



Teil des AMA-Gütesiegel-Programms
OBST, GEMÜSE, SPEISEERDÄPFEL

Für Teilnehmende mit der Angabe
der Herkunftsregion Österreich

AMAG.A.P.



AMA-GÜTESIEGEL-RICHTLINIE
(AMA-Produktionsbestimmungen)

OBST, GEMÜSE, SPEISEERDÄPFEL

mit den freiwilligen Modulen



regionale Herkunft



Gentechnikfrei erzeugt



seltene Sorten

Version 2025

IMPRESSUM



Medieninhaber und Hersteller: Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH
A-1200 Wien, Dresdner Straße 68a, Tel. +43 (0) 50/3151-0, Fax +43 (0) 50/3151-4925
© 2025 by Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH, Version 2025
Gestaltung und Fotos: Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH

Kopie und Verteilung nur in unveränderter Form erlaubt!

GESCHÄTZTE LANDWIRTIN, GESCHÄTZTER LANDWIRT!

Die vorliegende Richtlinie beschreibt ein freiwilliges Qualitätssicherungssystem für die gute landwirtschaftliche Praxis im Bereich Obst, Gemüse und Speiseerdäpfel. Die Bestimmungen bilden einen Teil des integrierten Qualitätsmanagementsystems – des AMA-Gütesiegel-Programms „Obst, Gemüse, Speiseerdäpfel“.

Mit der Teilnahme am AMA-Gütesiegel-Programm entscheiden Sie sich für eine unabhängig kontrollierte Produktion von Lebensmitteln mit überdurchschnittlicher Qualität und nachvollziehbarer Herkunft.

Diese Leistung wird den Konsumentinnen und Konsumenten in Form des AMA-Gütesiegels am Produkt als Orientierungshilfe angeboten.



DIE AMA-GÜTESIEGEL-RICHTLINIE „OBST, GEMÜSE, SPEISEERDÄPFEL“ VERFOLGT FOLGENDE ZIELE:

- > Die Eigenkontrollen in der Produktion forcieren und weiterentwickeln.
- > Hohe Qualität durch definierte Bedingungen für die Landwirtschaft.
- > Sensibilisierung der Landwirtschaft für mehr Nachhaltigkeit.
- > Gesicherte und transparente Herkunft.
- > Mittels freiwilliger Module spezifische Qualitäten, regionale Kreisläufe zu fördern oder andere Informationen, die einen Mehrwert von Lebensmitteln definieren zu kommunizieren.
- > Stärkung und Ausbau des Vertrauens der Konsumentinnen und Konsumenten durch unabhängige Kontrollen.

Die Richtlinie wurde gemeinsam mit Vertreterinnen und Vertretern der Landwirtschaft sowie der Wirtschaft entwickelt und im zuständigen Fachgremium beschlossen.

Die Teilnahme an der landwirtschaftlichen AMA-Gütesiegel-Richtlinie „Obst, Gemüse, Speiseerdäpfel“ und am AMA-Gütesiegel-Programm „Obst, Gemüse, Speiseerdäpfel“ ist unter Erfüllung der Vorgaben für alle (in- und ausländischen) Produzentinnen und Produzenten möglich.

Die vorliegenden Anforderungen gehen weiter als die Rechtsvorschriften und geben Hilfestellung für die korrekte Umsetzung der geforderten guten Agrarpraxis, Qualitätssicherung und Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln.

Diese Richtlinienversion „Version 2025“ ersetzt die Version „Version 2018“ und ist ab dem 01.01.2025 gültig. Die Richtlinie wurde gemäß RL 2015/1535 notifiziert. Bei Fragen zur Richtlinie stehen wir gerne zur Verfügung und freuen uns über Anregungen zur Weiterentwicklung und praktischen Umsetzung.

Mit freundlichen Grüßen

Martin Greß

Leiter Qualitätsmanagement

Vorwort	3
Inhaltsverzeichnis	4
Abkürzungsverzeichnis	6
Definitionen	7
Strategische Ausrichtung	10

A ALLGEMEINE PRODUKTIONSBESTIMMUNGEN 12

1. Geltungsbereich	12
2. Verantwortlichkeit und kontinuierlicher Verbesserungsprozess	13
3. Teilnahmebedingung	14
3.1. Der Ablauf der Vertragserstellung	14
3.2. Herkunft	15
3.3. Lieferberechtigung und Zeichenverwendung	15
3.4. Änderung der Richtlinie	16
3.5. Befristete Übergangsregelungen	16
3.6. Sonstiges	16
4. Kontrollsystematik	17
4.1. Betriebliche Eigenkontrolle	17
4.2. Externe Kontrolle	18
4.3. Überkontrolle	19
4.4. Zertifikat	19

B SPEZIELLE PRODUKTIONSBESTIMMUNGEN 21

1. Allgemeine Anforderungen, Interne Dokumentation	21
2. Eigenkontrolle und kontinuierliche Verbesserung	23
3. Ressourcenmanagement und Schulung	24
4. Pflanz-/Saatgut und Fruchtfolgen	26
5. Boden, Substrate und GVO	27
6. Düngung	28
7. Pflanzenschutz	31
8. Wassermanagement	37
9. Ausrüstung und Geräte	41
10. Spezifikationen, Lieferanten und Lagerverwaltung	42
11. Rückverfolgbarkeit, Mengen	43
12. Zukauf, Paralleleigentum	45
13. Produkthanforderungen	47
14. Hygiene	48
15. Sicherheit, Gesundheit, Wohlbefinden der Dienstnehmer	52
16. Abfallmanagement	56
17. Biodiversität	57
18. Energieeffizienz	58
19. Empfehlungen	59

C FREIWILLIGE MODULE62

1. Allgemeines	62
1.1. Teilnahmebedingungen	62
1.2. Deklaration und Kennzeichnung	62
2. Modul „Regionale Herkunft“	63
3. Modul „Gentechnikfrei erzeugt“ oder „ohne Gentechnik“	63
4. Modul „Seltene Sorten“	64

D ANHANG.....65

1. Fachgremium der Richtlinie Obst, Gemüse und Speiseerdäpfel	65
1.1. Zuständigkeiten	65
1.2. Fachgremiumssitzung	65
1.3. Teilnehmerinnen und Teilnehmer	65
1.4. Verfahren	65
1.5. Beschlussfassung	65
1.6. Einspruchsfrist.....	66
1.7. Außerordentliche Sitzung	66
1.8. Keine aufschiebende Wirkung	66
1.9. Übergeordnetes Lenkungsgremium	66
2. Auswahl relevanter rechtlicher Bestimmungen	67
3. Übersicht Maßnahmen gute Pflanzenschutzpraxis.....	69
4. Tabelle Fruchtfolgen für Erdbeeren und Feldgemüse	71

ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS

AMA-Marketing	Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH (Systembetreiber/Lizenzgeber)
AT	Länderkennung für „Österreich“ gemäß EN 23166
BAES	Bundesamt für Ernährungssicherheit
BGBI	Bundesgesetzblatt
BMSGPK	Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz
BML	Bundesministerium für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus
EK	Eigenkontrolle
EN	Europäische Norm
EU	Europäische Union
GGN	GLOBALG.A.P. Nummer
GLOBALG.A.P.	GLOBAL Good Agricultural Practice
GVO	Gentechnisch veränderter Organismus
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points
idgF	in der geltenden Fassung
IP	Integrierte Produktion
ISO	International Organization of Standardization
LEH	Lebensmitteleinzelhandel
LFBIS	Land- und forstwirtschaftliches Betriebsinformationssystem
LFI	Ländliches Fortbildungsinstitut
LMSVG	Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz
N	Stickstoff (Nitrogenium)
ÖKL	Österreichisches Kuratorium für Landtechnik und Landentwicklung
ÖLMB	Österreichisches Lebensmittelbuch (Codex Alimentarius Austriacus)
ÖPUL	Österreichisches Programm zur Förderung einer umweltgerechten, extensiven und den natürlichen Lebensraum schützenden Landwirtschaft
QM	Qualitätsmanagement
VO (EG)	Verordnung der Europäischen Gemeinschaft
VO (EU)	Verordnung der Europäischen Union
VOK	Vorortkontrolle
zgd	zuletzt geändert durch

Dienstnehmer	Dienstnehmerinnen und Dienstnehmer sind die jeweiligen Angestellten (Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter) am landwirtschaftlichen Betrieb.
Eigenkontrollen	Kontrollen, die vom Erzeuger selbst an kritischen Punkten im Betrieb durchzuführen und zu dokumentieren sind (z.B. Schädlingsbekämpfung). Diese können auch im Auftrag des Erzeugers von anderen Unternehmen durchgeführt werden.
Erzeuger	Der Erzeuger ist eine Person (Einzelperson) oder eine Gesellschaft, die für die Produktion der Produkte, je nach Produktbereich, rechtlich verantwortlich ist, und die rechtliche Verantwortung für die verkauften Produkte dieses landwirtschaftlichen Betriebs trägt. In dieser Richtlinie werden teilweise auch die Begriffe Landwirtinnen und Landwirte oder Betriebsführerin und Betriebsführer dafür verwendet.
Externe Kontrollen	Externe Kontrollen sind Kontrollen, die nicht vom Landwirt selbst, sondern von einer durch die AMA-Marketing zugelassenen neutralen, unabhängigen und akkreditierten Kontrollstelle durchgeführt werden.
Geschützter Anbau	Geschützter Anbau umfasst Flächen in befestigten Gewächshäusern mit Glas-, Folien- oder Kunststoffeindeckung sowie unbefestigte Folientunnel.
GGN	Die GLOBALG.A.P. Nummer (kurz GGN) wird von GLOBALG.A.P. zur eindeutigen Identifikation des Erzeugers vergeben.
Kombiaudit	Bei einem Kombiaudit handelt es sich um ein Audit, bei dem zwei oder mehrere Qualitätsstandards innerhalb eines Audits überprüft werden.
Landwirtschaftlicher Betrieb	Als landwirtschaftlicher Betrieb (in der Folge kurz Betrieb) gilt jede selbständige örtliche und organisatorisch-technische Einheit zur Erzeugung von Pflanzen oder zur Haltung von Nutztieren mit wirtschaftlicher Zielsetzung einschließlich der für die Bewirtschaftung notwendigen Infrastruktur und Flächen (z.B. Feldstücke).
Lebensmitteleinzelhandel	Alle Lebensmittelunternehmen, die unter die Lebensmittel-Einzelhandelsverordnung idgF fallen.
Lebensmittelgroßhandel	Alle Lebensmittelunternehmen, die Waren an Wiederverkäufer, Weiterverarbeiter, gewerbliche Verwender oder sonstige Institutionen (z.B. Kantinen) verkaufen, ohne dass es sich um private Haushalte handelt, sowie Verteilerzentren, die ausschließlich eigene Verkaufsgeschäfte beliefern.
Lizenznehmer	Lizenznehmer sind all jene, die mit der AMA-Marketing einen Vertrag für die Vermarktung von AMA-Gütesiegel-Produkten abgeschlossen haben. Diese erhalten mit dem Lizenzvertrag

Systembetreiber

das Nutzungsrecht (Lizenz) zur Verwendung der geschützten Wort-Bild-Marke AMA-Gütesiegel.

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

Überkontrollen

Überkontrollen dienen vor allem zur Überwachung der unabhängigen Kontrolle (Kontrolle der Kontrolle) und werden von der AMA-Marketing selbst oder in ihrem Auftrag durch zugelassene Kontrollstellen durchgeführt.

Zertifizierung

Unter Zertifizierung versteht man alle Aktivitäten, welche zum Ausstellen eines Zertifikates gemäß EN ISO/IEC 17065 zur Produktzertifizierung führen. Die AMAG.A.P. Zertifizierung umfasst kontrollierte Produktionsprozesse landwirtschaftlicher Erzeugnisse. Diese deckt Obst und Gemüse ab, das als Lebensmittel bestimmt ist, nicht jedoch aus Wildwuchs geerntete bzw. ausschließlich für medizinische oder aromatische Zwecke verwendete Pflanzen.

Zeichenerklärung

Die gekennzeichneten Punkte sind von Landwirtinnen und Landwirten unbedingt zu berücksichtigen.



Achtung/Vorsicht: Dieser Punkt hat eine besondere Bedeutung in der AMA-Gütesiegel-Richtlinie. Der Erzeuger hat die dort genannten Maßgaben strikt zu beachten.



Im Rahmen der AMA-Gütesiegel-Richtlinie führt der Erzeuger Aufzeichnungen. Dazu erscheint ein Hinweis zum Vermerk bzw. zur Dokumentation.



Dieser Punkt enthält wissenswerte Zusatzinformationen.

Web

Der Text bezieht sich immer auf eine Website.

QUALITÄT UND HERKUNFT

Die landwirtschaftliche Produktion hat einen großen Einfluss auf die Güte und auf das Image eines Lebensmittels. Die hohen Qualitätsanforderungen der Konsumentinnen und Konsumenten an Natürlichkeit, Pflanzen-/Tierschutz und Herkunft sind bestmöglich zu erfüllen. In der Ausrichtung des Produktionszweiges bzw. in der Weiterentwicklung der Richtlinie gilt es, diese Anforderungen zu berücksichtigen.

Auch wenn die Einhaltung gesetzlicher Vorgaben von allen Herstellern und unabhängig vom AMA-Gütesiegel-Programm einzuhalten sind, sind einzelne gesetzliche Vorgaben ausdrücklich in der Richtlinie als Produktionsanforderungen angeführt. Als ausdrückliche Richtlinienanforderungen sind sie auch Teil der AMA-Gütesiegel-Kontrollen, was zur Sicherstellung der Qualität der Erzeugnisse beiträgt.

NACHHALTIGKEIT UND WEITERENTWICKLUNG

Die Konsumentinnen und Konsumenten erwarten, dass Lebensmittel nachhaltig produziert werden. Der Begriff „Nachhaltigkeit“ umfasst dabei soziale, ökonomische und ökologische Aspekte. Folgende Grundsätze werden mit den Richtlinien des AMA-Gütesiegels verfolgt:

- > Einbindung aller Herstellungs- und Vermarktungsstufen in die Entscheidungs- und Weiterentwicklungsprozesse.
- > Regionale, standortangepasste und ressourceneffiziente Lösungen.
- > Sicherung der langfristigen ökonomischen Nachhaltigkeit durch partnerschaftliche Zusammenarbeit in Form von strategischen Allianzen bzw. vertraglichen Vereinbarungen.
- > Vernetzung von Qualitätssicherungsdaten für ein hohes Niveau beim Konsumentenschutz und dadurch rascheres Handeln im Krisenfall.
- > Weiterentwicklung der Richtlinie auf Basis regelmäßiger Evaluierung von Kontrollergebnissen, wissenschaftlichen Erkenntnissen sowie Änderungen im Konsumverhalten.

WEITERBILDUNG UND VERANTWORTUNG

Weiterbildung und Teilnahme an fachspezifischen Schulungen sind Grundvoraussetzung für eine verantwortungsbewusste Produktion (Gute Agrarpraxis) und geben Anstoß für Innovation und Weiterentwicklung.

Die Verantwortung für die Einhaltung der Anforderungen dieser Richtlinie, die vollständige und korrekte Dokumentation sowie die regelmäßigen Eigenkontrollmaßnahmen (z.B. Kontrollgänge im Bestand) liegt beim Erzeuger. Die AMA-Gütesiegel-Kriterien orientieren sich an den Vorgaben der Guten Agrarpraxis. Um dies zu bekräftigen wurde diese Richtlinie mit dem internationalen Standard GLOBALG.A.P. verglichen und als äquivalent anerkannt. Damit fungiert AMAG.A.P. als österreichische Umsetzung von GLOBALG.A.P. Der Erzeuger hat sicherzustellen, dass neben den AMA-Gütesiegel-Anforderungen auch die gesetzlich geltenden Bestimmungen erfüllt werden.

TRANSPARENZ UND NACHVOLLZIEHBARKEIT

Um das Vertrauen der Konsumentinnen und Konsumenten in die landwirtschaftliche Produktion und deren Erzeugnisse zu stärken, sind Transparenz und Nachvollziehbarkeit zu gewährleisten. Eine aktive Information und Kommunikation mit den Konsumentinnen und Konsumenten hat auch durch die AMA-Marketing stattzufinden.

A ALLGEMEINE PRODUKTIONSBESTIMMUNGEN

1. GELTUNGSBEREICH

Die vorliegende Richtlinie beschreibt ein freiwilliges Qualitätssicherungssystem für die Produktion von Obst, Gemüse und Speiseerdäpfel und gibt Anforderungen für die teilnehmenden Betriebe vor.

Ein Erzeuger, der für Obst, Gemüse und Speiseerdäpfel zertifiziert werden will, muss 100 % der anwendbaren kritischen Musskriterien (Hauptkriterium, bei GLOBALG.A.P. sogenanntes „major must“) und 95 % der anwendbaren nichtkritischen Musskriterien (Nebenkriterium, bei GLOBALG.A.P. sogenanntes „minor must“) erfüllen. Empfehlungen (bei GLOBALG.A.P. sogenanntes „should“) werden auch kontrolliert, haben jedoch keine Auswirkung auf die Beurteilung.

Die landwirtschaftliche AMA-Gütesiegel-Richtlinie „Obst, Gemüse, Speiseerdäpfel“ umfasst folgende Bereiche:

- > Saat- und Pflanzgut
- > Landwirtschaftlicher Erzeugerbetrieb

Diese Richtlinie ist Teil eines integrierten Qualitätssicherungssystems. Damit wird eine durchgehende Qualitätssicherung und -kontrolle in jeder Stufe der Produktionskette gewährleistet.

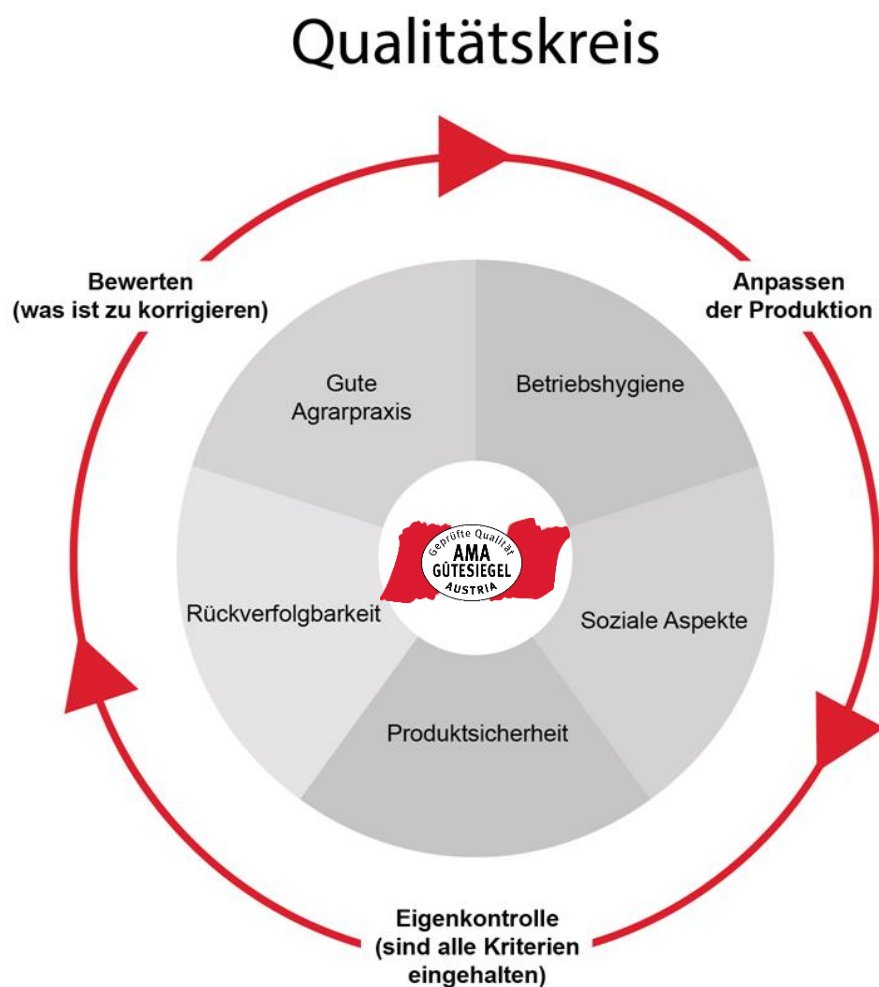
Stufe		Programm	GELTUNGSBEREICH
1		Saat- und Pflanzgut	
2		Landwirtschaftlicher Erzeugerbetrieb	
3		Packstelle	
4		Zentrallager/ Verteilerzentrum	
5		Verkaufsgeschäfte	In Planung

2. VERANTWORTLICHKEIT UND KONTINUIERLICHER VERBESSERUNGSPROZESS

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

Für Landwirtinnen und Landwirte werden Anforderungen an die Qualitätsproduktion immer wichtiger.

Die Schwerpunkte der Produktion sind regelmäßig zu überprüfen, zu bewerten und gegebenenfalls Korrekturen und Verbesserungen einzuleiten (siehe auch Kapitel B, Punkt 2 „Eigenkontrolle und kontinuierliche Verbesserung“).



Kontinuierlicher Verbesserungsprozess der landwirtschaftlichen Produktion

3. TEILNAHMEBEDINGUNG

Voraussetzung für die Teilnahme ist der Abschluss eines Erzeugervertrages zwischen Landwirtin und Landwirt und der AMA-Marketing sowie eines Kontrollvertrages zwischen Landwirtin und Landwirt und einer Kontrollstelle. Die Teilnahme am AMA-Gütesiegel-Programm ist freiwillig.

Für eine erste Lieferung im Rahmen des AMA-Gütesiegel-Programms sind folgende Vorgaben zu erfüllen:

- > Erhalt des von der AMA-Marketing unterfertigten Erzeugervertrages.
- > Positiver Abschluss einer Erstkontrolle (AMAG.A.P.-Zertifikat).
- > Die Produkte müssen die entsprechende Kennzeichnung gemäß diesen Produktionsbestimmungen aufweisen.
- > Ein vollständig ausgefülltes Begleitdokument ist zu verwenden.

Neben den gesetzlichen Bestimmungen (siehe Anhang) ist diese Richtlinie einzuhalten.

3.1. Ablauf der Vertragserstellung

- > Der Erzeuger fordert die benötigten Unterlagen direkt bei der AMA-Marketing an.
- > Der Erzeugervertrag und der Registrierungsantrag werden an den Erzeuger geschickt. Dieser füllt die Dokumente aus, gibt seine Kulturen an, wählt eine der von der AMA-Marketing zugelassenen Kontrollstellen, unterzeichnet den Erzeugervertrag und übermittelt ihn zusammen mit dem ausgefüllten Registrierungsantrag an die von ihm ausgewählte Kontrollstelle.
- > Die Kontrollstelle übermittelt den unterzeichneten Erzeugervertrag sowie den Registrierungsantrag an die AMA-Marketing.
- > Die AMA-Marketing unterzeichnet den Erzeugervertrag und übermittelt ihn an den Erzeuger.
- > Zusätzlich schließt die Kontrollstelle einen Vertrag zur Kontrolle und Zertifizierung mit dem Erzeuger ab.
- > Die Erstkontrolle wird von der gewählten Kontrollstelle zum frühest möglichen Zeitpunkt durchgeführt.

3.2. Herkunft

Werden Obst, Gemüse und Speiseerdäpfeln im AMA-Gütesiegelprogramm erzeugt, muss die Produktion auf allen Stufen in der im AMA-Gütesiegel angeführten Region erfolgen:

Saat- und Pflanzgut:	Region (Land, Staat)
Anbau und Ernte:	Region (Land, Staat)
Sortierung und Abpackung:	Region (Land, Staat)

Da die Herstellung des Saat- und Pflanzgutes von gewissen Sorten weltweit nur noch von einigen wenigen Konzernen durchgeführt wird, kann von dieser Vorgabe abgewichen werden.

3.3. Lieferberechtigung und Zeichenverwendung



Die erste Lieferung im Rahmen des AMA-Gütesiegel-Programms darf erst nach Erhalt des AMAG.A.P. Zertifikates erfolgen.

Nach positivem Abschluss der Erstkontrolle und nach Erhalt des AMAG.A.P. Zertifikates darf der Erzeuger beim Verkauf von Obst, Gemüse und Speiserdäpfeln, in das AMA-Gütesiegel-Programm liefern. Am Begleitdokument sind diese Produkte z.B. als „AMA“ zu deklarieren.

Wenn Verarbeiter oder Vermarkter, insbesondere auch Direktvermarkter, Obst, Gemüse und Speiserdäpfel mit dem AMA-Gütesiegel kennzeichnen wollen, ist zusätzlich zum Erzeugervertrag ein Lizenzvertrag mit der AMA-Marketing abzuschließen.

Auf dem Lieferschein müssen die Wortlaute GLOBALG.A.P. und AMAG.A.P. oder die entsprechenden Logos angeführt werden, vorausgesetzt, alle angeführten Produkte sind zertifiziert. Sind auch nicht zertifizierte Produkte am Lieferschein, so muss der Wortlaut bzw. das Logo dem jeweiligen zertifizierten Produkt zugeordnet werden.

GLOBALG.A.P. und AMAG.A.P. als Wort, Marke oder Logo darf nicht auf dem Endprodukt oder auf der Verpackung oder in sonstiger Weise am Verkaufsort aufscheinen. Darüber hinaus ist die Verwendung dieser Angaben auf Briefpapier, Werbematerial, Transportfahrzeugen oder sonstiger Geschäftskorrespondenz nicht zulässig.

Angaben zur Qualität oder zu sonstigen Eigenschaften der nach dieser AMA-Richtlinie erzeugten Produkte sind nur zulässig, wenn jegliche Irreführungseignung ausgeschlossen ist. Diese Anforderungen gelten für alle Be- und Verarbeitungsstufen sowie dem Handel. Zur Sicherstellung der Einhaltung dieser Anforderungen müssen alle Be- und Verarbeitungsstufen sowie der Handel in ein nachvollziehbares Qualitäts- und Kontrollsystem eingebunden sein.

3.4. Änderung der Richtlinie

Änderungen der Richtlinie können nur nach Beschlussfassung im Fachgremium vorgenommen werden. Beschlüsse des Fachgremiums, die den Inhalt der Richtlinie betreffen, gelten als Teil der AMA-Richtlinie. Sie sind ab dem Zeitpunkt des Inkrafttretens gemäß Beschluss von den Teilnehmerinnen und Teilnehmern einzuhalten bzw. umzusetzen.

Änderungen werden den Teilnehmerinnen und Teilnehmern schriftlich mitgeteilt und auf der Website der AMA-Marketing bekannt gegeben. Diese Beschlüsse werden periodisch in die Richtlinie eingearbeitet und nach der offiziellen Genehmigung jeweils mit neuer Version veröffentlicht.

Web www.ama.info.at

3.5. Befristete Übergangsregelungen

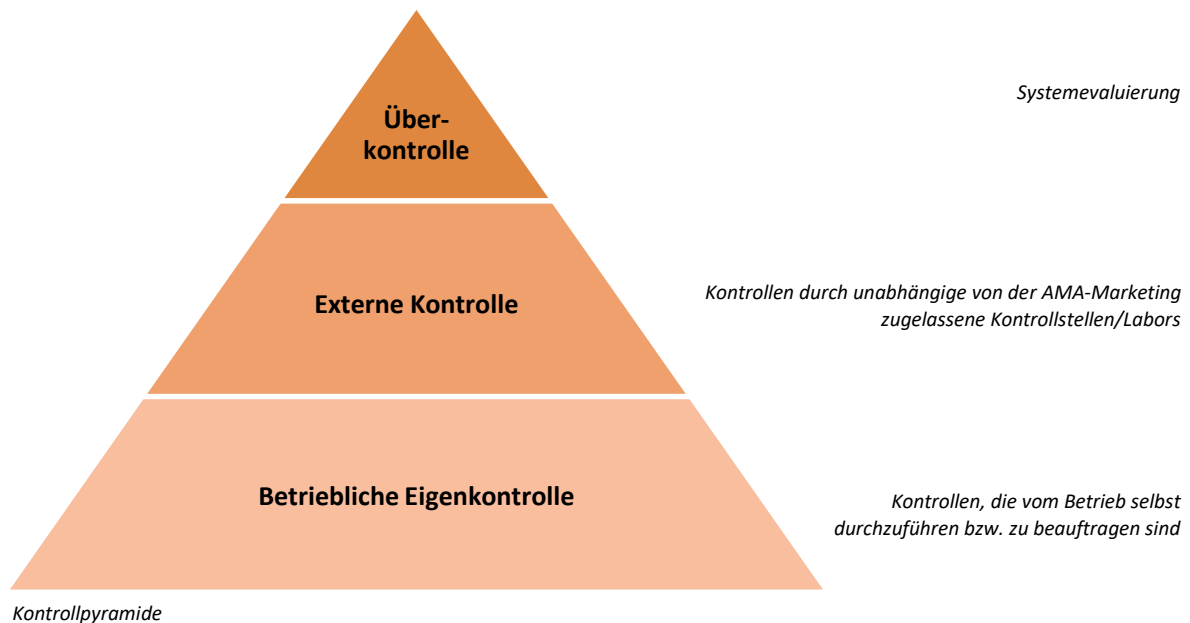
Die AMA-Marketing kann in begründeten Einzelfällen unter Einhaltung eines standardisierten Verfahrens befristete Übergangsregelungen gewähren, die von einzelnen Anforderungen der AMA-Gütesiegel-Richtlinie „Obst, Gemüse und Speiseerdäpfel“ abweichen. Voraussetzung ist, dass dem Sinn und Zweck der Richtlinie trotz Abweichung in allen wesentlichen Belangen entsprochen wird.

3.6. Sonstiges

Andere Qualitätsprogramme können von der AMA-Marketing anerkannt werden. Dies ist auch dann möglich, wenn einzelne Kriterien des eingereichten Programms nicht mit den spezifischen Anforderungen dieser Richtlinie ident sind, sofern gewährleistet ist, dass das Endprodukt mindestens den in den spezifischen Richtlinien dargelegten Anforderungen gleichwertig ist und den Qualitätsansprüchen der Konsumentinnen und Konsumenten gerecht wird.

4. KONTROLLSYSTEMATIK

Die Kontrolle im AMA-Gütesiegel-Programm ist dreistufig aufgebaut:



4.1. Betriebliche Eigenkontrolle

Die am Betrieb tätigen Personen sind ordnungsgemäß einzuschulen, damit die richtlinienkonforme Umsetzung sichergestellt ist. Die Einhaltung dieser Richtlinie ist vom Erzeuger regelmäßig selbst zu überprüfen.



Eine jährliche Eigenkontrolle durch den Erzeuger ist durchzuführen.



Im Rahmen der AMA-Gütesiegel-Richtlinie führt der Erzeuger Aufzeichnungen. Dazu erscheint ein Hinweis zum Vermerk bzw. zur Dokumentation.

Die Dokumentation der durchgeführten Eigenkontrolle kann handschriftlich oder elektronisch in den von der AMA-Marketing zur Verfügung gestellten Dokumenten erfolgen (Selbsteinschätzungsliste der AMA-Marketing, Details siehe Kapitel B, Punkt 2 „Eigenkontrolle und kontinuierliche Verbesserung“).

Web www.amainfo.at → Zusammenarbeit → Landwirte

4.2. Externe Kontrolle

Jede Landwirtin und jeder Landwirt hat vor Vertragsabschluss mit einer von der AMA-Marketing zugelassenen akkreditieren Kontrollstelle (akkreditiert nach EN ISO/IEC 17065, mit Akkreditierungsumfang AMAG.A.P.) einen Kontrollvertrag über die jährlich durchzuführende unabhängige Betriebskontrolle abzuschließen. Diese Kontrollstelle überprüft die Einhaltung der AMA-Produktionsbestimmungen im Bereich der im Erzeugervertrag angeführten Produktionszweige anhand einer vorgegebenen Checkliste.

Die Vor-Ort-Kontrolle muss alle Standorte, Produkte und Verfahren im Zertifizierungsumfang abdecken. Dazu sind vom Erzeuger alle Aufzeichnungen und Nachweise vorzulegen, die notwendig sind, um die Einhaltung der AMA-Produktionsbestimmungen überprüfen zu können. Während der üblichen Betriebszeiten ist jedem im Auftrag der AMA-Marketing tätigen Kontrollorgan die Möglichkeit zu geben, alle Bereiche der Produktion sowie Aufzeichnungen und Dokumentation einzusehen.

Die jährliche Betriebskontrolle wird mit einer Wahrscheinlichkeit von 10% unangekündigt (Vorankündigung maximal 48 Stunden) durchgeführt.

4.2.1. Jährliche Registrierung

Einmal jährlich bei der Routinekontrolle wird mit dem Registrierungsantrag die aktuelle Situation des Betriebes erhoben. Sollten sich danach wesentliche Änderungen am Betrieb ergeben, ist dies der Kontrollstelle und der AMA-Marketing umgehend formlos mitzuteilen.

4.2.2. Erstkontrolle

Eine Erstkontrolle ist bei erstmaliger Beantragung einer AMAG.A.P. Zertifizierung sowie bei Erweiterung des Zertifikats um ein oder mehrere Produkte erforderlich. Die Erstkontrolle wird so wie die jährliche Vor-Ort-Kontrolle durchgeführt und kann als solche für das laufende Kalenderjahr anerkannt werden.

4.2.3. Routinekontrolle

Jeder Betrieb wird mindestens einmal jährlich durch eine von ihm beauftragte und von der AMA-Marketing zugelassene Kontrollstelle überprüft. Die Kontrolle erfasst alle für die Produktion relevanten Bestimmungen, der Schwerpunkt der Kontrollen liegt auf der Einhaltung der AMA-Gütesiegel-Richtlinie hinsichtlich der im Erzeugervertrag angeführten Produktionszweige. Dem Kontrollorgan ist die Möglichkeit zu geben, die gesamte Produktion sowie alle Aufzeichnungen und Dokumentation einzusehen.



Vom Kontrollorgan wird ein Prüfbericht über die Kontrolle erstellt. Der Erzeuger erhält eine Durchschrift oder Kopie des Berichts. Dieser kann dem Erzeuger auch elektronisch übermittelt werden.

4.2.4. Korrekturmaßnahmen

Im Fall von Verbesserungspotenzial werden neben den festgestellten Abweichungen auch die vom Betrieb zu ergreifenden Korrekturmaßnahmen mitgeteilt. Die Abweichungen sind nach Möglichkeit umgehend, jedenfalls aber innerhalb der vorgegebenen Frist, zu korrigieren.



Kontrolle der korrekten Lagerung der Pflanzenschutzmittel

4.2.5. Nachkontrolle

Im Zuge einer eventuell erforderlichen Nachkontrolle prüft das Kontrollorgan vor allem die Umsetzung jener Maßnahmen, die zur Korrektur der vorangegangenen Abweichungen dienen.

4.3. Überkontrolle

Jeder Betrieb hat ferner der AMA-Marketing oder einer von ihr beauftragten Überkontrollstelle die Möglichkeit einer uneingeschränkten Überkontrolle zu gestatten. Der für die Kontrolle erforderliche Zugang zu den Produktionsstätten und Lagern muss ermöglicht werden.

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

4.4. Zertifikat

Sind die Anforderungen des AMA-Produktionsprogrammes erfüllt, erhält der Erzeuger für seine zertifizierten Produkte ein Zertifikat, auf dem die Gültigkeitsdauer sowie der Bereich (Kultur, Produkthandhabungsschritte) ausgewiesen sind. Bei einer Aussetzung oder einem Entzug des Zertifikates ist eine Lieferung im Rahmen des AMA-Gütesiegelprogrammes nicht mehr zulässig.

Der Erzeuger kann seine Produkte von mehreren akkreditierten Stellen nach verschiedenen Optionen (z.B. AMAG.A.P.-Einzelzertifizierung und GLOBALG.A.P.-Gruppenzertifizierung) zertifizieren lassen. Wenn ein Erzeuger mehrere Produktionsrichtungen oder Produktgruppen zertifizieren lassen möchte oder mehreren Erzeugergruppen angehört, kann er dafür verschiedene Zertifizierungsstellen beauftragen. Wird ein Produkt vor der Ernte verkauft, kann für dieses der Abschnitt „Ernte“ vom Gültigkeitsbereich des Zertifikats ausgenommen werden.

- **Zertifikat ohne Produkthandhabung**

Hier wird der landwirtschaftliche Prozess inklusive der Ernte kontrolliert und die Konformität mit dem Zertifikat bestätigt.

- **Zertifikat mit Produkthandhabung**

Ist die Produkthandhabung im Anschluss an den landwirtschaftlichen Prozess (inklusive der Ernte) am Betrieb einbezogen, so muss diese mitzertifiziert und die Konformität der jeweiligen Schritte mit dem Zertifikat bestätigt werden.

Die Handhabung von Erzeugnissen umfasst alle Arten von Produkthandhabung nach der Ernte, wie Lagerung, Nacherntebehandlung, Sortieren, Waschen, ebenso das Schneiden im Sinne von Putzen (nicht essbare Teile entfernen) bei Gemüse.

- **Arbeitsschritte außerhalb des AMAG.A.P. Zertifizierungsumfanges**

Stärkere Eingriffe beim Schneiden wie Zuschneiden, Stückeln und Teilen (z.B. bei Sellerie für Suppengemüse) sind Aufgaben, die nur im Rahmen des Lizenzvertrages (Vermarktungsbetrieb) mit AMA-Gütesiegel-Zeichennutzungsrecht durchgeführt werden dürfen.

- **Ausnahme: Verkauf vor Ernte**

Wenn das Produkt vor der Ernte auf dem Feld verkauft wird und der Käufer, der auch für die Produkthandhabung verantwortlich ist, erntet, kann die Kontrolle von Ernte und Transport vom Zertifikat des Erzeugers ausgeschlossen werden.

Diese Ausnahme kommt zur Anwendung, wenn der Erzeuger bereits vor dem Zeitpunkt der Ernte nicht mehr Eigentümer des Produkts ist und keine Kontrolle über den Ernteprozess hat, z.B. keine Kenntnis oder keinen Einfluss auf den exakten Erntetermin. Davon zu unterscheiden ist die Übergabe dieser Tätigkeiten an einen Lohnunternehmer.

Der Erzeuger muss den Ausschluss von der Kontrolle pro Produkt bei der Registrierung beantragen. Der Antrag muss eine detaillierte Begründung enthalten. Das GLOBALG.A.P. Sekretariat entscheidet über den Ausschluss. Die Registrierung kann erst nach Entscheidung über den Ausschluss anerkannt werden.

Wenn die Kontrolle der Ernte für den Erzeuger ausgeschlossen wurde, so ist auch die Produkthandhabung für diesen Erzeuger auszuschließen.

B SPEZIELLE PRODUKTIONSBESTIMMUNGEN

Gibt eine Landwirtin oder ein Landwirt im Rahmen der Registrierung eine Kultur an, so haben sämtliche Flächen, auf denen diese Kultur angebaut wird und dazugehörige Produktionsstandorte und -einrichtungen (z.B. Lager-, Sortier- und Abpackungseinrichtungen) dieser Richtlinie zu entsprechen.

Für teilnehmende Biobetriebe ist die Mindestanforderung durch den Bio-Betriebsmittelkatalog der Easy-Cert Services geregelt.



Die Reihenfolge der Anforderungen dieses Kapitels der Richtlinie entspricht der Eigenkontrollcheckliste „Selbsteinschätzungsliste“. Dort finden Sie zusätzlich bei den Anforderungen, welche eine Dokumentation erfordern, Hinweise zu den jeweiligen AMAG.A.P.-Dokumentationsvorlagen.

1. ALLGEMEINE ANFORDERUNGEN, INTERNE DOKUMENTATION

1.1. Schlagbezogene Dokumentation

Es müssen sämtliche Flächen einer angemeldeten Kultur des Betriebes gemäß den Anforderungen dieser Richtlinie bewirtschaftet werden. Dazu sind jährlich schlagbezogene Aufzeichnungen zu führen. Ident bewirtschaftete Schläge können auf einem Schlagblatt zusammengefasst werden. Die Aufzeichnungen müssen exakt die in dieser Richtlinie geforderten Angaben, bezogen auf den jeweiligen Termin, enthalten und zeitnah geführt werden.

Die Aufzeichnungen müssen jedenfalls Folgendes abdecken:

- ✓ Betrieb, Jahr, Feldstücknummer und -bezeichnung, Schlaggröße, Kulturart, Vorkultur
- ✓ Anbau- und Erntetermin/Erntezeitraum/Erntemenge

Alle weiteren notwendigen Aufzeichnungen sind in den folgenden Kapiteln jeweils im Detail beschrieben.



Die Dokumentation muss zeitaktuell geführt werden und auf Verlangen des Kontrollorgans vorgewiesen oder bei elektronischer Dokumentation abgerufen werden können.

1.2. Kennzeichnung der Felder

Zur Kennzeichnung der Felder, Glashäuser, der für die Produkthandhabung genutzten Hofgebäude und Wasserentnahmestellen (z.B. für Bewässerung, Waschwasser) muss am landwirtschaftlichen Betrieb ein sichtbares System vorhanden sein (z.B. Nummerierung, die sich auch in der Dokumentation wiederfindet).



Bei der Kontrolle müssen eine aktuell geführte Schlagkartei und ein Flächen-/Gebäudeplan aufliegen. Die einzelnen Flächen / Gebäude müssen eindeutig identifiziert werden können.

1.3. Weitere Details Dokumentation

Sämtliche Dokumente, welche die Einhaltung dieser Richtlinie nachweisen, sind mindestens drei Jahre aufzubewahren. Sofern Rechtsvorschriften oder eine spezielle Bestimmung dieser AMA-Gütesiegel-Richtlinie einen längeren Zeitraum vorgeben, ist dieser einzuhalten. Die Dokumente müssen so ausgefüllt und aufbewahrt werden, dass die lückenlose Nachvollziehbarkeit und eindeutige Zuordenbarkeit jederzeit gewährleistet ist.

Die erforderliche Dokumentation kann in Papierform oder in elektronischer Form geführt werden. Bei elektronisch geführter Dokumentation ist der Erzeuger für die Sicherung der Daten verantwortlich. Der Erzeuger ist auch für die Aufbewahrung der relevanten Unterlagen verantwortlich. Fehlen einzelne Dokumente bzw. Daten, ist dies im jeweiligen Kontrollpunkt zu bewerten.

Bei der Erstkontrolle müssen vollständige Aufzeichnungen über einen Zeitraum von mindestens drei Monaten vor dem Datum der externen Kontrolle oder beginnend mit dem Zeitpunkt der Registrierung vorhanden sein - je nachdem, welcher dieser Zeiträume länger ist. Alle registrierten Standorte, Produkte, Ernteaktivitäten sowie die Produkthandhabung müssen vollständig überprüft werden, bevor ein Zertifikat ausgestellt werden kann.

1.4. Gefahrenanalyse Erstkontrolle

Im Vorfeld einer Erstkontrolle ist eine Gefahrenanalyse für alle angemeldeten Standorte durch den Erzeuger durchzuführen, um festzustellen, ob alle Standorte entsprechend geeignet sind. Der Erzeuger hat die Gefahrenanalyse jährlich zu überprüfen. Ändern sich die Gefahren oder kommt die Nutzung neuer Flächen hinzu, ist die Gefahrenanalyse umgehend anzupassen.

Mögliche physikalische, chemische (einschließlich Allergene) und biologische Gefahren sind zu bewerten: Bodentyp, Erosion, Grundwasserqualität, Höhe des Grundwasserspiegels, frühere Nutzung des Standortes, Schädlinge, Krankheiten, Tierhaltung der Umgebung, Kompostierungsanlagen, potentielle Nutz- und Wildtiereindringungsmöglichkeiten, Einfluss auf und von Flächen (auch Überschwemmungen, Erosion etc.) müssen auf dem Aufzeichnungsblatt ausgewertet und darauf aufbauend die weitere Vorgehensweise belegt werden (Bestätigung, dass der in Frage kommende Standort für die Produktion geeignet ist).

Dieser Plan muss den betrieblichen Aktivitäten angepasst sein und es müssen Nachweise für seine Umsetzung und Wirksamkeit vorliegen.

1.5. Auslagerung eines Arbeitsschrittes

Übernimmt ein Dritter Tätigkeiten (z.B. Ausbringung von Pflanzenschutzmitteln), die in den Anforderungsbereich dieser Produktionsbestimmungen fallen, dann ist der für diese Arbeit Beauftragte über die Anforderungen zu informieren. Der Erzeuger hat auf die Einhaltung der Produktionsbestimmungen im Zuge der durchgeführten Arbeiten zu achten.

Die laut Formular „Auslagerung von Produktionsschritten“ formulierten Anforderungen an Subunternehmer sind einzuhalten.

2. EIGENKONTROLLE UND KONTINUIERLICHE VERBESSERUNG

2.1. Selbsteinschätzung AMAG.A.P.

Jeder Erzeuger muss in eigener Verantwortung einmal jährlich eine Selbsteinschätzung (Eigenkontrolle) des Betriebes durchführen (die Selbsteinschätzung darf auch durch eine andere Person im Auftrag des Erzeugers durchgeführt werden). Dabei sind sämtliche Kriterien in einer zur Verfügung gestellten Checkliste zu prüfen und zu bewerten, sowie eventuelle Korrekturmaßnahmen selbstständig durchzuführen.

Werden Abweichungen festgestellt oder wird ein Hauptkriterium (im Formular ersichtlich als HK) nicht erfüllt, sollte dies vom Erzeuger selbstständig an die AMA-Marketing, die Zertifizierungsstelle und die entsprechenden Abnehmer gemeldet werden. Diese Selbstmeldung wird bei einer Sanktionierung des Betriebes mildernd berücksichtigt. Die Eigenkontrolle muss alle registrierten Standorte, Produkte und Verfahren im Zertifizierungsumfang abdecken und im Vorfeld der externen Kontrolle durchgeführt werden. Dabei sind Kommentare für alle nicht erfüllten und nicht anwendbaren Kriterien notwendig.

Es besteht die Möglichkeit, bei der zuständigen Zertifizierungsstelle freiwillig den Ausschluss eines oder mehrerer Produkte (Kulturen) vom Zertifikat zu beantragen, wenn die Anforderungen des AMA-Produktionsprogramms zum aktuellen Zeitpunkt nicht eingehalten werden können. Voraussetzung ist, dass keine aufrechte Sanktion vorliegt. Die Neuausstellung des Zertifikats bleibt davon unbeeinflusst. Der Ausschluss von Produkten entbindet den Erzeuger nicht von der Bezahlung etwaiger offener Rechnungen.

2.2. Erzeugererklärung

Die "AMAG.A.P. Erzeugererklärung zur Lebensmittelsicherheit" ist jährlich auszufüllen und zu unterschreiben. Wenn sich die Voraussetzungen nicht geändert haben, reicht es auch aus, die bestehende Erzeugererklärung im Folgejahr erneut mit aktuellem Datum zu unterschreiben.

2.3. Plan zur kontinuierlichen Verbesserung

Der Erzeuger muss seinen Betrieb auf Einhaltung dieser Richtlinie beurteilen und mögliche Verbesserungsmaßnahmen (z. B. bei Düngung, Pflanzenschutz, Hygiene) aufzeigen. Die identifizierten Verbesserungsmaßnahmen sind anhand eines Plans zur kontinuierlichen Verbesserung zu dokumentieren. Der Plan kann sich über bis zu 3 Jahre erstrecken und soll die relevanten selbst festgelegten Ziele beschreiben und deren Umsetzung festhalten.

2.4. Plan zur kontinuierlichen Verbesserung - Umsetzung

Alle im Plan zur kontinuierlichen Verbesserung angeführten Maßnahmen müssen durch Nachweise belegbar sein. Dazu können Aufzeichnungen über Schulungen, neue Verfahren, Datenanalysen etc. herangezogen werden.

3. RESSOURCENMANAGEMENT UND SCHULUNG

3.1. Organigramm

Es sind Aufzeichnungen über alle Dienstnehmerinnen und Dienstnehmer zu führen, deren Tätigkeit Einfluss auf die Lebensmittelsicherheit und die Umsetzung dieser Richtlinie hat.

Dazu gehören folgende Angaben:

- ✓ Name
- ✓ Funktion/Verantwortlichkeit
- ✓ Kontaktinformation
- ✓ Vertretung bei Abwesenheit

Darüber hinaus ist eine Verantwortliche oder ein Verantwortlicher für Gesundheit, Sicherheit und Wohlbefinden der Dienstnehmerinnen und Dienstnehmer zu ernennen.

3.2. Verantwortlichkeiten

Verantwortliche für fachliche Entscheidungen zu Materialeinsatz müssen ihre Kompetenz in den betreffenden Bereichen (z.B. Düngung, Integrierter Pflanzenschutz, Nacherntebehandlung) nachweisen. Zu dem jeweiligen Bereich müssen Fachkenntnisse vorhanden sein (z.B. spezifische Schulungen, Sachkundenachweis für Pflanzenschutz).

Ist die technisch verantwortliche Person ein externer Berater, so muss nachgewiesen werden, dass diese Person kompetent ist (offizielle Qualifikationen oder Schulungen), es sei denn, die Person ist von einer kompetenten Stelle für diese Tätigkeit angestellt (z.B. Pflanzenschutzmittelfirma, Düngemittelhersteller).

3.3. Fortbildung

Die Betriebsführerin oder der Betriebsführer oder eine dauerhaft in die Bewirtschaftung eingebundene und auf dem Betrieb tätige Person muss alle 18 Monate Lehrgänge besuchen, deren Inhalte den jeweiligen Geltungsbereich der Richtlinie abdecken. Dies betrifft einerseits die landwirtschaftliche Produktion (Düngung, Integrierter Pflanzenschutz, Nützlingseinsatz etc.) und andererseits, sofern notwendig, die Produkthandhabung (Lagerung, Hygiene etc.). Ein Lehrgang kann einmalig durch eine Fachexkursion ersetzt werden. Der Besuch von Fachmessen wird nicht als Schulung anerkannt.

Die Mindestdauer der Lehrgänge beträgt 2 Unterrichtseinheiten (UE). Eine schriftliche Bestätigung über den Besuch des Lehrganges ist am Betrieb aufzubewahren.

Diese Bestätigung des Veranstaltungsbesuches muss folgende Angaben enthalten:

- ✓ Veranstalter
- ✓ Datum
- ✓ Ort
- ✓ Inhalte
- ✓ Anzahl der anrechenbaren UE
- ✓ Unterschrift des Veranstalters zur Bestätigung der Teilnahme

3.4. Schulungen der Dienstnehmerinnen und Dienstnehmer

Geschulte Personen müssen in der Lage sein, ihre Kompetenz für die ihnen zugewiesenen Aufgaben nachzuweisen.

Alle Dienstnehmerinnen und Dienstnehmer (einschließlich Familienmitglieder und Dienstleister) am Betrieb müssen daher über eine entsprechende Ausbildung verfügen oder eine Unterweisung für die jeweiligen Aufgabenbereiche (z.B. Ausbringung von Pflanzenschutzmitteln, Hygiene, Arbeitssicherheit, Lebensmittelschutz) erhalten. Die Unterweisungen sind jährlich durchzuführen und bei neuen betrieblichen Voraussetzungen zu wiederholen. Die Nachweise dazu sind vom Betrieb aufzubewahren.

4. PFLANZ-/SAATGUT UND FRUCHTFOLGEN

4.1. Vermehrungsmaterial

Werden registrierte Sorten oder Unterlagen verwenden, hat der Erzeuger auf Verlangen schriftliche Dokumente vorzulegen, aus denen hervorgeht, dass das verwendete Vermehrungsmaterial in Übereinstimmung mit den geltenden regionalen Urheberrechten erworben wurde.

4.2. Dokumentation Zukauf

Bei zugekauftem Pflanz-/Saatgut muss dokumentiert werden, dass es hinsichtlich seiner Gesundheit amtlich untersucht wurde.



Beim Betrieb aufzuliegende Dokumente:
Saatgutanhänger bzw. Lieferschein/ Rechnung
Pflanzenpass (EU) bzw. Kopie des Pflanzengesundheitszeugnisses
(Drittländer) mit Sortenname, Chargennummer, Lieferant, verwendete
Pflanzenschutzmittel auf Verlangen und wenn möglich die Qualität

4.3. Dokumentation Eigenvermehrung

Die Gesundheit des Pflanz-/Saatgutes muss bei eigener Vermehrung ständig überprüft und aufgezeichnet werden. Bei mangelndem Gesundheitszustand müssen Korrekturmaßnahmen eingeleitet und dokumentiert werden. Zusätzlich ist die Saatgutbehandlung zu dokumentieren (z.B. bei Selbstbeizung).

4.4. Aufzeichnungen

Aufzeichnungen zu Aussaat- und Pflanzmethoden, -mengen und -terminen müssen geführt werden und verfügbar sein.

4.5. Pflanzgut Erdäpfel

Es muss sortenreines Pflanzgut verwendet werden. Zusätzlich muss jährlich zumindest 15% zertifiziertes Saatgut/Pflanzgut (bezogen auf die gesamte Saatmenge) verwendet werden.

4.6. Fruchtfolgen

Eine ausgewogene Fruchtfolge ist Voraussetzung für gesunde Böden und Pflanzen sowie für die Vermeidung von Fruchtfolgekrankheiten und Schadorganismen.

Die jeweiligen Fruchtfolgen für Erdbeeren und Feldgemüse müssen den Kriterien laut Tabelle im Kapitel D, Punkt 4 der AMAG.A.P. Richtlinie entsprechen und dokumentiert werden.

Bei Erdäpfeln ist eine 4-jährige Fruchtfolge einzuhalten, das heißt, dass zumindest drei Jahre keine Erdäpfel auf derselben Fläche angebaut werden dürfen. Bei Früherdäpfeln und nematodenresistenten Sorten ist auch eine 3-jährige Fruchtfolge zulässig.

5. BODEN, SUBSTRATE UND GVO

5.1. Erhaltung der Bodensubstanz

Alle Maßnahmen der Bodenbearbeitung sind so zu gestalten, dass durch die Erhaltung der Bodensubstanz, die Verbesserung der Bodenstruktur und die Förderung des Bodenlebens eine nachhaltige Sicherung des Bodens gewährleistet ist.

5.2. Chemische Bodenbehandlung

Eine chemische Bodenbehandlung ist nur erlaubt, wenn der Bedarf durch ein Gutachten einer autorisierten Einrichtung nachgewiesen wurde, und die gesetzlichen Wartezeiten eingehalten werden. Das Original des Untersuchungsergebnisses ist in den betrieblichen Aufzeichnungen aufzubewahren.

5.3. Substrate - Aufzeichnungen

Werden Substrate (z.B. Steinwolle, Kokosmatten) auf chemischem Wege für eine Wiederverwendung sterilisiert, müssen genaue Aufzeichnungen über Ort der Behandlung, Datum, Art der eingesetzten Chemikalie (Name und Wirkstoff), Methode der Sterilisation, die durchführende Person und die Wartezeit bis zum Aussäen/Pflanzen gemacht werden.

5.4. Substrate - Herkunft

Bei Substraten, welche im geschützten Anbau verwendet werden, muss die natürliche Herkunft bis zu ihrem Ursprung rückverfolgbar sein (durch Aufzeichnungen, Dokumente). Die Substrate dürfen nicht von ausgewiesenen Naturschutzgebieten stammen.

5.5. Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)

Der Anbau von GVO-Sorten (z.B. Pflanz-/Saatgut, Setzlinge, Jungpflanzen) ist im Rahmen des AMA-Produktionsprogrammes nicht zulässig.

6. DÜNGUNG

6.1. Aufzeichnungen

Alle Düngungsmaßnahmen (Boden- wie Blattdüngung) müssen in der Schlagkartei verzeichnet werden. In den Aufzeichnungen müssen neben Ort, Ausbringungsdatum, Art und Menge des Düngers auch Ausbringungsmethoden und ausbringende Person (sofern nicht Betriebsführer) aufgeführt werden.

6.2. Düngewerte

Für die Düngung gelten die Richtlinien für die sachgerechte Düngung und die Nitrat-Aktionsprogramm-Verordnung (NAPV) idgF.

Web <https://bml.gv.at> - Service - Publikationen - Landwirtschaft

Die Düngewerte für N, P und K sind in der folgenden Tabelle zusammengefasst:

Web <https://www.ama.at> - Suchbegriff: Düngewerte

Die Grundbodenuntersuchung darf nicht älter als sechs Jahre sein und muss eine Überprüfung hinsichtlich des pH-Wertes sowie des Phosphor- und Kalium-Gehaltes umfassen.

Die Bodenuntersuchungen sind in folgendem Umfang durchzuführen:

Freiland:

Anzahl Feldstücke pro Betrieb	Mindestanzahl an Feldstücken
1 bis 3	1
4 bis 10	2
ab 11	3

Geschützter Anbau:

Anzahl Gewächshäuser pro Betrieb	Mindestanzahl an Gewächshäusern
1 bis 3	1
4 bis 10	2
ab 11	3

6.3. Organische Dünger Nährstoffgehalte

Der Nährstoffgehalt von organischen Düngern ist bei der Kalkulation des Mineraldüngereinsatzes zu berücksichtigen. Die Richtlinien für die sachgerechte Düngung sind einzuhalten. Dort sind ausführliche Tabellen zur Düngung angeführt, die auch die Nährstoffgehalte von Wirtschaftsdüngern aus der Tierhaltung und deren Gehalte an organischer Substanz beinhalten.

Für zugekaufte Komposte muss ein Untersuchungszeugnis vorliegen.

6.4. Organische Dünger Erdäpfel

Aufgrund der unkalkulierbaren Stickstoffnachlieferung und Wirkung des Stallmistes ist eine direkte Ausbringung zum Anbau nicht zulässig. Stallmist darf nur im Herbst mit einer maximalen Menge von 300 dt/ha ausgebracht werden. Dabei ist die Nitrat-Aktionsprogramm-Verordnung einzuhalten.

6.5. Klärschlamm

Die Verwendung von Klärschlamm sowie von daraus stammenden Produkten ist verboten.

6.6. Organische Dünger Kopfdüngung

Die Ausbringung von Wirtschaftsdüngern (Gülle, Jauche, Frischmist) als Kopfdüngung ist bei Obst und Gemüse vom Anbau bis zur Ernte (bei mehrjährigen Kulturen bis zur letzten Ernte des jeweiligen Jahres) nicht zulässig.

6.7. Organische Dünger Gefahrenanalyse

Bei organischem Dünger (Wirtschaftsdünger und Kompost) ist über Aufzeichnungen oder sonstige Dokumente zu belegen, dass folgende mögliche Gefahren in Bezug auf Lebensmittelsicherheit und Umwelt berücksichtigt wurden: Übertragung von Krankheiten (Mensch, Pflanze), Verunreinigung durch Unkrautsamen, Kompostierungsmethode etc. Des Weiteren ist der Zeitpunkt der Ausbringung und Platzierung der organischen Düngemittel (z.B. direkter Kontakt mit verzehrbaren Pflanzenteilen, Fläche zwischen den Pflanzen usw.) zu berücksichtigen. Dies betrifft auch Substrate von Biogasanlagen.

6.8. Anorganische Dünger Nährstoffgehalte

Für die anorganischen Düngemittel müssen Nachweise (Etiketten, Rechnungen oder anerkannte Standardwerte) der Hauptnährstoffe (N, P, K) über die letzten 24 Monate vorliegen.

6.9 – 6.10. Lagerung allgemein

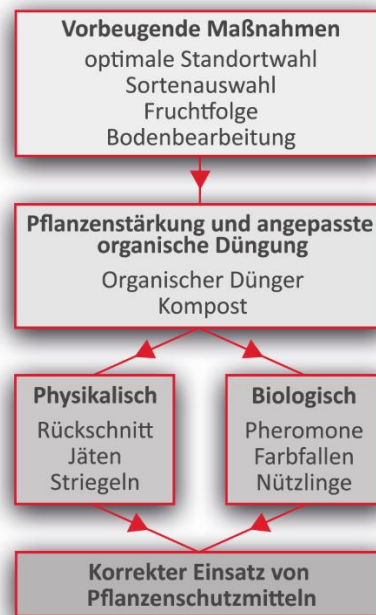
Mineraldünger müssen trocken, gut durchlüftet und getrennt von anderen Materialien (Pflanzenschutzmittel, Pflanzgut und Frischprodukt) gelagert werden. Wenn Düngemittel, die zusammen mit Pflanzenschutzmitteln ausgebracht werden (wie Mikronährstoffe oder Blattdünger) in einem abgedichteten Container verpackt sind, können sie zusammen mit Pflanzenschutzmitteln gelagert werden.

Bei einer nicht überdachten Düngelagerungsstelle können auf Basis einer Gefahrenanalyse (Düngerart, Witterungsbedingungen, zeitweise Lagerung) Kunststoffabdeckungen verwendet werden. Eine direkte Lagerung auf dem Erdboden ist nicht zulässig. Calciumoxide und -sulfate (z.B. Kalkdünger) können vor dem Streuen auf dem Feld gelagert werden.

6.11. Lagerung Umwelt- und Gewässerschutz

Die Gefahr einer Umwelt- und Gewässerbelastung durch nicht sachgemäße Lagerung der Dünger muss verhindert werden (z.B. Betonfundamente, Wände, auslaufsichere Behälter). Andernfalls Mindestabstand von 25 Metern zu Wasserquellen. Organische Dünger müssen entsprechend den Vorgaben des Aktionsprogrammes Nitratschutz gelagert werden.

7. PFLANZENSCHUTZ



Grundlage für den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln (gute Pflanzenschutzpraxis)

7.1 – 7.3. Aufzeichnungen

Der Einsatz von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln darf nur nach Feststellung der Notwendigkeit auf Grund von regelmäßigen Kontrollgängen, nach Informationen der Pflanzenschutzwarndienste oder der Berücksichtigung von Schadschwellen (ermittelt z.B. durch Pheromonfallen, Farbtafeln, Leimringe) erfolgen.

Alle Pflanzenschutzmaßnahmen müssen in der Schlagkartei verzeichnet werden. In den Aufzeichnungen müssen folgende Angaben angeführt werden: Ort, Ausbringungsdatum (aktuelles Datum ggf. letzter Tag der Anwendung, falls diese länger als einen Tag dauert), Name und Menge/Konzentration des Pflanzenschutzmittels sowie dessen Registernummer, Art oder Sorte des behandelten Produktes, die Ausbringungsmethode, die Begründung der Maßnahme sowie Kontrollgänge, ausbringende Person (sofern nicht Betriebsführerin oder Betriebsführer), Name der für die Pflanzenschutzempfehlung technisch verantwortlichen Person und die einzuhaltenden Wartezeiten.

7.4. Weitere Aufzeichnungen

Werden Pflanzenstärkungsmittel, Bodenverbesserer oder andere Substanzen (selbsterstellte oder zugekaufte Anwendungen) eingesetzt, müssen dazu Aufzeichnungen geführt werden.

Die Aufzeichnungen müssen Folgendes enthalten: Name der Substanz (z.B. Kultur, von denen sie stammt), Handelsname oder gewerbliche Bezeichnung (sofern vorhanden), Wirkstoff oder Hauptbestandteil (z.B. Pflanzen, Algen, Mineralien etc.), behandeltes Produkt, Ort, Datum und Aufwandmenge.

Bei der Verwendung von Substanzen, deren Nutzung keiner Registrierung unterliegt, muss der Erzeuger sicherstellen, dass der Einsatz die Lebensmittelsicherheit nicht gefährdet. Aufzeichnungen über diese Substanzen müssen, sofern verfügbar, Informationen über die Inhaltsstoffe enthalten. Falls das Risiko einer Überschreitung der Rückstandshöchstgehalte besteht, muss Punkt 7.9 erfüllt werden.

7.5. Rechnungen, Lieferscheine

Rechnungen/Lieferscheine der verwendeten zugelassenen Pflanzenschutzmittel müssen zum Zeitpunkt der Kontrolle verfügbar sein.

7.6. Zulassung der Pflanzenschutzmittel

Grundlage für die Verwendung von Pflanzenschutzmitteln bildet die jeweilige nationale Zulassung der EU-Mitgliedstaaten. In Österreich ist dies z.B. das Verzeichnis der für die jeweilige Kultur zugelassenen/genehmigten Pflanzenschutzmittel auf der Internetseite der BAES. In diesem Pflanzenschutzmittelregister sind alle durch das Bundesamt für Ernährungssicherheit geprüften und zugelassenen Pflanzenschutzmittel unter einer fortlaufenden Nummer eingetragen. Am landwirtschaftlichen Betrieb muss der Zugang zum Pflanzenschutzmittelregister vorhanden sein.

Die korrekte Berechnung und das richtige Anrücken der Pflanzenschutzmittel ist laut Gebrauchsanleitung bzw. laut AMAG.A.P. Merkblatt „Maschinen – Düngerstreuer, Feldspritze“ durchzuführen.

Web <http://psmregister.baes.gv.at>

7.7. Nützlingseinsatz

Der Nützlingseinsatz (Teil des biologischen Pflanzenschutzes) ist dem chemischen Pflanzenschutz (z.B. Insektizide) vorzuziehen. Insektizide sind nur dann einzusetzen, wenn der Schadendruck zu groß und der biologische Pflanzenschutz nicht mehr ausreichend ist. Nützlingsschonende Mittel sind vorzuziehen.

Im Unterglasanbau bei Fruchtgemüse ist der Nützlingseinsatz verpflichtend anzuwenden. Schulungen und Weiterbildungen in diesem Bereich sollten regelmäßig absolviert werden.

7.8. Höchstgehalte

Der Erzeuger oder sein Abnehmer muss über eine Liste mit den aktuell gültigen Höchstgehalten verfügen, aus der die aktuell gültigen Rückstandshöchstgehalte in den Ländern, in denen das Produkt verkauft werden soll, hervorgehen.

Sind die Rückstandshöchstgehalte des Marktes, auf dem der Erzeuger sein Produkt absetzen möchte, strenger als im Land der Herstellung, so muss der Erzeuger oder sein Abnehmer nachweisen, dass während der Produktionszyklen die strengeren Rückstandshöchstgehalte berücksichtigt wurden (z.B. notwendige Veränderungen bei der Anwendung der Pflanzenschutzmittel oder entsprechende Beachtung von Ergebnissen der Rückstandsuntersuchungen).

Web Unter: <https://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/eu-pesticides-database/start/screen/mrls> sind die Höchstgehalte einsehbar.

7.9. Höchstgehalte - Maßnahmenplan

Es muss ein klar dokumentiertes Verfahren für einzuleitende Schritte und Maßnahmen vorliegen, welche unter anderem die Benachrichtigung der Kunden, Produktrückverfolgung usw. enthalten. Dieses Verfahren ist anzuwenden, wenn bei der Rückstandsanalyse die Überschreitung der Rückstandshöchstgehalte (des Landes der Herstellung oder des beabsichtigten Ziellandes) eines Pflanzenschutzmittels festgestellt wird.

7.10. Wiederbetretungsfrist

Ist das Wiederbetreten nach Pflanzenschutzmittelanwendungen in der Etikettanweisung des Pflanzenschutzmittels festgelegt, so muss ein Verfahren festgelegt und dokumentiert werden, das das korrekte Wiederbetreten regelt und überwacht (Aufzeichnungen mit Überwachung der Zugangsintervalle der ausgebrachten Pflanzenschutzmittel). Dabei ist das Wohl von Risikopersonen besonders zu beachten.

Liegt keine Etikettanweisung vor, muss zumindest das Mittel auf den Pflanzen getrocknet sein, bevor die behandelte Fläche wieder betreten werden darf.

7.11. Berücksichtigung der Wetterbedingungen

Regionale Wetterbedingungen (z.B. Windstärke und -richtung, sonnig/bewölkt/Niederschlag), welche eine Auswirkung auf die Pflanzenschutzausbringung haben könnten oder eine Abdrift auf Nachbarmfelder bedingen, müssen bei allen Anwendungen in der Schlagkartei aufgezeichnet werden. Dies kann durch eine weitere Spalte für Wetterbeobachtungen in Form eines kurzen Textes oder eines anderen bewährten Systems erfolgen.

7.12. Vermeidung von Abdrift

Der Erzeuger muss aktive Maßnahmen setzen, um bei der Ausbringung von Pflanzenschutzmitteln Abdrift auf benachbarte Flächen zu verhindern, wie z.B. Beachtung der Windstärke und -richtung, Wartung und Instandhaltung der Feldspritze, Fahrgeschwindigkeit, Spritzdruck, Anordnung der Düsen, Auswahl geeigneter Düsen etc.

7.13. Maßnahmen Integrierter Pflanzenschutz

Im Sinne des Integrierten Pflanzenschutzes muss der Erzeuger

- mindestens zwei umgesetzte Maßnahmen pro registrierter Kultur nachweisen, welche die Anpassung der Bewirtschaftungspraxis einschließen, um das Auftreten und die Intensität von Schädlingsbefall reduzieren zu können und dadurch die Notwendigkeit von Gegenmaßnahmen zu verringern (Vorbeugung);

- nachweisen,

- a) dass er mindestens zwei Maßnahmen je registrierter Kultur umgesetzt hat, welche erfassen, wann und in welchem Ausmaß, Schädlinge und ihre natürlichen Feinde vorhanden sind (Überwachung) und

- b) dass er diese Information nutzt, um zu planen, welche Schädlingsbekämpfungsmethoden erforderlich sind (Begründung);

- nachweisen, dass für den Fall, dass Schädlingsbefall den ökonomischen Wert einer Kultur nachteilig beeinflusst, eine Behandlung mit spezifischen Schädlingsbekämpfungsmethoden durchgeführt wurde, wobei soweit möglich nicht-chemische Verfahren in Betracht gezogen werden müssen. Nicht anwendbar für den Fall, wo der Erzeuger nicht intervenieren musste (Behandlung).

Ein entsprechender Maßnahmenkatalog befindet sich im Kapitel D, Punkt 3.

7.14 – 7.16. Lagerung

Unter Berücksichtigung der gesetzlichen Bestimmungen müssen Pflanzenschutzmittel frostfrei, feuerfest (Mindestanforderung F 30, das heißt feuerhemmend bis zu 30 Minuten), kühl, trocken, gut durchlüftet und beleuchtet und getrennt von anderen Materialien (z.B. Düngemittel, Schutzkleidung, Nahrungs- oder Futtermittel) gelagert werden.

7.17. Lagerung - verschließbar

Alle Pflanzenschutzmittel müssen in einem robusten, stabilen und abschließbaren Raum oder Schrank (Giftschrank), die mit einem Warnhinweis versehen sind unter Verschluss gehalten werden.

7.18. Lagerung - Material der Regale

Die Regale im Pflanzenschutzmittelschrank müssen aus nicht absorbierbarem Material bestehen (z.B. Metall).

7.19. Lagerung - Sicherung gegen Verschütten

Der Aufbewahrungsort von Pflanzenschutzmitteln muss auch bei versehentlichem Verschütten noch sicher sein, das heißt, der Boden des Schrankes oder des Raumes muss als flüssigkeitsdichte Wanne gestaltet sein.

7.20 Lagerung - Maßnahmen bei Verschütten

Für den Fall eines versehentlichen Verschüttens muss ein gekennzeichneteter Behälter mit aufsaugendem Material, Besen und Kehrschaufel vorhanden sein.

7.21. Lagerkapazität

Die Lagerkapazität muss so ausgerichtet sein, dass der höchstmögliche Pflanzenschutzmittelbestand sicher gelagert werden kann.

7.22. Lagerung in Originalverpackung

Pflanzenschutzmittel dürfen nur in der Originalverpackung aufbewahrt werden. Sie dürfen nie umgefüllt werden, da sonst Verwechslungs- und Vergiftungsgefahr besteht.

7.23. Lagerung - feste und flüssige Mittel

Bei der Lagerung in Regalen müssen Pflanzenschutzmittel in fester Form (Pulver) von solchen in flüssiger Form getrennt gelagert werden, so dass eine gegenseitige Beeinflussung ausgeschlossen ist (in Regalen nebeneinander oder jene in fester Form oberhalb jener in flüssiger Form).

7.24. Lagerung registrierter Mittel

Es dürfen nur solche Pflanzenschutzmittel gelagert oder in der Bestandsliste verzeichnet werden, die laut nationaler Zulassung der EU-Mitgliedstaaten für die Kultur (z.B. für Österreich das BAES Verzeichnis der zugelassenen/genehmigten Pflanzenschutzmittel, sog. Pflanzenschutzmittelregister) erlaubt sind. Pflanzenschutzmittel, die nicht zur Anwendung bei Kulturen innerhalb der Fruchtfolge gedacht sind, müssen deutlich gekennzeichnet und separat im gekennzeichneten Pflanzenschutzmittellager aufbewahrt werden.

7.25. Behälter entleeren

Pflanzenschutzmittelbehälter sind vollständig zu leeren und anschließend gründlich zu spülen (integriertes Drucksystem auf der Feldspritze oder dreimal mit Wasser) und die Spülflüssigkeit der Spritzflüssigkeit zuzuführen.

7.26. Verwendung Restmengen

Die dabei auftretenden Restmengen sowie das Wasser aus der Spülung des Vorratsbehälters dürfen nur stark verdünnt auf behandelte Flächen ausgebracht werden sodass Lebensmittelsicherheit und Umwelt nicht beeinträchtigt werden.

7.27 – 7.28. Behälter entsorgen

Leere Pflanzenschutzmittelbehälter dürfen nicht wiederverwendet und müssen bis zur Entsorgung überdacht und sicher gelagert werden (verschießbarer, dauerhaft gekennzeichnete Ort).

7.29. Restmengen entsorgen

Restmengen (alte unbenutzte Pflanzenschutzmittel) müssen als Sondermüll abgegeben oder wieder an die Verkaufsstelle zurückgegeben werden. Leere, gereinigte Behälter sind über ein Wertstoffsammelsystem zu entsorgen.

7.30. Transport

Beim Transport von Pflanzenschutzmitteln sind die Auflagen für Gefahrguttransporte einzuhalten. ÖKL Merkblatt: Gefahrguttransporte in der Landwirtschaft.

7.31. Nacherntebehandlung

Eine Nacherntebehandlung, sofern gesetzlich zugelassen, ist erlaubt, wenn alle Pflanzenschutzmaßnahmen dokumentiert sind. In den Aufzeichnungen müssen Ort, Charge, Kulturart, Ausbringungsdatum, Grund der Ausbringung (z.B. Keimhemmung), Handelsname, Art und Menge/Konzentration des Behandlungsmittels, Ausbringungstechnik und Name des ausbringenden Mitarbeiters (sofern nicht Betriebsführer) aufgeführt werden. Sofern Wasser dazu benötigt wird, muss es den Kriterien für Ernteprodukte entsprechen.

Um überflüssige Applikationen zu vermeiden, ist bei Anwendung von chemischen Keimhemmungsmitteln am landwirtschaftlichen Betrieb die Maßnahme vor der Lieferung an den Großhändler auf dem Kistenzettel zu vermerken, so dass dieser über eine schon getätigte Maßnahme informiert ist.

Sofern neben dem Sachkundenachweis für Pflanzenschutzmitteleinsatz für die Nacherntebehandlung eine zusätzliche Ausbildung notwendig ist, muss der Erzeuger diese vorweisen können.

8. WASSERMANAGEMENT

8.1. Gefahrenanalyse - Umweltbelange

Eine Gefahrenanalyse der potenziellen Einflüsse auf die Umwelt muss im Hinblick auf die Wasserentnahmestellen, Verteilersysteme, Bewässerungswasser sowie das Wasser und Abwasser beim Waschprozess durchgeführt und dokumentiert werden. Berücksichtigt werden sollten, sofern möglich, auch die Einflüsse außerhalb des landwirtschaftlichen Betriebes. Die Erkenntnisse aus der Gefahrenanalyse sind umzusetzen und jährlich auf den aktuellsten Stand zu bringen.

8.2. Gefahrenanalyse - Verunreinigungen

Eine jährliche Gefahrenanalyse des Wassers, welches vor der Ernte mit den Kulturen in Kontakt kommt (z.B. Bewässerung, Pflanzenschutz), muss im Hinblick auf mikrobiologische, chemische und physikalische Verunreinigungen durchgeführt werden.

Bestandteil der Gefahrenanalyse sollten folgende Parameter sein:

- ✓ die Herkunft des Wassers
- ✓ Ergebnisse früherer Untersuchungen
- ✓ Zeitpunkt der Wasserverwendung
- ✓ Kultur und Entwicklungsstadium
- ✓ Kontakt des Wassers mit dem essbaren Teil der Kultur
- ✓ Bewässerungsmethode

Bei eventuellen Änderungen im Ablauf müssen diese berücksichtigt werden.

8.3. Gefahrenanalyse - weitere Abweichungen

Wurden weitere Abweichungen (mikrobiologisch, chemischer und physikalischer Art) durch die Gefahrenanalyse aufgezeigt, sind Korrekturmaßnahmen zu dokumentieren.

Im Falle einer Überschreitung von vorgegebenen mikrobiologischen Richtwerten sowie dahingehende Erkenntnisse aus der Gefahrenanalyse, müssen geeignete Maßnahmen gesetzt werden, um einer Produktkontamination entgegenzuwirken. Ist es nicht möglich eine Produktkontamination vollständig auszuschließen, sind entsprechende Korrektur- und Vorbeugemaßnahmen zur Gefahrenminimierung durchzuführen (z.B. Vermeidung von Produktkontakt, Wartezeit bis zur Ernte, Wasserbehandlung wie Filtrieren etc.).

8.4. Wasseranalysen auf Basis der Gefahrenanalyse

Die Wasseranalyse ist in Bezug auf mikrobiologische, chemische und physikalische Gefahren mit der in der Gefahrenanalyse zugrunde gelegten Häufigkeit durchzuführen.

Die in der Gefahrenanalyse berücksichtigten Parameter müssen die Grundlage für die Auswahl und Häufigkeit der Analysen bilden. Für die mikrobiologische Analyse bietet der Entscheidungsbaum (abgebildet in der Gefahrenanalyse und im Merkblatt Wasser) eine Hilfestellung. Die Beprobung und Analyse muss repräsentativ für den Standort sein. Wenn eine Wasserquelle für mehrere Landwirtinnen und Landwirte bereitsteht, reicht eine Analyse.

Die mikrobiologischen Richtwerte sind in der Gefahrenanalyse angeführt.

Jegliche Analysen müssen in einem dafür akkreditierten Labor durchgeführt werden (eine ähnliche nationale Zulassung ist auch ausreichend).

8.5. Wasseranalysen Nitrat

Bei Gemüse und Erdbeeren müssen mindestens alle drei Jahre eine Gießwasseruntersuchung von allen verwendeten Wasserentnahmestellen in Bezug auf Nitrat durch eine geeignete Methode (das visuelle Ablesen von Messstreifen ist nicht ausreichend) oder eine autorisierte Stelle durchgeführt werden. Der im Gießwasser enthaltene Stickstoff muss bei den schlagbezogenen Düngeberechnungen berücksichtigt werden und ist in den Aufzeichnungen zu dokumentieren.

8.6. Aufzeichnungen

Alle Bewässerungsmaßnahmen müssen in der Schlagkartei verzeichnet werden (Datum und Menge).

8.7. Beregnung Erdäpfel

Die zu einem Termin vorgenommene Bewässerungsmaßnahme darf 35 mm nicht überschreiten. Die nächste Beregnung darf frühestens sieben Tage später durchgeführt werden.

8.8. Bewässerungsbewilligung

Eine Bewässerungsbewilligung gemäß Wasserrechtsgesetz muss vorhanden sein.

8.9. Wasserentnahme weitere Anforderungen

Wenn Lizenzen oder Genehmigungen besondere Anforderungen wie stündliche, tägliche, monatliche oder jährliche Mengen des Gebrauchs für die Wasserentnahme enthalten, müssen Aufzeichnungen zum Nachweis, dass diese Anforderungen erfüllt sind, vorhanden sein.

8.10. Unbehandeltes Abwasser

Unbehandeltes Abwasser darf nicht zur Bewässerung eingesetzt werden.

8.11. Berechnungen des Bewässerungsbedarfes

Berechnungen zum Bewässerungsbedarf müssen auf Datenaufzeichnungen gestützt verfügbar sein, z.B. Regenmesser, bei Substraten Entwässerungsrinnen, Verdunstungsmesser, Tensiometer (% Feuchtigkeit im Boden) und Bodenkarten. Die Daten können auf regionaler Ebene erfasst werden.

Wenn Daten direkt am landwirtschaftlichen Betrieb gemessen werden, müssen die Geräte dafür zweckmäßig und in einwandfreiem Zustand sein.

8.12. Wassernutzungskonzept

Es muss ein Wassernutzungskonzept aufliegen, welches das Ziel verfolgt, den Gebrauch von Wasser auf dem Betrieb zu optimieren. Dies kann sowohl ein individueller als auch ein regionaler Plan sein, sofern bei letzterem der Betrieb einbezogen oder in diesem Konzept berücksichtigt ist.

Das Konzept muss eines oder mehrere der folgenden Kriterien beinhalten:

- ✓ Übersichtslageplan (Karten, Fotos, Skizzen) der Entnahmestellen und Beregnungsflächen
- ✓ Bewässerungssysteme
- ✓ Schulung für das verantwortliche Personal
- ✓ Konzept zum Verbesserungsmanagement (kurz- und mittelfristig)

8.13. Sammeln von Wasser

Das Sammeln von Wasser wird empfohlen, wenn es wirtschaftlich und praktisch durchführbar ist, z.B. bei Dachflächen, Glashäusern etc. Das Sammeln aus Wasserläufen innerhalb des betrieblichen Umkreises bedarf einer Genehmigung der zuständigen Behörde. Die Verwendung dieses Wassers muss immer unter Berücksichtigung aller Aspekte der Lebensmittelsicherheit geschehen.

8.14. Lebensmittelsicherheit bei Wasserspeicherung

Werden Tanks, Zisternen oder andere Behälter verwendet, um Wasser zu speichern, müssen die Risiken für das gespeicherte Wasser und für die Produkte identifiziert werden. Bei offenen Wasserspeicherbehältern muss die Möglichkeit einer Kontamination berücksichtigt werden. Der Behälter darf keine Kontaminationsquelle für das Wasser darstellen und die Qualität des darin enthaltenen Wassers muss für den vorgesehenen Verwendungszweck geeignet sein.

8.15. Waschwasser - Produkthandhabung

Das für die Reinigung der Produkte verwendete Wasser muss von einer öffentlichen Trinkwasserversorgung stammen oder den Vorgaben der Trinkwasserverordnung (BGBl. II Nr. 304/2001 idgF) entsprechen.

Bei Eigenversorgung: jährliche Untersuchung des Wassers auf mikrobiologische Unbedenklichkeit.

8.16. Waschwasser - Laborvoraussetzungen

Das Waschwasser für die Ernteprodukte muss in einem nach ISO 17025 akkreditierten Labor analysiert werden.

8.17. Waschwasser - Umwelt

Wasser, welches durch Waschen jeglicher landwirtschaftlicher Maschinen, Kistenwaschanlagen, Sprühanlagen etc. anfällt, sollte so gesammelt und entsorgt werden, dass keine negative Beeinflussung der Umwelt erfolgt.

Dabei sollte auch sichergestellt werden, dass Dienstnehmerinnen und Dienstnehmer, Besucherin und Besucher und umliegende Gemeinden, unter Berücksichtigung der gesetzlichen Bestimmungen, mit dem Abwasser nicht in Kontakt kommen.

8.18. Eis und Wasser Ernte, Produkthandhabung

Eis oder Wasser, welches am Erntestandort benutzt wird, muss aus Trinkwasser hergestellt werden oder Trinkwasserqualität haben und unter Beachtung hygienischer Aspekte gehandhabt werden, um eine Verunreinigung der Produkte zu vermeiden.

8.19. Rezirkulierendes Wasser

Wird Wasser nach der Nutzung zurückgeführt (vor Ernte oder nach der Ernte, z.B. Waschen von Karotten), muss auf Grundlage relevanter Parameter (z.B. pH-Wert, Wirksamkeit antimikrobieller Zusätze, visuelle Beurteilung) ein angemessenes Intervall für den Wassertausch festgelegt werden.

8.20. Aufbereitetes Wasser

Wird aufbereitetes Wasser (Prozesswasser mit z. B. antimikrobiellen Wasserzusätzen, Ozon) genutzt, sind ausschließlich die im Österreichischen Lebensmittelbuch Codexkapitel/B1/Trinkwasser angeführten Maßnahmen zulässig. Es muss eine Risikobeurteilung durchgeführt werden, um die Effizienz der gesetzten Maßnahmen regelmäßig zu überprüfen (die Bakterien *P.aeruginosa* und *C.perfringens* sowie Hefen und Schimmel sollten Teil der Analyse sein).

9. AUSRÜSTUNG UND GERÄTE

9.1. Grundlagen Ausrüstung, Werkzeuge und Geräte

Ausrüstung, Werkzeuge und Geräte, die in Kontakt mit Produkten kommen, müssen aus einem für den Kontakt mit Produkten sicheren Material gefertigt und von ihrer Beschaffenheit her leicht zu reinigen, zu desinfizieren und instand zu halten sein, um eine Kontamination zu vermeiden.

Die Ausrüstung, Werkzeuge und Geräte müssen instand gehalten routinemäßig verifiziert und, sofern relevant, mindestens einmal jährlich geeicht werden. Dies gilt auch für Ausrüstung, Werkzeuge und Geräte, die nicht in direkten Kontakt mit Produkten kommen (z. B. Waagen, Messbecher PSM, Ausbringungsgeräte für Pflanzenschutzmittel oder Düngemittel, Thermometer). Diese Tätigkeiten müssen dokumentiert werden.

Bewässerungs-/Fertigationssysteme: Es müssen für jegliche Methoden dazu sowie die verwendeten Gerätschaften und Techniken mindestens jährliche Aufzeichnungen aufbewahrt werden.

9.2. Pflanzenschutzgeräteprüfung

Um die Funktionssicherheit zu gewährleisten, müssen die Geräte zur Ausbringung der Pflanzenschutzmittel eine gültige Prüfplakette einer dafür autorisierten Prüfeinrichtung laut den gesetzlichen Vorgaben aufweisen.

9.3. Kontamination vermeiden

Die Ausrüstung (z. B. Ausbringungsgeräte für Pflanzenschutzmittel oder Düngemittel, Ernteausrüstung, Verpackungsmaschinen) muss so gelagert werden, dass eine Kontamination von Produkten oder anderen Materialien, die in Kontakt mit den essbaren Teilen der geernteten Produkte kommen können, verhindert wird.

9.4. Betriebstankstellen

Betriebstankstellen und Kraftstofflager müssen den geltenden Rechtsvorschriften entsprechen. Ein Symbolschild „Rauchen verboten“ in unmittelbarer Nähe und angemessene Notfall-Sicherheitsvorkehrungen müssen vorhanden sein.

9.5. Transportbehelfe

Sämtliche Transportbehelfe (Anhänger, Behälter etc.), die bei Erntearbeiten zum Einsatz kommen, müssen gewartet und nach Bedarf gereinigt verwendet werden.

10. SPEZIFIKATIONEN, LIEFERANTEN UND LAGERVERWALTUNG

10.1. Spezifikation Lebensmittelsicherheit

Um sicherzustellen, dass die Qualität von Materialien und Dienstleistungen den gesetzlichen Anforderungen entspricht, müssen insbesondere bei Verpackungen, Lizenzen, Qualifikationen, Arbeitsstätten etc. Spezifikationen vorhanden sein und auf Verlangen vorgelegt werden.

Die Spezifikationen müssen jährlich und bei Änderungen überprüft werden. Alternativlieferanten müssen mit ihren Materialien und Dienstleistungen den vorgeschriebenen Spezifikationen entsprechen.

10.2. Bestandslisten

Es muss eine Bestandsliste der am Betrieb gelagerten Materialien und Produkte, die ein Risiko für die Lebensmittelsicherheit darstellen und für Produkte mit einer begrenzten Haltbarkeit geführt werden (z.B. Düngemittel, Pflanzenschutzmittel). Eine monatliche Aktualisierung ist nur in der Zeit der Nutzung notwendig. In Monaten ohne Lagerbewegung muss keine Aktualisierung stattfinden.

11. RÜCKVERFOLGBARKEIT, MENGEN

11.1. System zur Rückverfolgbarkeit, Kennzeichnung

Ein System stellt die Rückverfolgbarkeit aller zertifizierten Produkte sicher. Dies beginnt damit, dass alle geernteten Produkte gekennzeichnet werden müssen (Kistenkennzeichnung). Bei der Lieferung zum Abnehmer müssen die Angaben auf den Warenbegleitpapieren (z.B. Lieferschein, Wiegeschein) ident dazu sein. Bei einer direkten Lieferung der Kisten vom Feld zum Abnehmer ist ein Begleitdokument ausreichend. Nach der Anlieferung sind diese Kisten sofort nach der Warenübergabe beim Abnehmer zu kennzeichnen.

Die Verpflichtung zur Kennzeichnung der zertifizierten Produkte gilt auch, wenn in weiterer Folge das AMA-Gütesiegel nicht am Endprodukt verwendet wird.

Folgende Mindestinhalte sind für die Kennzeichnung notwendig:

- ✓ LFBIS-Nummer und/oder GGN des Erzeugers
- ✓ Obstart, Gemüseart, Speiseerdäpfelsorte
- ✓ Gelieferte Menge
- ✓ Qualitätsklasse (sofern bekannt)
- ✓ Hinweis auf AMA-Produktionsprogramm bzw. Zertifizierungsstatus: z.B. „AMA“
- ✓ Lieferdatum

Sofern ein Produkt suspendiert wurde (Zertifizierung ausgesetzt), darf es nicht mit "AMA" bzw. mit einer GGN bei Lieferungen gekennzeichnet werden.

11.2. Weitere Kennzeichnung

GLOBALG.A.P. und AMAG.A.P. als Wort, Marke oder Logo darf nicht auf dem Endprodukt, auf der Verkaufsverpackung oder in sonstiger Weise am Verkaufsort aufscheinen. Darüber hinaus ist die Verwendung dieser Angaben auf Briefpapier oder sonstiger Geschäftskorrespondenz nicht zulässig. Auf dem Lieferschein müssen die Wortlaute GLOBALG.A.P. und AMAG.A.P. oder die entsprechenden Logos angeführt werden, vorausgesetzt alle angeführten Produkte sind zertifiziert. Sind auch nicht zertifizierte Produkte am Lieferschein, so muss der Wortlaut bzw. das Logo dem jeweiligen zertifizierten Produkt zugeordnet werden.

Wenn Verarbeiter oder Vermarkter, insbesondere auch Direktvermarkter, Obst, Gemüse und Speiseerdäpfel mit dem AMA-Gütesiegel kennzeichnen wollen, ist zusätzlich zum Erzeugervertrag ein Lizenzvertrag mit der AMA-Marketing abzuschließen.

11.3. Dokumentation der Mengen - Mengenbilanz

Alle Verkaufsdetails der zertifizierten Mengen müssen für alle registrierten Produkte aufgezeichnet sein, mit besonderer Aufmerksamkeit auf die verkauften Mengen und bereitgestellten Informationen (z.B. Lieferscheine). Die Dokumente müssen die Ausgewogenheit zwischen Wareneingang (Erntemengen) und -ausgängen zeigen.

Mengen (Gewichtsangaben) von geernteten, ausgehenden und gelagerten Produkten müssen aufgezeichnet werden. Das Verhältnis von Wareneingang (Ernte) und Warenausgang muss plausibel sein.

Die Häufigkeit der Überprüfung der Mengenbilanz muss klar definiert und an die Größe des Betriebes angepasst sein. Sie muss jedoch mindestens einmal pro Jahr für jedes Produkt durchgeführt werden. Die Dokumente zum Nachweis der Massenbilanzierung sind eindeutig zu kennzeichnen.

Es müssen alle Sortierfaktoren oder Verluste bei der Eingangs- (Ernte)/Ausgangskalkulation für einen gegebenen Produktionsprozess, während der Handhabung berechnet und überwacht werden.

11.4. Warenrückruf, dokumentiertes Verfahren

Es muss ein dokumentiertes Verfahren (Formular) zur möglichen Rücknahme/Rückholung der Produkte mit folgenden Aspekten vorhanden sein:

- ✓ Mögliche Vorfälle, die eine Rücknahme/Rückholung der Produkte auslösen.
- ✓ Personen, die verantwortlich entscheiden, ob eine Rücknahme/Rückholung der Produkte durchgeführt wird.
- ✓ Abläufe zur Information von Abnehmern, der AMA-Marketing sowie den zuständigen Kontrollstellen (wenn keine Sanktionierung von der Zertifizierungsstelle ausgesprochen wurde und der Erzeuger das Produkt freiwillig zurückgerufen hat).
- ✓ Methoden, um den Lagerbestand abzugleichen (Warenwirtschaftssystem).

Dieses Verfahren muss jährlich bezüglich seiner Eignung überprüft werden, um sicherzustellen, dass es wirksam ist. Das kann im Rahmen eines internen Probelaufs geschehen, dieser Test muss aufgezeichnet werden.

12. ZUKAUF, PARALLELEIGENTUM

Die Anforderungen 12.1 - 12.4 sind nur gültig für Betriebe, welche neben den zertifizierten eigenen Produkten auch Produkte derselben Art anderer Betriebe (egal ob zertifiziert oder nicht zertifiziert) handhaben (Zukauf, Subunternehmer etc.). Dies gilt auch für Betriebe, die Gebäude und Einrichtungen mit nicht zertifizierten Betrieben gemeinsam nutzen.

Die nachfolgenden Kontrollpunkte sind immer dahingehend zu berücksichtigen. Die wichtigste Aufgabe ist es, zertifizierte und nicht zertifizierte Produkte korrekt zu trennen und im gesamten Prozess auseinanderzuhalten. Jedoch ist dies auch bei Zukauf von zertifizierten Produkten (egal ob AMAG.A.P. oder GLOBALG.A.P. zertifiziert) zu beachten. Dort muss auch darauf geachtet werden, dass die jeweilige GGN korrekt verwendet wird. Das Ziel ist, eine lückenlose Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten.

12.1. System zur Rückverfolgbarkeit

Es muss ein durchgängiges System vorhanden sein, welches das Vermischen von zertifizierten und nicht zertifizierten Produkten vermeidet. Es ist eine chargenbezogene Lagerung durchzuführen, die Lagerhallen und Kisten sind korrekt zu kennzeichnen (z.B. Kistenkennzeichnung mit Name und LFBIS Nummer, Erntedatum, Art und Sorte). Es müssen Aufzeichnungen (Anlieferungsdatum, Lieferant, Art und Sorte, Menge) über die Lagerbelegung vorhanden sein, die während der gesamten Lagerungsperiode aktuell geführt werden und das Auffinden jeder einzelnen Partie ermöglichen. Jede weitere mögliche Produkthandhabung muss so gestaltet sein, dass auch hier eine Vermischung nicht möglich ist. Die Dienstnehmerinnen und Dienstnehmer in diesem Bereich müssen ausreichend geschult sein, so dass zertifizierte und nicht zertifizierte Produkte nicht vermischt werden.

12.2. Voraussetzung für AMA-Gütesiegel

Es dürfen nur zertifizierte Produkte im Rahmen des AMA-Gütesiegel-Programmes geliefert werden.

12.3. Warenausgangskontrolle

Eine abschließende Überprüfung (Warenausgangskontrolle) muss dokumentiert sein, um zu zeigen, dass zertifizierte und nicht zertifizierte Produkte korrekt ausgeliefert worden sind. Diese Überprüfung schließt Kennzeichnung und Herkunft mit ein.

Alle Bestimmungen der im Kapitel „Dokumentation der Mengen“ (Mengenbilanz Punkt 11.3) beschriebenen Vorgaben gelten ebenso für nicht selbsterzeugte Produkte.

12.4. Dokumentation

Es muss ein dokumentiertes Verfahren zur Identifizierung von zertifizierten und nicht zertifizierten Mengen unterschiedlicher Herkunft (d.h. von anderen Erzeugern oder Händlern) für alle Produkte eingeführt und aufrechterhalten werden.

Aufzeichnungen müssen enthalten:

- ✓ Beschreibung, Qualität der Produkte
- ✓ Status der jeweiligen Zertifizierung
- ✓ Menge der zugekauften Produkte
- ✓ Listen und Informationen zu Lieferanten
- ✓ Kopie der Zertifikate, sofern vorhanden
- ✓ System zur Rückverfolgbarkeit der zugekauften Produkte
- ✓ Bestellungen/Rechnungen vom Lieferanten

13. PRODUKTANFORDERUNGEN

Das mit dem AMA-Gütesiegel gekennzeichnete Obst, Gemüse sowie die Speiseerdäpfel müssen dem Vermarktungsnormengesetz - VNG idgF, den Vermarktungsnormen der EU über frisches Obst und Gemüse idgF und der jeweiligen nationalen Vermarktungsnorm für Speiseerdäpfel entsprechen. Für die Vermarktung von Obst, Gemüse und Speiseerdäpfeln mit dem AMA-Gütesiegel können nur Produkte, die **zumindest** der **Klasse I** entsprechen, herangezogen werden.



Diese Kontrolle beginnt bei den selbstvermarktenden Landwirtinnen und Landwirten mit Verwendungsrecht für das AMA-Gütesiegel (=Lizenznehmer).

13.1. Qualitätsanforderungen

Wenn ein Betrieb auch Produkte abpackt, ist ein Prüfvorgang notwendig der sicherstellt, dass sämtliche Produkte in Übereinstimmung mit den definierten Qualitätsstandards verpackt werden. Dies betrifft im Bereich der Lagerung auch die Steuerung von Temperatur und Luftfeuchtigkeit.

13.2. Gefahrenanalyse - Lebensmittelschutz

Mögliche Gefahren zur Lebensmittelsicherheit müssen in allen Phasen der Erzeugung identifiziert und beurteilt werden. Die Identifikation von Lebensmittelsicherheitsgefährdungen muss sicherstellen, dass jeglicher Input von sicheren und abgesicherten Quellen stammt. Informationen zu allen Dienstnehmern und Dienstleistern müssen verfügbar sein. Verfahren zu Korrekturmaßnahmen müssen für den Fall von vorsätzlichen Bedrohungen verfügbar sein.

13.3. Gefahrenanalyse - Lebensmittelbetrug

Es muss eine Gefahrenanalyse im Hinblick auf die Identifizierung möglicher Anfälligkeit für Lebensmittelbetrug (z.B. gefälschte Pflanzenschutzmittel oder Vermehrungsmaterialien, nicht für Lebensmittel geeignete Verpackungsmaterialien) durchgeführt, bewertet und dokumentiert werden. Auf diese Gefahrenanalyse aufbauend, ist ein Plan für die Vermeidung von Lebensmittelbetrug zu erstellen.

13.4. Beschwerdemanagement - Formular

Für jegliche Art von Beschwerden (interne und externe Sachverhalte) muss es am Betrieb ein sogenanntes Beschwerdeformular geben. Dieses muss sicherstellen, dass alle Verbesserungen und Korrekturen angemessen aufgenommen und bearbeitet werden. Zum Beispiel muss es bei der Warenübernahme für die Abnehmer möglich sein, eventuelle Korrekturen schriftlich festzuhalten."

14. HYGIENE

14.1. Personalhygiene

Für Dienstnehmerinnen und Dienstnehmer und Subunternehmer werden in der Nähe ihrer Arbeitsplätze hygienische Toiletten und Waschanlagen bereitgestellt. Diese müssen auch eventuellen Besuchern zur Verfügung stehen. Die Toiletten müssen in angemessener Weise gereinigt und instandgehalten werden. Bei geschlossenen Anlagen dürfen die Toilettentüren nicht direkt zu den Bereichen öffnen, in denen Produkte produziert oder gehandhabt werden, es sei denn, die Tür schließt automatisch. In der Nähe der Toiletten müssen Einrichtungen zum Händewaschen und -desinfizieren, unparfümierte Seifen sowie hygienische Möglichkeiten zum Trocknen der Hände (so nah wie möglich und ohne Möglichkeit der Kreuzkontamination), z.B. Einweghandtücher, verfügbar sein.

Generell muss auf das Händewaschen der Dienstnehmerinnen und Dienstnehmer geachtet werden: vor dem Beginn der Arbeit, nach jedem Toilettenbesuch, nach Gebrauch eines Papier-/Stofftaschentuches, nach Handhabung verunreinigten Materials, nach dem Rauchen, Essen oder Trinken, nach Pausen und vor der Rückkehr zur Arbeit und jeglichen anderen Zeiten, wenn die Hände eine Quelle für Verunreinigungen geworden sein könnten.

14.2. Gefahrenanalyse - Vorernte

Es müssen angemessene Maßnahmen durchgeführt werden, um mögliche Kontaminationen auf den Anbauflächen zu reduzieren. Berücksichtigt werden muss dabei angrenzende Nutztierhaltung, hohe Dichte von Wildtieren auf dem Feld, Schadnager, Haustiere (eigene, Spaziergänger mit Hunden etc.). Wenn notwendig, müssen Pufferzonen, physische Barrieren oder Zäune eingesetzt werden.

14.3. Gefahrenanalyse - Ernte

Der Betriebsführer oder eine andere benannte Person hat eine Gefahrenanalyse in Bezug auf sämtliche Hygieneaspekte der Erntetätigkeit und innerbetriebliche Transportprozesse durchzuführen, welche jährlich auf den aktuellsten Stand gebracht werden muss.

14.4. Verfahrensanweisung - Ernte

Auf diese Hygienegefahrenanalyse aufbauend ist vom Verantwortlichen eine dokumentierte Verfahrensanweisung für den Betrieb zu erstellen und umzusetzen, wobei die Inhalte der folgenden Punkte (14.5 – 14.9) berücksichtigt werden müssen.

14.5. Lager-und Sammelplätze

Pack- und Lagerhallen sowie Lagerplätze am Feld mit bereits verpackter Ware müssen sauber gehalten werden und einen ausreichenden Schutz vor Schädlingen bieten.

14.6. Verpackungsmaterial

Verpackungsmaterialien sind geschützt zu lagern, so dass eine Kontaminierung durch Nagetiere, Wildvögel, Schädlinge etc. sowie physikalische und chemische Gefahren im Sinne der Lebensmittelsicherheit vermieden wird. Die Verpackungsmaterialien (auch wiederverwendbare Kisten) müssen für den Zweck geeignet sein. Alle am Feld verpackten Produkte müssen vor Verunreinigungen geschützt werden. Wird das Verpacken auf dem Feld durchgeführt, dürfen abgepackte Produkte nicht über Nacht am Feld lagern, sondern nur in den dafür vorgesehenen Lagerhallen.

14.7. – 14.8. Reinigung - Plan

Eine Reinigung (Reinigungs- und Desinfektionsplan zur Vorbeugung von Verunreinigungen der Produkte) und Wartung von wiederverwendbaren Erntebehältern, manuellen Erntegeräten (Scheren, Messer etc.) und Erntemaschinen ist durchzuführen.

14.9. Behälter

Behälter für Frischprodukte dürfen ausschließlich für Frischprodukte genutzt werden. Sämtliche Transportbehelfe (Anhänger etc.), die bei Erntearbeiten zum Einsatz kommen, müssen gewartet und nach Bedarf gereinigt verwendet werden.

Folgende Punkte sind für Betriebe mit Produkthandhabung zu berücksichtigen.

14.10. Gefahrenanalyse - Produkthandhabung

Der Betriebsführer oder eine andere benannte Person hat eine Gefahrenanalyse in Bezug auf sämtliche Hygieneaspekte der Produkthandhabung durchzuführen, welche jährlich auf den aktuellsten Stand gebracht werden muss.

14.11. Verfahrensanweisung - Produkthandhabung

Auf diese Hygienegefahrenanalyse aufbauend ist eine dokumentierte Verfahrensanweisung für den Betrieb zu erstellen und umzusetzen.

14.12. Dienstnehmerinnen und Dienstnehmer Bekleidung

Alle Dienstnehmerinnen und Dienstnehmer müssen eine Oberbekleidung (z.B. Kittel, Schürzen, Ärmel, Handschuhe) tragen, welche sauber und gemäß der Hygienegefahrenanalyse für diesen Zweck geeignet ist. Dies ist abhängig vom Produkt und Arbeitsvorgang.

14.13. Dienstnehmerinnen und Dienstnehmer Verzehrbestimmungen

Rauchen, Essen, Kaugummi kauen und Trinken (ausgenommen Trinkwasser) sind beschränkt auf ausgewiesene Bereiche und nicht erlaubt in Bereichen, in denen Produkte gehandhabt oder gelagert werden.

14.14. Einrichtung, Ausstattung

Einrichtungen (Fußböden, Wände etc.) und Ausstattungen (Maschinen, Paletten etc.), welche in den Bereich Produkthandhabung fallen, müssen gesäubert und instandgehalten werden, um Verunreinigungen der Produkte zu vermeiden.

14.15. Umgang mit Reinigungs- und Schmiermittel

Reinigungs- und Schmiermittel, welche mit den Produkten in Kontakt kommen, müssen für den Gebrauch in der Lebensmittelindustrie geeignet sein.

14.16. Fremdstoffe

Es muss ein System vorhanden sein, dass Produkte nicht durch Fremdstoffe (z.B. Glas, Hartplastik, Insekten, Steine) kontaminiert werden. In den Bereichen der Produkthandhabung müssen bruchsichere Lampen oder Lampen mit einem schützenden Aufsatz verwendet werden.

14.17. Haustiere, Tiere, Schädlinge

Der Zugang von Haustieren ist in diesem Bereich verboten. Sämtliche für die Produkthandhabung, -verarbeitung und -lagerung relevanten Hallen und Räumlichkeiten sowie die betreffenden Nebenräume müssen sich in einem guten baulichen Zustand befinden. Der bauliche Zustand muss den Zugang von Nagetieren und Vögeln verhindern und eine ordnungsgemäße Reinigung sowie eine wirksame Desinfektion und Schadnagerbekämpfung ermöglichen. Einrichtungen (Fußböden, Wände etc.) und Ausstattungen (Maschinen, Paletten etc.), welche in den Bereich Produkthandhabung fallen, müssen gesäubert und instandgehalten werden, um Verunreinigungen der Produkte zu vermeiden.

14.18. Schädlingsbekämpfung - Dokumentation

Es ist eine fortlaufende Schadnager- und Schädlingsbekämpfung durchzuführen und zu dokumentieren (Fangzahlen bzw. Köderverbrauch). Zusätzlich ist ein Plan der Köderstellen anzufertigen. Die Kontamination (z.B. Verpackungsmaterial) oder Verunreinigung (z.B. durch Schädlinge, Schadnager, Vögel oder sonstige Tiere) von Obst, Gemüse und Speiserdäpfeln ist durch geeignete Maßnahmen zu verhindern.

14.19. Schädlingsbekämpfung - Überwachung

Eine visuelle Beurteilung zeigt, ob das Verfahren zur Überwachung und Reduzierung von Schädlingen wirksam ist.

14.20. Umgang mit aussortierten und verunreinigten Produkten

Produkte, die eine mikrobielle Gefahr darstellen, müssen korrekt entsorgt werden und dürfen nicht in Verkehr gebracht werden. Aussortierte Produkte und Abfallmaterial müssen in gekennzeichneten Räumen aufbewahrt werden, welche regelmäßig dem Reinigungsplan entsprechend gesäubert und desinfiziert werden, so dass der Betrieb und sämtliche Räumlichkeiten sauber und frei von Abfällen sind. Ausschließlich täglich aussortierte Produkte und Abfallstoffe sind akzeptabel.

14.21. Aufbewahrung Reinigungs- und Schmiermittel

Reinigungs- und Schmiermittel müssen in gekennzeichneten Räumen, getrennt von Räumen in denen Produkthandhabung stattfindet, aufbewahrt werden, um chemische Verunreinigungen zu vermeiden.

14.22. Umgang mit Fremdstoffen

Es muss schriftliche Anweisungen zum Umgang mit Kontaminationen durch Fremdstoffe (z.B. zerbrochenem Glas bzw. Hartplastik) geben (gilt für den kompletten Bereich der Produkthandhabung, in Bereichen der Lagerung und Vorbereitung sowie im Glashaus).

15. SICHERHEIT, GESUNDHEIT, WOHLBEFINDEN DER DIENSTNEHMER

15.1. Gefahrenanalyse - Sichere und gesunde Arbeitsbedingungen

Im Hinblick auf sichere und gesunde Arbeitsbedingungen muss jährlich und zusätzlich bei Änderungen in der Organisation eine Gefahrenanalyse unter Berücksichtigung der gesetzlichen Bestimmungen durchgeführt und dokumentiert werden.

15.2. Verfahren - Sichere und gesunde Arbeitsbedingungen

Die Gesundheits-, Arbeitsgrundsätze und -verfahren müssen mindestens die erkannten Punkte der Gefahrenanalyse einschließen. Dies kann u.a. Unfall- und Notfallverfahren einschließen, die sich auf die erkannten Gefahren in der Arbeitssituation beziehen. Die Grundsätze müssen überprüft und aktualisiert werden, wenn sich die Gefahrenbeurteilung ändert.

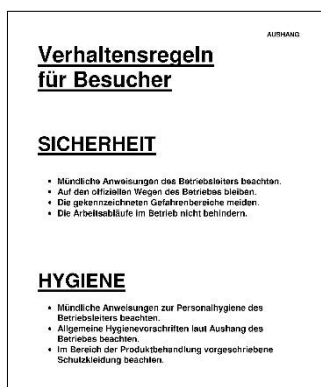
Die betriebliche Infrastruktur, Einrichtungen und Ausrüstungen müssen so gebaut und gewartet werden, dass Gesundheits- und Sicherheitsgefahren für die Dienstnehmerinnen und Dienstnehmer minimiert werden, soweit dies praktisch und technisch möglich ist.

15.3. Unfall- und Notfallpläne - Aushänge

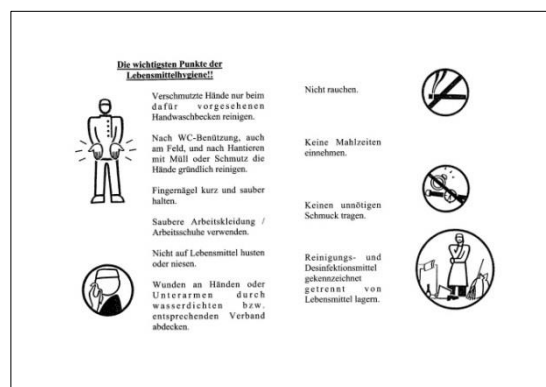
Auf dem Betrieb müssen für alle Dienstnehmerinnen und Dienstnehmer verständliche, aktuell geführte Unfall- und Notfallpläne (Erste Hilfe-Maßnahmen, wichtige Rufnummern bei einem Unfall, Maßnahmen zur Brandbekämpfung etc.) und Informationen für eventuell erforderliche Sicherheitsmaßnahmen (z.B. Sicherheitsdatenblatt) vorhanden sein. Die Unfall- und Notfallpläne sowie die Sicherheitsinformationen müssen auch für Besucherinnen und Besucher und Dienstleister in den jeweiligen Bereichen vorhanden sein. Anmerkung: Diese Aushänge werden den Teilnehmerinnen und Teilnehmern von der AMA-Marketing in den vorherrschenden Sprachen zur Verfügung gestellt.

Die folgenden Aushänge zur Hygiene müssen gut sichtbar angebracht werden:

- ✓ Hygieneplan
- ✓ Piktogramme zur persönlichen Hygiene
- ✓ Verhaltensregeln für Besucher



Aushänge zur Hygiene



15.4. Kennzeichnung Gefahrenbereiche

Alle Gefahrenbereiche am Betrieb müssen ständig mit eindeutigen Warnhinweisen gekennzeichnet sein. Warnschilder müssen in den vorherrschenden Sprachen der Dienstnehmerinnen und Dienstnehmer oder in Form von Piktogrammen verständlich dargestellt werden.

15.5. Sicherheitshinweise

Bei Produkten (z.B. Pflanzenschutzmitteln, Reinigungsmitteln), welche die Gesundheit der Dienstnehmerinnen und Dienstnehmer gefährden könnten, müssen Informationen über Sicherheitshinweise (z.B. Sicherheitsdatenblatt, Webseiten) vorhanden und den Dienstnehmerinnen und Dienstnehmern zugänglich sein.

15.6. Erste-Hilfe-Kasten

Es muss ein Erste-Hilfe-Kasten am Arbeitsplatz vorhanden sein (Standard: KFZ-Verbandskasten nach ÖNORM V 5101, sofern Dienstnehmerinnen und Dienstnehmer vorhanden sind gilt die ÖNORM Z 1020 Typ 1 bzw. Z 1020 Typ 2). Im Bereich des Pflanzenschutzmittellagers bzw. am Anrüstplatz müssen in der Nähe (max. zehn Meter entfernt) ein Erste-Hilfe-Kasten und die Möglichkeit zum Auswaschen der Augen vorhanden sein (Wasserhahn mit fließendem Wasser oder eine Augenspülflasche).

15.7. Ersthelfer

Unter den Dienstnehmerinnen und Dienstnehmern muss es einen geschulten Ersthelfer geben (letzte Schulung nicht älter als fünf Jahre und unter Berücksichtigung der gesetzlichen Vorschriften in Bezug auf Erste-Hilfe-Maßnahmen; Bestätigung durch eine autorisierte Institution, z.B. Rotes Kreuz), der bei allen Hofarbeiten (Anbau, Ernte, Transport, Produkthandhabung etc.) anwesend ist.

15.8. Notwendige Schutzausrüstung

Für die Anwendung von Pflanzenschutzmitteln ist laut Gebrauchsanweisung geeignete und vollständige Schutzausrüstung (auch für eventuelle Lohnunternehmer und Besucher) vorrätig und in gutem Zustand z.B. Gummistiefel, wasserdichte Kleidung, Schutzanzüge, Gummihandschuhe, Schutzmasken usw. Dies schließt angemessenen Atem-, Ohren- und Augenschutz, soweit erforderlich, ein.

15.9. Reinigung Schutzkleidung

Die Schutzkleidung und -ausrüstung muss regelmäßig nach dem Gebrauch gereinigt werden. Die Reinigung der Schutzkleidung und -ausrüstung umfasst eine separate Wäsche von privater Kleidung. Waschbare, wiederverwendbare Handschuhe sind vor dem Ausziehen abzuspülen und an einem separaten, sauberen und gut belüfteten Ort zu lagern. Beschädigte Schutzkleidung und abgelaufene Atemschutzfilter sind auszutauschen. Einmalschutzkleidung muss nach einmaligem Gebrauch entsorgt werden.

15.10. Schutzausrüstung Pflanzenschutz

Der Gebrauchsanleitung des chemischen Pflanzenschutzmittels ist die erforderliche Schutzausrüstung (Atem- und Augenschutz) und Messeinrichtung (gekennzeichnete Messbecher, Schaufel etc.) zu entnehmen. Die Gebrauchsanleitung ist einzuhalten. Die in den aktuellen Sicherheitsdatenblättern angeführte persönliche Schutzausrüstung ist zu tragen.

15.11. Verwendung Schutzkleidung

Die zur Verfügung gestellte persönliche Schutzausrüstung (Pflanzenschutz) muss nachweislich verwendet werden. Sofern dabei Einweg-Schutzausrüstung benutzt wird, muss diese in ausreichenden Mengen vorrätig sein.

15.12. Umkleideräume Dienstnehmerinnen und Dienstnehmer

Den Dienstnehmerinnen und Dienstnehmern sind Umkleideräume zum Wechseln der Kleidung zur Verfügung zu stellen, die von diesen genutzt werden müssen. In den Umkleideräumen sollten Aufbewahrungsmöglichkeiten (z.B. Spind) zum Schutz der persönlichen Gegenstände der Dienstnehmerinnen und Dienstnehmer bereitgestellt werden.

15.13. Mitarbeiterbesprechungen

Die Betriebsführerin oder der Betriebsführer hat regelmäßig Mitarbeiterbesprechungen zu Sicherheit, Gesundheit und sozialen Belangen durchzuführen, um sich ein Bild über die Zufriedenheit der Dienstnehmerinnen und Dienstnehmer zu machen und eventuelle Verbesserungsvorschläge entgegenzunehmen. Die Diskussionen müssen offen geführt werden (d.h. ohne Angst vor Einschüchterung oder Benachteiligung), mindestens einmal pro Jahr stattfinden und dokumentiert werden. Verbesserungsvorschläge sollen so weit wie möglich umgesetzt werden.

15.14. Dienstrechtliche Informationen

Die Dienstnehmerinnen und Dienstnehmer müssen mündlich und schriftlich über die wichtigsten Inhalte dieser Richtlinie und darüber, welche Einrichtungen sie in ihren Arbeitsrechten unterstützen (z.B. Landarbeiterkammer oder Arbeiterkammer), aufgeklärt werden. Arbeitsrechtliche Anliegen, die an den Arbeitgeber herangetragen werden, müssen im Beschwerdeformular (siehe Punkt 13.4) dokumentiert werden. Diese Anliegen sind vertraulich zu behandeln und zu erledigen.

15.15. Unterkünfte der Dienstnehmerinnen und Dienstnehmer

Die Unterkünfte für die Dienstnehmerinnen und Dienstnehmer am Betrieb müssen ohne Gefahr für die Dienstnehmerinnen und Dienstnehmer bewohnbar sein (insbesondere Dach, Fenster, Türen etc. intakt) und über Trinkwasser, Toiletten, Abflüsse und Elektrizität verfügen. Es muss des Weiteren ein Sozialraum mit Handwaschgelegenheit sowie dazugehöriger Ausstattung (Flüssigseife, Einweghandtücher etc.), Trinkwasseranschluss, Möglichkeiten zur Lagerung von Speisen sowie deren Verzehr inkl. Kochmöglichkeit für alle Dienstnehmerinnen und Dienstnehmer zur Verfügung stehen.

15.16. Jährliche Selbsterklärung zu Arbeitskräften

Die "Jährliche Selbsterklärung zu Arbeitskräften" ist jährlich auszufüllen und zu unterschreiben. Wenn sich die Voraussetzungen nicht geändert haben, reicht es aus, die Selbsterklärung im Folgejahr erneut mit aktuellem Datum zu unterschreiben.

15.17. Fahrzeuge Dienstnehmerinnen und Dienstnehmer

Am Betrieb verwendete Fahrzeuge müssen in einem für die Dienstnehmerinnen und Dienstnehmer sicheren Zustand sein. Wenn sie zur Beförderung von Dienstnehmerinnen und Dienstnehmern auf öffentlichen Straßen verwendet werden, müssen sie den gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.

15.18. Gesundheitscheck Dienstnehmerinnen und Dienstnehmer

Auf Basis der Gefahrenanalyse (Gefahrenanalyse Arbeitsbedingungen, 15.1) erhalten alle Dienstnehmerinnen und Dienstnehmer, welche mit chemischen Pflanzenschutzmitteln in Kontakt kommen, einmal jährlich die Möglichkeit, einen ärztlichen Gesundheitscheck, der den nationalen und länderspezifischen Anforderungen entspricht, in Anspruch zu nehmen.

16. ABFALLMANAGEMENT

16.1. Abfall - Identifizierung

Alle durch betriebliche Abläufe möglicherweise erzeugten Abfallstoffe und Ursachen von Umweltverschmutzungen müssen erkannt und dokumentiert werden.

16.2. Abfall - Maßnahmenplan

Ein Maßnahmenplan zur Vermeidung und Verminderung von Abfall und Umweltverschmutzungen muss am Betrieb vorhanden sein und in der Praxis umgesetzt werden.

16.3. Verpackungsmaterial

Teile von Verpackungsmaterialien und andere, nicht vom Produkt stammende Abfälle, müssen vom Feld entfernt werden.

16.4. Lebensmittelsicherheit

Es dürfen keine möglichen Brutstätten von Schädlingen in Abfalllagerbereichen in unmittelbarer Nähe der Produktions- oder Lagergebäude vorhanden sein. Die Lagerung von Abfall in kleinen Mengen in gekennzeichneten Bereichen sowie Abfälle vom aktuellen Arbeitstag ist zulässig. Sonstiger Abfall, inklusive Kraftstofflacken, muss beseitigt werden.

16.5. Verantwortungsvoller Umgang mit Kunststoffen

Kunststoffe (z.B. Tropfschläuche, Folien, Vlies, Erntekisten, Töpfe) sind nach Verwendung sicher zu lagern und nach Möglichkeit zu recyceln oder sonst auf umweltschonende Weise zu entsorgen. Die Herstellerspezifikationen sind zu beachten. Dienstnehmerinnen und Dienstnehmer, die mit dem Umgang mit Kunststoffen betraut sind, sind über die Bedeutung der Kennzeichnung und Entsorgung zu informieren.

17. BIODIVERSITÄT

17.1. Biodiversitätsplan

Es muss ein dokumentierter Biodiversitätsplan für den Betrieb vorhanden sein. Für die Erstellung des Biodiversitätsplans kann auch eine Vorlage, die an die betrieblichen Gegebenheiten angepasst wird, verwendet werden.

Inhalte des Biodiversitätsplans:

- ✓ Übersicht Ausgangslage
- ✓ Welche Möglichkeiten, Maßnahmen bestehen, die Biodiversität auf Grundlage der Ausgangslage zu schützen und fördern?

17.2. Maßnahmen zum Schutz der Biodiversität

Der Biodiversitätsplan muss durch eine oder mehrere der folgenden Maßnahmen zum Schutz der Biodiversität umgesetzt werden:

- ✓ Integrierter Pflanzenschutz (IPS)
- ✓ Ermöglichen von saisonalem Brachliegen
- ✓ Unbenutzt lassen von Bereichen für Lebensräume in der Nähe von Feldern und Gewächshäusern
- ✓ Einrichten von Pufferzonen
- ✓ Fördern der Bodengesundheit und der Biodiversität des Bodens durch Fruchtfolgen, reduzierte oder pfluglose Bodenbearbeitung, Erosionsschutz oder andere Bodenbewirtschaftungsmaßnahmen
- ✓ Optimieren und, sofern möglich, Reduzieren der Verwendung von chemischem Pflanzenschutz und Düngemitteln
- ✓ Umsetzen von Artenschutzmaßnahmen

18. ENERGIEEFFIZIENZ

18.1. Aufzeichnungen zum Energieverbrauch

Es muss Aufzeichnungen zum Energieverbrauch geben, die aufzeigen, wo und wie Energie auf dem Betrieb verbraucht wird. Zum Beispiel sollen Ausrüstungsgegenstände des landwirtschaftlichen Betriebes mit optimalen Energieverbrauchswerten ausgewählt und gewartet werden.

18.2. Plan zur Energieeffizienz

Um die betriebliche Energieeffizienz zu verbessern, muss ein schriftlicher Plan geführt werden. Die Basis dazu bilden die Aufzeichnungen zum Energieverbrauch.

18.3. Maßnahmen zur Energieeffizienz

Im Plan zur Verbesserung der Energieeffizienz müssen Maßnahmen in Erwägung gezogen werden, um den Gebrauch nicht erneuerbarer Energien auf ein mögliches Minimum zu reduzieren und erneuerbare Energien zu verwenden.

19. EMPFEHLUNGEN

19.1. Pflanz-/Saatgut Zukauf

Zugekauftes Pflanz-/Saatgut sollte nach bestimmten Kriterien (Gesundheitszustand, Mangelsymptome etc.) durch ein dokumentiertes Kontrollsystem bewertet werden.

19.2. Wiederverwendung von Nährlösungen

Die Wiederverwendung von Nährlösungen (Substratkulturen) sollte in der betrieblichen Dokumentation festgehalten werden.

19.3. Kompostierung

Das Kompostieren von organischen Abfällen und die Verwendung dieser zur Bodenverbesserung wird empfohlen. Die Kompostierungsmethode muss aber sicherstellen, dass keine Gefahr der Übertragung von Schädlingen, Krankheiten oder Beikräutern besteht.

19.4. Schwermetalle Mineraldünger

Durch Begleitdokumente (Tabellen etc.) sollten die Gehalte an evtl. Schwermetallen der gekauften Mineraldünger (N, P, K, Mg etc.) belegt werden können.

19.5. Nährstoffe Dünger

Die im Anbaujahr verwendete Gesamtmenge von Kalium, Stickstoff und Phosphat sollte in Kilogramm pro Kultur dokumentiert werden. Die Gesamtmenge sollte zusätzlich in kg/Monat und kg/ha/Kultur angegeben werden. Die Aufzeichnungen dazu sollten sich auf anorganische und organische Düngemittel beziehen.

19.6. Bodenkarte

Eine Bodenkarte mit Bodentypen ist unter www.bodenkarte.at abrufbar.

19.7. Abdrift Pflanzenschutzmittel

Es sollten aktive Maßnahmen gesetzt werden um zu verhindern, dass Pflanzenschutzmittel von benachbarten Feldern übertragen werden, z.B. durch Vereinbarungen oder Absprachen mit Erzeugern von benachbarten Feldern oder durch die Pflanzung von vegetativen Puffern an den Grenzen der Felder.

19.8. Dokumentation Gesamtmenge Pflanzenschutzmittel

Die im Anbaujahr verwendete Gesamtmenge der Pflanzenschutzmittel sollte in Kilogramm (Liter) pro Kultur dokumentiert werden.

19.9. Wassermanagement

Dem Produzenten sollten Projekte, gemeinschaftliche Bemühungen oder die Zusammenarbeit im Bereich Wassermanagement mit Interessensgruppen im benachbarten Einzugsgebiet, Wassereinzugsgebiet, Landschaftsraum oder darüber hinaus bekannt sein, die er in sein Wassermanagement integrieren könnte. Wenn bereits solche Einrichtungen integriert sind, ist bekanntzugeben, welche dies sind.

19.10. Wasserspeicher

Wasserspeicher müssen folgende Kriterien erfüllen:

- ✓ behördlich genehmigt, wo erforderlich
- ✓ in einem guten Zustand
- ✓ angemessen eingezäunt/gesichert, um Unfällen vorzubeugen

19.11. Dokumentation Gesamtmenge Wasser

Die im Monat verwendete Gesamtwassermenge sollte in m³ pro Standort dokumentiert werden. Es sollte ebenfalls dokumentiert werden, wie viel Wasser aus bestimmten Quellen entnommen wird.

19.12. Innerbetriebliche Transportmittel

Innerbetriebliche Transportmittel sollten gewartet werden, um Produktverunreinigungen zu vermeiden. Rauchemissionen bedürfen einer besonderen Aufmerksamkeit. Gabelstapler und andere angetriebene Transportfahrzeuge sollten elektrisch oder mit Gas betrieben werden.

19.13. Abfallstoffe

Alle durch betriebliche Abläufe möglicherweise erzeugten Abfallstoffe und Ursachen von Umweltverschmutzungen sollten erkannt und dokumentiert werden.

19.14. Lebensmittelabfälle

Lebensmittelabfälle (aus der Produktion) sollten vermieden werden.

Ist die Vermeidung oder der menschliche Verzehr nicht möglich, sollte Folgendes in Betracht gezogen werden:

- ✓ Tierfütterung
- ✓ Recycling – z.B. Kompostierung oder Biogaserzeugung und Bodenausbringung
- ✓ Energierückgewinnung (z.B. Abfallverbrennung mit Energierückgewinnung)
- ✓ Andere Formen der Entsorgung

19.15. Biodiversitätsplan - Umsetzung

Durch visuelle Nachweise (z.B. Karten, Luftaufnahmen, Fotos) sollte belegt werden, dass der Biodiversitätsplan umgesetzt wird, um die Biodiversität zu fördern.

19.16. Biodiversitätsplan - Unproduktive Flächen

Vorhandene visuelle Nachweise (z.B. Karten, Luftaufnahmen, Fotos) sollten belegen, dass unproduktive Flächen (z.B. Feuchtgebiete, Wälder, Vorgewende) im Biodiversitätsplan zum Schutz bzw. zur Förderung der Biodiversität berücksichtigt werden.

19.17. Dokumentation Gesamtmenge Energie

Der im Anbaujahr verwendete Gesamtenergieverbrauch sollte je Energiequelle dokumentiert werden. Dazu sollte der Anteil erneuerbarer gegenüber nicht erneuerbarer Energien bezogen auf die Energiequelle berücksichtigt werden.

C FREIWILLIGE MODULE

1. ALLGEMEINES

Die folgenden freiwilligen Module sollen den Konsumentinnen und Konsumenten besondere regionale Kreisläufe, spezifische Qualitäten oder andere Informationen, die einen Mehrwert von Lebensmitteln definieren, nahebringen. Sie tragen dazu bei, strategische Partnerschaften in der Vermarktung zu stärken.

Über die Basisanforderungen der AMA-Gütesiegel-Richtlinie „Obst, Gemüse und Speiseerdäpfel“ hinaus können mit den freiwilligen Modulen weitere Kriterien und Parameter für qualitätsrelevante Produktionsweisen gewählt werden. Die freiwilligen Module sind kontrollpflichtig und können entweder im Rahmen der AMA-Gütesiegel-Kontrolle oder separat überprüft werden.

Jede nähere Angabe zur Herkunft und Produktionsweise, die in diesem Kapitel geregelt ist, hat diesen Vorgaben zu entsprechen.

1.1. Teilnahmebedingungen

Die Teilnahme an freiwilligen Modulen ist der AMA-Marketing zu melden, sofern nähere Angaben auf den Begleitdokumenten gemacht werden. Eine Kennzeichnung der Lieferscheine darf erst nach bestandener Kontrolle und schriftlicher Bestätigung erfolgen.

Die Einhaltung der freiwilligen zusätzlichen Anforderungen in den Modulen ist von der Kontrollstelle auf Basis einer Risikobewertung der Betriebe in regelmäßigen Abständen bzw. aufgrund rechtlicher Vorgaben zu kontrollieren. Die Einhaltung dieser Richtlinie ist zudem vom Erzeuger regelmäßig selbst zu überprüfen.

1.2. Deklaration und Kennzeichnung

Die dem jeweiligen Modul entsprechende Produktionsweise oder regionale Herkunftsangabe soll durch konsumentenrelevante Angaben kommuniziert werden.

Wird eine den freiwilligen Modulen entsprechende Deklaration vorgenommen, hat die Teilnehmerin oder der Teilnehmer die Anforderungen des Moduls zu erfüllen. Eine Deklaration der näheren Angaben (z.B. zur Produktionsweise, Qualität oder Herkunft) durch den Erzeuger muss am Begleitdokument erfolgen.

2. MODUL „REGIONALE HERKUNFT“

Ziel des Moduls ist die Stärkung der regionalen Kreislaufwirtschaft. Landwirtschaftliche Erzeugnisse „regionaler Herkunft“ festigen die Identität und Verbundenheit mit einer Region.

Bei einer Angabe, die von den Konsumentinnen und Konsumenten als „regionale Herkunft“ verstanden wird (z. B. „Steirischer Apfel“), müssen Anbau und Ernte in der Region stattfinden. Ist die Region kleiner als ein Bundesland, müssen Abpackung und Etikettierung in jenem Bundesland stattfinden, zu dem die Region gehört.

Fiktive Beispiele für Herkunftsangaben:

Steirischer Apfel	Anbau und Ernte:	Abpackung und Etikettierung
Variante 1	Steiermark	Steiermark
Variante 2	Steiermark	Österreich

Wenn der für Abpackung und Etikettierung verantwortliche Betrieb (Lizenznehmer) Obst, Gemüse und Speiseerdäpfeln mit einer regionalen Herkunftsangabe anbietet, kann er vom Erzeuger Angaben auf dem Lieferschein oder in den Begleitdokumenten verlangen. Der Erzeuger ist für die Richtigkeit der Angaben verantwortlich.

Sortenbezeichnungen, wie z.B. „Klosterneuburger Marille“, sind von regionalen Herkunftsangaben zu unterscheiden. In diesem Fall ist der Begriff „Klosterneuburger“ in erster Linie eine Sortenbezeichnung und keine Regionsangabe im engeren Sinn.

3. MODUL „GENTECHNIKFREI ERZEUGT“ ODER „OHNE GENTECHNIK“

Ziel dieses Moduls ist die Absicherung der gentechnikfreien Produktion in der gesamten Lebensmittelherstellung. Die Vielfalt von Saatgut und der GVO-freie Anbau sollen erhalten bleiben, um die langfristige Verfügbarkeit von GVO-freiem Saat- und Pflanzgut sicherzustellen.

Bei der gentechnikfreien Produktion sind die Richtlinie „Gentechnikfreie Produktion“ von Lebensmitteln, die Kennzeichnung gemäß dem Österreichischen Lebensmittelbuch (Codex) und die einschlägigen Kontrollvorgaben einzuhalten.

4. MODUL „SELTENE SORTEN“

Ziel ist es, durch die Verbreitung seltener und gefährdeter Sorten von Kulturpflanzen, die im Handel nicht oder nicht mehr angeboten werden, die Erhaltung zu fördern.

Eine Liste des Saatgutes wird im ARCHE NOAH Samenarchiv bereitgestellt.



Paradeiserraritäten

Web <http://sortenhandbuch.arche-noah.at>

D ANHANG

1. FACHGREMIUM DER RICHTLINIE OBST, GEMÜSE UND SPEISEERDÄPFEL

1.1. Zuständigkeiten

Das Fachgremium gemäß der Richtlinie „Obst, Gemüse und Speiseerdäpfel“ ist zuständig für die Erstellung, Änderung und Freigabe dieser Richtlinie, für die fachspezifische Auslegung des Sanktionskataloges und die Behandlung von Beschwerden gegen verhängte Sanktionen. Weiters ist das Fachgremium für die Festlegung einer allfälligen Begrenzung von neuen Erzeugerverträgen verantwortlich.

1.2. Fachgremiumssitzung

Die Sitzungen des Fachgremiums sind im Bedarfsfall, jedoch mindestens einmal jährlich abzuhalten. Die Sitzungen sind nicht öffentlich.

1.3. Teilnehmerinnen und Teilnehmer

Das Fachgremium setzt sich aus den Teilnehmerinnen und Teilnehmern folgender Bereiche zusammen:

- a) drei Lizenznehmer des Lebensmitteleinzelhandels
- b) drei Lizenznehmer der jeweiligen Vermarktungsbetriebe, wobei sich ihr Stimmrecht ausschließlich auf den von ihnen vertretenen Produktionsbereich erstreckt
- c) drei Vertreter des jeweiligen landwirtschaftlichen Produktionsbereichs, die zugleich Teilnehmerinnen und Teilnehmern am jeweiligen AMA-Produktionsprogramm sein müssen, wobei sich ihr Stimmrecht ausschließlich auf den von ihnen vertretenen Produktionsbereich erstreckt sowie dem
- d) Leiter des Qualitätsmanagements der AMA-Marketing.

1.4. Verfahren

Die Vorsitzführung und Einladung der Teilnehmerinnen und Teilnehmern unter Angabe der Tagesordnungspunkte obliegt der AMA-Marketing. Jeder nominierte 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 Expertinnen und Experten bedienen; sie haben kein Stimmrecht.

1.5. Beschlussfassung

Beschlüsse erfolgen unter Zustimmung der einfachen Mehrheit sowie zusätzlich zumindest je eines Vertreters der unter Punkt 1.3 genannten vier Bereiche. Bei Beschwerden gegen Sanktionen sowie bei der Festlegung einer Begrenzung von neuen Erzeugerverträgen kommt dem Vertreter gem. Punkt 1.3 d) kein Stimmrecht zu.

1.6. Einspruchsfrist

Lizenznehmer/Landwirtinnen und Landwirte können sich nach erfolgter Verhängung von Sanktionen innerhalb einer Frist von 14 Tagen ab Zustellung an dieses Fachgremium wenden, indem sie einen begründeten schriftlichen Einspruch an die AMA-Marketing mit dem Ersuchen, das Fachgremium zu befragen, einbringen.

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
- b) eine Abweichung vom Sanktionskatalog notwendig erscheint,
- c) eine Änderung der Richtlinie notwendig 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 Lenkungs-gremium

Ein vom Fachgremium gemäß Punkt 1.7 gefasster Beschluss kann vom Vertreter gemäß Punkt 1.3 d) beim übergeordneten Lenkungs-gremium 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 Aufzählung erhält keinen Anspruch auf Vollständigkeit oder Richtigkeit und dient zur Information der Teilnehmerinnen und Teilnehmer.

Hinweis: Die rechtlichen Bestimmungen beziehen sich auf die jeweils geltende Fassung.

LEBENSMITTELSICHERHEIT/-HYGIENE UND VERBRAUCHERSCHUTZ

- > Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz – LMSVG, BGBl. I Nr. 13/2006
- > EU-Verordnungen zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts sowie zur Lebensmittelhygiene VO (EG) Nr. 178/2002
- > Leitfaden zur Eindämmung mikrobiologischer Risiken durch gute Hygiene bei der Primärproduktion von frischem Obst und Gemüse, 2017/C 163/01
- > Vermarktungsnormengesetz – VNG, BGBl. I Nr. 68/2007
- > Verordnung der Bundesministerin für Nachhaltigkeit und Tourismus über die Vermarktung von Obst und Gemüse, BGBl. II Nr. 5/2020
- > Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft über die Vermarktung von Speisekartoffeln, BGBl. Nr. 244/2014
- > Trinkwasserverordnung, BGBl. II Nr. 304/2001
- > Schädlingsbekämpfungsmittel-Höchstwerte-Verordnung - SchäHöV, BGBl. II Nr. 441/2002
- > Verordnung (EG) Nr. 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs
- > Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über gentechnisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel
- > Verordnung (EG) 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln
- > Chemikaliengesetz 1996, BGBl. I Nr. 53/1997
- > Giftinformations-Verordnung 1999, BGBl. II Nr. 137/1999

DÜNGEMITTEL

- > Düngemittelgesetz 2021, BGBl. I Nr. 103/2021
- > Düngemittelverordnung 2004, BGBl. II Nr. 100/2004
- > Nitrat-Aktionsprogramm-Verordnung (NAPV), BGBl. II Nr. 495/2022

PFLANZENSCHUTZ

- > Pflanzenschutzgesetz 2018, BGBl. I Nr. 40/2018
- > Pflanzenschutzverordnung 2019, BGBl. II Nr. 430/2019
- > Aktionsrahmen der Gemeinschaft für die nachhaltige Verwendung von Pestiziden, Richtlinie 2009/128/EG

PFLANZENSCHUTZMITTEL

- > Pflanzenschutzmittelgesetz 2011, BGBl. I Nr. 10/2011

PFLANZGUT

- > Pflanzgutgesetz 1997, BGBl. I Nr. 73/1997
- > Pflanzgutverordnung 1997, BGBl. II Nr. 425/1997

SAATGUT

- > Saatgutgesetz 1997, BGBl. I Nr. 72/1997
- > Saatgutverordnung 2006, BGBl. II Nr. 417/2006

UMWELTRECHT

- > Altlastensanierungsgesetz, BGBl. Nr. 299/1989
- > Abfallwirtschaftsgesetz 2002, BGBl. I Nr. 102/2002

Die rechtlichen Bestimmungen sind im Internet unter www.ris.bka.gv.at und <https://eur-lex.europa.eu>, die Richtlinien und Merkblätter der AMA-Marketing unter www.amainfo.at abrufbar.

3. ÜBERSICHT MAßNAHMEN GUTE PFLANZENSCHUTZPRAXIS

Nachfolgend eine Übersicht der Maßnahmen zur Erfüllung der guten Pflanzenschutzpraxis (vorbeugende Maßnahmen, nichtchemische Methoden etc.)

VORBEUGUNG

- > Verwendung resistenter/krankheitstoleranter Sorten und von Standardsaatgut- und –pflanzgut/zertifiziertem Saat- und Pflanzgut
- > Standortgerechte Sortenwahl
- > Vermeiden von staunassen Standorten
- > Vorbeugung durch die Ausbreitung von Schadorganismen durch Hygienemaßnahmen (z.B. durch regelmäßiges Reinigen der Maschinen und Geräte)
- > Vorbeugung durch die Ausbreitung von Schadorganismen durch Hygienemaßnahmen am Feld (z.B. schnellstmögliche und gründliche Beseitigung von Ernterückständen)
- > Sicherung der Raumhygiene (schnellstmögliche und gründliche Beseitigung von Ernterückständen, Materialien etc.; Desinfektion)
- > Untersuchung auf bodenbürtige Krankheitserreger (Nematoden, Verticillium u.a.) vor Neuanpflanzung
- > Wechsel der Anbauflächen/Anbaupausen durch geregelte Fruchtfolgen
- > Zwischenfruchtanbau und Anbau von Untersaaten
- > Anwendung von Maßnahmen zur Minimierung von Erosion (z. B. Querpflügen, Mulchen, Zwischensaat)
- > Anwendung bodenschonender Maßnahmen durch entsprechende bodenschonende Bearbeitungstechniken und -geräte
- > Einsatz von Kulturschutznetzen oder Vlies
- > Verjüngen mehrjähriger starker Bestände
- > Einsatz von Mulchmaterialien
- > Optimierung der Bewässerung (z.B. Tropfbewässerung)
- > Bedarfsgerechte Bewässerung (z.B. Messung der Bodenfeuchte, klimatische Wasserbilanz)
- > Nutzung von Beratung und Weiterbildung

ÜBERWACHUNG UND BEGRÜNDUNG

- > Überwachung (Erkennung von Schädlingen, Krankheiten und Unkräutern)
- > Aufzeichnungen zur Überwachung
- > Prognose und Überwachung von Schadorganismen (z.B. Leimringe, Leimtafeln, Gelbschalen, Pheromonfallen, Schorfwarngeräte)
- > Nutzung von Warnsystemen (z.B. LK-Gemüsenews)

BEHANDLUNG MIT SPEZIFISCHEN METHODEN

- > Chemische Pflanzenschutzmittel nach dem Schadschwellenprinzip anwenden
- > Schonung und direkte Förderung von Nützlingen (z.B. Hecken, Sitzstangen, Steinhäufen, Nistkästen)
- > Einsatz von Nützlingen
- > Verwirrungsmethode
- > Einsatz optimierter Pflanzenschutztechnik
- > Wechsel der Pflanzenschutzwirkstoffe zur Vermeidung von Resistenzen
- > Mechanische oder thermische Unkrautbekämpfung
- > Einsatz natürlicher Pflanzenschutzmittel
- > Vermeidung von Resistenzen durch Produktauswahl bei Pflanzenschutzmitteln
- > Optimierte Pflanzenschutztechnik (Druck, Fahrgeschwindigkeit, Düsenwahl etc.)

4. TABELLE FRUCHTFOLGEN FÜR ERDBEEREN UND FELDGEMÜSE

Pflanzenfamilie	Fruchtfolgeabstände
Liliengewächse (ausgenommen Spargel)	während 4 Jahren maximal 1-mal als Hauptkultur
Kreuzblütler	während 4 Jahren maximal 2-mal als Hauptkultur, bei mehrjährigen Kulturen mindestens 1 Jahr Anbaupause
Korbblütler	während 4 Jahren maximal 2-mal als Hauptkultur, bei mehrjährigen Kulturen mindestens 1 Jahr Anbaupause
Kürbisgewächse (einschließlich Ölkürbis)	während 4 Jahren maximal 2-mal als Hauptkultur
Doldenblütler	während 3 Jahren maximal 1-mal als Hauptkultur, bei mehrjährigen Kulturen mindestens 2 Jahre Anbaupause
Schmetterlingsblütler	während 3 Jahren maximal 2-mal als Hauptkultur, bei mehrjährigen Kulturen mindestens 1 Jahr Anbaupause. Ausgenommen Kleebohnen in Reinkultur.
Nachtschattengewächse	während 3 Jahren maximal 1-mal als Hauptkultur
Erdbeeren	Die Kulturdauer darf maximal 3 Jahre betragen. Eine Kulturpause von 2 Jahren ist einzuhalten. Ausgenommen Strohkultur.
Andere	keine Vorgabe

Mein VORTEIL beim
Einkauf



ausgezeichnete
QUALITÄT



nachvollziehbare
HERKUNFT



unabhängige
KONTROLLE