Güte- und Differenzierungsmerkmale
von AMA-Gütesiegel-Geflügelfleisch

Stand 14.06.2018

AMA-Gütesiegel-Richtlinie „Hendlmast“ und „Putenmast“
AMA-Gütesiegel-Richtlinie „Geflügelfleisch“

➢ KONSENSUALPRINZIP

Diese AMA-Gütesiegel-Richtlinien wurden von der AMA-Marketing gemeinsam mit Branchenexpertinnen und Branchenexperten sowie Interessensvertreterinnen und Interessensvertretern entwickelt, im Fachgremium „Geflügelfleisch“ beschlossen und nach Zustimmung des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft von der AMA-Marketing veröffentlicht. Diese Richtlinie ist unter **amainfo.at** zugänglich.

➢ GANZHEITLICHE QUALITÄTSSICHERUNG

Die AMA-Gütesiegel-Richtlinien „Hendlmast“, „Putenmast“ und „Geflügelfleisch“ sind Teil eines integrierten Qualitätssicherungssystems **„vom Stall bis ins Geschäft“**. Damit wird eine durchgehende Qualitätssicherung und Nachvollziehbarkeit in der Herstellungs- und Vermarktungskette gewährleistet. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer sind **vertraglich eingebunden** und die Anforderungen je Stufe sind in Richtlinien geregelt:

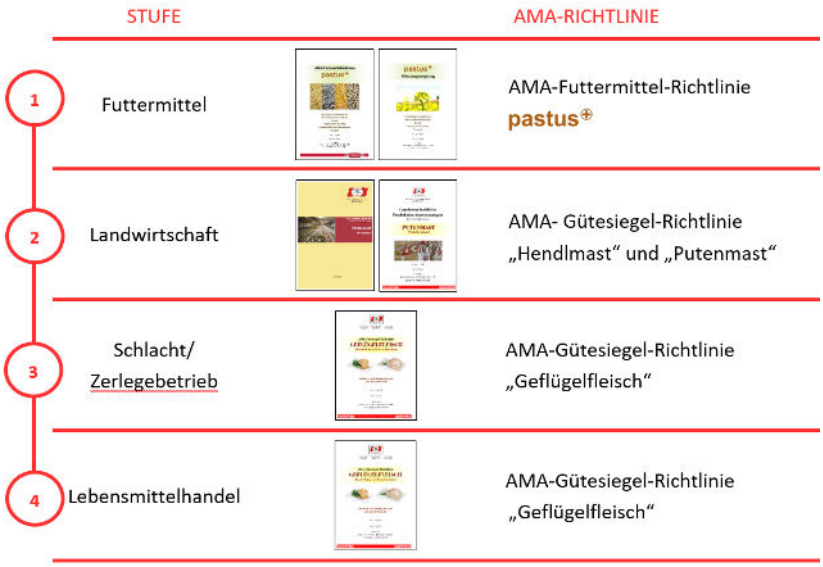

Abbildung 1: eingebundene Stufen im AMA-Gütesiegel-Programm bei Geflügelfleisch

➢ ANFORDERUNGEN UND KONTROLLEN ÜBER DEN GESETZLICHEN VORGABEN

Das AMA-Gütesiegel basiert auf den drei Säulen: **ausgezeichnete Qualität**, **nachvollziehbare Herkunft** und **unabhängige Kontrollen**. Die Anforderungen und Kontrollen auf den einzelnen Stufen reichen über den gesetzlich vorgegebenen Rahmen hinaus**.**

AUSGEZEICHNETE QUALITÄT

▪ FLEISCHQUALITÄT UND HYGIENE

- Der Zukauf und die Haltung von **geklonten Tieren** sind **verboten.**
- Im Rahmen des AMA-Gütesiegels darf für ganze Schlachtkörper und Schlachtkörperteile nur „**Handelsklasse A**“ verwendet werden.
- **Kühlung der Schlachtkörper** mittels Luftkühl- bzw. Luftsprühkühlsystem. Eine Tauchkühlung ist aus hygienischen Gründen nicht erlaubt.
- **Bakteriologische Eigenkontrollen** sind nach den Vorgaben für ganze Schlachtkörper, Teilstücke, Innereien und Oberflächen durchzuführen.
- Die Basis für eine optimale Fleischhygiene und -qualität stellt, basierend auf den gesetzlichen Vorgaben, eine **„Gute Agrar- und Hygienepraxis“** sowie ein wirksames **HACCP-Konzept** dar.
- Generell vertiefende Kontrollen der Bereiche **Prozess- und Personalhygiene** bei Schlacht- und Zerlegebetrieben zusätzlich zu den amtlichen Kontrollen.

▪ TIERHALTUNG UND TIERBETREUUNG

- Laufende Bestandsbetreuung sämtlicher Elterntierbetriebe, Brütereien und Mastbetriebe durch einen anerkannten **Geflügelgesundheitsdienst (GGD)**.
- **Mindestens zweimal täglich** hat der Landwirt das **Wohlbefinden** seiner Tiere zu kontrollieren.
- **Lüftungen:**
  - Für Zwangslüftungen ist mindestens 4,5 m³ Luft pro kg Lebendmasse und Stunde einzuplanen. In offenen Ställen müssen Umluftventilatoren vorhanden sein, die einen Luftaustausch von 4,5m³ pro kg Lebendmasse und Stunde im Tierbereich sicherstellen.
  - Der Ammoniakgehalt in der Stallluft darf 20ppm dauerhaft nicht überschreiten; ein Maximalgehalt von 10ppm ist anzustreben.
- Seit 2008 ist bei Neubauten **Tageslichteinfall** vorzusehen, wobei das Licht gleichmäßig in den Tierbereich einfallen muss; die Lichteinfallsfläche muss mindestens **2% der Stallbodenfläche** betragen. Die Dunkelphasenbeleuchtung darf max. 2 Lux betragen.
- Für Hendlmastbetriebe gibt es eigene Vorgaben für die **Futter- und Tränkeeinrichtungen** damit die Tiere gut versorgt werden:
  - Freßplatzlänge am Trog oder Band 3 cm/Tier
  - Futterrinne am Rundautomaten 1,5 cm /Tier
  - Tränkrinnenseite 2,5 cm /Tier
  - Tränkrinne an Rundtränke 1,5 cm/Tier
  - Trinknippel 1/15 Tiere

- Es ist entweder ein **Besucherbuch** zu führen oder alle Besucher sind in der Stallkarte zu vermerken.
- Vorhandene **Alarm- und Ersatzgeräte** müssen regelmäßig auf ihre Funktionsfähigkeit überprüft und gewartet werden.
- Seit 2008 ist bei Stallneubauten eine **Wasseruhr** zur Wasserverbrauchsmessung einzubauen, damit Rückschlüsse zum Gesundheitsstatus gezogen werden können.
- Als **Einstreu** dürfen nur zweckmäßige Materialien (z.B. Hobelspäne, Strohhäcksel) verwendet werden, die für die Tiere gesundheitlich unproblematisch und ökologisch unbedenklich sind. Nicht zu verwenden sind Torf oder Materialien mit hoher Staubentwicklung.
- Bei allen **Arzneimitteln** ist eine Wartezeit von mindestens 48 Stunden einzuhalten (davon ausgenommen sind Vitamin- und Mineralpräparate).

FÜTTERUNG DER TIERE

- Hendl und Puten sind vorrangig mit **Mais und Getreide** sowie pflanzlichem Eiweiß (z.B. Soja, Erbsen) zu füttern. Zum größten Teil der Mastdauer muss der Getreideanteil mind. 65 Prozent oder der Maisanteil mind. 50 Prozent betragen.
- Es dürfen nur **pastus⊕ zertifizierte Einzel- und Mischfuttermittel** zugekauft und in der Fütterung eingesetzt werden.
- Im AMA-Gütesiegel-Programm sind gewisse **Futtermittelkomponenten verboten** (z.B. Blutmehl, Federnmehl). Näheres siehe Negativliste der AMA-Marketing.

UMWELTSCHUTZ UND BIOSICHERHEIT

- Das Ausbringen von **Klärschlamm und kompostiertem Klärschlamm aus Kommunalanlagen** ist auf allen Flächen des Betriebes (z.B. Grünland- und Ackerflächen) **verboten.**
- Laufende Maßnahmen zum **Schutz vor Schädlingen und Schadnagern** sind durchzuführen, z.B. Köderboxen aufstellen, kontrollieren und ggf. nachlegen. Das Betriebsumfeld ist zur Vorbeugung gegen Schädlinge in einem ordnungsgemäßen Zustand zu halten.

NACHVOLLZIEHBARE HERKUNFT

HERKUNFTSKENNZEICHNUNG UND RÜCKVERFOLGBARKEIT

- Bei Geflügelfleisch mit dem rot-weiß-rotem AMA-Gütesiegel haben **Geburt** (erbrütet und geschlüpft)**, Aufzucht/Mast, Schlachtung und Zerlegung in Österreich** zu erfolgen.
- Die Lizenznehmer haben ein **Kennzeichnungssystem (Chargensystem)** zu implementieren, welches auf allen Prozessstufen eine eindeutige Identifizierung und Rückverfolgbarkeit von AMA-Gütesiegelware gewährleistet.
- Das **System zur Nachvollziehbarkeit** ist vom Lizenznehmer regelmäßig zu testen, um die Nachvollziehbarkeit von der Rohstoffbezugsquelle zum fertigen Verkaufsprodukt (Vorlauf) sowie vom Verkaufsprodukt zur Rohstoffbezugsquelle (Gegenlauf) zu überprüfen. Diese Prüfungen sind zu dokumentieren.
- Der Lizenznehmer hat eine **chargenweise Zerlegung** von AMA-Gütesiegel Geflügelfleisch und Nicht-AMA-Gütesiegel Geflügelfleisch durchzuführen. AMA-Gütesiegel Geflügelfleisch ist grundsätzlich immer vor Nicht AMA-Gütesiegel Geflügelfleisch zu zerlegen, die Etikettierung bzw. Kistenkennzeichnung des gesamten Geflügelfleischs ist unmittelbar am Ende der Zerlegung vorzunehmen.

UNABHÄNGIGE KONTROLLEN

Das Kontrollsystem in den AMA-Gütesiegel-Programmen ist **dreistufig** organisiert. Die Grundlage der Kontrollen bildet die **betriebliche Eigenkontrolle** der AMA-Gütesiegel-Teilnehmerinnen und Teilnehmer. Die **unabhängige, jährliche, externe Kontrolle** bildet die zweite Stufe des Kontrollsystems. Sie erfolgt vor Ort bei den Teilnehmerinnen und Teilnehmern durch unabhängige, von der AMA-Marketing zugelassene, akkreditierte Kontrollunternehmen. Als letzte Stufe der Kontrollpyramide dient die **Überkontrolle** zur Überprüfung der unabhängigen Kontrollen und zur Evaluierung der Richtlinien für den kontinuierlichen Verbesserungsprozess.

Um ein hohes Hygieneniveau zu gewährleisten, wird regelmäßig der **bauliche und technische Zustand der Schlacht- und Zerlegebetriebe** sowie die regelmäßige Durchführung der Eigenkontrollen für eine gute Prozesshygiene und Gewährleistung des Tierschutzes am Schlachthof überprüft. Zusätzlich erfolgen separate **betriebsübergreifende Rückverfolgbarkeitsaudits** entlang der ganzen Herstellung- und Vermarktungskette (Kontrollen vom Stall bis ins Geschäft).

Die Kontrollen und Analysen im Rahmen des AMA-Gütesiegel-Programmes finden **zusätzlich zu den amtlichen Kontrollen** statt.