

Qualitätsrichtlinie des Vereins „Klostertaler Bauerntafel“

Version Februar 2013



1. Ziel

Die Einhaltung der Qualitätsstandards gewährleistet dem Konsumenten eine transparente und dokumentierte Produktion und Qualität.

Durch die Qualitätsrichtlinie des „Vereins Klostertaler Bauerntafel“ werden die Rahmenbedingungen der Mitgliedsbetriebe für die Produktion, Verarbeitung und Vermarktung von Lebensmitteln geregelt.

2. Geltungsbereich

Die Qualitätsrichtlinie hat für alle Mitglieder des Vereins Klostertaler Bauerntafel, welche landwirtschaftliche Produkte erzeugen und Rohstoffe be- und verarbeiten, unabhängig von der verarbeiteten Menge, Gültigkeit.

3. Gesetzliche Anforderungen

Neben den in dieser Richtlinie angeführten Anforderungen sind vom Mitgliedsbetrieb in der Urproduktion grundsätzlich alle gesetzlichen Anforderungen für Landwirte und Lebensmittelunternehmer zu erfüllen, z.B. was die Bestimmungen zur „Cross Compliance“ und zum Tierschutz etc. betrifft.

4. Zuständigkeit

Für die Umsetzung der Qualitätsrichtlinie ist jedes Mitglied des Vereins Klostertaler Bauerntafel selbst verantwortlich.

5. Beschreibung

In der Qualitätsrichtlinie des „Vereins Klostertaler Bauerntafel“ werden die Anforderungen bezüglich folgender Punkte bzw. deren Abläufe beschrieben:

- ✓ Mitgliederaufnahme
- ✓ Fütterung der Tiere
- ✓ Rohstoffe, Hilfs- und Zusatzstoffe
- ✓ Produktion, Be- und Verarbeitung
- ✓ Hygiene
- ✓ Qualitätssicherung, Produktuntersuchungen
- ✓ Zukauf von Produkten
- ✓ Verkauf (Hygiene, Produktkennzeichnung, Preisauszeichnung)
- ✓ Erscheinungsbild des Betriebes, Marketingaktivitäten
- ✓ Schulungen
- ✓ Kontrollen

6. Mitgliederaufnahme

Über die Aufnahme neuer Vereinsmitglieder entscheidet der Vorstand des Vereins.

7. Gentechnikfreie Fütterung der Tiere

Jeder Mitgliedsbetrieb (Milch-, Fleisch- oder Eierproduzent) verpflichtet sich zur gentechnikfreien Fütterung laut Codex für gentechnikfreie Lebensmittel. Die Futtermittelmüssen von einem zertifizierten Futtermittelhersteller oder einem Kooperationsbetrieb bezogen werden (siehe Futtermittelliste der LK Vorarlberg). Die Lieferscheine und Rechnungen für die Futtermittel müssen aufbewahrt werden. Bei einer Auslobung der Gentechnikfreiheit auf den Produkten ist eine externe Zertifizierung erforderlich.

8. Rohstoffe

Die wertbestimmenden Rohstoffe müssen grundsätzlich aus der eigenen landwirtschaftlichen Produktion oder aus Wildsammlung stammen. Ein Zukauf von Rohstoffen ist nur im Rahmen der gesetzlichen Bestimmungen erlaubt und muss durch Lieferscheine/Rechnungen belegt werden.

Laut Gewerbeordnung ist „die Be- und Verarbeitung der überwiegend eigenen Naturprodukte“ landwirtschaftliches Nebengewerbe. Für den Zukauf bedeutet das, dass max. bis zu 49 % zugekauft werden darf.

Ein Schweineproduzent darf z.B. das Fleisch von seinen Schweinen als Frischfleisch verkaufen und zu Würsten, Speck, Aufstrichen etc. verarbeiten und vermarkten. Dieser Schweinehalter darf für die Verarbeitung auch Schweinefleisch im untergeordneten Ausmaß zukaufen. Werden auf diesem Betrieb

z.B. keine Rinder gehalten, so darf Rindfleisch zwar als Zutat für z.B. Brät zugekauft werden, aber es ist auf keinen Fall der Zukauf von Rindfleisch für die Produktion von Rinderschinken oder für den Frischfleischverkauf erlaubt.

Liegt neben dem landwirtschaftlichen Betrieb auch ein gewerblicher Betrieb vor, so ist obige Regelung auf diesen nicht anzuwenden, es können mehr Rohstoffe zugekauft werden. Produkte, die das Klostertaler Bauertafel Logo tragen, müssen allerdings wertbestimmend aus eigenen Rohstoffen hergestellt werden.

Hilfs- und Zusatzstoffe

Der Zukauf von Hilfs- und Zusatzstoffen für die Be- und Verarbeitung ist erlaubt (z.B. Säuerungskulturen, Kräuter, Salz, Fruchtzusätze usw.). Diese Hilfs- und Zusatzstoffe müssen für die Lebensmittelproduktion zugelassen und gentechnikfrei sein.

Fruchtzusätze und Kräuter sollten sofern möglich von einem Vorarlberger landwirtschaftlichen Betrieb stammen, zumindest aber aus einem bekannt kontrollierten Betrieb.

Jäger:

Das Produkt darf nur aus freilebenden Wildtieren aus dem Klostertal und Arlberggebiet stammen. Das Fleisch muss einer fachgerechten Fleischschau unterzogen sein.

Fischer:

Das Produkt darf nur aus heimischen Gewässern im Klostertal und Arlberggebiet stammen.

Imker:

Das Bienenprodukt darf nur aus Völkern entstehen, welche im Klostertal und Arlberggebiet seinen Standort hat.

9. Produktion, Be- und Verarbeitung

Die jeweils geltenden gesetzlichen Bestimmungen zur Be- und Verarbeitung von Rohstoffen bzw. Lebensmitteln (Milch, Fleisch, Geflügel, Hühnereier, Fisch, Obst, Gemüse, Fruchtsaft, Spirituosen, Essig, Konfitüren, Honig usw.) müssen eingehalten werden. Näheres unter Punkt 19 Hinweise

Eine entsprechende Dokumentation über die Produktion ist vom Betrieb in geeigneter Weise zu führen.

10. Trinkwasserqualität

Für die Produktion von Lebensmitteln und die Reinigung und Desinfektion muss Wasser in Trinkwasserqualität verwendet werden. Ein entsprechender Trinkwasserbefund muss bei Wasser aus eigener Quelle vorhanden sein.

11. Hygiene

Jeder Lebensmittelunternehmer (d.h. auch jeder landwirtschaftliche Betrieb) ist gesetzlich verpflichtet, ein Eigenkontrollsystem einzurichten. Jedes Vereinsmitglied muss deshalb ein solches Eigenkontrollsystem anhand der Leitlinien des Bundesministeriums für Gesundheit erstellen und umsetzen. Dabei werden folgende Punkte berücksichtigt und dokumentiert:

- ✓ Erfüllung und Instandhaltung räumlicher und technischer Voraussetzungen
- ✓ Richtige Einrichtung und Ausstattung der Räume sowie deren Instandhaltung
- ✓ Sachgerechte Reinigung, Desinfektion und Schädlingsbekämpfung
- ✓ Personalhygiene
- ✓ Arbeitshygiene

Bei der Produktion von Lebensmitteln muss sich jeder Mitgliedsbetrieb an die jeweils geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften halten.

12. Qualitätssicherung, Produktuntersuchungen

Jeder Betrieb muss jährlich eine Eigenkontrolle anhand der Checkliste durchführen, dokumentieren und ablegen.

Der Betrieb hat im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrollen und der Qualitätssicherung

Rohstoffe und/oder Produkte im Rahmen der Risikobewertung untersuchen zu lassen. Vorgaben dazu finden sich in den spezifischen Leitlinien.

Mikrobiologische Untersuchungen, sowie Untersuchungen der Produkte aus dem Milch und Fleischbereich können im Gebietslabor der Landwirtschaftskammer durchgeführt werden.

Die Teilnahme an Prämierungen wird ausdrücklich begrüßt.

13. Zukauf von Produkten

Ein Zukauf von verkaufsfertigen Produkten von bäuerlichen Erzeugern – bevorzugt aus Vorarlberg - bzw. Mitgliedern des Vereins „Klostertaler Bauerntafel“ bzw. Ländle Bur ist möglich, wenn **beim Weiterverkauf für den Kunden klar erkennbar ist, wer der Hersteller des Produktes ist**. Das gilt auch für unverpackte Waren. Zukäufe müssen dokumentiert werden (Lieferscheine, Rechnungen).

Dabei sind die gesetzlichen Bestimmungen einzuhalten.

Das Gewerberecht erlaubt den Zukauf von pflanzlichen Erzeugnissen als Handelsware des jeweiligen Betriebszweiges, wenn deren Einkaufswert nicht mehr als 25 % des Verkaufswertes aller Erzeugnisse des jeweiligen Betriebszweiges beträgt.

Betriebszweige sind z.B. Obstbau oder Gartenbau. Bei Ernteausfall ist ein Zukauf von pflanzlichen Erzeugnissen bis zur Höhe des Verkaufswertes jenes Produktes, bei dem der Ernteausfall eingetreten ist, gestattet. Ist z.B. die Ernte von Äpfeln ausgefallen, so können Äpfel, aber auch andere Obstsorten im Ausmaß des Verkaufswertes der erwarteten, aber ausgefallenen Apfelernte zugekauft werden. Auch hier sind Vorarlberger Produkte die erste Wahl, gefolgt von Produkten aus Österreich.

Bei der tierischen Produktion ist der Zukauf von Rohstoffen als Handelsware nicht erlaubt. Es ist daher z.B. ein Zukauf von Eiern für den Weiterverkauf oder ein Zukauf von fertig gemästeten Mastschweinen oder Schweinehälften zum Zwecke des Verkaufes von Schweinefleisch rechtlich nicht möglich.

Wenn über diese Bestimmungen hinaus Produkte zu- und weiterverkauft werden, ist rechtlich eine Handelsgewerbeberechtigung erforderlich.

14. Verkauf

Der Verkauf (inkl. Transport) hat sowohl ab Hof, im Hofladen als auch am Marktstand unter **hygienischen Bedingungen** zu erfolgen. Vor allem bei Milch und Milchprodukten, Fleisch, Fleisch- und Wurstwaren ist auf die entsprechende Kühlung zu achten. Offene Lebensmittel müssen durch einen Spuckschutz vor Kontaminationen geschützt werden (Ausnahme Obst und Gemüse).

Hofladen: Es muss ein Handwaschbecken vorhanden sein.

Markt: Die Lebensmittel müssen vor Regen und Nässe sowie starker Sonneneinstrahlung geschützt werden. Beim Verkauf von offenem Fleisch muss ein Handwaschbecken vorhanden bzw. die Möglichkeit zum Händewaschen gegeben sein.

Die **Produktkennzeichnung** (Etikettierung) von verpackten Produkten muss entsprechend der Lebensmittelkennzeichnungs-VO (Angaben zu Sachbezeichnung, Erzeuger, Nettofüllmenge, Zutaten, Mindesthaltbarkeitsdatum, Temperatur und Lagerbedingungen, I) sowie der Nährwertkennzeichnungs-VO erfolgen.

Musteretiketten können im Vereinsbüro angefordert werden.

Beim Verkauf von Obst und Gemüse auf dem Markt muss das Herkunftsland angegeben werden. (Bei eigenem Anbau reicht eine Tafel für das gesamte Sortiment.)

Die **Preise** müssen für den Kunden klar ersichtlich sein (Preisschilder, Etiketten oder Preisliste).

15. Erscheinungsbild des Betriebes, Marketingaktivitäten

Ein gepflegtes und sauberes Erscheinungsbild des Betriebes ist essentiell für den Erfolg in der Direktvermarktung. Je nach Betriebsgröße und Vermarktungsweg sind dementsprechende Marketingaktivitäten durchzuführen. Das reicht von Visitenkarten über Flyer, einem Internetauftritt bis zur Verwendung eines eigenen Logos.

16. Schulungen

Der Verein bietet Schulungen- und Weiterbildungsprogramme an. Im Hygienebereich sind jährliche Schulungen gesetzlich vorgeschrieben, aber auch produktbezogene Schulungen, Produktkennzeichnungs- und Qualitätssicherungsschulungen sind vorteilhaft. Jedes Vereinsmitglied ist angehalten das Weiterbildungsangebot zu nutzen und zu besuchen.

17. Betriebskontrollen

Jeder Betrieb wird vor der Aufnahme in den Verein von einem Vorstandsmitglied und einer beauftragten Person besichtigt. Fortlaufend wird jeder Betrieb im Abstand von ca. 5 Jahren von einem beauftragten externen Unternehmen kontrolliert.

18. Sanktionen bei Nichteinhaltung der Richtlinie

Das Mitglied des Vereins Klostertaler Bauerntafel hat die Qualitätsrichtlinie des Vereins „Klostertaler Bauerntafel“ zur Kenntnis zu nehmen und die darin enthaltenen Anforderungen umzusetzen bzw. einzuhalten. Bei Zuwiderhandeln und Nichteinhaltung bzw. fahrlässigen oder groben Verstößen werden folgende Sanktionen festgelegt:

Stufe 1: Abmahnung – Eine Abmahnung erfolgt bei leichten Abweichungen z.B. unvollständiger Dokumentation, Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit

Stufe 2: Bei groben Nachlässigkeiten, welche zu einer Nachkontrolle führen, hat der Betrieb die Kosten der Nachkontrolle zu übernehmen (z.B. nicht richtlinienkonforme Rohstoffe und Verarbeitungsprodukte, bewusste Falschdeklaration, grobe Qualitätsmängel (Produkt, Verarbeitung, Vermarktung)).

Stufe 3: Wiederholte Verstöße führen nach einem Vorstandsbeschluss zu einer Auflösung der Mitgliedschaft und zum Ausschluss aus dem Verein Klostertaler Bauerntafel

19. Hinweise

Mit der allgemeinen Lebensmittel-Verordnung 178/2002 werden von der EU die grundsätzlichen Anforderungen für die Lebensmittelproduzenten festgelegt. In den spezifischen Verordnungen (EU, national) sind die Detailanforderungen für die einzelnen Produktbereiche definiert.

EU-Recht:

- VO Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur
- Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (sog. Basisverordnung)
- VO Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- VO Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- VO NR. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel
- RL 2002/99 zur Festlegung von tierseuchenrechtlichen Vorschriften für das Herstellen, die Verarbeitung, den Vertrieb und die Einfuhr von Lebensmitteln tierischen Ursprungs

Nationales Recht:

Österreichisches Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (BGBl. I Nr. 13/2006) mit den Durchführungsverordnungen:

- Rohmilchverordnung
- Fleischuntersuchungsverordnung
- Lebensmittel-Einzelhandelsverordnung
- Lebensmittel-Direktvermarktungsverordnung
- Lebensmittelhygiene-Anpassungsverordnung
- Rückstandskontrollverordnung
- Lebensmittelhygiene-Zulassungsverordnung

Nationale Verordnungen:

Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (BGBl. Nr. 72/1993)

- Honigverordnung (BGBl. II Nr. 40/2004)
- Fruchtsaftverordnung (BGBl. II Nr. 38/2004)
- Konfitürenverordnung (BGBl. II Nr. 367/2004)
- Alkoholangabenverordnung (BGBl. II Nr. 136/1997)
- Milchquoten-Verordnung 2007 (BGBl. II. Nr. 209/2007)
- Geflügelhygieneverordnung 2007 (BGBl. II Nr. 100/2007)

[gilt nicht für die Haltung von weniger als 350 Tieren, von denen ausschließlich die direkte Abgabe von Fleisch und Eiern in kleinen Mengen durch den Erzeuger an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsunternehmen, die diese Erzeugnisse direkt an den Endverbraucher abgeben, erfolgt]

- Verordnung über Qualitätsklassen für Speisekartoffeln (BGBl. Nr. 76/1994)
- Schlachtkörper-Klassifizierungs-Verordnung (BGBl. II Nr. 71/2011)

Bei der Herstellung von Lebensmitteln können zusätzlich noch folgende Bestimmungen rechtlich bindend sein:

- Aromenverordnung (BGBl. II Nr. 42/1998)
- Zusatzstoffverordnung (BGBl. II Nr. 383/1998)
- Süßungsmittelverordnung (BGBl. Nr. 547/1996)
- Farbstoffverordnung (BGBl. Nr. 541/1996)
- VO zur Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln (BGBl. Nr. 896/1995)
- Nahrungsergänzungsmittelverordnung (BGBl. II Nr. 88/2004)
- VO über tiefgefrorene Lebensmittel (BGBl. Nr. 201/1994)

Vermarktungsnormen

- Vermarktungsnormen für Eier (BGBl. II Nr. 365/2009)

[gilt nicht für Eier, die der Erzeuger im Rahmen des Abhof-Verkaufs oder im Verkauf an der Tür unmittelbar an den Endverbraucher abgibt. Weiters gilt diese Verordnung, ausgenommen die Vorschriften zur Kennzeichnung der einzelnen Eier gemäß § 5, nicht für Eier, die der Erzeuger dem Endverbraucher durch Verkauf auf einem örtlichen öffentlichen Markt unmittelbar abgibt]

- Vermarktungsnormen für Äpfel, Kiwis, Birnen, Pfirsiche, Nektarinen, Erdbeeren, Tafeltrauben, Zitrusfrüchte, Salat, krause Endivie und Eskariol, Gemüsepaprika, Tomaten (EU-VO 543/2011)

[Ausnahme: Abgabe von Erzeugnissen für den persönlichen Bedarf des Verbrauchers ab Hof]

- Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch (BGBl. II Nr. 70/2011)

☞ Alle Rechtsvorschriften jeweils in der geltenden Fassung, das nationale Recht ist unter <http://ris1.bka.gv.at>, EU-Recht unter <http://eur-lex.europa.eu/de/index.htm> abrufbar

- Nationale Leitlinien

Die Leitlinien wurden als Hilfsmittel zur Umsetzung der hygienerechtlichen Vorschriften erstellt. Sie stehen auf der Homepage des Gesundheitsministeriums zur Verfügung:

http://bmg.gv.at/home/Schwerpunkte/VerbraucherInnengesundheit/Lebensmittel/Lebensmittel_Unternehmer/Lebensmittelhygiene

20. Änderungsdienst

Für den Änderungsdienst dieser Qualitätsrichtlinie ist der Vorstand des Vereins „Klostertaler Bauerntafel“ in Zusammenarbeit mit dem Verein „Ländle Bur“!