

INFORMATIONSSERVICE

für AMAG.A.P. / AMA Gütesiegelbetriebe



SLK – Ihr Lebensmittel-Spezialist!

“Wir sichern Leben!” ist unser Motto und unsere Mission! Sichere, gesunde und nachhaltige Lebensmittel sind die Basis unseres Lebens.

Ob BIO oder KONVENTIONELL, durch unsere langjährige Erfahrung und Fachkompetenz können wir Ihnen unsere Dienstleistungen zu den gewünschten Qualitäts- und Lebensmittelstandards anbieten.



INHALT

Neue Version AMAG.A.P. 2025

Neue Version GRASP V2

Zertifizierungstarife 2025

Zertifizierungsangebot



NEUE VERSION AMAG.A.P. 2025

Durch die Änderungen des GLOBALG.A.P. Standards (Version 6, Smart) ergeben sich auch für den anerkannten AMAG.A.P. Standard in Österreich diverse Anpassungen.

Die Überarbeitung des AMAG.A.P. Standards erfolgte von der AMA-Marketing unter Einbindung von Experten aus Landwirtschaft, Handel und den Zertifizierungsstellen. Es konnte somit wieder ein Standard geschaffen werden, der an die österreichischen Produktionsbedingungen und an die rechtlichen Vorgaben in Österreich angepasst ist und auch nach den strengen Vorgaben des international anerkannten GLOBALG.A.P. Standard anerkannt ist.

Auf den folgenden Seiten möchten wir über die wichtigsten Änderungen informieren.

ORGANISATORISCHE ÄNDERUNGEN

- 10% der Jahreskontrollen müssen unangekündigt durchgeführt werden (Ankündigung max. 48 h vor Auditbeginn).
- Generell gibt es weniger Kontrollpunkte (173 statt 194), dafür steigt der Anteil der Hauptkriterien (Major Must). Hierzu wurden auch einige Punkte zusammengeführt.
- Die Wertigkeiten haben sich teilweise geändert – es gibt weniger Punkte mit Wertigkeit „Nebenkriterium (NK)“, daher wird die Toleranz von 5% nicht erfüllter Nebenkriterium in absoluten Kontrollpunkten geringer sein. Auch durch die Zusammenführung von Nebenkriterien mit Hauptkriterien kommt es zur Verschiebung von Wertigkeiten.
- Die Kontrollpunkte mit der Wertigkeit „Empfehlung“ müssen nur alle 3 Jahre kontrolliert werden.



NEUE KONTROLLPUNKTE AMAG.A.P. 2025

2.3 (HK) & 2.4 (NK) PLAN ZU KONTINUIERLICHER VERBESSERUNG UND DESSEN UMSETZUNG

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.

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

siehe: neues Formular in den Aufzeichnungsblättern (Punkt 12).

3.1 (NK) FESTLEGUNG VON FUNKTIONEN UND VERANTWORTLICHKEITEN

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

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

siehe: Ergänzung im Formular AMAG.A.P. Erzeugererklärung

8.14 (HK) BIRGT DIE WASSERSPEICHERUNG KEINERLEI RISIKEN FÜR DIE LEBENSMITTELSICHERHEIT?

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.

siehe: Ergänzung in der Gefahrenanalyse Wasser



8.19 (HK) WIRD REZIRKULIERENDES WASSER, WELCHES VOR ODER NACH DER ERNTE GENUTZT WIRD IN ANGEMESSENEN INTERVALLEN AUSGETAUSCHT BZW. NACHGEFÜLLT?

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 (HK) WIRD AUFBEREITETES WASSER, DAS WÄHREND DER ERNTE ODER NACH DER ERNTE GENUTZT WIRD, ANGEMESSEN ÜBERWACHT?

Wird aufbereitetes Wasser verwendet, so ist lt Österreichischen Lebensmittelbuch der Einsatz von Chlor, Ozon und UV Bestrahlung 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).

siehe: Gefahrenanalyse Wasser

9.3 (HK) WIRD DIE AUSTRÜSTUNG SO GELAGERT, DASS EINE PRODUKTKONTAMINATION VERHINDERT WIRD?

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.



10.1 (NK) SIND FÜR MATERIALIEN UND DIENSTLEISTUNGEN, DIE FÜR DIE LEBENSMITTELSICHERHEIT RELEVANT SIND, SPEZIFIKATIONEN VORHANDEN?

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.

siehe: Auflagen und jährliche Überprüfung der Spezifikationen für Verpackungsmittel, Reinigungs- und Desinfektionsmittel aber auch Befähigungsnachweise von Schädlingsbekämpfern und Akkreditierungsnachweis bei Laboren (z.B. Akkreditierungsadler auf dem Analysebericht).

15.11 (NK) SIND NACHWEISE DARÜBER VORHANDEN, DASS DIE ZUR VERFÜGUNG GESTELLTE PERSÖNLICHE SCHUTZAUSRÜSTUNG VON DEN ARBEITERN BENUTZT WIRD?

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

15.14 (HK) WERDEN DIE DIENSTNEHMER ÜBER IHRE RECHTE IM ZUSAMMENHANG MIT DEM STANDARD INFORMIERT UND ES IST EIN BESCHWERDEMECHANISMUS VORHANDEN?

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 (Aufzeichnungsblätter Punkt 5 bzw. GRASP Beschwerdeformular) dokumentiert werden.

Diese Anliegen sind vertraulich zu behandeln und zu erledigen.



15.16 (NK) HAT DER ERZEUGER DIE "JÄHRLICHE SELBSTERKLÄRUNG ZU ARBEITSKRÄFTEN" AUSGEFÜLLT UND UNTERSCHRIEBEN?

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.

siehe: Formular "Jährliche Selbsterklärung zu Arbeitskräften"

16.5 (NK) FINDET EIN VERANTWORTUNGSVOLLER UMGANG MIT KUNSTSTOFFEN STATT?

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.

siehe: Aufzeichnungsblätter (Punkt 14)

17.1 (NK) FINDET EIN BIODIVERSITÄTSMANAGEMENT STATT, DAS DEN SCHUTZ UND DIE FÖRDERUNG DER BIODIVERSITÄT ERMÖGLICHT? / 17.2 (NK) WIRD DIE BIODIVERSITÄT GESCHÜTZT?

Es muss ein dokumentierter Biodiversitätsplan für den Betrieb vorhanden sein und durch eine oder mehrere Maßnahmen (zb. Integrierter Pflanzenschutz (IPS), Ermöglichen von saisonalem Brachliegen, Pufferzonen...) umgesetzt werden.

Inhalte des Biodiversitätsplans: Übersicht Ausgangslage; Welche Möglichkeiten, Maßnahmen bestehen, die Biodiversität auf Grundlage der Ausgangslage zu schützen und fördern?

siehe: Aufzeichnungsblätter (Punkt 16)



NEUE EMPFEHLUNGSPUNKTE

- 19.5 Dokumentation der gesamten Düngermenge
- 19.6 Bodenkarten
- 19.8 Dokumentation der gesamten Menge an verwendeten Pflanzenschutzmitteln
- 19.9 externe Maßnahmen zum Wassermanagement
- 19.11 Dokumentation der monatlich verwendeten Wassermenge
- 19.14 Umgang mit Lebensmittelabfällen
- 19.15 Förderung Biodiversität
- 19.16 unproduktive Flächen
- 19.17 Dokumentation Gesamt-Energieverbrauch



FOLGENDE KRITERIEN WURDEN IN IHRER WERTIGKEIT HOCHGESTUFT

VON NEBENKRITERIUM (MINOR MUST) ZU HAUPTKRITERIUM (MAJOR MUST)

- 4.1 Urheberrechte Vermehrungsmaterial
- 4.2 Belege Vermehrungsmaterial
- 4.3 Kontrollsystem Eigenvermehrung
- 6.2 Bodenuntersuchungen und Einhaltung Dünger – Höchstgrenzen
- 6.7 Risikobewertung org. Dünger
- 7.5 Rechnungen/Lieferscheine Pflanzenschutzmittel
- 7.11 Wetterbedingungen bei Pflanzenschutzmittelanwendungen
- 7.12 Abdrift bei Pflanzenschutzmittelanwendungen
- 7.25 Ausspülen Pflanzenschutzmittelbehälter
- 7.27 Wiederverwendung Pflanzenschutzmittelbehälter
- 8.6 Aufzeichnungen zur Bewässerung
- 8.8 Bewässerungsbewilligung
- 14.13 Verbot von Essen, Rauchen, Kaugummi und Trinken
- 14.14 Reinigung und Instandhaltung
- 14.15 Reinigungs- und Schmiermittel
- 14.18 Pläne Köderstellen
- 14.21 Lagerung Reinigungs- und Schmiermittel
- 14.22 Anweisungen zum Umgang mit Fremdstoff-Kontaminationen
- 15.1 Gefahrenanalyse sichere/gesunde Arbeitsbedingungen

- 15.2 dokumentierte Verfahren zur Arbeitssicherheit und Gesundheit
- 15.3 Unfall- und Notfallpläne
- 15.4 Kennzeichnung Gefahrenbereiche
- 15.15 Unterkünfte Dienstnehmer
- 16.2 Plan zur Vermeidung/Verminderung von Abfällen
- 18.1 Dokumentation Energieverbrauch

VON EMPFEHLUNG (SHOULD) ZU NEBENKRITERIUM (MINOR MUST):

- 8.13 Sammeln von Wasser
- 8.17 Verwendung von Waschwasser
- 15.12 Umkleieräume/Spinde
- 18.2 Plan zur Verbesserung der Energieeffizienz
- 18.3 Verwendung erneuerbare Energie

WEGFALL VON PRÜFKRITERIEN

Die wichtigste Anforderung, die in der neuen

Version wegfällt, ist die Durchführung von **Nmin Untersuchungen**.

Diese sind nur noch erforderlich, wenn maximal nach Sollwert gedüngt werden soll.



PRÜFPUNKTE ZU GESUNDHEIT, SICHERHEIT UND WOHLERGEHEN DER ARBEITNEHMER AUS DEM AMAG.A.P.

Die AMAG.A.P.- (bzw. GLOBALG.A.P. IFA-) Checkliste enthält bereits einige grundlegende Prüfpunkte zu Gesundheit, Sicherheit und Wohlergehen der Arbeitnehmer. GRASP baut auf dieser Basis mit 68 weiteren Prüfpunkten auf.

NEU: Nur, wenn ALLE Prüfpunkte der AMAG.A.P. Checkliste zu diesem Thema (alle Kontrollpunkte des Kapitels 15) erfüllt sind (also auch alle Nichtkritischen Musskriterien!) kann ein Konformitätsschreiben („GRASP Zertifikat“) erstellt werden.

FAMILIENBETRIEBE

Für Familienbetriebe, die einen GRASP Nachweis benötigen, wurde eine eigene verkürzte Checkliste mit 15 Prüfpunkten erstellt. Diese Checkliste muss sowohl als Vorbereitung auf die Überprüfung vom Betrieb als Eigenbewertung ausgefüllt werden, als auch vom Auditor bei der GRASP Überprüfung.

Bei einem GRASP Familienbetrieb handelt es sich um einen landwirtschaftlichen Betrieb, der ausschließlich von den im selben Haushalt lebenden Kernfamilienmitgliedern und als Kerngeschäft der Familie geführt wird. Als Kernmitglieder gelten: Eltern, Ehepartner, Geschwister und Kinder. Tanten/Onkel, Cousins/Cousinen oder andere Verwandte fallen nicht darunter!

EINTEILUNG DER PRÜFPUNKTE IN HAUPT- UND NEBENKRITERIEN

Die Prüfpunkte werden jetzt wie aus dem AMAG.A.P. bekannt in zwei Stufen bewertet: 43 „Kritische Musskriterien“ und 25 „Nichtkritische Musskriterien“.

Um eine GRASP-Bewertung zu bestehen, müssen Produzenten im ersten Jahr der Bewertung 100 % der Kritischen Musskriterien und mindestens 70 % der Nichtkritischen Musskriterien erfüllen. In den folgenden Jahren erhöht sich der zu erfüllende Anteil der Nichtkritischen Musskriterien auf 75 %.



INHALTLICHE ÄNDERUNGEN DER PRÜFPUNKTE

Das erste Kapitel der Checkliste befasst sich mit den „Generellen Anforderungen“:

- Information der Mitarbeiter über das GRASP Audit (mind. 2 Tage vorher)
- Übersichtsaufstellung aller Mitarbeiter
- Durchführung der Eigenkontrolle (anhand der GRASP Checkliste (zum Download auf der SLK Homepage); Definition und Durchführung von Verbesserungsmaßnahmen

Die wichtigsten neuen Anforderungen bei den weiteren Prüfpunkten sind:

- Für die Wahl / Ernennung eines Arbeitnehmersvertreters gibt es jetzt verschiedene Möglichkeiten. Der bisherige Wahl-/Ernennungsmodus bleibt aber auch erhalten.
- Monatliche, dokumentierte Besprechungen zwischen Arbeitskräften, ANV und Betriebsleitung während der Hauptsaison
- Zusammenfassung des Beschwerdemanagements
- Familienarbeitskräfte: Definition der Beschäftigungsbedingungen und Auflistung der Mitarbeitenden
- Information an die Arbeiter, wann die Lohnauszahlung stattfindet (Aushang)
- Aufstellung aller am Betrieb lebenden Kinder (von Fremd AK und Betriebsleiterfamilie)
- Disziplinarverfahren: Ablauf (Aushang) und Dokumentation

Weiterhin sind die Bezahlung nach KV und die Dokumentation /Einhaltung von Arbeitszeiten Kernanforderungen des GRASP Standards.



ANFORDERUNGEN BEI BESCHÄFTIGUNG VON SUBUNTERNEHMERN/ LEIHARBEITSKRÄFTEN

- Ein aktueller **Dienstleistungsvertrag/ Geschäftsvertrag** mit dem Erzeuger liegt vor (siehe ggf. auch Unterlagen GLOBALG.A.P. IFA).
- Eine offizielle behördliche **Gewerbeanmeldung** des Dienstleisters/ Subunternehmers liegt in Kopie vor.
- Eine **Zusammenfassung der Beschäftigungsbedingungen** für die Arbeitskräfte des Subunternehmers/des Dienstleisters (z.B. **Mustervertrag** mit Angaben Einhaltung des Mindestlohns, Arbeitszeiten, Überstundenregelungen, Pausen, Zahlungsbedingungen) inkl. **Musterlohnabrechnung** liegt vor. Die dem Erzeuger kommunizierten Beschäftigungsbedingungen entsprechen der nationalen Gesetzgebung/ den Tarifverträgen.
- **Änderungen der Beschäftigungsbedingungen** für die Arbeitskräfte während der Laufzeit des Geschäftsvertrags werden an den Erzeuger kommuniziert.

Um die Erfüllung der neuen Anforderungen an Dokumentation und Aushänge zu erleichtern, haben wir eine Zusammenstellung von neuen Vorlagen erarbeitet. Dieses steht auf der SLK Homepage zum Download bereit. Wir bitten darum nur noch diese neuen Vorlagen zu verwenden!

ZERTIFIZIERUNGS- ANGEBOT UND TARIFE



ZERTIFIZIERUNGSANGEBOT

Die SLK GesmbH ist eine akkreditierte Kontroll- und Zertifizierungsstelle, die Kontroll- und Zertifizierungsdienstleistungen von der Landwirtschaft über den Handel bzw. die Verarbeitung

bis hin zur Gastronomie anbietet. Für Fragen zur Kontrolle bzw. Zertifizierung der einzelnen Standards stehen Ihnen die Mitarbeiter der SLK GesmbH gerne zur Verfügung!

Biozertifizierung:



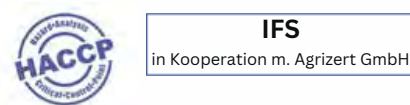
Qualitätsstandards:



Herkunftsschutz und Regionalität:



HACCP / IFS:



ANPASSUNGEN BEI DEN ZERTIFIZIERUNGSTARIFEN FÜR DAS JAHR 2025

Die bisher gültigen Tarife wurden wie vertraglich vereinbart gemäß dem Jahresdurchschnitt des Verbraucherpreisindex (Oktober bis September des Vorjahres) um + 3,8% angepasst.

Die GLOBALG.A.P. Registrierungs- und Zertifizierungsgebühr für die Teilnahme am AMAG.A.P. Standard muss ab dieser Saison direkt über die SLK und nicht mehr durch die AMA Marketing bei den Betrieben eingehoben und an GLOBALGAP weitergeleitet werden. Der Betrag setzt sich aus der Zertifizierungsgebühr (€ 10,- pro ausgestelltem Zertifikat) und einer flächenbezogenen Registrierungsgebühr zusammen (detailliert dargestellt in der AMAG.A.P. Gebührenordnung). Für den GRASP Standard wurde die Zertifizierungsgebühr seitens GLOBALG.A.P. von 25 € auf 50 € angehoben.

Die aktuellen Gebührenordnungen können auf der Homepage der SLK (www.slk.at) jederzeit abgerufen werden.

