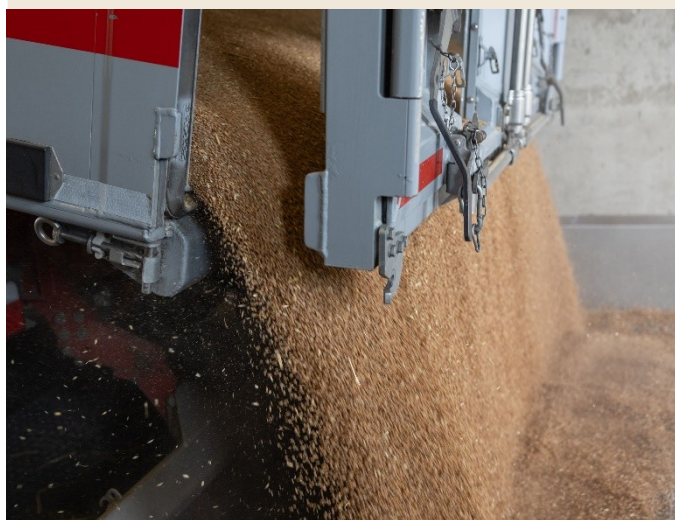




Für Teilnehmende mit der Angabe der
Herkunftsregion Österreich



AMA-GÜTESIEGEL-RICHTLINIE

AGRARHANDEL UND MÜHLEN

ENTWURF 26.03.2024

Bestimmungen
für Einlagerung, Lagerhaltung, Transport,
Vermarktung und Vermahlung von Getreide

ENTWURF

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 AUFKAUFENDE UND VERARBEITENDE BETRIEBE!

Diese Richtlinie ist Teil eines stufenübergreifenden und freiwilligen Qualitätssicherungssystems. Sie beschreibt eine **Gute Fachliche Praxis** in Zusammenhang mit der Handhabung von Mahlgetreide bei Einlagerung, Lagerhaltung, Transport, Vermarktung und Vermahlung. Die Richtlinie soll dazu beitragen, die Lebensmittelsicherheit zu verbessern und die Partnerschaften für herkunftsgesichertes Qualitätsgetreide mit mehr Ökologie und Nachhaltigkeit entlang der Wertschöpfungskette zu stärken.



Da viele Unternehmen auch Futtermittel übernehmen und Inverkehrbringen, hat sich der Aufbau und Inhalt dieser Richtlinie sehr stark an die AMA-Futtermittelrichtlinie „pastus+“ orientiert. Sichere Lebens- und Futtermittel sind vor allem eine Frage guter Regeln und Verfahrensanweisungen sowie regelmäßiger Eigenkontrollen. Diese Richtlinie ist auch ein Instrument zur Schulung und Sensibilisierung von Mitarbeiter:innen.

Die Richtlinie wurde von der AMA-Marketing gemeinsam mit Vertreter:innen des Agrarhandels und der Mühlenwirtschaft sowie den Vertreter:innen der Wirtschaftskammer Österreich und der Landwirtschaftskammer 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 01.0x.2024 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.....	3
Abbildungsverzeichnis.....	7
Abkürzungsverzeichnis.....	7
Definitionen.....	8
Zeichenerklärung.....	11

A STRATEGISCHE AUSRICHTUNG.....12

1. Hohe Qualität.....	12
2. Nachvollziehbare Herkunft.....	13
3. Unabhängige Kontrolle.....	14

B GENERELLE ANFORDERUNGEN.....15

1. Geltungsbereich.....	15
1.1 Verantwortlichkeit.....	16
2. Teilnahmebedingungen.....	16
2.1 Lizenzvertrag.....	16
2.2 Kontrollvertrag.....	16
2.3 Erstkontrolle.....	16
2.4 Bekanntgabe allgemeiner Betriebsdaten.....	16
2.5 Lohnproduzenten.....	16
3. Zeichenverwendung, Kennzeichnung und Auslobung.....	16
3.1 Kennzeichnungspflicht der Warenbegleitpapiere.....	16
3.2 Durchgängiges Artikelbezeichnungs- und Dokumentationssystem.....	17
4. Dokumentation.....	17
4.1 Allgemeines und Aktualität.....	17
4.2 Chargenrückholplan und Krisenmanagement.....	17
4.3 Dreijährige Aufbewahrungsfrist.....	17
4.4 Elektronische Dokumentation.....	18
5. Kontrollen.....	18
5.1 Kontrollsystematik.....	18
5.2 Eigenkontrollen.....	18
5.3 Externe Kontrolle.....	19

6.	Sonstiges.....	20
6.1	Einhaltung relevanter rechtlicher Bestimmungen.....	20
6.2	Informationspflicht.....	20
6.3	Stiller Rückruf bei groben Kennzeichnungsmängeln.....	21
6.4	Anerkennung gleichwertiger Standards.....	21
6.5	Änderung der Richtlinie.....	21
6.6	Befristete Übergangsregelungen.....	21
7.	Aufbau der Richtlinie.....	22
7.1	Geltungsmatrix.....	22

C SPEZIELLE ANFORDERUNGEN.....23

1.	Allgemein.....	23
1.1	Hygienemanagement.....	23
1.2	Personalhygiene.....	23
1.3	Reinigung.....	24
1.4	Schädlingsmonitoring.....	24
1.5	Abfallmanagement.....	24
1.6	Anforderungen an den Einsatz von Wasser.....	25
1.7	HACCP-Konzept.....	25
1.8	Rohstoffmanagement.....	26
1.9	Wareneingangskontrolle:.....	26
1.10	Transport.....	27
2.	Nachvollziehbare Warenströme.....	28
2.1	Herkunftssicherung und Plausibilisierung.....	28
2.2	Laufende Überprüfung bei der Warenübernahme.....	30
2.3	Lieferscheine und Übernahmedokumente.....	30
2.4	Chargenbildung.....	30
2.5	Rückstellmuster.....	30
3.	Lagerung.....	31
3.1	Lagereinrichtungen und Gerätschaften.....	31
3.2	Prozesse und Eigenkontrollen.....	31
4.	Aufbereitung und Verarbeitung.....	32
4.1	Verpackungen.....	32
4.2	Produktionsreihenfolge.....	32
4.3	Qualitätsanforderungen für Mahlgetreide.....	33
4.4	Qualitätsanforderungen an abgepacktes Speisegetreide für Endverbraucher.....	33
4.5	Qualitätsanforderungen für Mahl- und Schälprodukte.....	34

4.6	Qualitätsanforderungen an abgepackte Mahl- und Schälprodukte für Endverbraucher.....	34
4.7	Verwendungsrecht von Zeichen.....	35
5.	Anforderungen an Transportunternehmen.....	36
5.1	Transportdurchführung.....	36
5.2	Reinigung.....	37
5.3	Dokumentation.....	38

D ANHANG.....40

1.	Fachgremium der Richtlinie Agrarhandel und Mühlen.....	40
1.1.	Zuständigkeiten.....	40
1.2.	Fachgremiumssitzung.....	40
1.3.	Teilnehmer.....	40
1.4.	Verfahren.....	40
1.5.	Beschlussfassung.....	40
1.6.	Einspruchsfrist.....	40
1.7.	Außerordentliche Sitzung.....	41
1.8.	Keine aufschiebende Wirkung.....	41
2.	Auswahl relevanter rechtlicher Bestimmungen.....	41

ABBILDUNGSVERZEICHNIS

Abbildung 1: Stufen der Wertschöpfungskette und Geltungsbereiche für Mahlgetreide.....	15
Abbildung 2: Kontrollpyramide.....	18
Abbildung 3: Beispielhafte Darstellung des Mengenflusses für Ware aus Österreich.....	29

ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS

Agartest	Messung des mikrobiologischen Zustands eines Laderaums mithilfe eines Nährmediums zum Wachstum von Bakterien und Pilzen
AGES	Agentur für Ernährungssicherheit
AMA	Agrarmarkt Austria (EU-anerkannte Zahlstelle)
AMA-Marketing	Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH (Systembetreiber/Lizenzgeber)
ATP	Adenosintriphosphat
BGBI	Bundesgesetzblatt
CCP	Critical Control Point
EN	Europäische Norm
EU	Europäische Union
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points
ICRT	International Committee Road Transport
i.d.g.F.	in der gültigen Fassung
IDTF	International Database Transport (for) Feed
LEH	Lebensmitteleinzelhandel
LFBIS	Land- und forstwirtschaftliche Betriebsinformationssystem; Wird verwendet als Abkürzung für landwirtschaftliche Betriebsnummern.
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

DEFINITIONEN

Agartest	Messung des mikrobiologischen Zustands eines Laderaums mithilfe eines Nährmediums zum Wachstum von Bakterien und Pilzen.
Ackerfrüchte	Landwirtschaftliche Kulturen, die auf Ackerflächen angebaut werden und essbare oder sonstige wirtschaftlich nutzbare Erzeugnisse liefern.
Betriebsstätte	Alle richtlinienrelevanten Einrichtungen der Lizenznehmenden, wie z.B. Produktionsstätten, Lagereinrichtungen, Büros.
Aufbereitung	Verfahren in Zusammenhang mit Getreide wie Reinigen, Trocknen, Entspelzen und Schälen.
Charge	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.
Eigenkontrollen	Kontrollen, die von Lizenznehmer:innen selbst an kritischen Punkten im Betrieb durchzuführen und zu dokumentieren sind. Diese können auch im Auftrag der Lizenznehmer:innen von anderen Unternehmen durchgeführt werden (z.B. Schädlingsbekämpfung).
Erstkontrolle	Potenzielle Teilnehmer:innen müssen sich vor Abschluss des Lizenzvertrages einer Erstkontrolle unterziehen. Adäquate bestehende Audits können anerkannt werden.
Externe Kontrollen	Kontrollen, die nicht von den Lizenznehmer:innen selbst, sondern von einer durch die AMA-Marketing zugelassenen neutralen, unabhängigen und akkreditierten Kontrollstelle durchgeführt werden.
Getreide	Sammelbegriff für verschiedene Süßgräser (botanische Bezeichnung: Poaceae), die essbare Körner produzieren wie Weizen, Gerste, Hafer oder Roggen. Zum Getreide im Sinne dieser Richtlinie zählt auch Pseudogetreide.
Homogene Produktgruppe	Eine Gruppierung von ähnlichen Produkten, die in der Herstellung oder in der Zusammensetzung vergleichbar sind. Homogene Produktgruppen sind z. B. Mahl- und Schälprodukte.
Kombiaudit	Eine Kontrolle, bei der zwei oder mehrere Qualitätsstandards gleichzeitig überprüft werden.
Landwirtschaftlicher Betrieb	Jede selbständige örtliche und organisatorisch-technische Einheit zur Erzeugung von Pflanzen oder zur Haltung von Nutztieren mit wirtschaftlicher Zielsetzung. Die für die Bewirtschaftung notwendige Infrastruktur und notwendigen Flächen (z.B. Feldstücke) sind Teil des landwirtschaftlichen Betriebs.
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.
Lebensmittelunternehmen	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.
Lizenznehmer:in	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 Schälprodukte	Alle aus Mahl- oder Schälgut durch mechanische Bearbeitung oder Verarbeitung, wie Schälen, Polieren, Quetschen, Zerkleinern (Schneiden, Schroten, Mahlen) und Sieben hergestellten sowie für den menschlichen Verzehr bestimmten Produkte bezeichnet.
Mahlgetreide	Getreide für Mahlzwecke, einschließlich Qualitäts- und Premiumweizen. Umgangssprachlich oft als „Brotgetreide“ bezeichnet.
Region	Region der Ernte (z.B. Ernte in Österreich = AT-Ware)
Officeaudit	Die Leistung einer Prüf-, Überwachungs- und Zertifizierungsstelle wird im Büro (Geschäftstellenaudit) überprüft und beurteilt.
Pseudo-getreidearten	Körnerfrüchte von Pflanzenarten die nicht zur Familie der Süßgräser (Poaceae) gehören, aber ähnlich wie Getreide verwendet werden. Darunter fallen beispielsweise Buchweizen, Amaranth, Quinoa und Chiasamen.
Abgepacktes Speisegetreide	Ein zum Verzehr aufbereitetes, gereinigtes Getreide. Es wird im Rahmen der guten Herstellungspraxis entsprechend der technologischen Möglichkeiten von Bestandteilen, die nicht einwandfreies Grundgetreide sind (Besatz), befreit und durch mechanische Bearbeitung wie Schälen und Polieren aufbereitet. Zum Getreide im Sinne dieser Richtlinie zählen auch die Pseudogetreidearten wie Buchweizen, Amaranth und Quinoa.
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.
Streckenhändler:in	Der Handel, bei dem die Ware vom Lieferanten erworben und ohne physischen Kontakt direkt an die Kund:innen weiterverkauft wird. Der/Die Streckenhändler:in nimmt die Ware nicht in Empfang, ist aber Eigentümer:in der Ware.
Transporteur:in	All jene, die Getreide sowie dessen Erzeugnisse auf der Straße, auf Schiene oder per Schiff im Auftrag befördern.
Verbotene Stoffe	Stoffe, die zum Schutze der tierischen und menschlichen Gesundheit nicht

verwendet werden dürfen.

Verarbeitung

Verfahren im Zusammenhang mit Getreide wie Vermahlen und Quetschen.

Witnessaudit

Die Leistung und Fähigkeit der Auditor:innen als auch die der Überwachungs- und Zertifizierungsstelle wird überprüft. In der Praxis erfolgt meist eine Begleitung der Auditor:innen bzw. des Auditteams.

ZEICHENERKLÄRUNG

In der Richtlinie werden einige Textpassagen mit Symbolen gesondert hervorgehoben. Diese Symbole sind wie folgt erklärt.



Achtung/Vorsicht: Dieser Punkt hat eine besondere Bedeutung in der AMA-Gütesiegel-Richtlinie. Der Lizenznehmer hat die dort genannten Maßgaben strikt zu beachten.



Im Rahmen der AMA-Gütesiegel-Richtlinie führt der Lizenznehmer Aufzeichnungen. Dazu erscheint ein Hinweis zum Vermerk bzw. zur Dokumentation.



Dieser Punkt enthält wissenswerte Zusatzinformationen.



Der Text bezieht sich immer auf eine Website.



Dieser Punkt beschreibt die Zielsetzung(en) einer Maßnahme.

A 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 Lebensmittelbuch (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 Verkehrsfähigkeitsgutachten, 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.

Naturlassenheit

- > Die Erwartung der Verbraucher:innen bringt Qualität mit „Naturlassenheit“ 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).

Hygienenniveau

- > Beim AMA-Gütesiegel kommt dem Aspekt eines gehobenen Hygienenniveaus 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 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 GMO hergestellt werden oder Zutaten enthalten, die aus GMO 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 Herkunftsangabe 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“) verwendet werden.

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

Nachvollziehbarkeit

- > Das AMA-Gütesiegel stellt die Nachvollziehbarkeit der Rohstoffe und der Lebensmittelerzeugung in den Vordergrund. Sie bezieht sich auf homogene Gebiete, aus denen die Rohstoffe stammen und in denen die Be- und Verarbeitung erfolgt. Bei verschiedenen Rohstoffherkünften oder Be- und Verarbeitungsstandorten ist die Nachvollziehbarkeit der Rohstoffbestandteile 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 den Handel, die Einlagerung, Lagerhaltung, Transport, Vermarktung und Vermahlung von Getreide. Diese Richtlinie gibt Anforderungen für die teilnehmenden Betriebe vor. Händler:innen, die nicht lagern (Streckenhändler:innen), aber AMA-Gütesiegel Getreide sowie dessen Erzeugnisse vermarkten, müssen auch an dieser AMA-Gütesiegel-Richtlinie teilnehmen.
- > 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 Mahlgetreide und Getreideerzeugnissen dargestellt.

Stufen der Wertschöpfungskette

		Stufe	Programm	
1		Ackerbaubetrieb (landw. Erzeugerbetrieb)	AMA-Gütesiegel-Richtlinie „Ackerfrüchte“	
2		Agrarhandel	AMA-Gütesiegel-Richtlinie „Agrarhandel und Mühlen“	GELTUNGSBE REICH
3		Mühlen		
4		Bäckereien, Mehl-/Getreideverarbeiter, Hersteller von Backmischungen	AMA-Gütesiegel-Richtlinie „Brot und Gebäck, Back- und Teigwaren sowie sonstige Getreideerzeugnisse“	
5		LEH oder sonstige Vertriebsstellen		

- > Wird ein Lebensmittel im Rahmen eines AMA-Gütesiegel-Programms ausgelobt (z.B. Brot und Gebäck), müssen alle Stufen der Wertschöpfungskette eingebunden sein und deren Be- und Verarbeitungsschritte in der angeführten Region erfolgen. Als Herkunftsangabe kann eine Region (z.B. ein Bundesland bzw. ein Staat) oder ein länder- oder staatenübergreifendes homogenes geographisches Gebiet (wie z.B. Pannonisches Becken, Europäische Union) 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.

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 gültigen 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.ama.info.at.

2.2 Kontrollvertrag

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

2.3 Erstkontrolle

- > 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. Die Erstkontrolle entfällt bei Vorliegen von anerkannten Zertifizierungen.

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. Zeichenverwendung, Kennzeichnung und Auslobung

3.1 Kennzeichnungspflicht der Warenbegleitpapiere

- > AMA-Gütesiegel-Getreide und dessen Erzeugnisse müssen immer eindeutig auf Warenbegleitpapieren (z.B. Lieferscheine, Rechnungen) gekennzeichnet sein, wenn sie als AMA-

Gütesiegel Ware vermarktet werden. Die Kennzeichnungspflicht auf Warenbegleitpapieren dient dazu, dass jederzeit eine eindeutige Zuordnung zwischen AMA-Gütesiegel-Ware und korrespondierenden Warenbegleitpapieren erfolgen kann.

- > Das Recht zur Kennzeichnung oder Vermarktung von Getreide und dessen Erzeugnisse 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“

3.2 Durchgängiges Artikelbezeichnungs- und Dokumentationssystem

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

4. Dokumentation

4.1 Allgemeines und Aktualität

- > Die Einhaltung der Kriterien und Nachvollziehbarkeit der Richtlinie sind durch Dokumentationen und Kontrollen zu gewährleisten. Die Lizenznehmer:in muss 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.

4.2 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.

4.3 Dreijährige Aufbewahrungsfrist

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

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

4.4 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.

5. Kontrollen

5.1 Kontrollsystematik

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

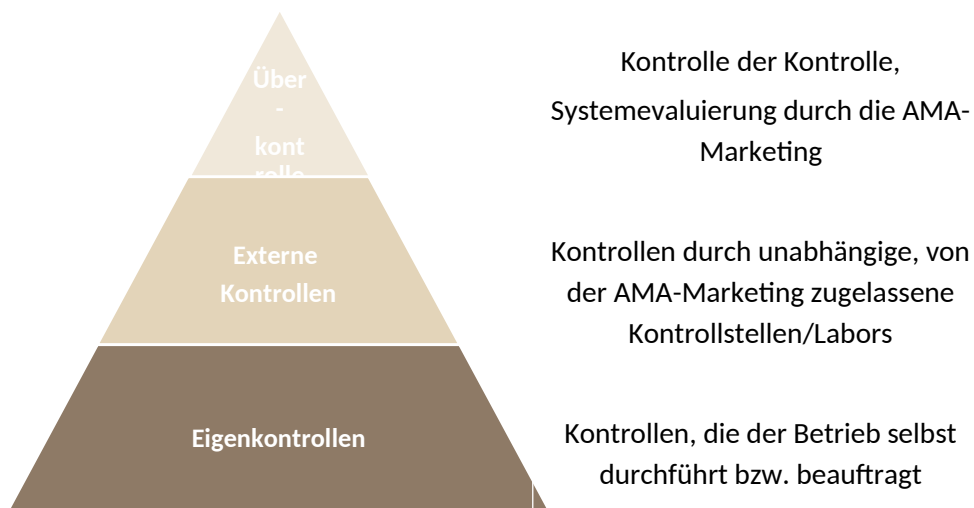


Abbildung 2: Kontrollpyramide

5.2 Eigenkontrollen

- > Die Lizenznehmer:innen 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.

5.3 Externe Kontrolle

5.3.1 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.ama.info.at zu finden. Die Kontrollstellen und Labors sind für die Durchführung verantwortlich und übermitteln die Ergebnisse an die AMA-Marketing.

5.3.2 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.

5.3.3 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 Produktionsstätten, Lagern und Transporteinrichtungen ist zu gestatten.

5.3.4 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

5.3.5 Korrekturmaßnahmen bei Betriebskontrollen

- > Fordern die Kontrollstelle oder der Systembetreibende Korrekturmaßnahmen, hat der Lizenznehmende diese ehest möglich umzusetzen. Sind Korrekturen in gehäufte Anzahl erforderlich, hat die Lizenznehmer:in ein entsprechender Maßnahmenplan inklusive Umsetzungsfristen vorzulegen.

5.3.6 Nachkontrolle aufgrund von Ergebnissen der Betriebskontrollen

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

5.3.7 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 Rechtsvorschriften¹ 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.

5.3.8 Laborprüfberichte

- > Die Ergebnisse von Produktanalysen und Nachproben sind vom Labor an die AMA-Marketing (pruefberichte@amainfo.at) zu übermitteln. Entsprechen die Ergebnisse nicht den produkt-spezifischen 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.

5.3.9 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.

5.3.10 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.

¹ z. B. VO (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel

6. Sonstiges

6.1 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.

6.2 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

6.3 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.

6.4 Anerkennung gleichwertiger Standards

- > Audits von anerkannten Standards (z. B. pastus+, GMP+, IFS, QS) werden für einzelne Punkte bei der jährlichen Betriebskontrolle zum AMA-Gütesiegel anerkannt, sofern
 - das gültige Zertifikat und der letzte Kontrollbericht des entsprechenden Standards bei der Betriebskontrolle vorgelegt oder 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.
- > Eine Auditanerkennung kann die Kontrollzeit verkürzen. Eine Überprüfung der Nachvollziehbarkeit der Warenströme ist jedenfalls durchzuführen.
- > Werden trotz einer bestehenden Zertifizierung eines 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 oder auf einer vollständigen Vor-Ort-Kontrolle durch die Kontrollstelle der AMA-Marketing zu bestehen.

6.5 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.

6.6 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 „Agrarhandel und Mühlen“ abweichen. Auch in diesen Fällen muss dem Sinn und Zweck der Richtlinie in allen wesentlichen Belangen entsprochen werden.

7. Aufbau der Richtlinie

Je nach Tätigkeitsbereich des teilnehmenden Unternehmens sind unterschiedliche Teile dieser Richtlinie von Bedeutung.

7.1 Geltungsmatrix

Die folgende Tabelle zeigt die Gültigkeit einzelner Kapitel für teilnehmende Unternehmen.

Kapitel	Gültigkeit für
B – Generelle Anforderungen	Alle teilnehmenden Betriebe.
C – Spezielle Anforderungen	
1. Allgemein	Alle teilnehmenden Betriebe.*
2. Nachvollziehbare Warenströme	Alle teilnehmenden Betriebe.
3. Lagerung	Betriebe, die Getreide bzw. Mahl- und Schälprodukte selbst lagern.*
4. Aufbereitung und Verarbeitung	Betriebe, die Mahl- und Speisegetreide aufbereiten und verarbeiten.
5. Transport	Betriebe, die Getreide bzw. Mahl- und Schälprodukte mit eigenen Fahrzeugen transportieren.*

* Anerkennung gleichwertiger Standards möglich

C SPEZIELLE ANFORDERUNGEN

1. Allgemein

1.1 Hygienemanagement

- > Die Mitarbeitenden sind nachweislich über die für sie relevanten Hygieneanforderungen im Umgang mit Lebensmittel zu schulen. Die folgenden Punkte sind dabei zu berücksichtigen:
 - Personalhygiene
 - Reinigung
 - Schädlingsmonitoring
 - Abfallmanagement

1.1.1 Anforderungen an Betriebsgelände und Betriebsgebäude

- > Betriebsgelände dürfen nicht an Standorten liegen, die eine Gefahr für die Lebensmittelsicherheit darstellen (z.B. Deponien). Sofern die Umgebung ein Risiko für die Lebensmittelsicherheit darstellen kann, muss das Unternehmen in einer Risikobewertung nachweisen, wie diese Gefahr beherrscht wird.
- > Zum Schutz vor dem Eindringen von Schädlingen und Haustieren müssen die Betriebsgebäude in einem guten Zustand gehalten werden.
- > Es ist sicherzustellen, dass zu allen Einrichtungen nur befugte Personen Zutritt haben. Eine entsprechende Zugangsregelung ist festzulegen.
- > Regelmäßige Wartungsarbeiten der Betriebsräume und Anlagen müssen nach einem schriftlich festgelegten **Wartungsplan** durchgeführt werden. Dabei darf die gelagerte Ware nicht nachteilig beeinflusst werden.
- > Der Wartungsplan muss folgende Punkte enthalten:
 - Betriebsräume
 - Anlagen
 - Zuständige Mitarbeiter:In
 - Frequenz der Wartung
- > Alle Tätigkeiten im Rahmen der Wartung und Instandhaltung müssen dokumentiert werden.
- > Fremdfirmen müssen dahingehend eingewiesen werden, dass durch ihre Tätigkeiten die Lebensmittelsicherheit nicht beeinträchtigt wird. Nach Abschluss der Tätigkeit durch die Fremdfirma ist der betroffene Bereich zu kontrollieren.

1.1.2 Personalhygiene

- > Der Betrieb muss den Mitarbeitenden und Besuchenden im Hinblick auf die Lebensmittelsicherheit eindeutige Anweisungen bezüglich Essen, Trinken und Rauchen geben.
- > Personen, von denen bekannt ist, dass sie an einer Krankheit leiden, welche die Sicherheit von Lebensmitteln gefährden kann, dürfen keinen direkten Kontakt mit Lebensmitteln oder deren Verpackung haben.
- > Um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten, müssen Fremdfirmen entsprechend eingewiesen werden.

1.1.3 Reinigung

- > Zur Gewährleistung der Betriebshygiene sind die notwendigen Reinigungsarbeiten nach einem **Reinigungsplan** durchzuführen und zu dokumentieren.
- > Der Reinigungsplan hat folgende Punkte zu enthalten:
 - Betriebsbereich
 - Anlagen und Transporteinrichtungen
 - Reinigungsintervall
 - Reinigungsmethode
 - eigene Mitarbeiter:in oder Fremdfirma
- > Im Reinigungsplan sind auch die erforderlichen regelmäßigen Innenreinigungen der Silos (z.B. bei Produktwechsel) zu berücksichtigen.
- > Wände, Böden und sonstige Oberflächen der Lagerstätten, einschließlich Schüttgossen und Fördereinrichtungen müssen regelmäßig gesäubert werden.
- > Reinigungsmittel müssen zur Vermeidung einer Verwechslung in eindeutig gekennzeichneten Behältern an eigens gekennzeichneten Orten gelagert werden. Verwendete Reinigungsmittel müssen dem Verwendungszweck entsprechen und dokumentiert werden.
- > Es ist sicherzustellen, dass Reinigungsarbeiten die gelagerten Lebensmittel nicht nachteilig beeinflussen.
- > Nach einer Nassreinigung müssen alle Lager- und Umschlagsräume trocken sein, bevor sie mit trockenen Lebensmitteln in Kontakt kommen.
- > Um Kontaminationen zu vermeiden, müssen Lagerräume vor jedem Produktwechsel vollständig geleert werden.
- > Die Dokumentation der Reinigung hat folgende Informationen zu enthalten:
 - Datum
 - angewendetes Mittel
 - Ort des Einsatzes
 - Name und Unterschrift der ausführenden Person

1.1.4 Schädlingsmonitoring

- > Die Schädlingsbekämpfung hat aufgrund eines dokumentierten **Schädlingsmonitoringsystems** durch ein konzessioniertes Unternehmen oder durch eine eigens geschulte Mitarbeiter:in zu erfolgen. Wichtige Eckpunkte stellen der Lageplan, die verwendeten Mittel und die Befalls Auswertung dar. Bei Schädlingsbefall müssen die eingeleiteten Korrekturmaßnahmen dokumentiert werden.

1.1.5 Abfallmanagement

- > Die Entsorgung von anfallendem Abfall muss festgelegt und dokumentiert werden. Als Abfall festgelegte Materialien müssen in eindeutig gekennzeichneten Behältern gelagert werden, damit eine unbeabsichtigte Verwendung ausgeschlossen werden kann. Besteht die Gefahr, dass der Abfall Ungeziefer anlocken kann, müssen diese Behälter darüber hinaus verschlossen sein.
- > Abfall darf nicht in Behältern gesammelt werden, die auch für Lebensmittel verwendet werden.

1.1.6 Anforderungen an den Einsatz von Wasser

- > Für Wasser, das kein Trinkwasser ist und das mit den Anlagen, der Ausrüstung oder mit den Lebensmitteln in Kontakt kommt, muss eine Risikobewertung erfolgen. Die Wasserqualität muss

jährlich überprüft und dokumentiert werden. Zum Nachweis der Wasserqualität können auch Analysen von Wasserversorgungsunternehmen herangezogen werden.

- > Wasser, das mit Lebensmittel in Kontakt kommt, muss für Menschen geeignet sein.
- > Separate Wasseranlagen (z.B. zur Brandbekämpfung) müssen gekennzeichnet werden, um Verwechslungen zu vermeiden.
- > Die Zugabe von Zusätzen in das Wasser (z.B. Rostschutzmittel) muss dokumentiert werden.

1.2 HACCP-Konzept

1.2.1 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.

1.2.2 Sieben Grundsätze eines HACCP-Konzeptes

- > Der Lizenznehmer hat zur Einhaltung der nötigen Lebensmittelsicherheit ein Kontrollsystem zu installieren, welches auf den unten angeführten sieben HACCP-Grundsätzen beruht:
- (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 Gefahr zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein annehmbares Maß zu reduzieren;
 - (3) **Festlegung von Grenzwerten** für diese kritischen Lenkungspunkte, anhand deren im Hinblick auf die Vermeidung, Ausschaltung oder Reduzierung ermittelter Gefahren zwischen akzeptablen und nicht akzeptablen Werten unterschieden wird;
 - (4) **Festlegung und Durchführung effizienter Verfahren** zur Überwachung der kritischen Lenkungspunkte;
 - (5) **Festlegung von Korrekturmaßnahmen**, falls die Überwachung zeigt, dass ein kritischer Lenkungspunkt nicht unter Kontrolle ist;
 - (6) **Festlegung von Verifizierungsverfahren**, um festzustellen, ob die in den Buchstaben (1) bis (5) genannten Maßnahmen vollständig sind und wirksam funktionieren. Mindestens einmal pro Jahr ist der HACCP-Plan auf Aktualität zu prüfen;
 - (7) **Erstellung von Dokumenten und Aufzeichnungen**, die der Art und Größe des Unternehmens angemessen sind, um nachweisen zu können, dass die in den Buchstaben (1) bis (6) genannten Maßnahmen angewendet werden.
- > Der Lizenznehmer hat sicherzustellen, dass alle Unterlagen im Zusammenhang mit dem Kontrollsystem auf dem aktuellen Stand und für Dritte nachvollziehbar sind.

- > Dieses Kontrollsystem hat auch für auftretende Unregelmäßigkeiten die Abläufe und Zuständigkeiten im Betrieb eindeutig zu regeln (Notfallpläne, Stellvertreterregelung, Chargenrückholung, Informationsfluss an Behörden und AMA-Marketing).

1.2.3 Schulung der Mitarbeiter:innen

- > Die Mitarbeitenden sind nachweislich über das auf HACCP-Grundsätzen basierende Kontrollsystem zu informieren.

1.2.4 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 Transport, Lagerung und Verarbeitung allergenhaltiger Rohstoffe und Zutaten eine Reinigung, so muss diese Reinigung stichprobenweise validiert werden. Allergenhaltige Lebensmittel müssen gemäß den rechtlichen Bestimmungen entsprechend deklariert werden.

1.3 Rohstoffmanagement

- > Die Lizenznehmer:in hat eine aktuelle Übersicht seiner Lieferanten und der von ihnen gelieferten Produkten zu führen.
- > Zur Absicherung der Qualität müssen für jeden Rohstoff **schriftliche Anforderungen** aufliegen. In diesen sind die Bedingungen hinsichtlich Qualität (z.B. Besatz und Feuchtigkeit bei Getreide, Haltbarkeit, Lagerung) zu definieren.

1.4 Wareneingangskontrolle:

1.4.1 Lagerung, Aufbereitung und Vermahlung

- > Für die Einhaltung der schriftlichen Anforderung ist eine **dokumentierte Wareneingangskontrolle** durchzuführen. Diese enthält auch eine Überprüfung des verwendeten Transportmittels bezüglich der zuvor transportierten Stoffe (Vorfracht) und der durchgeführten Reinigung. Hierzu ist vom Transportierenden eine Reinigungsbestätigung mitzuliefern oder vor Ort zu unterzeichnen.
- > Die Vorgehensweise bei einem negativen Ergebnis der Wareneingangskontrolle ist schriftlich festzulegen.

1.4.2 Handel

- > Die Händler:in muss geeignete Maßnahmen festlegen und überprüfen, die gewährleisten, dass gelieferte Lebensmittel den an sie gestellten Anforderungen entsprechen.
- > Für alle Lieferant:innen ist eine Lieferantenbewertung durchzuführen. Je nach Struktur müssen nicht alle Liefernden (z.B. landwirtschaftliche Betriebe) in die Bewertung aufgenommen werden. Liegen jedoch Reklamationen zu diesen vor, sind diese zu bewerten.
- > Rohstoffe dürfen nur von AMA-Gütesiegel-zertifizierten Herstellern und Händlern sowie landwirtschaftlichen Betrieben bezogen werden, die am System AMA-Gütesiegel teilnehmen.

1.5 Transport

- > Für den Transport von losem Getreide und dessen Erzeugnisse dürfen nur Transportunternehmen beauftragt werden, die am System teilnehmen bzw. die im Auftrag eines

Systemteilnehmenden einen im Eigentum des Systemteilnehmenden befindlichen Frachtraum (z.B. Container, Sattelaufleger, Anhänger) bedienen.

- > Beim Transport von losem Getreide und dessen Erzeugnisse ist besonders darauf zu achten, dass es zu keiner Verunreinigung mit Kontaminanten kommt.
- > Die Transportbehälter müssen vor dem Befüllen leer, sauber und trocken sein. Dies ist vom Verloader zu kontrollieren, bestätigen und dokumentieren.
- > Eine Dokumentation der Vorfracht hat mindestens folgende Punkte zu enthalten:
 - Name und Unterschrift des Fahrers
 - Kennzeichen des Fahrzeuges und Anhängers
 - Art der Fracht
 - Datum des Transports
- > Bei Fahrzeugen, die nicht ausschließlich für Lebensmitteltransporte eingesetzt werden, ist ein schriftlicher Nachweis über die zuvor transportierten Stoffe (Vorfracht) einzuholen.
- > Können von einer Vorfracht mögliche chemische, mikrobiologische oder physikalische Gefahren für das zu transportierende Lebensmittel abgeleitet werden (z.B. lose Düngemittel), ist vom Transporteur außerdem eine Reinigungsbestätigung über die Durchführung einer geeigneten Reinigung einzuholen, die folgende Punkte zu umfassen hat:
 - Name und Unterschrift der ausführenden Person
 - Datum und Uhrzeit der Reinigung
 - Ort der Reinigung
 - Art der Reinigung
 - Grund der Reinigung
 - verwendetes Reinigungs- bzw. Desinfektionsmittel

2. Nachvollziehbare Warenströme

2.1 Herkunftssicherung und Plausibilisierung

- > Zur Herkunftssicherung entlang der gesamten Wertschöpfungskette sind folgende Schritte für Einlagerung, Lagerhaltung, Transport, Vermarktung und Vermahlung zu beachten:

Getrennte Erfassung in der Warenwirtschaft von

- AMA-Gütesiegel Ware
- Ware aus der im AMA Gütesiegel angeführten Region
- Ware aus anderen Regionen

Hinweis: Siehe unten angeführtes Beispiel

Getrennte Lagerung von

- AMA-Gütesiegel Ware gemeinsam mit Ware aus der im AMA Gütesiegel angeführten Region
- Ware aus anderen Regionen

Hinweis: Sollte eine getrennte Lagerung von a) und b) nicht möglich sein, darf diese Ware physisch NICHT mehr unter dem AMA-Gütesiegel vermarktet werden!

- > Um Verwechslungen und Vermischungen vorzubeugen, sind die Lagerräume zu kennzeichnen oder deren Inhalt muss systematisch nachvollziehbar sein.



Wird beispielsweise das rot-weiß-rote AMA-Gütesiegel mit der Regionsbezeichnung „Austria“ verwendet, muss AMA-Gütesiegel Ware und Nicht-AMA-Gütesiegel Ware österreichischer Herkunft getrennt voneinander erfasst werden (Warenwirtschaft), darf aber physisch miteinander vermischt werden (Lagerung).

Das bedeutet, dass eine gemeinsame Lagerung von Getreide aus der gleichen Region (z.B. AMA-AT Ware und AT-Ware) möglich ist.

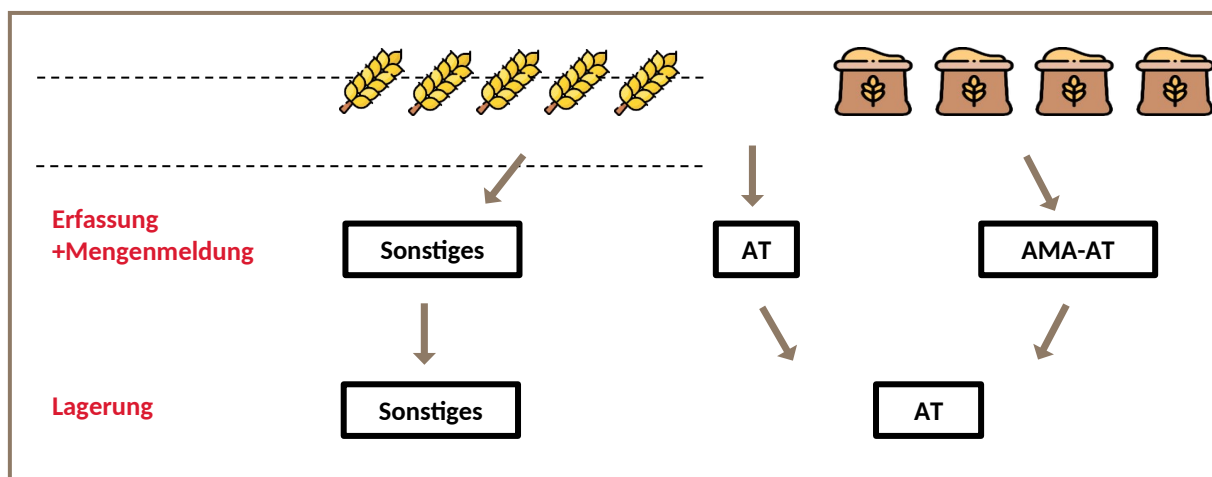


Abbildung 3: Schematische und vereinfachte Darstellung der Trennung der Ware bei Erfassung und Lagerung.

2.1.1 Mengenerfassung

- > Durch eine laufende Mengenerfassung ist sicherzustellen, dass nur so viel AMA-Gütesiegel-Ware verkauft wird, wie von dieser Getreideart (z.B. Weizen) eingekauft wurde. Dies hat unabhängig von den angelieferten Qualitäten zu erfolgen. Dafür sind kontinuierliche und für Dritte nachvollziehbare Aufzeichnungen je Standort zu führen.
- > Bei der Verarbeitung von Mahlgetreide zu Auszugsmehlen wird ein Ausbeutesatz von 80% und bei der Verarbeitung zu Vollkornprodukten wird ein Ausbeutesatz von 99% zugrunde gelegt.

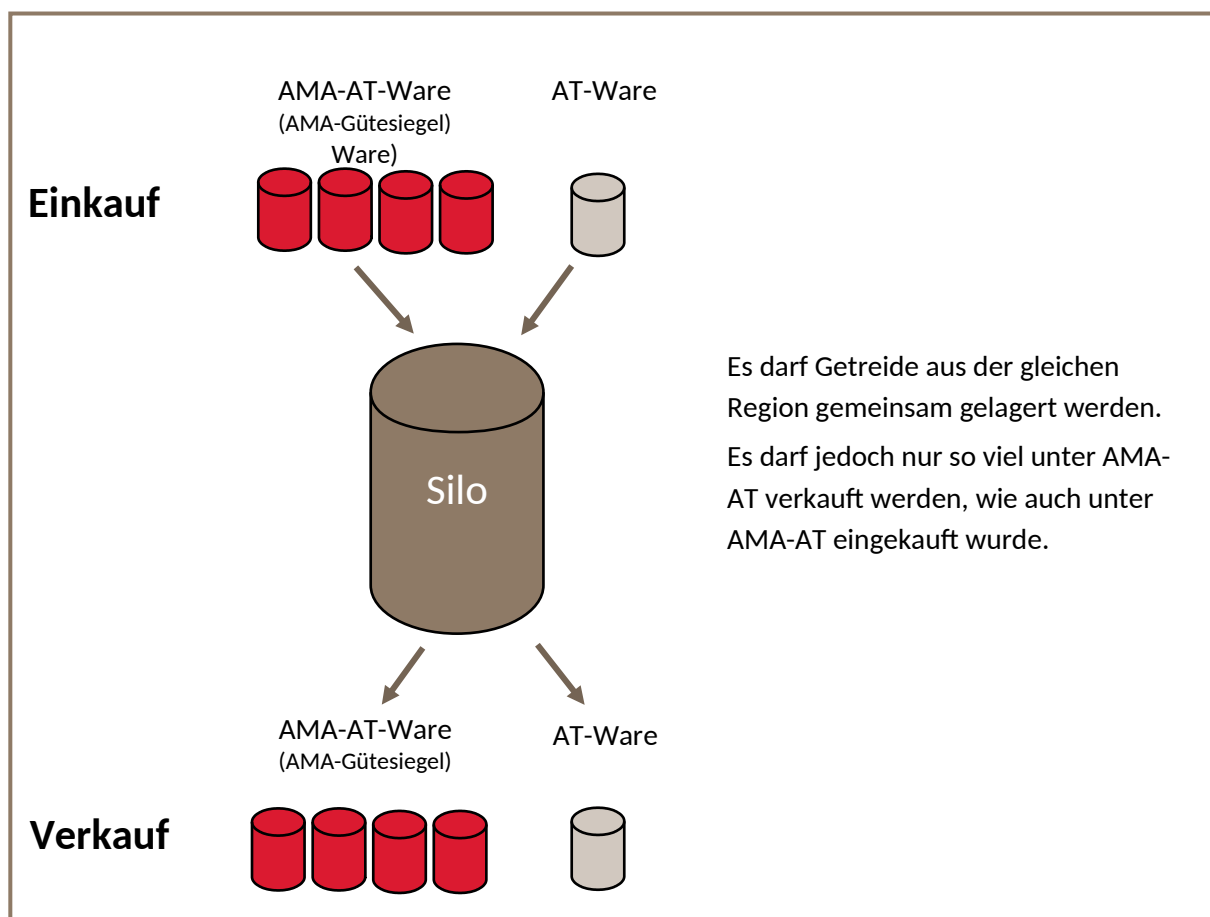


Abbildung 4: Beispielhafte Darstellung des Mengenflusses für Ware aus Österreich

2.1.2 Mengenmeldung

- > Teilnehmende Unternehmen haben eine regelmäßige Meldung über die Zu- und Abgänge von Weichweizen, Dinkel und Roggen sowie deren Mahl- und Schälprodukte an die Markt- und Preisberichtsstelle der AMA zu tätigen. Die Meldung hat im Zuge des etablierten Meldewesens gemäß BGBl. II Nr.312/2021 i.d.g.F. zu erfolgen. Dabei ist zwischen
 - AMA-Gütesiegel Ware
 - Ware aus der im AMA Gütesiegel angeführten Region
 - Ware aus anderen Regionen
 zu differenzieren.

2.2 Laufende Überprüfung bei der Warenübernahme

- > Bei der Annahme des Getreides hat sich der Warenübernehmer über den Ursprung des Getreides (= Land der Ernte) zu vergewissern (z.B. Bestätigung am Übernahmeschein).
- > Weiters ist zu prüfen, ob es sich bei dem angelieferten Getreide um Ware im Rahmen des AMA-Gütesiegel Programms handelt. Der landwirtschaftliche Betrieb muss einen aufrechten Erzeugervertrag mit der AMA-Marketing haben (z.B. Bestätigung am Übernahmeschein).

2.3 Lieferscheine und Übernahmedokumente

- > Bei Lieferungen von landwirtschaftlichen Betrieben oder Unternehmen ist auf den Warenbegleitdokumenten (z.B. Übernahmeschein, Lieferschein) zwischen
 - AMA-Gütesiegel Ware
 - Ware aus der im AMA Gütesiegel angeführten Region
 - Ware aus anderen Regionen

zu unterscheiden.

- > Jede Anlieferung eines landwirtschaftlichen Betriebes muss eindeutig einer landwirtschaftlichen Betriebsnummer (LFBIS-Nummer) zugeordnet werden können. Dies kann durch die Angabe der LFBIS-Nummer auf den Warenbegleitdokumenten oder durch die eindeutige Verknüpfung betriebsindividueller Kundennummern mit dem LFBIS-Nummernsystem erfolgen.
- > Die laufenden 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.

2.4 Chargenbildung

- > Sowohl im Zuge der Einlagerung, als auch bei den nachgelagerten Be- und Verarbeitungsschritten hat entsprechend der EU-VO 178/2002 eine Chargenbildung zu erfolgen.
- > Das System für eine Chargennummernvergabe muss schriftlich im Betrieb aufliegen.

2.5 Rückstellmuster

- > Folgende Rückstellmuster sind anzulegen:
 - **Anlieferung/Einlagerung**
Von allen Anlieferungen ist je ein **repräsentatives Rückstellmuster** zu ziehen. Dieses ist eindeutig zu kennzeichnen und mindestens ein Jahr lang aufzubewahren.
 - **Auslieferung/Auslagerung**
Von allen Anlieferung ist je ein **repräsentatives Rückstellmuster** zu ziehen. Dieses ist eindeutig zu kennzeichnen und mindestens ein Jahr lang aufzubewahren.

3. Lagerung

3.1 Lagereinrichtungen und Gerätschaften

- > Die Lagerung der AMA-Gütesiegel Ware erfolgt ausschließlich in dafür **geeigneten Lagereinrichtungen**. Diese müssen so beschaffen sein, dass hygienische, chemische, mikrobiologische oder physikalische Beeinträchtigungen verhindert werden.
- > **Lagerräume** müssen so konzipiert sein, dass eine **Kontamination mit physikalischen Komponenten** (Glas, Holz etc.) weitestgehend **vermieden** wird. In Prozess- und Lagerbereichen müssen Beleuchtungskörper so geschützt werden, dass die Gefahr einer Kontamination der AMA-Gütesiegel Ware im Falle eines Bruchs minimiert werden. Sofern dies möglich ist, sollte Glas und anderes brüchiges Material aus Lagerbereichen ausgeschlossen werden.
- > Alle Lagerbereiche müssen gegen das **Eindringen von Schädlingen gesichert** werden.
- > Die Transport- und Förderwege sollen als **geschlossene Systeme** konzipiert sein. Wird AMA-Gütesiegel Ware in nicht geschlossenen Systemen umgeschlagen, so müssen die Be- und Entladeeinrichtungen ausreichend vor Umwelteinflüssen (Witterung, Tiere) geschützt werden.
- > Es müssen **geeignete Maßnahmen zur Reinigung/Fremdkörperabscheidung** des Produkts definiert und dokumentiert werden. Die entsprechenden Verfahren sind durch eine Risikoabschätzung zu ermitteln (z.B. Metalldetektoren, Magnete).
- > **Schmiermittel**, die mit AMA-Gütesiegel Ware in Kontakt kommen, müssen **lebensmitteltauglich** sein. Eine Kontamination der Lebensmittel mit nicht lebensmitteltauglichen Schmiermitteln oder Hydraulikölen muss verhindert werden.

3.2 Prozesse und Eigenkontrollen

- > Die Produkte sind so zu lagern und zu kennzeichnen, dass sie jederzeit eindeutig zu identifizieren sind und keine Kreuzkontaminationen (z.B. mit Fusarien oder Stechapfelsamen) auftreten.
- > In **regelmäßigen Abständen** sind **Lagerkontrollen** durchzuführen und zu dokumentieren. Eine Lagerkontrolle hat beispielsweise folgende Punkte zu umfassen: Feuchtigkeit, Temperaturüberwachung des Lebensmittels, Schädlingsbefall, Schimmelbildung, Abdeckungen, Zugangsmöglichkeiten für Schädlinge, etc.
- > Bei der Lagerung müssen entsprechende Kriterien hinsichtlich Trocknung, Belüftung und Kühlung festgelegt und eingehalten werden. Die Kriterien sind zu dokumentieren.
- > Bei der **Trocknung** ist eine Risikobewertung zu erstellen, um nachzuweisen, dass die Menge an Kontaminanten in der AMA-Gütesiegel Ware nicht über die Grenzwerte hinaus erhöht wird. In Folge der Trocknung muss der Feuchtigkeitsgehalt unter die geforderten Werte fallen.
- > Es müssen Vorkehrungen getroffen werden, dass Verschleppungen oder unbeabsichtigte Vermischungen vermieden werden.
- > Bei der Auslieferung der Lebensmittel soll nach Möglichkeit das Prinzip „**First in-First out**“ angewandt werden.

4. Aufbereitung und Verarbeitung

4.1 Verpackungen

4.1.1 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 VO (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. Papier ist zur Verpackung von Mehl 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.

4.1.2 Rückverfolgbarkeit von Verpackungsmaterial

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

4.1.3 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 Kandidatenliste² enthält. Trifft dies zu, sind die Hersteller des Verpackungsmaterials verpflichtet, dieses Produkt inklusive der SVHC in der SCIP-Datenbank³ zu erfassen.

4.2 Produktionsreihenfolge

- > Die tatsächliche Reihenfolge aller hergestellten Lebensmittelchargen und die Zuordnung der Chargennummer sind in einem **Produktionsprotokoll** zu dokumentieren. In diese fortlaufende Dokumentation ist auch die Durchführung eventueller Reinigungschargen (mit Art, Menge und Verwendungszweck) einzutragen.

² http://echa.europa.eu/chem_data/candidate_list_table_en.asp

³ <https://echa.europa.eu/de/scip>

4.3 Qualitätsanforderungen an Mahlgetreide

- > Das Getreide muss dem **Verwendungszweck entsprechend klassifiziert** werden. Die Überprüfung dieses Kriteriums hat im Zuge der vom Lizenznehmer geforderten Eigenkontrolle bei jeder Charge zu erfolgen.
- > Das Getreide muss für den entsprechenden Verwendungszweck geeignet sein. Um diese Anforderungen zu erfüllen, können auch Getreidemischungen einer Region verwendet werden.
- > Für Mahlgetreide sind Analysen im Rahmen des **Europäischen Getreidemonitorings⁴** (biotask AG) oder des **Schadstoff- oder Rohstoffmonitorings** (AGES) durchzuführen.

4.4 Qualitätsanforderungen an abgepacktes Speisegetreide für Endverbraucher

- > Getreide, die mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnet werden sollen, müssen folgende Qualitätskriterien erfüllen:
 - Das Getreide ist frei von lebenden und toten Schädlingen.
 - In **jedem Halbjahr** sind pro homogener Produktgruppe **Produktanalysen** durchzuführen, um die Einhaltung der unten angeführten Kriterien sicherzustellen.

MIKROBIOLOGISCHE KRITERIEN

Kriterium	Methode	Richtwert ⁵	Grenzwert	Bestimmungszeitpunkt
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	ISO 4833	< 100.000 KBE/g	-	Einlangen
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2	< 100 KBE/g	-	
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	anerkannte Methoden	Lt. VO (EG) Nr. 2023/915	Einlangen
Aflatoxin B1			
Summe Aflatoxine B1, B2, G1, G2			
Deoxynivalenol			
Zearalenon			
Fumonisine (für Maisprodukte)			
T-2- und HT-2-Toxine		Empfehlung 2013/165/EU	

⁴ Je 10.000 Tonnen

⁵ Die abschließende Beurteilung erfolgt durch das Labor (Bedenken/ keine Bedenken).

SENSORISCHE KRITERIEN

Kriterium	Methode	Grenzwert	Bestimmungszeitpunkt
Sensorik	Einfache beschreibende Prüfung	Arteigen, rein, ohne Fremdgeruch	Einlangen

4.5 Qualitätsanforderungen an Mahl- und Schälprodukte

- > 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 oder aufgrund von statistischen Daten durchgeführt werden.
- > Bei der Herstellung von Mehl aller Getreidearten dürfen
 - keine synthetischen Mehlbehandlungsmittel (ausgenommen Ascorbinsäure),
 - keine synthetischen Enzyme und
 - keine Ascorbinsäure zur Standardisierung der Kleberqualität bei Paketmehlen (Haushaltsmehlen)
zugemischt werden.

4.6 Qualitätsanforderungen an abgepackte Mahl- und Schälprodukte für Endverbraucher

- > Mahl- und Schälprodukte, die mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnet werden sollen, müssen folgende Qualitätskriterien erfüllen:
 - In **jedem Halbjahr** sind pro homogener Produktgruppe **Produktanalysen** durchzuführen, um die Einhaltung der unten angeführten Kriterien sicherzustellen.

MIKROBIOLOGISCHE KRITERIEN

Kriterium	Methode	Richtwert ⁶	Grenzwert	Bestimmungszeitpunkt
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	ISO 4833	< 100.000 KBE/g	-	Einlangen
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2	< 100 KBE/g	-	
Hefen und Schimmelpilze	ISO 21527-1	-	< 1.000 KBE/g	
Salmonellen	ISO 6579-1 bzw. PCR	-	In 25 g nicht nachweisbar	

⁶ Die abschließende Beurteilung erfolgt durch das Labor (Bedenken/ keine Bedenken).

CHEMISCH/ PHYSIKALISCHE KRITERIEN

Kriterium	Methode	Grenzwert	Bestimmungszeitpunkt
Ochratoxin A ⁷	Anerkannte Methoden	Lt. VO (EG) Nr. 2023/915	Einlangen
Aflatoxin B1 ⁷			
Summe Aflatoxine B1, B2, G1, G2 ⁷			
Deoxynivalenol ⁷			
Zearalenon ⁷			
Fumonisine (für Maisprodukte) ⁷			
Aschegehalt	ISO 2171 bzw. anerkannte Methoden	Typenspezifische Werte	

SENSORISCHE KRITERIEN

Kriterium	Methode	Grenzwert	Bestimmungszeitpunkt
Sensorik	Einfache beschreibende Prüfung	Arteigen, rein, ohne Fremdgeruch	Einlangen

4.7 Verwendungsrecht von Zeichen

- > Lizenznehmer, denen das Recht zur Verwendung des AMA-Gütesiegels erteilt wurde, dürfen das AMA-Gütesiegel nur unter Beifügung der von der AMA-Marketing verliehenen individuellen Lizenznummer des Herstellers anbringen. Es ist zulässig, das AMA-Gütesiegel auf der Vorderseite des Produkts ohne Lizenznummer abzubilden, wenn das AMA-Gütesiegel zusätzlich an anderer Stelle (seitlich oder rückseitig) mit der Lizenznummer des Herstellers abgebildet wird.
- > Findet die Herstellung eines Produktes einschließlich seiner Verpackung an mehreren Standorten statt, ist die Lizenznummer des Herstellers zu verwenden, der den letzten Schritt der Herstellung ausführt.
- > Wird der Firmenname des Herstellers, der den letzten Schritt der Herstellung ausführt, am Produkt oder am Preisschild am Ort des Verkaufs genannt, ist die Angabe der Lizenznummer dort nicht notwendig.

⁷ Nur, wenn kein Rohstoffmonitoring beim angeführten Kriterium erfolgt; Entsprechende Nachweise sind vom Lizenznehmer an das Labor zu übermitteln.

5. Anforderungen an Transportunternehmen

- > Die folgenden Anforderungen gelten für den **Transport von loser Ware**⁸.
- > Werden von einem Unternehmen nur verpackte Waren transportiert, müssen die Transportmittel trocken, sauber und frei von Resten der vorhergehenden Ladung sein. Kontaminationen mit Gefahrenstoffen müssen vermieden werden.

5.1 Transportdurchführung

- > **Externe Transportdienstleister**, die von einem zertifizierten Unternehmen beauftragt werden, müssen sich ebenfalls nach einem anerkannten Standard zertifizieren lassen.
- > Werden **Frachträume** (z.B. Container, Sattelaufleger, Anhänger) von einem zertifizierten Unternehmen zur Verfügung gestellt und die Fahrer nachweislich vom zertifizierten Unternehmen geschult, müssen die Fahrer/Zugfahrzeuge keinem zertifizierten Unternehmen angehören.
- > Wenn von einem Transportunternehmen nicht zertifizierte Frachträume zugekauft, gemietet oder geleast werden, muss das Freigabeverfahren von Frachträumen nach dem Transport verbotener Ladungen des Internationalen Komitees für den Straßentransport (ICRT) angewandt werden.



Das Dokument „Freigabeverfahren von Frachträumen nach dem Transport verbotener Ladungen“ ist unter www.icrt-idtf.com (Menüpunkt „Verfahren“ > „Vorgehen“) abrufbar.

- > Der Transport von Lebensmitteln darf nicht in einer Umgebung erfolgen, die eine Gefahr für die Lebensmittelsicherheit darstellt. Sofern die Umgebung ein Risiko für die Lebensmittelsicherheit darstellen kann, muss der Transporteur nachweisen, wie diese Gefahr beherrscht wird.
- > Im Fall einer **Verunreinigung mit Kontaminanten** müssen Maßnahmen für die weitere Vorgehensweise festgelegt werden. Abweichungen und die gesetzten Maßnahmen sind zu dokumentieren und dem Kunden mitzuteilen.
- > Um die Sicherheit der Lebensmittel gewährleisten zu können, müssen die Bereiche der Laderäume, die in direkten Kontakt mit Lebensmitteln kommen, aus Materialien bestehen, die gut gereinigt und gewartet werden können.
- > Die **Laderäume** müssen **eindeutig gekennzeichnet** und identifizierbar sein.
- > Zur Aufrechterhaltung der Lebensmittelsicherheit muss das am Transport beteiligte Personal nachweislich über die Aufgaben, Zuständigkeiten und Befugnisse informiert werden.
- > Der Transporteur muss mit größtmöglicher Sorgfalt dafür sorgen, dass **Unbefugte** während Pausen **keinen Zugang** zu den geladenen Lebensmitteln haben.
- > **Transportmittel sind vor der Beladung zu kontrollieren:** Die Kontrolle hat sensorisch zu erfolgen. Laderäume müssen leer, sauber, trocken und frei von Gerüchen sein, die das Lebensmittel negativ beeinflussen könnten. Das Ergebnis ist zu dokumentieren und muss vom Verlader abgezeichnet werden.

⁸ Für landwirtschaftliche Betriebe gilt: Beim Transport von AMA-Gütesiegel-Getreide ist besonders darauf zu achten, dass es zu keiner Verunreinigung mit Kontaminanten kommt. Die Transportbehälter müssen vor dem Befüllen leer, sauber und trocken sein.

- > Werden nacheinander Produkte gleicher Qualität transportiert, kann auf die Kontrolle verzichtet werden. Dies ist ebenfalls zu dokumentieren.
- > Bei **kombinierten Frachten** muss darauf geachtet werden, dass die Lebensmittel nicht mit anderen Transportgütern vermischt oder kontaminiert werden.
- > **Witterungsbedingten Einflüssen** während des Transports von Lebensmitteln ist entsprechend vorzubeugen. Laderäume müssen nach Möglichkeit auch im Leerzustand abgedeckt sein, um eine mögliche Kontamination (z.B. mit Vogelkot) zu verhindern.
- > **Abdeckplanen** zum Schutz vor Kontaminationen müssen sauber und trocken sein.
- > Die Außenseite der Transportmittel sollte vor dem Transport frei von sichtbaren Bestandteilen der vorangegangenen Ladung sein.

5.2 Reinigung

5.2.1 Ermittlung der erforderlichen Maßnahmen

- > Der Transporteur muss über mindestens ein dokumentiertes Verfahren zur Annahme eines Auftrags für den Transport von Lebensmitteln verfügen.
- > Auf der Homepage des Internationalen Komitees für den Straßentransport (ICRT) www.icrt-idtf.com sind die IDTF-Nummern mit der entsprechenden Reinigungsmaßnahme abrufbar.
- > Vor der Beladung des Transportmittels muss die IDTF-Nummer der vorangegangenen Ladung und damit einher gegangene Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen überprüft werden.
- > Die IDTF-Nummer der neuen Ladung muss vorab vom Verlader bekannt gegeben und vom Transporteur dokumentiert werden.
- > Wurden zuvor verbotene Materialien transportiert, muss das Freigabeverfahren von Frachträumen nach dem Transport verbotener Ladungen des Internationalen Komitees für den Straßentransport (ICRT) angewandt werden.



Das Dokument „Freigabeverfahren von Frachträumen nach dem Transport verbotener Ladungen“ ist unter www.icrt-idtf.com (Menüpunkt „Verfahren“ > „Vorgehen“) abrufbar.

5.2.2 Reinigungsmaßnahmen

- > In Abhängigkeit von der IDTF-Nummer des zuvor transportierten Gutes werden **folgende Reinigungsmaßnahmen** unterschieden:
 - a. Trockenreinigung
 - b. Reinigung mit Wasser
 - c. Reinigung mit Wasser und Reinigungsmitteln
 - d. Desinfektion direkt oder nach Durchführung der Reinigungsmaßnahmen A, B oder C
- > Zur Gewährleistung der Hygiene des Transportfahrzeuges sind detaillierte Reinigungsanweisungen zu erstellen. In diesen Reinigungsanweisungen ist in Abhängigkeit von der Transportmittelart genau zu beschreiben, wie welche Reinigungsmaßnahmen durchzuführen sind.

Die Reinigungsbestätigung hat folgende Punkte zu umfassen:

- Name und Unterschrift der ausführenden Person

- Art der Reinigung (abhängig von der IDTF-Nummer der zuvor transportierten Fracht)
 - Grund der Reinigung
 - verwendetes Reinigungs-bzw. Desinfektionsmittel
 - Abzeichnung durch den Fahrer
- > Bei Reinigungsmaßnahmen gemäß Punkt C. und D. sind zusätzlich anzugeben:
- Datum und Uhrzeit (von-bis) der Reinigung
 - Ort der Reinigung
- > Für besonders zu reinigende Stellen (z.B. Schläuche, Ritzen) müssen Überwachungspunkte zur Reinigung für jedes Transportmittel festgelegt werden.
- > Die Reinigung der Laderäume muss immer so erfolgen, dass eine Kontamination der nachfolgenden Lebensmittel ausgeschlossen ist. Auf die ordnungsgemäße Reinigung und Desinfektion ist vor allem bei kontaminierten und verunreinigten Produkten zu achten.
- > Eine Desinfektion der Laderäume ist auch dann erforderlich, wenn Produkte transportiert wurden, von denen bekannt ist, dass sie Krankheitserreger oder Salmonellen enthalten.
- > Reinigungsmittel müssen dem Verwendungszweck angepasst sein. Bei Lebensmitteln dürfen nur lebensmitteltaugliche Reinigungs- und Desinfektionsmittel (entsprechend den am Mittel vorgegebenen Anweisungen zur Verwendung) eingesetzt werden. Verwendete Reinigungsmittel sind zu dokumentieren.
- > Das zur Reinigung eingesetzte Wasser darf die Qualität des Lebensmittels nicht negativ beeinflussen und muss für Menschen geeignet sein. Für Wasser, das kein Trinkwasser ist, muss eine Risikobewertung erfolgen. Die Wasserqualität muss jährlich überprüft und dokumentiert werden. Zum Nachweis der Wasserqualität können auch Analysen von Wasserversorgungsunternehmen herangezogen werden.
- > Tankwägen für den Transport von Mahl- und Schälprodukten müssen mit der Aufschrift „Nur für Lebensmittel“ gekennzeichnet sein.
- > Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen sind für jeden Laderaum zu dokumentieren und vom dafür Verantwortlichen abzuzeichnen.
- > Die durchgeführten Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen müssen in angemessenen Intervallen auf ihre Wirksamkeit überprüft werden. Dies kann durch verschiedene Methoden (wie z.B. visuelle Kontrollen, ATP-Messungen, Agartest oder Spülwasseruntersuchungen) erfolgen.

5.3 Dokumentation

- > Damit die Transportreihenfolge jederzeit rückverfolgt werden kann, müssen je Fahrzeug und Laderaum Aufzeichnungen über mindestens folgende Punkte geführt werden:
- Art und Menge der transportierten Güter je Auftraggeber sowie die festgelegte IDTF-Nummer und Bezeichnung des Produkts
 - Transportdatum
 - Identifikation des Laderaums bzw. der Laderäume
 - Be- und Entladeadresse
 - Kontrollen des Laderaums bzw. deren Verzicht (Begründung)
 - Durchgeführte Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen (inklusive verwendeter Mittel)
 - Kontaminationen von unerwünschten Stoffen sowie die gesetzten Maßnahmen

- > Um gegenüber Dritten die Nachvollziehbarkeit zu gewährleisten, sind Aufzeichnungen über die Arten der Ladung (IDTF-Nummer und Bezeichnung) der letzten drei Frachten im Fahrzeug mitzuführen.
- > Die Aufzeichnungen müssen mindestens einmal pro Monat zentral im Unternehmen gesammelt werden.

D ANHANG

1. Fachgremium der Richtlinie Agrarhandel und Mühlen

1.1. Zuständigkeiten

Das Fachgremium gemäß der Richtlinie „Agrarhandel und Mühlen“ 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

Solange kein stufenübergreifendes Qualitätsprogramm für Brot und Backwaren entwickelt und umgesetzt wurde, und es noch keine eingebundenen Teilnehmer:innen für die Richtlinie „Agrarhandel und Mühlen“ gibt, setzt sich das provisorische Fachgremium aus der Arbeitsgruppe „Agrarhandel, Transport & Mühlen“ 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

Die Lizenznehmer 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.

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)

Vermarktung und Kennzeichnung

- Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse

- 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

Sonstiges

- Agrarmarkttransparenzverordnung – Meldepflicht für bestimmte Marktordnungswaren, BGBl. II Nr.312/2021

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