



AMA-Gütesiegel-Richtlinie

BE- UND VER- ARBEITUNGSPRODUKTE

- | | |
|----|--|
| 01 | Obst- Gemüse- und Speiseerdäpfelprodukte |
| 02 | Teigwaren |
| 03 | Knödel und Leberknödel |
| 04 | Honig |
| 05 | Frucht- und Gemüsesäfte |
| 06 | Speisesalz |
| 07 | Bier |
| 08 | Speiseöle und Streichfette |
| 09 | Pflanzliche Drinks |
| 10 | Zucker |

IMPRESSUM



Medieninhaber und Hersteller: 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

Gestaltung und Fotos: Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH

Kopie und Verteilung nur in unveränderter Form erlaubt!

VORWORT

Verarbeitete Lebensmittel, die nicht in einer eigenen AMA-Gütesiegel-Richtlinie geregelt sind, wie Speiseöle, Obstsaften und Eierteigwaren, sind durch diese Richtlinie abgedeckt. Die Richtlinie kann je nach Bedarf um branchenspezifische Kriterien erweitert werden.

Das AMA-Gütesiegel dient zur Qualitätskennzeichnung von Produkten für den menschlichen Verzehr, die den Konsumentinnen und Konsumenten Orientierung vermitteln und für Transparenz sorgen, wenn es um die überdurchschnittliche und nachvollziehbare Qualität sowie umfassende Kontrollen geht.



Die AMA-Gütesiegel-Richtlinie „Be- und Verarbeitungsprodukte“ verfolgt folgende Ziele:

- Kontinuierliche Verbesserung der Qualität sowie der Sicherheit bei Be- und Verarbeitungsprodukten durch über das gesetzliche Niveau hinausgehende Anforderungen.
- Transparenz und nachvollziehbare Herkunft entlang des Herstellungsprozesses.
- Stärkung bzw. weiterer Ausbau des Vertrauens der KonsumentInnen durch regelmäßige und unabhängige Kontrollen.

Die Richtlinie „Be- und Verarbeitungsprodukte“ regelt wesentliche Kennzeichnungs- und Dokumentationsschritte sowie Maßnahmen zur Gewährleistung eines hohen Hygieneniveaus. Die vorliegenden Anforderungen gehen über die rechtlichen Bestimmungen hinaus und geben Hilfestellung bei der Umsetzung der geforderten Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln.

Die vorliegende Richtlinie wurde von der AMA-Marketing und Experten branchenspezifisch entwickelt, vom Bundesministerium für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus genehmigt und von der AMA-Marketing veröffentlicht.

Das AMA-Gütesiegel-Programm steht allen Interessenten – gleich welcher Wirtschaftsstufe – offen, wenn sie die Vorgaben erfüllen. Es respektiert den EU-rechtlichen Nichtdiskriminierungsgrundsatz.

Bei den in dieser Richtlinie verwendeten personenbezogenen Bezeichnungen gilt die gewählte Form für alle Geschlechter.

Gerne steht Ihnen das QM-Team der AMA-Marketing zur Verfügung bei Fragen zur Richtlinie und ihrer praktischen Umsetzung.

Diese Richtlinienversion „Version 2026“ ersetzt die Version „Version 2021“ und ist ab dem 23.06.2026 gültig.

Mit freundlichen Grüßen

Martin Greß

Abteilungsleiter Qualitätsstrategie und Wissensmanagement

KONTAKT

Tel.: +43 (0)50/3151-430 | Fax-DW: 4925 | E-mail: pflanzlich@amainfo.at | www.amainfo.at

INHALTSVERZEICHNIS

A.	STRATEGISCHE AUSRICHTUNG	8
1.	ALLGEMEIN.....	8
2.	HOHE QUALITÄT	8
3.	NACHVOLLZIEHBARE HERKUNFT	10
4.	UNABHÄNGIGE KONTROLLE.....	10
B.	GENERELLE ANFORDERUNGEN	11
1.	GELTUNGSBEREICH	11
2.	TEILNAHMEBEDINGUNGEN	12
3.	HERKUNFT	12
4.	ZEICHENVERWENDUNG	13
5.	GUTE HERSTELLUNGSPRAXIS UND HACCP	13
6.	VERPACKUNGEN	16
7.	DOKUMENTATION	17
8.	NACHVOLLZIEHBARKEIT	18
9.	KONTROLLEN.....	19
10.	SONSTIGES.....	23
C.	SPEZIELLE ANFORDERUNGEN	25
1.	ALLGEMEINES.....	25
2.	QUALITÄTS- UND HERKUNFTSANFORDERUNGEN FÜR ROHSTOFFE/ ZUTATEN.....	27
D.	PRODUKTSPEZIFISCHE ANFORDERUNGEN.....	30
1.	SPEISEERDÄPFELPRODUKTE	30
2.	GEGARTES GEMÜSE UND TIEFKÜHLGEMÜSE	31
3.	SAUERGEMÜSE UND SAUERGEMÜSEZUBEREITUNGEN	32
4.	KRENZUBEREITUNGEN	33
5.	TEIGWAREN MIT EI.....	34
6.	KNÖDEL UND LEBERKNÖDEL	35
7.	HONIG	37
8.	FRUCHT- UND GEMÜSESÄFTE, SIRUPE UND SMOOTHIES	38
9.	SPEISESALZ, SPEZIALSALZ UND GEWÜRZSALZ.....	42
10.	BIER	44
11.	SPEISEÖLE.....	45
12.	MISCHFETTE MIT MILCHFETT.....	47
13.	PFLANZLICHE DRINKS	48
14.	ZUCKER	50
E.	ANHANG	53
1.	FACHGREMIUM.....	53
2.	AUSWAHL RELEVANTER RECHTLICHER BESTIMMUNGEN.....	55
3.	MERKBLÄTTER DER AMA-MARKETING	56

ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS

AIJN	Association of the Industry of Juices and Nectars from Fruits and Vegetables
AMA-Marketing	Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH (Systembetreiber/ Lizenzgeber)
AT	Länderkennung für „Österreich“ gemäß EN 23166
BGBI	Bundesgesetzblatt
BMLUK	Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Klima- und Umweltschutz, Regionen und Wasserwirtschaft
BMASGPK	Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz
BRC	British Retail Consortium
DIN	Deutsches Institut für Normung e.V.
EN	Europäische Norm
EU	Europäische Union
FIL-IDF	Fédération Internationale de Laiterie – International Dairy Federation
FSSC	Food Safety System Certification
GAP	Good Agricultural Practice
GFSI	Global Food Safety Initiative
GVO	Gentechnisch veränderter Organismus
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points
ICUMSA	International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis
idgF	in der geltenden Fassung
IFS	International Featured Standard
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organisation of Standardisation
KBE	Koloniebildende Einheiten
LMSVG	Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz
MHD	Mindesthaltbarkeitsdatum
ÖLMB	Österreichisches Lebensmittelbuch (Codex Alimentarius Austriacus)
SVHC	substance of very high concern
SCIP	substance of concern in articles as such or in complex objects (products)
VO (EG)	Verordnung der Europäischen Gemeinschaft
VO (EU)	Verordnung der Europäischen Union

DEFINITIONEN

Charge

Eine Charge ist 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.

Eigenkontrolle

Eigenkontrollen sind Kontrollen, die vom Lizenznehmer selbst an kritischen Punkten im Betrieb durchzuführen und zu dokumentieren sind (z. B. Kontrollen bei der Warenübernahme, Untersuchungen durch Labors). Diese können auch im Auftrag des Lizenznehmers von anderen Unternehmen durchgeführt werden (z. B. Kontrolle der Reinigung und Desinfektion).

Externe Kontrolle

Externe Kontrollen sind Kontrollen, die nicht vom Lizenznehmer selbst, sondern von einer seitens der AMA-Marketing zugelassenen Kontrollstelle durchzuführen sind. Sie erfolgen durch unabhängige und akkreditierte Kontrollstellen.

Hauptzutat

Bei verarbeiteten Lebensmitteln mit mehr als einer Zutat gilt jene Zutat (ausgenommen Wasser) als Hauptzutat, die den mengenmäßig größten Anteil ausmacht.

Homogene Produktgruppe

Eine homogene Produktgruppe ist eine Gruppierung von ähnlichen Produkten, die in der Herstellung bzw. in der Zusammensetzung vergleichbar sind. Homogene Produktgruppen sind z. B. Frucht- und Gemüsesäfte oder Tiefkühlgemüse.

Kleinstunternehmen

Unternehmen im Sinne der Empfehlung der Kommission der Europäischen Gemeinschaft 2003/361/EG, die weniger als zehn Personen beschäftigen und deren Jahresumsatz bzw. Jahresbilanz zwei Mio. EUR nicht überschreitet.

Konservierungsstoffe

Konservierungsstoffe bzw. Konservierungsmittel sind Stoffe, die die Haltbarkeit von Lebensmitteln verlängern, indem sie sie vor den schädlichen Auswirkungen von Mikroorganismen schützen, und/oder vor dem Wachstum pathogener Mikroorganismen schützen.

Lebensmittelhandel

Als Lebensmittelhandel werden alle Lebensmittelunternehmen verstanden, die unter die Lebensmittelhygiene-Einzelhandelsverordnung fallen.

Lebensmittelunternehmen

Unter dem Begriff Lebensmittelunternehmen sind alle Unternehmen, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausführen, zu verstehen. Gleichgültig, ob sie öffentlich oder privat und ob sie auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind oder nicht.

Lizenznehmer

Lizenznehmer sind all jene, die mit der AMA-Marketing einen Vertrag für die Vermarktung von Be- und Verarbeitungsprodukten abgeschlossen haben. Diese erhalten mit dem Lizenzvertrag das Nutzungsrecht (Lizenz) zur Verwendung des geschützten AMA-Gütesiegels.

Primäre Zutat

Diejenige Zutat oder diejenigen Zutaten eines Lebensmittels, die über 50 % dieses Lebensmittels ausmachen oder die die Verbraucher üblicherweise mit der Bezeichnung des Lebensmittels assoziieren und für die in den meisten Fällen eine mengenmäßige Angabe vorgeschrieben ist (lt. VO (EU) Nr. 1169/2011).

Systembetreiber

Die AMA-Marketing agiert als Systembetreiber, indem sie eine Spezifikation (System) für Marktbeteiligte im Zusammenhang mit der Herstellung von Be- und Verarbeitungsprodukten anbietet. Des Weiteren verleiht die AMA-Marketing als Lizenzgeber das Recht zur Verwendung des AMA-Gütesiegels.

Trennmittel

Trennmittel sind Stoffe, die die Tendenz der einzelnen Partikel eines Lebensmittels, aneinander haften zu bleiben, herabsetzen.

Überkontrollen

Überkontrollen dienen zur Überwachung der externen Kontrolle (Kontrolle der Kontrolle). Sie werden von der AMA-Marketing selbst oder in ihrem Auftrag bei den Lizenznehmern durchgeführt.

A. STRATEGISCHE AUSRICHTUNG

1. ALLGEMEIN

- > Das AMA-Gütesiegel ist ein behördlich genehmigtes Gütezeichen und wird von der AMA-Marketing zur Kennzeichnung von landwirtschaftlichen Produkten und daraus hergestellten Produkten vergeben, die eine hohe Qualität, nachvollziehbare Herkunft sowie unabhängige Kontrollen aufweisen können.
- > Das AMA-Gütesiegel kann für Lebensmittel vergeben werden, wenn spezifische Richtlinien vorliegen und die Produkte den Bestimmungen und Qualitätsanforderungen der jeweiligen vom Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Klima- und Umweltschutz, Regionen und Wasserwirtschaft (BMLUK) genehmigten Richtlinie entsprechen.
- > Die AMA-Marketing legt in den 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 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.

2. HOHE QUALITÄT

2.1. Lebensmittelqualität

- > Lebensmittel mit dem AMA-Gütesiegel müssen den gesetzlichen Bestimmungen, den jeweiligen produktspezifischen Richtlinien des 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 Lizenznehmers 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 an AMA-Gütesiegel-Produkte zu erfüllen.

2.2. Naturbelassenheit

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

2.3. Hygieneniveau

- > Beim AMA-Gütesiegel kommt dem Aspekt eines gehobenen Hygieneniveaus der Produkte und Produktionsstätten große Bedeutung zu. Bei der Umsetzung ist zu berücksichtigen, dass verschiedene Lebensmittel auf Grund der besonderen Produkteigenschaften und Produktionsverfahren ein unterschiedliches Risiko aufweisen. Dies hat zur Folge, dass neben der „Guten Herstellungspraxis“ und den Maßnahmen zur Vermeidung von Gesundheitsgefahren für Konsumenten (z. B. HACCP) gegebenenfalls die speziellen Anforderungen der Gütesiegel-Richtlinie nähere Bestimmungen vorsehen.

2.4. Umwelt und Tierschutz

- > Konsumenten erwarten, dass Lebensmittel unter Einhaltung der geltenden Umwelt- und Tierschutzbestimmungen erzeugt werden. Das AMA-Gütesiegel-Programm legt Wert darauf, dass die Produktionsweisen von Lebensmitteln nachhaltig sind. Tierschutz wird generell als eine Bedingung im Sinne des Respektes vor dem Tier als Lebewesen und als Voraussetzung für die Gewährleistung einer hohen Lebensmittelqualität angesehen. Das AMA-Gütesiegel hält daher in den speziellen Anforderungen der jeweiligen Gütesiegel-Richtlinien einschlägige Kriterien fest und achtet darauf, dass die für die Produktion relevanten Bestimmungen eingehalten und kontrolliert werden.

2.5. Sonstige Bestimmungen

- > Das AMA-Gütesiegel darf nicht verwendet werden, wenn Lebensmittel gentechnisch veränderte Organismen (GVO) enthalten oder aus solchen bestehen, Lebensmittel aus GVO hergestellt werden oder Zutaten enthalten, die aus GVO hergestellt werden, also kennzeichnungspflichtig gemäß VO (EG) Nr. 1829/2003 sind. Eine kontrolliert gentechnikfreie Fütterung erfolgt im Rahmen der biologischen Landwirtschaft und bei AMA-Gütesiegel-Produkten, bei denen eine separate Kennzeichnung gemäß den Bestimmungen des ÖLMB zur Definition und Kennzeichnung „gentechnikfrei erzeugt“ erfolgt.
- > Die Verarbeitung und der Verkauf von Lebensmitteln aus geklonten Tieren und deren Nachkommen sind nicht zulässig.

3. NACHVOLLZIEHBARE HERKUNFT

3.1. Herkunftsdeklaration

- > Im Sinne der weit verbreiteten Konsumentenforderung muss beim AMA-Gütesiegel eine deutliche Kennzeichnung der nachvollziehbaren Herkunft eines Lebensmittels erfolgen. Dabei bezieht sich die Herkunftsangabe entweder auf eine Region, sei es ein Land (z. B. Tirol, Bayern), ein Staat (z. B. Österreich, Frankreich), oder 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.

3.2. Nachvollziehbarkeit

- > Das AMA-Gütesiegel stellt die Nachvollziehbarkeit der Rohstoffe und der Lebensmittelerzeugung in den Vordergrund. Die 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 Chargenkennzeichnung und Dokumentation zu gewährleisten.

4. 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

1.1. Freiwilliges Qualitätsprogramm

Die vorliegende AMA-Gütesiegel-Richtlinie beschreibt ein freiwilliges Qualitätssicherungssystem für Be- und Verarbeitungsprodukte.

1.2. Ganzheitliche Qualitätssicherung

Sofern von der AMA-Marketing zur Absicherung der Vorstufen Programme/ Anforderungen festgelegt wurden, sind diese einzuhalten, um die ganzheitliche Qualitätssicherung zu gewährleisten.

1.3. Anforderungen

Neben den generellen Bestimmungen der Kapitel A und B gelten auch die branchenspezifischen Bestimmungen der Kapitel C und D.

STUFE	PROGRAMM
Landwirtschaftliche Produktion	z. B. AMAG.A.P.
Hersteller von Be- und Verarbeitungsprodukten	AMA-Gütesiegel-Richtlinie „Be- und Verarbeitungsprodukte“

Abbildung 1: Übersicht des Geltungsbereiches

1.4. Verantwortlichkeit

Die vollständige und korrekte Erfüllung der Anforderungen sowie die Durchführung der notwendigen Eigenkontrollmaßnahmen liegen in der Verantwortung des Lizenznehmers.

1.5. Kontinuierlicher Verbesserungsprozess

Die kritischen Punkte der Produktion sind regelmäßig zu überprüfen, zu bewerten und gegebenenfalls Verbesserungen oder Korrekturen zu unterziehen.

2. TEILNAHMEBEDINGUNGEN

2.1. Lizenzvertrag

Für die Teilnahme an der AMA-Gütesiegel-Richtlinie „Be- und Verarbeitungsprodukte“ ist der Abschluss eines Lizenzvertrages mit der AMA-Marketing erforderlich.

2.2. 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.

2.3. Kontrollvertrag

Weiters muss jeder Lizenznehmer vor Abschluss des Lizenzvertrages mit einer von der AMA-Marketing zugelassenen Kontrollstelle (Liste siehe www.ama.info.at) einen Kontrollvertrag über die Erstkontrolle und die jährlich durchzuführende externe Betriebskontrolle abschließen. Der schriftliche Nachweis über die Beauftragung einer Kontrollstelle ist vorzulegen.

2.4. Erstkontrolle und Produktanalysen

Vor Abschluss des Lizenzvertrages ist der Nachweis über eine Betriebskontrolle mit positivem Ergebnis erforderlich. Dabei ist zumindest ein Artikel je homogener Produktgruppe gemäß Lizenzvertrag in einem von der AMA-Marketing zugelassenen Labor zu untersuchen. Die Auswahl der zu untersuchenden Produkte erfolgt durch die AMA-Marketing.

2.5. Lizenzvertragsabschluss

Der Abschluss des Lizenzvertrages setzt voraus, dass die positiven Ergebnisse der Erstkontrolle des Betriebes sowie die positiven Ergebnisse der Produktanalysen vorliegen. Entsprechen die Ergebnisse den Anforderungen, dürfen die Produkte mit dem AMA-Gütesiegel vermarktet werden.

2.6. Lohnproduzenten

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

3. HERKUNFT

Als Region gilt die im Siegel genannte Region. In dieser Region erfolgen alle Be- und Verarbeitungsschritte. Weiters stammen die Hauptzutat und jene Zutaten, die in den Kapiteln C „Spezielle Anforderungen“ und D „Produktspezifische Anforderungen“ genannt sind, aus der genannten Region. Bei Monoprodukten stammen die Rohstoffe zur Gänze aus dieser Region. Primäre Zutaten, die nicht aus der im Siegel genannten Region stammen, sind gemäß der VO (EU) 2018/775 zu kennzeichnen.

4. ZEICHENVERWENDUNG

4.1. Kriterien zur Zeichenverwendung

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 werden, ist die Angabe der Lizenznummer dort nicht notwendig.

4.2. Durchgängiges Artikelbezeichnungs- und Dokumentationssystem

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

5. GUTE HERSTELLUNGSPRAXIS UND HACCP

5.1. Haus der Hygiene

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

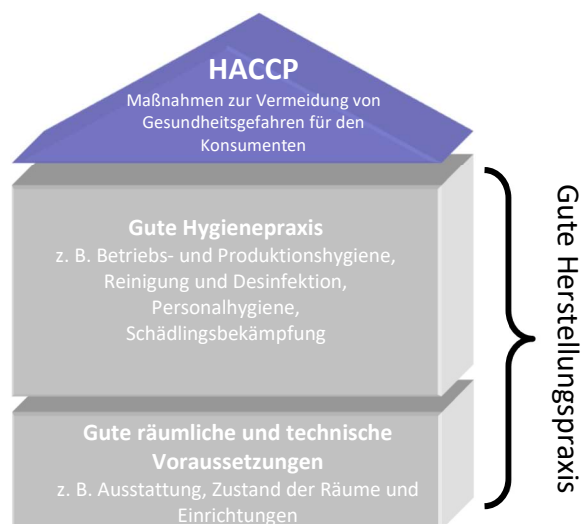


Abbildung 2: Schematische Darstellung „Haus der Hygiene“

Die „Gute Herstellungspraxis“ muss die nachfolgenden Bereiche umfassen:

5.2. Gute Hygienepraxis

5.2.1. PRODUKTIONSHYGIENE

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

5.2.2. REINIGUNG UND DESINFEKTION

Erstellen eines Reinigungs- und Desinfektionsplanes für alle Bereiche (Wann? Mit welchem Mittel? Wie? Wer? etc.)
Dokumentation der durchgeführten Reinigung und Desinfektion

5.2.3. PERSONALHYGIENE

Betriebsspezifische Regeln der Personalhygiene
Tragen von Schutzkleidung und Kopfbedeckung
Sanitär-, Sozialräume und Garderoben
Personalschulung und Unterweisung am Arbeitsplatz

5.2.4. SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG

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

5.3. Gute räumliche und technische Voraussetzungen

Auslegung und Ausstattung der Betriebs- und Lagerräume
Beschaffenheit von Wänden, Decken und Fußböden
Ausreichende Trennung von Arbeitsgängen und Produktionslinien (Vermeidung von Kreuzkontaminationen)
Wasserversorgung und -entsorgung
Belüftung und Klimatisierung
Wartung und Pflege der technischen Anlagen

5.4. **Eigenkontrollsystem gemäß HACCP**

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

5.5. **Sieben Grundsätze eines HACCP-Konzeptes**

(1) Ermittlung und Gewichtung aller physikalischen, chemischen und mikrobiologischen Gefahren, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein annehmbares Maß reduziert werden müssen.

Jede gesundheitliche Gefahr durch Lebensmittel muss im Hinblick auf den möglichen Schweregrad der gesundheitlichen Schädigung und die Wahrscheinlichkeit ihres Auftretens bewertet werden. Die angewandte Methodik muss genau beschrieben und die Ergebnisse müssen dokumentiert werden.

(2) Bestimmung der kritischen Kontrollpunkte (Lenkungspunkte, sog. CCPs) auf der (den) Prozessstufe(n), auf der (denen) eine Kontrolle notwendig ist, um eine Gesundheitsgefahr für Konsumenten zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein annehmbares Maß zu reduzieren.

(3) Festlegung von Grenzwerten für diese kritischen Kontrollpunkte, anhand derer im Hinblick auf die Vermeidung, Ausschaltung oder Reduzierung ermittelter Gefahren zwischen akzeptablen und nicht akzeptablen Werten unterschieden wird.

(4) Festlegung und Durchführung effizienter Verfahren zur Überwachung der kritischen Kontrollpunkte.

(5) Festlegung von Korrekturmaßnahmen, falls die Überwachung zeigt, dass ein kritischer Kontrollpunkt nicht unter Kontrolle ist.

(6) Festlegung von Verifizierungsverfahren, um festzustellen, ob die in den Punkten (1) bis (5) genannten Maßnahmen vollständig sind und wirksam funktionieren. Mindestens einmal pro Jahr ist der HACCP-Plan auf Aktualität zu überprüfen.

(7) Erstellung von Dokumenten und Aufzeichnungen, die der Art und Größe des Unternehmens angemessen sind, um nachweisen zu können, dass die in den Punkten (1) bis (6) genannten Maßnahmen angewendet werden.

5.6. **HACCP-Konzept für jedes Produkt**

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

5.7. **Schulung der Mitarbeiter**

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

5.8. Allergenmanagement

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

6. VERPACKUNGEN

6.1. Konformitätserklärungen für Verpackungen

Im Einklang mit den Vorgaben der VO (EG) Nr. 1935/2004 und der VO (EU) Nr. 10/2011 müssen für sämtliche Verpackungen von AMA-Gütesiegel-Produkten „Konformitätserklärungen“ aufliegen. Diese sind vom Verpackungshersteller (Lieferanten) auszustellen und müssen die rechtlich erforderlichen Angaben (z. B. gemäß Anhang IV der Verordnung (EU) Nr. 10/2011) enthalten.

Der Lebensmittelunternehmer stellt aufgrund der Konformitätserklärung sicher, dass die Verpackungen

- > den aktuellen rechtlichen Bestimmungen entsprechen,
- > für den Verwendungszweck bzw. für den geplanten Gebrauch geeignet sind (z. B. Folie ist zur Verpackung von Gemüse geeignet) und
- > auf mögliche Kontaminationen und Gefahren (Wechselwirkungen) für das Produkt und den Verbraucher überprüft wurden und entsprechende aktuelle Testergebnisse (z. B. von Migrationstests) beim Verpackungshersteller/Lieferanten aufliegen.

6.2. Rückverfolgbarkeit von Verpackungsmaterial

Bei Verpackungsmaterial, das direkt in Kontakt mit dem Lebensmittel kommt, ist die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten. 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.

6.3. Informationen über besonders besorgniserregende Stoffe (SVHC) in Verpackungen

Der Lieferant eines Erzeugnisses, das einen oder mehrere SVHC in einer Konzentration von mehr als 0,1 Massenprozent enthält, ist gemäß VO (EG) Nr. 1907/2006 Artikel 33 (2) (REACH-Verordnung) auf Ersuchen des Verbrauchers innerhalb von 45 Tagen zur Information verpflichtet. Im Einzelfall hängt die Verpflichtung von der Eigenschaft des Produktes und davon ab, ob das Produkt einen Stoff der Kandidatenliste¹ enthält. Trifft dies zu, sind die Hersteller des

¹ http://echa.europa.eu/chem_data/candidate_list_table_en.asp

Verpackungsmaterials verpflichtet, dieses Produkt inklusive der SVHC in der SCIP-Datenbank² zu erfassen.

7. DOKUMENTATION

7.1. Dokumentation und wirksame Lenkung

Die Einhaltung der Kriterien und die Nachvollziehbarkeit der Kontrollen gemäß dieser AMA-Gütesiegel-Richtlinie sind durch eine entsprechende Dokumentation zu gewährleisten. Der Lizenznehmer muss sicherstellen, dass sämtliche für die richtliniengemäße Erzeugnissicherheit, -legalität und -qualität entscheidenden Unterlagen, Aufzeichnungen und Angaben vorhanden sind und wirksam gelenkt werden.

7.2. Aktuelle Version

Alle erforderlichen Dokumente (inklusive AMA-Gütesiegel-Richtlinie) müssen entweder in der jeweils aktuellen Version vorliegen oder es muss auf Verlangen bekannt gegeben werden, wo diese einsehbar sind.

7.3. Chargenrückholplan

Der Lizenznehmer muss eine interne Anweisung zur Chargenrückholung erstellen. Diese beinhaltet die eindeutige Regelung von Verantwortlichkeiten und stellt sicher, dass betroffene Abnehmer schnellstmöglich (jedenfalls innerhalb von 24 Stunden ab der Entscheidung, dass zurückgeholt wird) informiert werden (Krisenmanagement). Etwaige Rückholungen sind zu dokumentieren. Die Kontaktdaten der AMA-Marketing, inklusive Ansprechpartner, sind im Krisenplan zu hinterlegen.

Gesperrte Ware, die nicht für die Abgabe an Konsumenten geeignet ist, ist sachgerecht kenntlich zu machen und gegebenenfalls zu entsorgen. Diese Vorgänge sind zu dokumentieren.

Im Fall einer Chargenrückholung ist die AMA-Marketing umgehend zu informieren.

7.4. Dreijährige Aufbewahrungsfrist

Der Lebensmittelunternehmer hat sicherzustellen, dass alle Unterlagen im Zusammenhang mit dem Eigenkontrollsystem auf dem aktuellen Stand und für Dritte nachvollziehbar sind. Im Sinne der Sorgfalts- und Nachweispflicht sind alle Dokumente drei Jahre lang aufzubewahren. Sollten Rechtsvorschriften oder spezielle Anforderungen der AMA-Gütesiegel-Richtlinie andere Fristen vorgeben, gelten diese.

7.5. Reklamationen

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

² <https://echa.europa.eu/de/scip>

7.6. **Elektronische Dokumentation**

Dokumente müssen nicht in Papierform vorliegen, sondern können auch elektronisch geführt werden. Sie sind in jedem Fall aktuell zu halten und müssen jederzeit abruf- und ausdrückbar sein.

8. **NACHVOLLZIEHBARKEIT**

8.1. **Lieferantenübersicht**

Der Lizenznehmer hat eine aktuelle Übersicht seiner Lieferanten und der von ihnen gelieferten Produkte zu führen.

8.2. **Laufende Überprüfung bei der Warenübernahme**

Bei der Warenübernahme hat der Lebensmittelunternehmer zu kontrollieren, ob die entsprechenden Qualitäts- und Herkunftsvermerke auf Lieferscheinen sowie die Kennzeichnung (z. B. Etikettierung, Herkunftsbestätigung) vollständig vorhanden sind und mit der angelieferten Ware übereinstimmen.

Im AMA-Gütesiegel-Programm dürfen nur Rohstoffe und Zutaten eingesetzt werden, die keine offensichtlichen Qualitätsmängel aufweisen.

8.3. **Verpflichtung zur Eigenkontrolle - Überprüfung der Lieferanten**

Der Lizenznehmer muss sich im Rahmen des Eigenkontrollsystems von der korrekten Umsetzung der mit den Lieferanten getroffenen Vereinbarungen überzeugen. Zu diesem Zweck hat der Lizenznehmer bei seinen Lieferanten stichprobenmäßig Überprüfungen („Audits“) durchzuführen.

8.4. **System zur Nachvollziehbarkeit**

Ein System zur Nachvollziehbarkeit (Rückverfolgbarkeit) ist einzurichten und anzuwenden. Das System muss den Rückschluss von den Produkten auf die eingesetzten Zutaten ermöglichen (über Chargennummer, MHD etc.).

Der Lizenznehmer hat ein Chargenbildungssystem einzurichten. Anweisungen, wie sich eine Charge zusammensetzt und wie die Bildung erfolgt, müssen schriftlich im Betrieb aufliegen. Die Mitarbeiter sind diesbezüglich regelmäßig zu schulen bzw. nachweislich davon in Kenntnis zu setzen.

8.5. **Jederzeit nachvollziehbare Mengenflüsse**

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

8.6. **Nachvollziehbarkeit regelmäßig testen**

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

8.7. Zuordnung der Artikel als AMA-Gütesiegel-Produkt

Hersteller von Lebensmitteln mit dem AMA-Gütesiegel haben in der internen Warenwirtschaft Artikelbezeichnungen oder -nummern anzulegen, mit denen ein „AMA-Gütesiegel-Produkt“ eindeutig identifiziert und zugeordnet werden kann (z. B. mittels eigener Artikelnummernkreise für AMA-GS oder AMA-GS in der Artikelbezeichnung). Diese Artikelbezeichnungen oder -nummern sind auf den Begleitdokumenten (Rechnung bzw. Lieferschein) auszuweisen. Eine Bezeichnung in Verbindung mit einer Fußzeile ist möglich.

Aus den Begleitdokumenten muss die Herkunftsangabe der AMA-Gütesiegel-Produkte klar hervorgehen (Abbildung des Siegels mit Herkunftsangabe, Bezeichnung AMA-GS ‚AT‘ etc.).

9. KONTROLLEN

9.1. Kontrollsystematik

Im AMA-Gütesiegel-Programm und für diese Richtlinie gilt eine dreistufige Kontrolle, die in der folgenden Kontrollpyramide dargestellt ist (Abbildung 3):

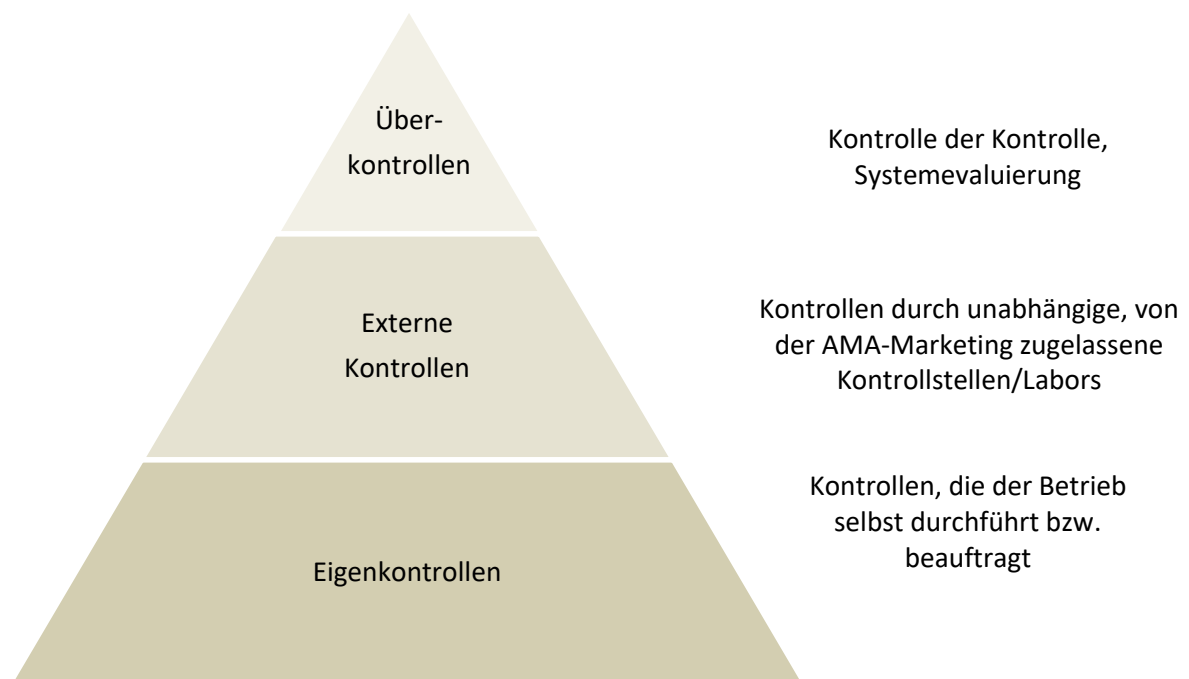


Abbildung 3: Kontrollpyramide

9.2. Eigenkontrollen

9.2.1. REGELMÄßIGE EIGENKONTROLLEN

Der Lizenznehmer hat regelmäßig im Rahmen einer Selbstevaluierung die Einhaltung der Anforderungen dieser Richtlinie zu überprüfen sowie regelmäßige Eigenkontrollen durchzuführen und zu dokumentieren. Dazu hat der Betrieb Verfahren festzulegen (z. B. Prozessbeschreibungen, Arbeitsanweisungen, Formulare), die Mitarbeiter zu unterweisen und die Einhaltung der Verfahren stichprobenartig zu überprüfen.

9.3. Externe Kontrollen

9.3.1. BEAUFTRAGUNG KONTROLLSTELLE BZW. LABOR

Die Durchführung der externen Kontrollen und Produktanalysen haben durch eine von der AMA-Marketing zugelassene akkreditierte Kontrollstelle für die Betriebskontrolle und ein akkreditiertes Labor für die vom Lizenznehmer beauftragten Produktanalysen zu erfolgen (siehe www.ama.info.at). Um die Unabhängigkeit zu gewährleisten, sind die Betriebskontrollen und Produktanalysen von verschiedenen Kontrollstellen durchzuführen. Die Kontrollstellen und Labors sind für die Durchführung verantwortlich und übermitteln die Ergebnisse an die AMA-Marketing.

9.3.2. JÄHRLICHE EXTERNE BETRIEBSKONTROLLEN

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

9.3.3. KONTROLLFREQUENZ BEI BETRIEBSKONTROLLEN

Die Kontrolle am Betrieb ist bei den Herstellern von Be- und Verarbeitungsprodukten zumindest einmal jährlich durchzuführen. Die AMA-Marketing kann die Kontrollfrequenz erhöhen, wenn dies aufgrund vorheriger Kontrollergebnisse erforderlich oder aufgrund eines höheren Risikos eine höhere Frequenz angebracht ist.

9.3.4. UMFANG DER BETRIEBSKONTROLLEN

Der für die Kontrolle notwendige Zugang zu allen Produktions- und Lagerstätten ist zu gestatten. Vom Lizenznehmer sind alle zur Überprüfung der Einhaltung der AMA-Gütesiegel-Richtlinie erforderlichen Aufzeichnungen und Nachweise vorzulegen.

9.3.5. AUDITBERICHT DER BETRIEBSKONTROLLE

Bei jeder Betriebskontrolle ist vom Kontrollorgan ein Auditbericht zu erstellen. Der Auditbericht 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.

9.3.6. KORREKTURMAßNAHMEN BEI BETRIEBSKONTROLLEN

Fordern die Kontrollstelle oder der Systembetreiber Korrekturmaßnahmen, hat der Lizenznehmer diese ehest möglich umzusetzen. Sind Korrekturen in gehäufte Anzahl erforderlich, ist vom Lizenznehmer ein entsprechender Maßnahmenplan inkl. Fristen zur Umsetzung vorzulegen.

9.3.7. NACHKONTROLLE AUFGRUND VON ERGEBNISSEN DER BETRIEBSKONTROLLEN

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

9.3.8. ANERKENNUNG VON GLEICHWERTIGEN SYSTEMEN

Audits von GFSI anerkannten Standards (z. B. IFS Food, BRC Food, FSSC 22000) können für den Punkt „Gute Herstellungspraxis und HACCP“ bei der jährlichen Betriebskontrolle zum AMA-Gütesiegel anerkannt werden, sofern

- > das gültige Zertifikat und der letzte Kontrollbericht des entsprechenden Standards bei der Betriebskontrolle vorgelegt bzw. der Kontrollstelle übermittelt werden und
- > keine offensichtlichen Mängel bei Betriebs- und Produktionshygiene, Personalhygiene, baulichen und technischen Voraussetzungen sowie bei der Schädlingsbekämpfung vorliegen, die eine Gefahr für die Lebensmittelsicherheit darstellen könnten.

Werden trotz einer bestehenden Zertifizierung eines GFSI anerkannten Standards Mängel bei Betriebs- und Produktionshygiene, Personalhygiene, baulichen und technischen Voraussetzungen sowie bei der Schädlingsbekämpfung festgestellt, kann die AMA-Gütesiegel-Kontrolle zur Gesamtkontrolle erweitert werden oder eine Nachkontrolle ohne Anerkennung von Punkten erfolgen.

Die AMA-Marketing behält sich auch im Fall der Erfüllung der oben angeführten Voraussetzungen vor, bei offensichtlichen Mängeln (z. B. Hygienemängel) Zertifikate nicht anzuerkennen bzw. auf einer vollständigen Vor-Ort-Kontrolle durch die Kontrollstelle der AMA-Marketing zu bestehen.

9.3.9. PRODUKTANALYSEN

Im Zuge von Produktanalysen sind die rechtlich korrekte Kennzeichnung (nur bei verpackter Ware zur Abgabe an Endverbraucher), die Konformität mit dem ÖLMB, die korrekte Abbildung des AMA-Gütesiegels und die chemisch/ physikalischen, mikrobiologischen und sensorischen Kriterien zu überprüfen. Die chemisch/ physikalischen, mikrobiologischen und sensorischen Kriterien sind in den produktspezifischen Anforderungen definiert.

Pro Quartal ist eine Produktanalyse je homogener Produktgruppe durchzuführen, sofern in den produktspezifischen Anforderungen nichts anderes festgelegt wurde. Mit der Durchführung von Produktanalysen hat der Lizenznehmer von der AMA-Marketing zugelassene akkreditierte Labors zu beauftragen (siehe www.ama.info.at). Die zu untersuchenden Artikel je homogener Produktgruppe werden von der AMA-Marketing abgerufen.

Sollen eine oder mehrere zusätzliche homogenen Produktgruppen in das AMA-Gütesiegel-Programm aufgenommen werden, hat eine Meldung an die AMA-Marketing z. B. mittels Ergänzungsblattes zu erfolgen. Voraussetzung zur Verwedung des AMA-Gütesiegels auf dem Artikel ist eine Erstanalyse von mindestens einem Artikel dieser homogenen Produktgruppe (dabei ist darauf zu achten, dass diese Produktanalyse als Erstanalyse in Auftrag gegeben wird). Nur wenn die Produktanalyse den Anforderungen entspricht, darf das AMA-Gütesiegel verwendet werden.

9.3.10. NACHPROBEN

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 Rechtsvorschriften³ 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.

9.3.11. LABORPRÜFBERICHTE

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

9.4. Überkontrollen

9.4.1. UMFANG DER ÜBERKONTROLLE

Lizenznehmer 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 Lizenznehmer 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.

9.4.2. WITNESS- UND OFFICE-AUDITS

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

³ z. B. VO (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel

10. SONSTIGES

10.1. Einhaltung relevanter rechtlicher Bestimmungen

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

10.2. Informationspflicht

Im Krisenfall ist die AMA-Marketing umgehend zu informieren.

Informationspflicht besteht für Hersteller in folgenden Fällen:

- > Aberkennung eines Zertifikates (z. B. IFS Food, BRC Food, FSSC 22000)
- > Öffentliche Rückholaktion eines Artikels mit dem AMA-Gütesiegel
- > Feststellung von gravierenden Verstößen gegen rechtliche Bestimmungen im Zuge von Lieferantenaudits

Die Verantwortung für die Einstufung als Krisenfall liegt beim Lizenznehmer.

10.3. Stiller Rückruf bei groben Kennzeichnungsmängeln

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

10.4. Aktuelle AMA-Gütesiegel-Artikelliste

Mindestens einmal pro Jahr ist eine aktuelle Artikelliste aller AMA-Gütesiegel-Produkte laut den Vorgaben der AMA-Marketing an folgende E-Mail-Adresse zu übermitteln: pflanzlich@amainfo.at.

Werden neue Produkte mit dem AMA-Gütesiegel gekennzeichnet, ist der AMA-Marketing innerhalb von zwanzig Kalendertagen eine aktualisierte Artikelliste zu übermitteln.

10.5. Anerkannte Qualitätsprogramme

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

10.6. **Richtlinienänderung**

Änderungen der AMA-Gütesiegel-Richtlinie können nur nach Beschlussfassung im Fachgremium vorgenommen werden (Kapitel E). Beschlüsse des Fachgremiums für Be- und Verarbeitungsprodukte, die den Inhalt dieser Richtlinie betreffen, gelten als Teil der Richtlinie. Sie sind ab Kenntnisnahme durch die Lizenznehmer einzuhalten bzw. umzusetzen (Information erfolgt durch die AMA-Marketing). Diese Beschlüsse werden periodisch in die AMA-Gütesiegel-Richtlinie eingearbeitet. Nach der offiziellen Genehmigung wird den Lizenznehmern jede neue Version der Richtlinie zur Kenntnis gebracht.

10.7. **Befristete Übergangsregelungen**

Die AMA-Marketing kann unter Einhaltung eines standardisierten Verfahrens in begründeten Einzelfällen befristete Übergangsregelungen zur Abweichung von einzelnen, im konkreten Fall milderer ausschlaggebenden Anforderungen der AMA-Gütesiegel-Richtlinie gewähren.

C. SPEZIELLE ANFORDERUNGEN

1. ALLGEMEINES

1.1. Österreichisches Lebensmittelbuch

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

1.2. Endproduktmonitoring

Pro Quartal ist mindestens ein Artikel je homogener Produktgruppe zu analysieren, sofern in den produktspezifischen Anforderungen nichts anderes festgelegt wurde.

Die Gliederung der homogenen Produktgruppen erfolgt durch die AMA-Marketing (siehe www.ama.info.at).

1.2.1. TEILBERICHTE

Bei Produkten mit einer Mindesthaltbarkeitsfrist (MHD) von mehr als vierzig Tagen ist ein Teilprüfbericht über jene Untersuchungen, welche zum Zeitpunkt des Einlangens der Proben durchzuführen sind, an die AMA-Marketing zu übermitteln, wenn

- > im Zuge der Produktanalysen Abweichungen festgestellt werden oder
- > eine Erstanalyse für eine neue Produktgruppe erfolgt.

Nach Abschluss aller Untersuchungen ist ein Endprüfbericht zu übermitteln, der alle untersuchten Produktkriterien (inkl. jener des Teilprüfberichtes) enthält. In beiden Berichten sind die detaillierten Ergebnisse der Untersuchungen sowie gegebenenfalls die des Gutachtens nach § 73 LMSVG anzuführen.

1.2.2. TOLERANZEN BEI DEN CHEMISCH/ PHYSIKALISCHEN KRITERIEN DER PRODUKTANALYSEN

Bei Grenzwerten mit Toleranzangaben wurden mit dem gemessenen Wert verbundene Messunsicherheiten bereits berücksichtigt. Daher werden bei der Beurteilung, ob der Toleranzbereich eingehalten ist, keine zusätzlichen Messunsicherheiten berücksichtigt.

Bei Grenzwerten ohne Toleranzangaben ist eine Abweichung im Ausmaß der Messunsicherheit des Labors zulässig.

1.2.3. GLEICHWERTIGE METHODEN

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

1.2.4. KENNZEICHNUNGSÜBERPRÜFUNG GEMÄß LMSVG

Bei den Produktanalysen gemäß Punkt C „Spezielle Anforderungen“ 1.2 sind die Artikel durch einen Gutachter, der über eine Bewilligung gemäß § 73 LMSVG verfügt, auf ihre Verkehrsfähigkeit nach dem LMSVG hinsichtlich der Kennzeichnung und der in dieser Richtlinie festgelegten Kriterien zu überprüfen.

Ist für die Beurteilung der Verkehrsfähigkeit die Untersuchung zusätzlicher, nicht in dieser Richtlinie festgelegter Kriterien erforderlich, können weitere Analysen durchgeführt werden.

Wird derselbe Artikel (gleiches Produkt) mehrmals pro Jahr analysiert, ist die Überprüfung der Kennzeichnung nur einmal pro Jahr erforderlich.

1.3. Kein Einsatz von Palmöl und Palmkernöl

Der Einsatz von Palmöl und Palmkernöl sowie daraus hergestellten Fetten als Zutat ist bei Produkten mit dem AMA-Gütesiegel nicht zulässig.

1.4. Kein Einsatz von Insektenmehl

Der Einsatz von Insekten, Insektenlarven sowie daraus hergestellten Erzeugnissen als Zutat ist bei Produkten mit dem AMA-Gütesiegel nicht zulässig. Ausgenommen sind geringe Mengen an Zusatzstoffen wie Schellack oder Conchenillerot, sofern diese gemäß VO (EG) Nr. 1333/2008 für die jeweilige Produktkategorie zugelassen sind.

1.5. Listerienmonitoring

Lebensmittelunternehmer, die verzehrfertige Lebensmittel herstellen, die ein durch *Listeria monocytogenes* verursachtes Risiko für die öffentliche Gesundheit bergen können⁴, haben ergänzend zu den Produktanalysen ein dokumentiertes und risikobasiertes Monitoring-System zur Überwachung von Listerien einzurichten. Dabei sind regelmäßige Untersuchungen durch akkreditierte externe Labors durchzuführen.

Bei positiven Befunden sind nachweislich entsprechende Verbesserungsmaßnahmen durchzuführen.

Die Kontrolle der Umsetzung sowie der Dokumentation von erforderlichen Verbesserungsmaßnahmen bei positiven Befunden erfolgt im Zuge der jährlichen Betriebskontrolle.

Die Probenahme erfolgt gemäß „Guidelines on sampling the food processing area and equipment for the detection of *Listeria monocytogenes*“ des European Union Reference Laboratory for *Listeria monocytogenes*⁵.

⁴ gemäß VO (EG) 2073/2005

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

2. QUALITÄTS- UND HERKUNFTSANFORDERUNGEN FÜR ROHSTOFFE/ ZUTATEN

2.1. Monoprodukte

Bei Monoprodukten mit dem AMA-Gütesiegel stammt der Rohstoff zur Gänze aus der im Siegel genannten Region.

2.2. Be- und Verarbeitungsprodukte

Bei Be- und Verarbeitungsprodukten aus mehreren Zutaten stammen die **Hauptzutat** und die folgenden Zutaten sowie die im Punkt D „Produktspezifische Anforderungen“ genannten Zutaten aus der im Siegel genannten Region:

- > **Milch und Milchprodukte** sowie daraus hergestellte Zutaten müssen aus der im Siegel genannten Region stammen. Die Milch muss in der Region gemolken und verarbeitet worden sein. Es ist sicherzustellen, dass die milchverarbeitenden Betriebe am AMA-Gütesiegel- bzw. AMA-Biosiegel-Programm teilnehmen⁶. Ausgenommen sind geringe Mengen (i.d.R. < 10 %) von Trockenmilchprodukten, sofern es sich nicht um eine primäre Zutat handelt.
- > **Eier und Eiprodukte** sowie daraus hergestellte Zutaten müssen aus der im Siegel genannten Region stammen. Die Eier müssen in der Region gelegt und verarbeitet worden sein. Es ist sicherzustellen, dass die Eierpackstellen bzw. eierverarbeitenden Betriebe am AMA-Gütesiegel- bzw. AMA-Biosiegel-Programm teilnehmen⁸. Ausgenommen sind geringe Mengen (i.d.R. < 10 %) von Trockeneiprodukten, sofern es sich nicht um eine primäre Zutat handelt.
- > **Fleisch und Fleischerzeugnisse** sowie daraus hergestellte Zutaten müssen aus der im Siegel genannten Region stammen. Die Tiere müssen in der Region geboren, gemästet, geschlachtet und verarbeitet worden sein. Es ist sicherzustellen, dass die Schlacht-, Zerlege- und Verarbeitungsbetriebe am AMA-Gütesiegel- bzw. AMA-Biosiegel-Programm teilnehmen⁸.
- > **Speiseerdäpfel und Speiseerdäpfelprodukte**⁷ sowie daraus hergestellte Zutaten müssen aus der im Siegel genannten Region stammen. Die Speiseerdäpfel müssen in der Region geerntet und verarbeitet worden sein. Beim Einsatz von unverarbeiteten Speiseerdäpfeln ist sicherzustellen, dass diese von landwirtschaftlichen Betrieben stammen, die am AMA-Gütesiegel-Programm für die Primärproduktion teilnehmen (AMAG.A.P.).

⁶ Der Nachweis erfolgt mittels Zertifikates bzw. Teilnehmerliste, abrufbar unter www.ama.info.at. Bei Vorliegen einer AMA-Gütesiegel-Richtlinie für landwirtschaftliche Produzenten bzw. Lagerstellen ist der Rohstoff von AMA-Gütesiegel-Betrieben zu beziehen.

⁷ Ausgenommen sind geringe Mengen (i.d.R. < 10 %) Kartoffelflocken, sofern es sich nicht um eine primäre Zutat handelt.

- > **Obst und Gemüse,**⁸ das regelmäßig in marktrelevanten Mengen erzeugt wird⁹, sowie Produkte und Zutaten daraus müssen aus der im Siegel genannten Region stammen. Dieses Obst und Gemüse muss in der Region geerntet und verarbeitet worden sein. Beim Einsatz von unverarbeitetem Obst und Gemüse ist sicherzustellen, dass dieses von landwirtschaftlichen Betrieben stammt, die am AMA-Gütesiegel-Programm für die Primärproduktion teilnehmen (AMAG.A.P.).

Durch die AMAG.A.P.-Zertifizierung erfolgt die Qualitätssicherung bereits auf Ebene der Landwirte. Diese können entweder mittels Einzelzertifizierung oder durch eine Gruppenanerkennung bei „Erzeugergemeinschaften mit einer Vielfalt an Kulturarten zur Verarbeitung“ eingebunden sein.

Definition „Erzeugergemeinschaft mit einer Vielfalt an Kulturarten zur Verarbeitung“:

- mindestens fünf Kulturarten werden regelmäßig vom AMA-Gütesiegel-Lizenznehmer verarbeitet.
- Umsetzung eines detaillierten Eigenkontrollsystems.
- Kontrolle von mindestens zehn Prozent der nicht einzelzertifizierten Landwirte pro Jahr durch eine externe Kontrollstelle, die eine aufrechte Akkreditierung nach EN ISO/IEC 17065 über GLOBALG.A.P. und AMAG.A.P. sowie eine Anerkennung durch die AMA-Marketing nachweisen können.

Der Einsatz von Streuobst (Äpfel und Birnen) ist zulässig. Bei der Verwendung von Streuobst hat der Verarbeitungsbetrieb ein Monitoringsystem für Pflanzenschutzmittel einzurichten. Im Produktionszeitraum sind zur Absicherung regelmäßig Proben durch externe akkreditierte Labors zu untersuchen.

- > **Speisegetreide, Mahl- und Schälprodukte**¹⁰ sowie daraus hergestellte Zutaten müssen in der im Siegel genannten Region geerntet und verarbeitet worden sein. Es ist sicherzustellen, dass die Getreidemöhlen am AMA-Gütesiegel- bzw. AMA-Biosiegel-Programm teilnehmen¹¹.

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

⁹ Die Nichtverfügbarkeit der entsprechenden Menge muss der AMA-Marketing vom Lizenznehmer vor einer etwaigen Kennzeichnung plausibel dargelegt werden.

¹⁰ Ausgenommen spezielle Malzmehle und getoastete Mehle sowie Weizengluten.

¹¹ Der Nachweis erfolgt mittels Zertifikates bzw. Teilnehmerliste, abrufbar unter www.ama.info.at. Bei Vorliegen einer AMA-Gütesiegel-Richtlinie für landwirtschaftliche Produzenten bzw. Lagerstellen ist der Rohstoff von AMA-Gütesiegel-Betrieben zu beziehen.

- > **Saaten und Ölsaaten**, die regelmäßig in marktrelevanten Mengen und entsprechender Qualität erzeugt werden¹², müssen aus der im Siegel genannten Region stammen. Die Saaten und Ölsaaten müssen dort geerntet und verarbeitet worden sein.

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

2.3. Absicherung der Qualitäts- und Herkunftsanforderungen beim Zukauf von Zutaten

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

- > Produktspezifikation
- > Warenbegleitdokumente

Folgende Mindestangaben sind auf den Begleitdokumenten (Lieferschein und/ oder sonstige Begleitdokumente) anzuführen:

- > Artikelbezeichnung
- > Angabe der Menge
- > Qualitäts- und Herkunftsangaben

¹² Die Nichtverfügbarkeit der entsprechenden Menge und Qualität muss der AMA-Marketing vom Lizenznehmer vor einer Kennzeichnung mit dem AMA-Gütesiegel plausibel dargelegt werden.

D. PRODUKTSPEZIFISCHE ANFORDERUNGEN

1. SPEISEERDÄPFELPRODUKTE

1.1. Allgemein

Speiseerdäpfelprodukte werden in dieser Richtlinie in „Pommes frites“¹³ und „Andere Erzeugnisse aus Speiseerdäpfeln“ eingeteilt.

Ein Erzeugnis, das unter die Produktgruppe „Andere Erzeugnisse aus Speiseerdäpfeln“ fällt (z. B. Erdäpfeltaschen mit Füllung) muss überwiegend (> 50 %) aus Erdäpfeln bestehen.

Eine Liste mit den Produkten aus Speiseerdäpfeln, die mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnet werden können, ist auf www.ama.info.at (Produktbaum) abrufbar.

1.2. Qualitäts- und Herkunftsanforderungen für Rohstoffe/ Zutaten

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

1.3. Qualitätsanforderungen für Speiseerdäpfelprodukte

In jedem Quartal sind pro homogener Produktgruppe Produktanalysen durchzuführen, um die Einhaltung der unten angeführten Kriterien sicherzustellen.

MIKROBIOLOGISCHE KRITERIEN

Kriterium	Methode	Grenzwert	Bestimmungszeitpunkt
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290	< 100 KBE/g	Einlangen
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649	< 10 KBE/g	
Koagulase-positive Staphylokokken	ISO 6888	< 100 KBE/g	

CHEMISCH/ PHYSIKALISCHE KRITERIEN

Kriterium	Methode	Grenzwert	Toleranz	Bestimmungszeitpunkt
Pestizide	GC/MS	< gesetzliche Vorgaben	-	Einlangen
Maleinsäurehydrazid	GC/MS	Lt. VO (EU) 2018/685	-	
Fettgehalt ¹⁴	Gravimetrisch	Lt. Nährwertdeklaration	< 10 g pro 100 g: ± 1,5 g 10-40 g pro 100 g: ± 20% > 40 g pro 100 g: ± 8 g	Einlangen (vorfrittierter) Produkte
Schwefeldioxid (berechnet als SO ₂)	IC oder EN 1988	< 50 mg/kg	-	
Acrylamid ¹⁴	LC/MS oder GC/MS	Lt. VO (EU) 2017/2158	-	Einlangen vorfrittierter Produkte und nach Zubereitung lt. Herstellerangaben ¹⁵

SENSORISCHE KRITERIEN

Kriterium	Methode	Grenzwert	Bestimmungszeitpunkt
Sensorik	Einfache beschreibende Prüfung	Entsprechend	Nach Zubereitung lt. Herstellerangaben nach Einlangen ¹⁸

¹³ Erdäpfel Wedges und Erdäpfel Spalten sind in die Gruppe „Pommes frites“ einzuordnen.

¹⁴ Nur bei frittierten Produkten

¹⁵ Bei mehreren Zubereitungsmöglichkeiten Auswahl einer Möglichkeit

2. GEGARTES GEMÜSE UND TIEFKÜHLGEMÜSE

2.1. Definitionen

Bei **gegartem Gemüse** handelt es sich um gegartes Gemüse, das ohne Tieffrieren oder Säuerung haltbar gemacht wurde (z. B. durch Vakuumieren).

Bei **Tiefkühlgemüse** handelt es sich um durch Tiefgefrieren haltbar gemachte Gemüsedauerwaren.

2.2. Qualitäts- und Herkunftsanforderungen für Rohstoffe/ Zutaten

Zusätzlich zu den in Kapitel C 2 „Qualitäts- und Herkunftsanforderungen für Rohstoffe/ Zutaten“ genannten Anforderungen gilt, dass bei AMA-Gütesiegel-Gemüsemischungen mindestens zwei Drittel der Rohstoffe/ Zutaten aus der im Siegel genannten Region stammen müssen.

2.3. Qualitätsanforderungen für gegartes Gemüse und Tiefkühlgemüse

In jedem Quartal sind pro homogener Produktgruppe Produktanalysen durchzuführen, um die Einhaltung der unten angeführten Kriterien sicherzustellen.

MIKROBIOLOGISCHE KRITERIEN

Kriterium	Methode	Grenzwert	Bestimmungszeitpunkt
<i>Listeria monocytogenes</i> ¹⁶	ISO 11290	< 100 KBE/g	Einlangen
<i>Escherichia coli</i> ¹⁷	ISO 16649	< 100 KBE/g	
Salmonellen	ISO 6579 bzw. PCR	In 25 g nicht nachweisbar	

CHEMISCH/ PHYSIKALISCHE KRITERIEN

Kriterium	Methode	Grenzwert	Bestimmungszeitpunkt
Pestizide ¹⁸	EN 15662 bzw. GC/MS	VO (EU) 2020/749	Einlangen
Nitrit (Spinat)	HPLC	< 20 mg NO ₂ /kg	
Nitrat (Spinat)	HPLC	< 2000 mg NO ₃ /kg	
Nitrat (Gemüse ¹⁹)	HPLC	BMG-75210/0013-II/B/13/2015	
Chlorat ²⁰	Anerkannte Methoden	VO (EU) 2020/749	
Perchlorat ²¹	Anerkannte Methoden	VO (EG) Nr. 2023/915	

SENSORISCHE KRITERIEN

Kriterium	Methode	Grenzwert	Bestimmungszeitpunkt
Sensorik	Einfache beschreibende Prüfung	Entsprechend	Nach Zubereitung lt. Herstellerangaben nach Einlangen ²²

¹⁶ Außer bei gegartem Gemüse

¹⁷ In Abhängigkeit von Zutaten wie Käse ist einmal pro Jahr eine Überschreitung bis 1.000 KBE/g möglich.

¹⁸ Nicht bei Gemüsemischungen/ nur bei Monoprodukten

¹⁹ Nur bei Gemüse, für das Aktionswerte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln durch das BMSGPK geregelt sind (veröffentlicht mit Geschäftszahl BMG-75210/0013-II/B/13/2015 vom 18.5.2015)

²⁰ Nur bei Produkten, bei denen lt. VO (EU) 2020/749 Grenzwerte vorgegeben sind

²¹ Nur bei Produkten, bei denen lt. VO (EG) Nr. 2023/915 Grenzwerte vorgegeben sind

²² Bei mehreren Zubereitungsmöglichkeiten Auswahl einer Möglichkeit

3. SAUERGEMÜSE UND SAUERGEMÜSEZUBEREITUNGEN

3.1. Definitionen

Sauergemüse ist Gemüse, das durch Milchsäuregärung oder Einlegen in einen essighaltigen Aufguss haltbar gemacht wird. Zusätzlich kann eine Pasteurisierung erfolgen.

Sauergemüsezubereitungen sind Convenience-Produkte mit der Hauptzutat Sauergemüse unter Zugabe von geschmacksgebenden Lebensmitteln wie z. B. Speck und Zwiebeln. Bei AMA-Gütesiegel-Sauergemüsezubereitungen muss der Anteil an Sauergemüse mehr als 50 % des Endproduktes betragen.

3.2. Qualitäts- und Herkunftsanforderungen für Rohstoffe/ Zutaten

Zusätzlich zu den in Kapitel C 2 „Qualitäts- und Herkunftsanforderungen für Rohstoffe/ Zutaten“ genannten Anforderungen gilt, dass das Gemüse für AMA-Gütesiegel-Sauergemüse und Sauergemüsezubereitungen zur Gänze aus der im Siegel genannten Region stammen muss.

Der Einsatz von Konservierungsmitteln und Farbstoffen ist bei AMA-Gütesiegel-Sauergemüse und Sauergemüsezubereitungen nicht zulässig.

Zur Aromatisierung dürfen nur natürliche Aromen und Aromaextrakte eingesetzt werden.

3.3. Qualitätsanforderungen für Sauergemüse und Sauergemüsezubereitungen

In jedem Quartal sind pro homogener Produktgruppe Produktanalysen durchzuführen, um die Einhaltung der unten angeführten Kriterien sicherzustellen.

MIKROBIOLOGISCHE KRITERIEN

Kriterium	Methode	Grenzwert	Bestimmungszeitpunkt
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649	< 10 KBE/g	Einlangen

CHEMISCH/ PHYSIKALISCHE KRITERIEN

Kriterium	Methode	Grenzwert	Bestimmungszeitpunkt
Sorbinsäure	HPLC	Kein Zusatz nachweisbar	Einlangen
Benzoessäure			
Kennzahlen der Lake bei Sauerkraut: - Kochsalzfreier Extrakt - pH-Wert - Gesamtsäure berechnet als Milchsäure - Kochsalz	lt. ÖLMB	Lt. ÖLMB	

SENSORISCHE KRITERIEN

Kriterium	Methode	Grenzwert	Bestimmungszeitpunkt
Sensorik	Einfache beschreibende Prüfung bzw. AMA-Gütebewertungsschema	Entsprechend bzw. 1. Qualitätsklasse	Einlangen

4. KRENUBEREITUNGEN

4.1. Definition

Krenzubereitungen sind verzehrfertige Zubereitungen, die hauptsächlich aus geriebenen Krenwurzeln bestehen oder die aus geriebenen Krenwurzeln und weiteren Zutaten bestehen (z. B. Oberskren, Apfelkren).

4.2. Qualitäts- und Herkunftsanforderungen für Rohstoffe/ Zutaten

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

4.3. Qualitätsanforderungen für Krenzubereitungen

In jedem Quartal sind pro homogener Produktgruppe Produktanalysen durchzuführen, um die Einhaltung der unten angeführten Kriterien sicherzustellen.

MIKROBIOLOGISCHE KRITERIEN

Kriterium	Methode	Grenzwert	Bestimmungszeitpunkt
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2	< 100 KBE/g	Einlangen
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	ISO 4833	< 100.000 KBE/g	
Milchsäurebakterien	ISO 15214	< 1.000 KBE/g	
Salmonellen	ISO 6579 bzw. PCR	In 25 g nicht nachweisbar	

CHEMISCH/ PHYSIKALISCHE KRITERIEN

Kriterium	Methode	Grenzwert	Bestimmungszeitpunkt
pH-Wert	potentiometrisch	< 4,0 für pastöse Krenzubereitungen < 4,3 für geriebene Krenzubereitungen	Einlangen
Schwefelige Säure	IC oder vergleichbare Methoden	< 760 mg/kg ²³	
Benzoessäure	HPLC	Kein Zusatz nachweisbar ²⁴	
Sorbinsäure			
Fett nach Hydrolyse	nach Weibull-Stoldt	Lt. Deklaration	

SENSORISCHE KRITERIEN

Kriterium	Methode	Grenzwert	Bestimmungszeitpunkt
Sensorik	Einfache beschreibende Prüfung	Entsprechend	Einlangen

²³ Gilt nur für 100 % Krenpulpe, ansonsten richtet sich der Wert nach dem Krenanteil in der Krenzubereitung.

²⁴ Für pastöse Krenzubereitungen (Soßen) gelten die Grenzwerte gemäß VO (EG) Nr. 1333/2008.

5. TEIGWAREN MIT EI

5.1. Definition

Eierteigwaren sind aus Mahlprodukten bestimmter Getreide ohne Trieb-, Gär- oder Backprozess mit Eiern hergestellte, in der Regel getrocknete Erzeugnisse, die in verschiedenen Ausformungen kochfertig oder zubereitet in Verkehr gebracht werden.

5.2. Qualitäts- und Herkunftsanforderungen für Rohstoffe/ Zutaten

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

Zur Herstellung von AMA-Gütesiegel-Eierteigwaren darf ausschließlich Durum-Hartweizengrieß und Dinkel aus der im Siegel genannten Region eingesetzt werden. Ein technologisch unvermeidbarer Anteil von Fremdgetreide mit maximal drei Prozent wird toleriert.

Für die hohe Qualität der AMA-Gütesiegel-Eierteigwaren sind mindestens drei Eier pro kg Grieß zu verwenden. Drei Eier entsprechen gemäß ÖLMB 135 g Vollei oder 48 g Dotter.

5.3. Qualitätsanforderungen für Teigwaren mit Ei

In jedem Quartal sind pro homogener Produktgruppe Produktanalysen durchzuführen, um die Einhaltung der unten angeführten Kriterien sicherzustellen.

5.4. Regelung bei Kleinstunternehmen

Bei Kleinstunternehmen erfolgt innerhalb von zwei Jahren mindestens eine risikobasierte Betriebskontrolle. Für jede homogene Produktgruppe sind risikobasiert, mindestens aber einmal jährlich, Produktanalysen durchzuführen, um die Einhaltung der nachstehenden Kriterien sicherzustellen.

CHEMISCH/ PHYSIKALISCHE KRITERIEN

Kriterium	Methode	Grenzwert	Bestimmungszeitpunkt
Eigehalt ²⁵	Berechnet aus Cholesteringehalt (z. B. BVL L 22.02/04)	3 Eier/ 135 g Vollei/48 g Dotter pro kg Grieß	Einlangen
Abkochverlust	Gravimetrisch	< 6 %	
Desoxynivalenol (DON) ²⁶	Anerkannte Methoden	< 750 µg/kg	
Wassergehalt	Anerkannte Methoden	13% (gem. ÖLMB-Kapitel 19)	

SENSORISCHE KRITERIEN

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

²⁵ Analysenfrequenz von 1x/Jahr ausreichend.

²⁶ Eierteigwaren sind zumindest einmal jährlich auf DON zu überprüfen.

6. KNÖDEL UND LEBERKNÖDEL

6.1. Definitionen

Die Grundmasse von **Knödeln**, bestehend aus Erdäpfeln, Semmeln, Brot, Grieß, Topfen oder Mehl, wird zu einer Kugel geformt und in Salzwasser pochiert oder darüber gedämpft. Während bei pikanten Knödeln die Fülle meist aus Fleisch, Speck, Grammeln, Semmelwürfel und Anderem besteht, werden süße Knödel mit diversen Früchten oder Fruchtzubereitungen wie Marillen, Zwetschken u.v.m. gefüllt.

Leberknödel sind durchgegarte Produkte, die aus mindestens 42 % Rinds- oder Schweinsleber bestehen. Weiters werden der Knödelmasse Brösel, Eier, Gewürze, Wasser, Milch und Fett hinzugefügt, wobei der Fettgehalt maximal 16 % der Gesamtmasse beträgt. Solche Produkte werden gewerbsüblich – abgesehen von der küchenmäßigen Einzelherstellung – in Wursthaut abgefüllt, abgeklipst und in der Hülle gekocht.

6.2. Qualitäts- und Herkunftsanforderungen für Rohstoffe/ Zutaten

Zusätzlich zu den in Kapitel C 2 „Qualitäts- und Herkunftsanforderungen für Rohstoffe/ Zutaten“ genannten Anforderungen gilt, dass bei Knödeln mit Füllung die Hauptzutat der Füllung aus der im Siegel genannten Region stammen muss (z. B. Marillen in Marillknödeln). Weiters dürfen zur Herstellung von AMA-Gütesiegel-Knödeln nur Backerzeugnisse aus der im Siegel genannten Region verwendet werden.

Der Einsatz von Kaliumnitrit, Natriumnitrit, Kaliumnitrat, Natriumnitrat, Aromen und Farbstoffen ist bei der Herstellung von AMA-Gütesiegel-Leberknödel nicht zulässig.

6.3. Qualitätsanforderungen für Knödel und Leberknödel

In jedem Quartal sind pro homogener Produktgruppe Produktanalysen durchzuführen, um die Einhaltung der unten angeführten Kriterien sicherzustellen.

MIKROBIOLOGISCHE KRITERIEN KNÖDEL

Kriterium	Methode	Grenzwert	Bestimmungszeitpunkt
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290 bzw. PCR	Ungegarte und teilgegarte Knödel: < 100 KBE/g Gegarte Knödel: In 25 g nicht nachweisbar	Einlangen ²⁷
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	ISO 4833	< 500.000 KBE/g	
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649	< 50 KBE/g	

²⁷ Die mikrobiologischen Kriterien werden vor der Zubereitung bestimmt.

MIKROBIOLOGISCHE KRITERIEN LEBERKNÖDEL

Kriterium	Methode	Grenzwert	Bestimmungszeitpunkt
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	ISO 4833 bzw. DIN 10161	< 10.000 KBE/g	Einlangen ²⁸
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 bzw. PCR	In 25 g nicht nachweisbar	
Salmonellen	ISO 6579 bzw. PCR	In 25 g nicht nachweisbar	
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2 bzw. DIN 10164-1	< 500 KBE/g	
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649	< 10 KBE/g	
<i>Staphylococcus aureus</i>	ISO 6888	< 1.000 KBE/g	Beim Einlangen ²⁹ bzw. am MHD ³⁰ (Lagerung lt. Deklaration)
Milchsäurebakterien	ISO 15214	< 10.000 KBE/g	

CHEMISCH/ PHYSIKALISCHE KRITERIEN

Kriterium	Methode	Grenzwert	Bestimmungszeitpunkt
Fettgehalt ³¹	BVL L 06.00-6 bzw. ISO 1443	≤ 16 % Fett	Einlangen

SENSORISCHE KRITERIEN

Kriterium	Methode	Grenzwert	Bestimmungszeitpunkt
Sensorik	Einfache beschreibende Prüfung	Entsprechend	Nach Zubereitung lt. Herstellerangaben nach Einlangen ³²

²⁸ Die mikrobiologischen Kriterien werden vor der Zubereitung bestimmt.

²⁹ Bei Tiefkühlprodukten ohne Angabe der Haltbarkeit nach dem Auftauen. Die mikrobiologischen Kriterien werden vor der Zubereitung bestimmt.

³⁰ Nicht bei Tiefkühlprodukten, außer bei Angabe der Haltbarkeit nach dem Auftauen. Die mikrobiologischen Kriterien werden vor der Zubereitung bestimmt.

³¹ Nur bei Leberknödeln

³² Bei mehreren Zubereitungsmöglichkeiten Auswahl einer Möglichkeit

7. HONIG

7.1. Definition

Honig ist der natursüße Stoff, der von Bienen der Art *Apis mellifera* erzeugt wird, indem die Bienen Nektar von Pflanzen, Absonderungen lebender Pflanzenteile oder auf den lebenden Pflanzenteilen befindliche Sekrete von an Pflanzen saugenden Insekten aufnehmen, diese mit arteigenen Stoffen versetzen, umwandeln, einlagern, dehydatisieren und in den Waben des Bienenstockes speichern und reifen lassen.

7.2. Qualitäts- und Herkunftsanforderungen für Rohstoffe/ Zutaten

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

7.3. Regelung für die Betriebskontrolle bei Kleinstunternehmen

Bei Kleinstunternehmen erfolgt eine Betriebskontrolle in zwei Jahren.

7.4. Qualitätsanforderungen für Honig

Einmal jährlich sind pro homogener Produktgruppe Produktanalysen durchzuführen, um die Einhaltung der unten angeführten Kriterien sicherzustellen³³. Zusätzlich ist der Honig einmal jährlich auf Antibiotika- und Pestizidrückstände zu untersuchen.

CHEMISCH/ PHYSIKALISCHE KRITERIEN

Kriterium	Methode	Grenzwert	Bestimmungszeitpunkt
Hydroxymethylfurfural (HMF)	Anerkannte Methoden	< 20 ppm ³⁴	Einlangen
Wassergehalt		< 19 %	
Elektrische Leitfähigkeit		Lt. RL 2001/110/EG	
Saccharosegehalt		Lt. RL 2001/110/EG	
Pollenbild ³⁵		Entsprechend der angegebenen Honigsorte	
Pestizide	QuEChERS-Multimethode	VO (EU) Nr. 37/2010 und VO (EG) Nr. 396/2005	

SENSORISCHE KRITERIEN

Kriterium	Methode	Grenzwert	Bestimmungszeitpunkt
Sensorik	Einfache beschreibende Prüfung	Entsprechend	Einlangen

³³ Labors, welche für das „Qualitätsprogramm Biene Österreich“ zugelassen sind und an Ringversuchen der AGES teilnehmen, können für die Durchführung der Produktanalysen anerkannt werden (nähere Informationen siehe www.biene-oesterreich.at). Bei der Anerkennung von Produktanalysen ist die Etikettierung der Artikel gemäß den rechtlichen Vorgaben durch einen Gutachter, der über eine Bewilligung gemäß § 73 LMSVG verfügt, zu überprüfen. Es ist nur eine rechtliche Überprüfung der Etikettierung pro Jahr und homogener Produktgruppe erforderlich.

³⁴ Nach dem Abfüllen zum Zeitpunkt des Probeneingangs im Labor; nicht bei Marktproben

³⁵ Nur bei Sortenhonig

8. FRUCHT- UND GEMÜSESÄFTE, SIRUPE UND SMOOTHIES

8.1. Definitionen

Bei **Fruchtsaft** gemäß Fruchtsaftverordnung (BGBl. II Nr. 83/2004) handelt es sich um das gärfähige, jedoch nicht gegorene, aus dem genießbaren Teil gesunder und reifer Früchte einer oder mehrerer Fruchtarten gewonnene Erzeugnis.

Gemüsesaft ist das unverdünnte, zum unmittelbaren Verzehr bestimmte, gärfähige und unvergorene oder milchsauer vergorene, flüssige Erzeugnis aus Gemüse.

Sirupe sind dickflüssige Erzeugnisse, die aus Fruchtsaft oder gleichartigen Erzeugnissen, natürlichen Aromastoffen der Fruchtschalen, Pflanzen(Kräuter)-extrakt oder anderen geruchs- und/ oder geschmacksgebenden Komponenten durch Hinzufügen von Zucker, Wasser und anderen Zutaten hergestellt und verdünnt werden.

Bei **Smoothies** handelt es sich um sogenannte Ganzfruchtgetränke, Ganzgemüsegetränke oder Mischungen daraus. Hier wird im Gegensatz zu herkömmlichen Fruchtsäften die ganze Frucht verarbeitet – ausgenommen Schale und Kerne. Die Basis für Smoothies stellt somit das Fruchtmark oder Fruchtpüree dar.

8.2. Qualitäts- und Herkunftsanforderungen für Rohstoffe/ Zutaten

Zusätzlich zu den in Kapitel C 2 „Qualitäts- und Herkunftsanforderungen für Rohstoffe/ Zutaten“ genannten Anforderungen gilt, dass Obst und Gemüse für AMA-Gütesiegel-Frucht- und Gemüsesäfte, Sirupe und Smoothies zur Gänze aus der im Siegel genannten Region stammen muss.

Werden AMA-Gütesiegel-Produkte von einem Lohnproduzenten gepresst oder abgefüllt, ist dieser zuvor mit einem AMA-Gütesiegel-Lizenzvertrag einzubinden. Fruchtsaft-Pressbetriebe haben ein risikobasiertes Rohstoff-Pflanzenschutzmittel-Monitoring nach der QuEChERS-Multimethode (Quick, Easy, Cheap, Efficient, Rugged, Safe) zu etablieren.

8.3. Qualitätsanforderungen für Frucht- und Gemüsesäfte

Bei der Herstellung von Frucht- und Gemüsesäften ist zwischen kontinuierlicher und diskontinuierlicher Produktion zu unterscheiden.

Werden Säfte während eines Jahres laufend (kontinuierlich) produziert, so sind in jedem Quartal pro homogener Produktgruppe Produktanalysen auf alle vorgeschriebenen Kriterien durchzuführen, um die Einhaltung der unten angeführten Kriterien sicherzustellen.

Säfte, die einmal jährlich in einem Zeitraum von wenigen Wochen (diskontinuierlich) in der spezifischen Saison produziert werden, müssen nicht bei der vierteljährlichen Produktanalyse auf alle vorgeschriebenen Kriterien untersucht werden. In der Gesamtheit der Analysen müssen jedoch die von der AMA-Marketing vorgegebenen Frequenzen für diskontinuierliche Fruchtsaftproduktion erreicht werden (Kontrollfrequenz siehe Tabelle).

MIKROBIOLOGISCHE KRITERIEN

Kriterium	Methode	Grenzwert	Kontrollfrequenz diskontinuierlich	Bestimmungszeitpunkt
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	ISO 4833	< 1000 KBE/g	2 x jährlich	Einlangen
Schimmelpilze und Hefen ³⁶	ISO 21527	< 100 KBE/g	2 x jährlich	

CHEMISCH/ PHYSIKALISCHE KRITERIEN

Kriterium	Methode	Grenzwert	Kontrollfrequenz diskontinuierlich	Bestimmungszeitpunkt
Brix-Wert	Anerkannte Methoden	Für die Beurteilung sind die aktuellen Kennzahlen des „Code of Practice for Evaluation of Fruit and Vegetable Juices“ der AIJN heranzuziehen.	1 x jährlich	Einlangen
Dichte ³⁷			1 x jährlich	
Schwefelige Säuren ³⁸			2 x jährlich	
Ethanolgehalt			2 x jährlich	
Milchsäure			2 x jährlich	
Patulin (Kernfrüchte)		< 50 µg/kg	2 x jährlich	

SENSORISCHE KRITERIEN

Kriterium	Methode	Grenzwert	Kontrollfrequenz diskontinuierlich	Bestimmungszeitpunkt
Sensorik	Einfache beschreibende Prüfung	Entsprechend	2 x jährlich	Einlangen

³⁶ Nur bei Überschreitung der Gesamtkeimzahl im Zuge der Nachprobe zu analysieren

³⁷ Nicht bei Mischungen

³⁸ Nur bei Traubensaft und Traubensaftkonzentrat

8.4. Qualitätsanforderungen für Sirupe

Bei AMA-Gütesiegel Fruchtsirupen beträgt der Fruchtanteil 33 %. Der Einsatz von Konservierungsstoffen ist nicht gestattet.

Es dürfen ausschließlich natürliche Aromen und Aromaextrakte und natürliche Farbstoffe³⁹, welche durch physikalische, enzymatische oder mikrobiologische Verfahren aus pflanzlichen oder tierischen Rohstoffen gewonnen werden, eingesetzt werden.

In jedem Quartal sind pro homogener Produktgruppe Produktanalysen durchzuführen, um die Einhaltung der unten angeführten Kriterien sicherzustellen.

MIKROBIOLOGISCHE KRITERIEN

Kriterium	Methode	Grenzwert	Bestimmungszeitpunkt
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	ISO 4833	< 100 KBE/g	Einlangen
Schimmelpilze und Hefen ⁴⁰	ISO 21527	< 10 KBE/g	

CHEMISCH/ PHYSIKALISCHE KRITERIEN

Kriterium	Methode	Grenzwert	Bestimmungszeitpunkt
Brix-Wert	Refraktometer	Lt. ÖLMB bzw. Deklaration	Einlangen
Sorbinsäure	Anerkannte Methoden	Kein Zusatz nachweisbar	
Benzoessäure			
Farbstoffe bei Kennzeichnung „farbstofffrei“			

SENSORISCHE KRITERIEN

Kriterium	Methode	Grenzwert	Bestimmungszeitpunkt
Sensorik	Einfache beschreibende Prüfung	Entsprechend	Einlangen

³⁹ Zutaten, die gemäß der Definition der VO (EG) Nr. 1333/2008 als Lebensmittelzusatzstoff eingestuft werden, müssen nach dem Verfahren der VO (EG) Nr. 1331/2008 zugelassen werden, bevor sie in oder auf Lebensmitteln verwendet werden. Dies schließt „Farben“ mit ein.

⁴⁰ Nur bei Überschreitung der Gesamtkeimzahl im Zuge der Nachprobe zu analysieren

8.5. Qualitätsanforderungen für Smoothies

Bei AMA-Gütesiegel Smoothies beträgt der Fruchtanteil im Endprodukt mindestens 50 % in Form von Fruchtmark oder Fruchtpüree und sie weisen eine sämig-viskose Konsistenz auf.

Der Einsatz von Zusatzstoffen, Aromen und natürlichen Aromen und der Zusatz von Zucker ist nicht gestattet.

Es erfolgt keine Aufkonzentrierung durch Entzug von Wasser.

In jedem Quartal sind pro homogener Produktgruppe Produktanalysen durchzuführen, um die Einhaltung der unten angeführten Kriterien sicherzustellen.

MIKROBIOLOGISCHE KRITERIEN

Kriterium	Methode	Grenzwert	Bestimmungszeitpunkt
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	ISO 4833	< 1000 KBE/g	Einlangen
Schimmelpilze und Hefen ⁴¹	ISO 21527	< 100 KBE/g	

CHEMISCH/ PHYSIKALISCHE KRITERIEN

Kriterium	Methode	Grenzwert	Bestimmungszeitpunkt
Brix-Wert	Refraktometer	Für die Beurteilung sind die aktuellen Kennzahlen des „Code of Practice for Evaluation of Fruit and Vegetable Juices“ der AIJN sinngemäß heranzuziehen.	Einlangen
Dichte ⁴²	Anerkannte Methoden		
Schwefelige Säuren ⁴³			
Ethanolgehalt			
Milchsäure			
Patulin (Kernfrüchte)		< 50 µg/kg	

SENSORISCHE KRITERIEN

Kriterium	Methode	Grenzwert	Bestimmungszeitpunkt
Sensorik	Einfache beschreibende Prüfung	Entsprechend	Einlangen

⁴¹ Nur bei Überschreitung der Gesamtkeimzahl im Zuge der Nachprobe zu analysieren

⁴² Nicht bei Mischungen

⁴³ Nur bei Traubensaft und Traubensaftkonzentrat

9. SPEISESALZ, SPEZIALSALZ UND GEWÜRZSALZ

9.1. Definitionen

Speisesalz ist das Natriumsalz der Chlorwasserstoffsäure, das für die menschliche Ernährung bestimmt ist.

Vollsalz ist jodiertes Speisesalz.

Spezialsalze sind Speisesalze mit höheren Anteilen an natürlichen Begleitmineralien oder mit zugesetzten Mineralstoffen. Die darin enthaltenen Mineralien können schmückenden, färbenden oder geschmacksgebenden Eigenschaften haben. Spezialsalzen werden keine Gewürze zugesetzt.

Gewürzsalze sind Mischungen, die mindestens zur Hälfte aus Speisesalz, weiteren Gewürzen, Gewürzzubereitungen und sonstigen Zutaten bestehen. Der Anteil der Gewürze beträgt mindestens 8 % bezogen auf die Trockensubstanz.

9.2. Qualitäts- und Herkunftsanforderungen für Rohstoffe/ Zutaten

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

9.3. Qualitätsanforderungen für Speisesalz

In jedem Quartal sind pro homogener Produktgruppe Produktanalysen durchzuführen, um die Einhaltung der unten angeführten Kriterien sicherzustellen.

CHEMISCH/ PHYSIKALISCHE KRITERIEN

Kriterium	Methode	Grenzwert	Bestimmungszeitpunkt
Trockenmasse	ISO 2483	> 99,6 %	Einlangen
Wasser- und säureunlösliche Masse	ISO 2479	< 0,10 %	
Kaliumhexacyanoferrat oder Natriumhexacyanoferrat	Analog DIN 38405 D13, photometrisch	< 20 mg/kg	
Natriumchloridgehalt	Analog EN 973:2009	> 97g/100g (TS) Salz	
Cadmium	AAS-ETA oder ICP-MS	< 0,3 mg/kg	
Blei	Graphitrohr-AAS oder ICP-MS	< 1 mg/kg	

SENSORISCHE KRITERIEN

Kriterium	Methode	Grenzwert	Bestimmungszeitpunkt
Sensorik	Einfache beschreibende Prüfung	Entsprechend	Einlangen

9.4. Qualitätsanforderungen für Spezzalsalz

In jedem Quartal sind pro homogener Produktgruppe Produktanalysen durchzuführen, um die Einhaltung der unten angeführten Kriterien sicherzustellen.

CHEMISCH/ PHYSIKALISCHE KRITERIEN

Kriterium	Methode	Grenzwert	Bestimmungszeitpunkt
Trockenmasse	ISO 2483	> 98,0 %	Einlangen
Wasser- und säureunlösliche Masse	ISO 2479	< 1,5 %	
Kaliumhexacyanoferrat oder Natriumhexacyanoferrat	Analog DIN 38405 D13, photometrisch	< 20 mg/kg	
Natriumchloridgehalt	Analog EN 973:2009	> 90g/100g (TS) Salz	
Cadmium	AAS-ETA oder ICP-MS	< 0,5 mg/kg	
Blei	Graphitrohr-AAS oder ICP-MS	< 2 mg/kg	

SENSORISCHE KRITERIEN

Kriterium	Methode	Grenzwert	Bestimmungszeitpunkt
Sensorik	Einfache beschreibende Prüfung	Entsprechend	Einlangen

9.5. Qualitätsanforderungen für Gewürzsalz

Gewürzsalze werden im Kapitel B 28 „Kräuter und Gewürze“ des ÖLMB IV. Auflage geregelt und müssen den darin angeführten Anforderungen entsprechen.

Die Zutat Salz muss den Qualitätsanforderungen für Speisesalz und Spezzalsalz dieser Richtlinie entsprechen. Entsprechende Analysenergebnisse bzw. der Nachweis, dass es sich um AMA-Gütesiegel-Salz handelt, müssen am Betrieb aufliegen.

In jedem Quartal sind pro homogener Produktgruppe Produktanalysen durchzuführen, um die Einhaltung der unten angeführten Kriterien sicherzustellen.

SENSORISCHE KRITERIEN

Kriterium	Methode	Grenzwert	Bestimmungszeitpunkt
Sensorik	Einfache beschreibende Prüfung	Entsprechend	Einlangen

10. BIER

10.1. Definition

Bier ist ein aus Cerealien, Hopfen und Trinkwasser durch Maischen und Kochen hergestelltes, durch Hefe vergorenes alkohol- und kohlen säurehaltiges Getränk. Alkohol freies Bier weist bedingt durch die Anwendung spezieller Verfahren einen Alkoholgehalt von nicht mehr als 0,5 %vol. auf.

10.2. Qualitäts- und Herkunftsanforderungen für Rohstoffe/ Zutaten

Zusätzlich zu den in Kapitel C 2 „Qualitäts- und Herkunftsanforderungen für Rohstoffe/ Zutaten“ genannten Anforderungen gilt, dass das verwendete Malz aus der im Siegel genannten Region stammen muss. Weiters gilt, dass Hopfen, der regelmäßig in marktrelevanten Mengen und entsprechender Qualität erzeugt wird und verfügbar ist, aus der im Siegel genannten Region stammen muss. Wenn Spezialmalzsorten in untergeordneter Menge für besondere Farb- oder Geschmacksgebung und spezielle Hopfensorten, insbesondere Aromahopfen, nicht in der im Siegel angegebenen Region verfügbar sind, ist der Zukauf aus anderen Regionen zulässig.

10.3. Qualitätsanforderungen für Bier

In jedem Quartal sind pro homogener Produktgruppe Produktanalysen durchzuführen, um die Einhaltung der unten angeführten Kriterien sicherzustellen.

CHEMISCH/ PHYSIKALISCHE KRITERIEN

Kriterium	Methode	Grenzwert	Bestimmungszeitpunkt
Stammwürze	Lt. MEBAK ⁴⁴	Lt. ÖLMB bzw. Deklaration	Einlangen
Alkoholgehalt	Lt. MEBAK	Lt. ÖLMB bzw. Deklaration	
pH-Wert	Potentiometrisch	Lt. ÖLMB	
Schaumzahl	NIBEM	> 180 Sekunden	
Trübung ⁴⁵	Lt. MEBAK	< 1 EBC ⁴⁶	
Bodensatzbildung ⁴⁷	-	Keine deutliche Bodensatzbildung	MHD (Lagerung lt. Deklaration)

SENSORISCHE KRITERIEN

Kriterium	Methode	Grenzwert	Bestimmungszeitpunkt
Sensorik	AMA-Gütebewertungsschema	1. AMA-Güteklasse $\geq 4,0$	Einlangen
		2. AMA-Güteklasse $\geq 3,0$	MHD (Lagerung lt. Deklaration)

⁴⁴ Mitteleuropäische Brautechnische Analysekonvention

⁴⁵ Nicht bei unfiltrierten Bieren

⁴⁶ Die EBC (European Brewery Convention) kennzeichnet neben der Farbtintensität auch die Trübung.

⁴⁷ Nicht bei unfiltrierten Bieren

11. SPEISEÖLE

11.1. Definition

Speiseöle sind für den menschlichen Verzehr geeignete Öle mit neutralem bis artemigenem Geschmack und Geruch. Sie bestehen aus Triglyceriden von Fettsäuren und können geringe Anteile an Lipiden, wie Phosphatide, unverseifbare Bestandteile sowie freie Fettsäuren, die von Natur aus in Ölen vorhanden sind, enthalten. AMA-Gütesiegel-Speiseöle sind ausschließlich natürlicher Herkunft, stammen von Pflanzen und werden durch Pressen oder Extrahieren gewonnen.

11.2. Qualitäts- und Herkunftsanforderungen für Rohstoffe/ Zutaten

Zusätzlich zu den in Kapitel C 2 „Qualitäts- und Herkunftsanforderungen für Rohstoffe/ Zutaten“ genannten Anforderungen gilt, dass Ölsaaten und Ölfrüchte für AMA-Gütesiegel-Speiseölen zur Gänze aus der im Siegel genannten Region stammen müssen.

11.3. Kriterien für kaltgepresste, pflanzliche Speiseöle

Kaltgepresste Speiseöle werden nur aus ausgesuchten und sorgfältig behandelten Samen/ Keimen/ Früchten hergestellt. Sie werden ausschließlich mit mechanischen Verfahren ohne Wärmezufuhr sowie ohne Extraktion erzeugt.

Nur ein durch erste Pressung hergestelltes kaltgepresstes Öl kann mit dem AMA-Gütesiegel gekennzeichnet werden. Öle, die durch Verschnitt mit einem raffinierten Speiseöl hergestellt werden, dürfen nicht mit dem AMA-Gütesiegel versehen werden.

Gemäß ÖLMB werden keine Zusatzstoffe verwendet.

11.3.1. QUALITÄTSANFORDERUNGEN FÜR KALTGEPRESSTE, PFLANZLICHE SPEISEÖLE

In jedem Quartal sind pro homogener Produktgruppe Produktanalysen durchzuführen, um die Einhaltung der unten angeführten Kriterien sicherzustellen.

CHEMISCH/ PHYSIKALISCHE KRITERIEN

Kriterium	Methode	Grenzwert	Bestimmungszeitpunkt
Säurezahl	IUPAC 2.201 bzw. andere anerkannte Methoden	< 4,0 mg KOH/g Öl	Einlangen
Seifengehalt	Codex Alimentarius „Fette“	< 0,005 %	
Peroxidzahl	IUPAC 2.501 bzw. andere anerkannte Methoden	< 10 meqO ₂ /kg Öl	
Organische Lösungsmittel	GC-MS bzw. andere anerkannte Methoden	Nicht nachweisbar	
Sortenreinheit	Bestimmung des Fettsäurespektrums	Folgende Gruppen sind mindestens anzuführen: -Summe gesättigter Fettsäuren (FS) -Summe einfach ungesättigter FS -Summe mehrfach ungesättigter FS -Summe Trans-FS Das sortentypische Fettsäuremuster ist anhand der einzelnen Fettsäuren festzustellen.	
Wassergehalt	Anerkannte Methoden	Gemäß ÖLMB Kapitel B30	

SENSORISCHE KRITERIEN

Kriterium	Methode	Grenzwert	Bestimmungszeitpunkt
Sensorik	Reihentest	Note 6	Einlangen und 4 Wochen danach

11.4. Kriterien für raffinierte, pflanzliche Speiseöle

Raffinierte Speiseöle stammen von Pflanzen und werden durch Pressen und/oder Extrahieren unter Wärmezufuhr gewonnen.

Der Zusatz von Konservierungsmittel ist verboten.

Der Einsatz von natürlichem Vitamin E ist zulässig.

11.4.1. QUALITÄTSANFORDERUNGEN FÜR RAFFINIERT, PFLANZLICHE SPEISEÖLE

In jedem Quartal sind pro homogener Produktgruppe Produktanalysen durchzuführen, um die Einhaltung der unten angeführten Kriterien sicherzustellen.

CHEMISCH/ PHYSIKALISCHE KRITERIEN

Kriterium	Methode	Grenzwert	Bestimmungszeitpunkt
Säurezahl	IUPAC 2.201 bzw. andere anerkannte Methoden	< 0,6 mg KOH/g Öl	Einlangen
Seifengehalt	Codex Alimentarius „Fette“	< 0,005 %	
Peroxidzahl	IUPAC 2.501 bzw. andere anerkannte Methoden	< 5,0 meqO ₂ /kg Öl	
Organische Lösungsmittel	GC-MS bzw. andere anerkannte Methoden	< 10 mg/kg	
Sortenreinheit	Bestimmung des Fettsäurespektrums	Folgende Gruppen sind mindestens anzuführen: -Summe gesättigter Fettsäuren (FS) -Summe einfach ungesättigter FS -Summe mehrfach ungesättigter FS -Summe Trans-FS Das sortentypische Fettsäuremuster ist anhand der einzelnen Fettsäuren festzustellen.	
Wassergehalt	Anerkannte Methoden	Gemäß ÖLMB Kapitel B30	

SENSORISCHE KRITERIEN

Kriterium	Methode	Grenzwert	Bestimmungszeitpunkt
Sensorik	Reihentest	Note 6	Einlangen und 4 Wochen danach

12. MISCHFETTE MIT MILCHFETT

12.1. Definition

Mischfette sind Erzeugnisse in Form einer festen, plastischen Emulsion, überwiegend nach dem Typ Wasser in Öl, die aus festen und/ oder flüssigen pflanzlichen und/ oder tierischen Fetten gewonnen wurden, für die menschliche Ernährung geeignet sind und deren MilCHFettgehalt im Enderzeugnis zwischen 10 % und 80 % des Fettgehalts beträgt. AMA-Gütesiegel-Mischfette mit MilCHFett enthalten einen Mindestanteil an MilCHFett von 50 % bezogen auf den Gesamtfettgehalt. Die Bezeichnung von Mischfetten mit MilCHFett erfolgt gemäß VO (EU) Nr. 1308/2013.

12.2. Qualitäts- und Herkunftsanforderungen für Rohstoffe/ Zutaten

Zusätzlich zu den in Kapitel C 2 „Qualitäts- und Herkunftsanforderungen für Rohstoffe/ Zutaten“ genannten Anforderungen gilt, dass Speiseöl für AMA-Gütesiegel-Mischfette mit MilCHFett, das regelmäßig in marktrelevanten Mengen und entsprechender Qualität erzeugt wird, aus der im Siegel genannten Region stammen muss.

12.3. Qualitätsanforderungen für Mischfette mit MilCHFett

In jedem Quartal sind pro homogener Produktgruppe Produktanalysen durchzuführen, um die Einhaltung der unten angeführten Kriterien sicherzustellen.

MIKROBIOLOGISCHE KRITERIEN

Kriterium	Methode	Grenzwert	Toleranz	Bestimmungszeitpunkt
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 bzw. PCR	In 25 g nicht nachweisbar	-	Einlangen
Coliforme	ISO 4832	< 10 KBE/g	-	
Hefen inkl. Milchschiimmel	ISO 21527-1 bzw. ISO 21527-2	< 10.000 KBE/g	+ 3.000	MHD (Lagerung lt. Deklaration)
Schimmelpilze		< 100 KBE/g	+ 30	

CHEMISCH/ PHYSIKALISCHE KRITERIEN

Kriterium	Methode	Grenzwert	Toleranz	Bestimmungszeitpunkt
Fettgehalt	ISO 3727-3 IDF 80-3	Lt. Deklaration	< 10 g pro 100 g: ± 1,5 g 10-40 g pro 100 g: ± 20 % > 40 g pro 100 g: ± 8 g	Einlangen
MilCHFett			- 1,0 % absolut (Überschreitungen sind zulässig)	

SENSORISCHE KRITERIEN

Kriterium	Methode	Grenzwert	Bestimmungszeitpunkt
Sensorik	AMA-Gütebewertungsschema auf Basis ISO 22935-3 (FIL-IDF 99-3)	1. Güteklasse	Einlangen und am MHD (Lagerung lt. Deklaration)

⁴⁸ Der MindestmilCHFettanteil beträgt 50 % bezogen auf den Gesamtfettgehalt.

13. PFLANZLICHE DRINKS

13.1. Definition

Pflanzliche Drinks sind Nahrungsmittel pflanzlichen Ursprungs, die optisch und hinsichtlich des Verwendungszwecks mit Milch vergleichbar sind. Als Basis dafür können Getreide (z. B. Hafer- oder Dinkeldrinks), Hülsenfrüchte (z. B. Sojadrinks) oder Nüsse sowie Mischvarianten daraus herangezogen werden.

In dieser Richtlinie werden Kriterien für pflanzliche Drinks ohne Beigabe von geschmacksgebenden Zutaten (z. B. Schokolade, Vanille) geregelt. Mischungen verschiedener pflanzlicher Drinks (z. B. Haferdrink und Haselnussdrink) gelten als pflanzliche Drinks gemäß dieser Richtlinie.

13.2. Qualitäts- und Herkunftsanforderungen für Rohstoffe/ Zutaten

Für pflanzliche Drinks mit dem AMA-Gütesiegel muss der eingesetzte primäre Rohstoff (z. B. Hafer, Dinkel, Soja, Nüsse) aus der im Siegel genannten Region stammen. Es ist sicherzustellen, dass nur AMA-Gütesiegel-Hafer, -Dinkel oder -Soja eingesetzt wird und der vermahlende Betrieb am AMA-Gütesiegel teilnimmt.

13.3. Einsatz von Konservierungsstoffen und Farbstoffen

Bei der Herstellung von pflanzlichen Drinks mit dem AMA-Gütesiegel dürfen keine Konservierungsstoffe und Farbstoffen eingesetzt werden.

13.4. Einsatz von Aromen

Bei der Herstellung von pflanzlichen Drinks mit dem AMA-Gütesiegel dürfen keine Aromen eingesetzt werden.

13.5. Einschränkung von Verarbeitungshilfs- und Zusatzstoffen

Bei der Herstellung von pflanzlichen Drinks mit dem AMA-Gütesiegel ist der Einsatz von folgenden Zusatzstoffen zulässig, sofern diese gemäß VO (EG) Nr. 1333/2008 für die jeweilige Produktkategorie zugelassen sind:

- > E330 Citronensäure
- > E331 Natriumcitrate
- > E332 Kaliumcitrate
- > E333 Calciumcitrate
- > E418 Gellan
- > E500 Natriumcarbonate und E500ii Natriumhydrogencarbonat

13.6. Qualitätsanforderungen für pflanzliche Drinks

Der Betrieb muss, ergänzend zu den Endproduktanalysen, für die primäre Zutat (Sojabohne oder Getreide) ein dokumentiertes und risikobasiertes Monitoringsystem auf Kontaminanten und Pflanzenschutzmittel einrichten, welches alle für das AMA-Gütesiegel relevanten Chargen miteinbezieht. Dafür sind durch externe akkreditierte

Labors regelmäßige Untersuchungen auf zumindest folgende Parameter durchzuführen:

Kriterium	Methode	Richtwert	Bestimmungszeitpunkt
Pestizide	QuEChERS-Multimethode	Gemäß VO (EU) 396/2005	Einlangen
Kontaminanten/Schwermetalle (Arsen, Blei, Cadmium, Quecksilber)	Anerkannte Methoden	Gemäß VO (EU) 2023/915	
Mykotoxine - Ochratoxine/Ochratoxin A, Fusarientoxine (Fumonisine, T2, HT2, DON, ZON), Mutterkornalkaloide ⁴⁹		Gemäß VO (EG) 2023/915	
GVO ⁵⁰		Nicht nachweisbar	

Die Rohstoffanalysen können bereits in der vorgelagerten Stufe, z. B. bei der Mühle, stattfinden und vom verarbeitenden Betrieb über entsprechende Spezifikationen als Nachweis gefordert werden. Die Kontrolle der Umsetzung sowie die Dokumentation der Verbesserungs- und Korrekturmaßnahmen erfolgt im Zuge der jährlichen AMA-Gütesiegel-Kontrolle.

In jedem Halbjahr sind pro homogener Produktgruppe Produktanalysen durchzuführen, um die Einhaltung der unten angeführten Kriterien sicherzustellen.

MIKROBIOLOGISCHE KRITERIEN FÜR PASTEURISIERTE PRODUKTE

Kriterium	Methode	Grenzwert	Bestimmungszeitpunkt
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	ISO 4833	≤ 100.000 KBE/g	MHD (Lagerung lt. Deklaration)
Präsumtive <i>Bacillus cereus</i>	ISO 7932	≤ 100 KBE/g	Einlangen
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2	≤ 1 KBE/g	
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1	In 25 g nicht nachweisbar	

MIKROBIOLOGISCHE KRITERIEN FÜR UHT-PRODUKTE

Kriterium	Methode	Grenzwert	Bestimmungszeitpunkt
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	ISO 4833	≤ 100 KBE/g	Einlangen + Vorinkubation 15 Tage bei 30 °C
<i>Listeria monocytogenes</i> ⁵¹	ISO 11290-1	In 25 g nicht nachweisbar	Einlangen

CHEMISCH/ PHYSIKALISCHE KRITERIEN

Kriterium	Methode	Richtwert	Bestimmungszeitpunkt
Fettgehalt	Anerkannte Methoden	Gemäß Deklaration + Toleranzen gem. LMIV	Einlangen
Eiweiß		Gemäß Deklaration + Toleranzen gem. LMIV	
Zucker		Gemäß Deklaration + Toleranzen gem. LMIV	
Vitamine, Mineralstoffe bzw. Ballaststoffe ⁵²		Gemäß Deklaration	
Gluten bzw. Lactose ⁵²		Gemäß Deklaration	
Zusatzstoffe (Benzoe- und Sorbinsäure, Schwefeldioxid) ⁵³		Nicht nachweisbar	

SENSORISCHE KRITERIEN

Kriterium	Methode	Grenzwert	Bestimmungszeitpunkt
Sensorik	Einfach beschreibende Prüfung	Entsprechend	Beim Einlangen und am MHD

⁴⁹ Nur bei Einsatz von Getreide

⁵⁰ Nur bei Einsatz von Soja

⁵¹ Eine Untersuchung auf *Listeria monocytogenes* ist beim Nachweis der mikrobiologischen Stabilität des Produktes (Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl entspricht) nicht erforderlich.

⁵² Nur bei Deklaration

⁵³ Nur bei pasteurisierten Produkten

14. ZUCKER

14.1. Definition

Zucker ist ein süß schmeckendes, kristallines Lebensmittel, das aus Zuckerrüben gewonnen wird und hauptsächlich aus Saccharose besteht.

14.2. Höhere Qualitätsstufe

AMA-Gütesiegel-Zucker muss zumindest die Qualitätsvorgaben für „Weißzucker der Standardqualität“ gemäß VO(EU) 1308/2013 erfüllen.

14.3. Qualitäts- und Herkunftsanforderungen für Rohstoffe/ Zutaten

Die angelieferten Zuckerrüben sind nach der AMA-Gütesiegel-Richtlinie „Ackerfrüchte“ zu produzieren.

Bei der Verwendung des AMA-Gütesiegels mit Herkunftsangabe „Austria“ können Zuckerrüben, die nach der AMA-Gütesiegel-Richtlinie „Ackerfrüchte“ produziert wurden („AMA-Zuckerrüben“), gemeinsam mit österreichischen Zuckerrüben, die nicht nach den Vorgaben der AMA-Gütesiegel-Richtlinie „Ackerfrüchte“ produziert wurden, gelagert oder verarbeitet werden. Es ist sicherzustellen, dass die Menge an verwendeten „AMA-Zuckerrüben“ zumindest für die Menge an produziertem Zucker mit dem AMA-Gütesiegel ausreichend ist. Dies ist über eine Massenbilanzierung nachzuweisen und die Mengen von „AMA-Zuckerrüben“ und österreichischen Zuckerrüben sind für Dritte nachvollziehbar zu dokumentieren.

Diese Regelung gilt sinngemäß auch für AMA-Gütesiegel-Zucker mit einer anderen Herkunftsangabe im Siegel.

Der Einsatz eines Anteils von höchstens 3,5 % (gemessen am Zuckeranteil im Endprodukt) von aus Melasse rückgewonnenem Zucker ist zulässig.⁵⁴

14.4. Enzyme als Zutat

Bei Zucker mit dem AMA-Gütesiegel sind Enzyme als Zutat nicht zulässig, ausgenommen Pektinase zur Zugabe bei Zucker zur Herstellung von Sirup (Sirupzucker), um eine zu starke Gelierung zu verhindern.

14.5. Kein Einsatz von Aromen

Bei der Herstellung von Zucker mit dem AMA-Gütesiegel dürfen keine Aromen eingesetzt werden.

14.6. Einschränkung von Verarbeitungshilfs- und Zusatzstoffen

Bei AMA-Gütesiegel-Zucker ohne speziellen Verwendungszweck dürfen keine Hilfs- und Zusatzstoffe eingesetzt werden.

⁵⁴ Dieser Anteil muss nicht aus der im Siegel genannten Region stammen, weil eine verfahrenstechnische Trennung nur mit unverhältnismäßig großem Aufwand umsetzbar wäre.

Für AMA-Gütesiegel-Zucker zur Herstellung von bestimmten Lebensmitteln, wie Marmelade und Sirup, ist die Verwendung von bestimmten Zusatzstoffen zulässig, sofern diese gemäß VO (EG) Nr. 1333/2008 für die jeweilige Produktkategorie zugelassen sind:

- > E200 Sorbinsäure bei Gelierzucker und Sirupzucker: Bei diesem Zucker ist der Zusatz von Sorbinsäure zulässig, sofern gekennzeichnet wird, dass dessen Verwendungszweck ausschließlich die Herstellung von Lebensmittel ist, bei denen Sorbinsäure als Zusatzstoff zugelassen ist, wie Marmeladen, Konfitüren und Sirup.
- > E 330 Citronensäure bei Gelierzucker und Sirupzucker: Bei diesem Zucker ist der Zusatz von Citronensäure zulässig, sofern gekennzeichnet wird, dass dessen Verwendungszweck ausschließlich die Herstellung von Lebensmitteln ist, wo Citronensäure als Zusatzstoff zugelassen ist, wie Marmeladen, Konfitüren und Sirup.
- > E341 Calciumphosphat als Trennmittel für Streuzucker
- > E440 Pektin bei Gelierzucker: Bei diesem Zucker ist der Zusatz von Pektin zulässig, sofern gekennzeichnet wird, dass dessen Verwendungszweck ausschließlich die Herstellung von Lebensmitteln ist, bei denen Pektin als Zusatzstoff zugelassen ist, wie Marmeladen und Konfitüren.

Darüber hinaus können während des Herstellungsprozesses folgende Verarbeitungshilfsstoffe eingesetzt werden: Schwefelsäure, Natronlauge, Soda, Flockungsmittel, Kalkmilch und Entschäumer.

14.7. Qualitätsanforderungen bezüglich der Korngrößen für AMA-Gütesiegel-Zucker bzw. AMA-Gütesiegel-Zucker für bestimmte Verwendungszwecke, wie Gelier- und Sirupzucker

Die Korngröße von Zucker ist entscheidend für die technologischen Eigenschaften von Zucker, wie Lösungsverhalten, Fließfähigkeit oder Textur und damit auch ein Kriterium für dessen Qualität. Zusätzlich beeinflusst die Korngrößenverteilung das Mundgefühl, die Cremigkeit und die Knusprigkeit von Lebensmitteln. Daher werden die jeweiligen Korngrößen für Zucker mit bestimmten Produktbezeichnungen festgelegt.

Produktbezeichnungen	Korngröße
Kristallzucker, Gelbzucker, Würfelzucker	max. 7.5% < 0.2 mm
Normalkristallzucker	max. 15% < 0.4 mm
Feinkristallzucker, Gelierzucker, Sirupzucker, Zuckersticks	max. 20% < 0.2 mm min. 80%: 0.2-0.8 mm max. 5% > 0.8 mm
Staubzucker, Streuzucker	min. 60% < 0.15 mm max. 25%: 0.15-0.25 mm max. 25% > 0.25 mm max. 10% > 0.5 mm
Pudierzucker	min. 92% < 0.15 mm max. 5%: 0.15-0.25 mm max. 5% > 0.25 mm max. 1% > 0.5 mm
Backzucker	min. 35% < 0.25 mm max. 1% > 0.5 mm

Die Einhaltung der Anforderungen für die Korngröße sind regelmäßig im Rahmen der Eigenkontrollen von den Betrieben zu kontrollieren.

14.8. Weitere Qualitätsanforderungen für Zucker

Zur Sicherstellung einer hohen Produktqualität sind bei Zucker mit dem AMA-Gütesiegel die unten angeführten mikrobiologischen und chemisch/physikalischen Kriterien einzuhalten. In jedem Halbjahr sind pro homogener Produktgruppe Produktanalysen durch unabhängige akkreditierte Labors durchzuführen.

MIKROBIOLOGISCHE KRITERIEN

Kriterium	Methode	Richtwert	Grenzwert	Bestimmungszeitpunkt
Gesamtkeimzahl	ICUMSA GS 2/3-41		< 200 KbE/g	Einlangen
Hefen und Schimmelpilze	ICUMSA GS 2/3-47		< 10 KbE/g	
Thermoacidophile Bakterien	ICUMSA GS2-50	< 20 KbE/g		
Guajacol		< 10 KbE/50g		
<i>Escherichia coli</i>	ICUMSA GS2-52	n.n. in 10g		
Coliforme		< 15 KbE/g		
Streptococcen	Interne Methode	< 15 KbE/g		
gasbildende Bakterien		n.n. in 10g		

CHEMISCH/ PHYSIKALISCHE KRITERIEN

Kriterium	Methode	Richtwert	Bestimmungszeitpunkt
Polarisation	ICUMSA GS 2/3-1	$\geq 99,7^{\circ}\text{Z}$	Einlangen
Reduzierende Zucker	ICUMSA GS 2/3/9-5	$\leq 0,04\% \text{ w/w}$	
Farbe in Lösung	ICUMSA GS 2/3-10	$\leq 45 \text{ IU}$	
Feuchte	ICUMSA GS 2/1/3/9-15	$\leq 0,06\%$	
Leitfähigkeit	ICUMSA GS 2/3/9-17	$\leq 0,027\% \text{ w/w}$	

SENSORISCHE KRITERIEN

Kriterium	Methode	Grenzwert	Bestimmungszeitpunkt
Sensorik	Einfach beschreibende Prüfung	Entsprechend (ohne Fremdgeruch, Fremdgeschmack und Fremdkristalle)	Beim Einlangen

E. ANHANG

1. FACHGREMIUM

1.1. Zuständigkeit

Das Fachgremium ist zuständig für die Erstellung, Änderung und Freigabe der Kapitel B „Generelle Anforderungen“, C „Spezielle Anforderungen“ und D „Produktspezifische Anforderungen“ der Richtlinie „Be- und Verarbeitungsprodukte“, fachspezifische Auslegung des Sanktionskatalogs und die Behandlung von Beschwerden gegen verhängte Sanktionen.

1.2. Fachgremiumssitzungen

Sitzungen des Fachgremiums sind im Bedarfsfall abzuhalten. Die Sitzungen sind nicht öffentlich.

1.3. Vertreter

Dieses Fachgremium setzt sich zusammen aus:

- a. drei Lizenznehmern, die Hersteller von Be- und Verarbeitungsprodukten in der/ den jeweiligen Produktkategorie(n) sind. Deren Stimmrecht erstreckt sich in den Kapiteln C „Spezielle Anforderungen“ und D „Produktspezifische Anforderungen“ ausschließlich auf die von ihnen vertretene(n) Produktkategorie(n).
- b. zwei Lizenznehmern aus dem Lebensmittelhandel. Ihr Stimmrecht in den Kapiteln C „Spezielle Anforderungen“ und D „Produktspezifische Anforderungen“ beschränkt sich ausschließlich auf jene Produktkategorie(n), in denen sie AMA-Gütesiegel-Produkte anbieten.
- c. dem Leiter des Qualitätsmanagements der AMA-Marketing.

1.4. Verfahren

Die Einladung der Teilnehmer unter Angabe der Tagesordnungspunkte und der Vorsitz obliegen der AMA-Marketing. Jeder der nominierten Teilnehmer sorgt bei Verhinderung für die Entsendung eines informierten Vertreters. Die Delegation des Stimmrechts ist innerhalb der vorstehend genannten Bereiche zulässig. Je nach Bedarf kann sich das Fachgremium zusätzlicher Experten bedienen. Diesen kommt kein Stimmrecht zu.

1.5. **Beschlussfassung**

Zur Beschlussfassung der Kapitel B „Generelle Anforderungen“ ist die Zustimmung der einfachen Mehrheit sowie zusätzlich zumindest eines Vertreters der unter Kapitel E Punkt 1.3 genannten Bereiche erforderlich.

Zur Beschlussfassung der Kapitel C „Spezielle Anforderungen“ und Kapitel D „Produktspezifische Anforderungen“ der jeweiligen Produktkategorie ist die Zustimmung der einfachen Mehrheit sowie zusätzlich zumindest eines Herstellers der Produktkategorie, eines Vertreters des Lebensmittelhandels sowie des Leiters des Qualitätsmanagements der AMA-Marketing erforderlich.

1.6. **Einspruchsfrist**

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

1.7. **Außerordentliche Sitzung**

Die AMA-Marketing wird die gemäß Punkt 1.3 und 1.4 nominierten Vertreter 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 hat der Einspruchswerber Recht auf Anhörung, aber kein Stimmrecht. Der Einspruch hat keine aufschiebende Wirkung.

1.9. **Übergeordnetes Lenkungsgremium**

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

2. AUSWAHL RELEVANTER RECHTLICHER BESTIMMUNGEN

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

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

2.1. Allgemeine Lebensmittelbestimmungen und Lebensmittelhygiene

Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz – LMSVG, BGBl. I Nr. 13/2006

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. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs

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. 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

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

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. 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel

2.2. Vermarktung und Kennzeichnung

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

Vermarktungsnormengesetz – VNG, BGBl. I Nr. 68/2007

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

2.3. **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)

Die rechtlichen Bestimmungen sind im Internet unter www.ris.bka.gv.at abrufbar.

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

3. **MERKBLÄTTER DER AMA-MARKETING**

Merkblatt „Herkunftsangaben“

Die Richtlinien und Merkblätter der AMA-Marketing sind im Internet unter www.ama.info.at abrufbar.

Notizen

Mein VORTEIL

vom



ausgezeichnete
QUALITÄT



nachvollziehbare
HERKUNFT



unabhängige
KONTROLLE