



Ausgezeichnete **QUALITÄT**
Nachvollziehbare **HERKUNFT**
Unabhängige **KONTROLLE**



AMA-GÜTESIEGEL-RICHTLINIE

Fischaufzucht

Version 2013

Status: Freigabe



IMPRESSUM

Medieninhaber und Hersteller: Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH
A-1200 Wien, Dresdner Straße 68a, Tel. 01/33151-0, Fax 01/33151-4925
© 2013 by Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH, Version 2013
Gestaltung und Fotos: Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH

Kopie und Verteilung nur in unveränderter Form erlaubt!

VORWORT

GESCHÄTZTE FISCHZÜCHTER!

Viele Konsumenten kaufen Süßwasserfische bzw. Fischprodukte als Ausdruck ihres bewussten Lebensstils. Sie legen Wert auf hochwertige Fische aus regionaler, nachhaltiger Erzeugung. Da die Fischbestände in den Meeren begrenzt sind, kann nur durch einen sorgfältigen Ausbau der Aquakulturen eine langfristige Versorgung mit Fischen sichergestellt werden.

Daher bietet die Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH (in der Folge kurz „AMA-Marketing“) mit dem AMA-Gütesiegel-Programm „Fisch“ ein Qualitätssicherungssystem an, das auf dem Lebensmittelrecht und dem Österreichischen Codex aufbaut. Über die strengen rechtlichen Anforderungen hinaus, müssen Fischzüchter weitere Kriterien erfüllen, um sich für das AMA-Gütesiegel zu qualifizieren. Die vorliegende Richtlinie beschreibt ein freiwilliges Qualitätssicherungssystem für die gute fischereiwirtschaftliche Praxis.

DIE AMA-GÜTESIEGEL-RICHTLINIE „FISCHAUFZUCHT“ VERFOLGT FOLGENDE ZIELE:

- > Kontinuierliche Verbesserung der Qualität sowie der Sicherheit von AMA-Gütesiegel-Fischen durch definierte Produktionsbestimmungen und regelmäßige Kontrollen.
- > Erhaltung des guten ökologischen Zustandes der Gewässer und Überwachung der Wasserqualität.
- > Volle Transparenz der Herkunft vom Ei bis zum ausgewachsenen Fisch.
- > Weiterer Ausbau des Vertrauens der Konsumenten in das AMA-Gütesiegel durch effiziente, unabhängige Kontrollsysteme.

Die vorliegende AMA-Gütesiegel-Richtlinie wurde von der AMA-Marketing mit Experten entwickelt und vom Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft (BMLFUW) begutachtet. Erst nach der Genehmigung darf sie von der AMA-Marketing veröffentlicht werden.

Das AMA-Gütesiegel-Programm steht allen Interessenten – gleich welcher Wirtschaftsstufe – offen, wenn sie die Vorgaben erfüllen. Es respektiert den EU-rechtlichen Nichtdiskriminierungsgrundsatz.

Bei allen in dieser AMA-Gütesiegel-Richtlinie verwendeten personenbezogenen Bezeichnungen gilt die gewählte Form für beide Geschlechter.

Haben Sie Fragen? Das Qualitätsmanagement-Team der AMA-Marketing steht Ihnen gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen



Martin Greß
Leiter Qualitätsmanagement



INHALTSVERZEICHNIS

Vorwort	3
Inhaltsverzeichnis.....	4
Abkürzungsverzeichnis	5
Definitionen	6
A. Strategische Ausrichtung	8
1. Allgemein.....	8
2. Hohe Qualität	9
3. Sonstige Bestimmungen.....	10
4. Nachvollziehbare Herkunft	11
B. Qualitätssicherung in der Produktion	12
1. Stufenübergreifendes Qualitätsmanagement	12
2. Kontinuierlicher Verbesserungsprozess.....	13
C. Allgemeine Produktionsbestimmungen.....	14
1. Formale Bestimmungen	14
2. Kennzeichnung und Auslobung.....	14
3. Dokumentation	15
4. Kontrollsystematik	16
5. Sonstiges	18
D. Spezielle Anforderungen.....	19
1. Gültigkeitsbereich	19
2. Registrierung	19
3. Allgemeines	19
4. Dokumentation	19
5. Setzlingsproduktion.....	20
6. Zukaufskriterien	20
7. Wasserqualität	21
8. Fütterung mit Mischfuttermittel.....	22
9. Tiergesundheit	22
10. Hygiene.....	22
11. Tierschutz	23
12. Umgang mit Chemikalien	23
13. Hälterung.....	23
14. Anlagenbau	23
E. Anhang	24
1. Fachgremium.....	24
2. Auswahl relevanter rechtlicher Bestimmungen.....	26

ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS

AMA-Marketing	Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH (Systembetreiber/Lizenzgeber)
AT	Länderkennung für „Österreich“ gemäß EN 23166
BGBI	Bundesgesetzblatt
BMG	Bundesministerium für Gesundheit
BMLFUW	Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft
EN	Europäische Norm
EU	Europäische Union
GVO	Gentechnisch veränderter Organismus
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points
idgF	in der geltenden Fassung
ISO	International Organisation of Standardisation
LMSVG	Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz
ÖLMB	Österreichisches Lebensmittelbuch (Codex Alimentarius Austriacus)
TWVO	Trinkwasserverordnung
VO (EG)	Verordnung der Europäischen Gemeinschaft
VO (EU)	Verordnung der Europäischen Union
zgd	zuletzt geändert durch

DEFINITIONEN

(1) Aquakultur

Haltung und Aufzucht von Fischen oder von im Wasser lebenden Krebs- oder Weichtieren in abgegrenzten Bereichen mit dem Ziel, das Wachstum durch Anwendung von Maßnahmen wie Besatz, Fütterung, Düngung und/oder Schutz vor natürlichen Feinden gezielt zu erhöhen und den Zuwachs an Biomasse zu steigern.

(2) Aquakulturanlage

Eine Aquakulturanlage kann ein ausschließlich technisches Bauwerk sein, kann aber auch ein durch technische Maßnahmen für die Ausübung der Aquakultur gestaltetes Gewässer oder ertüchtigter Gewässerabschnitt sein. Nach Ausgestaltung und Betriebsweise wird in Österreich zwischen Teichanlagen, Durchflusssanlagen und Kreislaufanlagen unterschieden.

(3) Bestandsdichte

Die Bestandsdichte beschreibt die maximale Fischbiomasse in Kilogramm pro Kubikmeter Wasser- bzw. Anlagenvolumen.

(4) Durchflusssanlage

Als Durchflusssanlagen werden Aquakulturanlagen bezeichnet, die vom Wasser ohne Kreislaufführung kontinuierlich durchflossen werden oder bei denen das Wasser mehrfach verwendet wird und die tägliche Frischwasserzufuhr größer als 20 Prozent des Anlagenvolumens ist.

(5) Eigenkontrollen

Eigenkontrollen sind Kontrollen, die vom Betrieb selbst an kritischen Punkten im Betrieb durchzuführen und zu dokumentieren sind, z.B. Kontrollen beim Futtermittelzukauf, Wasseranalysen.

(6) Externe Kontrollen

Externe Kontrollen müssen von einer seitens der AMA-Marketing zugelassenen Kontrollstelle durchgeführt werden. Sie erfolgen durch neutrale, vom Betrieb beauftragte, unabhängige, externe Kontrollorgane z.B. akkreditierte Kontrollunternehmen oder zugelassene Kontrollorgane.

(7) Haltungseinheit

Eine innerhalb der Aquakulturanlage abgegrenzte Einheit, in der eine oder mehrere Lebensstadien der selben Fischart gehalten werden, wie ein Rundstrombecken oder ein Teich.

(8) Kreislaufanlage

Als Kreislaufanlagen werden Aquakulturanlagen bezeichnet, bei denen das Wasser im Kreislauf geführt wird und die tägliche Frischwasserzufuhr nicht größer ist als 20 Prozent des für die Aquakultur verwendeten Anlagenvolumens (Beckenvolumens).

(9) Makrozoobenthos

Unter dem Begriff Makrozoobenthos werden alle am Gewässerboden lebenden, wirbellosen tierischen Organismen (z.B. Krebse, Muscheln, Schnecken) bis zu einer definierten Größe zusammengefasst. Sie sind wesentliche Indikatoren für Gewässerlebensräume und werden zur Bewertung der Gewässergüte herangezogen.

(10) Screening Methode

Die Screening Methode (allgemeine und organische Belastung) ist die erste Stufe eines zweistufigen Systems zur Bestimmung des ökologischen Zustandes von Gewässern anhand von Wirbellosen (Makrozoobenthos), die insbesondere die ökologischen Auswirkungen stofflicher Belastungen anzeigen (Saprobie).

(11) Süßwasserfische

Süßwasserfische im Sinne dieser Richtlinie sind zum Verzehr bestimmte Fische aus Binnengewässern wie Seen, Teiche, Flüsse und Bäche sowie aus Aquakulturanlagen.

(12) Systembetreiber

Die AMA-Marketing agiert als Systembetreiber, indem sie eine Spezifikation (System) für Marktbeteiligte im Zusammenhang mit der Herstellung von Fisch und Fischprodukten anbietet. Weiters verleiht die AMA-Marketing als Lizenzgeber das Recht zur Verwendung des AMA-Gütesiegels.

(13) Teichanlage

Als Teichanlage bezeichnet man eine, aus künstlich angelegten, ablassbaren Gewässern (Teichen) bestehende Aquakulturanlage, die vom Wasser ohne Kreislaufführung und überwiegend diskontinuierlich durchflossen wird.

(14) Überkontrolle

Überkontrollen dienen vor allem zur Überwachung der externen Kontrolle (Kontrolle der Kontrolle). Sie werden von der AMA-Marketing oder in ihrem Auftrag von unabhängigen Kontrollstellen bei den Betrieben durchgeführt.

A. STRATEGISCHE AUSRICHTUNG

1. ALLGEMEIN

- 1.1. Das AMA-Gütesiegel ist ein behördlich genehmigtes Gütezeichen und wird von der AMA-Marketing zur Kennzeichnung von Produkten, die ausschließlich zum menschlichen Verzehr bestimmt sind, vergeben. Es ist eine Orientierungshilfe für den Einkauf von Lebensmitteln und weist auf die hohe Qualität, nachvollziehbare Herkunft sowie unabhängige Kontrolle dieser Lebensmittel hin.
- 1.2. Das AMA-Gütesiegel kann für jedes Lebensmittel vergeben werden, sofern spezifische Richtlinien vorliegen und die Produkte den Bestimmungen und Qualitätsanforderungen der jeweiligen vom Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft (BMLFUW) genehmigten Richtlinie entsprechen.
- 1.3. Die AMA-Marketing legt in den Gütesiegel-Richtlinien die Bestimmungen für die Erteilung der Rechte zur Führung des von ihr als Marke geschützten AMA-Gütesiegels mit verschiedenen Herkunftsangaben fest. Grundlage für die Gewährung des Zeichennutzungsrechtes ist die Einhaltung der spezifischen Gütesiegel-Richtlinie und der Abschluss eines Lizenzvertrages mit der AMA-Marketing.
- 1.4. Das AMA-Gütesiegel ist das Erkennungszeichen für die Teilnahme an diesem freiwilligen Qualitätsprogramm, das je nach Produktbereich und Risiko möglichst stufenübergreifend Kriterien – von der Aquakulturanlage bis ins Geschäft – in spezifischen Gütesiegel-Richtlinien für jede Herstellungs- bzw. Vermarktungsstufe festlegt sowie systematisch überwacht.
- 1.5. Beim AMA-Gütesiegel soll keinesfalls der Eindruck erweckt werden, dass die Vorgaben den rechtlichen Bestimmungen des Biolandbaues entsprechen. Zur Kennzeichnung von biologisch erzeugten Lebensmitteln wird von der AMA-Marketing ein eigenes Zeichen, das AMA-Biozeichen, vergeben.
- 1.6. Die strategische Ausrichtung der AMA-Gütesiegel-Richtlinie basiert auf folgenden drei Säulen: Hohe Qualität, nachvollziehbare Herkunft und unabhängige Kontrolle.

2. HOHE QUALITÄT

2.1. LEBENSMITTELQUALITÄT

2.1.1. Lebensmittel mit dem AMA-Gütesiegel müssen den gesetzlichen Bestimmungen, den jeweiligen produktspezifischen Richtlinien des Österreichischen Lebensmittelbuches (ÖLMB) sowie den Kriterien der AMA-Gütesiegel-Richtlinie entsprechen.

2.2. NATURBELASSENHEIT

2.2.1. In der Verbrauchererwartung wird Qualität mit der „Naturbelassenheit“ bei der Produktion in Verbindung gebracht. Das AMA-Gütesiegel hält deshalb entsprechende Vorgaben in den speziellen Anforderungen der Gütesiegel-Richtlinie fest.

2.3. HYGIENENIVEAU

2.3.1. Beim AMA-Gütesiegel kommt dem Aspekt eines gehobenen Hygieneniveaus der Produkte und Produktionsstätten eine große Bedeutung zu. Bei der Umsetzung dieser Zielsetzung ist zu berücksichtigen, dass verschiedene Lebensmittel auf Grund der besonderen Produkteigenschaften und Produktionsverfahren ein unterschiedliches Risiko aufweisen. Dies hat zur Folge, dass neben der „Guten Herstellungspraxis“ und den Maßnahmen zur Vermeidung von Gesundheitsgefahren für Konsumenten (z.B. HACCP) gegebenenfalls darüber hinaus auch nähere Bestimmungen in den speziellen Anforderungen der Gütesiegel-Richtlinie (z.B. mikrobiologische Kriterien) festgehalten sind.

2.4. UMWELT UND TIERSCHUTZ

2.4.1. Die Konsumenten erwarten, dass Lebensmittel möglichst im Einklang mit der Natur und unter Einhaltung der geltenden Tierschutzbestimmungen erzeugt werden. Das AMA-Gütesiegel-Programm legt Wert darauf, dass auch die Produktionsweise von konventionellen Lebensmitteln nachhaltig ist und nicht auf Kosten der Natur geht. Der Tierschutz wird generell als eine Grundbedingung im Sinne des Respekts vor dem Tier als Lebewesen und als Grundvoraussetzung für die Gewährleistung einer hohen Lebensmittelqualität angesehen. Das AMA-Gütesiegel hält daher in den speziellen Anforderungen der jeweiligen Gütesiegel-Richtlinien bestimmte Kriterien fest bzw. achtet darauf, dass die für die Produktion relevanten rechtlichen Bestimmungen eingehalten werden.

3. SONSTIGE BESTIMMUNGEN

- 3.1. Das AMA-Gütesiegel darf nicht verwendet werden, wenn Lebensmittel GVO enthalten oder aus solchen bestehen, Lebensmittel aus GVO hergestellt werden oder Zutaten enthalten, die aus GVO hergestellt werden, also kennzeichnungspflichtig gemäß VO (EG) Nr. 1829/2003 idgF wären. Eine kontrolliert gentechnikfreie Fütterung erfolgt im Rahmen der biologischen Landwirtschaft und bei AMA-Gütesiegel-Produkten, bei denen eine separate Positivkennzeichnung gemäß den Bestimmungen des ÖLMB idgF zur Definition und Auslobung „gentechnikfrei erzeugt“ erfolgt.
- 3.2. Die Verarbeitung und der Verkauf von Lebensmitteln aus geklonten Tieren und deren Nachkommen wird abgelehnt.

4. NACHVOLLZIEHBARE HERKUNFT

4.1. HERKUNFTSDEKLARATION

4.1.1. Im Sinne der weit verbreiteten Konsumentenforderung muss beim AMA-Gütesiegel eine deutliche Kennzeichnung der nachvollziehbaren Herkunft eines Lebensmittels erfolgen. Dabei bezieht sich die Herkunftsangabe entweder auf eine Region – sei es ein Land (z.B. Tirol, Bayern), einen Staat (z.B. Österreich, Frankreich) oder auf ein länder- oder staatenübergreifendes homogenes Gebiet (z.B. Tauernregion, Alpenregion, Europäische Union). Herkunftsangaben haben für sich allein noch keinen zwingenden Einfluss auf die innere Qualität eines Produktes. Wird in einer Richtlinie der Begriff „heimisch“ verwendet, ist darunter die im AMA-Gütesiegel angeführte Regionsbezeichnung zu verstehen (z.B. „EU“ für Europäische Union).

4.1.2. Als Herkunftsregion im Sinne der beschriebenen Herkunftsangabe gilt jene Region, in der alle Be- und Verarbeitungsschritte erfolgen und aus der die Gesamtheit der wertbestimmenden Rohstoffe des zu kennzeichnenden Produktes stammt. Bei verarbeiteten Lebensmitteln gilt für nicht in dieser Region oder in der entsprechenden Qualität herstellbare Rohstoffe ein zulässiger mengenmäßiger Toleranzbereich bis zu einem Drittel. Die Fischbestandteile müssen jedenfalls zu 100 Prozent aus der im Zeichen angeführten Region stammen.

4.1.3. Es kann an Stelle der oben festgehaltenen Regionsbezeichnung auch eine übergeordnete Bezeichnung (z.B. Europa, International) verwendet werden, wobei dann die Angabe einer nachvollziehbaren Chargennummer in Verbindung mit dem AMA-Gütesiegel zwingend erforderlich ist.

4.1.4. Die Region ist im Zeichen durch die Farbe der „Pinselstriche“ und den Wortlaut im ovalen Feld auf weißem Grund erkennbar (Beispiel Österreich: rote Pinselstriche und die Bezeichnung „Austria“). Ist die Verwendung von Regions- bzw. Landesfarben nicht möglich, sind die „Pinselstriche“ des Zeichens schwarz bzw. in einem Grauton auszuführen.





4.2. NACHVOLLZIEHBARKEIT

4.2.1. Das AMA-Gütesiegel stellt die Nachvollziehbarkeit der Rohstoffe und der Lebensmittelerzeugung in den Vordergrund. Diese bezieht sich auf homogene Gebiete, aus denen die Rohstoffe stammen und wo deren Be- und Verarbeitung erfolgt. Bei verschiedenen Rohstoffherkünften und/oder Be- und Verarbeitungsstandorten ist die Nachvollziehbarkeit der Rohstoffbestandteile durch eine entsprechende Chargenkennzeichnung und Dokumentation zu gewährleisten.

B. QUALITÄTSSICHERUNG IN DER PRODUKTION

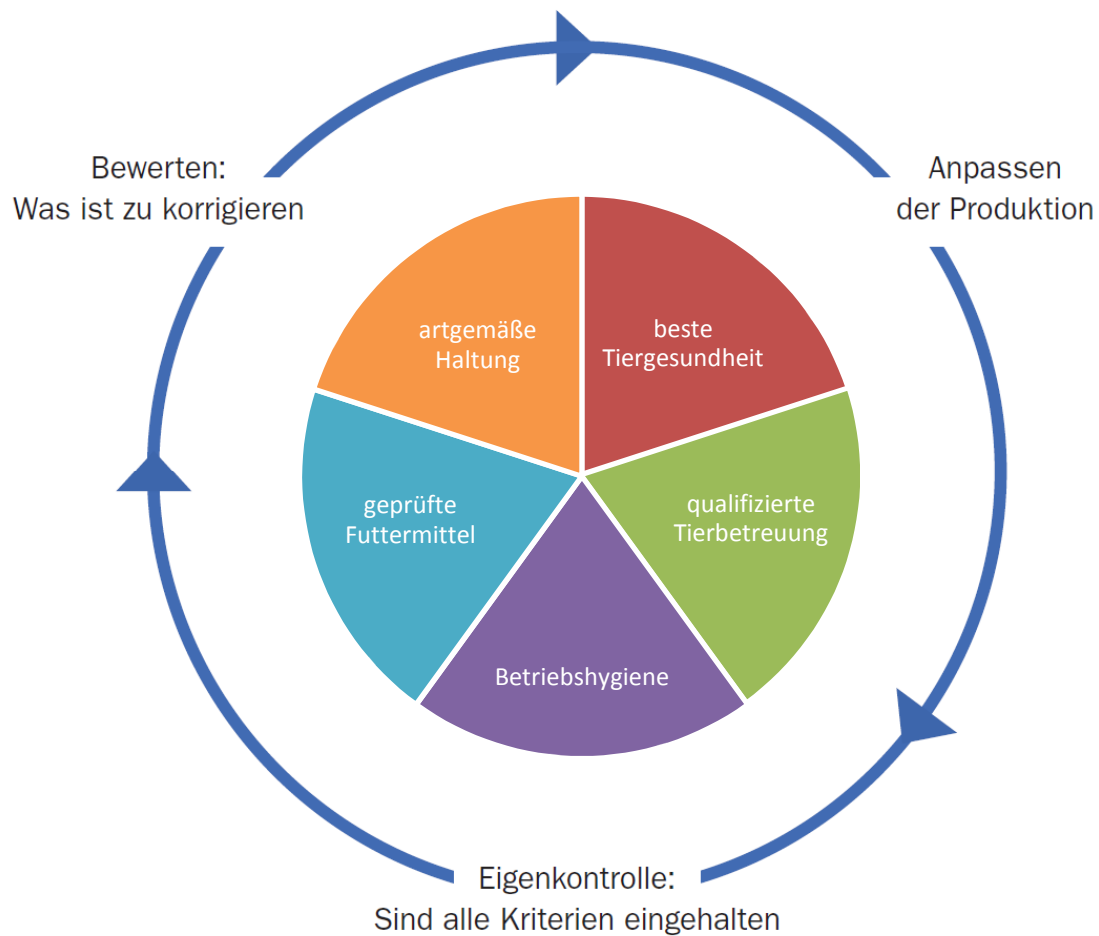
1. STUFENÜBERGREIFENDES QUALITÄTSMANAGEMENT

- 1.1.** Die AMA-Gütesiegel-Richtlinie „Fischaufzucht“ ist Teil des integrierten Qualitätssicherungssystems AMA-Gütesiegel „Fisch“. Damit wird eine durchgehende Qualitätssicherung und -kontrolle auf jeder Stufe der Produktionskette gewährleistet.

		STUFE	AMA-Gütesiegel- Programm „Fisch“
1		Brutanlage	AMA-Gütesiegel-Richtlinie „Fischaufzucht“
2		Futtermittel	AMA-Futtermittel-Richtlinie „pastus+“
3		Aquakultur	AMA-Gütesiegel-Richtlinie „Fischaufzucht“
4		Schlachtung (Betäubung, Tötung), Zerlegung, Verarbeitung	AMA-Gütesiegel-Richtlinie „Fisch und Fischprodukte“

2. KONTINUIERLICHER VERBESSERUNGSPROZESS

- > Für den Fischzüchter wird die Umsetzung von Anforderungen an die Qualitätsproduktion immer wichtiger.



- > Die Schwerpunkte der Produktion sind regelmäßig zu überprüfen, zu bewerten und gegebenenfalls Verbesserungen oder Korrekturen zu unterziehen.

C. ALLGEMEINE PRODUKTIONSBESTIMMUNGEN

1. FORMALE BESTIMMUNGEN

1.1. GELTUNGSBEREICH

> Die AMA-Gütesiegel-Richtlinie „Fischaufzucht“ umfasst folgende Bereiche:

- ✓ Brutanlage,
- ✓ Setzlingszukauf,
- ✓ Fischaufzucht.

1.2. TEILNAHMEBEDINGUNGEN

> Die Teilnahme am Programm ist freiwillig. Für die Teilnahme an der AMA-Gütesiegel-Richtlinie ist der Abschluss eines Erzeugervertrages zwischen dem Fischzüchter und der AMA-Marketing erforderlich.

> Für einen erfolgreichen Vertragsabschluss muss ein positives Ergebnis der externen Kontrolle vorliegen.

> Basis der Produktion ist die Einhaltung der rechtlichen Bestimmungen (Auswahl siehe Anhang). Die Anforderungen der Richtlinie sind auf den gesetzlichen Bestimmungen aufgebaut.

1.3. ABLAUF DER VERTRAGSERSTELLUNG

> Anfordern der benötigten Unterlagen. Diese erhalten Sie direkt bei der AMA-Marketing.

> Retournieren der ausgefüllten und unterschriebenen Unterlagen an die AMA-Marketing, inklusive Beauftragung der externen Kontrolle.

> Durchführung der externen Kontrolle.

> Nach positivem Ergebnis der externen Kontrolle wird der von der AMA-Marketing gegengezeichnete Erzeugervertrag an den Fischzüchter retourniert.

2. KENNZEICHNUNG UND AUSLOBUNG

> Bei Qualitätsprogrammen wie dem AMA-Gütesiegel-Programm „Fisch“ gibt es zusätzliche Kriterien für die Kennzeichnung auf den nachgelagerten Produktions- und Vermarktungsstufen. Aus diesem Grund sowie wegen des vorausgesetzten eigenen Lizenzvertrages über die Zeichenverwendung des AMA-Gütesiegels besteht für den Fischzüchter bei Abschluss eines Erzeugervertrages noch kein Verwendungsrecht für das AMA-Gütesiegel.

2.1. HERKUNFT

- > Mit dem AMA-Gütesiegel können nur Fische und Fischereierzeugnisse gekennzeichnet werden, die ausschließlich aus dem definierten Herkunftsland stammen. Die Fische müssen im definierten Herkunftsland geschlüpft, angefüttert, vorgestretcht, großgezogen, gemästet und verarbeitet werden.
- > Werden die Fische im Rahmen des AMA-Gütesiegel-Programmes „Fisch“ vermarktet, dann müssen sich alle folgenden Stufen in der im AMA-Gütesiegel angeführten Region befinden:

geschlüpft in:	Region (Land)
aufgezogen in:	Region (Land)
geschlachtet in:	Region (Land)
verarbeitet in:	Region (Land)

- > Erfolgt z.B. eine Kennzeichnung der Fische und Fischprodukte mit dem rot-weiß-roten AMA-Gütesiegel und der Regionsbezeichnung „AUSTRIA“, dann müssen die Fische in Österreich geschlüpft, in Österreich aufgezogen, geschlachtet und in Österreich verarbeitet worden sein.

3. DOKUMENTATION

- > Die Einhaltung der Kriterien und die Nachvollziehbarkeit der Eigenkontrollen gemäß dieser Richtlinie sind durch Dokumentationen zu gewährleisten. Die Dokumentationen sind so zu führen, dass sie für Dritte jederzeit nachvollziehbar sind. Der Betrieb muss sicherstellen, dass sämtliche für die richtliniengemäße Erzeugnissicherheit und -qualität notwendigen Unterlagen, Aufzeichnungen und Angaben vorhanden sind und wirksam gelenkt werden.
- > Alle in Gebrauch befindlichen Dokumente müssen in der jeweils aktuellen Version aufliegen.
- > Im Betrieb muss eine interne Anweisung zur Chargenrückholung aufliegen. Etwaige Rückholungen sind zu dokumentieren.
- > Im Sinne der Sorgfalts- und Nachweispflicht sind alle Dokumente grundsätzlich drei Jahre lang aufzubewahren. Sollten rechtliche Vorgaben oder spezielle Anforderungen der Richtlinie andere Fristen vorgeben, sind diese einzuhalten.
- > Geforderte Dokumente müssen in Papierform oder in elektronischer Form vorliegen. Sie sind aktuell zu führen und haben auf Verlangen des Kontrollorganes abruf- bzw. ausdrückbar zu sein.

4. KONTROLLSYSTEMATIK

- > Im AMA-Gütesiegel-Programm und für diese Richtlinie gilt eine dreistufige Kontrolle, die in der folgenden Kontrollpyramide dargestellt ist:

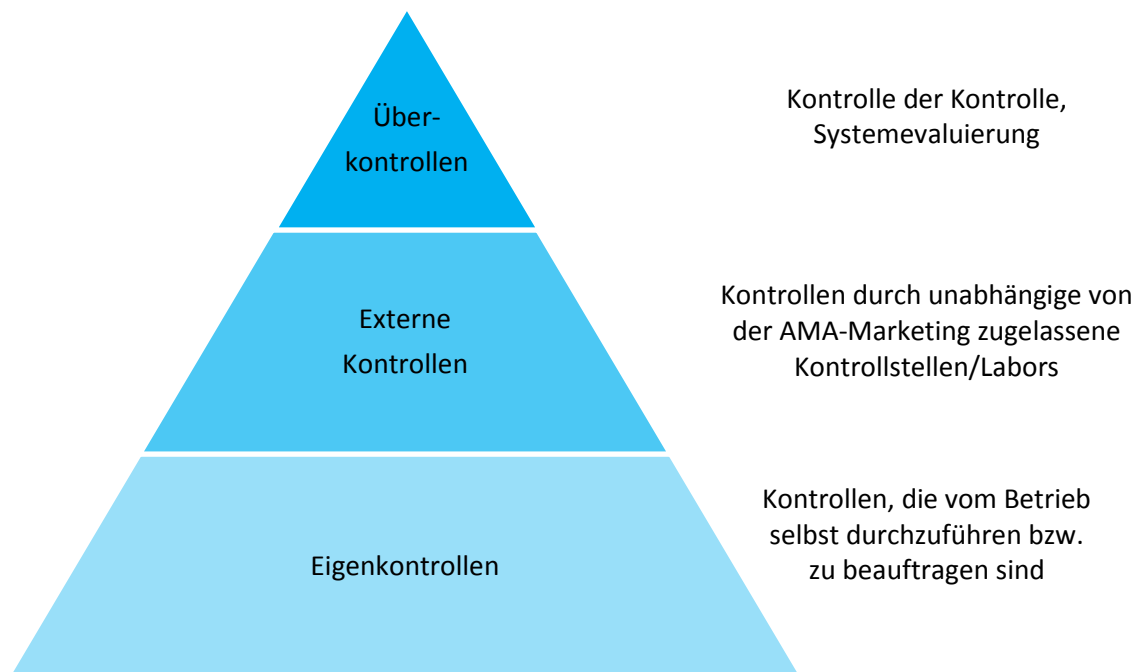


Abbildung 1: Kontrollpyramide

4.1. EIGENKONTROLLE

- > Die Einhaltung der Anforderungen dieser Richtlinie ist vom Fischzüchter regelmäßig selbst zu überprüfen.
- > Die Dokumentation der durchgeführten Eigenkontrolle kann handschriftlich oder elektronisch erfolgen.
- > Der Betreiber ist verpflichtet, folgende Aufzeichnungen zu führen:
 - ✓ Dokumentation über Verbringungen von lebenden Tieren,
 - ✓ Aufzeichnungen über Futtermenge und Futterart,
 - ✓ Dokumentation der Hygienemaßnahmen,
 - ✓ Unbedenklichkeitsbescheinigung für das Inverkehrbringen von Fischen.
- > Eine Vorlage für diese Aufzeichnungen stellt z.B. das Bundesministerium für Gesundheit (www.bmg.gv.at) in der Form eines Teichbuchs zur Verfügung.
- > Der Betrieb hat dazu Verfahren festzulegen (z.B. Arbeitsanweisungen, Formulare), die Mitarbeiter zu unterweisen und die Einhaltung der Vorgaben stichprobenweise zu überprüfen.



4.2. EXTERNE KONTROLLE

- > Jeder Betrieb hat vor Vertragsabschluss mit einer von der AMA-Marketing zugelassenen Kontrollstelle einen Kontrollvertrag über die jährlich durchzuführende Vor-Ort-Kontrolle abzuschließen.
- > Die Kontrollstelle überprüft die Einhaltung dieser Richtlinie anhand der geforderten Dokumente. Der Betrieb hat alle Aufzeichnungen und Nachweise vorzulegen, die eine Überprüfung der Einhaltung dieser Richtlinie ermöglichen.
- > Der für die Kontrolle erforderliche Zugang zu den Geschäftsräumlichkeiten wie Produktionsstätten, Lagern, Büros und zu Transporteinrichtungen ist zu gestatten. Sofern es die Kontrolle der Einhaltung der Richtlinie „Fischaufzucht“ erfordert, sind die Kontrollstellen berechtigt, den gesamten Produktionsablauf in die Kontrolle einzubeziehen.
- > Die Anforderungen an die Kontrollstellen für eine Zulassung durch die AMA-Marketing sind im „Anforderungskatalog zur Zulassung und Bewertung von Kontrollstellen und Kontrollorganen“ der AMA-Marketing geregelt.
- > Bei jeder externen Kontrolle wird vom Kontrollorgan ein Prüfbericht erstellt, wobei der kontrollierte Betrieb eine Durchschrift oder Kopie erhält. Der Prüfbericht muss neben eventuell festgestellten Abweichungen die vom Betrieb zu ergreifenden Korrekturmaßnahmen und gegebenenfalls eine Frist für deren Umsetzung enthalten. In diesem Zusammenhang können auch kostenpflichtige Nachkontrollen sowie Überkontrollen festgelegt werden.

4.3. NACHKONTROLLE

- > Im Zuge von Nachkontrollen prüft das Kontrollorgan schwerpunktmäßig die Umsetzung jener Maßnahmen, die zur Beseitigung vorangegangener Abweichungen dienen.

4.4. ÜBERKONTROLLE

- > Jeder Erzeuger hat ferner der AMA-Marketing bzw. einer von ihr beauftragten Überkontrollstelle während der Geschäfts- und Betriebszeiten, bei Gefahr in Verzug auch jederzeit, die Möglichkeit einer uneingeschränkten Überkontrolle zu gestatten. Der für die Kontrolle erforderliche Zugang zu den Geschäftsräumlichkeiten wie Produktionsstätten, Lagern, Büros und zu Transporteinrichtungen ist zu gestatten. Sofern es die Kontrolle der Einhaltung der Richtlinie „Fischaufzucht“ erfordert, ist der gesamte Produktionsablauf in die Kontrolle einzubeziehen.
- > Bei Überkontrollen können Proben gezogen und Fotos aufgenommen werden.

- > Eine spezielle Form der Überkontrolle sind die „witness-“ und „office-Audits“ von Kontrollstellen. Dabei werden entweder Kontrollorgane in ihrer Tätigkeit begleitet bzw. findet eine Überprüfung anhand der Dokumentation im Büro der Kontrollstelle statt.

5. SONSTIGES

- > Beschlüsse des Fachgremiums, die diese Richtlinie inhaltlich betreffen, gelten als Teil der Richtlinie. Sie sind ab dem Zeitpunkt des In-Kraft-Tretens einzuhalten bzw. umzusetzen. Diese Beschlüsse werden den Betrieben übermittelt und periodisch in die Richtlinie eingearbeitet. Nach der offiziellen Genehmigung wird die Richtlinie jeweils in ihrer neuen Version veröffentlicht.
- > Die AMA-Marketing kann in begründeten Einzelfällen unter Einhaltung eines standardisierten Verfahrens befristete Übergangsregelungen gewähren, die von einzelnen Anforderungen der AMA-Gütesiegel-Richtlinie „Fischaufzucht“ abweichen. Vorausgesetzt ist dabei, dass Sinn und Zweck der Richtlinie trotz Abweichung zu allen wesentlichen Belangen entsprochen wird.

D. SPEZIELLE ANFORDERUNGEN

1. GÜLTIGKEITSBEREICH

- > Die Teilnahme am AMA-Gütesiegel-Programm „Fisch“ ist grundsätzlich für alle Anlagen möglich, die über eine Genehmigung bzw. Registrierung gemäß Aquakultur-Seuchenverordnung verfügen.
- > Alle Fischarten die im ÖLMB Kapitel B35 – „Fische, Krebse, Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse“ genannt sind, dürfen in AMA-Gütesiegel zertifizierten Aquakulturanlagen aufgezogen werden.

2. REGISTRIERUNG

- > Alle Aquakulturanlagen sind bei der zuständigen Stelle nach den geltenden rechtlichen Bestimmungen zu registrieren.

3. ALLGEMEINES

- > Grundsätzlich ist vorgesehen, dass alle Fische in einer Aquakulturanlage im AMA-Gütesiegel-Programm aufgezogen werden.
- > Werden Nicht-AMA-Gütesiegel-Fische in der selben Aquakulturanlage wie AMA-gütesiegel-Fische produziert, dürfen diese keinesfalls Fische der gleichen Art oder Unterart sein.
- > Auch wenn in einer Aquakulturanlage nur einzelne Arten oder Unterarten von Fischen im AMA-Gütesiegel-Programm aufgezogen werden, ist die Dokumentation aller in dieser Aquakulturanlage produzierten Fische erforderlich.
- > Die Aquakulturanlage ist so zu gestalten, dass ein Entweichen nicht heimischer Fischarten gemäß VO (EG) Nr. 708/2007 in die Umwelt verhindert wird.

4. DOKUMENTATION

- > Aufzeichnungen zur Rückverfolgbarkeit müssen vom Ei bis zum ausgewachsenen Fisch vorhanden sein. Den Umfang einer Charge legt der Betrieb fest. Die Zusammensetzung einer Charge ist mit Lieferscheinen und gegebenenfalls mit zusätzlichen Aufzeichnungen nachzuweisen.

4.1. BETRIEB MEHRERER AQUAKULTURANLAGEN

- > Wenn ein Teilnehmer zwei oder mehrere Aquakulturanlagen betreibt, sind beim Transport von Fischen zwischen den Anlagen folgende Aufzeichnungen zu führen:
 - ✓ Fischart,
 - ✓ Lebensstadium (inkl. Hälterung),
 - ✓ Zu- und Abgangsmenge.

4.2. AUFZEICHNUNGEN INNERHALB DER JEWEILIGEN AQUAKULTURANLAGE

4.2.1. AUSSCHLIEßLICH AMA-GÜTESIEGEL FISCHE IN EINER AQUAKULTURANLAGE

- > Der Futterverbrauch in der Aquakulturanlage ist aufzuzeichnen.
- > Eine Dokumentation über Verbringungen von lebenden Fischen innerhalb der Anlage wird empfohlen.

4.2.2. AMA-GÜTESIEGEL UND NICHT-AMA-GÜTESIEGEL FISCHE IN EINER AQUAKULTURANLAGE

- > Innerhalb der Aquakulturanlage sind pro Haltungseinheit folgende Aufzeichnungen zu führen:
 - ✓ Fischart,
 - ✓ Lebensstadium (inkl. Hälterung),
 - ✓ Bestandsdichte,
 - ✓ Futterverbrauch.

5. SETZLINGSPRODUKTION

- > Elterntiere müssen frei von klinischen Symptomen sein. Dazu sind Aufzeichnungen vorzulegen.
- > Wenn der Betrieb eine eigene Brutanlage betreibt, sind Verfahren zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen durch Ausrüstungsgegenstände zu entwickeln.

6. ZUKAUFSKRITERIEN

- > Mit dem AMA-Gütesiegel dürfen nur Fische und Fischerzeugnisse ausgezeichnet werden, die ausschließlich aus der angegebenen Herkunftsregion stammen. Die Fische müssen in der angegebenen Herkunftsregion geschlüpft, aufgezogen und geschlachtet bzw. verarbeitet werden.
- > Zugekaufte oder importierte Eier dürfen nicht von gentechnisch veränderten Zuchttieren stammen.
- > Der Zukauf von Setzlingen ist nur von Zuchtbetrieben möglich, die am AMA-Gütesiegel-Programm teilnehmen.
- > Beim Verbringen von Eiern oder Setzlingen zwischen Kategorie III-Betrieben bzw. anderen zulässigen kategorieübergreifenden Lieferungen (im Sinne von Anhang 2, BGBL II Nr. 315/2009, Aquakultur-Seuchenverordnung) innerhalb der Herkunftsregion ist das Formblatt „Nationale Tiergesundheitsbescheinigung“ gemäß der „Leitlinie zur Umsetzung der Aquakulturseuchenverordnung“ des Bundesministeriums für Gesundheit den Lieferpapieren anzuheften oder dessen Inhalt in die Lieferdokumente aufzunehmen.

7. WASSERQUALITÄT

- > Saubere Gewässer und nachhaltige Produktionsformen sind ein essentieller Erfolgsfaktor für die Produktion von hochqualitativen Fischen und Fischprodukten. Um die hohe Qualität der Gewässer nachhaltig abzusichern, müssen alle Aquakulturanlagen im AMA-Gütesiegel-Programm spezielle Bestimmungen zur Sicherstellung des Gewässerschutzes einhalten.

7.1. TEICHE UND DURCHFLUSSANLAGEN

- > Für die Produktion von AMA-Gütesiegel-Fischen in Teichen und Durchflussanlagen sind Aquakulturen der Intensitätsstufe I gemäß der „Technischen Anleitung zur Begrenzung von wässrigen Emissionen aus Aquakulturanlagen“ berechtigt. Dies bedeutet, dass diese Anlagen im AMA-Gütesiegel-Programm extensiv zu bewirtschaften sind. Als Maß für den Grad der Intensität der Produktion einer Aquakulturanlage wird die spezifische Jahresproduktionskapazität gemäß der „Technischen Anleitung zur Begrenzung von wässrigen Emissionen aus Aquakulturanlagen“ herangezogen, z.B. bis zu 200 kg Salmonidenzuwachs pro Sekundenliter bzw. 1.500 kg Masenzuwachs pro Hektar Teichfläche.
- > Wenn die Intensitätsstufe I durch intensivere Produktionsformen überschritten wird, ist einmal jährlich eine gewässerökologische Untersuchung in Form einer Makrozoobenthos-Screening Methode vor und nach der Einmündung der Ablaufwässer aus Fischzuchtanlagen in den Vorfluter durchzuführen. D.h. ein Gewässerabschnitt ober- und unterhalb der Aquakulturanlage ist zu untersuchen. Durch die Screening-Methode ist nachzuweisen, dass die Einleitung der Abwässer aus Fischzuchtanlagen keine Verschlechterung der Gewässer um eine oder mehrere Güteklassen gemäß „Der technischen Anleitung zur Begrenzung von wässrigen Emissionen aus Aquakulturanlagen“ bewirkt.

7.2. KREISLAUFANLAGEN

- > Das Abwasser von Kreislaufanlagen ist entweder über eine Kläranlage oder in einer anderen wasserrechtlich genehmigten Form aus dem System abzuführen. Damit wird sichergestellt, dass die Qualität umliegender Gewässer nicht beeinträchtigt wird.
- > Das zugeführte Wasser muss den Anforderungen der TWVO entsprechen. Zur Bestätigung ist ein aktuelles chemisch-physikalisches und mikrobiologisches Prüfgutachten gemäß TWVO vorzulegen.

7.3. MONITORINGSYSTEM

- > Der Betrieb muss über ein risikobasiertes Monitoringsystem für die Wasserqualität verfügen. Dazu sind regelmäßige Aufzeichnungen über folgende Parameter zu führen:
 - ✓ Temperatur,
 - ✓ gelöster Sauerstoff,

- ✓ pH-Wert.

- > Probenergebnisse, Beprobungsplan, Aufzeichnungen der Korrekturmaßnahmen und welche Untersuchungen erfolgen, sind zu dokumentieren.

8. FÜTTERUNG MIT MISCHFUTTERMITTEL

- > Werden zur Fütterung der Fische Mischfuttermittel eingesetzt, so sind diese gemäß der AMA-Futtermittel-Richtlinie „pastus+“ herzustellen.
- > Die Rückverfolgbarkeit der Futtermittelchargen ist vom Hersteller bis zu den jeweiligen Altersklassen der Fische zu dokumentieren.
- > Futtermittel, deren Mindesthaltbarkeit überschritten wurde, dürfen nicht mehr verfüttert werden.
- > Die Futtermittel müssen trocken, verschlossen, kühl, vor Licht und Schädlingsbefall geschützt bzw. nach den Angaben des Herstellers gelagert werden. Um Schädlingsbefall vorzubeugen, sind geeignete Vorkehrungen zu treffen.

9. TIERGESUNDHEIT

- > Fische, die in den Betrieb eingebracht werden, müssen frei von klinischen Symptomen sein.
- > Zum Monitoring der Tiergesundheit sind Tiergesundheitsaufzeichnungen zu führen. Sie umfassen mindestens folgende Punkte:
 - ✓ Medikamente und behandelte Haltungseinheit bzw. Fischbestand
 - ✓ Aufzeichnungen über Tierarztbesuche,
 - ✓ Potenzielle Krankheiten inkl. Prophylaxe,
 - ✓ Impfprotokolle.
- > Außerdem sind die Vorgehensweise bei einem Krankheitsausbruch und Informationspflichten in diesem Fall festzulegen.
- > Der Verdacht einer anzeigepflichtigen Krankheit ist den zuständigen Behörden und der AMA-Marketing umgehend bekannt zu geben.
- > Im Betrieb ist ein Kennzeichnungssystem einzuführen, um jene Fischgruppen zu identifizieren, die einer Behandlung unterzogen wurden. Dadurch soll verhindert werden, dass versehentlich Fische abgefischt werden, die sich in der Wartezeit befinden.

10. HYGIENE

- > In einem betrieblichen Hygienekonzept sind mindestens folgende Punkte zu dokumentieren:
 - ✓ Wasserqualität
 - ✓ Anwendung der Reinigungs- und Desinfektionsmittel
 - ✓ Anwendungszeitraum und -häufigkeit

- > Für Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen sind nur Wirkstoffe zulässig, die in der Verordnung (EG) Nr. 710/2009 Anhang VII angeführt sind.
- > Tote Fische sind täglich aus den Produktionseinheiten zu entfernen. Sie müssen auf eine Weise entnommen, gelagert und entsorgt werden, die sicherstellt, dass Umweltaspekte beachtet werden und die Risiken der Verbreitung pathogener Keime und Krankheiten sowohl auf den eigenen Bestand als auch auf Wildbestände minimiert werden.

11. TIERSCHUTZ

- > Bestandsdichten und Durchschnittsgewichte sind regelmäßig auf Basis der jeweiligen Produktionseinheit zu überwachen. Darüber sind Aufzeichnungen zu führen.
- > Die Fische sind immer auf eine Weise zu behandeln und handzuhaben, die sie vor vermeidbarem Schmerz, Stress und Verletzungen schützt.

12. UMGANG MIT CHEMIKALIEN

- > Für alle gelagerten Chemikalien ist ein schriftliches und aktuelles Warenbestandsverzeichnis inkl. Aufzeichnungen über Zu- und Abgänge zu führen.
- > Für alle Chemikalien müssen die Sicherheitsdatenblätter in elektronischer oder gedruckter Form vorhanden sein. Darin sind mindestens die chemische Zusammensetzung/aktive Wirkstoffe, die Information zur Toxizität, die für die Handhabung erforderliche Schutzkleidung sowie die Notfallinformationen und die Maßnahmen im Falle einer Kontamination des Anwenders beschrieben.
- > Chemikalien sind in einem sicheren, abschließbaren Lager und unter Bedingungen aufzubewahren, die mit den jeweiligen Anweisungen auf dem Etikett konform sind.
- > Alle Chemikalien sind in gut erhaltenen Verpackungen mit von außen leicht lesbarer und dauerhafter Kennzeichnung zu lagern.

13. HÄLTERUNG

- > Um die hohen Qualitätsansprüche an AMA-Gütesiegel-Fisch und Fischprodukte zu erfüllen, sind die Fische zur Verbesserung der sensorischen Eigenschaften mindestens 72 Stunden vor der Schlachtung nüchtern zu halten.

14. ANLAGENBAU

- > Beim Neubau von Aquakulturanlagen dürfen für wasserzuführende Kunststoffrohrleitungen nur lebensmittelechte Materialien gem. VO (EG) Nr. 1935/2004 verwendet werden.

E. ANHANG

1. FACHGREMIIUM

- 1) Das Fachgremium ist zuständig für die Erstellung, Änderung und Freigabe der Kapitel „Allgemeine Produktionsbestimmungen“ und „Spezielle Anforderungen“ der Richtlinie „Fischaufzucht“, fachspezifische Auslegung des Sanktionskatalogs und die Behandlung von Beschwerden gegen verhängte Sanktionen.
- 2) Sitzungen des Fachgremiums sind im Bedarfsfall, jedoch mindestens einmal jährlich abzuhalten. Die Sitzungen sind nicht öffentlich.
- 3) Dieses Fachgremium setzt sich zusammen aus:
 - a) zwei Lizenznehmern aus dem Lebensmittelhandel,
 - b) zwei Lizenznehmern aus der Fischverarbeitung,
 - c) sechs Teilnehmern am AMA-Gütesiegel-Programm „Fischaufzucht“, deren Stimmrecht sich ausschließlich auf den von ihnen vertretenen Produktionsbereich erstreckt sowie dem
 - d) Leiter des Qualitätsmanagements der AMA-Marketing.
- 4) Die Einladung der Teilnehmer unter Angabe der Tagesordnungspunkte und der Vorsitz obliegen der AMA-Marketing. Jeder der nominierten Teilnehmer sorgt bei Verhinderung für die Entsendung eines informierten Vertreters. Die Delegation des Stimmrechts ist innerhalb der vorstehend genannten Bereiche zulässig. Je nach Bedarf kann sich das Fachgremium zusätzlicher Experten bedienen. Diesen kommt kein Stimmrecht zu.
- 5) Zur Beschlussfassung ist die Zustimmung der einfachen Mehrheit sowie zusätzlich zumindest eines Vertreters der unter Punkt 3 genannten vier Bereiche erforderlich. Bei Beschwerden gegen Sanktionen sowie bei Festlegung einer Begrenzung von neuen Erzeugerverträgen kommt dem gem. Punkt 3d entsandten Teilnehmer kein Stimmrecht zu.
- 6) Der Lizenznehmer/Fischzüchter kann sich im Falle erfolgter Verhängung von Sanktionen innerhalb einer Frist von 14 Tagen ab deren Zustellung an dieses Fachgremium wenden, indem er einen begründeten schriftlichen Einspruch bei der AMA-Marketing mit dem Ersuchen um Befassung des Fachgremiums einbringt.
- 7) Die AMA-Marketing wird die gemäß Punkt 3 und 4 nominierten Vertreter vom Einspruch informieren und zur Beschlussfassung einladen. Das Fachgremium wird nur zu einer außerordentlichen Sitzung einberufen, wenn
 - a) ein bestimmter Sachverhalt zum ersten Mal auftritt oder
 - b) eine Abweichung vom Sanktionskatalog notwendig erscheint oder
 - c) eine Abänderung der Richtlinie beantragt wurde.

- d) Sonst erfolgt die Beschlussfassung regelmäßig im Umlaufverfahren.
- 8) Im Falle der Einberufung des Fachgremiums hat der Einspruchswerber Recht auf Anhörung, aber kein Stimmrecht. Der Einspruch hat keine aufschiebende Wirkung.
- 9) Ein vom Fachgremium gemäß Punkt 7 gefasster Beschluss kann vom Vertreter gemäß Punkt 3 d) beim übergeordneten Lenkungsgremium für das Qualitätsmanagement der AMA-Marketing angefochten werden.

2. AUSWAHL RELEVANTER RECHTLICHER BESTIMMUNGEN

- > Aus Gründen der Übersichtlichkeit wurden nur die wichtigsten rechtlichen Bestimmungen ausgewählt, die jeweils in der letzten Fassung angeführt werden. Die Aufzählung erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit oder Richtigkeit und dient lediglich zur Information der Teilnehmer (Stand der folgenden Auflistung: 18. April 2013).

2.1. TIERGESUNDHEIT UND ARZNEIMITTELANWENDUNG

- > Tierarzneimittelkontrollgesetz – TAKG, BGBl. I Nr. 28/2002, zgd BGBl. I Nr. 36/2008
- > Veterinär-Arzneispezialitäten-Anwendungsverordnung 2010, BGBl. II Nr. 259/2010
- > Tiergesundheitsdienst-Verordnung 2009 – TGD-VO 2009, BGBl. II Nr. 434/2009
- > Verordnung des Bundesministers für Gesundheit über Gesundheits- und Hygienevorschriften für Tiere der Aquakultur und Aquakulturerzeugnisse sowie zur Verhütung und Bekämpfung bestimmter Wassertierkrankheiten (Aquakultur-Seuchenverordnung), BGBl. II Nr. 315/2009.
- > Verordnung der Bundesministerin für Gesundheit und Frauen über Kontrollmaßnahmen betreffend bestimmte Stoffe und deren Rückstände in lebenden Tieren und Lebensmitteln tierischer Herkunft (Rückstandskontrollverordnung 2006), BGBl. II Nr. 110/2006
- > Verordnung des Bundesministers für Gesundheit über die Anwendung von bestimmten Stoffen mit hormonaler oder thyreostatischer Wirkung und von Beta-Agonisten in der tierischen Erzeugung (Hormonverordnung 2009), BGBl. II Nr. 218/2009
- > Verordnung (EG) Nr. 710/2009 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates im Hinblick auf Durchführungsvorschriften für die Produktion von Tieren und Meerestieren in ökologischer/biologischer Aquakultur.
- > Verordnung der Bundesministerin für Gesundheit und Frauen über die Mindestanforderungen für die Haltung von Pferden und Pferdeartigen, Schweinen, Rindern, Schafen, Ziegen, Schalenwild, Lamas, Kaninchen, Hausgeflügel, Straußen und Nutzfischen (1. Tierhaltungsverordnung), BGBl. II Nr. 485/2004, zgd BGBl. II Nr. 61/2012
- > Verordnung des Bundesministers für Gesundheit über Gesundheits- und Hygienevorschriften für Tiere der Aquakultur und Aquakulturerzeugnisse sowie zur Verhütung und Bekämpfung bestimmter Wassertierkrankheiten (Aquakultur-Seuchenverordnung), BGBl. II Nr. 315/2009, zgd BGBl. II Nr. 55/2013

2.2. FUTTERMITTEL

- > Futtermittelgesetz 1999 – FMG 1999, BGBl. I Nr. 139/1999, zgd BGBl. I Nr. 114/2012
- > Futtermittelverordnung 2010, BGBl. II Nr. 316/2010

- > Verordnung (EG) Nr. 183/2005 mit Vorschriften für die Futtermittelhygiene, zdg Verordnung (EU) Nr. 225/2012
- > Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 über Zusatzstoffe zur Verwendung in der Tierernährung, zdg Verordnung (EG) Nr. 767/2009
- > Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel, zdg Verordnung (EG) Nr. 298/2008

2.3. WASSERRECHT UND UMWELT

- > Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft über die Begrenzung von wässrigen Emissionen aus Aquakulturanlagen (AEV Aquakultur) BGBl. II Nr. 397/2004
- > Verordnung (EG) Nr. 708/2007 über die Verwendung nicht heimischer und gebietsfremder Arten in der Aquakultur, zdg Verordnung (EU) Nr. 304/2011
- > Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft über die Kontrolle der Verbraucherinformation bei Erzeugnissen der Fischerei und Aquakultur. BGBl. II Nr. 221/2008 zdg BGBl. II Nr. 44/2012
- > Die „Technische Anleitung zur Begrenzung von wässrigen Emissionen aus Aquakulturanlagen“ finden Sie auf www.lebensministerium.at.

2.4. SONSTIGE

- > Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, zdg Verordnung (EG) Nr. 596/2009
- > Verordnung (EG) Nr. 104/2000 über die gemeinsame Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur, zdg Verordnung (EU) Nr. 1220/2012
- > Verordnung des Bundesministers für soziale Sicherheit und Generationen über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch (Trinkwasserverordnung - TWV), BGBl. II Nr. 304/2001, zdg BGBl. II Nr. 359/2012



Ausgezeichnete **QUALITÄT**
Nachvollziehbare **HERKUNFT**
Unabhängige **KONTROLLE**