

BERATUNGSLEITFADEN

RICHTLINIE

QUALITÄT UND HERKUNFT FÜR LEBENSMITTELMANUFAKTUREN



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus


LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums.
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.



1. INFORMATIONEN ZUM QUALITÄTS- UND HERKUNFTSSICHERUNGSSYSTEM

Die „Qualitäts- und Herkunftsrichtlinie für Lebensmittelmanufakturen“ regelt ein einfaches, klares und transparentes Qualitätssystem für Lebensmittelmanufakturen, das für **hochwertige, überwiegend in Handarbeit hergestellte Lebensmittel aus regionaler Herkunft** steht.

ZUR STÄRKUNG UNSERER BETRIEBE

Kulinarisch hat Österreich eine Vielfalt wie kaum ein anderes Land zu bieten. Vom Montafon bis zum Neusiedlersee identifiziert sich jede Region durch typische Spezialitäten und die Menschen, die hinter ihren Produkten stehen.

Ganz nach dem Motto **„Aus der Region. Für die Region. In die Welt.“** wollen wir die Produkte und Leistungen aus den österreichischen Regionen noch bekannter machen.

Die Bäuerinnen und Bauern, die regionale Lebensmittel erzeugen, die Manufakturen und Veredelungsbetriebe, die aus Rohstoffen köstliche Dinge zaubern, die Gastronomie, die einzigartige Gerichte frisch zubereitet und die Hoteliers, die geschmackliche Erlebnisse abrunden - all diese Menschen schaffen ein unglaublich starkes Fundament für die österreichische Kulinarik.

Gemeinsam wollen wir Österreich als *DIE* Kulinarik-Destination Europas positionieren. Der Schlüssel zum Erfolg liegt in der engen Zusammenarbeit entlang der Wertschöpfungskette, einem durchgängigen Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem und einer gemeinsamen Vermarktungs- und Vertriebsstrategie. So lässt sich ein höherer wirtschaftlicher, gesellschaftlicher und ökologischer Nutzen für unsere Betriebe, aber auch für unsere Konsumentinnen und Konsumenten sowie Gäste schaffen.

Seit Jänner 2020 ist das **national anerkannte und EU-notifizierte Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem in Kraft** und Betriebe entlang der Wertschöpfungskette können auf freiwilliger Basis daran teilnehmen. Durch das **durchgängige System schaffen wir einen nachhaltigen Mehrwert sowie Wertschöpfungschancen** für die teilnehmenden Betriebe.

2. GRÜNDE FÜR DIE QUALITÄTS- UND HERKUNFTSSICHERUNG

- Der Kunde wird immer kritischer und wünscht sich verstärkt Transparenz
- Hilfestellung bei Kaufentscheidungen: Konsumenten erhalten Qualitätsversprechen und Orientierung für die Auswahl von regionalen Produkten
- Durchgängiges System entlang der Wertschöpfungskette (Direktvermarkter, Manufakturen, Gastronomie, Hotellerie)
 - Stärkung der regionalen Wertschöpfungskreise
- National anerkanntes, EU-notifiziertes Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem
 - Gleicher Status wie AMA-Gütesiegel
- Österreichweite einheitliche Basis für Direktvermarkter, Manufakturen und Gastronomie schafft faire Spielregeln für alle Betriebe und stärkt die Partnerschaft zwischen Landwirt, Verarbeiter, Gastronom und Tourismus
 - Unabhängig und extern geprüft
- Im Regierungsprogramm verankert und Vorgabe für Netzwerk Kulinarik (LE 14-20)

3. MEHRWERT FÜR BETRIEBE

- Positionierung als **Leitbetrieb** für geprüfte Qualität und Herkunft aus der Region
- Stärkung und **Sichtbarmachung** der professionell arbeitenden Betriebe
- Unterstützung der Betriebe in ihrer **Weiterentwicklung** durch persönliche Betreuung und Beratung (Produktentwicklung, Innovationen, ...)
- **Wettbewerbs- und Kooperationsvorteile** durch aktive Einbindung ins Netzwerk Kulinarik (regionale, bundesländerspezifische und österreichweite Projekte)
- **Neue Absatzchancen** durch Listung in der bundesweiten Bezugsquellendatenbank für Konsumenten, Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung und Handel
- Bewerbung im Rahmen der **Kulinarik-Kampagne Österreich**
- Bewerbung des Betriebes auf der **Kulinarik Landkarte Österreich**
- Vernetzung mit Gastronomie und Tourismus – **regionale Wertschöpfungskreise**
- **Präsentations- und Verkaufsmöglichkeiten** bei regionalen und nationalen Veranstaltungen
- Zurverfügungstellung von **Werbemitteln und verkaufsunterstützenden Hilfsmitteln** (Verpackungsmaterial, ...)
- **Teilnahme an Schwerpunkt- Angeboten** (Auszeichnungen, Prämierungen, ...)

4. DAFÜR STEHT DAS QUALITÄTS- UND HERKUNFTSSICHERUNGSSYSTEM

4.1. Qualitätsanforderungen

- **Produktqualität:**
 - Herstellung von Produkten in überwiegender Handarbeit
 - betriebseigene, traditionelle oder regionstypische Spezialitäten
 - Qualitätsstandards des Österreichischen Lebensmittelbuches
 - regelmäßige Teilnahme an Produktverkostungen oder Produktprämierungen
 - fachlich qualifizierte Produktionsmitarbeiter
- **Rohstoffe:**
 - keine Verwendung von Eiern und Eiprodukten aus Käfighaltung
 - Minimierung des Einsatzes von Lebensmittelzusatzstoffen
 - keine Herstellung oder Einsatz von Lebensmittelimitaten
- **Lebensmittelsicherheit:**
 - Eigenkontrollsystem zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit

4.2. Regionale Herkunft

- **Regionale Zutaten:**
 - Der Betrieb legt jene Region fest aus der er seine Hauptzutaten¹ und primären Zutaten² bezieht
 - Hauptzutaten stammen immer aus dieser Region, primäre Zutaten stammen entweder aus dieser Region oder deren tatsächliche Herkunft ist anzugeben
 - Bei freiwilligen näheren Herkunftsangaben gilt diese Vorgabe gleichermaßen

Nähere Informationen und ausführliche Beispiele finden Sie in den Merkblättern

„Herkunftsangaben am Produkt und am Verkaufsort“ und „Herkunftsnachweise beim Zukauf von Rohstoffen und Zutaten“.

¹ **Hauptzutat** ist jene Zutat, die den mengenmäßig größten Anteil ausmacht.

² **Primäre Zutaten** sind, vereinfacht ausgedrückt, jene Zutaten, die man üblicherweise mit einem Lebensmittel assoziiert (z.B. Fleisch in Wurst, Erdbeeren und Joghurt in Erdbeerjoghurt).

5. WEG ZUR TEILNAHME AM QUALITÄTS- UND HERKUNFTSSICHERUNGSSYSTEM

1. ERSTINFORMATION UND UNVERBINDLICHE REGISTRIERUNG

- ✓ Anmeldung zur Teilnahme am Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem unter: www.netzwerk-kulinarik.at/qhs (mit Beratung) bzw. direkte Anmeldung und Dateneingabe unter: <https://acm.services.ama.at/reg> (ohne Beratung)

2. FREIWILLIGE ERSTBERATUNG (optional)

- ✓ Vorstellung der Richtlinieninhalte und Check der Mindestanforderungen
- ✓ Erklärung des Systems, Tipps zur praktischen Umsetzung im Betrieb, Information über Anerkennung von Kontrollen, Klärung von individuellen Detailfragen

3. DURCHFÜHRUNG DER SELBSTÜBERPRÜFUNG (optional im Zuge der freiwilligen Erstberatung)

- ✓ Um sicherzustellen, dass die Anforderungen zur Teilnahme erfüllt werden können, ist das Dokument „Checkliste zur Selbstüberprüfung für Teilnehmer“ auszufüllen
 - Merkblatt „Herkunftsangaben am Produkt und am Verkaufsort“
 - Merkblatt „Herkunftsnachweise beim Zukauf von Rohstoffen und Zutaten“
 - Merkblatt „Rückverfolgbarkeitstest“
 - Merkblatt „Mikrobiologische Untersuchungen“
 - Anerkennung von Audits und Zertifizierungen
 - Formular „Bestätigung des Lieferanten über die Herkunft der Rohstoffe“
 - Merkblatt „Direkter Einstieg“

4. KONTROLLVERTRAG

- ✓ Schließen Sie einen Kontrollvertrag mit einer von der AMA-Marketing zugelassenen Kontrollstelle ab und geben Sie die gewählte Kontrollstelle unter lebensmittelmanufakturen@amainfo.at bekannt
 - Liste der zugelassenen Kontrollstellen

5. DATENERHEBUNG (optional im Zuge der freiwilligen Erstberatung)

- ✓ Füllen Sie bei der Beratung die Betriebs- und Produktdaten unter folgendem Link aus: <https://acm.services.ama.at/reg>
- ✓ Bei der direkten Anmeldung über den Link ist das bereits erfolgt (ohne Beratung)

6. TEILNAHMEVERTRAG (optional im Zuge der freiwilligen Erstberatung)

- ✓ Senden Sie den original unterzeichneten Teilnahmevertrag per Post an:
Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH
z.H. Frau Elisabeth Hochwarter
Handelskai 92/Gate 1/3.OG/Top.CF
A-1200 Wien
- Leitfaden zur Zeichenverwendung und Kommunikation
- Tarifmodell

7. ERSTAUDIT

- ✓ Das Erstaudit findet am Betrieb statt und gliedert sich in Betriebsrundgang und Dokumentenprüfung (Durchsicht von Rechnungen / Lieferscheinen und Etiketten, Selbstevaluierung)
- ✓ Um einen möglichst effizienten Ablauf des Audits zu gewährleisten, sollten die Unterlagen vollständig und chronologisch geordnet vorbereitet werden. Eine Info hierzu finden Sie in der Checkliste zur Selbstüberprüfung für Teilnehmer
- ✓ Audits bereits bestehender Qualitäts- und Herkunftssicherungssysteme (z.B. AMA-Gütesiegel Richtlinien, Bio-Zertifizierung) werden vollständig oder teilweise anerkannt (siehe Merkblatt „Anerkennung von Audits und Zertifizierungen“)
- ✓ Filialen, in denen Produkte nur manipuliert werden (z.B. Aufbacken von Teiglingen, Aufschneiden von Wurst), werden stichprobenweise nach folgender Staffelung auditiert:
 - 1 bis 5 Filialen: Audit in einer Filiale
 - 6 bis 10 Filialen: Audit in zwei Filialen
 - 11 bis 20 Filialen: Audit in drei Filialen
 - mehr als 20 Filialen: Audit in vier Filialen
- ✓ Folgeaudits finden risikobasiert alle 4 Jahre statt

8. ABSCHLUSS DES TEILNAHMEVERTRAGES UND ERHALT DES ZERTIFIKATES

- ✓ Nach positivem Abschluss des Erstaudits erhalten Sie den gegengezeichneten Teilnahmevertrag per E-Mail
- ✓ Sie sind somit als Leitbetrieb für geprüfte Qualität und regionale Herkunft zertifiziert.
- ✓ Das Zertifikat wird Ihnen von der AMA-Marketing zugesendet
- ✓ Ab jetzt ist die Teilnahme an umfangreichen Vermarktungs- und Vertriebsmaßnahmen wie zum Beispiel Bewerbung in Online- und Printmedien, Teilnahme an Vermarktungsveranstaltungen sowie Listung in der bundesweiten Bezugsquellendatenbank für Konsumenten, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und Handel möglich

6. KONTAKT

AMA-Marketing Qualitätsmanagement Manufakturen

Dipl.-Ing. Elisabeth Hochwarter

lebensmittelmanufakturen@amainfo.at

+43 50 3151-4853

Netzwerk Kulinarik

Julia Göschelbauer, MA

julia.goeschelbauer@amainfo.at

+43 50 3151-4800

7. ANHÄNGE

- ✓ Richtlinie „Qualität und Herkunft für Lebensmittelmanufakturen“
- ✓ Checkliste zur Selbstüberprüfung für Teilnehmer
- ✓ Anleitung zur Online-Dateneingabe
- ✓ Teilnahmevertrag
- ✓ Anerkennung von Audits und Zertifizierungen
- ✓ Merkblatt „Herkunftsangaben am Produkt und am Verkaufsort“
- ✓ Merkblatt „Herkunftsnachweise beim Zukauf von Rohstoffen und Zutaten“
- ✓ Merkblatt „Rückverfolgbarkeitstest“
- ✓ Merkblatt „Mikrobiologische Untersuchungen“
- ✓ Merkblatt „Direkter Einstieg“
- ✓ Formular „Bestätigung des Lieferanten über die Herkunft der Rohstoffe“
- ✓ Liste der zugelassenen Kontrollstellen
- ✓ Beratungsprotokoll