

AMA-Gastrorichtlinie



AMA-Lizenznummer 123 456

Kennzeichnungs- und Dokumentationssystem von näheren Angaben zur Herkunft und Produktionsweise landwirtschaftlicher Rohstoffe in Gastronomie und Hotellerie

(kurz: AMA-Gastrosystem)

*Version Oktober/08
Status freigegeben*

Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH.

A-1200 Wien, Dresdner Straße 68a

Vorwort

Die Herkunft eines Lebensmittels ist ein sehr wichtiges Kriterium für die Kaufentscheidung der KonsumentInnen. 70% aller Befragten halten nähere Informationen zur Herkunft landwirtschaftlicher Rohstoffe in einer Speisekarte als sehr wichtig bzw. eher wichtig, wobei besonders großer Wert auf regionale Spezialitäten gelegt wird¹.

Ein Großteil der KonsumentInnen vertraut grundsätzlich auf Herkunfts- und sonstige Angaben, die in der Speisekarte gemacht werden, wünscht sich jedoch eine einheitliche Kontrolle und eindeutige Nachvollziehbarkeit landwirtschaftlicher Produkte in der Gastronomie und Hotellerie. Das Kennzeichnungs- und Dokumentationssystem von näheren Angaben zur Herkunft und Produktionsweise landwirtschaftlicher Rohstoffe in Gastronomie und Hotellerie, in weiterer Folge kurz AMA-Gastrosystem genannt, verfolgt folgende Ziele:

- Bessere Information der KonsumentInnen über Herkunft landwirtschaftlicher Rohstoffe in Speisen sowie über regionale Spezialitäten.
- Sicherstellung der Richtigkeit von näheren Angaben zu landwirtschaftlichen Rohstoffen und somit Stärkung des Vertrauens von Konsumenten.
- Erhöhung der Anzahl von Gastronomie- und Hotelleriebetrieben, die auf freiwilliger Basis nähere Angaben zu landwirtschaftlichen Rohstoffen in der Gastronomie machen.
- Stärkere Bewusstseinsbildung beim Konsumenten, dass Kulturlandschaft und die darin produzierten Lebensmittel eine Einheit bilden und Regionen ihren Charakter geben (Etablierung von kulinarischen Regionen).

Bis dato gibt es weder auf nationaler noch auf EU-Ebene eine Regelung zur Kennzeichnung und Dokumentation von näheren Angaben bei zubereiteten landwirtschaftlichen Produkten in der Gastronomie und Hotellerie. Aus diesem Grund wurde die vorliegende Richtlinie in Zusammenarbeit mit Vertretern der Landwirtschaft sowie Tourismus/Gastronomie/Hotellerie entwickelt. Ferner wurde in einer Pilotphase die Praxistauglichkeit der Herkunftsauszeichnung landwirtschaftlicher Produkte mit Hilfe von ausgewählten Gastronomiebetrieben getestet.

Das AMA-Gastrosystem ist offen für in- und ausländische Teilnehmer und landwirtschaftliche Rohstoffe, sofern die nachfolgenden Vorgaben erfüllt werden.

Die Zertifizierung und Auszeichnung mit dem AMA-Gastrosiegel erfolgt durch die AMA Marketing GesmbH., die als Spezifikationsbetreiber und Richtlinien-Herausgeber die Berater- und Kontrolltätigkeit koordiniert und Akquisitionen sowie Überkontrollen durchführt, und durch das „Kuratorium Kulinarisches Erbe Österreich“, dem Markeninhaber und Auftraggeber des AMA-Gastrosystems.

Bei Fragen zur Richtlinie und ihrer praktischen Umsetzung steht Ihnen das Team der AMA Marketing gerne zur Verfügung:

e-Mail: qm-programme@ama.gv.at; Tel:+43(0)1/33151-0, Fax-DW: 499

Wien, im Oktober 2008

¹ MEIXNER O.: Herkunftsbezeichnung in der österreichischen Gastronomie. Univ. für Bodenkultur, Inst. f. Marketing u. Innovation, Wien, 2006

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	2
Inhaltsverzeichnis	3
1 Vorteile und Eckpunkte für Gastronomen auf einen Blick	4
1.1 Die Vorteile	4
1.2 Die wesentlichen Eckpunkte	4
2 Allgemeines	5
2.1 Geltungsbereich	5
2.2 Definitionen	5
3 Teilnahmebedingungen	7
3.1 Zulassungskriterien (betriebliche Mindestkriterien)	7
3.2 Abschluss eines Lizenzvertrages	8
4 Auszeichnung von näheren Angaben zu landwirtschaftlichen Produkten	9
4.1 Allgemeines.....	9
4.2 Verpflichtende Angaben zur Herkunft	9
4.3 Freiwillige Angaben zur Produktionsweise.....	10
4.4 Freiwillige Hervorhebung typisch regionaler Produkte (Spezialitäten).....	11
4.5 Formen der Auslobung	11
5 Dokumentation und Kontrolle	12
5.1 Dokumentation	12
5.2 Kontrollen.....	12
6 Beihilfe	13
7 Weiterführende Informationen	14
8 Anhänge	14

1 Vorteile und Eckpunkte für Gastronomen auf einen Blick

1.1 Die Vorteile

- ✓ ***Imagegewinn und Profilierung***
Verstärkte Partnerschaft mit regionaler Landwirtschaft sowie ein Angebot an regionalen Spezialitäten fördert die persönliche Kundenbeziehung und -bindung. Transparenz bezüglich des Ursprungs landwirtschaftlicher Rohstoffe durch regelmäßige und unabhängige Kontrollen schafft Vertrauen.
- ✓ ***Frische durch regionale Herkunft***
Die Absicherung der Herkunft dient als Instrument, sich bewusst zu frischen, regionalen Lebensmitteln und deren Lieferanten zu bekennen.
- ✓ ***Abgrenzung von Mitbewerbern***
Die Angabe des Ursprunges landwirtschaftlicher Produkte kann neben Kriterien wie Sauberkeit, frischer Zubereitung, freundlicher Bedienung und Ambiente als zusätzliches Kriterium genutzt werden, um sich im Wettbewerb von anderen Gastronomen zu unterscheiden.
- ✓ ***Informationen und Beratung***
Teilnehmende Betriebe erhalten gezielte Informationen und Beratung zu regionalen, traditionellen Spezialitäten sowie zur Herkunftssicherung in Gastronomie und Hotellerie.

1.2 Die wesentlichen Eckpunkte

- ✓ ***Freiwilligkeit bei der Teilnahme***
Allen Gastronomen steht die Teilnahme am Kennzeichnungs- und Dokumentationssystem offen, sofern sie die Teilnahmebedingungen erfüllen. Die Teilnahme an sich erfolgt freiwillig.
- ✓ ***Praxisnähe***
Die Ausarbeitung des AMA-Gastrosystems erfolgte gemeinsam mit Vertretern der Gastronomie. Eine Pilotphase mit ausgewählten Gastronomiebetrieben wurde durchlaufen.
- ✓ ***Individuelle Produktwahl***
Größtmögliche Entscheidungsfreiheit bei der Wahl jener Produkte, deren Herkunft z.B. in der Speisekarte ausgezeichnet werden soll.
- ✓ ***Keine Ausschließlichkeit***
Keine Vorgabe bzw. Beschränkung auf bestimmte Regionen, aus denen die gewählten Produkte stammen müssen. Die getätigte Herkunftsauszeichnung muss lediglich für den Gast leicht verständlich und korrekt sein.
- ✓ ***Nachvollziehbarkeit***
Nähere Angaben zu landwirtschaftlichen Produkten in der Speisekarte müssen aufgrund von Lieferscheinen/Rechnungen ableitbar bzw. nachvollziehbar sein.
- ✓ ***Kontrolle***
Die Richtigkeit von näheren Angaben zu Herkunft und Produktionsweise landwirtschaftlicher Produkte wird regelmäßig durch unabhängige Kontrollstellen überwacht und bestätigt.

2 Allgemeines

2.1 Geltungsbereich

- 2.1.1 Die vorliegende Richtlinie beschreibt ein freiwilliges Kennzeichnungs- und Dokumentationssystem von näheren Angaben zur Herkunft und Produktionsweise landwirtschaftlicher Rohstoffe. Sie richtet sich an Gastronomie- und Hotelleriebetriebe sowie Buschenschanken und Heurigenbetriebe, welche die geforderten Basiskriterien im Bereich Ambiente und Atmosphäre erfüllen (siehe Punkt 3.1). Ausgeschlossen von einer Teilnahme sind Schnellrestaurantketten, Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen sowie Gaststätten, die keine traditionellen, regionsspezifischen Speisen bzw. Spezialitäten anbieten und somit nicht zur Erreichung des Zieles „Etablierung von kulinarischen Regionen“ beitragen.
- 2.1.2 Die vollständige und korrekte Auslobung und Dokumentation sowie die Durchführung der notwendigen Eigenkontrollmaßnahmen liegt in der Verantwortung des Gastronomen.
- 2.1.3 Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass die vorliegende AMA-Gastrorichtlinie keine verpflichtenden Kriterien im Sinne einer höheren Güte der zubereiteten Gerichte regelt (z.B. Erhitzungstemperatur, Transfettsäuren).

2.2 Definitionen

- 2.2.1 Unter „Gastronom“ wird der/die BetreiberIn eines Gastronomiebetriebes, Gasthauses oder eines Hotels mit angeschlossenem Restaurant verstanden, der/die eine gastgewerbliche Berechtigung für die Verabreichung von Speisen und den Ausschank von Getränken hat. Weiters sind Betreiber von Buschenschanken und Heurigenbetrieben für eine Teilnahme zugelassen. Gastronom
- 2.2.2 Nähere Angaben zu landwirtschaftlichen Rohstoffen sind Informationen zur Herkunft (z.B. Region/Land, wo der landwirtschaftliche Rohstoff erzeugt wurde) bzw. zur Produktionsweise (z.B. aus biologischer Landwirtschaft, Eier aus Freilandhaltung) Nähere Angaben
- 2.2.3 Region ist ein - je nach Produkt - eindeutig zu beschreibendes geografisches Bezugsgebiet, in welchem der Ursprung eines Produktes rückverfolgt werden kann. Wichtig ist, dass die landwirtschaftlichen Rohstoffe, für welche eine kontrollierte Herkunftsauslobung in der Speisekarte stattfindet, aus dieser Region stammen müssen. Dabei bezieht sich die Herkunftsangabe entweder auf eine Region - sei es ein Bundesland (z.B. Tirol, Bayern etc.), einen Staat (z.B. Österreich, Ungarn etc.) oder auch ein länder- oder staatenübergreifendes homogenes Gebiet (z.B. Tauernregion, Alpenregion, Pannonische Tiefebene). Region
- 2.2.4 Bei der Verwendung der Wortbildmarke „Traditionelle Gerichte und Regionale Produkte“ wird empfohlen, die geografische

Region so eng wie möglich einzugrenzen, z.B. Karpfen aus dem Waldviertel, Käse aus dem Bregenzerwald, Paradeiser aus dem Seewinkel etc. Ist eine nähere Angabe einer bestimmten Region z.B. innerhalb Österreichs nicht festlegbar bzw. aufgrund einer mangelnden kontinuierlichen Verfügbarkeit nicht praktikabel, so kann im weitesten Sinne unter „Region“ auch das jeweilige Land (z.B. Österreich) verstanden werden.

- 2.2.5 Traditionelle Gerichte sind regionaltypische, bodenständige Speisen, die in der entsprechenden Region verankert und deren Zubereitungsmethoden ein Teil des kulinarischen Brauchtums geworden sind. Traditionelle Gerichte
- 2.2.6 Geschützte Ursprungsbezeichnungen sind Namen einer Gegend, eines bestimmten Ortes oder in Ausnahmefällen eines Landes, die zur Bezeichnung eines Agrarerzeugnisses oder eines Lebensmittels dienen, welches seine Güte oder Eigenschaften überwiegend oder ausschließlich den geographischen Verhältnissen einschließlich den natürlichen (Boden, Klima, etc.) und den menschlichen Einflüssen verdankt und das in diesem begrenzten Gebiet erzeugt, verarbeitet und hergestellt wird. Diese Ursprungsbezeichnungen werden mit dem Zusatz „g.U.“ versehen. EU-weit genehmigte Ursprungsbezeichnungen in Österreich sind: Waldviertler Graumohn, Wachauer Marille, Gailtaler Almkäse, Tiroler Almkäse, Tiroler Alpkäse, Tiroler Bergkäse, Tiroler Graukäse, Vorarlberger Alpkäse, Vorarlberger Bergkäse. Geschützte Ursprungsbezeichnung
- 2.2.7 Geschützte geografische Angaben sind Namen einer Gegend, eines bestimmten Ortes oder in Ausnahmefällen eines Landes, die zur Bezeichnung eines Agrarerzeugnisses oder eines Lebensmittels dienen, bei welchem sich eine bestimmte Qualität, das Ansehen oder eine andere Eigenschaft aus diesem geografischen Ursprung ergibt und welches in diesem begrenzten Gebiet erzeugt und/oder verarbeitet und/oder hergestellt wird. Im Gegensatz zu den Ursprungsbezeichnungen muss bei geografischen Herkunftsangaben der landwirtschaftliche Rohstoff nicht aus dieser Gegend sein. Geschützte geografische Herkunftsangaben werden mit dem Zusatz „g.g.A.“ versehen. Für Österreich wurden folgende geschützte geografische Herkunftsangaben EU-weit genehmigt: Marchfeld Spargel, Gailtaler Speck, Tiroler Speck, Steirisches Kürbiskernöl. Geschützte geografische Herkunftsangaben
- 2.2.8 Gattungs- bzw. Sachbezeichnungen (z.B. Wiener Schnitzel, Salzburger Nockerl, Hamburger) können eine geografische Angabe enthalten. Diese Angabe weist auf die ursprüngliche Rezeptur oder Verarbeitungsmethode oder sonstige wertbestimmende Charakteristika eines Lebensmittels hin. Im Laufe ihrer Produktgeschichte haben diese Lebensmittel jedoch so weite Verbreitung gefunden, dass es zu einer „Entlokalisierung“ der ursprünglichen Herkunftsbezeichnung gekommen ist. Gattungs- bzw. Sachbezeichnungen

3 Teilnahmebedingungen

3.1 Zulassungskriterien (betriebliche Mindestkriterien)

3.1.1 Voraussetzung für die Zulassung ist eine erfolgreiche Überprüfung der Einhaltung von Mindestkriterien hinsichtlich Ambiente und Atmosphäre im Rahmen eines Erstgespräches (Lokalausweis, Erstkontrolle):

a. Einladender Außeneindruck

Einladende, gepflegte, attraktive Fassade sowie gepflegter und einladender Eingangsbereich.

b. Dekoration

Stimmige, saisonale Dekoration, Blumenschmuck, Erkennbarkeit einer „persönlichen Note“.

c. Adäquate, stimmige Tischkultur

Tischtücher - falls vorhanden - sauber und gebügelt, Teller, Besteck, Aschenbecher, etc. passen zusammen und zur Art des Betriebes.

d. Adäquate, spezifische Glaskultur:

Getränke werden in passenden Gläsern serviert.

e. Einwandfreie Luftqualität und Nicht-Raucher-Bereich

Vorhandensein eines ausgewiesenen Nichtraucherbereichs.

f. Hygiene laut gesetzlicher Bestimmungen

Einwandfreie Sauberkeit des Betriebes, einwandfreie Sauberkeit der Toilettenanlagen.

g. Adäquate Kleidung der Mitarbeiter

Adrette Kleidung der Mitarbeiter und Wirtsleute, Erkennbarkeit der Mitarbeiter an ihrer Kleidung.

h. Ansprechpartner für Auskünfte

Zumindest ein Ansprechpartner steht für Auskünfte zum AMA-GastroSystem zur Verfügung.

i. Öffnungs- und Küchenzeiten

Klar ausgewiesene Öffnungs- und Küchenzeiten.

3.1.2 Für Mitglieder kulinarischer Initiativen (z.B. Wirtshauskulturen, BÖG – Beste Österreichische Gastlichkeit) gilt die automatische Anerkennung dieser Punkte. Dadurch entfällt die Überprüfung im Zuge des Erstgespräches, sofern keine offensichtlichen Mängel festgestellt werden (Gleichwertigkeitsprinzip).

3.2 Abschluss eines Lizenzvertrages

- 3.2.1 Eine weitere Voraussetzung für die Teilnahme am AMA-Gastrosystem ist der Abschluss des Lizenzvertrages mit der AMA Marketing GesmbH. über zumindest fünf der unter Punkt 4.2 definierten Produktgruppen. Die Wortbildmarke „Traditionelle Gerichte und Regionale Produkte“ darf vom Gastronom nur in Verbindung mit den im Produktblatt des Lizenzvertrages angeführten Produkten in Speisekarten, Tischaufstellern sowie Schaukästen ausschließlich unter Verwendung der zugewiesenen Lizenznummer ausgelobt werden. Jede weitere Verwendung der Wortbildmarke „Traditionelle Gerichte und Regionale Produkte“ ist unzulässig.
- 3.2.2 Bei Auszeichnung von „BIO“ im Rahmen des AMA-Gastrosystems ist der diesbezügliche Biokontrollstellenvertrag im Rahmen der Vor-Ort-Kontrolle vorzuweisen.
- 3.2.3 Der Abschluss des Lizenzvertrages berechtigt den Gastronom am AMA-Gastrosystem teilzunehmen (inkl. Zeichennutzungsrecht). Der Gastronom verpflichtet sich nach Abschluss dieses Lizenzvertrages innerhalb des ersten Jahres einem Vertreter der AMA Marketing GesmbH. bzw. einem externen Kontrollorgan die Überprüfung zur Einhaltung der „AMA-Gastrorichtlinie“ zu ermöglichen.

4 Auszeichnung von näheren Angaben zu landwirtschaftlichen Produkten

4.1 Allgemeines

- 4.1.1 Grundsätzlich soll eine Auslobung nur bei jenen Gerichten vorgenommen werden, die einen deutlich regionalen und/oder saisonalen Bezug aufweisen.
- 4.1.2 Im Sinne der weit verbreiteten Konsumentenmeinung hat sich eine Herkunftsangabe immer auf den Ursprung des landwirtschaftlichen Rohstoffes zu beziehen, d.h. auf jene Region, wo z.B. das Tier aufgewachsen (gemästet), das Ei gelegt bzw. die pflanzlichen Produkte gewachsen sind.
- 4.1.3 Jede Herkunftsangabe bzw. nähere Angabe zur Produktionsweise, die für ein landwirtschaftliches Produkt gemacht wird, muss stimmen. Die Richtigkeit der getätigten Angabe ist vom Gastronom glaubhaft und nachvollziehbar zu belegen.
- 4.1.4 Vorzugsweise sind landwirtschaftliche Erzeugnisse zu verwenden, die nach einem anerkannten Herkunftssicherungssystem (z.B. AMA-Gütesiegel bei Milch und Milchprodukten) produziert werden und auch der Lieferant bzw. die gesamte Vermarktungskette in ein solches System eingebunden ist (z.B. beim Rindfleischkennzeichnungssystem „bos“).

4.2 Verpflichtende Angaben zur Herkunft

4.2.1 Jeder teilnehmende Gastronom hat aus den folgenden fünf Kategorien landwirtschaftliche Produkte auszuwählen, für welche die Herkunft auszuweisen ist:

- **Kategorie 1 - Fleisch:** Teilnahme mit mindestens zwei Produkten. Hierbei stehen Rind, Kalb, Schwein, Lamm, Huhn und Pute zur Auswahl.
- **Kategorie 2 - Milch, Milchprodukte (weiße Palette):** Verpflichtende Teilnahme mit Milch, Joghurt, Sauerrahm, Topfen, Schlagobers, Buttermilch, Sauermilch und Butter.
- **Kategorie 3 - Eier:** Verpflichtende Teilnahme (eventuell zusätzliche Angabe der Haltungsform).
- **Kategorie 4 - Erdäpfel, Obst, Gemüse:** Teilnahme mit mindestens einer Produktgruppe, ergänzend durch saisonale Produkte nach Wahl. Hierbei können auch einzelne Sorten/Arten gewählt werden (z.B. Paradeiser, Äpfel).
- **Kategorie 5 - Wild, Fisch:** Teilnahme mit mindestens einer der beiden Produktgruppen.

**Speise-
karten
A+B
(siehe
Anhang)**

- 4.2.2 Darüber hinaus können jederzeit zusätzlich zu den oben angeführten Produkten auch weitere landwirtschaftliche Rohstoffe gewählt und ausgezeichnet werden. Diesbezügliche Änderungen sind der AMA Marketing GesmbH. mittels dem im Lizenzvertrag integrierten Produktblatt mitzuteilen.
- 4.2.3 Der Bezug der unter Punkt 4.2.1 und 4.2.2 gewählten Produkte mit ausländischer Herkunft ist jederzeit möglich (z.B. im Rahmen von Aktionen wie „Argentinische Steakwochen“ oder bei fehlender Lieferverfügbarkeit von Produkten regionaler Herkunft). Die Herkunft aller Produkte (in- und ausländisch) ist klar ersichtlich (z.B. im Lokal bzw. im Außenbereich) auszuweisen.
- 4.2.4 Ist ein gewünschtes Produkt nie ganzjährig aus einer Region bzw. einem Land verfügbar bzw. werden Rohstoffe aus preislichen Gründen aus verschiedenen Regionen zugekauft, so ist das jeweilige Gericht mehrfach auf der Speisekarte mit unterschiedlichen Ursprungsangaben anzuführen (z.B. „Waldviertler Weidegans“ und „Ungarische Gans“).
- 4.2.5 Wird in der Speisenbezeichnung eine Herkunftsangabe verwendet (z.B. Steirisches Backhendl, Geschnetzelttes vom Tiroler Junglamm), dann ist diese nähere Herkunftsangabe (für die Kontrolle) relevant, sofern es sich nicht um eine gängige Sachbezeichnung für ein Gericht handelt (z.B. Wiener Schnitzel, Burgenländischer Bohnenstrudel, Salzburger Nockerl), bei der die Herkunft keine Rolle mehr spielt (siehe Definitionen).
- 4.2.6 Gastronomiebetriebe, die z.B. in Randregionen Österreichs ihren Sitz haben, haben die Möglichkeit, die unter Punkt 2.2 definierte „Region“ auf die umliegende ausländische Grenzregion auszudehnen (z.B. Pannonische Tiefebene). Letzteres setzt das Angebot von regionaltypischen Spezialitäten (Gerichten) aus der grenzüberschreitenden Region voraus.

4.3 Freiwillige Angaben zur Produktionsweise

- 4.3.1 Zusätzlich zur Herkunftsauszeichnung besteht die Möglichkeit, die Produktionsweise (z.B. Bio, Haltungsform bei Eiern) auszuloben. Es gilt der Grundsatz: „Alles was ausgelobt wird, muss stimmen und nachweisbar sein“. Werden neben den ausgewählten Produktgruppen auch andere Herkunftsangaben sowie nähere Angaben zu Produkten getätigt, so werden diese bei der jährlichen Vor-Ort-Kontrolle durch ausgewiesene Kontrollorgane überprüft.

**Speise-
karte A**
(siehe
Anhang)

4.4 Freiwillige Hervorhebung typisch regionaler Produkte (Spezialitäten)

4.4.1 Es wird empfohlen, Produkte, die in einer Region verankert sind (z.B. Waldviertler Karpfen, Bregenzerwälder Käse) zusätzlich in Form einer kurzen Produktcharakteristik zu beschreiben.

**Speise-
karten
A+B**
(siehe
Anhang)

4.5 Formen der Auslobung

4.5.1 Angaben zu Herkunft und Produktionsweise müssen zumindest auf eine der folgenden Arten ausgewiesen werden:

- in der Hauptspeisekarte und/oder
- in einer Sonder- oder Zusatzspeisekarte und/oder
- in Form von Tischständern oder -kärtchen und/oder
- in Schaukästen.

**Speise-
karte A**
(siehe
Anhang)

Um die Transparenz für den Gast nachzuweisen, wird der AMA Marketing GesmbH. - nach der erstmaligen Umsetzung/Auslobung - ein entsprechendes Exemplar der Speisekarte per Post oder per e-Mail in pdf-Format zugesandt.

4.5.2 Bei der Auslobung von regionalen Produkten ist die Wortbildmarke „Traditionelle Gerichte und Regionale Produkte“ zu verwenden. Hierbei ist es ausreichend, wenn jeder landwirtschaftliche Rohstoff zumindest einmal mit der Wortbildmarke unter ausschließlicher Verwendung der zugewiesenen Lizenznummer - für den Gast klar ersichtlich - gekennzeichnet wird.

4.5.3 Im Idealfall wird die Wortbildmarke in Kombination mit der Herkunft der landwirtschaftlichen Rohstoffe mittels Einlageblatt und/oder einmal pro Doppelseite in der Speisekarte angegeben. Möglichkeiten zur Umsetzung siehe Musterspeisekarten.

4.5.4 Die regionale Herkunft/Bezugsquellen bzw. Lieferanten sind - beispielsweise in Form eines Einlageblattes - anzugeben.

**Speise-
karte A**
(siehe
Anhang)

5 Dokumentation und Kontrolle

5.1 Dokumentation

5.1.1 Für die im Lizenzvertrag angeführten Produkte sind folgende Unterlagen vom Gastronom vollständig chronologisch abzulegen und bei der Vor-Ort-Kontrolle vorzuweisen:

- Lieferantenliste mit den jeweiligen Produkten.
- Lieferscheine bzw. Rechnungen mit den Ursprungsangaben bzw. gegebenenfalls weiteren näheren Angaben (ist daraus die Herkunft nicht ableitbar, so ist darüber eine Bestätigung des Vorlieferanten erforderlich).
- evt. unterzeichnete Lieferantenerklärungen.
- Speisekartenmuster mit Angabe des Gültigkeitszeitraumes.
- ausgefüllte Selbstcheckliste.

5.1.2 Diese Unterlagen sind im Sinne der Sorgfalts- und Nachweispflicht mindestens drei Jahre aufzubewahren, sofern gesetzliche Bestimmungen keine längeren Zeiträume vorsehen.

5.1.3 Befindet sich zum Kontrollzeitpunkt ein Teil der erforderlichen Unterlagen außer Haus - z.B. beim Steuerberater - dann sind diese innerhalb angemessener Frist vollständig an das Kontrollorgan nachzureichen. Alternativ können Kopien relevanter Unterlagen erstellt werden.

5.2 Kontrollen

- **Eigenkontrollen**

5.2.1 Dem Gastronom wird empfohlen, zumindest halbjährlich eine Selbstüberprüfung anhand der vorgegebenen Checkliste vorzunehmen.

**Check-
liste**
(siehe
Anhang)

5.2.2 Beim Einkauf sowie Wareneingang für die im Lizenzvertrag angeführten Waren ist zu überprüfen, ob diese den näheren Angaben entsprechen.

5.2.3 Bei der Lagerung von Produkten unterschiedlicher Herkunft und/oder Produktionsweise (z.B. Waldviertler und Ungarische Gänse), sind diese eindeutig zu kennzeichnen bzw. getrennt zu lagern, damit jederzeit eine richtige Zuordnung gemacht werden kann.

5.2.4 Im Zuge der Eigenkontrolle hat der Gastronom alle mit dem AMA-Gastrosystem in Verbindung stehenden Personen (z.B. Küchenchef, Verantwortliche für Einkauf und Warenübernahme, Servierpersonal) über dessen Anforderungen einzuschulen. Diese Einschulung ist laufend mindestens jedoch halbjährlich zu wiederholen. Über deren Durchführung hat der Gastronom Aufzeichnungen (z.B. Teilnehmerliste, Datum, Dauer) zu führen. Diese sind im Rahmen der Vor-Ort-Kontrolle vorzuweisen.

- **Vor-Ort-Kontrolle**

- 5.2.5 Die laufende Einhaltung der Teilnahmevoraussetzungen wird zumindest einmal jährlich von einem unabhängigen, von der AMA Marketing GesmbH. zugelassenen Kontrollorgan oder von Mitarbeitern der AMA Marketing GesmbH. überprüft.
- 5.2.6 Der Gastronom hat den notwendigen Zutritt zu allen Räumlichkeiten zu gewähren, die geforderten Dokumentationen vorzulegen und allfällige Fragen zu beantworten. Die Richtigkeit der getätigten Angaben zu einzelnen Rohstoffen bzw. Speisen ist hierbei glaubhaft nachzuweisen.
- 5.2.7 Im Zuge der Vor-Ort-Kontrolle erfolgt auch eine Plausibilitätsprüfung, indem die im Lizenzvertrag angeführten, ausgelobten Waren dem dokumentierten Wareneinkauf gegenübergestellt werden.
- 5.2.8 Bei jeder Vor-Ort-Kontrolle wird vom Kontrollorgan ein Prüfbericht erstellt. Der Gastronom erhält eine Durchschrift oder Kopie. Der Bericht enthält neben den gegebenenfalls festgestellten Abweichungen auch die vom Betrieb zu ergreifenden Korrekturmaßnahmen sowie eine Frist für deren Umsetzung.
- 5.2.9 Bei Erfüllung aller Auflagen wird dem Betrieb ein Zertifikat ausgestellt bzw. die Berechtigung bis zur nächsten Kontrolle, d.h. in der Regel um weitere 12 Monate, verlängert.

- **Überkontrolle**

- 5.2.10 Zusätzlich zur Vor-Ort-Kontrolle hat jeder Gastronom der AMA Marketing GesmbH. bzw. einer von ihr beauftragten Überkontrollstelle während der Geschäfts- und Betriebszeiten die Möglichkeit einer uneingeschränkten Überkontrolle zu gestatten. Diese Überkontrolle dient der Überprüfung der ordnungsgemäßen Tätigkeit des zugelassenen Kontrollorgans. Dazu sind vom Gastronom alle Aufzeichnungen und Nachweise vorzulegen, welche zur Überprüfung der Einhaltung der Richtlinie notwendig sind. Weiters ist der Zugang zu allen Räumlichkeiten zu gestatten.

6 Beihilfe

Der Lizenznehmer nimmt zur Kenntnis, dass es sich bei der Teilnahme am Lizenzvertragssystem „Kennzeichnungs- und Dokumentationssystem von näheren Angaben zur Herkunft und Produktionsweise landwirtschaftlicher Rohstoffe in Gastronomie und Hotellerie (kurz: AMA-Gastrosystem)“ um eine Beihilfe gemäß Verordnung (EG) Nr. 1998/2006 der Kommission vom 15. Dezember 2006 über die Anwendung der Artikel 87 und 88 EG-Vertrag auf „De-minimis“-Beihilfen handelt. Die Höhe der Beihilfen ist während der Dauer des Pilotprojekts – bis 31.12.2009 – auf maximal 400 Euro pro Jahr limitiert.

7 Weiterführende Informationen

Nähere Informationen zum AMA-Gastrossystem können direkt von der AMA Marketing GesmbH. angefordert werden.

8 Anhänge

Anhang 1: Checkliste zur Selbstüberprüfung

Anhang 2: Speisekartenmuster A

Anhang 3: Speisekartenmuster B



Empfohlene Checkliste zur Selbstüberprüfung zum AMA-Gastrosystem

In folgender Checkliste sind Fragen und Anregungen aufgelistet, die helfen sollen, alle notwendigen Schritte für eine erfolgreiche Teilnahme am AMA-Gastrosystem zu beachten.

1. Fragen zur Motivation aller Beteiligten

Wesentlich ist es, die Motive und Vorteile der Teilnahme am AMA-Gastrosystem im Betrieb zu kommunizieren, damit alle mit Überzeugung hinter diesem Schritt stehen. Das Engagement des Personals als direkter Ansprechpartner der Gäste ist hier besonders wichtig.

	OK ✓
a) Welche Ziele wurden durch die Teilnahme am AMA-Gastrosystem erreicht? (z.B. Erhöhung der Anzahl der Gäste, Stammkundenbindung, gesteigerter Absatz von Gerichten mit Herkunftsauszeichnung etc.)	
b) Sind alle unmittelbar betroffenen Personen (Küchenleitung, Servicepersonal, etc.) über die Teilnahme am AMA-Gastrosystem informiert? Verstehen sie die Motive und Vorteile?	
c) Sind die relevanten Lieferanten bereit, die notwendigen Erklärungen zur Herkunftsabsicherung zu geben (z.B. Bestätigung des Ursprungs bei Fleisch)?	
d) Besitzt das beteiligte Personal Hintergrundwissen zu regionalen Produkten (Herstellung, Besonderheiten, etc.)? Wurde es hierzu eingeschult?	
e) Wurde die Umstellung den Tischgästen mitgeteilt? Finden sich ausreichend Informationen zum AMA-Gastrosystem in Speisekarte, Plakaten, Broschüren, etc.?	

2. Lieferantenauswahl & Bestellwesen

<p><u>Bestellung:</u></p> <p>a) Wer sind die Lieferanten? → Überprüfung des Produktblattes im Lizenzvertrag.</p> <p>b) Wurden im Vorfeld bzw. im Zuge der Bestellung von Produkten, die davon betroffenen Lieferanten über die Teilnahme und Inhalte des AMA-Gastrosystems informiert?</p>	
<p><u>Wareneingangskontrolle:</u></p> <p>a) Wurde beim Wareneingang auf die ordnungsgemäße Herkunftsauszeichnung auf den Produktetiketten geachtet?</p> <p>b) Wurde die Übereinstimmung der Herkunftsangabe(n) auf Lieferschein/Rechnung überprüft?</p>	
<p><u>Küche/Lager/ Kühlraum:</u></p> <p>a) Ist jedes Produkt, mit dem am AMA-Gastrosystem teilgenommen wird, bei der Lagerung im Betrieb klar gekennzeichnet und eindeutig von parallel gelagertem ausländischem Produkt unterscheidbar?</p>	

3. Herkunftsauszeichnung im Betrieb

<p>Für welche Möglichkeit(en) der Herkunftsauszeichnung der gewählten Produkte hat man sich entschieden?</p> <p>A) <u>Auszeichnung in der Speisekarte:</u> Ist die Wortbildmarke „Traditionelle Gerichte und Regionale Produkte“ eindeutig und für den Gast klar ersichtlich? Ist eindeutig erkennbar auf welche Produkte sich die Wortbildmarke bezieht?</p> <p>B) <u>Auszeichnung auf Tischständern:</u> Ist auf jedem Tisch ein Tischständer mit einer Kurzinformationen zum Herkunftssicherungssystem aufgestellt? Geht eindeutig hervor, mit welchen Produkten am AMA-Gastrosystem teilgenommen wird?</p>	
--	--

<p>C) <u>Auszeichnung in Schaukästen</u></p> <p>Sind jene Produkte, die durch das AMA-Gastrosystem zertifiziert werden, mit der Wortbildmarke „Traditionelle Gerichte und Regionale Produkte“ gekennzeichnet?</p> <p>Ist bei saisonalen Lieferengpässen die Information auf aktuellem Stand?</p>	
--	--

4. Vor-Ort-Kontrolle

<p>a) Sind die Ordner mit Rechnungen/ Lieferscheinen (Kopien), Produkt-Etiketten etc. der gewählten Produkte auf aktuellem Stand und griffbereit?</p>	
<p>b) Sind Kopien von Speisekarten/Tischständerunterlagen etc. mit Gültigkeitsdatum versehen und griffbereit?</p>	
<p>c) Wurde das Personal über die Notwendigkeit einer unabhängigen Kontrolle informiert (Kontrollorgane achten im Rahmen des AMA-Gastrosystems nur auf die korrekte Umsetzung der Vorgaben, die Kontrolle von Lieferscheinen/Rechnungen bezieht sich lediglich auf die Herkunft der gewählten Produkte)?</p>	
<p>d) Wurde klar gestellt, dass mit Unterzeichnung der Teilnahmebedingungen den Kontrollorganen auch unangekündigt Zutritt zu Küche, Lager- und Kühlräumen sowie Einblick in Warenbegleitdokumente (Lieferschein, Rechnungen, Etiketten) zu gewähren ist?</p>	

5. Nachbereitungsphase

<p>a) Wurden Speisen mit regionaler Herkunftsauszeichnung verstärkt von den Gästen angenommen?</p>	
<p>b) War die Nachfrage nach regionalen Spezialitäten (sofern ausgezeichnet) bemerkbar?</p>	
<p>c) Wurden eventuelle Preiserhöhungen im Vergleich von Produkten ausländischer Herkunft von den Gästen akzeptiert?</p>	
<p>d) Gingen die Lieferanten auf die Bedürfnisse/Anforderungen des Betriebes ein? Wo gibt es noch Schwierigkeiten?</p>	

6. Verbesserungsvorschläge für das AMA-Gastrosystem



AMA-Lizenznummer 123 456

Wortbildmarke in Kombination mit regionalen Herkunftsangaben als Einlageblatt (RL Pkt.4.5.2, 4.5.3)

Lieber Gast!

Wir verpflichten uns, folgende Produkte für die Zubereitung unserer Gerichte bevorzugt aus umliegenden kulinarischen Regionen zu beziehen:

Eier:	Fam. Mayr, Hollabrunn
BIO-Erdäpfel:	Biohof Huber, St. Marienkirchen
Süßwasserfische:	Teichwirtschaft Müller , Waidhofen
Schwein:	Fleischerei Reinhard Manner, Krems
Schneeberglandrind:	Hannes Geier, Puchberg
Käse:	Waldviertler Käserei , Zwettl
Milch:	Waldviertler Käserei, Zwettl
Mohn, Mohnöle:	Fam. Bauer, Goggnitz
Getreidereis:	Adler , St. Anton

Angabe von Lieferanten
(RL Pkt. 4.5.4)

Unsere Küche steht Ihnen täglich, außer Montag, durchgehend von 11 Uhr bis 22 Uhr und Sonn- und Feiertag von 11 Uhr bis 14 Uhr zur Verfügung.

Vorspeisen

Blunzenterrine auf mariniertem Weißkraut

Dreierlei vom Waldviertler Schafkäse

Geschmorte Schweinsbackerl im Ruccola - Schwammerlnest

Beef Tartar vom Schneeberg Beef mit Toast

Suppen

Rindsuppe mit Weißmohnbutternockerl

Zwettler Biersuppe mit Mohnfritatten

Bierkrautsuppe mit Wildschweinswürsteln

Knoblauchcremesuppe mit Weißbrotwürfeln

Rindsuppe mit Fritatten, Grießnockerl oder Leberknödel

Fleischlose Gerichte

Hausgemachte Bandnudeln mit Bärlauchpesto und Pfeffer Grana

Gebackene Champignons

mit Sauce Tartar

Käsevariation gebacken

mit Sauce Tartar

Hausgemachte Vollkornlaibchen

mit Kräuterrahm und Petersilerdäpfeln

Kleine Gerichte

kl. Gulasch mit Erdäpfeln

Frankfurter mit Senf und Kren

Schinken Käsetoast

Platzierung der
Wortbildmarke in
unmittelbarer Nähe zur
regionalen
Herkunftangabe
(RL Pkt. 4.5.2)

Herkunfts-
auszeichnung
einmal
pro Doppelseite der
Speisekarte
(RL Pkt. 4.5.2)



Rind, Schwein, Milch und Käse, Eier, Erdäpfel, Mohn, Getreidereis und Süßwasserfische beziehen wir aus verschiedenen Regionen Österreichs. Näheres dazu finden Sie auf dem Infoblatt am Beginn unserer Speisekarte

Hauptspeisen

Gefüllte Beiriedschnitte **vom Schneeberglandrind**

Gekochter Tafelspitz mit Apfelkren, SchnittlauchsaUCE und Rösti

Rindsgulasch mit Erdäpfelknödel und Fächergurkerl

Argentinisches Ribeyesteak³ mit Saucen und Gemüse

T-Bone Steak³ mit Bratkartoffeln, Saucen und Gemüse

Lammkoteletts mit Speckfisolen und gratinierte Rahmerdäpfeln

Schweinsmedaillons in Weißmohn paniert; dazu Petersilerdäpfeln
und Blattsalat

Schweinsfiletspitzen in Pfeffersauce mit Waldviertler Dinkelreis*

Holzhackerschnitzel vom Schwein mit Speck und Zwiebel; dazu Spiegelei
und Pommes frites

Großmutterschnitzel vom Schwein gebacken mit gemischten Salat

Cordon Bleu vom Schwein mit Salat

Gebackenes Schnitzel vom Schwein mit Salat

Surschopfbraten mit Erdäpfelknödel und Salat

Schweinsleber gebacken mit Erdäpfelsalat

Steirisches Wurzelfleisch mit **BIO-Erdäpfeln**

Putenbrust Mailänder Art in Käsebrösel paniert mit Salat

Putenschnitzel gebacken mit grünem Salat

Risotto* mit Hühnerbrust und Seltschafkäse

*wir verwenden ausschließlich Waldviertler Getreide-Reissorten

Verpflichtende
Auszeichnung der
ausländischen
Herkunft
(siehe Fußnote)
(RL Pkt. 4.2.3)

Freiwillige Angabe
zur Produktionsweise
eines
landwirtschaftlichen
Produktes
(RL Pkt. 4.3.1)

Beilagen

Saisonsalat und Mayonnaisesalat

Diverse Beilagen

Port. Preiselbeeren oder Sauce Tartar

frische Gebäcksorte

³ Herkunft Rindfleisch: Argentinien

Regionale Spezialität

Waldviertler Karpfen

aus Waidhofen/Thaya



Seine Besonderheiten: köstlich und leicht...

Das Fleisch: weiß bis zartrosa, kernig und fettarm durch langsames Wachstum in Waldviertler Teichen. Der Geschmack: delikater. Durch Filetierung und Schröpfung nahezu grätenfrei.

Karpfenfilet gebacken mit Erdäpfelsalat
 Karpfenfilet in Graumohn paniert mit Erdäpfelsalat
 Karpfenfilet vom Grill
 mit Speck, Zwiebel, Paprika dazu Petersilerdäpfel

Freiwillige
 Hervorhebung
 typisch regionaler
 Produkte in
Hauptspeisekarte
 integriert
 (RL Pkt. 4.4.1)

Süßwasserfische aus Österreich

Schleie vom Grill mit warmer Kräuterbutter und Kerbelerdäpfeln

Saibling gebraten mit Basilikum
 und Petersilerdäpfeln

Forelle vom Grill mit Kräutersauce
 und Erdäpfeln

Zander nach serbischer Art
 mit Petersilerdäpfeln



Rind, Schwein, Milch und Käse, Eier, Erdäpfel, Mohn, Getreidereis und Süßwasserfische beziehen wir aus verschiedenen Regionen Österreichs. Näheres dazu finden Sie auf dem Infoblatt am Beginn unserer Speisekarte.

Andere Süßwasserfische

Felche vom Grill mit Mandelbutter
und Petersilerdäpfeln

Hecht vom Grill mit Speck-Kräuterbutter und Erdäpfeln

Wels vom Grill mit roter Rübensauce
und Erdäpfel - Mohnpürree

Wels im Wurzelfond mit Petersilerdäpfeln

Meeresfische

Scholle gebraten
mit Petersilerdäpfeln

Scholle gebacken
mit Salat

Mehlspeisen

Regionale Spezialität



Waldviertler Mohn

aus dem Raum Zwettl



Seine Besonderheiten: mild und fein im Geschmack...

Waldviertler Graumohn notierte bis 1934 als „Qualitätsmohn“ an der Londoner Produktenbörse und eignet sich hervorragend für Süßspeisen aber auch pikante Gerichte (Fleischspeisen).

Freiwillige
Hervorhebung typisch
regionaler Produkte
(RL Pkt. 4.4.1)

Gewuzelte Mohnnudeln mit Graumohn und heißer Butter

Waldviertler Dinkelpalatschinke gefüllt mit Powidl, dazu Sauerrahm und Mohn

Graumohntorte mit Schlagobers

Graumohnparfait mit Himbeermark

Mohnmoussenockerl mit weißer Schokolade
dazu Beerensauce

und andere gute Sachen

Schokoladepalatschinke mit Nüsse und Schlagobers

Hausgemachter Mohr im Hemd mit Schlagobers

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagobers

Käseteller



Rind, Schwein, Milch und Käse, Eier, Erdäpfel, Mohn, Getreidereich und Süßwasserfische beziehen wir aus verschiedenen Regionen Österreichs. Näheres dazu finden Sie auf dem Infoblatt am Beginn unserer Speisekarte.



AMA-Lizenznummer 123 456

Lieber Gast!

Folgende Produkte beziehen wir bewusst von Produzenten direkt aus unserer Region:

Ungarisches Steppenrind:	Martina Kurz, Podersdorf
Wildschwein:	Johannes Feuerstein, St. Josef (Jagdgebiet St. Josef)
Nudeln, Eier:	Fam. Hörmann, Stockern
Erdäpfel:	Biobauernhof Lenz, Rattenbrunn
Ungarische Paprika:	Fam. Regós , Fertöszentmiklos
Südbgld. Weidegans	Franz Lidl, Pinkafeld

„Region“ umfasst auch die umliegende ausländische Grenzregion (RL Pkt. 4.2.6)

Unsere Küche steht Ihnen täglich, außer Dienstag, durchgehend von 10 Uhr bis 23 Uhr und Sonn- und Feiertag von 11 Uhr bis 14: 30 Uhr zur Verfügung.

Regionale Spezialität

Freiwillige Hervorhebung
typisch regionaler
Produkte als extra Seite
(z.B. Einlageblatt oder
Zusatzspeisekarte)
(RL Pkt. 4.4.1)

Paprika

aus der Pannonischen Tiefebene

Ungarischer Paprika ist zurecht berühmt wegen seiner appetitlichen tiefroten Farbe und seiner schönen Aromen.

Seine Besonderheiten: sonnengereift und aromatisch...

Das warme und trockene Pannonische Klima sowie fruchtbare Böden machen ungarischen Paprika so herausragend. Durch seinen einzigartigen Geschmack verleiht er zahlreichen Gerichten eine besondere Note.

Gefüllte Paprikaschoten in Paradeissauce mit Salzerdäpfel

Pusztaschnitzel vom Schwein mit Letscho

Borsos Tokány

Geschnetzeltes Rinderfilet mit Paprikastreifen und

Pfeffer-Rotweinsauce

Angebot
regionaltypischer
Spezialitäten der
umliegenden
ausländischen
Grenzregion
(RL Pkt. 4.2.6)

Marhagulasch vom Rind

Dieses Gulasch ist eine typische Zubereitungsart des „Csikos“ (Rinderhirte). „marha“ bedeutet im Ungarischen: „Rindfleisch, im Gulaschkessel serviert“.

Zigeunerkotelett vom Schwein mit Letscho

Fischpaprikás

Zubereitet mit verschiedenen Fischarten, serviert mit Petersilerdäpfeln und Sauerrahm im Gulaschkessel

Unser Paprika stammt aus benachbarten Gebieten Ungarns, welche zur Pannonischen Tiefebene gehören.

Vorspeisen

Blattsalat mit Räucherforelle und Polenta

Geflügelmousse mit Fenchel und Paradeiser

Marinierter Kalbstafelspitz mit Kernölvinaigrette

Suppen

Burgenländische Krautsuppe

Pannonische Eiersuppe

Bohnensuppe mit Bohnensterz

Rindsuppe mit Leberknödel

Hauptspeisen

Gebratener Zander

mit Rotweinzwiebeln und Nudeln

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Salatteller

Wildschweinragout

mit Champignons und Nockerl

Gekochtes vom **ungarischen Steppenrind** im Suppentopf

mit Gemüse und Erdäpfel

Hausgemachte Vollkornlaibchen mit Kräuterrahm und Petersilerdäpfeln

Südburgenländische Weidegans mit Beilagenteller

(Kartoffelknödel , Apfelrotkraut oder Weinkraut)

Ungarische Gans mit Beilagenteller

(Kartoffelknödel, Apfelrotkraut oder Weinkraut)

Bsp. für eine Sachbezeichnung, die zwar eine geografische Angabe enthält, jedoch nicht mehr als Herkunftsangabe zu verstehen ist.
(RL Pkt. 4.2.5)

Nähere Herkunftsangabe
(RL Pkt. 4.2.5)

Doppelte Auszeichnung eines landwirtschaftlichen Rohstoffes unterschiedlicher Herkunft
(RL Pkt. 4.2.4)



Fleisch vom Ungarischen Steppenrind und Wildschwein, Nudeln, Eier, Erdäpfel und Paprika beziehen wir von regionalen Produzenten in unmittelbarer Umgebung. Näheres dazu finden Sie auf dem Infoblatt am Beginn unserer Speisekarte.

Süßspeisen

Somloer Nockerl

Weinguglhupf

Wuzinudeln mit Apfelmus

Warmer Apfelstrudel

Sachertorte mit Schlagobers

Eispalatschinken mit Schlagobers