

Richtlinie „Transparente Herkunft in der Gemeinschaftsverpflegung“

1. Kurzbeschreibung

Die Richtlinie „Transparente Herkunft in der Gemeinschaftsverpflegung“ regelt ein freiwilliges System, mit dem Konsumentinnen und Konsumenten möglichst einfach Informationen über die Herkunft von Fleisch, die Herkunft und Haltungsform von Eiern und Eiprodukten sowie die Herkunft von Milch und Milchprodukten in der Gemeinschaftsverpflegung sowie Gastronomie erhalten.

Teilnehmende Betriebe sind im Einkauf von Fleisch, Eiern/Eiprodukten sowie Milch und Milchprodukten nicht eingeschränkt und brauchen keine Anpassungen vorzunehmen. Eine praktikable Information über die Herkunft bzw. Haltungsform für alle Gerichte mit Fleisch, Eiern und Milch bzw. Milchprodukten ist hilfreich. Als branchenübliche Marke hat sich zu diesem Zweck **„Gut zu wissen“ etabliert. Diese Marke gehört** der Landwirtschaftskammer Österreich (LKÖ) und wird von ihr bewirtschaftet.

2. Definitionen zur Herkunft und Haltungsformen

2.1. Herkunft von Fleisch

Die Herkunft von Fleisch ist **gesetzlich definiert**:

- Rind- und Kalbfleisch:

Verordnung (EG) Nr. 1760/2000: Land der Geburt, der Mast und der Schlachtung müssen angegeben werden. Finden alle drei Stufen in ein und demselben Land statt, darf es mit „Herkunft Land“ bezeichnet werden, zum Beispiel „Herkunft Österreich“.

- Schweine-, Geflügel-, Schaf- und Ziegenfleisch:

Verordnung (EG) Nr. 1337/2013: Land der Mast und Schlachtung müssen angegeben werden, Land der Geburt nicht. Finden alle Stufen in ein und demselben Land statt, darf vom Ursprungsland gesprochen werden, z.B. „Ursprungsland Österreich“.

Die Herkunft von Wildfleisch ist wie folgt definiert:

Das Ursprungsland des Wildes ist das Land, in dem das Wild geschossen oder aus einem landwirtschaftlichen Wildgatter entnommen wurde.

2.2. Herkunft und Haltungsform von Eiern

Frischeier der Güteklasse A müssen laut EU-Vorgaben (Verordnung über Vermarktungsnormen für Eier: BGBl. II Nr. 365/2009) am Bauernhof gestempelt werden. Daraus gehen das Herkunftsland des Eies, die Haltungsform der Legehennen und der landwirtschaftliche Betrieb, von dem das Ei stammt, hervor. Laut dieser **EU-Regelung** stammt ein Ei aus jenem Land, in dem es gelegt wurde.

Die EU definiert über einen Code **vier Haltungsformen**:

- Käfighaltung (Code: 3)
- Bodenhaltung (Code: 2)
- Freiland (Code: 1)
- Bio (Code: 0)

2.3. Eiprodukte

Die Herkunftskennzeichnung von Eiprodukten (Flüssigei, Trockenei, sonstige Ei-Erzeugnisse) ist **nicht gesetzlich definiert**. Wenn ein Eiprodukt keine Kennzeichnung der Herkunft und Haltungsform der verwendeten Eier aufweist, ist für die Richtlinienumsetzung stets die Einstufung „Hergestellt aus Eiern unbekannter Herkunft und Haltungsform“ anzunehmen.

2.4. Milch und Milchprodukte

Die Herkunftskennzeichnung von Milch und Milchprodukten ist **nicht gesetzlich definiert**. Die Herkunft von Milch und Milchprodukten im Sinne dieser Richtlinie richtet sich danach, wo die Milch gemolken und die Milch und Milchprodukte verarbeitet wurden.

Qualitätsregelungen, bei denen die Herkunftsanforderung (gemolken und verarbeitet) bereits umgesetzt wird, sind AMA-Gütesiegel, AMA-Biosiegel, AMA GENUSS REGION oder „Geprüfte Qualität Bayern“.

3. Geltungsbereich

Die Richtlinie „Transparente Herkunft in der Gemeinschaftsverpflegung“ betrifft in erster Linie Betreiberinnen und Betreiber von Großküchen, die regelmäßig eine grundsätzlich konstante Personengruppe mit Speisen im Rahmen eines längerfristigen Auftrages versorgen, und Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung. Darüber hinaus können auch Gastronomiebetriebe freiwillig daran teilnehmen, um eine einfache Herkunftsinformation umzusetzen. Der Fokus liegt dabei auf Gastronomiebetrieben, die regelmäßig Catering oder Speisen für die Außer-Haus-Verpflegung anbieten.

Die Richtlinie umfasst die Kategorien Fleisch, Eier/Eiprodukte sowie Milch und Milchprodukte. Sind diese Zutaten in Speisen enthalten, gilt eine Informationspflicht über die Herkunft aller betroffenen Fleischarten, über die Herkunft und Haltungsform aller verwendeten Eier und Eiprodukte sowie über die Herkunft von Milch und Milchprodukten.

3.1. Fleisch

Diese Kategorie umfasst Fleisch von Rind, Kalb, Schwein, Geflügel (Huhn, Pute, Ente, Gans), Schaf/Lamm, Ziege/Kitz und Wild.

Sie betrifft folgende Rohstoffe/Zutaten/Gerichte:

- **Frischfleisch** inkl. TK-Ware
- **mariniertes/gewürztes Fleisch** inkl. TK-Ware
- **Fleischzubereitungen**, Halbfertig- und Fertiggerichte mit einem **gewichtsmäßigen Fleischanteil von mehr als 50 Prozent** (z.B. Wiener Schnitzel, panierte Schnitzel, Cordon Bleu, Faschierte Laibchen) inkl. TK-Ware

Die Information über die Herkunft gilt verpflichtend für alle betroffenen Speisen und Gerichte und für alle aufgezählten Fleischarten, wenn die Fleischart ganz und in Teilen eingesetzt wird und namensgebend für das Gericht ist (z.B. Rindsrouladen, Schweinsbraten). Bei der Berechnung des Fleischanteils sind Beilagen nicht mitzurechnen.

Ausgenommen sind Wurst-, Pökel-, Selch- und Brühwaren, wie Schinken, Speck, Wurst, Geselchtes, Leberknödel, etc.

Gerichte mit einem geringeren Anteil an Fleisch, wie Ravioli oder Lasagne und Pferdefleisch sind vom Geltungsbereich ausgenommen. Eine Information zur Herkunft ist auch bei diesen Speisen möglich und wünschenswert, wenn die Herkunft des Fleisches bekannt ist.

3.2. Eier/Eiprodukte

Die Kategorie Eier und Eiprodukte betrifft:

- **Hühnereier** (frisch oder gekocht)
- **gefärbte Eier**
- **Flüssigei** (Vollei, Eigelb, Eiweiß)
- **Trockenei** (Volleipulver, Eigelbpulver, Eiweißpulver)
- sonstige **Ei-Erzeugnisse** (z.B. Eirollen/Stangen-Ei, Eiaufstrich)
- **Gerichte** mit einem gewichtsmäßigen Anteil der Eier von mehr als 50 Prozent (z.B. Eierspeise, Omelette, Salzburger Nockerl) oder wenn Eier namensgebend für das Gericht sind (z.B. Eiernockerl, Eierschmarren, Eiernudeln)

Werden Eier bzw. Eiprodukte verwendet, so sind **Herkunft und Haltungsform** anzugeben. Ist die Herkunft und/oder Haltungsform bei Eiern bzw. Eiprodukten unbekannt, so ist vom Betrieb die Herkunftsinformation „Eier: EU/Nicht-EU unbekannter Haltungsform“ zu geben. Liegt nur eine teilweise Information vor (z.B. nur die Haltungsform oder nur die Herkunft), so ist entsprechend den Vorgaben im Kapitel 4 zu informieren.

Bei Fertig- und Halbfertiggerichten, wie gefüllte Palatschinken, panierte Schnitzel oder Teigwaren, sind die Eier keine Hauptbestandteile. Deshalb sind diese Artikel vom Geltungsbereich ausgenommen. Eine Angabe der Herkunft und Haltungsform ist auch bei diesen Speisen möglich und wünschenswert, wenn der Ursprung und die Haltungsform der Eier bekannt sind.

3.3. Milch und Milchprodukte

Die Kategorie Milch und Milchprodukte betrifft:

- Frische Konsummilch
- ESL-Konsummilch (Konsummilch „länger frisch“, Konsummilch „länger haltbar“)
- Haltbare Konsummilch (H-Konsummilch bzw. UHT-Konsummilch)
- Rahm/Schlagobers
- Sauerrahm, Crème fraîche
- Kondensmilch und konzentrierte Milch inkl. Portionskaffeesahne
- Butter inkl. Portionsbutter, Butter mit geschmacksgebenden Zutaten (Kräuterbutter, Knoblauchbutter), Butterschmalz
- Topfen, Frischkäse, Frischkäse mit geschmacksgebenden Zutaten
- Jogurt, Fruchtjogurt
- Käse
- **Gerichte** mit einem gewichtsmäßigen Anteil von Milch und Milchprodukten mit mehr als 50 Prozent (z.B. Palatschinken, Kaiserschmarren, Pudding) oder bei denen Milch und Milchprodukte namensgebend sind (z.B. Käsespätzle, Milchreis, Topfenstrudel)

Fertig- und Halbfertiggerichte, bei denen Milch und Milchprodukte keine Hauptbestandteile darstellen, sowie Milchpulver sind vom Geltungsbereich ausgenommen. Eine Angabe der Herkunft ist auch bei diesen Speisen möglich und wünschenswert, wenn der Ursprung der Milch und Milchprodukte bekannt ist.

4. Umsetzung der Transparenz bei Herkunft und Haltungsform

4.1. Transparenz

Bei der Umsetzung der vorliegenden Richtlinie muss die Information umfassend und unmissverständlich sein. Die Information über die Herkunft der verwendeten Fleischarten, über die Herkunft und Haltungsform der verwendeten Eier und Eiprodukte sowie die Herkunft der Milch und Milchprodukte muss daher **gut sichtbar** erfolgen, z.B. am Buffet, an der Speisenausgabestelle, am Infoscreen, auf Anzeigetafeln, auf einem Plakat und/oder am Speisenplan.

Die **einfachste Form** besteht in einer **Basisinformation** an jedem Standort eines Unternehmens der Gemeinschaftsverpflegung sowie Gastronomie. Dies kann beispielsweise durch einen Aushang, ein Plakat oder einen Info-Screen erfolgen, aber auch auf dem Menüplan oder der Speisekarte.

Die Basisinformation umfasst

- im Falle von Fleisch: die Herkunft jeder Fleischart laut Geltungsbereich
- im Falle von Eiern und Eiprodukten: die Haltungsform und Herkunft (getrennt nach Eiern und der Gruppe der Eiprodukte)
- im Falle von Milch und Milchprodukten: die Herkunft von Milch und Milchprodukten laut Punkt 3 „Geltungsbereich“

Beispiele:

Fleisch:

- Information pro Fleischart:
Schwein: „Österreich, Deutschland, Dänemark“ (Alternative: „EU“)
Rind: „Österreich“
Geflügel: „Österreich, Ungarn, Polen“ (Alternative 1: „Österreich, EU“;
Alternative 2: „Hendl: Österreich, Pute: EU“ bzw. „Pute: Polen, Ungarn“)
- Eine solche Basisinformation auf einem zentralen Info-Träger (z.B. Plakat) kann sich auch auf die Gerichte, die in einem bestimmten Zeitraum angeboten werden, beziehen, z.B. Menüplan für die nächste Woche:
„Wiener Schnitzel: Schwein Österreich, Gordon Bleu: Schwein EU“,
„Rindsroulade: Rind Österreich, Rindsgulasch: Rind EU, Putengeschnetzeltes: Pute Italien“

Eier und Eiprodukte:

- Information für verwendete Schaleneier:
„Eier: Österreich - Freilandhaltung oder Eier aus österreichischer Freilandhaltung“
„Eier: Österreich - Freilandhaltung und EU - unbekannte Haltungsform“
- Information für Eiprodukte:
„Flüssigei: EU - aus unbekannter Haltungsform“ oder „Flüssigei aus österreichischer Bodenhaltung“

Milch und Milchprodukte:

- Information für eingesetzte Milch und Milchprodukte:
„Milch und Milchprodukte: Österreich“
„Milch: Österreich“
„Milch, Topfen, Jogurt: Österreich“, „Butter, Obers: EU“
„Milchprodukte: EU“
„Milchprodukte: Deutschland“ (= Nachweis, dass Milch in Deutschland gemolken und verarbeitet wurde; z.B. „Geprüfte Qualität Bayern“)
„Käse: EU“
„Gouda, Emmentaler: EU“, „Bergkäse, Tilsiter: Österreich“
„Parmesan: Italien“
„Reibhartkäse: Österreich“

Wenn bei Fleisch, Eiern und Eiprodukten sowie Milch und Milchprodukten mehr als eine Herkunftsangabe gemacht wird (z.B. „Huhn: Österreich, Deutschland“), dann ist verpflichtend eine Prozentangabe zu ergänzen (z.B. „Huhn: 60 % aus Österreich, 40 % EU“). Die Prozentsätze beziehen sich auf das Gewicht bzw. die Stückzahl (bei Eiern) der zugekauften Zutaten.

Die Basisinformation zur Herkunft, die sich nicht auf ein einzelnes konkretes Gericht, sondern auf eine Zutatenkategorie bezieht, hat immer auch einen Bezug zu einem Zeitraum, der vom Betrieb selber festgelegt wird (z.B. Monat, Quartal, Halbjahr, „Schnitzelwochen“ etc.). Ohne Angabe eines Zeitraums sind die letzten 12 Monate heranzuziehen.

Die anspruchsvollere Form ist die **Angabe** der Herkunft von Fleisch, Milch/Milchprodukten und der Herkunft und Haltungsform von Eiern **bei jeder einzelnen Speise**.

Wird in der Speisenbezeichnung eine Herkunftsangabe verwendet, die nicht ein Rezept beschreibt (z.B. „Wiener Schnitzel“), sondern die Herkunft des verwendeten Fleisches, wie „Geschnetzeltes vom Waldviertler Rind“, wird diese genauere Herkunftsangabe als jene Information angesehen, die überprüft wird.

Eine Kombination von Varianten ist möglich. **Eine selektive Umsetzung der Informationsvorgaben**, also, dass nur für einen Teil der Speisen oder nur für einen Teil der erfassten Fleischarten, Eier/Eiprodukte bzw. Milch und Milchprodukte eine Information geboten wird, **ist nicht zulässig**.

Generell gilt: Jede gegebene Information muss belegt werden und wird im Rahmen der Kontrolle überprüft.

4.2. Marke „Gut zu wissen“

Zur Information der Konsumentinnen und Konsumenten ist die Marke „**Gut zu wissen**“ in den beiden Lupen-Logos zu verwenden. Weiters gibt es für teilnehmende Betriebe standardisierte Informationsmaterialien zur Angabe von Herkunft und Haltungsform.



Der Betrieb muss hierfür einen separaten Lizenzvertrag mit der Landwirtschaftskammer Österreich abschließen.

Details zur Umsetzung der Informationsvorgaben und Beispiele für die Verwendung der Marke „**Gut zu wissen**“ sind im Handbuch „Die Herkunftskennzeichnung in der Gemeinschaftsverpflegung“ näher beschrieben.

Weitere Informationen: www.gutzuwissen.co.at.

5. Allgemeine Anforderungen an teilnehmende Betriebe

Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung sowie Gastronomie, die die vorliegende Richtlinie umsetzen, müssen die Kriterien der Richtlinie und Kontrollvorgaben einhalten.

Das **allgemeine Erscheinungsbild** des Betriebes muss bei Ausstattung und Hygiene jenem eines gut geführten Betriebes entsprechen. Der Betrieb hat die gesetzlichen **Hygienebestimmungen** einzuhalten (Dokumentation, Aufzeichnungen, etc.).

5.1. Wareneingang

Beim Einkauf und Wareneingang ist das Lebensmittel auf seine Angaben zu Herkunft und ggf. Haltungsform zu prüfen.

5.2. Schulung der Mitarbeiter

Im Zuge der Eigenkontrolle hat der Teilnehmer alle mit dem System „Transparente Herkunft in der Gemeinschaftsverpflegung“ in Verbindung stehenden Personen (z.B. Küchenchefs, Verantwortliche für Einkauf und Warenübernahme, Servicepersonal) zu schulen. Die Unterweisungen sind regelmäßig (zumindest einmal pro Jahr und bei Einstellung neuer Mitarbeiter) durchzuführen bzw. zu wiederholen. Die Schulungen sind im Rahmen der Kontrolle nachzuweisen, z.B. mit einem Protokoll.

6. Teilnahme an der Richtlinie

6.1. Interessensbekundung, Beratung

Betriebe, die an der vorliegenden Richtlinie teilnehmen möchten, werden in einer persönlichen Beratung (virtuell oder vor Ort) umfassend über die Richtlinieninhalte und deren praktischen Umsetzung informiert.

6.2. Bekanntgabe von Betriebsdaten

Im Zuge der Beratung ist mit Unterstützung des Beraters ein Betriebsbeschreibungsbogen auszufüllen. Darin sind im Einklang mit der Datenschutzgrund-Verordnung unter anderem Angaben zum Unternehmen und zum Wareneinkauf zu machen, weiters ist eine Ansprechperson zu nennen.

6.3. Im Ablauf involvierte Organisationen

Der Betrieb unterzeichnet (Abbildung 1):

- eine Teilnahmeerklärung an der vorliegenden Richtlinie mit der AMA-Marketing
- zur Verwendung der Marke „**Gut zu wissen**“ einen Lizenzvertrag mit der LKÖ
- einen Kontrollvertrag mit einer frei wählbaren akkreditierten Kontrollstelle

Teilnahmeerklärung

Für die Teilnahme an der vorliegenden Richtlinie ist eine geschäftsmäßig unterfertigte Teilnahmeerklärung „Transparente Herkunft in der Gemeinschaftsverpflegung“ mit der AMA-Marketing erforderlich.

Lizenzvertrag mit der LKÖ zur Verwendung der Marke „Gut zu wissen“

Die Information der Konsumentinnen und Konsumenten erfolgt durch die Marke „**Gut zu wissen**“. Als Voraussetzung für einen Lizenzvertrag mit der Landwirtschaftskammer Österreich muss der Abschluss der Beratung durch die LKÖ vorliegen.

Ablauf für die Teilnahme

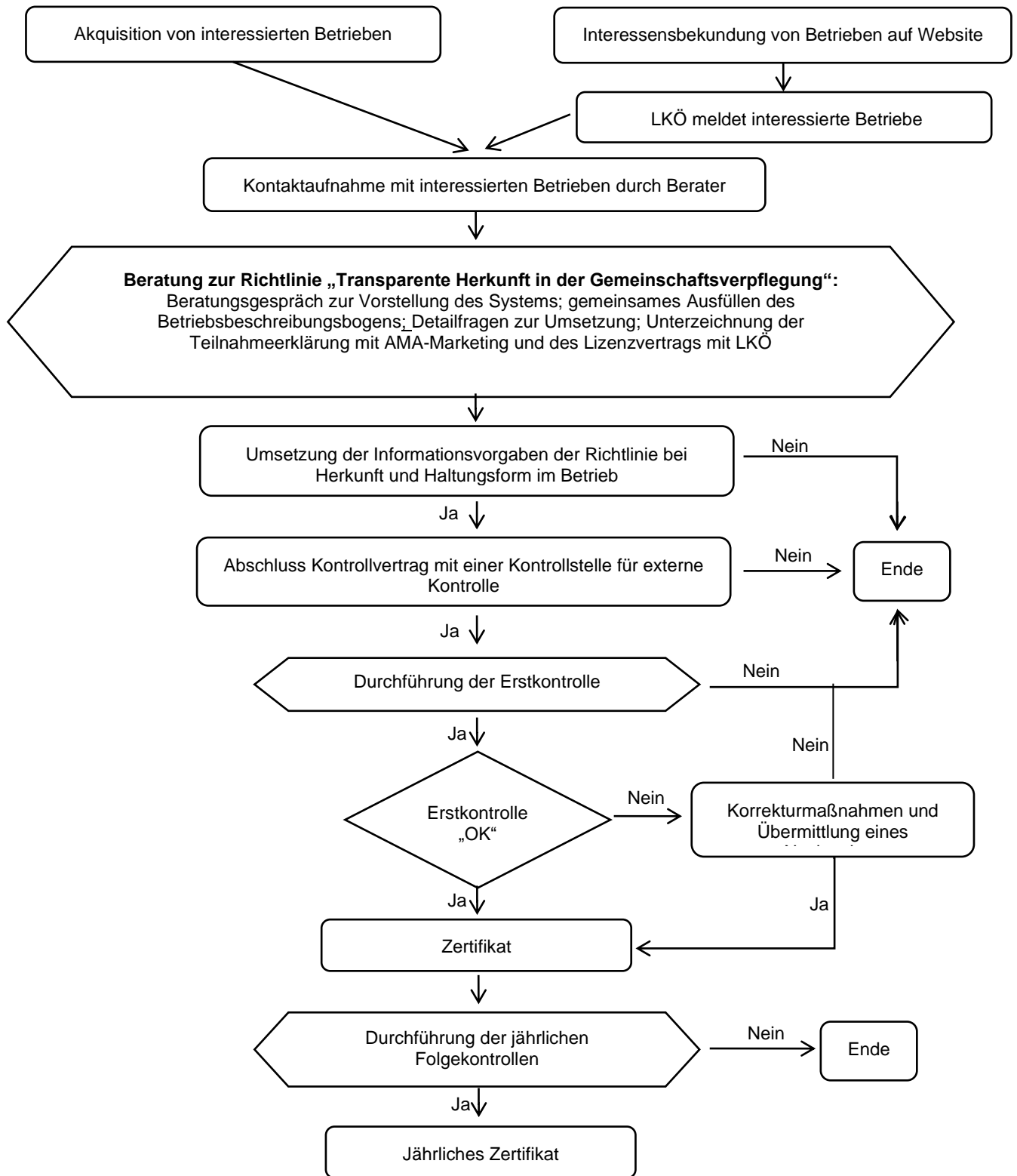


Abbildung 1: Ablaufschema

7. Dokumentation

7.1. Dokumentation

Für die in der Richtlinie angeführten Rohstoffe sind vom Betrieb zumindest folgende Unterlagen vollständig chronologisch aufzubewahren und bei der Vor-Ort-Kontrolle vorzulegen:

- > Prüfprotokoll (Kontrollbestätigung)
- > Abweichungsprotokolle mit Korrekturmaßnahmen aufgrund der letzten Kontrolle
- > Interne Schulungsunterlagen
- > Lieferscheine oder Rechnungen mit Herkunftsangaben und Haltungsform gemäß Punkt 2 der Richtlinie
- > Archivierung der Speisepläne sowie Information zur Herkunft und Haltungsform mit Angabe des Zeitraumes, wann diese eingesetzt wurden. Diese sind bis zur vorangegangenen Kontrolle aufzubewahren.
- > Ausgefüllte Checklisten zur Eigenkontrolle
- > Richtlinie „Transparente Herkunft in der Gemeinschaftsverpflegung“ idgF

Werden detailliertere Informationen zur Herkunft und Haltungsform gegeben, etwa direkt zu bestimmten Gerichten in der Speisekarte oder Prozentangaben bei Fleisch, ist eine Ausweitung der Dokumentation in jenem Umfang erforderlich, der diese Informationen durch Dritte überprüfbar macht.

7.2. Aufbewahrungsfrist

Der Betrieb muss sicherstellen, dass alle Unterlagen auf dem aktuellen Stand und für Dritte nachvollziehbar sind. Im Sinne der Sorgfalts- und Nachweispflicht sind alle Dokumente bis zur vorangegangenen Kontrolle aufzubewahren. Sollten Rechtsvorschriften oder spezielle Anforderungen der vorliegenden Richtlinie längere Fristen vorgeben, sind diese einzuhalten.

7.3. Nachreichen von geforderten Dokumenten

Befindet sich ein Teil der erforderlichen Unterlagen zum Kontrollzeitpunkt außer Haus, z.B. beim Steuerberater, sind diese dem Kontrollorgan innerhalb angemessener Frist vollständig nachzureichen. Kopien relevanter Unterlagen können erstellt werden.

8. Kontrollen

Für die Teilnahme an der vorliegenden Richtlinie gilt eine dreistufige Kontrolle (Eigenkontrolle, unabhängige Kontrolle, Überkontrolle), die im Folgenden näher beschrieben wird.

8.1. Regelmäßige Eigenkontrollen

Der Betrieb nimmt regelmäßig (zumindest einmal pro Jahr) eine Selbstüberprüfung anhand einer Checkliste zur Eigenkontrolle vor.

Mithilfe dieser Eigencheckliste muss der Betrieb überprüfen, ob die Anforderungen der vorliegenden Richtlinie umgesetzt sind.

8.2. Externe Kontrollen

Die Umsetzung der vorliegenden Richtlinie wird jährlich durch externe akkreditierte Kontrollstellen überprüft. Eine Liste der Kontrollstellen ist in den Beratungsunterlagen enthalten und unter www.amainfo.at abrufbar.

8.2.1. Beauftragung der externen Kontrolle

Mit der Durchführung der unabhängigen externen Kontrolle beauftragt der Betrieb eine zugelassene Kontrollstelle. Mit ihr hat der Betrieb einen Kontrollvertrag abzuschließen.

8.2.2. Kontrollfrequenz

Die Einhaltung der vorliegenden Richtlinie wird zumindest einmal jährlich von einer unabhängigen Kontrollstelle überprüft. Die AMA-Marketing kann die Kontrollfrequenz erhöhen, wenn die Notwendigkeit aufgrund von vorherigen Kontrollergebnissen gegeben ist bzw. aufgrund eines größeren Risikos eine höhere Frequenz erforderlich ist.

Auf Basis des Betriebsbeschreibungsbogens wird die Kontrollfrequenz für die Betriebsstandorte festgelegt. Grundsätzlich wird zwischen Betrieben mit zentraler und dezentraler Organisation des Einkaufs unterschieden. Bei der Erstkontrolle werden die Zentrale und die teilnehmenden Betriebsstandorte kontrolliert.

Kontrollfrequenz:

- > Bei dezentraler Organisation des Einkaufs werden jährlich alle teilnehmenden Betriebsstandorte kontrolliert.
- > Bei zentraler Organisation des Einkaufs erfolgt eine jährliche Kontrolle der Zentrale und von 25 Prozent der teilnehmenden Betriebsstandorte, sofern an den Betriebsstandorten selbst gekocht wird. Jeder teilnehmende Standort wird somit mindestens alle vier Jahre einmal kontrolliert. Ab 21 Standorten werden jährlich neben der Zentrale zehn Prozent, mindestens jedoch fünf der teilnehmenden Betriebsstandorte vor Ort kontrolliert, sofern an den Standorten selbst gekocht wird und keine Möglichkeit des selbständigen Zukaufs durch

die Standorte besteht. Darüber hinaus ist beim Hauptbetrieb eine Überprüfung der korrekten Herkunftsinformation an weiteren nicht vor Ort kontrollierten Betrieben mittels Fotodokumentation durchzuführen, um insgesamt eine Quote von 25 Prozent zu erreichen - Beispiel: 90 Standorte, davon sind neun vor Ort und weitere 14 mittels Fotodokumentation zu kontrollieren, das sind insgesamt 23 Standorte, also 25 Prozent von 90. In diesem Fall wird somit jeder teilnehmende Standort mindestens alle vier Jahre mittels Fotodokumentation und mindestens alle zehn Jahre vor Ort kontrolliert.

- > Werden Betriebsstandorte bereits mit fertigen Mahlzeiten beliefert und es erfolgt lediglich eine Erwärmung und Ausgabe der Speisen, sind keine Vor Ort Kontrollen bei diesen Ausgabestandorten notwendig, sondern es ist im Zuge der jährlichen Kontrolle des Hauptstandorts eine Überprüfung mittels Fotodokumentation zur korrekten Herkunftsinformation an den Ausgabestellen durchzuführen.

Eine Anerkennung von Kontrollen anderer Qualitätsprogramme durch die AMA-Marketing ist möglich, sofern dargelegt werden kann, dass diese gleichwertig sind und den Qualitätsansprüchen der Konsumentinnen und Konsumenten gerecht werden.

8.2.3. Umfang der Kontrollen

Der für die Kontrolle erforderliche Zugang zu allen Produktions- und Lagerstätten ist zu gestatten. Der Betrieb hat alle Aufzeichnungen und Nachweise vorzulegen, die notwendig sind, um die Einhaltung der vorliegenden Richtlinie zu überprüfen.

Wenn die überwiegende Zahl der angebotenen Gerichte pro Kalenderjahr (> 50 Prozent) von Zulieferbetrieben stammt und keine Verarbeitungs- bzw. Herstellungsschritte außer Erwärmen/Regenerieren im Betrieb bzw. der Betriebsstätte durchgeführt werden, sind diese ebenfalls in das System „Transparente Herkunft in der Gemeinschaftsverpflegung“ einzubinden. Dies dient der Sicherstellung einer kontrollierten Nachvollziehbarkeit der Herkunft von Fleisch, Eiern/Eiprodukten und Milch/Milchprodukten.

8.2.4. Auditbericht

Bei Betriebskontrollen erstellt das Kontrollorgan einen Prüfbericht. Er muss neben den festgestellten Abweichungen die vom Betrieb zu ergreifenden Korrekturmaßnahmen und gegebenenfalls eine Frist für deren Umsetzung enthalten. Kostenpflichtige Nachkontrollen können vorgeschrieben werden.

8.2.5. Korrekturmaßnahmen

Fordert die Kontrollstelle bzw. der Systembetreiber Korrekturmaßnahmen, hat sie der Betrieb binnen der vorgegebenen Frist umzusetzen.

8.2.6. Zertifikat

Bei Einhaltung der Anforderungen der Richtlinie „Transparente Herkunft in der Gemeinschaftsverpflegung“ und positivem Abschluss der Vor-Ort-Kontrolle durch externe Kontrollstellen erhalten „Gut zu wissen“-Betriebe ein Zertifikat, das von der LKÖ unterzeichnet wird und die korrekte Verwendung der Marke „**Gut zu wissen**“ bestätigt. Bei einem positiven Abschluss der Folgekontrolle wird die Zertifizierung verlängert. (Ein Zertifikat wird in jenen Fällen ausgestellt, in denen der Betrieb die Marke „**Gut zu wissen**“ verwendet.)

8.3. Überkontrollen

8.3.1. Umfang der Überkontrolle

Jeder Betrieb hat der AMA-Marketing bzw. externen Experten während der Geschäfts- und Betriebszeiten die Möglichkeit uneingeschränkter Überkontrollen zu gestatten. Auch dabei sind vom Betrieb alle Aufzeichnungen und Nachweise vorzulegen, die notwendig sind, um die Einhaltung der vorliegenden Richtlinie zu überprüfen. Der für die Kontrolle erforderliche Zutritt zu den Produktions- und Lagerstätten ist zu gewährleisten.

8.3.2. Witness- und Office-Audit

Eine Form dieser Überkontrolle sind „Witness-“ und „Office-Audits“ von Kontrollstellen. Dabei werden entweder Kontrollorgane bei Ausübung ihrer Tätigkeit von weiteren Experten begleitet oder es findet eine Überprüfung anhand der vom Betrieb erstellten Dokumentation in den Räumlichkeiten der Kontrollstelle statt.

IMPRESSUM



Richtlinieninhaber, Konzeptentwicklung: Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH

A-1200 Wien, Dresdner Straße 68a, Tel. 01/33151-0, Fax 01/33151-4925

© 2026 by Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH, Version 2026



Lizenzgeber und Markeninhaber der Marke „Gut zu wissen“: Landwirtschaftskammer Österreich

A-1015 Wien, Schauflegasse 6, Tel. 0676/834 41 85 24

Kopie und Verteilung nur in unveränderter Form erlaubt!