMA-Gütesiegels auf dem Artikel ist eine Erstanalyse von mindestens einem Artikel dieser homogenen Produktgruppe (dabei ist darauf zu achten, dass diese Produktanalyse als Erstanalyse in Auftrag gegeben wird). Nur wenn die Produktanalyse den Anforderungen entspricht, darf das AMA-Gütesiegel verwendet werden.

Nachproben bei Produktanalysen

- > Bei Überschreiten der in dieser Richtlinie festgelegten Werte, sind für mikrobiologische, chemische, physikalische und sensorische Kriterien jeweils drei Nachproben getrennt zu

untersuchen, soweit die jeweiligen Rechtsvorschriften² nicht eine höhere Anzahl vorsehen. Die Analysen der Nachproben beziehen sich nur auf jene Kriterien, die nicht entsprochen haben.

- > Entspricht die Kennzeichnung nicht den rechtlichen Anforderungen, ist sie so zu ändern, dass die Übereinstimmung mit den einschlägigen Regelungen hergestellt ist.

Laborprüfberichte

- > Die Ergebnisse von Produktanalysen und Nachproben sind vom Labor an die AMA-Marketing zu übermitteln. Entsprechen die Ergebnisse nicht den produktspezifischen AMA-Gütesiegel-Kriterien, hat das Lebensmittelunternehmen Korrekturmaßnahmen einzuleiten. Betreffen Abweichungen die Lebensmittelsicherheit, haben das beauftragte Labor und der Betrieb die AMA-Marketing umgehend zu verständigen.

Umfang der Überkontrolle

- > Lizenznehmende haben der AMA-Marketing bzw. der von ihr beauftragten Überkontrollstelle während der Geschäfts- und Betriebszeiten die Möglichkeit einer uneingeschränkten Überkontrolle zu gestatten. Dazu sind vom Lizenznehmenden alle notwendigen Aufzeichnungen und Nachweise vorzulegen, um die Einhaltung der AMA-Gütesiegel-Richtlinie überprüfen zu können. Der für die Kontrolle erforderliche Zugang zu den Produktions- und Lagerstätten ist zu gestatten. Im Rahmen der Überkontrolle dürfen Proben gezogen und Fotos gemacht werden.
- > Dem Lizenznehmenden wird durch Überlassen einer versiegelten Gegenprobe die Möglichkeit zur Untersuchung bei einem frei wählbaren akkreditierten Kontrolllabor eingeräumt.

Witness- und Office-Audits

- > Eine Form der Überkontrolle sind „witness-“ und „office-Audits“ bei Kontrollstellen und Labors. Dabei werden entweder Kontrollorgane bei ihrer Tätigkeit begleitet oder die Überprüfung findet anhand der Dokumentation im Büro statt.

10. Sonstiges

10.1 Einhaltung relevanter rechtlicher Bestimmungen

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

10.2 Informationspflicht

- > Im Krisenfall ist die AMA-Marketing umgehend zu informieren. Die Verantwortung für die Einstufung als Krisenfall liegt beim Lizenznehmenden. Informationspflicht besteht jedenfalls in folgenden Fällen:
 - Aberkennung eines anerkannten Zertifikates
 - Öffentliche Rückholaktion eines Artikels mit dem AMA-Gütesiegel
 - Feststellung von gravierenden Verstößen gegen rechtliche Bestimmungen im Zuge von Lieferantenaudits

² z. B. VO (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel

10.3 Stiller Rückruf bei groben Kennzeichnungsmängeln

- > Artikel mit dem AMA-Gütesiegel sind bei groben Kennzeichnungsmängeln, welche die Integrität des AMA-Gütesiegels gefährden können, wie einer falschen Herkunftsbezeichnung, mittels stillen Rückrufes zurückzuziehen. Die AMA-Marketing ist umgehend zu informieren.

10.4 Aktuelle AMA-Gütesiegel-Artikelliste

- > Mindestens einmal pro Jahr ist eine aktuelle Artikelliste aller AMA-Gütesiegel-Produkten laut den Vorgaben der AMA-Marketing an folgende Email-Adresse zu übermitteln: pruefberichte@amainfo.at.
- > Werden neue Produkte mit dem AMA-Gütesiegel gekennzeichnet, ist der AMA-Marketing innerhalb von zwanzig Kalendertagen eine aktualisierte Artikelliste zu übermitteln.

10.5 Anerkennung gleichwertiger Standards

- > Audits von GFSI anerkannten Standards (z. B. IFS Food, BRC Food, FSSC 22000) können für den Punkt „Gute Herstellungspraxis und HACCP“ bei der jährlichen Betriebskontrolle zum AMA-Gütesiegel anerkannt werden, sofern
 - das gültige Zertifikat und der letzte Kontrollbericht des entsprechenden Standards bei der Betriebskontrolle vorgelegt bzw. der Kontrollstelle übermittelt werden und
 - keine offensichtlichen Mängel bei Betriebs- und Produktionshygiene, Personalhygiene, baulichen und technischen Voraussetzungen sowie bei der Schädlingsbekämpfung vorliegen, die eine Gefahr für die Lebensmittelsicherheit darstellen könnten.
- > Werden trotz einer bestehenden Zertifizierung eines GFSI anerkannten Standards Mängel bei Betriebs- und Produktionshygiene, Personalhygiene, baulichen und technischen Voraussetzungen sowie bei der Schädlingsbekämpfung festgestellt, kann die AMA-Gütesiegel-Kontrolle zur Gesamtkontrolle erweitert werden oder eine Nachkontrolle ohne Anerkennung von Punkten erfolgen.
- > Die AMA-Marketing behält sich auch im Fall der Erfüllung der oben angeführten Voraussetzungen vor, bei offensichtlichen Mängeln (z. B. Hygienemängel) Zertifikate nicht anzuerkennen bzw. auf einer vollständigen Vor-Ort-Kontrolle durch die Kontrollstelle der AMA-Marketing zu bestehen.

10.6 Anerkannte Qualitätsprogramme

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

10.7 Änderung der Richtlinie

- > Änderungen der Richtlinie können nur nach Beschlussfassung im Fachgremium vorgenommen werden. Beschlüsse des Fachgremiums, die den Inhalt der Richtlinie betreffen, gelten als Teil dieser AMA-Gütesiegel-Richtlinie. Sie sind ab dem Zeitpunkt des Inkrafttretens dieses Beschlusses von den Lizenznehmenden einzuhalten und umzusetzen.

- > Änderungen werden den Lizenznehmenden schriftlich mitgeteilt sowie auf der Website der AMA-Marketing bekannt gegeben. Diese Beschlüsse werden periodisch in die Richtlinie eingearbeitet und nach der offiziellen Genehmigung jeweils als neue Version veröffentlicht.

10.8 Befristete Übergangsregelungen

- > Die AMA-Marketing kann in begründeten Einzelfällen unter Einhaltung eines standardisierten Verfahrens befristete Übergangsregelungen gewähren, die von einzelnen Anforderungen der AMA-Gütesiegel-Richtlinie „Backerzeugnisse“ abweichen. Auch in diesen Fällen muss dem Sinn und Zweck der Richtlinie in allen wesentlichen Belangen entsprochen werden.

C SPEZIELLE ANFORDERUNGEN

1. Allgemein

1.1 Österreichisches Lebensmittelbuch

- > Mit dem AMA-Gütesiegel dürfen nur Produkte vermarktet werden, die den gesetzlichen Bestimmungen, den produktspezifischen Anforderungen des ÖLMB und den Kriterien dieser AMA-Gütesiegel-Richtlinie entsprechen.

1.2 Endproduktmonitoring

- > Pro Halbjahr ist mindestens ein Artikel je homogener Produktgruppe zu analysieren, sofern in den produktspezifischen Anforderungen nichts Anderes festgelegt wurde. Wird in einer homogenen Produktgruppe nur ein Artikel erzeugt, ist eine Jahresanalyse ausreichend.
- > Die Gliederung der homogenen Produktgruppen erfolgt durch die AMA-Marketing (siehe www.amainfo.at).

Teilberichte

- > Bei Produkten mit einer Mindesthaltbarkeitsfrist (MHD) von mehr als vierzig Tagen ist ein Teilprüfbericht über jene Untersuchungen, welche zum Zeitpunkt des Einlangens der Proben durchzuführen sind, an die AMA-Marketing zu übermitteln, wenn
 - im Zuge der Produktanalysen Abweichungen festgestellt werden oder
 - eine Erstanalyse für eine neue Produktgruppe erfolgt.
- > Nach Abschluss aller Untersuchungen ist ein Endprüfbericht zu übermitteln, der alle untersuchten Produktkriterien (inkl. jener des Teilprüfberichtes) enthält. In beiden Berichten sind die detaillierten Ergebnisse der Untersuchungen anzuführen.

Toleranzen bei den chemisch/ physikalischen Kriterien der Produktanalysen

- > Bei Grenzwerten *mit* Toleranzangaben wurden mit dem gemessenen Wert verbundene Messunsicherheiten bereits berücksichtigt. Daher werden bei der Beurteilung, ob der Toleranzbereich eingehalten ist, keine zusätzlichen Messunsicherheiten berücksichtigt.
- > Bei Grenzwerten *ohne* Toleranzangaben ist eine Abweichung im Ausmaß der Messunsicherheit des Labors zulässig.

Gleichwertige Methoden

- > Neben den in dieser Richtlinie genannten AMA-Gütesiegel-Referenzmethoden können gleichwertige Untersuchungsmethoden verwendet werden, wenn gewährleistet ist, dass solche Verfahren gleichwertige Ergebnisse liefern und gleichwertige Messunsicherheiten aufweisen. Bei den mikrobiologischen Kriterien sind die spezifischen Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 hinsichtlich der Verwendung von Alternativverfahren zu erfüllen. Die tatsächlich angewendeten Methoden einschließlich Messunsicherheiten sind der AMA-Marketing schriftlich im Vorfeld bekannt zu geben.

Kennzeichnungsüberprüfung gemäß LMSVG

- > Bei den Produktanalysen gemäß Punkt C „Spezielle Anforderungen“ 1.2 sind verpackte Artikel durch einen Gutachter, der über eine Bewilligung gemäß § 73 LMSVG verfügt, auf ihre Verkehrsfähigkeit nach dem LMSVG hinsichtlich der Kennzeichnung und der in dieser Richtlinie festgelegten Kriterien zu überprüfen.
- > Wird derselbe Artikel (gleiches Produkt) mehrmals pro Jahr analysiert, ist die Überprüfung der Kennzeichnung nur einmal pro Jahr erforderlich.

Halbfertigerzeugnisse

- > Bei Halbfertigprodukten, die erst später zu Fertigerzeugnissen weiterverarbeitet werden, ist keine Kennzeichnungsüberprüfung notwendig. Es müssen aber die in der Richtlinie aufgestellten spezifischen Kriterien überprüft werden. Substanzuelle Eigenschaften sind auf ihre Verkehrsfähigkeit zu überprüfen.

1.3 Kein Einsatz von Palmöl und Palmkernöl

- > Der Einsatz von Palmöl und Palmkernöl sowie daraus hergestellten Fetten als Zutat ist bei Produkten mit dem AMA-Gütesiegel nicht zulässig.³ Palmölfreie Produkte sollen den Erhalt der Regenwälder – der grünen Lunge unserer Erde – sicherstellen.

1.4 Listerienmonitoring

- > Lebensmittelunternehmer, die verzehrfertige Lebensmittel herstellen, die ein durch *Listeria monocytogenes* verursachtes Risiko für die öffentliche Gesundheit bergen können⁴, haben ergänzend zu den Produktanalysen ein dokumentiertes und risikobasiertes Monitoring-System zur Überwachung von Listerien einzurichten. Dabei sind regelmäßige Untersuchungen durch akkreditierte externe Labors durchzuführen.
- > Bei positiven Befunden sind nachweislich entsprechende Verbesserungsmaßnahmen durchzuführen.
- > Die Kontrolle der Umsetzung sowie der Dokumentation von erforderlichen Verbesserungsmaßnahmen bei positiven Befunden erfolgt im Zuge der jährlichen Betriebskontrolle.
- > Die Probenahme erfolgt gemäß „Guidelines on sampling the food processing area and equipment for the detection of *Listeria monocytogenes*“ des European Union Reference Laboratory for *Listeria monocytogenes*⁵.

³ nicht relevant bei Zusatzstoffen

⁴ gemäß VO (EG) 2073/2005

⁵ https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety_fh_mc_guidelines_on_sampling.pdf

2. Qualitäts- und Herkunftsanforderungen für Rohstoffe/Zutaten

> Bei Backerzeugnissen ist bei den Mehlsorten Weizen-, Roggen-, und Dinkelmehl AMA-Gütesiegel-Ware („AMA-Mehl“) einzusetzen. Darüber hinaus sind die folgenden Zutaten aus der im Siegel genannten Region zu beziehen:

- **weitere Speisegetreide, Mahl- und Schälprodukte⁶ sowie daraus hergestellte Zutaten müssen in** der im Siegel genannten Region geerntet und verarbeitet worden sein.
- **Saaten und Ölsaaten**, die regelmäßig in marktrelevanten Mengen und entsprechender Qualität erzeugt werden⁷, müssen aus der im Siegel genannten Region stammen. Die Saaten und Ölsaaten müssen dort geerntet und verarbeitet worden sein. Sollten primäre bzw. namensgebende Zutaten verwendet werden, die aus einer anderen als der im Siegel genannten Region stammen (z. B. Sonnenblumenkerne, helle Kürbiskerne), ist gemäß Durchführungsverordnung (EU) 2018/775 zu primären Zutaten bei verpackter Ware im gleichen Sichtfeld wie das AMA-Gütesiegel auf die andere Herkunft der Zutaten hinzuweisen. Bei offener Ware ist in unmittelbarer Nähe des Verkaufsortes (z. B. auf dem Preisstreifen bei Entnahmeboxen oder auf einem Hinweisschild) ein Hinweis auf die andere Herkunft zu geben. Die Angaben zur Herkunft sind analog zur Durchführungsverordnung (EU) 2018/775 zu primären Zutaten anzugeben. Ziel ist es namensgebende Saaten und Ölsaaten aus der im Siegel genannten Region einzusetzen. Dazu ist ein Stufenplan auszuarbeiten.
- **Eier und Eiprodukte** sowie daraus hergestellte Zutaten müssen aus der im Siegel genannten Region stammen⁸. Die Eier müssen in der Region gelegt und ggf. verarbeitet worden sein. Es ist sicherzustellen, dass die Eierpackstellen bzw. eierverarbeitenden Betriebe am AMA-Gütesiegel- bzw. AMA-Biosiegel-Programm teilnehmen⁹.
- **Milch und Milchprodukte** sowie daraus hergestellte Zutaten müssen aus der im Siegel genannten Region stammen¹⁰. Die Milch muss in der Region gemolken und verarbeitet worden sein. Es ist sicherzustellen, dass die milchverarbeitenden Betriebe am AMA-Gütesiegel- bzw. AMA-Biosiegel-Programm teilnehmen¹¹.
- **Fleisch und Fleischerzeugnisse** sowie daraus hergestellte Zutaten müssen aus der im Siegel genannten Region stammen. Die Tiere müssen in der Region geboren, gemästet,

⁶ Ausgenommen spezielle Malzmehle, getoastete Mehle, Stärke sowie Weizengluten.

⁷ Betroffene Saaten und Ölsaaten sind in der Positivliste auf www.amainfo.at einsehbar.

⁸ Ausgenommen sind geringe Mengen (i.d.R. < 10 %) von Trockeneiprodukten, sofern es sich nicht um eine primäre Zutat handelt.

⁹ Der Nachweis erfolgt mittels Zertifikat bzw. Teilnehmerliste, abrufbar unter www.amainfo.at.

¹⁰ Ausgenommen sind geringe Mengen (i.d.R. < 10 %) von Trockenmilchprodukten, sofern es sich nicht um eine primäre Zutat handelt.

¹¹ Der Nachweis erfolgt mittels Zertifikat bzw. Teilnehmerliste, abrufbar unter www.amainfo.at.

geschlachtet und verarbeitet worden sein. Es ist sicherzustellen, dass die Schlacht-, Zerlege- und Verarbeitungsbetriebe am AMA-Gütesiegel- bzw. AMA-Biosiegel-Programm teilnehmen¹².

- **Speiseerdäpfel und Speiseerdäpfelprodukte**¹³ sowie daraus hergestellte Zutaten müssen aus der im Siegel genannten Region stammen. Die Speiseerdäpfel müssen in der Region geerntet und verarbeitet worden sein.
- **Obst und Gemüse**,¹⁴ das regelmäßig in marktrelevanten Mengen erzeugt wird¹⁵, sowie Produkte und Zutaten daraus müssen aus der im Siegel genannten Region stammen. Dieses Obst und Gemüse muss in der Region geerntet und verarbeitet worden sein. Sollten primäre bzw. namensgebende Zutaten verwendet werden, die aus einer anderen als der im Siegel genannten Region stammen (z. B. Marillen, Heidelbeeren), ist gemäß Durchführungsverordnung (EU) 2018/775 zu primären Zutaten bei verpackter Ware im gleichen Sichtfeld wie das AMA-Gütesiegel auf die andere Herkunft der Zutaten hinzuweisen. Bei offener Ware ist in unmittelbarer Nähe des Verkaufsortes (z. B. auf dem Preisstreifen bei Entnahmeboxen oder auf einem Hinweisschild) ein Hinweis auf die andere Herkunft zu geben. Die Angaben zur Herkunft sind analog zur Durchführungsverordnung (EU) 2018/775 zu primären Zutaten anzugeben.
- Sollten **Nüsse** als primäre bzw. namensgebende Zutaten verwendet werden und aus einer anderen als der im Siegel genannten Region stammen (z. B. Walnüsse, Haselnüsse), ist gemäß Durchführungsverordnung (EU) 2018/775 zu primären Zutaten bei verpackter Ware im gleichen Sichtfeld wie das AMA-Gütesiegel auf die andere Herkunft der Zutaten hinzuweisen. Bei offener Ware ist in unmittelbarer Nähe des Verkaufsortes (z. B. auf dem Preisstreifen bei Entnahmeboxen oder auf einem Hinweisschild) ein Hinweis auf die andere Herkunft zu geben. Die Angaben zur Herkunft sind analog zur Durchführungsverordnung (EU) 2018/775 zu primären Zutaten anzugeben.

> **Hinweis: Zutaten mit AMA-Gütesiegel bzw. AMA-Biosiegel und entsprechender Regionsangabe erfüllen jedenfalls die oben angeführten Anforderungen.**

2.1 Absicherung der Qualitäts- und Herkunftsanforderungen beim Zukauf von Zutaten

- > Die Qualitäts- und Herkunftsanforderungen der Zutaten sind zumindest durch folgende Dokumente abzusichern:
- Produktspezifikation
 - Warenbegleitdokumente

¹² Der Nachweis erfolgt mittels Zertifikat bzw. Teilnehmerliste, abrufbar unter www.amainfo.at.

¹³ Ausgenommen sind geringe Mengen (i.d.R. < 10 %) Kartoffelflocken und Kartoffelfasern, sofern es sich nicht um eine primäre Zutat handelt.

¹⁴ Ausgenommen sind geringe Mengen (i.d.R. < 10 %) Apfelfasern, sofern es sich nicht um eine primäre Zutat handelt.

¹⁵ Betroffenes Obst und Gemüse ist in der Positivliste auf www.amainfo.at einsehbar.

- > Folgende Mindestangaben sind auf den Begleitdokumenten (Lieferschein und/ oder sonstige Begleitdokumente) anzuführen:
 - Produktspezifikation Artikelbezeichnung
 - Angabe der Menge
 - Qualitäts- und Herkunftsangaben

- > Die Qualitäts- und Herkunftsanforderungen der Zutaten sind zumindest durch folgende Dokumente abzusichern:
 - Produktspezifikation
 - Warenbegleitdokumente

- > Wenn bei Verwendung des AMA-Gütesiegels mit Herkunftsangabe „Austria“ das „AMA-Mehl“ gemeinsam mit österreichischem Mehl (aus österreichischem Getreide) in einem Silo gelagert wird, ist ein Nachweis über die zugekaufte Menge an „AMA-Mehl“ zu der Menge an produzierten AMA-Backwaren über eine Massenbilanzierung zulässig. Die Dokumentation von „AMA-Mehl“ und österreichischem Mehl erfolgt über einen Vermerk am Lieferschein und auf der Rechnung bzw. falls nur ein Dokument dafür ausgestellt wird, über dieses.

D PRODUKTSPEZIFISCHE ANFORDERUNGEN

1. Allgemein

1.1 Definition

- > **Backerzeugnisse** werden aus Teigen oder Massen, die in der Regel aus Mischungen von Mahl- und Schälprodukten mit flüssigen Bestandteilen, wie Trinkwasser, Milch, und entsprechenden Zutaten, wie Zucker, Eier und Eiprodukte, bestehen, durch Backen, Rösten oder Trocknen hergestellt. Für diese Zwecke umfasst der Begriff Mahl- und Schälprodukte auch Getreidestärken und Stärken aus anderen stärkehaltigen Pflanzen.

1.2 Qualität- und Herkunftsanforderungen für Rohstoffe/Zutaten

- > Für Rohstoffe/ Zutaten gelten die in Kapitel C 2 „Qualitäts- und Herkunftsanforderungen für Rohstoffe/ Zutaten“ genannten Anforderungen.

1.3 Verwendung von Eiern und Eiprodukten

- > Die Verwendung von Eiern und Eiprodukten aus Käfighaltung ist nicht zulässig. Betriebe setzen nur Eier und Eiprodukte aus alternativen Haltungsformen ein.¹⁶

1.4 Einsatz von Konservierungsstoffen und Farbstoffen

- > Die Verwendung von Konservierungsstoffen und Farbstoffen ist bei AMA-Gütesiegel-Backerzeugnissen nicht zulässig. Ausgenommen davon sind in Auflagen von Backerzeugnissen enthaltene Konservierungsstoffe und Farbstoffe (z. B. Beta-Carotin im Käse bei Käsestangerl oder Natriumnitrit im Speck bei Speckweckerl) oder Farbstoffe, die als Carry-over (z. B. bei Anwendung von Inländer Rum mit enthaltenem Farbstoff) in die Produkte kommen. Bei aufgeschnittenen, verpackten Broten ist der Einsatz von Sorbinsäure zulässig.

1.5 Einsatz von Aromen

- > Bei der Erzeugung von AMA-Gütesiegel-Backerzeugnissen dürfen ausschließlich natürliche Aromen und Aromaextrakte gemäß VO (EG) Nr. 1334/2008 eingesetzt werden. Darüber hinaus ist der Einsatz von Vanillin in feinen Backwaren zulässig.

1.6 Einsatz von Backmitteln

- > Aufgrund der mengenmäßig geringen Bedeutung unterliegen Zutaten, die in Backmitteln eingesetzt werden, nicht den Herkunftsvorgaben. Jedoch dürfen Backmittel in AMA-Gütesiegel-Backerzeugnissen nur bis zu maximal 10 % (auf Mehl berechnet) zugesetzt werden.¹⁷

1.7 Einschränkungen von Verarbeitungshilfs- und Zusatzstoffen

- > Bei AMA-Gütesiegel-Backerzeugnissen ist die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen mit überwiegend technischen und sensorischen Funktionen, sowie von Mikronährstoffen und

¹⁶ gilt auch für Trockeneiprodukte und Backmittel

¹⁷ Zugesetztes Getreideprotein (z. B. Weizengluten, Dinkelgluten), Quellmehle und Milcheiweißpulver sowie getrockneter Sauerteig und das darin enthaltene Mehl zählen auch als Backmittel im Sinne dieser Richtlinie.

Verarbeitungshilfsstoffen auf ein Minimum und nur auf jene Fälle zu beschränken, in denen dies ein wesentliches technologisches Erfordernis darstellt oder besonderen Ernährungszwecken dient.

- > Zur Herstellung von AMA-Gütesiegel-Backerzeugnissen dürfen ausschließlich folgende Lebensmittelzusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden, sofern diese technologisch erforderlich sind oder einem besonderen Ernährungszweck dienen und gemäß VO (EG) Nr. 1333/2008 für die jeweilige Produktkategorie zugelassen sind:
 - E170 Calciumcarbonat (darf nicht als Farbzusatz verwendet werden)
 - E260 Essigsäure
 - E262 Natriumacetat
 - E263 Calciumacetat
 - E270 Milchsäure
 - E296 Apfelsäure
 - E300 Ascorbinsäure
 - E322 Lecithine
 - E330 Zitronensäure
 - E341 Calciumphosphate
 - E410 Johannisbrotkernmehl
 - E412 Guarkernmehl
 - E415 Xanthan
 - E450 Diphosphate
 - E466 Natrium-Carboxymethylcellulose
 - E471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren
 - E472a-f Ester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
 - E500 Natriumcarbonate
 - E516 Calciumsulfat
 - Trennmittel, wenn diese keine technologische Wirkung im Endprodukt haben
- > Die Verwendung von veganen Eistreich-Alternativen ist ebenfalls zulässig. Die darin enthaltenen Rohstoffe unterliegen nicht den Herkunftsvorgaben dieser Richtlinie.
- > Ist bei bestimmten Produktgruppen die Verwendung von weiteren Lebensmittelzusatzstoffen und Verarbeitungshilfsstoffen zulässig, so ist dies in den jeweiligen Kapiteln dieser Richtlinie explizit festgehalten.

2. Brot und Gebäck

- > Zu Brot und Gebäck zählen Roggenbrot, Mischbrot, Dinkelbrot, Baguette, Semmel, Salzstangerl, Mohnflesserl, Laugenbrezel etc.

2.1 Einsatz von Verarbeitungshilfs- und Zusatzstoffen

- > Zusätzlich zu den unter Kapitel D 1 genannten Zusatzstoffen ist bei der Herstellung von AMA-Gütesiegel-Laugengebäck der Einsatz von E524 Natriumhydroxid sowie damit verbundenen Entschäumungsmittel zulässig.

2.2 Qualitätsanforderungen für Brot und Gebäck

- In jedem Halbjahr sind pro homogener Produktgruppe Produktanalysen durchzuführen, um die Einhaltung der unten angeführten Kriterien sicherzustellen. Beurteilt wird das fertig gebackene Backerzeugnis.

MIKROBIOLOGISCHE KRITERIEN

Kriterium	Methode	Grenzwert	Bestimmungszeitpunkt
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	ISO 4833	< 100.000 KBE/g	Einlangen
Hefen und Schimmelpilze	ISO 21527	< 1.000 KBE/g	

CHEMISCH/ PHYSIKALISCHE KRITERIEN

Kriterium	Methode	Grenzwert	Bestimmungszeitpunkt
Deoxynivalenol ¹⁸	Anerkannte Methoden	lt. VO (EG) Nr. 915/2023	
Zearalenon ^{19 18}		lt. VO (EG) Nr. 915/2023	
Gewichtsbestimmung		-	

SENSORISCHE KRITERIEN

Kriterium	Methode	Grenzwert	Bestimmungszeitpunkt
Sensorik	AMA-Gütebewertungsschema	1. Güteklasse	zeitnah (maximal 6 h) nach Einlangen im Labor ²⁰

¹⁸ Nur, wenn kein Rohstoffmonitoring beim angeführten Kriterium erfolgt; Entsprechende Nachweise sind von Lizenznehmenden an das Labor zu übermitteln.

¹⁹ Eine Analyse des Zearalenongehaltes ist notwendig, wenn der Gehalt an Deoxynivalenol 250 µg/kg übersteigt.

²⁰ Bei Produkten, die in Filialen fertig gebacken werden, erfolgt der Backprozess durch den Hersteller. Bei Produkten, die von Konsumenten fertig gebacken werden, erfolgt der Backprozess durch das Labor.

3. Feine Backwaren

- > z. B. Hefezopf und Topfengolatsche

3.1 Einsatz von Verarbeitungshilfs- und Zusatzstoffen

- > Zusätzlich zu den unter Kapitel D 1 genannten Zusatzstoffen ist bei der Herstellung von feinen Backwaren mit dem AMA-Gütesiegel der Einsatz von folgenden Zusatzstoffen zulässig, sofern diese gemäß VO (EG) Nr. 1333/2008 für die jeweilige Produktkategorie zugelassen sind:

- E333 Calciumcitrate
- E334 Weinsäure
- E335 Natriumtartrate
- E336 Kaliumtartrate
- E440 Pektine
- E500 Natriumcarbonate
- E501 Kaliumcarbonate
- E503 Ammoniumcarbonate
- E504 Magnesiumcarbonate

- > Darüber hinaus ist der Einsatz von Marmeladen, Konfitüren und Fruchtaufstrichen, denen die Konservierungsmittel E200 Sorbinsäure und E202 Kaliumsorbat zugesetzt wurden, zulässig.

3.2 Qualitätsanforderungen für feine Backwaren

- > In jedem Halbjahr sind pro homogener Produktgruppe Produktanalysen durchzuführen, um die Einhaltung der unten angeführten Kriterien sicherzustellen. Beurteilt wird das fertig gebackene Backerzeugnis.

MIKROBIOLOGISCHE KRITERIEN

Kriterium	Methode	Grenzwert	Bestimmungszeitpunkt
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	ISO 4833	< 100.000 KBE/g	Einlangen
Schimmelpilze	ISO 21527	< 1.000 KBE/g	
Salmonellen ²¹	ISO 6579 bzw. PCR	In 25 g nicht nachweisbar	
<i>Listeria monocytogenes</i> ²¹	ISO 11290 bzw. PCR	In 25 g nicht nachweisbar	
<i>Escherichia coli</i> ²¹	ISO 16649	< 10 KBE/g	
Präsumtive <i>Bacillus cereus</i> ²¹	ISO 7932	< 1.000 KBE/g	
Koagulase-positive Staphylokokken ²¹	ISO 6888-1	< 100 KBE/g	

²¹ Nur bei Produkten, bei denen vor dem Verzehr nicht alle Zutaten durchgegart wurden.

CHEMISCH/ PHYSIKALISCHE KRITERIEN

Kriterium	Methode	Grenzwert	Bestimmungszeitpunkt
Sorbinsäure	Anerkannte Methoden	< 100 mg/kg	Einlangen
Propionsäure		< 200 mg/kg	
Deoxynivalenol ²²		lt. VO (EG) Nr. 915/2023	
Zearalenon ^{23 22}		lt. VO (EG) Nr. 915/2023	
Gewichtsbestimmung		-	

SENSORISCHE KRITERIEN

Kriterium	Methode	Grenzwert	Bestimmungszeitpunkt
Sensorik	AMA-Gütebewertungsschema	1. Güteklasse	zeitnah (maximal 6 h) nach Einlangen im Labor ²⁴

4. Semmeln geschnitten/gerieben

- > z. B. Semmelbrösel, Semmelwürfel

4.1 Qualitätsanforderungen für Semmeln geschnitten/gerieben

- > Semmeln zur Herstellung von geschnittenen/ geriebenen AMA-Gütesiegel-Semmeln müssen zumindest die Herkunftsanforderungen von AMA-Gütesiegel-Semmeln erfüllen.
- > In jedem Halbjahr sind pro homogener Produktgruppe Produktanalysen durchzuführen, um die Einhaltung der unten angeführten Kriterien sicherzustellen.

MIKROBIOLOGISCHE KRITERIEN

Kriterium	Methode	Grenzwert	Bestimmungszeitpunkt
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	ISO 4833	< 100.000 KBE/g	Einlangen
Schimmelpilze	ISO 21527	< 1.000 KBE/g	
Salmonellen ²⁵	ISO 6579 bzw. PCR	In 25 g nicht nachweisbar	
<i>Listeria monocytogenes</i> ²¹	ISO 11290 bzw. PCR	In 25 g nicht nachweisbar	
<i>Escherichia coli</i> ²¹	ISO 16649	< 10 KBE/g	
Präsumtive <i>Bacillus cereus</i> ²¹	ISO 7932	< 1.000 KBE/g	
Koagulase-positive Staphylokokken ²¹	ISO 6888-1	< 100 KBE/g	

²² Nur wenn kein Rohstoffmonitoring beim angeführten Kriterium erfolgt; Entsprechende Nachweise sind vom Lizenznehmenden an das Labor zu übermitteln.

²³ Eine Analyse des Zearalenongehaltes ist notwendig, wenn der Gehalt an Deoxynivalenol 250 µg/kg übersteigt.

²⁴ Bei Produkten, die in Filialen fertig gebacken werden, erfolgt der Backprozess durch den Hersteller. Bei Produkten, die von Konsumenten fertig gebacken werden, erfolgt der Backprozess durch das Labor.

²⁵ Nur bei Produkten, bei denen vor dem Verzehr nicht alle Zutaten durchgegart wurden.

CHEMISCH/ PHYSIKALISCHE KRITERIEN

Kriterium	Methode	Grenzwert	Bestimmungszeitpunkt
Deoxynivalenol ²⁶	Anerkannte Methoden	lt. VO (EG) Nr. 915/2023	
Zearalenon ^{27 22}		lt. VO (EG) Nr. 915/2023	
Gewichtsbestimmung		-	

SENSORISCHE KRITERIEN

Kriterium	Methode	Grenzwert	Bestimmungszeitpunkt
Sensorik	AMA-Gütebewertungsschema	1. Güteklasse	Einlangen

²⁶ Nur wenn kein Rohstoffmonitoring beim angeführten Kriterium erfolgt; Entsprechende Nachweise sind vom Lizenznehmenden an das Labor zu übermitteln.

²⁷ Eine Analyse des Zearalenongehaltes ist notwendig, wenn der Gehalt an Deoxynivalenol 250 µg/kg übersteigt.

5. Backmischungen

5.1 Definition

- > Bei **Backmischungen** handelt es sich um ein pulverförmiges, aus den für einen Teig notwendigen Zutaten bestehendes, backfertiges Gemisch.

5.2 Qualitäts- und Herkunftsanforderungen für Rohstoffe/ Zutaten

- > Für Rohstoffe/ Zutaten gelten die in Kapitel C 2 „Qualitäts- und Herkunftsanforderungen für Rohstoffe/ Zutaten“ genannten Anforderungen.

5.3 Einsatz von Verarbeitungshilfs- und Zusatzstoffen

- > Zur Herstellung von AMA-Gütesiegel-Backmischungen dürfen ausschließlich Zutaten und Verarbeitungshilfs- und Zusatzstoffe gemäß Kapitel D 1 verwendet werden. Backmischungen mit dem AMA-Gütesiegel müssen dem Verwendungszweck entsprechend gekennzeichnet sein (z. B. zur Produktion von AMA-GS „Brot und Gebäck“ geeignet, zur Produktion von AMA-GS „Feine Backwaren“ geeignet).

5.4 Qualitätsanforderungen für Backmischungen

- > Backmischungen zur Abgabe an den Endverbraucher enthalten außer Wasser und Hefe alle Zutaten in den Anteilen, wie sie zur Herstellung des beschriebenen Brotes, Kleingebäcks und weiteren Backwaren erforderlich sind.
- > In jedem Halbjahr sind pro homogener Produktgruppe Produktanalysen durchzuführen, um die Einhaltung der unten angeführten Kriterien sicherzustellen.

MIKROBIOLOGISCHE KRITERIEN

Kriterium	Methode	Richtwert ²⁸	Grenzwert	Bestimmungszeitpunkt
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	ISO 4833	< 100.000 KBE/g	-	Einlangen
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2	< 100 KBE/g < 100.000 KBE/g ²⁹	-	
Hefen und Schimmelpilze	ISO 21527	-	< 1.000 KBE/g	
Salmonellen	ISO 6579 bzw. PCR	-	In 25 g nicht nachweisbar	

CHEMISCH/ PHYSIKALISCHE KRITERIEN

Kriterium	Methode	Grenzwert	Bestimmungszeitpunkt
Ochratoxin A ³⁰	Anerkannte Methoden	Lt. VO (EG) Nr. 915/2023	Einlangen
Aflatoxin B1 ³⁰			
Summe Aflatoxine B1, B2, G1, G2 ³⁰			
Deoxynivalenol ³⁰			
Zearalenon ³⁰			
Fumonisine (für Maisprodukte) ³⁰			
T-2- und HT-2-Toxine ³⁰			

²⁸ Die abschließende Beurteilung erfolgt durch das Labor (Bedenken/ keine Bedenken).

²⁹ bei Produkten mit Malzmehlen

³⁰ Nur, wenn kein Rohstoffmonitoring bei angelieferter Ware bei den angeführten Kriterien erfolgt; Entsprechende Nachweise sind vom Lizenznehmenden an das Labor zu übermitteln.

--	--	--	--

SENSORISCHE KRITERIEN

Kriterium	Methode	Grenzwert	Bestimmungszeitpunkt
Sensorik	Einfache beschreibende Prüfung	Entsprechend	Einlagen (Geruch und Aussehen der Backmischung ohne Bewertung des zubereiteten Produkts)

E LEBENSMITTELHANDEL**1. Generelle Anforderungen Lebensmittelhandel****1.1 Artikel mit AMA-Gütesiegel**

- > Lebensmittelhandelsunternehmen müssen auswerten und nachweisen können, welche Artikel sie mit dem AMA-Gütesiegel zum Verkauf anbieten und wer diese herstellt.
- > Mindestens einmal pro Jahr ist eine aktuelle Artikelliste mit AMA-Gütesiegel-Produkten, laut Vorgaben der AMA-Marketing zu übermitteln. Mengenangaben pro Artikel sind nicht erforderlich.

1.2 Hersteller von Artikeln

- > Um Produkte mit dem AMA-Gütesiegel produzieren lassen zu können, muss der Hersteller zuvor mit einem Lizenzvertrag in das AMA-Gütesiegel-Programm eingebunden werden.
- > Werden im Handel neue Artikel mit dem AMA-Gütesiegel versehen, sind diese der AMA-Marketing vom Hersteller zeitgerecht zu melden, um die Überwachung der Kontroll- und Prüfvorgaben sicherstellen zu können.
- > Das AMA-Gütesiegel darf bei Backerzeugnissen, welche von regionalen Bäcker direkt in die Filialen geliefert werden, nur dann verwendet werden, wenn diese regionalen Bäcker am AMA Gütesiegel Programm für Backerzeugnisse teilnehmen und einen Lizenzvertrag dafür abschließen.

1.3 Kontrollen

- > Wenn in Filialen des Lebensmittelhandels AMA-Gütesiegel-Backerzeugnisse offen abgegeben werden oder ein weiterer Verarbeitungsschritt von AMA-Gütesiegel-Backwaren erfolgt (z. B. Fertigbacken von vorgebackenen Backerzeugnissen) wird das Qualitätssicherungssystem dafür in der Zentrale und stichprobeweise in fünf Filialen kontrolliert. Die Kontrollstellen dafür sind aus der Liste der zugelassenen Kontrollstellen für die AMA-Gütesiegel-Richtlinie Backerzeugnisse – siehe www.amainfo.at – wählbar.

2. Spezielle Anforderungen Lebensmittelhandel**2.1 Warenannahme**

- > Sämtliche AMA-Gütesiegel-Backerzeugnisse, ausgenommen Backerzeugnisse, die bereits für den Endkonsumenten fertig verpackt sind, dürfen nur von Lieferanten übernommen werden,

die einen gültigen AMA-Gütesiegel-Lizenzvertrag für „Backerzeugnisse“ mit der AMA-Marketing abgeschlossen haben.

2.2 Nachvollziehbarkeit

- > Es sind vollständige Aufzeichnungen über die Warenausgangs- bzw. Verkaufsmengen je Artikel zu führen.
- > Auf Anfrage muss der AMA-Marketing eine zentrale Auswertung über die erfassten Eingangs- und Ausgangsmengen von Artikeln mit dem AMA-Gütesiegel je Filiale und Unternehmen übermittelt werden können.

2.3 Trennung von Produkten mit und ohne AMA-Gütesiegel

- > Werden in Filialen unverpackte AMA-Gütesiegel-Backerzeugnisse sowie unverpackte Nicht-AMA-Gütesiegel-Backerzeugnisse angeboten, sind eine klare Trennung und Kennzeichnung durch entsprechende Schilder vorzunehmen.
- > Um für die Konsumenten eine klare und unmissverständliche Produktbezeichnung zu gewährleisten, sind im Bedienthekenverkauf Angaben zum jeweiligen Artikel am Waagenbon bzw. Etikett aufzudrucken z. B. „AMA-GS“ in Verbindung mit dem Artikelnamen.

2.4 Schulung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

- > Mitarbeiter, die AMA-Gütesiegel-Backerzeugnisse in den Filialen be- und verarbeiten sind regelmäßig zu schulen. Schulungsinhalte sind mindestens:
 - ✓ Hygiene,
 - ✓ Backprozesse und
 - ✓ Erkennen von Back- und Lagerfehlern.

2.5 Kennzeichnung am POS und Transparenz bei der Herkunft von Zutaten

- > Bei AMA-Gütesiegel-Backerzeugnissen, die offen in Bedienung oder Selbstbedienung angeboten werden, ist das AMA-Gütesiegel als Zeichen gut leserlich auf den Preisschildern oder mittels Aufstecker auf Preisschildern anzubringen.
- > Werden AMA-Gütesiegel-Backerzeugnisse in den Verkaufsgeschäften des Lebensmittelhandels verpackt und zum Verkauf angeboten, so ist das Zeichen gut leserlich auf dem Etikett anzubringen.
- > Sollten wertbestimmende bzw. namensgebende Zutaten verwendet werden, die aus einer anderen als der im Siegel genannten Region stammen (z. B. helle Kürbiskerne), ist gemäß Durchführungsverordnung (EU) 2018/775 zu primären Zutaten bei verpackter Ware im gleichen Sichtfeld wie das AMA-Gütesiegel auf die andere Herkunft der Zutaten hinzuweisen. Bei offener Ware ist in unmittelbarer Nähe des Verkaufsortes (z. B. auf dem Preisstreifen bei Entnahmeboxen oder auf einem Hinweisschild) ein Hinweis auf die andere Herkunft anzubringen. Die Angaben zur Herkunft sind analog zur Durchführungsverordnung (EU) 2018/775 zu primären Zutaten anzugeben.

2.6 Lagerung und Kühlung

- > Die Lagerbedingungen von AMA-Gütesiegel-Backerzeugnissen sind so zu wählen, dass bis zum Ende des Mindesthaltbarkeitsdatums eine einwandfreie mikrobiologische und sensorische Produktbeschaffenheit sichergestellt wird.

2.7 Entnahme und Abgabe von Backerzeugnissen

- > Bei der Entnahme von AMA-Gütesiegel-Backerzeugnissen durch den Konsumenten selbst und bei der Abgabe von AMA-Gütesiegel-Backwaren durch das Verkaufspersonal ist durch geeignete Maßnahmen sicherzustellen, dass eine Kontamination anderer Backerzeugnisse vermieden wird. Dies kann zum Beispiel durch Rückhaltesperren, Zangen oder Handschuhe erfolgen.
- > Das Anbieten von unverpackten AMA-Gütesiegel-Backerzeugnissen in offenen Boxen oder Körben ist nicht zulässig.

2.8 Lebensmittelsicherheit

- > Die Lebensmittelsicherheit von AMA-Gütesiegel-Backerzeugnissen ist durch Maßnahmen im Rahmen der Guten Hygienepraxis sicherzustellen. Räume, in denen offene Backerzeugnisse verarbeitet und/oder gelagert werden, sind so zu gestalten, dass Böden, Decken, Wände sowie Einrichtungsgegenstände sauber, intakt und leicht zu reinigen sind. Für die genannten Bereiche muss ein Reinigungsplan aufliegen und Reinigungstätigkeiten sind in einem Reinigungsprotokoll zu dokumentieren.

2.9 Schädlingsmonitoring

- > In Bereichen, in denen offene Backerzeugnisse gelagert oder verarbeitet werden, ist ein umfassendes Schädlingsmonitoring einzurichten.

F HOMOGENE PRODUKTGRUPPEN

- > Zur Sicherstellung der hohen Qualität von AMA-Gütesiegel-Produkten erfolgen regelmäßige Endproduktüberprüfungen durch unabhängige Labors. Hierfür werden die einzelnen Artikel des jeweiligen Herstellers homogenen Produktgruppen zugeordnet. Die homogenen Produktgruppen der AMA-Gütesiegel-Richtlinie „Backerzeugnisse“ sind im folgenden Produktbaum festgelegt und grau hinterlegt.

1. Brot und Gebäck
 - 1.1 Roggenbrote
 - 1.2 Weizenbrote
 - 1.3 Mischbrote
 - 1.4 Andere Brotsorten
 - 1.5 Gebäck
 - 1.6 Semmeln geschnitten/gerieben
2. Feine Backwaren
3. Backmischungen

G ANHANG

1. Fachgremium der Richtlinie Backerzeugnisse

1.1. Zuständigkeiten

Das Fachgremium gemäß der Richtlinie „Backerzeugnisse“ ist zuständig für die Erstellung, Änderung und Freigabe dieser Richtlinie, für fachspezifische Auslegungen wie den Sanktionskatalog und die Behandlung von Beschwerden gegen verhängte Sanktionen.

1.2. Fachgremiumssitzung

Die Sitzungen des Fachgremiums sind im Bedarfsfall, jedoch mindestens einmal jährlich abzuhalten. Die Sitzungen sind nicht öffentlich.

1.3. Teilnehmer

Das provisorische Fachgremium setzt sich aus den Teilnehmern und Teilnehmerinnen der Arbeitsgruppe „Brot & Gebäck, feine Backwaren und Backmischungen“ und Leiter:in des Qualitätsmanagements der AMA-Marketing zusammen.

In späterer Folge, wenn die gesamte Wertschöpfungskette eingebunden ist, soll das Fachgremium mit Teilnehmer:innen aus Landwirtschaft, Agrarhandel, Lagerung, Transport, Vermahlung (Industrie sowie Gewerbe), Verarbeitung (Industrie sowie Gewerbe) sowie aus dem Lebensmittelhandel bestehen. Die Interessensvertreter der jeweiligen Stufe sind mit beratender Stimme einzubeziehen.

1.4. Verfahren

Die Einladung der Teilnehmer:innen unter Angabe der Tagesordnungspunkte und der Vorsitz obliegen der AMA-Marketing. Jeder der Teilnehmer:innen sorgt bei Verhinderung für die Entsendung einer informierten Vertretung. Je nach Bedarf kann sich das Fachgremium zusätzlicher Experten bedienen. Diesen kommt kein Stimmrecht zu.

1.5. Beschlussfassung

Zur Beschlussfassung im provisorischen Fachgremium (siehe Punkt 1.3) ist die Zustimmung der einfachen Mehrheit notwendig. Nach vollständigem Aufbau des stufenübergreifenden Qualitätsprogrammes ist weiters die Zustimmung zumindest je eines Vertreters der im Punkt 1.3 genannten Bereiche erforderlich.

In Fällen von Beschwerden gegen Sanktionen kommt dem gemäß Punkt 3 entsandten Vertreter kein Stimmrecht zu. Soll von dem Prinzip der Massenbilanzierung abgegangen werden, ist dafür ein einstimmiger Beschluss im Fachgremium erforderlich.

1.6. Einspruchsfrist

Lizenznehmende können sich im Falle erfolgter Verhängung von Sanktionen innerhalb einer Frist von 14 Tagen ab deren Zustellung an dieses Fachgremium wenden, indem sie einen begründeten schriftlichen Einspruch bei der AMA-Marketing mit dem Ersuchen um Befassung des Fachgremiums einbringen.

1.7. Außerordentliche Sitzung

Die AMA-Marketing wird die Vertreter:innen vom Einspruch informieren und zur Beschlussfassung einladen. Das Fachgremium wird nur zu einer außerordentlichen Sitzung einberufen, wenn

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

Sonst erfolgt die Beschlussfassung regelmäßig im Umlaufverfahren.

1.8. Keine aufschiebende Wirkung

Im Falle der Einberufung des Fachgremiums haben die Einspruchswerber:innen ein Recht auf Anhörung, aber kein Stimmrecht. Der Einspruch hat keine aufschiebende Wirkung.

1.9. Übergeordnetes Lenkungsgremium

Ein vom Fachgremium gemäß Punkt 1.7 gefasster Beschluss kann vom Leiter des Qualitätsmanagements der AMA-Marketing beim übergeordneten Lenkungsgremium für das Qualitätsmanagement der AMA-Marketing angefochten werden.

2. Auswahl relevanter rechtlicher Bestimmungen

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

Hinweis: Die in der Richtlinie genannten rechtlichen Bestimmungen beziehen sich auf die jeweils geltende Fassung.

Allgemeine Lebensmittelbestimmungen und Lebensmittelhygiene

- Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz – LMSVG, BGBl. I Nr. 13/2006
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene, zgd Verordnung (EG) Nr. 219/2009
- Verordnung (EU) 2017/625 über amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten zur Gewährleistung der Anwendung des Lebens- und Futtermittelrechts und der Vorschriften über Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmittel
- Verordnung (EG) Nr. 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs und zur Änderung der Richtlinie 91/414/EWG
- 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
- Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel
- Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel
- Verordnung (EG) Nr. 2023/915 über Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 (Text von Bedeutung für den EWR)

- Verordnung (EU) 2017/2158 zur Festlegung von Minimierungsmaßnahmen und Richtwerten für die Senkung des Acrylamidgehalts in Lebensmitteln

Vermarktung und Kennzeichnung

- Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse
- Vermarktungsnormengesetz – VNG, BGBl. I Nr. 68/2007, zgd BGBl. I Nr. 104/2019
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel
- Durchführungsverordnung (EU) 2018/775 mit Einzelheiten zur Anwendung von Artikel 26 Absatz 3 der VO (EU) Nr. 1169/2011

Verpackung

- Fertigpackungsverordnung - FPVO 1993, BGBl. Nr. 867/1993
- Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
- Verordnung (EU) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
- Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH), zgd Verordnung (EU) 2021/57

Die rechtlichen Bestimmungen sind im Internet unter www.ris.bka.gv.at, die Richtlinien und Merkblätter der AMA-Marketing unter www.amainfo.at abrufbar.

Die Codexkapitel des Österreichischen Lebensmittelbuches IV. Auflage sind im Internet unter <https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/> abrufbar.