



Ausgezeichnete
QUALITÄT

Nachvollziehbare
HERKUNFT

Unabhängige
KONTROLLE

AMA-Gütesiegel Richtlinie

SPEISEEIS



Version September/08

Status: Freigabe

© Copyright

Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH

A-1200 Wien, Dresdner Straße 68a



AGRARMARKT AUSTRIA



Vorwort

Bei der Erzeugung, Vermarktung und Zubereitung von Speiseeis bedarf es größter Sorgfalt. Die AMA Marketing hat daher entlang der gesamten Herstellungs- und Vermarktungskette ein stufenübergreifendes Qualitätssicherungssystem aufgebaut um die bestehenden Risiken so gut wie möglich zu überwachen und zu vermeiden.

Die **AMA-Gütesiegel Richtlinie „Speiseeis“** verfolgt folgende **Ziele**:

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

Die Richtlinie „Speiseeis“ regelt wesentliche Kennzeichnungs- und Dokumentations-schritte sowie Maßnahmen zur Gewährleistung eines hohen Hygieneniveaus auf Ebene der Speiseeiserzeugung und der Systemgastronomie. Die vorliegenden Anforderungen gehen über die rechtlichen Bestimmungen hinaus und geben Hilfestellung für die korrekte Umsetzung der geforderten Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln.

Die vorliegende Richtlinie wurde von der AMA Marketing und Experten der Wirtschaft entwickelt, vom Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft (BMLFUW) genehmigt und von der AMA Marketing veröffentlicht.

Das AMA-Gütesiegelprogramm „Speiseeis“ ist offen für in- und ausländische Teilnehmer, sofern sie die Vorgaben erfüllen.

Bei allen in dieser Richtlinie verwendeten personenbezogenen Bezeichnungen gilt die gewählte Form für beide Geschlechter.

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

Tel.: +43 (0)1/33151-0, Fax-DW: 4925

e-mail: qm-programme@ama.gv.at , homepage: www.ama-marketing.at

Wien, im September 2008

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	2
Inhaltsverzeichnis	3
Abkürzungsverzeichnis	4
Definitionen	5
A. Strategische Ausrichtung.....	6
1. Allgemein	6
2. Hohe Qualität	6
3. Nachvollziehbare Herkunft	8
4. Unabhängige Kontrolle	10
B. Generelle Anforderungen	11
1. Geltungsbereich	11
2. Teilnahmebedingungen	13
3. Kennzeichnung und Auslobung.....	13
4. Gute Herstellungspraxis und HACCP	14
5. Dokumentation.....	16
6. Nachvollziehbarkeit.....	17
7. Kontrollen	18
8. Sonstiges	20
C. Spezielle Anforderungen	23
1. ÖLMB und Gesetze	23
2. Warenübernahme	23
3. Betriebskontrollen und Produktanalysen	23
4. Kriterien für Rohmilch.....	24
5. Kriterien für Speiseeishalberzeugnis	24
6. Spezielle Kriterien für UHT-Speiseeishalberzeugnis.....	25
7. Spezielle Kriterien für Speiseeis beim Verlassen des Milchverarbeiters	25
8. Spezielle Kriterien für das Endprodukt in Speiseeisverkaufsstellen mit Speiseeisaufbereitung (zur Abgabe an den Letztverbraucher bestimmt)	26
Anhang 1: Fachgremium der Richtlinie „Speiseeis“	27
Anhang 2: Auswahl relevanter rechtlicher Bestimmungen.....	29
Anhang 3: AMA-Gütesiegel mit unterschiedlichen Herkunftsangaben.....	30

Abkürzungsverzeichnis

AMA Marketing.....	Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH. (Systembetreiber/Lizenzgeber)
AT.....	Länderkennung für „Österreich“ gemäß EN 23166
BGBL.....	Bundesgesetzblatt
BMG.....	Bundesministerium für Gesundheit
BMLFUW.....	Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft
DIN.....	Deutsches Institut für Normung e.V.
EN.....	Europäische Norm
EU.....	Europäische Union
FIL-IDF.....	Fédération Internationale de Laiterie - International Dairy Federation
GKZ.....	Gesamtkeimzahl
GVO.....	Gentechnisch veränderter Organismus
HACCP.....	Hazard Analysis and Critical Control Points
idgF.....	In der gültigen Fassung
IEC.....	International Electrotechnical Commission
ISO.....	International Organisation of Standardisation
KBE.....	Koloniebildende Einheiten
LFBIS.....	Land- und forstwirtschaftliches Betriebsinformationssystem
LMSVG.....	Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz
MHD.....	Mindesthaltbarkeitsdatum
MSW.....	Milchsammelwagen
ÖLMB.....	Österreichisches Lebensmittelbuch (Codex Alimentarius Austriacus)
UHT.....	Ultrahocherhitzung
usw.....	und so weiter
VO (EG).....	Verordnung der Europäischen Gemeinschaft
zgd.....	zuletzt geändert durch
z.B.....	zum Beispiel

Definitionen

- (1) Speiseeis (Gefrorenes) ist eine Lebensmittelzubereitung, die durch Gefrieren in einen festen oder halbfesten Zustand gebracht wurde und dazu bestimmt ist, in gefrorenem Zustand verzehrt zu werden. *Speiseeis*

- (2) Die AMA Marketing agiert als Systembetreiber, indem sie eine Spezifikation (System) für Marktbeteiligte im Zusammenhang mit der Speiseeisproduktion anbietet. Weiters verleiht die AMA Marketing als Lizenzgeber das Recht zur Verwendung des AMA-Gütesiegels. *Systembetreiber*

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

- (4) Eine Charge ist eine verfahrenstechnisch einheitliche, bestimmbare und abgrenzbare Gesamtheit von Erzeugnissen, die aufgrund ihrer Herkunft und Kennzeichnung (z.B. Chargen-/Losnummer, Produktionsdatum, Haltbarkeitsdatum) als zusammenhängend erkannt oder vom Besitzer als zusammenhängend bezeichnet werden. *Charge*

- (5) 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 jedoch auch im Auftrag des Lizenznehmers von anderen Unternehmen durchgeführt werden (z.B. Reinigung und Desinfektion). *Eigenkontrollen*

- (6) Kontrollen, die keinesfalls vom Lizenznehmer selbst, sondern von einer seitens der AMA Marketing zugelassenen Kontrollstelle oder durch die AMA Marketing selbst durchzuführen sind (z.B. Betriebskontrolle). Sie erfolgen durch neutrale, vom Lizenznehmer unabhängige, externe Kontrolloren (z.B. akkreditierte Kontrollunternehmen oder zugelassene Kontrolloren). *Externe Kontrollen*

- (7) Überkontrollen dienen vor allem zur Überwachung der Kontrollorgane (Kontrolle der Kontrolle) und werden von der AMA Marketing selbst oder in ihrem Auftrag bei den Lizenznehmern durchgeführt. *Überkontrolle*

A. Strategische Ausrichtung

1. Allgemein

- 1.1 Das AMA-Gütesiegel ist ein behördlich genehmigtes Gütezeichen und wird zur Kennzeichnung von Produkten, die ausschließlich zum menschlichen Verzehr bestimmt sind, von der Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH (in der Folge kurz AMA Marketing) vergeben. Es stellt eine **Orientierungshilfe für den Einkauf von Lebensmitteln** dar und weist auf die nachvollziehbare Herkunft, hohe Qualität sowie unabhängige Kontrolle dieser Lebensmittel für die Konsumenten hin.
- 1.2 Das AMA-Gütesiegel kann für alle Lebensmittel vergeben werden, sofern spezifische Richtlinien vorliegen und die Lebensmittel den Bestimmungen und Qualitätsanforderungen der jeweiligen vom Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft (BMLFUW) genehmigten Richtlinie entsprechen.
- 1.3 Die AMA Marketing legt in den Gütesiegelrichtlinien die Bestimmungen für die Erteilung der Rechte zur Führung der von ihr als Marke geschützten AMA-Gütesiegel mit verschiedenen Herkunftsangaben fest. Grundlage für die Gewährung des Zeichennutzungsrechtes ist die Einhaltung der spezifischen Gütesiegelrichtlinie und der Abschluss eines Lizenzvertrages mit der AMA Marketing.
- 1.4 Das AMA-Gütesiegel ist das Erkennungszeichen für die Teilnahme an diesem freiwilligen Qualitätsprogramm, welches je nach Produktbereich und Risiko möglichst stufenübergreifend Kriterien – vom Feld (Stall) bis ins Geschäft – in spezifischen Gütesiegelrichtlinien für jede Herstellungs- bzw. Vermarktungsstufe festlegt sowie systematisch überwacht. Die **strategische Ausrichtung der AMA-Gütesiegelrichtlinien** basiert auf folgenden drei Säulen: Hohe Qualität, nachvollziehbare Herkunft und unabhängige Kontrolle.

2. Hohe Qualität

- 2.1 Lebensmittel mit dem AMA-Gütesiegel haben zumindest den Richtlinien des Österreichischen Lebensmittelbuches (ÖLMB) idgF zu entsprechen. Wenn die Bestimmungen des ÖLMB mehrere Qualitätsstufen vorsehen, müssen die Anforderungen einer höheren Qualitätsstufe erfüllt sein. Waren, die einer nach dem Vermarktungsnormengesetz, BGBl. I Nr.68/2007 idgF erlassenen Verordnung unterliegen, müssen darüber hinaus zumindest der Klasse I bzw. A entsprechen.
- 2.2 In begründeten Fällen, insbesondere bei Produktneuentwicklungen, kann von der Voraussetzung der Konformität des ÖLMB abgewichen werden, wenn in Abstimmung mit dem zuständigen Fachgremium und unter Berücksichtigung

der „Güte“ dies für einen Zeitraum von einem Jahr¹ befürwortet wird. Dabei ist sicherzustellen, dass sämtliche andere Qualitätskriterien der Richtlinie erfüllt sind und eine Irreführung des Verbrauchers ausgeschlossen ist. Im Zuge dieses Verfahrens hat der Hersteller dem Fachgremium die besondere Güte des beantragten Produktes und ein Gutachten gemäß § 73 LMSVG vorzulegen.

- 2.3 Die Qualität der Lebensmittel ist entscheidend für einwandfreien Geschmack bzw. Genuss. Das AMA-Gütesiegelprogramm beinhaltet daher in den jeweiligen produktspezifischen Bestimmungen wesentliche Kriterien für den Genuss (z.B. Reifekriterien bei Rindfleisch sowie pH-Messkriterien zum Ausschluss von Fleischfehlern bei Rind- und Schweinefleisch; sensorische Kriterien sowie Frischeparameter für Milch und Milchprodukte), um die erhöhten Erwartungen der Verbraucher an AMA-Gütesiegelprodukte zu erfüllen.

- **Naturbelassenheit**

- 2.4 In der Verbrauchererwartung wird zunehmend eine höhere Qualität mit der „Naturbelassenheit“ bei der Produktion in Verbindung gebracht. Das AMA-Gütesiegel hält deshalb entsprechende Vorgaben im spezifischen Teil der Gütesiegelrichtlinie fest. Diese beziehen sich zum Teil auf die landwirtschaftliche Produktion (z.B. Verbot des Einsatzes von Fischmehl oder aufbereiteten Altspeiseölen in der tierischen Produktion oder auf die sogenannte „Integrierte Produktion“ von Obst, Gemüse und Erdäpfeln) aber auch auf die Be- und Verarbeitung (z.B. Verbot der Verwendung von diversen Zusatzstoffen). Es soll dabei keinesfalls der Eindruck erweckt werden, dass die Vorgaben den rechtlichen Bestimmungen des „Biolandbaues“ entsprechen, jedoch zielen sie darauf ab, das gesetzliche Mindestniveau zu überschreiten. Zur Kennzeichnung von biologisch erzeugten Lebensmitteln wird von der AMA Marketing ein eigenes Zeichen, das AMA-Biozeichen, vergeben.

- **Hygieneniveau**

- 2.5 Beim AMA-Gütesiegel kommt dem Aspekt eines gehobenen Hygieneniveaus der Produkte und Produktionsstätten eine große Bedeutung zu. Bei der Umsetzung dieser Zielstellung 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 darüber hinaus auch nähere Bestimmungen im spezifischen Teil der Gütesiegelrichtlinie (z.B. mikrobiologische Kriterien) festgehalten sind.

¹ Innerhalb dieser Befristung ist vom Lizenznehmer um eine Genehmigung nach dem ÖLMB bzw. um eine Neuaufnahme in das ÖLMB beim BMG anzusuchen. Sollte die Entscheidungsfindung in der Codexunterkommission länger als ein Jahr dauern, so wird die Frist bis dahin erstreckt.

- **Umwelt und Tierschutz**

- 2.6 Konsumenten erwarten, dass Lebensmittel möglichst im Einklang mit der Natur und unter Einhaltung der geltenden Tierschutzbestimmungen erzeugt werden. Das AMA-Gütesiegelprogramm legt Wert darauf, dass auch die Produktionsweise von konventionellen Lebensmitteln „nachhaltig“ und nicht auf Kosten der Natur erfolgt. Der Tierschutz wird generell als eine Grundbedingung im Sinne der Respektierung des Tieres als Lebewesen und als Grundvoraussetzung für die Gewährleistung einer hohen Lebensmittelqualität angesehen. Das AMA-Gütesiegel hält daher im spezifischen Teil der jeweiligen Gütesiegelrichtlinien bestimmte Kriterien (z.B. sichere Lagerung von Düngemitteln und Pflanzenschutzmitteln, Bodenuntersuchung über verfügbare Stickstoffmengen sowie Verbot der Klärschlammausbringung bei Obst und Gemüse) fest bzw. achtet, dass alle für die Produktion relevanten rechtlichen Bestimmungen (z.B. Platzangebot für Tiere, flächenbezogene Produktion und Wirtschaftdüngerausbringung) eingehalten werden.

- **Sonstige Qualitätsbestimmungen**

- 2.7 Das AMA-Gütesiegel darf nicht verwendet werden, wenn Lebensmittel 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 idgF wären. Darauf hingewiesen wird, dass eine „gentechnikfreie Fütterung“ der Tiere grundsätzlich in der biologischen Landwirtschaft erfolgt. Bei konventionellen Erzeugnissen die von Tieren stammen (z.B. Fleisch, Milch oder Eier) ist der Einsatz von gentechnisch veränderten Futtermitteln zulässig. Ausgenommen davon sind unter anderem auch AMA-Gütesiegelprodukte, bei denen eine separate Positivkennzeichnung gemäß den Bestimmungen des ÖLMB idgF zur Definition und Auslobung „gentechnikfrei erzeugt“ erfolgt.

3. Nachvollziehbare Herkunft

- **Herkunftsdeklaration**

- 3.1 Im Sinne der sehr weit verbreiteten Konsumentenforderung hat beim AMA-Gütesiegel eine deutliche Kennzeichnung der nachvollziehbaren Herkunft eines Lebensmittels zu erfolgen. Dabei bezieht sich die Herkunftsangabe entweder auf eine Region - sei es ein Land (z.B. Tirol, Bayern), einen Staat (z.B. Österreich, Frankreich) oder auch ein länder- oder staatenübergreifendes homogenes Gebiet (z.B. Tauernregion, Alpenregion, Europäische Union). Wichtig ist auch die Feststellung, dass die Herkunftsangabe selbst keinen zwingenden Einfluss auf die innere Qualität eines Produktes hat. Wird in einer Richtlinie der Begriff „heimisch“ verwendet, ist darunter die im AMA-Gütesiegel angeführte Regionsbezeichnung zu verstehen (z.B. „EU“ steht für Europäische Union).

- 3.2 Als Herkunftsregion im Sinne der beschriebenen Herkunftsangabe gilt jene Region, in der alle Be- und Verarbeitungsschritte erfolgen und aus der gänzlich die wertbestimmenden, landwirtschaftlichen Rohstoffe des zu kennzeichnenden Produktes stammen. Bei verarbeiteten Lebensmitteln gilt für jene nicht in dieser Region und in der entsprechenden Qualität² herstellbaren Rohstoffe ein zulässiger mengenmäßiger Toleranzbereich bis zu einem Drittel, sofern dies nicht in einer vom BMLFUW genehmigten Richtlinie abweichend geregelt ist (z.B. Bananenmilch: Der Anteil an Bananen, welche nicht in dieser Region hergestellt werden können, darf ein Drittel des Produktes nicht übersteigen. Die Milch jedoch muss zu 100% aus der im Zeichen angeführten Region stammen).
- 3.3 Es kann an Stelle der oben festgehaltenen Regionsbezeichnung auch eine übergeordnete Bezeichnung (z.B. Europa, International) verwendet werden, wobei dann die Angabe einer „nachvollziehbaren“ Chargennummer in Verbindung mit dem AMA-Gütesiegel zwingend erforderlich ist.
- 3.4 Die Region ist im Zeichen durch die Farbe der “Pinselstriche” und den Wortlaut im ovalen Feld auf weißem Grund erkennbar (Beispiel Österreich: rote Pinselstriche und die Bezeichnung AUSTRIA). Ist die Verwendung von Regions- bzw. Landesfarben nicht möglich, sind die “Pinselstriche” des Zeichens in Schwarz bzw. in einem Grauton zu halten.

- **Nachvollziehbarkeit**

- 3.5 Das AMA-Gütesiegel stellt die Nachvollziehbarkeit der Rohstoffe und der Lebensmittelerzeugung in den Vordergrund. Diese bezieht sich auf homogene Gebiete aus denen die Rohstoffe stammen und wo deren Be- und Verarbeitung erfolgt. Bei verschiedenen Rohstoffherkünften und/oder Be- und Verarbeitungsstandorten ist die Nachvollziehbarkeit der Rohstoffbestandteile durch eine entsprechende Chargenkennzeichnung und Dokumentation zu gewährleisten.
- 3.6 Unternehmen, denen das Recht zur Kennzeichnung von Lebensmitteln mit dem AMA-Gütesiegel erteilt wurde, dürfen diese nur unter Beifügung der verliehenen Lizenznummer und der im Zeichen angeführten Herkunftsangabe zu den in dieser Gütesiegelrichtlinie und im Lizenzvertrag angeführten Bedingungen verwenden. Stammen die mit dem AMA-Gütesiegel gekennzeichneten Lebensmittel nicht nur von einer sondern von mehreren Betriebsstätten, so sind am Erzeugnis unverkennbare Hinweise auf die Erzeugungsstätte anzubringen bzw. diese der AMA Marketing mitzuteilen.

² Die Nichtverfügbarkeit der entsprechenden Qualität und Menge muss vom Lizenznehmer vor einer etwaigen Kennzeichnung plausibel der AMA Marketing dargelegt werden.

4. Unabhängige Kontrolle

- **Kontrollsystematik**

4.1 Das Kontrollsystem im AMA-Gütesiegelprogramm ist dreistufig. Die erste Stufe ist die „Eigenkontrolle“, welche in der Verantwortung des teilnehmenden Betriebes liegt. Die zweite Stufe ist die „externe Kontrolle“. Sie wird durch ein von der AMA Marketing zugelassenes Kontrollunternehmen durchgeführt. Die dritte Stufe ist die „Überkontrolle“ und dient vor allem zur Überprüfung der externen Kontrolle.

4.2 Falls in den nachfolgenden Bestimmungen der Gütesiegelrichtlinie nichts anderes geregelt ist, hat der Lizenznehmer mit einer von der AMA Marketing zugelassenen Kontroll- und/oder Prüfstelle einen Kontrollvertrag über eine jährliche Überprüfung der Betriebsstätte (Betriebsprüfung bzw. Betriebskontrolle) und vierteljährlichen Produktanalysen abzuschließen. Jeder Wechsel der vom Lizenznehmer beauftragten Kontroll- und/oder Prüfstelle ist der AMA Marketing umgehend mitzuteilen. Bei „homogenen Produktgruppen“ (z.B. Frischmilch, Salamiwürste) ist es bei den durchzuführenden Produktanalysen ausreichend, wenn jeweils nur ein AMA-Gütesiegelprodukt dieser Gruppe einer Untersuchung unterzogen wird.

- **Unabhängigkeit**

4.3 Das AMA-Gütesiegel versucht einerseits die Eigenkontrollen zu forcieren. Andererseits sind gewisse Kontrollen nicht vom Betrieb selbst, sondern von einer externen Kontroll- und/oder Prüfstelle durchzuführen (Betriebskontrollen). Von der AMA Marketing anerkannte Prüfstellen (Labors) haben eine Akkreditierung gemäß EN ISO/IEC 17025 und Kontrollstellen gemäß EN ISO/IEC 17020 bzw. EN 45011 bzw. die notwendige Qualifikation aufzuweisen.

B. Generelle Anforderungen

1. Geltungsbereich

- 1.1 Die vorliegende Richtlinie beschreibt ein freiwilliges Qualitätssicherungssystem für Speiseeis und gibt die Anforderungen für Milchverarbeiter, Speiseeishersteller sowie Speiseeisverkaufsstellen mit Speiseeisaufbereitung wieder. *Anforderungen*
- 1.2 Die vollständige und korrekte Dokumentation der Produktion und Eigenkontrolle liegt in der Verantwortung des Lizenznehmers bzw. Betriebsleiters. *Verantwortlichkeit*
- 1.3 Beim AMA-Gütesiegelprogramm „Speiseeis“ handelt es sich um ein geschlossenes Qualitätssicherungsprogramm, d.h. beginnend beim Milchviehbetrieb, über Milchverarbeiter, Speiseeishersteller bis hin zu Speiseeisverkaufsstellen mit Speiseeisaufbereitung sind alle Stufen integriert. *geschlossenes Qualitätssicherungsprogramm*

<i>Stufe</i>	<i>Programm</i>	
Futtermittel	<i>AMA-Futtermittelrichtlinie „pastus[⊕]“</i>	
Milchviehbetrieb	<i>AMA-Produktionsbestimmungen „Milch für Speiseeis“</i>	
Milchsammlung	<i>AMA-Gütesiegel Richtlinie „Speiseeis“</i>	} Geltungsbereich
Molkerei	<i>AMA-Gütesiegel Richtlinie „Speiseeis“</i>	
Speiseeishersteller	<i>AMA-Gütesiegel Richtlinie „Speiseeis“</i>	

Abbildung 1: Integrierte Qualitätssicherung und Geltungsbereich

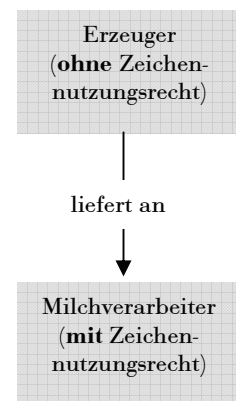
1.4 Für die Teilnahme an der AMA-Gütesiegelrichtlinie „Speiseeis“ gelten für die Stufe der Milchverarbeiter, Speiseeishersteller und der Speiseeisverkaufsstellen mit Speiseeisaufbereitung neben den generellen Bestimmungen der Kapitel 1 und 2 auch die speziellen Anforderungen des Kapitels 3.

*generelle und
spezielle
Anforderungen*

1.5 Es darf nur Rohmilch für die Speiseeisherstellung im Rahmen des AMA-Gütesiegelprogramms übernommen werden, wenn

*Übernahme-
bedingungen bei
Produkten aus
landwirtschaft-
licher Produktion*

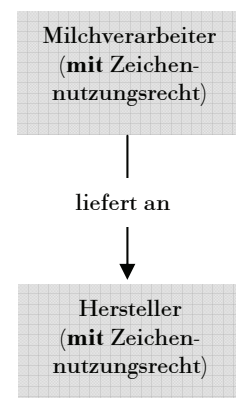
- der Produzent (Landwirt) einen gültigen Erzeugervertrag mit der AMA Marketing abgeschlossen hat (z.B. muss beim Lizenznehmer eine Kopie des Erzeugervertrages oder eine aktuelle Liste der anliefernden Erzeuger aufliegen),
- diese nach den in den „Landwirtschaftlichen Produktionsbestimmungen“ definierten Kriterien produziert wurde und den unter 3.4 Rohmilch festgelegten Kriterien entspricht. Die Überprüfung erfolgt unter Gewährleistung größtmöglicher Sorgfalt gegenüber dem AMA-Gütesiegelprogramm,
- der Milchverarbeiter (Hersteller eines Halberzeugnisses bzw. Speiseeishersteller) einen gültigen Lizenzvertrag mit der AMA Marketing hat,
- der Erzeuger (Landwirt) einen entsprechenden gültigen Liefervertrag mit dem Lizenznehmer (Milchverarbeiter) hat.



1.6 Es dürfen nur Milch, Halbfertigerzeugnisse auf Milchbasis und Erzeugnisse auf Milchbasis für die Speiseeisherstellung **im Rahmen des AMA-Gütesiegelprogramms** übernommen werden, wenn

*geschlossenes
Qualitäts-
sicherungs-
programm*

- der Lieferant (Milchverarbeiter) und der Speiseeishersteller einen gültigen Lizenzvertrag mit der AMA Marketing abgeschlossen haben,
- diese eine entsprechende Kennzeichnung gemäß dieser Richtlinie aufweisen sowie sämtliche Kriterien vom Lieferanten eingehalten werden (z.B. Einhaltung der Kühlkette, Rückverfolgbarkeit),
- am Lieferschein/Rechnung ein entsprechender Hinweis auf AMA-Gütesiegelqualität in (z.B. „AMA“) zu finden ist.



2. Teilnahmebedingungen

- 2.1 Alle Betriebe, die Speiseeis mit dem AMA-Gütesiegel kennzeichnen und/oder vermarkten, müssen das Recht zur Verwendung des AMA-Gütesiegels für „Speiseeis“ in Form eines gültigen Lizenzvertrages mit der AMA Marketing erworben haben. Nicht berechtigt zur Verwendung des AMA-Gütesiegels sind landwirtschaftliche Betriebe, die einen gültigen Erzeugervertrag mit der AMA Marketing abgeschlossen haben. *Lizenzvertrag*
- 2.2 Weiters hat jeder Lizenznehmer vor Vertragsabschluss mit einer von der AMA Marketing zugelassenen Kontrollstelle einen Kontrollvertrag über die Erstkontrolle und die jährlich durchzuführende externe Betriebskontrolle abzuschließen (schriftlicher Nachweis über die Beauftragung einer Kontrollstelle). *Kontrollvertrag*
- 2.3 Vor Lizenzvertragsabschluss ist ein Betriebserhebungsbogen auszufüllen. In diesem sind Angaben zum Unternehmen, den Betriebsstätten, zum Wareneingang, der Lagerung und Produktion zu machen sowie die Ansprechpersonen gegenüber der AMA Marketing bekannt zugeben. *Bekanntgabe allgemeiner Betriebsdaten*
- 2.4 Die vor Lizenzvertragsabschluss durchzuführende Erstkontrolle (externe Betriebskontrolle) hat ein positives Ergebnis aufzuweisen. *Erstkontrolle*

3. Kennzeichnung und Auslobung

- 3.1 Firmen, denen das Recht zur Kennzeichnung und Bewerbung von Erzeugnissen mit dem AMA-Gütesiegel erteilt wurde, dürfen dieses nur unter Beifügung der verliehenen Lizenznummer und zu den in dieser Richtlinie und im Lizenzvertrag angeführten Bedingungen verwenden. *Zeichenverwendung*
- 3.2 Die Lizenznehmer haben ein Kennzeichnungssystem zu implementieren, welches auf allen Prozessstufen eine eindeutige Identifizierung und Rückverfolgbarkeit von AMA-Gütesiegelware gewährleistet. *durchgängiges Kennzeichnungssystem*

4. Gute Herstellungspraxis und HACCP

- 4.1 Die Betriebe müssen basierend auf den gesetzlichen Vorgaben eine „Gute Herstellungspraxis“ sowie Maßnahmen zur Vermeidung von Gesundheitsgefahren für den Konsumenten (z.B. HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points) gemäß folgender Darstellung implementieren, aufrechterhalten und ständig verbessern.

*Haus der
Hygiene*

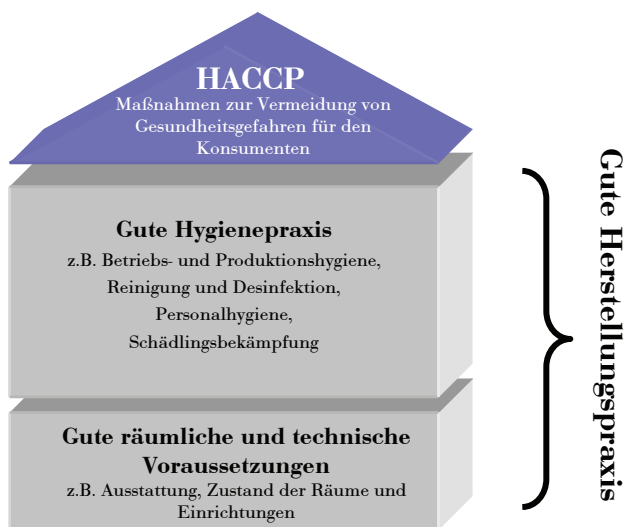


Abbildung 2: Schematische Darstellung vom „Haus der Hygiene“

- 4.2 Die Gute Herstellungspraxis hat im Wesentlichen die nachfolgenden Bereiche zu umfassen:

I. Gute Hygienepraxis

- **Betriebs- und Produktionshygiene:**
 - Rohwaren- und Produktspezifikationen
 - Lieferantenbewertung/-auswahl
 - Wareneingangs-, Zwischen-, Endproduktprüfung
 - Herstellungs- und Arbeitsanweisungen
 - Wasseruntersuchungen
 - Temperaturüberwachungen
 - Lagerung und Produktbehandlung
 - Trennung reiner und unreiner Bereich
- **Reinigung und Desinfektion:**
 - Erstellen eines Reinigungs- und Desinfektionsplanes für alle Bereiche (wann, mit welchem Mittel, wie, wer, etc.)
 - Dokumentation der durchgeführten Reinigung und Desinfektion

- **Personalhygiene:**
 - betriebsspezifische Regeln der Personalhygiene
 - Tragen von Schutzkleidung und Kopfbedeckung
 - Sanitär-, Sozialräume und Garderoben
 - Personalschulung und Unterweisung am Arbeitsplatz
- **Schädlingsbekämpfung:**
 - Dokumentierte Maßnahmen der Schädlingsbekämpfung
 - Qualifizierte autorisierte Personen/Unternehmen
 - Lageplan der Indikation
 - Regelmäßig Kontrolle in Abhängigkeit von der Befallstärke

II. 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)
- Wasserver- und -entsorgung
- Belüftung und Klimatisierung
- Wartung und Pflege der technischen Anlagen

4.3 Aufbauend auf den angeführten Anforderungen an eine „Gute Herstellungspraxis“ hat der Betrieb ein Eigenkontrollsystem gemäß den nachfolgenden Grundsätzen des HACCP-Konzeptes zu etablieren. Zielsetzung des HACCP-Konzeptes ist dabei die Prävention und Beherrschung spezifischer Gesundheitsgefahren für den Konsumenten.

Eigenkontrollsystem gemäß HACCP

- 1) **Ermittlung und Gewichtung für alle physikalischen, chemischen und mikrobiologischen Gefahren** die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein annehmbares Maß reduziert werden müssen;
- 2) **Bestimmung der kritischen Kontrollpunkte** (Lenkungspunkte, sog. CCPs) auf der (den) Prozessstufe(n), auf der (denen) eine Kontrolle notwendig ist, um eine Gesundheitsgefahr für den Konsumenten zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein annehmbares Maß zu reduzieren;
- 3) **Festlegung von Grenzwerten** für diese kritischen Kontrollpunkte, anhand deren im Hinblick auf die Vermeidung, Ausschaltung oder Reduzierung ermittelter Gefahren zwischen akzeptablen und nicht

7 Grundsätze eines HACCP-Konzeptes

- akzeptablen Werten unterschieden wird;
- 4) **Festlegung und Durchführung effizienter Verfahren zur Überwachung** der kritischen Kontrollpunkte;
 - 5) **Festlegung von Korrekturmaßnahmen** für den Fall, dass 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.
- 4.4 Ein HACCP-Konzept ist für jedes Erzeugnis, für jede Verfahrenslinie bzw. jeden Verarbeitungsstandort gesondert festzulegen. *HACCP-Konzept für jedes Produkt*
- 4.5 Die Mitarbeiter sind nachweislich über das auf HACCP-Grundsätze basierende Kontrollsystem zu informieren und zu schulen. *Schulung der Mitarbeiter*
- ## 5. Dokumentation
- 5.1 Die Einhaltung der Kriterien und die Nachvollziehbarkeit der Kontrollen gemäß dieser Richtlinie sind durch Dokumentationen 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. *Dokumentation und wirksame Lenkung*
- 5.2 Alle in Gebrauch befindlichen Dokumente müssen ordnungsgemäß autorisiert sein und in der jeweils aktualisierten Version vorliegen. *aktuelle Version*
- 5.3 Der Lizenznehmer muss eine interne Anweisung zur Chargenrückholung aufliegen haben. Etwaige Rückholungen sind zu dokumentieren. *Chargenrückholplan*
- 5.4 Der Betrieb hat sicherzustellen, dass alle Unterlagen im Zusammenhang mit dem Eigenkontrollsystem immer auf dem aktuellen Stand und für Dritte nachvollziehbar sind. *dreijährige Aufbewahrungsfrist*

Im Sinne der Sorgfalts- und Nachweispflicht sind alle Dokumente grundsätzlich drei Jahre lang aufzubewahren. Sollten gesetzliche Vorgaben oder spezielle Anforderungen der Richtlinie andere Fristen vorgeben, sind diese anzuwenden.

- 5.5 Geforderte Dokumente müssen nicht immer in Papierform vorliegen, sondern können auch in elektronischer Form geführt werden. Sie sind jedoch aktuell zu führen und haben auf Verlangen des Kontrollorganes abruf- und ausdrückbar zu sein.

*elektronische
Dokumentation*

6. Nachvollziehbarkeit

- 6.1 Der Lizenznehmer führt eine aktuelle Übersicht über seine Lieferanten und die gelieferten Produkte.

*Lieferanten-
übersicht*

- 6.2 Ein System zur Nachvollziehbarkeit (Rückverfolgbarkeit) ist einzurichten und anzuwenden. Mit dem System muss von den Produkten auf die eingesetzten Rohstoffe rückgeschlossen werden können. (zB. über Chargennummer, MHD etc.)

*System zur
Nachvoll-
ziehbarkeit*

- 6.3 Über die Warenströme von AMA-Gütesiegel- und Nicht-AMA-Gütesiegelprodukten sind laufend ordnungsgemäße Aufzeichnungen zu führen. Diese Aufzeichnungen sind so zu führen, dass für Dritte alle eingehenden, innerbetrieblichen und ausgehenden Warenströme und Mengenflüsse eindeutig nachvollziehbar sind und jederzeit (in angemessener Frist) umgehend wesentliche Daten (Lieferant, Kunde, Produkt, Menge etc.) an den Lizenzgeber, die Kontrollstelle und Behörden weitergegeben werden können.

*jederzeit
nachvollziehbare
Mengenflüsse*

- 6.4 Das System der Nachvollziehbarkeit ist vom Lizenznehmer regelmäßig zu testen, um die Rückverfolgbarkeit vom Rohstoff zum Produkt sowie vom Produkt zum Rohstoff zu überprüfen. Diese Prüfungen sind zu dokumentieren.

regelmäßig testen

7. Kontrollen

7.1 Kontrollsystematik

7.1.1 Für das AMA-Gütesiegelprogramm „Speiseeis“ gilt eine dreistufige Kontrolle, welche grafisch in der folgenden Kontrollpyramide dargestellt ist:

Kontrollpyramide

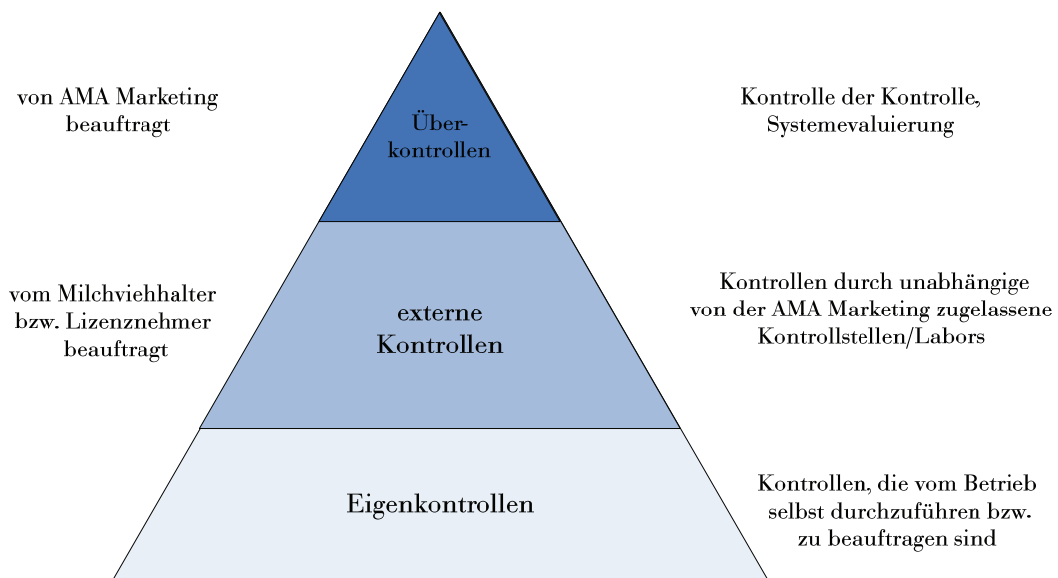


Abbildung 3: Kontrollpyramide

7.2 Eigenkontrollen

7.2.1 Der Lizenznehmer hat im Rahmen der Eigenkontrolle die Einhaltung der Anforderungen regelmäßig zu überprüfen und zu dokumentieren. Dazu hat der Betrieb Verfahren festzulegen (z.B. Prozessbeschreibungen, Arbeitsanweisungen, Formulare) und die Mitarbeiter entsprechend zu unterweisen sowie die Einhaltung stichprobenartig zu überprüfen.

regelmäßige Eigenkontrollen

7.3 Externe Kontrollen

7.3.1 Vor Abschluss eines Lizenzvertrages ist auf Ebene der Milchverarbeiter bzw. Speiseeishersteller eine externe Betriebskontrolle mit positivem Ergebnis erforderlich. Auf Ebene der Speiseeisverkaufsstellen mit Speiseeisaufbereitung sind stichprobenartig Verkaufsgeschäfte auf Einhaltung der Anforderungen zu überprüfen. Dabei sind gegebenenfalls unterschiedliche „Geschäftstypen“ bzw. Logistikvarianten zu berücksichtigen.

Erstkontrolle

- 7.3.2 Die externe Betriebskontrolle dient der Sicherung der Qualitätsproduktion hinsichtlich des organisatorischen, technischen und hygienischen Standards. Diese ist jährlich vom Lizenznehmer zu beauftragen und wird von einer durch die AMA Marketing zugelassene Kontrollstelle, nach vorgegebenen Checklisten, durchgeführt. Dabei wird die Einhaltung der AMA-Gütesiegelrichtlinie „Speiseeis“ überprüft. In diesem Zusammenhang können auch Produktproben gezogen und in weiterer Folge analysiert werden. *jährliche externe Betriebskontrolle*
- 7.3.3 Werden Korrekturmaßnahmen von der Kontrollstelle bzw. vom Systembetreiber gefordert, dann hat der Lizenznehmer ehest möglich diese Maßnahmen zu ergreifen, damit jegliche Nichtkonformität verhindert werden kann. Bei einer gehäuften Anzahl an geforderten Korrekturen ist ein entsprechender Maßnahmenplan vorzulegen. *Korrekturmaßnahmen*
- 7.3.4 Der für die Kontrolle erforderliche Zugang zu allen Produktions- und Lagerstätten ist zu gestatten. Vom Lizenznehmer sind alle Aufzeichnungen und Nachweise vorzulegen, die notwendig sind, um die Einhaltung der Richtlinie überprüfen zu können. *Umfang der Kontrollen*
- 7.3.5 Die Kontrollen sind zumindest einmal jährlich auf Ebene der Milchverarbeiter, Speiseeishersteller sowie bei allen Speiseeisverkaufsstellen durchzuführen. Der Lizenzgeber kann die Kontrollfrequenz erhöhen, wenn die Notwendigkeit dazu aufgrund von vorherigen Kontrollergebnissen gegeben ist. *Kontrollfrequenz*
- 7.3.6 Die Anforderungen an die Kontrollstellen für eine Zulassung durch die AMA Marketing sind im „Anforderungskatalog zur Zulassung und Bewertung von Kontrollstellen und Kontrollorganen“ der AMA Marketing geregelt. *Anforderungen an die Kontrollstelle*
- 7.3.7 Bei jeder Betriebskontrolle wird vom Kontrollorgan ein Prüfbericht erstellt. Der Prüfbericht muss neben den festgestellten Abweichungen auch die vom Betrieb zu ergreifenden Korrekturmaßnahmen und gegebenenfalls eine Frist für deren Umsetzung enthalten. In diesem Zusammenhang können auch kostenpflichtige Nachkontrollen festgelegt werden. *Prüfbericht*
- 7.3.8 Im Zuge von Nachkontrollen prüft das Kontrollorgan schwerpunktmäßig die Umsetzung jener Maßnahmen, die zur Beseitigung der vorangegangenen Abweichungen dienen. *Nachkontrolle*

7.4 Überkontrollen

7.4.1 Jeder Lizenznehmer hat ferner der AMA Marketing bzw. einer von ihr beauftragten Überkontrollstelle während der Geschäfts- und Betriebszeiten die Möglichkeit einer uneingeschränkten Überkontrolle zu gestatten. Dazu sind vom Lizenznehmer alle Aufzeichnungen und Nachweise vorzulegen, die notwendig sind, um die Einhaltung der Richtlinie überprüfen zu können. Der für die Kontrolle erforderliche Zugang zu den Produktions- und Lagerstätten ist zu gestatten. Im Rahmen der Überkontrolle können auch Proben gezogen werden.

Überkontrolle

7.4.2 Eine spezielle Form der Überkontrolle sind die „witness- und office-audits“ von Kontrollstellen. Dabei werden entweder Kontrollorgane in ihrer Tätigkeit begleitet bzw. es findet eine Überprüfung im Büro der Kontrollstelle statt.

*witness und
office audit*

7.5 Produktanalysen

7.5.1 Mit der Durchführung der Produktanalysen hat der Lizenznehmer Laboratorien zu beauftragen, die von der AMA Marketing zugelassen sind.

Prüflaboratorien

8. Sonstiges

8.1 Die AMA Marketing geht davon aus, dass alle teilnehmenden Betriebe sowohl die bestehenden produktrelevanten rechtlichen Bestimmungen (z.B. VO (EG) 852/2004, VO (EG) 853/2004, LMSVG, VO (EG) 2073/2005, siehe Anhang 2) als auch diese Richtlinie einhalten. Erlangt die AMA Marketing von eventuellen Abweichungen Kenntnis, dann kann sie Korrekturmaßnahmen bzw. Sanktionen gemäß Lizenzvertrag verhängen.

*Einhaltung aller
produkt-
relevanten
rechtlichen
Bestimmungen*

8.2 Im Falle eines von der AMA Marketing anerkannten Qualitätsprogrammes kann auch dann das AMA-Gütesiegel vergeben werden, wenn einzelne Kriterien des eingereichten Programmes nicht mit den spezifischen Richtlinien ident sind, aber andere Maßnahmen es gewährleisten, dass das Endprodukt mindestens mit den in den spezifischen Richtlinien dargelegten Anforderungen gleichwertig ist und den Qualitätsansprüchen der Konsumenten gerecht wird.

*anerkannte
Qualitäts-
programme*

- 8.3 Den beteiligten Wirtschaftspartnern steht es frei, zusätzliche Anforderungen zu vereinbaren bzw. vereinbarte Anforderungen fortzuführen. *zusätzliche Vereinbarungen*
- 8.4 Änderungen der AMA-Gütesiegelrichtlinie können nur nach Beschlussfassung im Fachgremium gemäß Anhang 1 vorgenommen werden. Beschlüsse des Fachgremiums „Speiseeis“ die den Inhalt dieser Richtlinie betreffen, gelten als Teil der Richtlinie. Sie sind ab Kenntnisnahme durch die Lizenznehmer einzuhalten bzw. umzusetzen (Information erfolgt separat durch die AMA Marketing). Diese Beschlüsse werden periodisch in die Gütesiegelrichtlinie eingearbeitet und nach der offiziellen Genehmigung wird jede neue Version der Richtlinie den Lizenznehmern zur Kenntnis gebracht. *Richtlinienänderung*

C. Spezielle Anforderungen

Anforderungen	Erläuterungen
<p>1. ÖLMB und Gesetze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mit dem AMA-Gütesiegel gekennzeichnetes Speiseeis muss den in dieser Richtlinie festgelegten Qualitätsanforderungen, die grundsätzlich auf dem Österreichischen Lebensmittelbuch, Teilkapitel B2 idgF und der VO (EG) 2073 idgF in der jeweils geltenden Fassung basieren, entsprechen. ▪ Eine Verwendung des AMA-Gütesiegels für Kunstspeiseeis gemäß ÖLMB ist nicht möglich. ▪ Zur Aromatisierung dürfen keine künstlichen Aromen verwendet werden. 	<p>Die Verwendung von Vanillin, Ethylvanillin sowie „Inländerrum“ oder „Inländerrumessenzen“ ist zulässig.</p>
<p>2. Warenübernahme</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Der Lizenznehmer stellt sicher, dass der Erzeuger (Landwirt) bzw. der Lieferant von Halbfertigerzeugnissen (Milchverarbeiter) darüber informiert ist, dass nur Lieferungen akzeptiert werden können, die den jeweils gültigen Produktionsbestimmungen und der jeweils gültigen Richtlinie entsprechen. 	
<p>3. Betriebskontrollen und Produktanalysen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Im Rahmen der regelmäßigen Betriebskontrollen beauftragt der Lizenznehmer (Milchverarbeiter und Speiseeishersteller) jeweils eine von der AMA Marketing zugelassene Kontrollstelle, <ul style="list-style-type: none"> - mit der Durchführung einer einmal jährlich stattfindenden externen Betriebskontrolle zur Überprüfung der richtlinienspezifischen Qualitätssicherungsanforderungen beim Milchverarbeiter und Speiseeishersteller inklusive Verkaufsgeschäft. - mit der Durchführung spezieller Produktanalysen, die bei Speiseeis gemäß den geltenden gesetzlichen Vorgaben und den Bestimmungen unter 3. Spezielle Anforderungen erfolgen. Beim Milchverarbeiter sind die Produktanalysen 4x/Jahr, beim Speiseeishersteller, der die Produkte ausschließlich an den Letztverbraucher abgibt, 2x/Jahr durchzuführen. 	<p>siehe Liste „Zugelassene Kontrollstellen AMA-Gütesiegel“ unter www.ama-marketing.at</p> <p><u>Ausnahme:</u> Hersteller, die ausschließlich Halbfertigerzeugnisse von Milchverarbeitern, die gemäß dieser Richtlinie überprüft sind, zur Herstellung von Speiseeis in regelmäßig gewarteten Softeis Maschinen verwenden, das direkt für den Letztverbraucher bestimmt ist.</p>

Anforderungen				Erläuterungen	
4. Kriterien für Rohmilch <ul style="list-style-type: none"> Die Sicherstellung der Einhaltung der Kriterien für Rohmilch erfolgt durch den Milchverarbeitungsbetrieb. 				Im Rahmen der jährlichen Betriebskontrolle erfolgt eine Überwachung betreffend regelmäßiger Durchführung dieser Kontrollen.	
Kriterium	Methode	Zu erfüllender Wert	Toleranz	Best. Zeitpunkt	Frequenz
Aerobe mesophile Keime (Keimzahl)	Automatische fluoreszenzoptische Keimzählmethode	≤ 50.000 Keime/mL	-		2x/Monat/ Landwirt
Zahl an somatischen Zellen (Zellzahl)	Automatische fluoreszenzoptische Zellzählmethode	≤ 250.000 KBE/mL	-		2x/Monat/ Landwirt
Gefrierpunkt	ISO 5764:2002	-17 m°C	+3 m°C		1x/Monat/ Landwirt bzw. bei jeder Anlieferung
Hemmstoffnachweis	Brillantschwarz-Reduktionstest od. vergleichbare Methoden	negativ negativ	- -	Einlangen in der Molkerei	1x/Monat/ Landwirt Jede Kammer des MSW bei jeder Lieferung
5. Kriterien für Speiseeishalberzeugnis <ul style="list-style-type: none"> Die Sicherstellung der Einhaltung dieser Kriterien erfolgt über die in jedem Quartal durchzuführenden Produktanalysen. 				Im Rahmen der jährlichen Betriebskontrolle erfolgt eine Überwachung betreffend regelmäßiger Durchführung dieser Kontrollen.	
Kriterium	Methode	Zu erfüllender Wert	Toleranz	Best. Zeitpunkt	Frequenz
Fettgehalt	Weibull Stoldt	Deklaration	-	Einlangen	4x/Jahr
Sensorik	Beschreibende Methode	Arteigen	-	Einlangen	4x/Jahr
Keimzahl bei 30 °C	ISO 4833:2003	≤ 50.000 Keime/g ³	-		4x/Jahr
Enterobacteriaceae	DIN-ISO Koloniezählverfahren	< 1 KBE/g	-	Einlangen	4x/Jahr
Hefen und Schimmel	ISO 6611:2004-10 15 bzw. FIL-IDF: 094:2004	≤ 10 KBE/g	-	Einlangen	4x/Jahr
Listeria monocytogenes ⁴	ISO 11290	negativ in 25 mL	-	Einlangen	4x/Jahr

³ Grenzwert gilt nicht für Speiseeishalberzeugnis auf Basis fermentierter Milchprodukte

⁴ nur bei pos. Nachweis von Enterobacteriaceae und/oder einer Überschreitung der Keimzahl

Anforderungen	Erläuterungen
<p>6. Spezielle Kriterien für UHT-Speiseeishalberzeugnis</p> <ul style="list-style-type: none"> Die Sicherstellung der Einhaltung dieser Kriterien erfolgt über die in jedem Quartal durchzuführenden Produktanalysen. 	<p>Im Rahmen der jährlichen Betriebskontrolle erfolgt eine Überwachung betreffend regelmäßiger Durchführung dieser Kontrollen.</p>

Kriterium	Methode	Zu erfüllender Wert	Toleranz	Best. Zeitpunkt	Frequenz
Fettgehalt	Weibull Stoldt	Deklaration	-	Einlangen	4x/Jahr
Sensorik	Beschreibende Methode	Arteigen	-	Einlangen	4x/Jahr
Keimzahl bei 30 °C	ISO 4833:2003	≤ 100 Keime/mL	-	Einlangen +Vorinkubation 15 Tage bei 30°C	4x/Jahr
Hefen und Schimmel	ISO 6611:2004-10 15 bzw. FIL-IDF: 094:2004	negativ/mL	-	Einlangen	4x/Jahr
Listeria monocytogenes ⁵	ISO 11290	negativ in 25 mL	-	Einlangen	4x/Jahr

Anforderungen	Erläuterungen
<p>7. Spezielle Kriterien für Speiseeis beim Verlassen des Milchverarbeiters</p> <ul style="list-style-type: none"> Die Sicherstellung der Einhaltung dieser Kriterien erfolgt über die in jedem Quartal durchzuführenden Produktanalysen. 	<p>Im Rahmen der jährlichen Betriebskontrolle erfolgt eine Überwachung betreffend regelmäßiger Durchführung dieser Kontrollen.</p>

Kriterium	Methode	Zu erfüllender Wert	Toleranz	Best. Zeitpunkt	Frequenz
Fettgehalt	Weibull Stoldt	Deklaration	-	Einlangen	4x/Jahr
Sensorik	Beschreibende Methode	Arteigen	-	Einlangen und am MHD (Lagerung lt. Deklaration)	4x/Jahr
Überprüfung der Etikettierung nach lebensmittelrechtlichen Vorgaben		Konformität	-	Einlangen	1x/Jahr
Keimzahl bei 30 °C	ISO 4833:2003	≤ 50.000 Keime/g	+ 30.000	Einlangen	4x/Jahr
K(+) Staphylokokken ⁶	ISO 6888	≤ 100 KBE/g	-	Einlangen	4x/Jahr
Enterobacteriaceae	DIN-ISO Koloniezählverfahren	< 1 KBE/g	-	Einlangen	4x/Jahr
Listeria monocytogenes ⁷	ISO 11290	negativ in 25 g	-	Einlangen	4x/Jahr

⁵ Eine Untersuchung auf *Listeria monocytogenes* ist beim Nachweis der mikrobiologischen Stabilität des Produktes (Keimzahl bei 30 °C entspricht) nicht erforderlich.

⁶ K(+) Staphylokokken: Bei Nachweis von > 10.000 KBE/g ist eine Untersuchung auf Staphylokokken-Enterotoxin notwendig.

⁷ nur bei pos. Nachweis von Enterobacteriaceae und/oder einer Überschreitung der Keimzahl

Anforderungen		Erläuterungen			
<p>8. Spezielle Kriterien für das Endprodukt in Speiseeisverkaufsstellen mit Speiseeisaufbereitung (zur Abgabe an den Letztverbraucher bestimmt)</p> <ul style="list-style-type: none"> Die Sicherstellung der Einhaltung dieser Kriterien erfolgt über regelmäßig durchzuführenden Produktanalysen. 		<p>Im Rahmen der jährlichen Betriebskontrolle erfolgt eine Überwachung betreffend regelmäßiger Durchführung dieser Kontrollen.</p>			
Kriterium	Methode	Zu erfüllender Wert	Toleranz	Best. Zeitpunkt	Frequenz
Sensorik	Beschreibende Methode	Arteigen	-	Einlangen	2x/Jahr ⁸
Aerobe mesophile Keime	Koloniezählverfahren	≤ 100.000 Keime/g ⁹	+ 50.000	Einlangen	2x/Jahr
Enterobacteriaceae	Koloniezählverfahren (ISO 21528)	≤ 100 KBE/g	-	Einlangen	2x/Jahr
E. coli	Koloniezählverfahren bzw. ISO 16649	≤ 1 KBE/g	-	Einlangen	2x/Jahr
Enterokokken	Koloniezählverfahren	≤ 100 KBE/g	-	Einlangen	2x/Jahr
K(+) Staphylokokken ¹⁰	ISO 6888	≤ 100 KBE/g	-	Einlangen	2x/Jahr
Listeria monocytogenes ¹¹	ISO 11290	negativ in 25 g	-	Einlangen	4x/Jahr

⁸ Die Sensorik im Endprodukt in Speiseeisverkaufsstellen kann entfallen, wenn

- das Halbfertigerzeugnis gemäß dieser Richtlinie 4x/Jahr sensorisch beurteilt wird.
- das Halbfertigerzeugnis zur Herstellung von Speiseeises mittels einer regelmäßig gewarteten hygienisch unbedenklichen Softeismaschine verwendet wird.
- die Unbedenklichkeit im Sinne dieser Richtlinie und gemäß der gesetzlichen Vorgaben gewährleistet ist.

⁹ Grenzwert gilt nicht für Speiseeis auf Basis fermentierter Milchprodukte

¹⁰ K(+) Staphylokokken: Bei Nachweis von > 10.000 KBE/g ist eine Untersuchung auf Staphylokokken-Enterotoxin notwendig.

¹¹ nur bei pos. Nachweis von Enterobacteriaceae und/oder einer Überschreitung der Keimzahl

Anhang 1: Fachgremium der Richtlinie „Speiseeis“

- | | |
|---|-----------------------------|
| (1) Das Fachgremium ist zuständig für die Erstellung, Änderung und Freigabe des speziellen Teils der Richtlinie, fachspezifische Auslegungen zum Sanktionskatalog und die Behandlung von Beschwerden gegen die Verhängung von Sanktionen. Weiters ist das Fachgremium für die Festlegung einer Begrenzung von neuen Erzeugerverträgen verantwortlich. | <i>Zuständigkeit</i> |
| (2) Die Sitzungen des Fachgremiums sind im Bedarfsfall, jedoch mindestens einmal jährlich abzuhalten. Die Sitzungen sind nicht öffentlich. | <i>Fachgremiumsitzungen</i> |
| (3) Dieses Fachgremium setzt sich aus Teilnehmern folgender Bereiche zusammen:

(a) zwei Lizenznehmer aus dem Lebensmittelhandel bzw. Systemgastronomie,

(b) zwei Lizenznehmer aus der Lebensmittelindustrie bzw. Gewerbe,

(c) zwei Vertreter aus der landwirtschaftlichen Milchgewinnung, die zugleich Teilnehmer am jeweiligen AMA-Produktionsprogramm sein müssen, wobei sich sein Stimmrecht ausschließlich auf den von ihm vertretenen Produktionsbereich erstreckt, sowie

(d) Leiter des Qualitätsmanagements der AMA Marketing. | <i>Vertreter</i> |
| (4) Die Vorsitzführung und Einladung der Teilnehmer unter Angabe der Tagesordnungspunkte obliegt der AMA Marketing. Jeder der nominierten Teilnehmer sorgt gegebenenfalls für die Entsendung von Ersatzteilnehmern. Eine Delegation des Stimmrechts ist innerhalb des jeweiligen Bereiches zulässig. Je nach Bedarf kann sich das Fachgremium zusätzlicher Experten bedienen; diesen kommt jedoch kein Stimmrecht zu. | <i>Verfahren</i> |
| (5) Zur Beschlussfassung ist die Zustimmung der einfachen Mehrheit sowie zusätzlich zumindest eines Vertreters der unter Punkt (3) genannten vier Bereiche erforderlich. In Fällen von Beschwerden gegen Sanktionen sowie der Festlegung einer Begrenzung von neuen Erzeugerverträgen kommt dem gem. (3) (d) entsandten Vertreter kein Stimmrecht zu. | <i>Beschlussfassung</i> |
| (6) 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 an die AMA Marketing mit dem Ersuchen, das Fachgremium zu befassen, einbringt. | <i>Einspruchsfrist</i> |

- (7) Die AMA Marketing wird die gemäß (3) und (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.
- Ansonsten erfolgt die Beschlussfassung regelmäßig im Umlaufverfahren.
- (8) Im Falle der Einberufung des Fachgremiums hat der Einspruchswerber Recht auf Anhörung aber kein Stimmrecht. Der Einspruch hat keine aufschiebende Wirkung.
- (9) Ein vom Fachgremium gem. (7) gefasster Beschluss kann vom Vertreter gem. (3) (d) beim übergeordneten Lenkungsgremium für das Qualitätsmanagement der AMA Marketing angefochten werden.

*außerordentliche
Sitzung*

*keine
aufschiebende
Wirkung*

Anhang 2: Auswahl relevanter rechtlicher Bestimmungen

Aus Gründen der Übersichtlichkeit wurden nur die wichtigsten rechtlichen Bestimmungen ausgewählt, die jeweils in der letzten Fassung (zgd = zuletzt geändert durch) angeführt werden. Die Aufzählung erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit oder Richtigkeit und dient lediglich zur Information der Teilnehmer (Stand der folgenden Auflistung: 15.05.2008).

Allgemeine Lebensmittelbestimmungen und Lebensmittelhygiene

- Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz – LMSVG, BGBl. I Nr. 13/2006, zgd BGBl. I Nr. 112/2007
- 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
- Richtlinie 2000/13/EG zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedsstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- Verordnung (EG) Nr. 854/2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs
- Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel

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

Das Österreichische Lebensmittelbuch (Codex Alimentarius Austriacus) ist in der Printversion bei der Vertragsbuchhandlung Brüder Hollinke in A-3002 Purkersdorf erhältlich (Näheres siehe www.hollinek.at).

Anhang 3: AMA-Gütesiegel mit unterschiedlichen Herkunftsangaben

Beispiele für die korrekte Verwendung



- Rohstoffe aus Österreich, sofern sie dort herstellbar sind
- für andere Rohstoffe gibt es einen Toleranzbereich von max. 1/3
- Be- und Verarbeitung hat in Österreich zu erfolgen



- Rohstoffe aus der Europäischen Union, sofern sie dort herstellbar sind
- Toleranzen für nicht in der Europäischen Union herstellbare Rohstoffe von max. 1/3
- Be- und Verarbeitung hat in der Europäischen Union zu erfolgen



- Rohstoffe aus Frankreich, sofern sie dort herstellbar sind
- Toleranzen für nicht in Frankreich herstellbare Rohstoffe von max. 1/3
- Be- und Verarbeitung hat in Frankreich zu erfolgen



- Rohstoffe aus Bayern, sofern sie dort herstellbar sind
- Toleranzen für nicht in Bayern herstellbare Rohstoffe von max. 1/3
- Be- und Verarbeitung hat in Bayern zu erfolgen



- uneingeschränkter, internationaler Rohstoffzukauf möglich
- keine länderspezifische Be- und Verarbeitung
- zur Nachvollziehbarkeit der Chargen-Nr. ist entweder
 - die Herkunftsangabe(n) der Rohstoffkomponenten und der Produktionsstätte(n) getrennt am Etikett anzuführen oder
 - eine betriebsinterne Chargenbildung und damit verbundene Dokumentation zur Nachvollziehbarkeit der Rohstoffherkunft vorzunehmen

Anmerkungen:

- Die Rohstoffe müssen immer aus der angeführten Region stammen, wenn sie dort in der entsprechenden Qualität herstellbar sind. Wenn nicht, gilt ein maximaler Toleranzbereich von einem Drittel.
- Die Bezeichnung „Geprüfte Qualität“ sowie die Regionsangabe können in die jeweilige Sprache des Landes übersetzt werden, in dem das gekennzeichnete Produkt verkauft werden soll.
- Ist die Verwendung von Regions- bzw. Landesfarben nicht möglich, sind die „Pinselstriche“ des Zeichens in schwarz bzw. in einem Grauton zu halten.

Mein VORTEIL beim Einkauf



ausgezeichnete
QUALITÄT

nachvollziehbare
HERKUNFT

unabhängige
KONTROLLE

AGRARMARKT AUSTRIA

Impressum:

Medieninhaber und Hersteller: Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH
 A-1200 Wien, Dresdner Straße 68a,
 Tel. 01/33151-0, Fax 01/33151-4925
 © 2008 by Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH, Version September/08

<http://www.ama-marketing.at>

Gestaltung und Fotos: Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH

Kopie und Verteilung nur in unveränderter Form erlaubt!

