

# Kontrollstellen- Informations- Service



## RUNDSCHREIBEN NR. 1 / DEZEMBER 2004

### -AMA Gütesiegel - EUREPGAP-

#### Themen

**Neu!! Das Rund-  
schreiben der SLK**

**Die SLK GesmbH  
und ihre Geschäftsbereiche**

**Neue Kompetenz der SLK  
Gütesiegel & EUREPGAP**

**Wissenswertes zur  
Vertragslaufzeit**

**Betriebliche Hygiene  
Teil 1 - Urproduktion**

**Wissenswertes über  
EUREPGAP**

#### Die neue Informationsplattform - Das SLK Rundschreiben

Sehr geehrte Damen und Herren,

die Salzburger Landwirtschaftliche Kontrolle GesmbH ist nun seit dem Jahre 2002 im Auftrag der AMA Marketing unterwegs, um die Umsetzung der Gütesiegel Richtlinien auf Ihren Betrieben zu überprüfen. Aus diesem Grund finden wir, ist es an der Zeit eine gemeinsame Plattform einzuführen, die den Kontakt mit Ihnen nicht nur auf die jährliche Kontrolle beschränkt, sondern auch während des Jahres einen Informationsaustausch mit Ihnen ermöglicht.

Es soll nun für Sie vierteljährlich ein Rundschreiben, mit Themen zum AMA Gütesiegel und EUREPGAP aus den Bereichen Obst, Gemüse und Speisekartoffel erscheinen. Um auf Ihre direkten Interessen und Bedürfnisse eingehen zu können und nicht an Ihnen vorbei zu berichten sind Sie aufgerufen uns mit Ihren Fragen und Anregungen zu konfrontieren. Wir werden versuchen so viele Themen wie möglich in diese Rundschreiben zu integrieren, sodass wir keine einseitige Kommunikation, sondern einen akti-

ven und für beide Seiten interessanten Informationsaustausch betreiben können. Denn wir als Kontrollstelle sind an Ihren Problemen und Anregungen im Bereich der qualitätsichernden Markenprogramme interessiert! Scheuen Sie sich nicht uns zu kontaktieren!

Für Ihre Anregungen bezüglich des Rundschreibens, aber auch für spezifische Fragen die Umsetzung der Richtlinien betreffend stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

#### **Kontakt:**

Gerhard Dichelberger  
SLK GesmbH,  
Maria Cebotari Straße 3,  
5020 Salzburg  
Tel.: 0662/649483-12  
e-mail: gerhard.dichelberger@slk.at

Verlags- und Erscheinungsort: 5020 Salzburg  
Eigentümer, Herausgeber und Verleger:  
Salzburger Landwirtschaftliche Kontrolle GesmbH  
Leiter der Zertifizierungsstelle: DI Franz Horn

Für den Inhalt verantwortlich: DI Gerhard Dichelberger, EUREPGAP, AMA-Gütesiegel  
Tel.: 0662 / 649483-0 Fax: 0662 / 649483-19 e-Mail: gerhard.dichelberger@slk.at Internet: www.slk.at

## Die SLK GesmbH und ihre Geschäftsbereiche



Die SLK GesmbH wurde 1993 mit der Zielsetzung gegründet, in einem Unternehmen, alle im landwirtschaftlichen Bereich anfallenden unabhängigen Kontroll- und Zertifizierungsdienstleistungen anbieten zu können. Die SLK GesmbH ist innerhalb

von 10 Jahren zu einem Unternehmen mit 30 Mitarbeitern und etwa 4000 Kunden herangewachsen. Die ursprünglichen Fachgebiete Biologische Landwirtschaft und die Schlachtkörperklassifizierung wurden in den letzten Jahren um die Bereiche der privatrechtlichen Markenprogramme, zu deren bekanntesten Vertreter sicherlich das AMA - Gütesiegel zählt, erweitert.

Qualitätssicherungssysteme wie das AMA - Gütesiegel oder EUREPGAP werden in Zukunft eine immer wichtigere Rolle in den Landwirtschafts- und Gartenbaubetrieben einnehmen, um den hohen Ansprüchen

der Konsumenten und des Lebensmittelhandels in punkto Produktsicherheit gerecht zu werden. Ein wichtiger Grundsatz der SLK ist es, neben der Durchführung von Kontrollen auch ein fachlich kompetenter Ansprechpartner für Sie im landwirtschaftlichen und gewerblichen Bereich zu sein.

Neben der Kontroll- und Zertifizierungstätigkeit ist die SLK auch als technisches Büro für Biologie im Bereich Natur & Umwelt tätig. Die Aufgaben reichen von Bildungsveranstaltungen bis zur Erstellung von Naturschutz- und Landschaftsplänen.

## Neue Kompetenz der SLK GesmbH - Gütesiegel & EUREPGAP -

Dass die SLK die Kontrolle der AMA Gütesiegel Richtlinien durchführt, ist Ihnen bestens bekannt. Dass diese Richtlinien größtenteils auf dem Regelwerk von EUREPGAP basieren sicherlich auch.

Die SLK GesmbH hat im August diesen Jahres die Zulassung des EUREPGAP Sekretariates erhalten, Betriebe nach EUREPGAP im Bereich Obst, Gemüse und Kartoffel zu zertifizieren. Dies ist ein weiterer wichtiger Kompetenz-Zugewinn für die SLK GesmbH und ihren Kunden.

Um die zunehmenden Aufgaben

im Bereich der privatrechtlichen Markenprogramme bewältigen zu können, hat sich die SLK entschlossen das Team mit 01. September 2004 zu verstärken. Im Rahmen des neuen Rundschreibens stellen wir Ihnen Herrn Gerhard Dichelberger vor, der den für Sie relevanten Aufgabenbereich AMA Gütesiegel und EUREPGAP Obst, Gemüse, Speisekartoffel übernommen hat.

Herr Dichelberger war nach seinem pflanzenbaulichen Studium (Weihenstephan) für die Industrie in der landwirtschaftlichen Fachberatung tätig.



DI Gerhard Dichelberger

Sein Hauptaufgabengebiet umfasst die interne Koordination der Bereiche AMA Gütesiegel und EurepGAP, sowie die Durchführung der Kontrollen in West- und Südösterreich.

## Was Sie über die Vertragslaufzeit wissen sollten !

In der Vergangenheit gab es bezüglich der Vertragslaufzeit immer wieder Missverständnisse zwischen Erzeugern und der SLK GesmbH. Betriebe die ihre Lieferungen an den Handel im Rahmen des AMA Gütesiegels einstellten, nahmen an, dass damit

der Kontrollvertrag automatisch erloschen ist. Auch bei Mitgliedern in Erzeugergemeinschaften ist es wichtig, dass sie bei Lieferaussetzungen, von mehr als einem Kontrolljahr, abstimmen wer die Kündigungsmeldung an die AMA Marketing weiterleitet.

### Grundsätzlich gilt zur Vertragslaufzeit folgendes:

Der Erzeugervertrag mit der AMA Marketing, sowie der Kontrollvertrag mit der Salzburger Landwirtschaftlichen Kontrolle GesmbH ist auf unbefristete Zeit

abgeschlossen. Das heißt der Vertrag erlischt nicht automatisch mit Aufgabe der Produktion für das AMA - Gütesiegel sondern es bedarf einer schriftlichen und vor allem fristgerechten Kündigung bei der AMA Marketing. Von

der AMA Marketing wird dann die Kündigung an die Kontrollstelle weitergeleitet. Da bereits in der Kontrollvorbereitung nicht unerhebliche Kosten für die SLK GesmbH anfallen ist es besonders unangenehm, wenn

Betriebe erst bei der Terminvereinbarung durch den Kontrolleur die Vertragskündigung bekannt geben. In solchen Fällen behalten wir uns vor eine Gebühr von 50,- € (inkl. MWST) für nicht fristgerechte Kündigungen zu verrechnen.

## Betriebliche Hygiene - Teil 1 (Urproduktion)

Unter den Überbegriff der Urproduzenten zählen all jene Erzeuger die die geernteten Produkte direkt vom Feld an den Händler oder Verarbeiter liefern. Auf dem Betrieb erfolgt keine weitere Handhabung der Ernteprodukte.



Die Gruppe der Urproduzenten unterliegen teilweise nicht der Lebensmittelhygieneverordnung, jedoch in allen Fällen dem Lebensmittelgesetz.

### HACCP - Das Kernstück betrieblicher Hygiene

Der Betriebsführer ist verpflichtet ein Eigenkontrollsystem (HACCP) zu erstellen. Damit werden alle Kontroll- und Überwachungsverfahren im Betrieb festgelegt. Nur dokumentierte Punkte gelten als durchgeführt, daher ist die schriftliche Festlegung aller kritischen Punkte und deren Überwachung besonders wichtig.

### Gefahren erkennen und vermeiden

Mögliche Gefahren auf dem Betrieb können physikalischen, chemischen oder biologischen Ursprungs sein. Physikalische Gefahren sind zum Beispiel Holzsplitter, Metallteile, Kunststoffsplitter, Steine oder grobe Erdverunreinigungen. Bei chemischen Gefahren ist besonders auf Schwermetalle, Nitratbelastung oder Pflanzenschutzmittelrückstände zu achten. Diese Stoffe sind allerdings nur über eine Untersuchungsanstalt feststellbar. Biologische Gefährdungen wie Pilzsporen, Salmonellen, Viren, aber auch Parasiten, Insekten und schädliche Nager (Mäuse und Ratten) sollten bereits durch vorbeugende Maßnahmen im Produktionsprozess verhindert werden.

Das zur Bewässerung verwendete Wasser muss frei von Verunreinigungen durch menschliche oder tierische Fäkalien sein.



Sofern nicht öffentliche Wasserleitungen zur Verfügung stehen, muss bei Verdacht eine bakteriologische Untersuchung durchgeführt werden.

Organische Dünger wie Mist, Kom-

post oder Gülle dürfen nicht auf bestehende Kulturen ausgebracht werden. Diese Düngerarten dürfen nur vor der Saat oder der Pflanzung ausgebracht und sollten nach Möglichkeit eingearbeitet werden. Die Ausbringung von Klärschlamm aller Art ist ganzjährig verboten!

### Mitarbeiter - Hygiene beachten

Für die Mitarbeiter müssen saubere Toiletten in höchstens 500 m Umkreis zur Arbeitsstelle zur Verfügung stehen.



Die Toiletten müssen mit einer Handwaschgelegenheit mit Kalt- und Warmfließwasser (inklusive Flüssigseife und Papierhandtücher) ausgestattet sein. Bei Arbeiten am freien Feld muss eine Handwaschgelegenheit mitgeführt werden. Wenn nur Kaltwasser zur Verfügung steht, sind hautverträgliche Desinfektionsmittel in entsprechenden Spendern bereitzuhalten. Es besteht die Verpflichtung für den Betriebsführer, alle Mitarbeiter einer nachweislichen Hygieneschulung, eventuell auch mehrsprachig, zu unterziehen.

## Wissenswertes über EUREPGAP

### Was genau ist EUREPGAP ?

EUREPGAP begann 1997 als Händler Initiative, die der **Euro-Retailer-Produce-Working Group** (EUREP: Arbeitsgruppe europäischer Händler), angehörte. Nach und nach hat sich diese Initiative zu einer gleichberechtigten Partnerschaft von Produzenten landwirtschaftlicher Erzeugnisse und deren Handelspartner entwickelt, deren Anliegen es ist, weithin akzeptierte Standards und Verfahren für die internationale Zertifizierung von Guter Agrarpraxis (GAP) zu entwickeln. Zu den Gründern und Mitgliedern gehören unter anderem namhafte Unternehmen wie, Spar Österreich, Coop, Marks & Spencer, Metro, Migros, u.v.m.

### Welche Faktoren führten zu der Entwicklung von EUREPGAP?

EUREPGAP wurde von dem Bestreben geleitet, das Vertrauen der Verbraucher wieder zu stärken. Die Verbraucher wurden durch vermehrte Lebensmittelskandale, beginnend mit BSE, in ihrem Glauben an sichere Lebensmittel stark verunsichert. Darüber

hinaus führt der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln und auch die rapide Einführung von gentechnisch veränderten Lebensmitteln in aller Welt vermehrt zu Fragen danach, wie Lebensmittel überhaupt produziert werden. Konsumenten benötigen Unterstützung und die Versicherung, dass Lebensmittel nachhaltig und sicher sind. Lebensmittelsicherheit ist ein globales Anliegen und überschreitet internationale Grenzen. Viele EUREPGAP Mitglieder sind weltweit im Lebensmittelhandel aktiv und beziehen Produkte aus der ganzen Welt. Aus diesen Gründen besteht die Notwendigkeit für einen allgemein anerkannten und anwendbaren Referenzstandard der guten Agrarpraxis – mit dem Fokus auf die Interessen der Verbraucher.

### Wer braucht die EUREPGAP-Zertifizierung?

In Zukunft werden alle Produzenten die ihre Produkte direkt oder auch über Zwischenhändler an den Lebensmittelhandel wie Spar, Edeka (ADEG), Hofer vermarkten eine EUREPGAP Zertifizierung nachweisen müssen. Natürlich werden auch nationale

Qualitätssicherungsprogramme, wie das AMA - Gütesiegel, vom Lebensmittelhandel zugelassen. In Österreich hat der Erzeuger derzeit also zwei Möglichkeiten diese Zertifizierung und damit das Lieferrecht an den Handel zu erlangen.

### EUREPGAP Zertifikat und AMA Gütesiegel

Zum Einen besteht die Möglichkeit einer einzelbetrieblichen Zertifizierung bzw. ein Gemeinschaftszertifikat einer EZG. Zum Anderen ist die Teilnahme am bereits erwähnten AMA - Gütesiegel-Produktionsprogramm Obst, Gemüse, Speisekartoffel möglich. Alle genannten Varianten können von der SLK GesmbH kostengünstig angeboten werden.

Die Umsetzung dieser Qualitätssicherungsmaßnahmen wird in Zukunft einen wichtigen Stellenwert in der Betriebsführung einnehmen, um nicht die Existenzgrundlage des Betriebes - die Vermarktungsfähigkeit Ihrer Produkte - zu gefährden.

## Die SLK GesmbH wünscht Ihnen und Ihrer Familie gesegnete Weihnachten und ein erfolgreiches neues Jahr 2005 !



### Entgeltliche Werbeeinschaltung:

**Ratten <sup>und</sup> Mäuse**

**Pastenköder** sichere Annahme und Abtötung  
**Festköder** gute Annahme, feuchtigkeitsbeständig  
**Flüssigköder** für trockene Futtermittellager  
**Schäume / Puder** zur Behandlung von Laufwegen und Hohlräumen  
**Nagerstationen • Mäuse- / Rattenfallen • Lebendfallen**

A-5201 Seekirchen, Mödlham 103  
 Tel 06212/59 88 Fax 06212/59 88 4  
 mobil 0664/342 84 33, 0664/124 97 97

**Service • Beratung • Verkauf**