

AMAG.A.P.



Stefan Kunze
AMA-Marketing
2017



GLOBALG.A.P.

= Internationaler Qualitätssicherungsstandard für die Landwirtschaft

AMAG.A.P.

= österreichische Umsetzung von GLOBALG.A.P. (Erzeugervertrag)
Rohstoffbasis für AMA-Gütesiegel



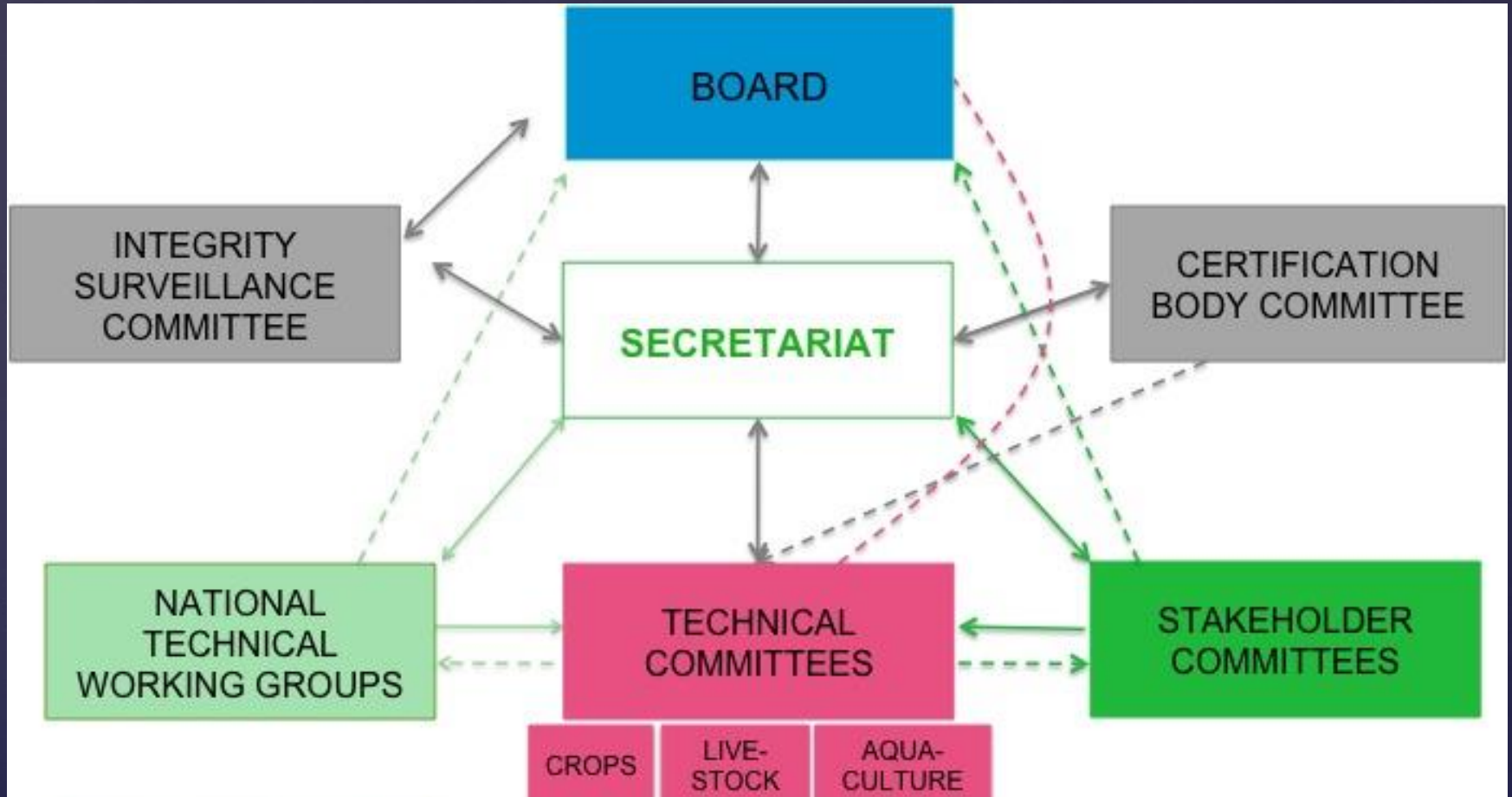
= AMA-Gütesiegel Produktkennzeichnung (Lizenzvertrag)

GLOBALG.A.P.-weltweiter Standard

- Weltweit bekanntester Landwirtschafts-Standard mit umfangreichem Regelwerk
- 155.000 zertifizierte Erzeuger
- In 118 Ländern
- 138 Zertifizierungsstellen
- Alle 4 Jahre neue Version – Momentan Version 5
- Von österreichischen Handelsketten verlangt

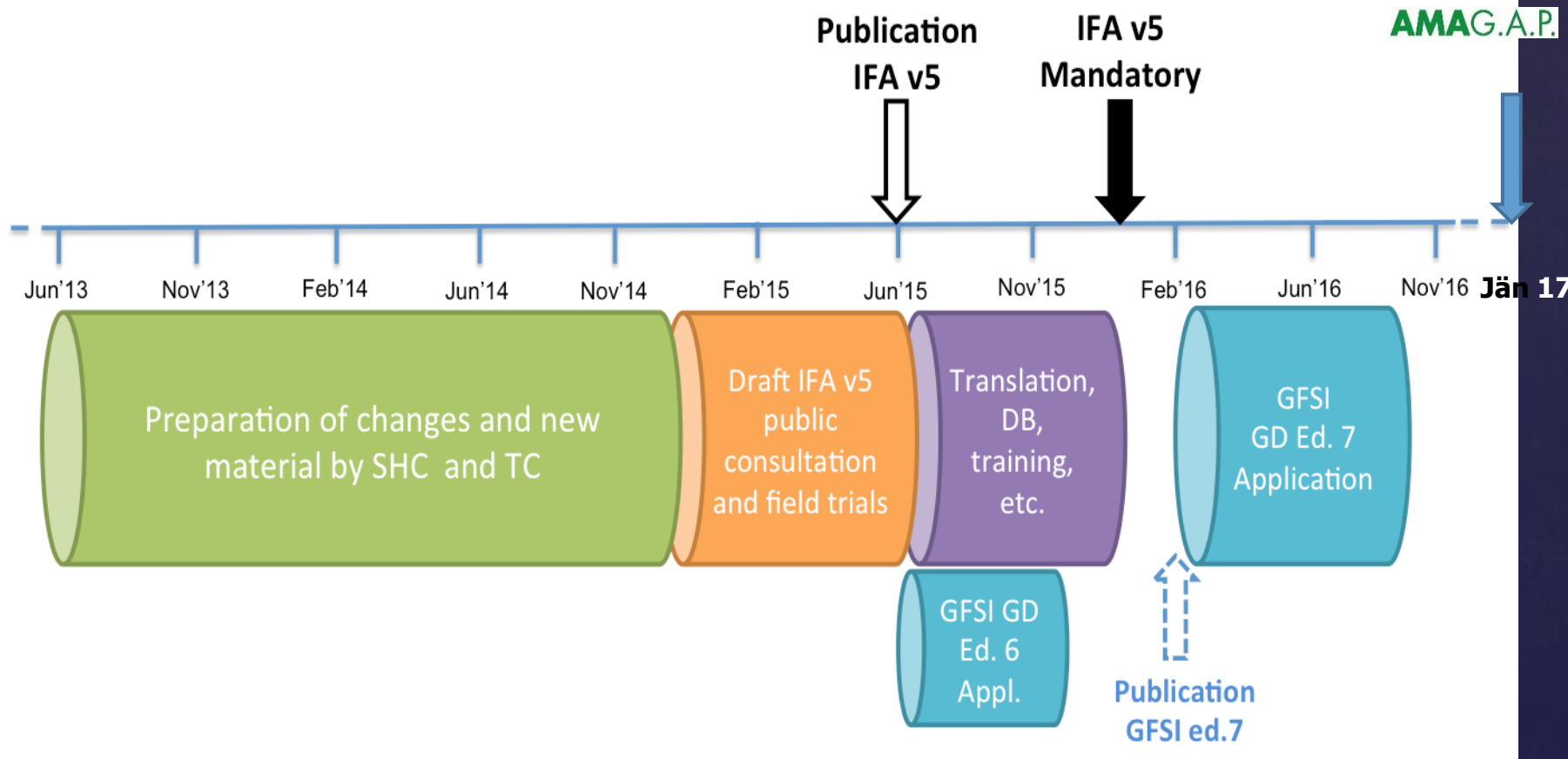


GLOBALG.A.P.-Struktur



GLOBALG.A.P.-Richtlinienentstehung

WORK FOR STANDARD REVISION



GLOBAL G.A.P.-Handelsketten



AMAG.A.P.-Richtlinienentstehung

GLOBALG.A.P.
neue Version

Alle 4 Jahre

Arbeitsgruppe

Übersetzung,
Richtlinien/Checkliste,
Dokumentenvorlagen

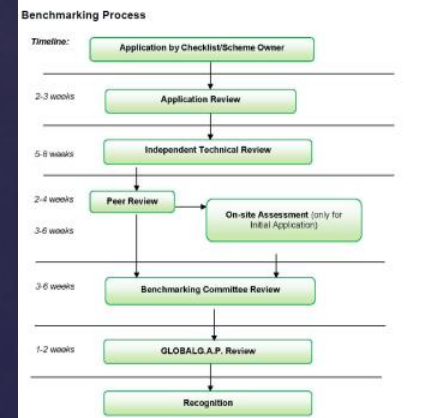
GLOBALG.A.P.
Benchmarking

Fachgremium



Teilnehmer am
Programm
(LW, Vermarkter,
LEH)

Beschluss der
Richtlinie



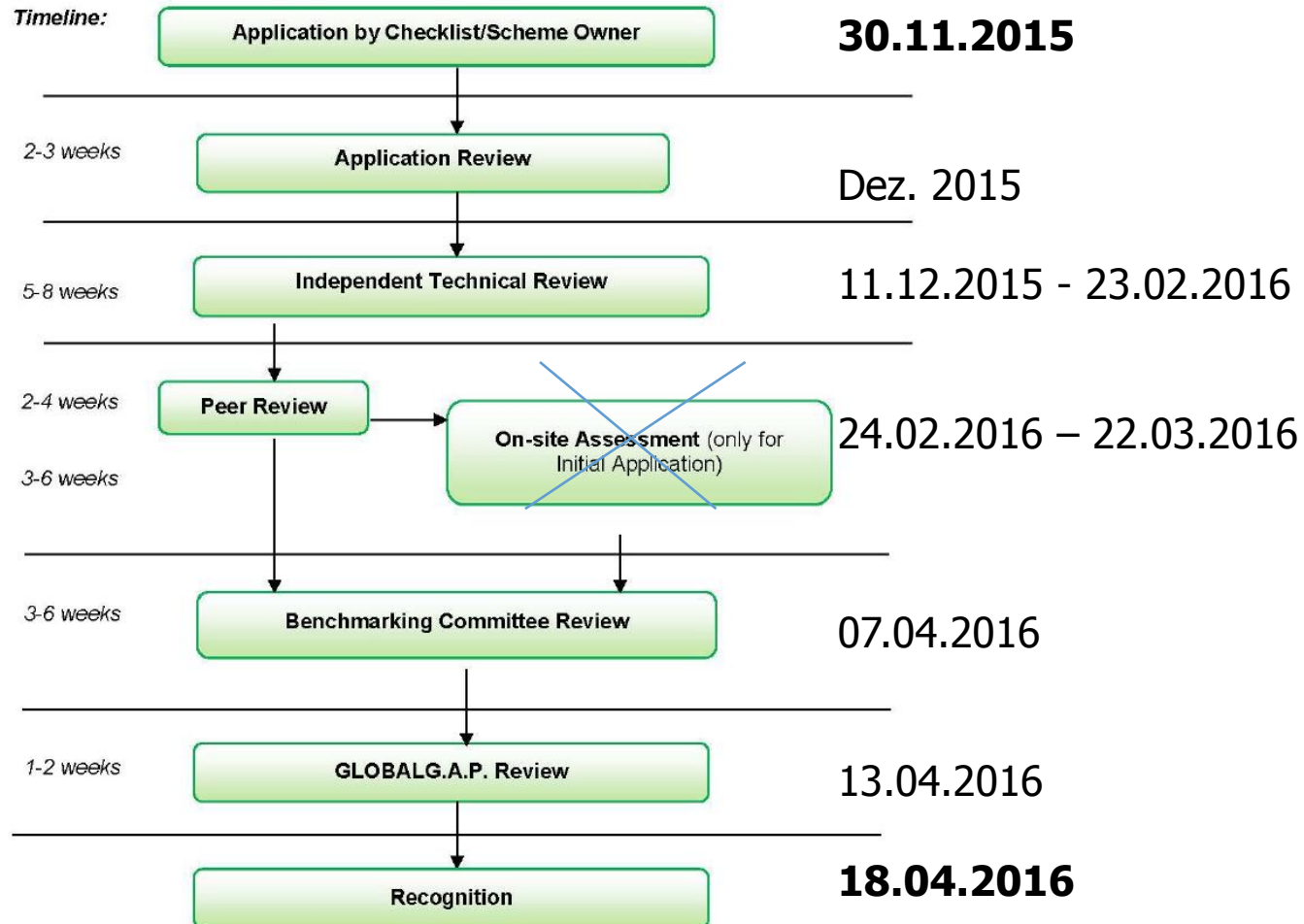
BMLFUW

Zustimmung gemäß
§ 21 a Absatz 2
AMA-Gesetz idgF

GLOBALG.A.P.-Benchmarking

GLOBALG.A.P.

Benchmarking Process



AMAG.A.P.-Richtlinie 2017

Neues Richtlinienformat



Zeichenerklärung

Die gekennzeichneten Punkte sind vom Landwirt unbedingt zu berücksichtigen.



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



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



Dieser Punkt enthält wissenswerte Zusatzinformationen.

Web

Der Text bezieht sich immer auf eine Website.

NEUE Anforderungen zu 100% von GLOBALG.A.P.

Neue Anforderung - ABDRIFT

- Wetterbedingungen, welche eine Auswirkung auf PSM Ausbringung oder Abdrift bedingen, müssen in Schlagkartei aufgezeichnet werden.
- Maßnahmen, um bei Ausbringung von PSM Abdrift zu verhindern. Z.B. Beachtung der Windstärke, Geschwindigkeit, Spritzdruck, Düsenauswahl, etc.

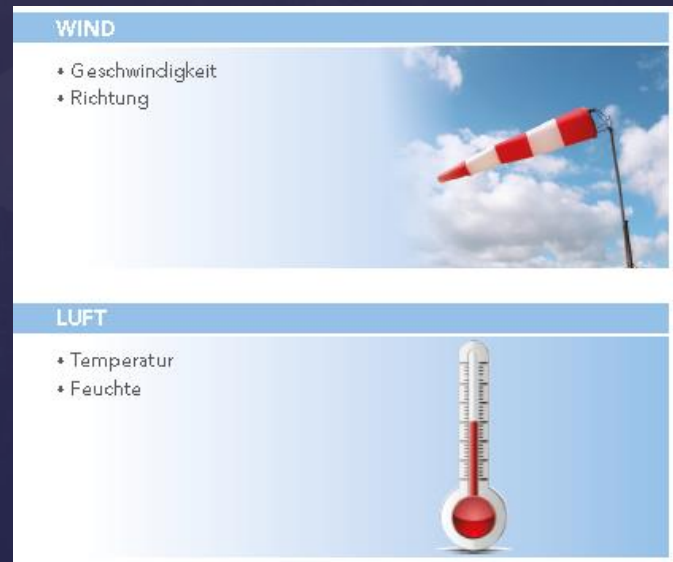
Neue Anforderung - ABDRIFT

Hilfestellung: neues MERKBLATT



ABDRIFT

Empfehlungen für einen
besseren Gewässerschutz
Reduzieren Sie Abdrift



WIND

- Geschwindigkeit
- Richtung

LUFT

- Temperatur
- Feuchte

Neue Anforderung - ABDRIFT

Merkblatt Inhalte

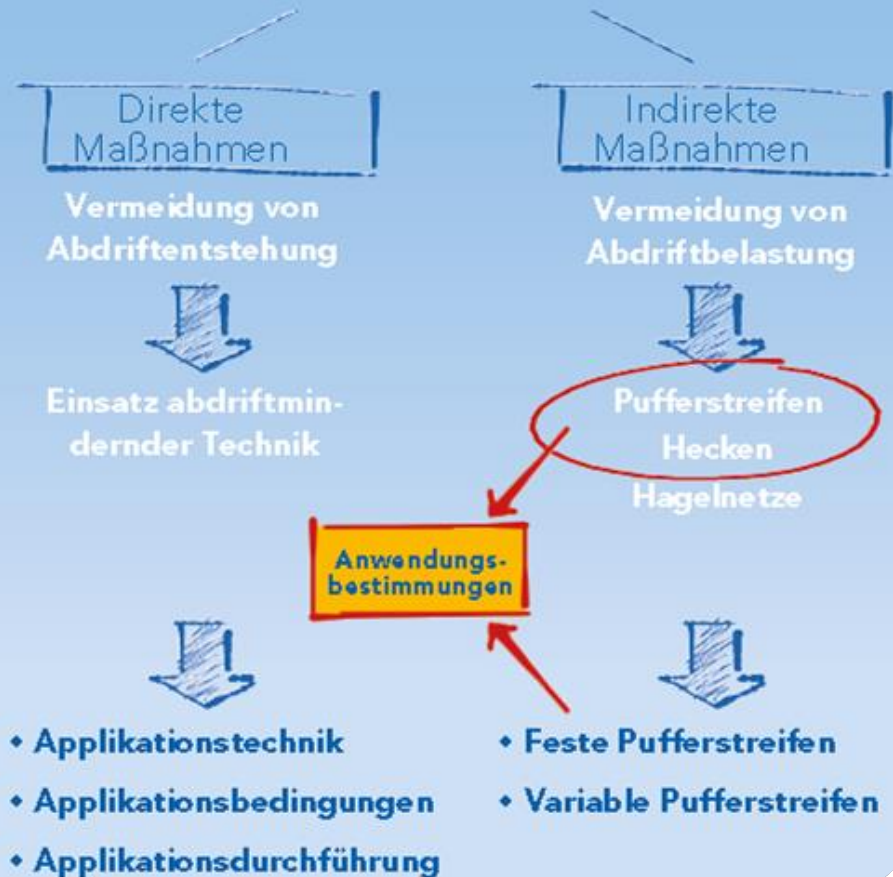
WARUM SOLLTEN SIE ABDRIFT UNBEDINGT VERMEIDEN?

Abdrift führt zur Exposition von:

- 💧 Anwendern und Passanten
- 💧 Umwelt
- 💧 Nachbarkulturen
- 💧 Siedlungen und öffentlichen Bereichen



Maßnahmen zur Abdriftvermeidung



Neue Anforderung - ABDRIIFT

Windverfrachtung

Annähernd zurückgelegte Entfernung [m] von Tropfen unterschiedlicher Größen verursacht durch Horizontalwind (Laboruntersuchung)

Windgeschwindigkeit [m/s]	Tropfengröße [μm]					
	10	30	50	100	300	500
1,4 [m/s]	1500	150	60	15	3	2
4,5 [m/s]	3000	390	150	48	12	7,5

Quelle: geändert nach Pearson

Schlußfolgerungen:

- Je kleiner ein Tropfen um so größer ist die Auswirkung der Windgeschwindigkeit
- Möglichst kleine Tropfen ($< 100 \mu\text{m}$) vermeiden

Neue Anforderung - WASSER

WASSER - Einsatz vor der Ernte

- Bewässerungsbewilligung muss vorhanden sein.
- Gefahrenanalyse der potentiellen Einflüsse auf die Umwelt (NEUE Vorlage).
- Gefahrenanalysen chem., physikal., mikrobiol. wurden überarbeitet.



Neue Anforderung - WASSER

Praxisgerechtere Umsetzung

- Aufzeichnungen im Rahmen der wasserrechtlichen Bewilligung für Erfüllung einiger Anforderungen ausreichend
- Bewässerungsbewilligung als Wassernutzungskonzept ausreichend
- Vorlagen für Gefahrenanalysen
- Beispiel Gefahrenbeurteilung

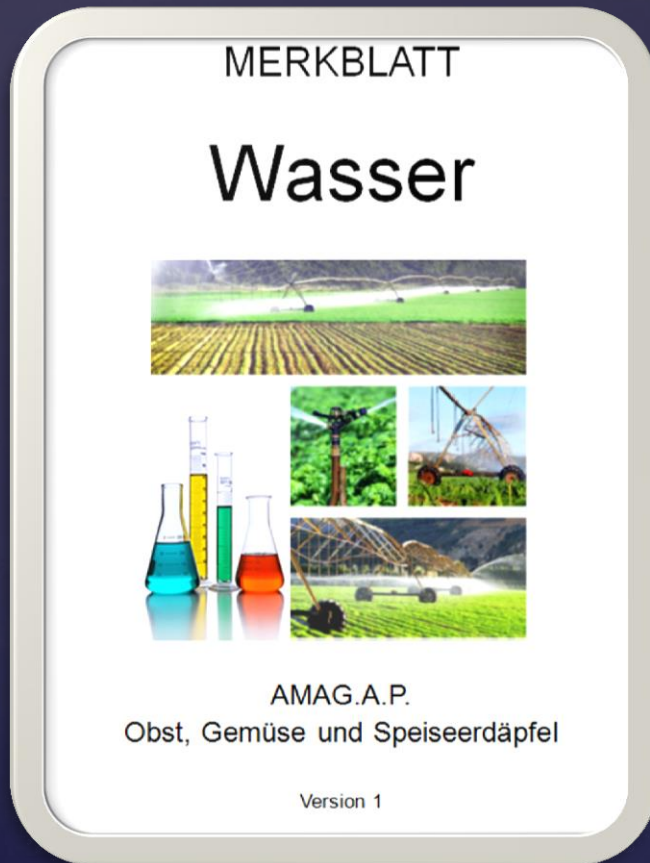


vs.



Neue Anforderung - WASSER

Hilfestellung: neues MERKBLATT



INHALTSVERZEICHNIS

1. Allgemeines

- Allgemeine Bewertung der Wasserherkunft
- Anerkennung von Ergebnissen
- Probenahme

2. Wasser Einsatz vor Ernte

- Gefahrenanalyse 1: Entscheidungsbaum
- Gefahrenanalyse 2: Beurteilung des Wassers und davon abgeleitete Analysenhäufigkeit
- Laboranalyse
- Bewertung der Ergebnisse

Neue Anforderung - WASSER

Merkblatt Inhalte

- Allgemeine Bewertung der Wasserherkunft

Wasserherkunft	Qualitätsbewertung
Wasser aus Brunnen	Im allgemeinen gut bis sehr gute Qualität
Wasser aus stehenden Gewässern (Stauanlagen, Kiesgruben, Teiche)	Im allgemeinen ausreichende Qualität
Wasser aus Fließgewässern	Häufige Gefahr der Verunreinigung, große zeitliche Unterschiede in den chemischen und mikrobiologischen Kennwerten sowie zwischen den einzelnen Gewässern

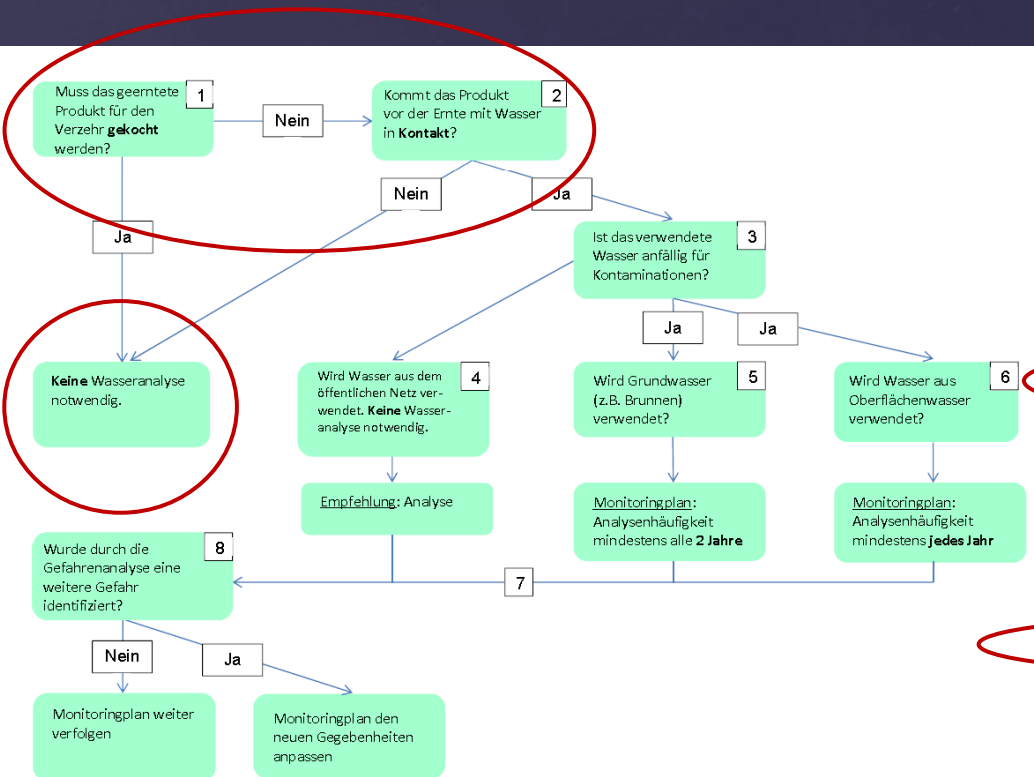
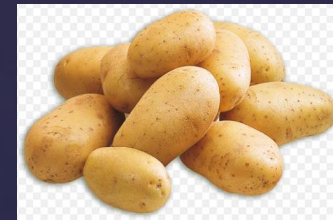
Neue Anforderung - WASSER

Merkblatt Inhalte

- Entscheidungsbaum und Gefahrenbeurteilung



VS.



b.) Gefahrenanalyse Gießwasser:

Bewässerte Kultur(en): _____ Bewässerungsmethode(n): _____

Unter folgenden Voraussetzungen ist die untenstehende Gefahrenanalyse sowie eine mikrobiologische Untersuchung des Gießwassers nicht notwendig (Zutreffendes ankreuzen):

- Es wird nachweislich Wasser aus dem öffentlichen Netz zur Bewässerung verwendet (z.B. belegbar durch Abrechnung)
- Das verwendete Wasser kommt nicht mit dem Produkt in Berührung (z.B. Kultur in der Erde -> Erdäpfel, Karotten, ... oder Tropfbewässerung)
- Sonstige plausible Begründung (z.B. Blanchieren, Waschen, Schälen beim Abnehmer): _____

Sollte keiner der Punkte zutreffen, ist eine Untersuchung des Gießwassers nach mikrobiologischen Parametern erforderlich, die Festlegung der Untersuchungsfrequenz wird mittels folgender Bewertung vorgenommen:

Herkunft des Wassers

Brunnenwasser Oberflächenwasser (Teich, Fluss, ...) Anzahl Entnahmestellen: _____

Beurteilung des Gießwassers	JA/NEIN	bei JA: Umsetzung am Betrieb beschreiben bei NEIN: Korrekturmaßnahmen beschreiben
Sensorische Prüfung Gießwasser klar und geruchlos?		
Chemisch Gießwasser - geschützt vor Verunreinigungen durch Maschinen, Aggregate? (Öl,...) Besteht im Einzugsbereich des Gießwassers kein Verunreinigungspotential durch Düfte- & Industrie- oder Landwirtschaft?		
Wartezeit vor Ernte (t. Aufzeichnung Bewässerung) - gilt nicht für Blattsalate (Wartezeit >2 Wochen, gilt nur für Brunnenwasser)		
Mikrobiologisch Brunnen abgedeckt? (Schutz vor Wildratt, Nagetieren o.a. und Eintrag von Fäkalien oder vor Oberflächenwasser geschützt)		

Häufigkeit der mikrobiologischen Gießwasseruntersuchung (Anwendungsbedingungen auf Seite 16 beachten!): _____

Ergebnis der mikrobiol. Gießwasseruntersuchung aus dem Jahr _____ Eignungsklasse: _____ ->evtl. Karenzzeit: _____

Nächste Gießwasseruntersuchung geplant im (Monat und Jahr): _____

Neue Anforderung - WASSER

Die wichtigsten Hilfsgrößen zur Gefahrenbeurteilung

- die Herkunft des Wassers
- die zu bewässernde Kultur und deren Oberflächenbeschaffenheit
- die Bewässerungsmethode
- ein eventuelles Nacherntewaschen mit Trinkwasser
- die Verzehrgewohnheiten des geernteten Produktes
- Ursachen und Anfälligkeit für Verunreinigungen

Online Informationen

Alle Unterlagen

- Alle Doku
- Neue Merkblätter
- Neue Aushänge



www.amainfo.at

The screenshot shows the AMAG website interface. At the top, there is a navigation menu with 'Landwirte' (Farmers) selected, and sub-items for 'Fleisch' (Meat), 'Milch' (Milk), 'Eier' (Eggs), 'Obst, Gemüse & Speiseölpflanz' (Fruit, Vegetables & Food crop plants), and 'Fisch' (Fish). The main heading is 'INFOS FÜR OBST- UND GEMÜSEBAUERN' (Information for fruit and vegetable growers). Below this, there is a paragraph about AMAG A.P. certification and the GLOBAL.G.A.P. program. A 'DOKUMENTE' (Documents) section is visible, featuring a search bar and a table of documents.

Dokument	Änderungsdatum	Art
AMAG A.P. Aushang Achtung Gefahrenbereich	13.07.2015	[Icon] [Icon]
AMAG A.P. Aufzeichnungsblätter	14.01.2016	[Icon] [Icon]
AMAG A.P. Aushang Lager und Schädlingsbekämpfung	13.07.2015	[Icon] [Icon]
AMAG A.P. Aufzeichnungsblätter	14.01.2016	[Icon] [Icon]
AMAG A.P. Aushang Massnahmen zur Brandbekämpfung	13.07.2015	[Icon] [Icon]
AMAG A.P. Aushang Merkblatt Notfallnummern	13.07.2015	[Icon] [Icon]

Online Informationen

Selbsteinschätzungsliste

- NEU: Eigenkontrollcheckliste mit Filterfunktion

AMAG.A.P. Selbsteinschätzung 2017

Filter "Leer" setzen wenn folgende Voraussetzungen zutreffen:

Nr.	Keine Produkt- handhabung	Keine Bewässerung	Keine Fremd- Arbeitskräfte	Kein geschützter Anbau	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium
2.6.12	x					Wurde darauf aufbauend eine dokumentierte Verfahrensanweisung für den Betrieb erstellt und umgesetzt?
2.6.12.1	x					Tragen alle Dienstnehmer saubere, für den Zweck geeignete Oberbekleidung, welche Produkte vor Verunreinigungen schützt?
2.6.12.2	x		x			Verfügen die Dienstnehmer über geeignete Umkleieräume mit Spind für persönliche Sachen?
2.6.12.3	x					Sind Rauchen, Essen, Kaugummi kauen und Trinken beschränkt auf ausgewiesene, von Produkten abgegrenzte Bereiche?
2.6.13	x					Werden Einrichtungen und Ausstattungen regelmäßig gesäubert und instandgehalten?
2.6.13.1						Sind alle Gabelstapler und andere angetriebene Transportfahrzeuge sauber und gut gewartet und von der Bauart geeignet, Verunreinigungen durch Emissionen zu vermeiden?
2.6.14	x					Sind Reinigungs- und Schmiermittel für den Gebrauch in der Lebensmittelindustrie geeignet?

Keine Produkt-
handhabung

Keine
Bewässerung

Keine
Fremd-
Arbeitskräfte

Kein
geschützter
Anbau

Filter "Leer" setzen wenn folgende Voraussetzungen zutreffen:

Nr.

Keine Produkt-
handhabung

Keine
Bewässerung

Keine
Fremd-
Arbeitskräfte

Kein
geschützter
Anbau

5

Von A bis Z sortieren

Von Z bis A sortieren

Nach Farbe sortieren

Filter löschen aus "Keine Produkt- ha..."

Nach Farbe filtern

Textfilter

Suchen

(Alles auswählen)

x

(Leere)

OK

Abbrechen

gesetzliche Vorgaben - Verantwortung

Hygiene VO 852/2004 Anhang 1

Allgemeine Hygienevorschriften für **Lebensmittelunternehmer** in der **Primärproduktion**, z.B.

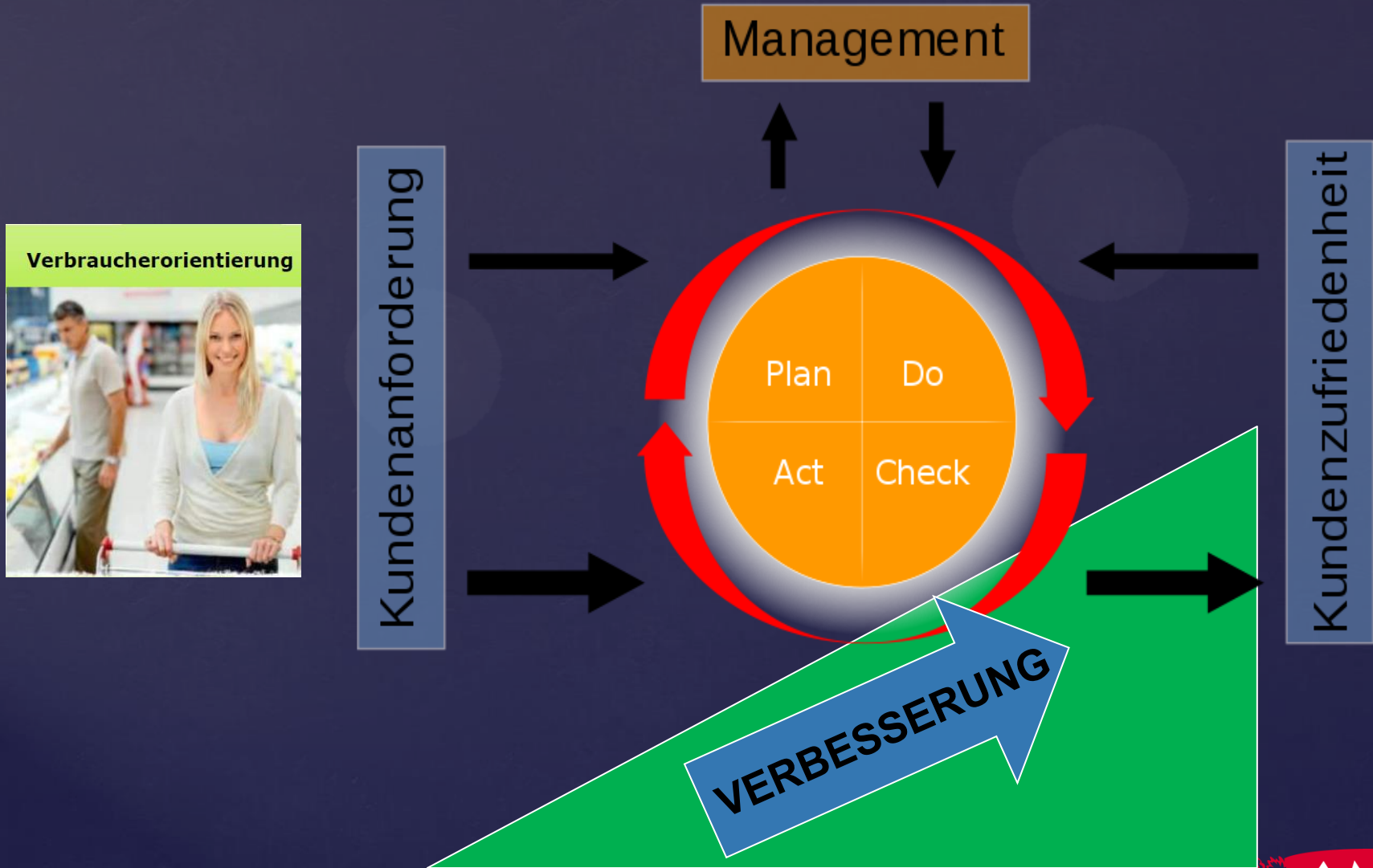
- Beförderung, Lagerung, Behandlung von Primärerzeugnissen
- Reinigung von Transportbehältern, Fahrzeugen
- Korrekte Verwendung von Pestiziden, Bioziden

Sorgfaltspflicht, Produkthaftung

- Teilnehmer soll die wichtigsten Gefahren am Betrieb erkennen, einstufen und im Griff haben!
- Gefahrenanalysen zur Absicherung der eigenen Sorgfaltspflicht im Rahmen der Produkthaftung
- Durch Dokumentation die Erfüllung der gesetzlichen Vorgaben und Verantwortung für die Lebensmittelsicherheit wahrnehmen

The screenshot shows a product recall notice for 'Sweet Valley Erdbeeren tiefgefroren'. The notice is dated 12.06.2013 and states that the recall is due to a contamination with E. coli. The product is manufactured by 'Hofers KG' and is distributed by 'Sweet Valley, Lieferant: Frost Import GmbH'. The recall number is 'E50697, MHD 05.2017'. The notice also includes a section for 'Produktrückruf von Fruchtmischung „Erdbeeren Tiefgefroren“' and a section for 'Informationen'.

Kundenanforderung

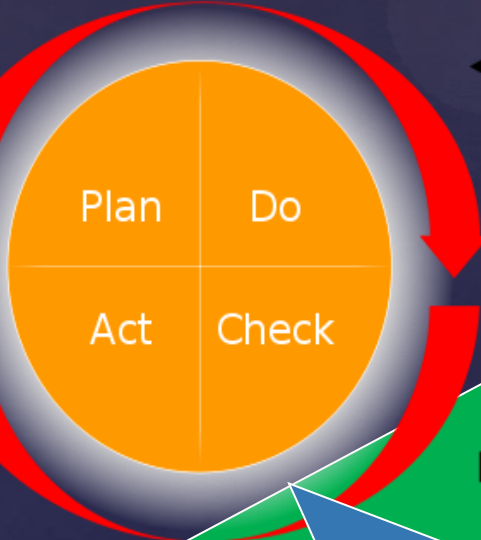


Verbraucherorientierung



Kundenanforderung

Management



Kundenzufriedenheit

VERBESSERUNG

Anforderungen Unterschiede

GLOBALG.A.P.

- Mehr Kontrollpunkte/-zeit
- Analysen pro Kultur
- Keine Dokumentationsvorlagen



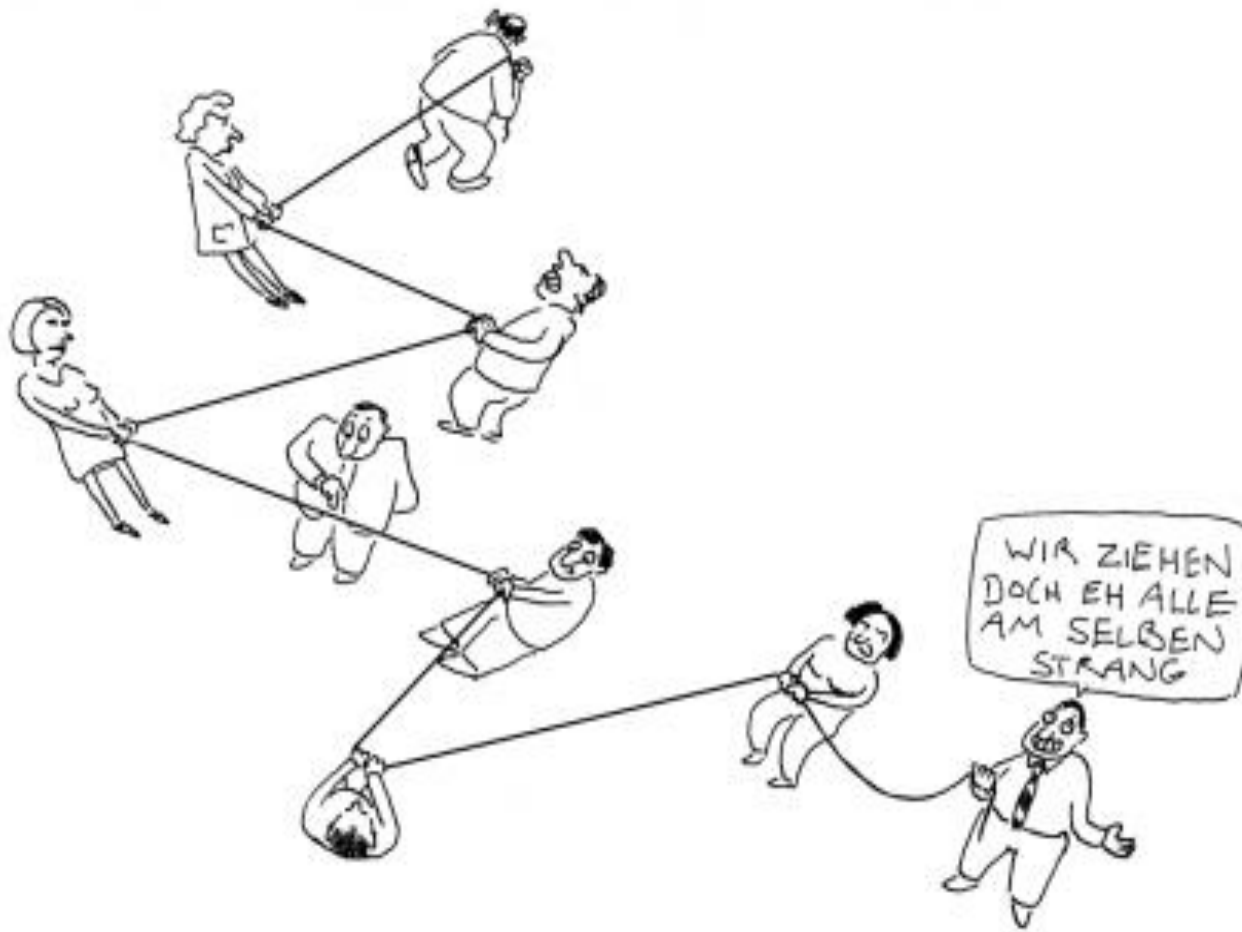
AMAG.A.P.

- Weniger Kontrollpunkte/-zeit
- Monitoringsystem
- Servicierung Dokumentation



Vernetztes System alles ist Wechselwirkung





**Viel Erfolg 2017 und
danke für Ihre Aufmerksamkeit!**