

NACRT

KVALITETA I PODRIJETLO
ZA PODUZEĆA

SMJERNICA ZA PROIZVOĐAČE HRANE

2024. Inačica



PRAVNA NAPOMENA

Vlasnik i izdavač medija: Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH

A-1200 Beč, Austrija, Dresdner StraÙe 68a, tel. 050/3151-0

© 2024. Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH, Verzija iz 2024.

Dizajn i fotografije: Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH

Ovaj se dokument smije umnoŹavati i distribuirati samo ako sadrŹaj ostane nepromijenjen!

NAPOMENA: Ako su napravljene promjene postojećeg teksta, **stari** odlomak ima sivu pozadinu. Izmjene/dopune teksta imaju žutu pozadinu.

Pojam *partnerska tvrtka* zamijenjen je izrazom *poduzeće* u svim smjernicama jer postoje slučajevi zamjene s drugom smjernicom za partnerske tvrtke.

NACRT

A) CILJ SMJERNICA

Ovom se smjernicom stvara jednostavan, jasan i transparentan program kvalitete za proizvođače hrane te se zalaže za visokokvalitetnu, uglavnom ručno izrađenu hranu, regionalno podrijetlo i neovisnu kontrolu. Ovim se programom stoga utvrđuju preduvjeti za kvalitetu koju potrošači očekuju od proizvođača hrane.

B) OSNOVNI ZAHTJEVI

Opće informacije

Program kvalitete službeno je odobreni program koji provodi AMA-Marketing. Mogu sudjelovati svi proizvođači hrane koji ispunjavaju niže opisane kriterije.

Sljedivost podrijetla

Poljoprivredni gospodarski subjekti moraju moći dokazati, putem računa i dostavnica, podrijetlo kupljenih sirovina/sastojka. Ta se evidencija mora čuvati, a odgovarajući dokumenti (dostavnice, računi) moraju se podnijeti tako da su proizvedene i prodane količine vjerodostojne za treće osobe i da inspekcijsko tijelo u svakom trenutku može pratiti te podatke.

Savjetovanje

Preporučuje se korištenje redovitih savjetovanja sa stručnjacima u tom području.

Kontrole

a) Samopraćenje

Sudionici moraju provesti interne inspekcije prije sudjelovanja u smjernici, a najmanje jednom svake dvije godine, koristeći se kontrolnim popisom za samoprocjenu koji je odredio AMA Marketing s ciljem ispunjavanja kriterija kvalitete i podrijetla iz ove smjernice.

Kako bi se osigurala sigurnost hrane, poduzeće mora poštovati pravne zahtjeve. U tu svrhu, sustav samoprovjere, npr. koji se temelji na odgovarajućim higijenskim smjernicama BMASGK-a (Savezno ministarstvo rada, socijalnih pitanja, zdravstva i zaštite potrošača) ili usporedivim smjernicama u drugim državama članicama – vidjeti www.verbrauchergesundheit.gv.at.

b) Pregled robe po primitku

Pri kupnji sirovina/sastojaka treba provesti provjeru ulazne robe sukladno zahtjevima

ove Smjernice.

c) Neovisne vanjske operativne provjere

- Početni inspekcijski pregled

Prije sudjelovanja, početni pregled provodi neovisno vanjsko inspekcijsko tijelo koje je ovlastila agencija AMA Marketing.

- Redoviti vanjski nadzori poslovanja

Sukladnost s kriterijima kvalitete i podrijetla iz ovih smjernica najmanje svake četiri godine provjerava neovisno vanjsko inspekcijsko tijelo koje je odobrila agencija AMA Marketing.

Moguće je da AMA Marketing prizna inspekcijske preglede i propise o kvaliteti drugih programa kvalitete.

C) KVALITETA

Poduzeća se oslanjaju na tipičnu, prepoznatljivu regionalnu kvalitetu, koju karakteriziraju sljedeća obilježja:

I. Ručna proizvodnja

Proizvodi poduzeća uglavnom se (> 50 %) proizvode ručno.¹

II. Sva poduzeća obvezuju se na pridržavanje normi kvalitete austrijskog Zakonika o hrani (www.lebensmittelbuch.at).

Mnogi standardi kvalitete iz austrijskog Zakonika o hrani stroži su od zakonskih zahtjeva. Opisuju austrijske općeprihvaćene prakse i time određuju razinu kvalitete koja odstupa od općeg načela EU-a bez recepta za slobodan pristup sirovinama na međunarodnim tržištima.

¹ Komeracionalne tvornice izuzete su od zahtjeva za pretežito ručnom proizvodnjom.

Ako su kriteriji kvalitete za jela koja proizvodi poduzeće definirani u austrijskom Zakoniku o hrani, moraju se poštovati. Sadržaj austrijskog Zakonika o hrani dostupan je na internetu na www.lebensmittelbuch.at. Priznaju se slični kriteriji kvalitete iz drugih država članica.

III. Ponuda specijaliteta

Kako bi stvorili jedinstvene prodajne točke za poduzeća koja sudjeluju, moraju ponuditi vlastite tradicionalne ili regionalno tipične specijalitete. Mogu se upotrebljavati tradicionalni ili inovativni interni recepti i metode proizvodnje.

IV. Bez upotrebe jaja i proizvoda od jaja iz uzgoja u kavezima

Poduzeća upotrebljavaju samo jaja i proizvode od jaja iz alternativnih metoda uzgoja.

V. Smanjenje uporabe prehrambenih aditiva na najmanju moguću mjeru

Poduzeća upotrebljavaju prehrambene aditive s pretežno tehničkim i osjetilnim funkcijama, kao i mikronutrijente i pomoćne tvari u procesu proizvodnje, samo ako je to tehnološki zahtjev ili služi određenim prehrambenim namjenama.

VI. Bez proizvodnje ili korištenja imitacija hrane

Poduzeća ne smiju nuditi imitaciju hrane, kao što su imitacija šunke i imitacija sira, te se suzdržavaju od njihove uporabe u proizvodnji svojih proizvoda.

VII. Daljnji zahtjevi za kvalitetu

Kako bi provjerilo i dodatno razvilo kvalitetu proizvoda, poduzeće redovito (najmanje jedan artikl svakih pet godina) sudjeluje u degustacijama proizvoda ili nagradama za proizvode, pod uvjetom da se nagrade dodjeljuju regionalno za artikle.

Proizvodno osoblje poduzeća tehnički je osposobljeno, što znači da je najmanje 50 % radnika u proizvodnji kvalificirano, kao što su pripravnici, šegrti, majstori obrtnici i osobe s diplomom tehničkih fakulteta ili visokog obrazovanja.

NOVO: Poglavlje je prošireno kako bi uključivalo sljedeći odlomak – koji se odnosi na ambalažne materijale.

Poduzeća koja sudjeluju upotrebljavaju ambalažni materijal koji je prikladan za tu svrhu. Informacije o tome mogu se, među ostalim, pronaći u izjavama o sukladnosti za ambalažni materijal.

D) REGIONALNO PODRIJETLO

Poduzeća se oslanjaju na kratke lance opskrbe, a time i na regionalne sastojke kako bi proizvela najsvježije moguće proizvode. U najboljem slučaju sve sirovine/sastojci, posebno glavni sastojak i primarni sastojci, potječu iz regije.

NOVO: Dodavanje glavnog sastojka uz izuzeće u kontekstu suradnje s drugim poduzećima.

Glavni sastojak tipičnog proizvoda poduzeća u svakom slučaju mora potjecati iz regije. Proizvođači koji proizvode isključivo proizvode u okviru suradnje s drugim poduzećima izuzeti su od ovog pravila.

Poduzeća moraju navesti regije u kojima nabavljaju svoje glavne ili primarne sastojke. Regije mogu biti prirodno razgraničena područja, pokrajine ili prekogranična ili međupokrajinska područja. Moguća su i područja koja obuhvaćaju nekoliko regija (uključujući regije koje obuhvaćaju više od jedne države) (npr. regija Nežiderskog jezera, regija Bodenskog jezera).

NOVO: Dodavanje oznake podrijetla ako glavni sastojak ne potječe iz određene regije.

Ako glavni sastojak ne potječe iz određene regije, potrošač mora biti obaviješten o tome. Oznaka podrijetla mora biti analogna oznaci zemlje podrijetla ili mjesta podrijetla glavnog sastojka u skladu s Provedbenom uredbom (EU) 2018/775.

STARO:

Ako se primarni sastojci u smislu definicije podrijetla navedene u nastavku koji ne potječu iz regije upotrebljavaju u proizvodnji proizvoda za što potrošači to očekuju, informacije o tome moraju se pružiti, npr. na pakiranju, na plakatu ili na web stranici.

NOVO: Preoblikovanje u transparentnu naznaku primarnih sastojaka koji ne potječu iz regije.

Ako se primarni sastojci u smislu definicije podrijetla navedene u nastavku koji ne potječu iz regije upotrebljavaju u proizvodnji proizvoda za što potrošači to očekuju, to mora biti navedeno na transparentan način, npr. na pakiranju, na plakatu ili na internetskoj stranici.

Podrijetlo sirovina:

Sirovine bilnog podrijetla:	Gdje je bilje/voće ubrano
Meso:	gdje su životinje uzgojene – rođenje (izlijevanje ²), klanje i rasijecanje odvija se najmanje na području koje je odredilo poljoprivredno gospodarstvo.
Riba:	gdje su ribe uzgojene – usmrćivanje i obrada moraju se obavljati najmanje u regiji u kojoj se nalazi područje proizvodnje
Jaja:	Gdje su jaja snesena
Mlijeko:	Gdje su krave pomuzene
Med:	Gdje je med sakupljen ili izvađen

NOVO: Dopunjavanje povjeravanja poslova proizvodnje ili proizvodnih koraka vanjskim izvršiteljima u okviru regionalne suradnje

Povjeravanje poslova proizvodnje ili proizvodnih koraka vanjskim izvršiteljima tijekom regionalne suradnje

Povjeravanje poslova proizvodnje ili proizvodnih koraka vanjskim izvršiteljima u okviru regionalne suradnje dopušteno je.

Poduzeća čiji tipični proizvod ne potječe iz regije također mogu sudjelovati u regionalnoj suradnji.

²

Ako nije dostupna perad koja se izlegla u regiji, mora se dostaviti dokaz da je u toj regiji držana najmanje pola svojeg životnog vijeka.

E) DOBROVOLJNE PODROBNE OZNAKE PODRIJETLA PROIZVODA

Pri uporabi dobrovoljnih oznaka podrijetla glavni sastojak i svi primarni sastojci moraju potjecati iz navedene regije. Program kvalitete omogućuje oznaku izvornosti neobvezno u sljedećim regionalnim razredima: Područje proizvodnje (npr. „raženi kruh Mühlviertler“), savezna država (npr. „salzburška govedina“) ili područje koje obuhvaća nekoliko regija (npr. govedina iz regije Nežiderskog jezera).

Iz toga su isključeni registrirani nazivi robnih marki i nazivi trgovačkih društava, uobičajeni nazivi i generički nazivi, uključujući zemljopisne izraze koji doslovno označavaju podrijetlo, ali koji se općenito ne smatraju pružanjem informacija o podrijetlu ili podrijetlu hrane, npr. Wiener Kaisersemmel [bečka kajzerica], Steirer Langsemmel [štajersko pecivo], Kärntner (Knopf-)Semmel [koruško pecivo], Wachauer Laberl [pecivo iz Wachaua], krakovska kobasica, frankfurtska kobasica, sir ementaer ili Linzer torta.

F) DEFINICIJE

Glavni sastojak

Za obrađene namirnice s više od jednog sastojka glavnim se sastojkom smatra onaj koji količinski čini najveći dio.

Imitacija hrane

Imitacija hrane znači proizvodi koji oponašaju drugi proizvod kako bi mu u velikoj mjeri nalikovali prema okusu i izgledu.

Alternativne metode uzgoja

Alternativne metode uzgoja za kokoši nesilice uključuju staju, slobodni uzgoj ili ekološki uzgoj.

Tradicionalni specijaliteti

Tradicionalni specijaliteti posebne su sirovine ili namirnice koje su

- izrađene, pripremljene ili prerađene na tradicionalan način ili
- imaju tradicionalan sastav ili se mogu proizvesti prema vlastitoj recepturi ili
- se proizvode od tradicionalno upotrijebljenih sirovina ili sastojaka.

Primarni sastojak

Sastojak (sastojci) hrane koji čini više od 50 % hrane ili kojeg potrošači općenito povezuju s nazivom hrane i za koji se u većini slučajeva mora navesti količina.

G) STRUČNA KOMISIJA

Stručna komisija zadužena je za donošenje, izmjene i objavu smjernica, stručno tumačenje kataloga sankcija i obrađivanje pritužbi na izrečene sankcije. Sjednice stručne komisije održavaju se u slučaju potrebe. Sjednice nisu otvorene za javnost.

Ta se stručna komisija sastoji od članova iz sljedeća tri područja:

- sedam predstavnika uključenih poduzeća. Sastoji se od po jednog predstavnika iz specijaliziranih sektora pekara, slastičara, mesara i mlinara te triju predstavnika iz poljoprivredno-prehrambene industrije.
- dvaju predstavnika regionalnih inicijativa, jedan predstavnik Lebensmittelakademie (Akademija za prehranu) i jedan predstavnik Austrijske gospodarske komore (Odsjek za trgovinu)

- jednog predstavnika agencije AMA-Marketing

Pozivanje na sudjelovanje uz navođenje dnevnog reda sjednice i predsjedavajućih obavlja AMA-Marketing. Svaki imenovani sudionik koji nije u mogućnosti prisustvovati šalje obaviještenog predstavnika. Ako je to potrebno, stručna komisija može se koristiti uslugama dodatnih stručnjaka. Ti stručnjaci u tom slučaju nemaju pravo glasa.

Za donošenje odluke potreban je pristanak obične većine, kao i dodatno najmanje jednog predstavnika ili predstavnice iz navedene branše.

Jedan od gore navedenih predstavnika može se žaliti na odluku stručnog odbora u upravljačkom odboru na višoj razini za upravljanje kvalitetom agencije AMA-Marketing.