



Verlautbarungsblatt

der



für den Bereich

Milch und Milchprodukte

A-1200 Wien, Dresdner Straße 70

Gemäß des § 32 des AMA-Gesetzes 1992 (BGBl. Nr. 376)

Jahrgang 2000

Ausgegeben am 24. November 2000

13. Stück

INHALT

Verlautbarungen, ausgenommen Kundmachung von Verordnungen der Organe der AMA

29. Merkblatt der Agrarmarkt Austria zur Bestimmung des Keimgehaltes der Anlieferungsmilch mit dem Bactoscan 8000 (Wiederverlautbarung) und dem Bactoscan FC (Neuverlautbarung)
30. Änderung des unter Nr. 27 im 12. Stück des Verlautbarungsblattes vom 25. September 2000 veröffentlichten Textes betreffend "Kodifizierte Fassung der VO (EWG) Nr. 3719/88 über gemeinsame Durchführungsvorschriften für Ein- und Ausfuhrlicenzen sowie Voraussetzungsbescheinigungen für landwirtschaftliche Erzeugnisse"
31. Merkblatt für Exportlicenzen für Milch und Milcherzeugnisse gemäß VO (EG) Nr. 174/1999
32. Merkblatt für Importlicenzen für Milch und Milcherzeugnisse gemäß VO (EG) Nr. 1374/98

33. **Verordnung (EG) Nr. 2295/2000 der Kommission vom 16. Oktober 2000 zur Änderung der VO (EWG) Nr. 2921/90 über die Gewährung von Beihilfen für die Herstellung von Kasein und Kaseinaten bestimmte Magermilch – Änderung des Beihilfensatzes**
34. **Verordnung (EG) Nr. 2348/2000 der Kommission vom 23. Oktober 2000 zur Änderung der VO (EWG) Nr. 2799/1999 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 1255/1999 des Rates hinsichtlich der Gewährung einer Beihilfe für Magermilch und Magermilchpulver für Futterzwecke und des Verkaufs dieses Magermilchpulvers**
35. **Änderung des Merkblattes zum Verfahren für die Gewährung einer Beihilfe im Ausschreibungsverfahren für Butterfett zum unmittelbaren Verbrauch in der Gemeinschaft gemäß VO (EWG) Nr. 429/90 in der geltenden Fassung**
36. **Verordnung des Verwaltungsrates der Marktordnungsstelle Agrarmarkt Austria (AMA) über die Aufbringung von Beiträgen zur Förderung des Agrarmarketings im Jahre 2001**

Nr. 29

Merkblatt der Agrarmarkt Austria

zur Bestimmung des Keimgehaltes der Anlieferungsmilch mit dem Bactoscan 8000 (Wiederverlautbarung) und dem Bactoscan FC (Neuverlautbarung)

Dieses Merkblatt enthält verbindliche Vorgaben über die Durchführung von Untersuchungen des Keimgehaltes von Rohmilchproben mit dem Bactoscan 8000 und dem Bactoscan FC Geräten. Weiters sind Bestimmungen über Kalibrierung, Eichung und die laufende Überwachung enthalten. Beide Geräte werden gesondert behandelt. Wenn Bestimmungen für beide Untersuchungsmethoden gleich sind (z.B. Herstellung von Kontrollmilch) wird im jeweiligen Abschnitt gesondert darauf verwiesen.

A) BACTOSCAN 8000

Automatisierte fluoreszenzoptische Keimzählmethode

Unter Bactoscan-Zählwert wird der im folgenden Verfahren beschriebene fluoreszenzoptisch bestimmte Impulswert verstanden. Dieser Impulswert ist anhand einer Formel als Keimzahl-Vergleichswert auszudrücken.

Das Gerät enthält Kontroll- und Alarmsysteme, die alle Funktionen registrieren und die Bedienungspersonen bei Fehlern informieren. Chemikalienbehälter enthalten Flüssigkeiten für die Untersuchung und die automatische Reinigung, welche nach jeder Probe durchgeführt wird.

1. Beschreibung der Methode:

Das Bactoscan-Gerät 8000 ist für die vollautomatische Bestimmung der hygienischen Qualität von Rohmilch konzipiert. Die Bestimmung erfolgt durch Zählen der einzelnen Bakterienzellen in einer Milchprobe.

Die Bakterien werden mit einer fluoreszierenden Farbe gefärbt und das Licht, das die Bakterien ausstrahlen, wird von einem Fluoreszenz-Mikroskop aufgefangen, wenn ein dünner Film der Probe auf die rotierende Scheibe gespritzt und an dem Mikroskop-Objektiv vorbeigeführt wird. Die Lichtimpulse werden in elektronische Impulse umgewandelt, gezählt und über eine Digitalanzeige ausgegeben.

Um Interferenz durch andere Partikel, wie Fetttropfchen, Proteinmizellen und somatische Zellen zu vermeiden, werden die Bakterien zu Beginn von der Milch abgeschieden. Diese Abscheidung wird vom Gerät automatisch ausgeführt und zwar sowohl durch einen chemischen als auch einen physikalischen Vorgang.

Das Vorwärmen der Proben auf 41 °C ist die einzige erforderliche Vorbehandlung. Eine Milchprobe, die auf 41 °C vorgewärmt ist, wird über die Pipette zur Mischkammer geführt. Hier wird die Lysierungslösung zugegeben. Diese Lösung ist eine alkalische Pufferlösung, die einen kaseinabbauenden Komplexbinder und ein Reinigungsmittel enthält, das die somatischen Zellen lysiert (zerstört), ohne die Bakterien zu zerstören.

Die Probe wird danach langsam zur Ultrazentrifuge geleitet. Die Zentrifuge ist mit einer hochdichten Gradientlösung gefüllt. Aufgrund ihrer Schwerkraft gelangen die Bakterien in die Gradientlösung, während die Milchbestandteile mit geringerer Dichte, wie das aufgelöste Kasein, die Fettmizellen und die somatischen Zellenfragmente auf der Oberfläche der Gradientlösung bleiben und die Zentrifuge durch den Überlauf verlassen.

Die Innenseite des Gradientbehälters wird mit warmer Spülflüssigkeit gespült, um das restliche MilCHFett und dgl. zu entfernen. Die Mischung von Bakterien und Gradientlösung wird gefiltert, um große, nicht bakterielle Partikel zu entfernen.

Dieser Reinigungsprozess wird mit einer 3-minütigen Enzymreaktion bei 40 °C abgeschlossen, wobei die restlichen Proteinpartikel aufgelöst werden. Am Ende der Inkubationszeit (Bebrütungszeit) wird der Probe eine Farbstofflösung mit Acridinorange beigegeben.

Diese Suspension von gefärbten Bakterien wird durch eine Mikrospritze als ein dünner Film auf den Rand der rotierenden Scheibe aufgetragen. Die Suspension wird unter das Objektiv eines Epi-fluoreszierenden Mikroskops vorbeigeführt, das mit einer Xenonlampe und einem 4-kanaligen Fotodetektor ausgerüstet ist. Die Impulse von den gefärbten Bakterien werden verarbeitet und gezählt. Abschließend werden die Ergebnisse als Bactoscan-Zählwert auf dem Bildschirm angezeigt und ausgedruckt. Die Pipetten, Filter, Kammern, Zentrifuge, Schläuche und dgl. werden zwischen den Proben automatisch gespült. Außerdem verfügt das Gerät über ein automatisches Reinigungsprogramm. Dieses Programm wird am Ende des Tages mit einer speziellen Reinigungslösung angewendet, damit alle Teile sorgfältig gereinigt werden, die mit chemischen Lösungen in Berührung kommen.

Eine Verschleppungskorrektur von 4 % berücksichtigt die Verschleppung im Tanksammelwagen und im Bactoscangerät.

2. Chemikalien, Arbeitslösungen und Geräte

Bei der Lagerung und Vorbereitung aller Arbeitslösungen und Referenzmaterialien sind die Herstellerangaben einzuhalten. Die Rückverfolgbarkeit aller eingesetzten Chemikalienchargen und Referenzmaterialien muss gewährleistet sein. Es wird empfohlen einen überlappenden Kontrolle der neuen Arbeitschemikalienchargen und Referenzmaterialienchargen so rechtzeitig durchzuführen, dass die nicht entsprechenden Chargen problemlos ersetzt werden können.

Folgende Geräte müssen vorhanden sein

Nur für Bactoscan 8000:

Wasserbad, einstellbar auf 40 ± 1 °C

Membranfiltrationsanlage zur Sterilfiltration der Chemikalienlösungen

Für Bactoscan 8000 und Bactoscan FC:

Magnetrührer

Waage, Genauigkeit $\pm 0,01$ g

Abzugshaube für Chemikalienzubereitung

Wasseraufbereitungsanlage:

Wasserqualität:

Für alle Bactoscan-Flüssigkeiten muss filtriertes Wasser verwendet werden, d.h. Wasser, das durch einen einwandfrei funktionierenden Ionenaustauscher und durch einen Bakterienfilter (0,2 μm -Filter) gelaufen ist.

Die Leitfähigkeit muss $< 5 \mu\text{S}/\text{cm}$ sein.

Durchluftaufbereitungsanlage

3. Vorbereitung der Proben

Die gekühlt gelagerten Proben sind für ca. 10 Minuten im Wasserbad auf 40 ± 1 °C zu erwärmen. Es ist darauf zu achten, dass der Füllstand des Wasserbades mindestens so hoch ist, wie der Füllstand der Milch in den Probefläschchen. Die angewärmten Proben sind 25 mal mit einem Schwenkbereich von ca. 30 cm auf und ab zu schütteln, um eine gründliche Durchmischung zu erzielen.

Anschließend ist das Stativ in den Probetunnel einzuschieben. Ein nächstes Stativ darf erst dann nachgeschoben werden, sobald gewährleistet ist, dass das neue Stativ zur Gänze in den Probetunnel passt. Bei einer Standzeit des Gerätes müssen die Proben zuerst mit fließendem Wasser gekühlt werden. Danach erfolgt die weitere Abkühlung im Kühlschrank.

Wenn eine Milch einen Bactoscan-Zählwert von über 20.000 aufweist, so sind die Ergebnisse der beiden nächstfolgenden Proben zu annullieren, wenn ihr Keimzahlvergleichswert über 50.000 Keime/ml aufweist.

4. Ende der Untersuchungen

Wartungs- und Reinigungsarbeiten sind nach den Angaben des Geräteherstellers durchzuführen.

5. Justierung der Bactoscan-Geräte

Die Justierung erfolgt mit zwei Standards. Der Standard A wird vom Hersteller (Fa. Foss) zur Verfügung gestellt. Der Standard B wird von der Fa. Hüfner (Wangen-Allgäu) geliefert. Die Grenzwerte, zwischen denen die Standards liegen dürfen, werden auf den Fläschchen aufgedruckt. Bevor mit der Justierung begonnen werden kann, sind die Leerwerte zu beobachten, erst wenn Werte unter 20 erreicht werden, kann mit der Justierung begonnen werden. Der Mittelwert der Leerwerte darf 10 nicht überschreiten.

Über ein menügesteuertes Programm werden 2 Leerwerte, 4 Standard-A-Proben, 4 Standard-B-Proben und nochmals 2 Leerwerte gemessen. Die Abweichungen vom Mittelwert müssen unter 10 % liegen. Der Variationskoeffizient muss kleiner als 6 % sein. Erst dann darf mit der Untersuchung der Lieferantenproben begonnen werden. 14-tägig sind Wiegekontrollen der eingesetzten Chemikalien hinsichtlich ihrer Füllmengen in den Messbehältern nach den Angaben des Herstellers durchzuführen.

6. Kontrollmilch

Es ist eine geeignete Mischmilch mit Impulszahlen zwischen 200 und 600 Impulsen zu verwenden. Die Verwendung des Hufner-Standards als Kontrollmilch ist zugelassen. Als Kennzeichnungsmittel ist eine Natriumazid-Chloramphenicol-Lösung zu verwenden: Dosierung: 3,33 ml für 1 l Milch.

Herstellung der Kontrollmilch

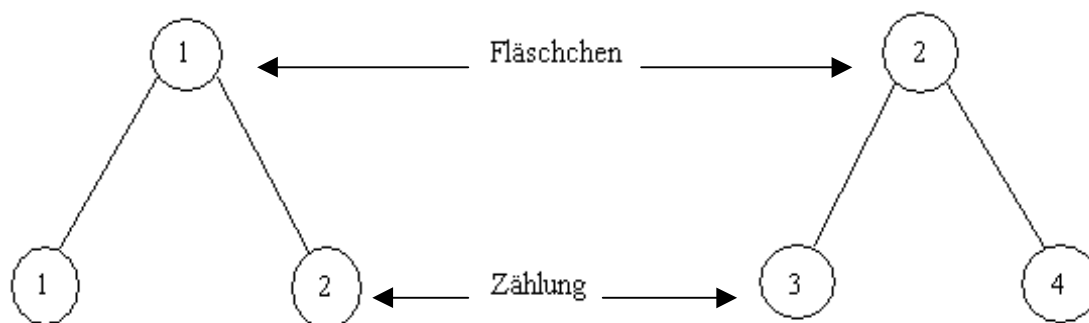
Die Milch wird mit der entsprechenden Menge an Konservierungsmittel versetzt und nach gründlicher Durchmischung im Wasserbad auf 20 – 25 °C erwärmt. Die Temperatur des Wasserbades soll zwischen 30 – 35 °C liegen. Eine Erwärmung der Probe mit Hilfe der Heizplatte eines Magnetrührers ist nicht zulässig. Die Milch wird danach mit einem Magnetrührer gründlich gemischt. Dabei ist einerseits zu achten, dass die Form des Kolbens, in dem sich die konservierte Kontrollmilch befindet, eine ausreichende Durchmischung der Probe zulässt, und andererseits die Rührgeschwindigkeit so einzustellen, dass eine allzu starke mechanische Belastung der Milch ausgeschlossen werden kann. Die Rührzeit soll ca. 20 Minuten betragen. Danach wird die Kontrollmilch in die Probefläschchen abgefüllt. Während des Abfüllens ist durch regelmäßiges Durchmischen darauf zu achten, dass die Mikroorganismen-Verteilung homogen bleibt.

Nach dem Abfüllen sind die Probefläschchen unverzüglich auf 4 °C zu kühlen.

Durchführung der Untersuchung

Jede Kontrollmilch ist in 4-facher Wiederholung zu messen. Dazu werden 2 Probefläschchen verwendet. Aus jedem Probefläschchen ist eine Doppelbestimmung durchzuführen. Der Variationskoeffizient darf 6 % nicht überschreiten. Die Abweichung des Mittelwerts vom Basiswert darf max. +/-10 % betragen.

Ablauf der Messung:



Vorbereitung der Proben

Die gekühlt gelagerten Proben sind für ca. 10 Minuten im Wasserbad auf 40 ± 1 °C zu erwärmen. Es ist darauf zu achten, dass der Füllstand des Wasserbades, mindestens so hoch ist wie der Füllstand der Milch in den Probefläschchen. Die angewärmten Proben sind 25 mal mit einem Schwenkbereich von ca. 30 cm zu schütteln, um eine gründliche Durchmischung zu erzielen. Der Zeitraum zwischen Mischen und Entnahme der Probe darf 5 Minuten nicht überschreiten.

Bestimmung des Basiswertes:

Definition „Basiswert“: Der Basiswert ist derjenige Mittelwert der Impulse, der aus einer frisch angesetzten Kontrollmilch durch Untersuchung in sechsfacher Wiederholung errechnet wurde, Er dient für die nachfolgenden Untersuchungen derselben Kontrollmilch als Bezugsbasis.

Nach Störfällen am Bactoscan-Gerät (Reparatur, Service und dgl.) ist der Basis-Kontrollmilchwert neu zu überprüfen, egal, ob die vor einer Reparatur verwendete Kontrollmilch weiterbenutzt, oder eine frisch angesetzte Kontrollmilch verwendet wird. Der Basiswert der neuen Kontrollmilch ist unmittelbar nach der letzten Messung der alten Kontrollmilch zu bestimmen (überlappende Kontrolle).

Anmerkung: Sind in einem Labor mehrere Bactoscan-Geräte vorhanden, so muss der Basiswert auf jedem Gerät bestimmt werden.

Auswertung der Kontrollmilch:

Die statistischen Kennzahlen (Mittelwert, Standardabweichung, Variationskoeffizient in Prozent, prozentuale Abweichung des Mittelwertes vom Basiswert) werden aus 4 Wiederholungen berechnet. Fällt während der Untersuchung ein Zählwert aus („Error“ bzw. Fehlmeldung am Monitor), so werden die Kennzahlen aus den verbleibenden 3 Wiederholungen berechnet. Fällt mehr als ein Zählwert aus, so muss die Messung wiederholt werden.

Berechnung des Mittelwertes:

$$\bar{x} = \frac{x_1 + x_2 + \dots + x_n}{n}$$

\bar{x} = arithmetischer Mittelwert

x_1, x_2, \dots, x_n = Einzelwerte

n = Anzahl der Restwerte (Wiederholungen)

Angabe der Ergebnisse auf Einerstellen genau.

Berechnung der Standardabweichung:

$$S = \sqrt{\frac{1}{n-1} \sum_{i=1}^n (x_i - \bar{x})^2}$$

Berechnung des Variationskoeffizienten in Prozent (VK%)

$$\text{VK\%} = \frac{S \times 100}{\bar{x}}$$

Berechnung der prozentuellen Abweichung des Mittelwertes vom Basiswert: ($\Delta\%$)

$$\Delta\% = \frac{\bar{x} \times 100}{B_i} - 100$$

B_i = Basisimpulswert

Beispiel:

$x_1 = 5.033$	$\bar{x} = 5.221$
$x_2 = 5.209$	$S = 150$
$x_3 = 5.398$	$\text{VK\%} = 2,9$
$x_4 = 5.243$	$\Delta\% = 5,3$

$B_i = 5.516$

Untersuchungsbericht

Über die täglichen Kontrollmilchuntersuchungen und die Justierung des Gerätes sowie die untersuchten Proben ist ein Protokoll nach den Anweisungen der Agrarmarkt Austria zu führen und mindestens 3 Jahre aufzubewahren. Die Gerätesoftware ist nach den Angaben der Agrarmarkt Austria zu erstellen.

7. Ringuntersuchungen

Ringuntersuchungen sind nach den Anweisungen der Agrarmarkt Austria mindestens zehnmal jährlich durchzuführen.

Folgende Untersuchungskriterien sind einzubeziehen:

Fett, Eiweiß, Lactose, Keimzahl, somatische Zellen, Gefrierzahl

Die Protokolle für die Ringuntersuchungen sind im Anhang veröffentlicht (Anlagen 1 bis 7).

8. Wiederholbarkeit der Methode

Bei sachgemäßer Durchführung des Verfahrens ist bei wiederholter Analyse derselben Probe durch den selben Untersucher am selben Gerät ein Variationskoeffizient von 8 % ab einer Impulszahl von 400 zu erreichen.

9. Überprüfung der Bactoscanmethode durch den Laborleiter

Protokollführung

- Standards im Sollbereich
- Leerwerte und Verschleppung in Ordnung
- Kontrollmilch im Sollbereich (+/-% Abweichung vom Basisimpulswert)?
- Variationskoeffizienten Standards und Kontrollmilch in Ordnung
- Anzahl und Zeitpunkt der Kontrollmilchuntersuchungen in Ordnung
- Überlappung bei Bestimmung des neuen Basisimpulswertes
- Einzelne Touren, Untersuchungszeit, Probenahmedatum vermerkt
- Diskriminatorwert vermerkt
- Besondere Vorkommnisse vermerkt

Eichung und Justierung des Gerätes

- Film richtig eingestellt
- Fokus justiert
- Füllvolumina in Ordnung
- Diodencheck in Ordnung
- Leerwerte in Ordnung
- Leerwertkorrektur erforderlich
- Standards und Kontrollmilch im Bereich
- Diskriminator zu verstellen
- Kontrollmilch korrekt bereitet.

Probenvorbereitung

- Konservierungsmittel in der Untersuchungsstelle abgefüllt
- Probefläschchen mit Stoppeln verschlossen
- Alter und Temperatur der Proben
- Temperatur und Füllstand im Wasserbad
- Schütteln der Proben

Ringuntersuchung

- Richtige Reihenfolge
- Korrekte Anwärmzeit
- Schütteln der Proben.

10. Probenkonservierung

Die Keimzahlstabilisierung der Milchproben erfolgt mit Hilfe des Konservierungsmittels auf Natriumazid-Chloramphenicol-Basis.

Die Abfüllung des Konservierungsmittels in die Probefläschchen erfolgt in der Untersuchungsstelle.

Das Probefläschchen wird dabei mit 0,1 ml Konservierungsmittel beschickt. Der Zeitpunkt der Abfüllung ist so anzusetzen, dass der Zeitraum zwischen Beschickung der Fläschchen und Probenahme möglichst kurz ist. Ist eine solche Vorgangsweise nicht möglich, so sind die mit Konservierungsmittel beschickten und dicht verschlossenen Probefläschchen für eine Dauer von maximal zwei Wochen bei Kühlraumtemperaturen zwischenzulagern. Dabei hat man sich jedoch vor der Probenahme zu vergewissern, ob keine Kristallisation des Konservierungsmittels erfolgte.

11. Konservierungsmittel

Beim Umgang mit dem Konservierungsmittel gelten folgende Vorsichtsmaßnahmen:

Aufgrund der Giftigkeit des Natriumazids sind bei Berührung des Konservierungsmittels mit der Haut die benetzten Körperstellen sofort mit Seife unter fließendem Wasser ausreichend zu reinigen. Das Tragen von geeigneten Schutzhandschuhen wird vorgeschrieben.

Ein pipettieren mit dem Mund ist nicht zulässig.

Da Natriumazid in Verbindung mit Säuren giftige Dämpfe freisetzt, ist ein Kontakt des Konservierungsmittels mit Säuren unbedingt zu vermeiden!

Die konservierten Milchproben dürfen nicht konsumiert werden.

Auf den Probekisten ist folgender Vermerk deutlich sichtbar und dauerhaft anzubringen: „PROBEN SIND FÜR DEN MENSCHLICHEN GENUSS UND ZUR VERFÜTTERUNG NICHT GEEIGNET“.

Das Konservierungsmittel ist bei 4 – 6 °C bis zur Verwendung aufzubewahren.

Bei Gebrauch wird das Konservierungsmittel in der benötigten Menge in den sterilen Behälter des Dosiergerätes gebracht.

Das Probefläschchen wird mit 0,1 ml Konservierungsmittel beschickt.

Bis zur Probenahme sind die Probefläschchen kühl zu lagern.

Bei der Probenahme darf das Milchprobenvolumen 30 ml nicht unterschreiten und 40 ml nicht überschreiten.

Nach der Probenahme dürfen die konservierten Milchproben bei einer Temperatur bis + 20 °C maximal 6 Stunden und bei Kühlraumtemperatur (bis + 4 °C) weitere 72 Stunden aufbewahrt werden.

Die Punkte 10 und 11 gelten auch für das Bactoscan FC Gerät.

Bei der Entsorgung der Chemikalien und Milchprobenreste sind die einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen einzuhalten (zB Wien Kanalgrenzwert-Verordnung).

Nach der Untersuchung sind die konservierten Milchprobenreste mit Ätznatron auf einen pH-Wert von mindestens 10 einzustellen und dürfen erst nach 24 Stunden entsorgt werden.

Beim Hantieren mit toxischen Chemikalien ist entsprechende Sorgfalt anzuwenden. Insbesondere soll das Manipulieren mit Acridinorange und konzentriertem Ammoniak unter einem funktionstüchtigen und eingeschalteten Absaugschrank erfolgen. Acridinorange und Konservierungsmittel für Milchproben dürfen nicht mit der Haut in Kontakt gelangen und dürfen nicht mit dem Mund pipettiert werden. Beim Hantieren mit den beiden letzten Lösungen sind Handschuhe zu tragen.

12. Protokollführung

Die Checkliste Bactoscan 8000 (Anlage 8) ist an jedem Untersuchungstag auszufüllen. Die Untersuchungsergebnisse sind in einem Protokoll mit der Bezeichnung der Proben, mit der Angabe des Datums der Probenahme und des Datum der Untersuchung festzuhalten und wie die Checkliste mindestens 3 Jahre aufzubewahren und vom Laborleiter täglich abzuzeichnen.

13. Umrechnungstabelle

Die ermittelten Bactoscan-Impulse werden anhand der nachstehenden Formel in Keimzahlvergleichswerte umgerechnet:

$$\log \text{Keimzahl} = 1,731 + 1,575 \times \log \text{Bactoscan-Impulse} - 0,095 \times (\log \text{Bactoscan-Impulse})^2$$

13.1. Grenzen der Umrechnungstabellen

Folgende Grenzwerte werden für sämtliche im Einsatz befindlichen Bactoscangeräte vorgeschrieben:

Unterer Wert: 5.000 Keime/ml

Oberer Wert: 2.500.000 Keime/ml

B) BACTOSCAN FC

Beschreibung der Methode:

Das Bactoscan FC Gerät stellt eine neue Entwicklung dar. Es folgt eine technische Beschreibung des Verfahrens:

1. Allgemeines

Das Bactoscan FC ist ein vollautomatisches Gerät für die schnelle und zuverlässige Bestimmung der hygienischen Qualität von Rohmilch. Dies erfolgt auf Grundlage der Gesamtzahl der Individuellen Bactoscan Impulse (Individual Bactoscan Counts – IBC) in einer Milchprobe.

Die Keime werden mit einem fluoreszierenden Farbstoff gefärbt, andere Milchbestandteile werden verringert und fein verteilt, so dass die Bakterien gezählt werden können. Das von den Keimen ausgestrahlte Licht wird von einem Fluoreszenzdetektor aufgefangen, wenn ein dünner Strahl der Probe durch eine Durchflusszelle unter den Detektor geschickt wird. Die Lichtimpulse werden in elektronische Signale umgewandelt und von einem Computer gezählt und ausgegeben.

Um Interferenz von anderen Partikeln, wie zum Beispiel Fetttropfchen, Proteinmizellen und somatischen Zellen zu vermeiden, wird die Probe einer chemischen Behandlung unterzogen. Dieses Verfahren wird vom Gerät automatisch durchgeführt.

Das Bactoscan FC färbt die Bakterien, reduziert und verteilt die Milchbestandteile, so dass die Keimzellen gezählt werden können.

2. Das Durchfluss-System

1. Die Probe wird mit einem hocheffizienten Rührer gründlich gerührt, damit kalte Proben gut gemischt werden.
2. Jetzt entnimmt die Pipette ca. 5 ml Milch. Ein Teil der Milch wird für das Füllen/Reinigen der Anlage benutzt.
3. Zur gleichen Zeit wird die Probenspritze mit einem Inkubationsmittel gefüllt.
4. Bevor die Milch und das Inkubationsmittel die Inkubationseinheit erreichen, werden sie durch ein 100 µm Filter geschickt. 0,4 ml Milch werden in die Inkubationseinheit gefüllt.
5. Aus der Probenspritze werden jetzt 1,1 ml Inkubationsmittel in die Inkubationseinheit gedrückt. Die Chemikalie läuft vorher durch ein 0,22 µm Filter.
6. Die Inkubationseinheit rückt jetzt um eine Position weiter, um das Füllen der nächsten Kammer zu ermöglichen.
7. Während der Inkubation werden die Probe und das Inkubationsmittel zweimal gründlich gemischt. Hierbei kann das Inkubationsmittel alle Partikel trennen, somatische Zellen, Proteine und Fett zerstören und die Keimzellen ganz färben.
8. Nach 8,5 Minuten Inkubation werden 0,8 ml der Probe aus dem Kanal gesogen und durch ein 100 µm Filter geschickt. Die erste Flüssigkeit wird nicht benutzt und der Rest der Probe geht in die Messspritze am Eingang der Durchflusszelle, bereit zum Einspritzen.
9. Die Messspritze drückt die Probe in die Durchflusszelle und die Trägerflüssigkeit transportiert jetzt die Probe durch die Durchflusszelle.
10. Wenn sich der Probenfluss stabilisiert hat, werden sie Keimzellen wie Perlen an einer Schnur an einem Detektor vorbeigeführt. Wenn das Licht aus der Laserquelle die gefärbten Keimzellen erregen, emittieren diese Lichtimpulse (rotes Licht), die erfasst und gezählt werden.
11. Das gesamte Durchfluss-System wird zwischen allen Milchproben gespült und alle Filter werden rückgespült. Wenn die Probe die Inkubationseinheit verlässt, ist der Kanal gründlich gereinigt, bevor die nächste Probe aufgenommen wird.

Der Rührer wird zwischen jeder Probe gereinigt.

3. Die Zähleinheit

Mit der Zähleinheit wird die Mischung von Milch und Chemikalien gescannt und für jede Keimzelle in einem genau definierten Probenvolumen elektronische Impulse erzeugt.

Unter Anwendung des hydrodynamischen Fokussierungsprinzips wird die inkubierte Mischung von Milch und Chemikalien als ein dünner Strahl, ummantelt von einer wässrigen Schutzflüssigkeit, in den Durchflusskanal gespritzt (Durchflusszytometrie). Auf diese Weise werden die Keimzellen praktisch wie Perlen an einer Schnur angeordnet, wodurch es möglich wird, ihr individuelles Vorhandensein und ihre Anzahl zu erfassen.

Auf dem Weg durch den Durchflusskanal laufen die markierten Keimzellen unter einem fokussierten blauen Laserstrahl durch und emittieren rotes Licht, weil sie mit fluoreszierender Farbe gefärbt sind.

Das fluoreszierende Licht wird von einem hochempfindlichen Detektor aufgefangen, der jedesmal, wenn eine Bakterie vom Laserstrahl erfasst wird, einen elektronischen Impuls ausgibt.

4. Tägliche Startvorgänge:

4.1 Chemikalien und Arbeitslösungen

Bei der Lagerung und Vorbereitung aller Arbeitslösungen und Referenzmaterialien sind die Herstellerangaben einzuhalten. Die Rückverfolgbarkeit aller eingesetzten Chemikalienchargen und Referenzmaterialien muss gewährleistet sein. Es ist eine überlappende Kontrolle der neuen Arbeitschemikalienchargen und Referenzmaterialienchargen so rechtzeitig durchzuführen, dass die nicht entsprechenden Chargen problemlos ersetzt werden können.

4.1.2 Wasserqualität

Für alle Bactoscan-Flüssigkeiten muss filtriertes Wasser verwendet werden, d.h. Wasser, das durch einen einwandfrei funktionierenden Ionenaustauscher und durch einen Bakterienfilter (0,2 µm-Filter) gelaufen ist.

Die Leitfähigkeit muss < 5 µS /cm sein.

5. Startroutine

Es werden drei Blindproben gefahren. Das arithmetische Mittel aus diesen drei Proben darf 3.000 Impulse/ml nicht überschreiten. Es dürfen keine Impulse über 5.000/ml auftreten.

Dann werden aus dem selben Fläschchen drei Bakterienkontrollproben untersucht, die von der Fa. Foss zur Verfügung gestellt werden. Sie heißen „Bacterial Control Sample“. Die Lagerung hat bei unter – 15 °C zu erfolgen. Die Zubereitung und Herstellung erfolgt nach den Angaben der Fa. Foss. Auf den Fläschchen ist der obere und der untere Wert angegeben. Die auf der Packung angegebenen Referenzwerte werden vom BCS FC automatisch überwacht. Angestrebt wird, dass die Impulse in der Mitte der beiden Limits zu liegen kommen (Untersuchungstemperatur ist gleichzeitig Raumtemperatur).

5.1 Überprüfung mit Hufner-Standard B:

Es sind 5 Messungen vorzunehmen. Die Grenzwerte und die Untersuchungstemperatur werden von der Firma Hufner vorgegeben, ebenso der Mittelwert und das untere und obere Limit. Im Protokoll sind die Werte der Hufner Standards einzutragen. Der Variationskoeffizient wird vom Gerätehersteller vorgegeben (siehe Punkt 6).

5.1.2 Es werden drei Blindproben gefahren. Das arithmetische Mittel aus diesen drei Proben darf 3.000 Impulse/ml nicht überschreiten.

6. Kontrollmilch

6.1 Eigene Kontrollmilch

Vor Erstellung des Tages-Basisimpulswertes sind 5 Untersuchungen mit dem Hufner-MS-A durchzuführen, die Grenzwerte und die Untersuchungstemperatur werden von der Firma Hufner vorgegeben, ebenso der Mittelwert und das untere und obere Limit.

Die Herstellung von Kontrollmilchen ist beim Bactoscan 8000-Gerät im Punkt 6 Kontrollmilch beschrieben. Es werden 5 Proben aus 5 Probenflaschen untersucht. Der Variationskoeffizient wird vom Gerätehersteller vorgegeben (siehe Punkt 13).

Die Kontrollmilchen sind im Abstand von einer Woche neu herzustellen. Der Basisbezugswert hat daher für eine Woche Gültigkeit.

6.2 Tiefgefrorene Kontrollmilch

Es besteht auch die Möglichkeit tiefgefrorene Kontrollmilch zu verwenden. Folgende Vorgangsweise ist einzuhalten:

Es werden 2 Liter Tankmilch nach Zusatz von 7 ml Azidiol im lauwarmen Wasserbad auf Zimmertemperatur erwärmt und nach 15minütigem Rühren ca. 30 ml in Probenfläschchen abgefüllt. Unmittelbar danach erfolgt das Tieffrieren auf -18°C . Nach einem Tag Lagerung (-18°C) wird der Basiswert der Kontrollprobe als Mittelwert von 8 Wiederholmessungen bestimmt.

Die Haltbarkeit der tiefgefrorenen Kontrollmilch beträgt ein Monat.

Sollwert: 50.000 – 250.000 Impulse/ml

Zur Kontrolle der Messebene während des Tages (Kontrollmilch) kann auch der Hufner-MS-A eingesetzt werden. Die Haltbarkeit desselben beträgt ein Monat.

Monatlich und nach Bedarf ist einmal nach der täglichen Startroutine eine Partikel-Kontrollprobe inklusive Pulshöhenanalyse und eine Verschleppungsprüfung durchzuführen. Beide Prüfungen sind entsprechend der Foss-Bedienungsanleitung vorzunehmen.

Vor Beginn der Routineuntersuchungen der Keimzahlproben ist mindestens eine Untersuchung aus der eigenen Kontrollmilch oder dem Hufner-MS-A durchzuführen. Die möglichen Abweichungen und die Untersuchungstemperatur der Hufner Standards sind in den Beipackangaben enthalten.

Beginn der Routineuntersuchung mit Lieferantenproben. Die Probentemperatur muss über 8 °C liegen und ist zu protokollieren.

Variationskoeffizienten der Kontrollmilch:

10 - 50 Impulse ~ 20 % VK
51 - 200 Impulse ~ 15 % VK
> 200 Impulse ~ 12 % VK

7. Tägliche Routine Kontrollen

Die Routinekontrollen sind nach ca. 50 Proben spätestens aber alle 60 Minuten durchzuführen. Auch am Ende eines Untersuchungstages ist eine Kontrollprobe zu untersuchen. Zur Vermeidung eines Verschleppungsfehlers kann vor der Kontrollmilch auch eine Blindprobe untersucht werden:

a) Verwendung des Hufner-MS-A

Vorgangsweise: 1 Untersuchung aus einer Flasche Hufner-MS-A

Die Sollwerte haben den Angaben der Fa. Hufner zu entsprechen.

b) Verwendung der eigenen Kontrollmilch

2 Untersuchungen aus 2 Probeflaschen

Bei Werten bis zu 100 Impulsen darf die maximale Abweichung ± 20 Impulse betragen, darüber hinaus darf die maximale Abweichung ± 15 % betragen. Eine Abweichung von ± 10 % gilt als Warngrenze.

8. Abschlussvorgang

Die Stopproutine erfolgt entsprechend der Hersteller-Bedienungsanleitung.

9. Dokumentation am Ende eines Untersuchungstages

Alle Kontrollen des Startvorganges inklusive des BCS-Checks über die Pulshöhenanalyse, alle Routinekontrollen und Abschlusskontrollen sowie die Checkliste Bactoscan FC sind zu dokumentieren und vom Laborleiter täglich abzuzeichnen. Diese Unterlagen sind mindestens drei Jahre aufzubewahren.

Die Checkliste befindet sich im Anhang (Anlage 9).

10. Maßnahmen bei Nichterreichen der Grenzwerte

Werden die Grenzwerte nicht erreicht, so sind das Bactoscangerät sowie die Arbeitslösungen und die Referenzmaterialien entsprechend der Anleitung des Herstellers auf Fehlermöglichkeiten zu untersuchen. Ist der Fehler gefunden, so ist die Startroutine zu wiederholen. Liegen die Werte auch dann nicht innerhalb der Toleranzen, so ist der Servicedienst der Herstellerfirma anzufordern. Erst nach erfolgtem Service und einer anschließenden Startroutine bei der die Impulse innerhalb der Grenzen liegen müssen, ist das Gerät wieder einsetzbar.

Alle Untersuchungswerte zurück bis zur letzten entsprechenden Kontrollmilch sind zu annullieren.

11. Umrechnungstabelle

Die Umrechnung der Bactoscan FC-Werte erfolgt über die Bactoscan 8000-Werte in Keimzahlvergleichswerten.

Die Regressionsgleichung lautet:

$$y = 0,146 + 0,916x$$

$$x = \log \text{ Bactoscan FC}$$

$$y = \log \text{ Bactoscan 8000}$$

Die Umrechnungstabelle befindet sich im Anhang (Anlage 10).

Grenzen der Umrechnungstabellen:

Folgende Umrechnungsgrenzen werden für sämtliche im Einsatz befindlichen Bactoscangeräte vorgeschrieben:

Unterer Wert: 5.000 Keime/ml

Oberer Wert: 2.500.000 Keime/ml

12. Verschleppungsfehlerkorrektur

Um eine allfällige Verschleppung vom Milchsammelwagen und vom Bactoscangerät von einem Lieferanten zum nächsten auszugleichen wird automatisch eine Verschleppungskorrektur angebracht. Hatte der Vorlieferant einen höheren Wert, so wird dem nachfolgenden Lieferant 3,5 % des höheren Wertes in Abzug gebracht.

13. Wartung und Entsorgung

Sämtliche Wartungs-, Reinigungs- und Reparaturarbeiten sind entsprechend der Foss-Bedienungsanleitung durchzuführen.

Bei der Entsorgung der Chemikalien, insbesondere des Ethidumbromids und der Milchprobenreste, sind die einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen zu beachten.

14. Checkliste

Die im Anhang befindliche Checkliste (Anlage 9) wurde vom Oberösterreichischen Milchprüfing und der AFEMA entwickelt und ist Bestandteil der Qualitätssicherung. Diese Liste ist laufend auszufüllen und vom Laborleiter abzuzeichnen.

Rohmilch Ringversuch	Q LAB austria Probeneingangstemperatur	QSFRM139 Seite 1 von 1
---------------------------------	--	----------------------------------

R __

Labor: _____

Betreff: **Erfassung der Probentemperatur mittels Kontrollfläschchen**

Sehr geehrte Damen und Herren!

In der Transportkiste finden Sie ein mit "T" gekennzeichnetes Probenfläschchen, welches ausschließlich der Kontrolle der Probeneingangstemperatur dient und dessen Inhalt nach der Messung verworfen werden kann. Die gemessene Temperatur bitte zusammen mit Uhrzeit und Datum des Probeneinganges in dieses Formular eintragen und mit den Ringversuchsergebnissen an das Q|LAB|austria zurückfaxen.

Besten Dank für Ihre Mithilfe!

Temperatur der Probe: _____ °C

Uhrzeit: _____ : _____

Datum: _____

Anmerkungen:

 Unterschrift

Ersteller: Fuchs	geprüft: Tomaz	QM-geprüft: Stranzl	freigegeben: Url	Q LAB austria	Datei: 13-2000.doc
Datum:	Datum:	Datum:	Datum:	Druck: 27.11.00 14:32:51	Version 2.0

Rohmilch Ringversuch	Q LAB austria Untersuchung Kryoskopie	QSFRM128 Seite 1 von 1
---------------------------------	---	----------------------------------

R ____
am ____

Labor: _____

Gerätetyp: _____

Tag der Untersuchung:

Hersteller: Advanced
 Funke Gerber

Standards von:

Datum d. Herstellung:

Seriennummer: _____

Endpunktsbest.: feste Meßzeit (alte Methode)
 Plateausuche (EU-Methode)

Std 1: ____	Std 2: ____

Messung	K1	K2	K3	K4
1				
2				
3				

Std 1	Std 2

Anmerkungen:

.....
Unterschrift

Ersteller: Fuchs	geprüft: Tomaz	QM geprüft: Stranzl	freigegeben: Url	Q LAB austria	Datei: 13-2000.doc
Datum:	Datum:	Datum:	Datum:	Druck: 00-11-27 14:32	Version 2.0

Rohmilch Ringversuch	Q LAB austria Untersuchung Bactoscan 8000	QSFRM127 Seite 1 von 1
---------------------------------	---	----------------------------------

R ___ am ___

Labor: _____

Gerätetyp: _____

Tag der Untersuchung:

Seriennummer: _____

Uhrzeit:

	Probe B1		Probe B2	
Messung	Impulse	Keimzahl	Impulse	Keimzahl
1				
2				
3				

Angaben zu folgenden Einstellungen:

DL Diskriminator	BF Batch Faktor	DC Anzeige	G Gain Select

Anmerkungen:

.....
Unterschrift

Ersteller: Fuchs	geprüft: Tomaz	QM geprüft: Stranzl	freigegeben: Url	Q LAB austria	Datei: 13-2000.doc
Datum:	Datum:	Datum:	Datum:	Druck: 00-11-27 14:32	Version 2.0

Rohmilch Ringversuch	Q LAB austria Untersuchung auf Hemmstoffe	QSFRM126 Seite 1 von 1
---------------------------------	---	----------------------------------

R __ am __

Gebietslabor: _____

Bezeichnung der Probe: H

Tag der Untersuchung:

Testtyp: BR Test AS

Uhrzeit:

Probe	Ergebnis
1	<input type="radio"/> positiv <input type="radio"/> negativ
2	<input type="radio"/> positiv <input type="radio"/> negativ
3	<input type="radio"/> positiv <input type="radio"/> negativ

Anmerkungen:

.....
Unterschrift

Ersteller: Fuchs	geprüft: Tomaz	QM geprüft: Stranzl	freigegeben: Url	Q LAB austria	Datei: 13-2000.doc
Datum:	Datum:	Datum:	Datum:	Druck:00-11-27 14:32	Version 2.0

Rohmilch Ringversuch	Q LAB austria Untersuchung Fossomatik	QSFRM125 Seite 1 von 1
---------------------------------	---	----------------------------------

R __ am __

Labor: _____

Gerätetyp: _____

Seriennummer: _____

Tag der Untersuchung:

Uhrzeit:

Zellzahl

Messung	Probe M1	Z-Wert	Probe M2	Z-Wert
1				
2				
3				

Angaben zur Kalibrationsgerade:

Slope	Intercept

Anmerkungen:

.....
Unterschrift

Ersteller: Fuchs	geprüft: Tomaz	QM geprüft: Stranzl	freigegeben: Url	Q LAB austria	Datei: 13-2000.doc
Datum:	Datum:	Datum:	Datum:	Druck: 00-11-27 14:32	Version 2.0

Rohmilch Ringversuch	Q LAB austria Untersuchung Milkoscan 4000	QSFRM124 Seite 1 von 1
---------------------------------	---	----------------------------------

R __ am __

Labor: _____

Gerätetyp: _____

Tag der Untersuchung:

Seriennummer: _____

Uhrzeit:

Harnstoff [mg/100ml]

Messung	Probe M1	Probe M2
1		
2		
3		
	Slope:	Intercept:

Gefrierpunkt [m°C]

Messung	Probe M1	Probe M2
1		
2		
3		
	Slope:	Intercept:

Anmerkungen:

.....
Unterschrift

Ersteller: Fuchs	geprüft: Tomaz	QM geprüft: Stranzl	freigegeben: Url	Q LAB austria	Datei: 13-2000.doc
Datum:	Datum:	Datum:	Datum:	Druck: 00-11-27 14:32	Version 2.1

Rohmilch Ringversuch	Q LAB austria Untersuchung Milkoscan	QSFRM123 Seite 1 von 1
---------------------------------	--	----------------------------------

R __ am __

Labor: _____

Gerätetyp: _____

Seriennummer: _____

Tag der Untersuchung:

Uhrzeit:

Fett %

Messung	Probe M1	Probe M2
1		
2		
3		
	Slope:	Intercept:

Eiweiß %

Messung	Probe M1	Probe M2
1		
2		
3		
	Slope:	Intercept:

Lactose %

Messung	Probe M1	Probe M2
1		
2		
3		
	Slope:	Intercept:

Anmerkungen:

.....
Unterschrift

Ersteller: Fuchs	geprüft: Tomaz	QM-geprüft: Stranzl	freigegeben: Url	Q LAB austria	Datei: 13-2000.doc
Datum:	Datum:	Datum:	Datum:	Druck: 00-11-27 14:32	Version 2.1

Checkliste BactoScan FC

Gerätenummer: _____	Datum: _____				
t ä g l i c h					
LED Setpoint					
Enzym Batch Nr.					
Farbe Batch Nr.					
Blindwert Beginn					
nach 5 Stunden					
Ende					
BCS Batch NR.					
Mittelwert Soll					
Mittelwert Ist					
Zählwert Soll					
Zählwert Beginn					
Zählwert Ende					
Signalbreite					
Rauschpegel					
Hüfner MS ___ A Soll					
Hüfner MS ___ A Ist					
Hüfner MS ___ B Soll					
Hüfner MS ___ B Ist					
KM Wert Soll					
KM Wert Ist					
Wasserversorgung (< 5µS)					
Kühlraumtemperatur Arbeitsbeginn					
Wasserbadtemp. f. MS Hüfner					
Unterschrift					
monatlich bzw. nach Bedarf					
Inkubationseinheit gereinigt					
Unterschrift					
Wöchentliche Reinigung durchgeführt					
Unterschrift					
Reinigung Luftfilter durchgeführt					
Unterschrift					
PCS Batch Nr.					
Mittelwert Ist					
Zählwert Ist					
Signalbreite					
Rauschpegel					
Unterschrift					
Verschleppungsfaktor					
Unterschrift					
Wartung					
Unterschrift					
Bemerkung					

Umrechnungstabelle
 Bactoscan FC in Bactoscan 8000
 und Keimzahlvergleichswerte

Bactoscan 8000 imp.	Bactoscan FC imp.	Keimzahl * 1000
20	18	5
39	36	10
68	65	20
96	94	30
147	148	50
222	231	80
246	258	90
271	286	100
295	313	110
319	341	120
368	398	140
416	454	160
464	510	180
512	567	200
561	626	220
633	713	250
682	772	270
755	862	300
1002	1168	400
1254	1487	500
1511	1818	600
2040	2511	800
2589	3245	1000
4046	5246	1500
7302	9902	2500

Nr. 30. Änderung des unter Nr. 27 im 12. Stück desVerlautbarungsblattes vom 25. September 2000 veröffentlichten Textes betreffend "Kodifizierte Fassung der VO (EWG) Nr. 3719/88 über gemeinsame Durchführungsvorschriften für Ein- und Ausfuhrlicenzen sowie Vorausfestsetzungsbescheinigungen für landwirtschaftliche Erzeugnisse

Nr. 30

**Änderung des unter Nr. 27 im 12. Stück desVerlautbarungsblattes vom 25. September 2000
veröffentlichten Textes betreffend
"Kodifizierte Fassung der VO (EWG) Nr. 3719/88 über gemeinsame Durchführungsvor-
schriften für Ein- und Ausfuhrlicenzen sowie Vorausfestsetzungsbescheinigungen für
landwirtschaftliche Erzeugnisse"**

Die Berichtigungen zur VO (EG) Nr. 1291/2000 betreffen nachfolgende, in Fettschrift, angeführte Punkte:

- Lizenzfreie Menge: - Import: 150,00 kg je 8stelligem KN-Code
- **Export: 150,00 kg je 12stelligem Erzeugniscode**

*Artikel 5 Abs. 1 der VO (EG) Nr. 1291/2000 im Zusammenhang
mit Art. 2 Abs. 1 der VO (EG) Nr. 174/1999*

- Ermächtigung der Mitgliedstaaten, bei Abgabe eines "Zahlungsversprechens" durch den Antragsteller, auf eine Sicherheitsleistung von weniger als EUR 500,00 pro Lizenzantrag zu verzichten.

Derzeit gilt aber unverändert (bis zu einer allfälligen Änderung) § 3 der Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft über Lizenzen für Marktordnungswaren, BGBl. Nr. 1022/1994. Demnach wird eine Lizenz ohne Sicherheitsleistung nur erteilt, wenn der für die Erteilung einer Lizenz zu leistende Sicherheitsbetrag weniger als EUR 100,00 beträgt, der Antragsteller den Sitz in Österreich hat und ein "Zahlungsversprechen" abgibt.

Die AMA ist jedoch verpflichtet, den Sicherheitsbetrag zwei Monate nach Ende der Gültigkeit einer Lizenz zu buchen (fordern), wenn die Lizenz nicht vorliegt.

Artikel 15 Abs. 4 der VO (EG) Nr. 1291/2000

Nr. 31
M E R K B L A T T
für Exportlizenzen für Milch und Milcherzeugnisse
gemäß VO (EG) Nr. 174/1999

ALLGEMEIN:

1. Im allgemeinen sind alle erstattungsfähigen Produkte, für die Erstattung beantragt wird, lizenzpflichtig. Die Gewährung einer Erstattung setzt voraus, dass eine Ausfuhrlizenz vorliegt, in der die Erstattung entsprechend der Bestimmung im voraus festgesetzt wurde.
2. **Keine Lizenz** wird verlangt,
 - für Mengen, die **150,- kg je 12-stelligen Erstattungscode** nicht übersteigen,
 - sowie in den Fällen gemäß Artikel 5 Abs. 1 der VO (EG) Nr. 1291/2000.
3. **Anträge**, die bei der AMA **bis spätestens 13.00 h** einlangen, gelten für den selben Tag als gestellt (sofern auch der Nachweis über die Hinterlegung einer ausreichenden Sicherheit bis spätestens 13.00 h erbracht wurde).
Am Donnerstag einlangende Anträge, sowie Anträge, die nach 13.00 h eintreffen, gelten erst als am nächsten Arbeitstag gestellt.
4. Die Höhe der **Sicherheit** wird nach dem am Tag der Antragstellung gültigen Erstattungssatz wie folgt berechnet:
 - 5 % des Erstattung für Erzeugnisse des KN-Codes 0405
 - 30 % des Erstattung für Erzeugnisse des KN-Codes 0402 10 und 0406
 - 20 % des Erstattung für alle übrigen ErzeugnisseDie Hinterlegung der Sicherheit kann mittels Höchstbetragsbankgarantie, Einzelbankgarantie oder Banküberweisung erfolgen.
 - **Keine Sicherheit** ist erforderlich bei Beträgen **bis EUR 60,- pro Lizenzantrag**.
 - Beträgt der Betrag der Sicherheit pro Lizenzantrag weniger als EUR 500,-, so können die Mitgliedstaaten auf die Leistung einer Sicherheit verzichten, sofern der Antragsteller ein sogenanntes „Zahlungsversprechen“ abgibt.
Derzeit gilt aber **unverändert** (bis zu einer allfälligen Änderung) § 3 der Verordnung des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft über Lizenzen für Marktordnungswaren, BGBl. Nr. 1022/1994. Demnach wird eine Lizenz ohne Sicherheitsleistung nur erteilt, wenn der für die Erteilung einer Lizenz zu leistende Sicherheitsbetrag **weniger als EUR 100,-** beträgt, der Antragsteller den Sitz in Österreich hat und ein „Zahlungsversprechen“ (Formblatt liegt in der AMA auf) abgibt.

Die AMA ist jedoch verpflichtet, den Sicherheitsbetrag zwei Monate nach Ende der Gültigkeit einer Lizenz zu buchen (fordern), wenn die Lizenz nicht vorliegt.

In o.a. Fällen ist in Feld 11 (Gesamtbetrag der Sicherheit) der Vermerk "Sicherheitenfreie Menge" einzusetzen.

5. Der Lizenzantrag und die Lizenz müssen in Feld 16 den **zwölfstelligen Erzeugniscode** gemäß der Nomenklatur der landwirtschaftlichen Erzeugnisse für Ausfuhrerstattungen enthalten. Die Lizenz gilt nur für das so bezeichnete Erzeugnis (in Ausnahmefällen kann jedoch für Produkte der KN-Codes 0401, 0402, 0403, 0405 und 2309 eine Änderung des Codes gemäß Art. 5 der Verordnung (EG) 174/1999 bei der AMA beantragt werden).
6. Die **Ausfuhrlicenzen** gelten **bis zum Ende des 4. Monats**, der auf den Tag der Antragstellung folgt.
7. Die Ausfuhrlicenzen werden **am 5. Arbeitstag** nach dem Tag der Antragstellung **erteilt**, sofern innerhalb dieser Frist seitens der Kommission keine Sondermaßnahmen getroffen werden. Wenn die Marktlage eine Aussetzung der Vorausfixierung verlangt, kann die Kommission den Anträgen nicht stattgeben oder einen Kürzungskoeffizienten anwenden. Werden die beantragten Exportmengen dadurch um mehr als 60 % verringert, können die Anträge ohne Verlust der Kautions innerhalb von 3 Arbeitstagen nach Veröffentlichung der Entscheidung schriftlich bei der AMA zurückgezogen werden.
8. Wird eine Ausfuhrlizenz für den **KN-Code 0406** beantragt, so ist in Feld 20 folgender Vermerk einzutragen:
„Lizenzen für die Zone.....gemäß Artikel 15 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 174/1999.“

Folgende **Zonen** werden festgelegt:

Zone I: Bestimmungscodes 055, 060, 070, 091 bis 096

Zone II: Bestimmungscodes 072 bis 083

Zone III: Bestimmungscodes 400 (USA)

Zone IV: alle anderen Bestimmungen

Zone I:

055 Litauen
060 Polen
070 Albanien
091 Slowenien
092 Kroatien
093 Bosnien-Herzegowina
094 Serbien und Montenegro
096 ehem.jugosl.Rep.Mazedonien

Zone II:

072 Ukraine
073 Weißrußland (Belarus)
074 Moldau
075 Russische Föderation
076 Georgien
077 Armenien
078 Ascherbaidshchan
079 Kasachstan
080 Turkmenistan
081 Usbekistan
082 Tadschikistan
083 Kirgistan

9. Freigabe der Sicherheit bzw. Kautionsverfall (gemäß VO 1291/2000, Art. 35):
Ausfuhrlicenzen müssen innerhalb von 2 Monaten nach Ablauf der Gültigkeitsdauer an die AMA retourniert werden.

Bei Rückgabe einer Ausfuhrlizenz später als 2 Monate verfällt die Kautions teilweise bzw. zur Gänze gemäß o.g. Verordnung.

Bei **Nichtausnutzung der Lizenz** verfällt die Sicherheit in folgendem Ausmaß:

- Retournierung der Lizenz innerhalb der ersten beiden Drittel ihrer Gültigkeitsdauer: 60 % der Gesamtsicherheit
- Retournierung der Lizenz im letzten Drittel oder im Monat nach dem letzten Tag der Gültigkeitsdauer: 75 % der Gesamtsicherheit

ACHTUNG: Oben angeführte Absätze gelten nur, wenn die Lizenz mindestens 30 Tage vor Ende des GATT-Jahres (GATT-Jahr endet am 30. Juni) an die AMA zurückgegeben werden.

- Retournierung der Lizenz später als im 1. Monat nach dem letzten Tag der Gültigkeitsdauer: 100 % der Gesamtsicherheit

Bei **teilweiser Ausnutzung** der Lizenz verfällt die Differenz zwischen ausgeführter Menge und 98 % der Lizenzmenge.

- Bei Retournierung der Lizenz innerhalb der ersten 2 Drittel ihrer Gültigkeitsdauer verringert sich der Verfallbetrag um 40 %.
- Bei Retournierung der Lizenz im letzten Drittel ihrer Gültigkeitsdauer oder im Monat nach dem letzten Tag der Gültigkeitsdauer verringert sich der Verfallbetrag um 25 %.

ACHTUNG: Oben angeführte Absätze gelten nur, wenn die Lizenz mindestens 30 Tage vor Ende des GATT-Jahres (GATT-Jahr endet am 30. Juni) an die AMA zurückgegeben werden.

Das Formular T 5 muß innerhalb von 12 Monaten nach dem letzten Tag der Gültigkeit der Lizenz beim Zollamt Salzburg einlangen.

Bei verspäteter Übersendung des Verwendungsnachweises verfällt die für diese Menge hinterlegte Sicherheit teilweise bzw. zur Gänze gemäß der genannten Verordnung.

Wird die Erfüllung der Ausfuhrpflicht fristgerecht nachgewiesen, so wird die gesamte Sicherheit freigegeben.

AUSSCHREIBUNGEN IN DRITTLÄNDERN:

Im Falle von Ausschreibungen (ausgenommen 0406) können provisorische Lizenzen beantragt werden. Die Höhe der Sicherheit beträgt 75 % des unter dem Punkt "Antragstellung", Absatz 4 angeführten Betrages.

Die provisorischen Lizenzen werden am 5. Werktag nach der Antragstellung erteilt, sofern keine Sondermaßnahmen getroffen werden.

Der Antragsteller informiert die AMA 60 Tage nach dem Endtermin für die Einreichung der Angebote schriftlich über die Ergebnisse der Ausschreibung. Vor Ablauf dieser 60 Tage-Frist kann die endgültige Lizenz beantragt werden (Sicherheit ist auf 100 % zu erhöhen). Diese wird unmittelbar nachdem der Zuschlag nachgewiesen wird, erteilt.

Wird der Nachweis erbracht, dass das Angebot abgelehnt, bzw. der Zuschlag für eine niedrigere Menge erteilt wurde, als die in der provisorischen Lizenz angeführte, so wird die Sicherheit zur Gänze bzw. teilweise freigegeben.

KÄSEAusFUHREN NACH KANADA ohne Erstattung gemäß Art. 18,

die im Rahmen des Kontingentes zwischen der Europäischen Gemeinschaft und Kanada geschlossenen Abkommens genannt sind.

Exporte sind lizenzpflichtig!

- keine Sicherheit erforderlich
- das Bestimmungsland ist verbindlich anzugeben
- in Feld 15 können max. 6 Erzeugnisse eingetragen werden (Art.18 Abs.2 b)
- in Feld 16 sind die 8-stelligen KN-Codes und die kg je KN-Code einzusetzen(Art.18 Abs.2c)
- in Feld 17 und 18 ist die Gesamtmenge in kg einzusetzen
- in Feld 20 ist folgender Vermerk anzuführen:
"Käse zur Ausfuhr direkt nach Kanada. Artikel 18 der Verordnung (EG) Nr. 174/1999.
Kontingent für das Jahr"
oder gegebenenfalls
"Käse zur Ausfuhr direkt/über New York nach Kanada. Artikel 18 der Verordnung (EG)
Nr.174/1999. Kontingent für das Jahr"

Wird der Käse über europäische Drittländer nach Kanada verbracht, müssen diese europäischen Drittländer anstelle von bzw. zusammen mit der Angabe New York aufgeführt werden.

- Bei Antragstellung muß der AMA eine "Verpflichtungserklärung"(siehe Beilage) vorgelegt werden.
- keine Liegefrist
- die Lizenz gilt vom Tag ihrer Erteilung bis zum darauffolgenden 31. Dezember

Der Inhaber der Lizenz muss bei der AMA eine beglaubigte Abschrift der Lizenz beantragen. Diese ist der zuständigen Behörde Kanadas bei der Beantragung der Einfuhrlizenz vorzulegen.

KÄSEAusFUHREN IN DIE SCHWEIZ ohne Erstattung gemäß Art. 19:

Für Käsesorten nach Anhang III, die bei der Einfuhr in die Schweiz zollbegünstigt oder zollbefreit sind.

Bei Antragstellung muß der AMA vom Exporteur eine "Verpflichtungserklärung" (siehe Beilage) vorgelegt werden.

Kriterien:

- keine Sicherheit erforderlich
- das Bestimmungsland ist verbindlich anzugeben
- in Feld 16 ist generell der 12-stellige KN-Code einzusetzen (bei Käsesorten, die in der Ausfuhrerstattungs nomenklatur nicht genannt sind, genügen 8 Stellen)
- in Feld 20 ist folgender Vermerk anzuführen:
"Verordnung (EG) Nr. 174/1999 Artikel 19"
- keine Liegefrist
- die Lizenz gilt vom Tag ihrer Erteilung bis zum darauffolgenden 30. Juni

Anlage zu VO (EG) Nr. 174/1999, Artikel 19
(Käseexport in die Schweiz ohne Erstattung)

Anlage zum Lizenzantrag Nr.

gemäß VO (EG) Nr. 174/1999 , Artikel 19

1. Angaben über den Antragsteller
- genaue Firmenbezeichnung
lt. Firmenbuch-Eintragung :

Anschrift :

Telefon :
zuständig für Rückfragen
(Durchwahl-Nr.)

-
2. Erklärung zum Antrag

Ich/Wir erkläre(n) hiermit
- daß alle zur Herstellung der antragsrelevanten Erzeugnisse
verwendeten Waren des Kapitels 04 der Kombinierten Nomenklatur
ausnahmslos in der Europäischen Union gewonnen wurden.

Ich/Wir verpflichte(n) mich/uns hiermit
- auf Ersuchen der Agrarmarkt Austria sämtliche von ihr zur Erteilung
der Lizenz für erforderlich gehaltenen Zusatzbelege vorzulegen und
ihr gegebenenfalls zu gestatten, jedwede Kontrolle der Buchführung
und der Umstände der Herstellung der betreffenden Erzeugnisse
durchzuführen.

-
3. Unterzeichnung

Ort, Datum

.....
rechtsverbindliche Unterschrift mindestens
einer vertretungsberechtigten Person

- Firmenstempel -

Nr. 32
M E R K B L A T T
für Importlizenzen für Milch und Milcherzeugnisse
gemäß VO (EG) Nr. 1374/98

ALLGEMEIN:

1. Für Mengen **bis 150 kg** je 8stelligen KN-Code sind **keine Einfuhrlizenzen** erforderlich.

ACHTUNG: Bei zollbegünstigten Einfuhren sind in jedem Fall (auch für Mengen unter 150 kg) **Einfuhrlizenzen bei der AMA zu beantragen.**

2. Die Lizenzen werden am ersten Arbeitstag nach Antragstellung ausgestellt.
3. **Anträge**, die bei der AMA **bis spätestens 13.00 h** einlangen, gelten für den selben Tag als gestellt (sofern auch der Nachweis über die Hinterlegung einer ausreichenden Sicherheit bis spätestens 13.00 h erbracht wurde). Anträge, die bei der AMA nach 13.00 h einlangen, gelten erst für den nächsten Arbeitstag als gestellt.
4. Die Höhe der **Sicherheit** beträgt **10 EUR für 100 kg.**

Die Hinterlegung der Sicherheit kann mittels Höchstbetragsbankgarantie, Einzelbankgarantie oder Banküberweisung erfolgen.

- **Keine Sicherheit** ist erforderlich bei Beträgen **bis EUR 60,-- pro Lizenzantrag.**
- Beträgt der Betrag der Sicherheit pro Lizenzantrag weniger als EUR 500,--, so können die Mitgliedstaaten auf die Leistung einer Sicherheit verzichten, sofern der Antragsteller ein sogenanntes „Zahlungsversprechen“ abgibt.
Derzeit gilt aber **unverändert** (bis zu einer allfälligen Änderung) § 3 der Verordnung des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft über Lizenzen für Marktordnungswaren, BGBl. Nr. 1022/1994. Demnach wird eine Lizenz ohne Sicherheitenleistung nur erteilt, wenn der für die Erteilung einer Lizenz zu leistende Sicherheitsbetrag **weniger als EUR 100,--** beträgt, der Antragsteller den Sitz in Österreich hat und ein „Zahlungsversprechen“ abgibt.

Die AMA ist jedoch verpflichtet, den Sicherheitenbetrag zwei Monate nach Ende der Gültigkeit einer Lizenz zu buchen (fordern), wenn die Lizenz nicht vorliegt.

In o.a. Fällen ist in Feld 11 (Gesamtbetrag der Sicherheit) der Vermerk "Sicherheitenfreie Menge" einzusetzen.

5. Der Lizenzantrag und die Lizenz müssen in Feld 16 den 8-stelligen Warencode der kombinierten Nomenklatur enthalten. Die Lizenz ist nur für dieses Erzeugnis gültig.
6. Die Lizenz ist vom Tag der Antragsstellung bis zum Ende des dritten darauffolgenden Kalendermonats gültig.
7. Freigabe der Sicherheit bzw. Kautionsverfall (gemäß VO (EG) Nr. 1291/2000, Art. 35): Einfuhrlizenzen müssen innerhalb von 2 Monaten nach Ablauf der Gültigkeitsdauer an die Agrarmarkt Austria retourniert werden.
Bei Rückgabe einer Einfuhrlizenz später als 2 Monate verfällt die Kautions teilweise bzw. zur Gänze gemäß o.a. Verordnung.

Wurde die Erfüllung der Einfuhrpflicht durch zollamtliche Bestätigung fristgerecht nachgewiesen (d.h. wurden 95 % der Lizenzmenge importiert) so wird die Gesamtsicherheit freigegeben.

Bei Nichtausnutzung der Lizenz verfällt die Sicherheit zu 100 %.

Bei teilweiser Nutzung der Lizenz verfällt die Differenz zwischen eingeführter Menge und 95 % der Lizenzmenge.

ACHTUNG: Auch bei Einfuhrlizenzen, für die keine Sicherheit hinterlegt wurde, kommt im Falle einer Nichtausnutzung bzw. verspäteten Rückgabe ein Verfallsbetrag zur Vorschreibung!

REGELUNG DER ZOLLKONTINGENTE:

ZOLLKONTINGENTE AUS BESTIMMTEN URSPRUNGSLÄNDERN:

(siehe Anhang I)

1. Die Lizenz verpflichtet zur Einfuhr aus dem angegebenen Land.
2. Die Anträge müssen folgendes enthalten:
 - in den Feldern 7 und 8 das Herkunftsland und das Ursprungsland (Ursprungsland ist verbindlich).
 - in Feld 15 die Beschreibung des Erzeugnisses gemäß Anhang I
 - in Feld 16 die betreffende Unterposition der Kombinierten Nomenklatur mit dem Vermerk "ex"
 - in Feld 20 den folgenden Vermerk:
"Nur gültig in Verbindung mit einer Bescheinigung IMA 1 (Verordnung (EG) Nr. 1374/98)
sowie die Nummer der Bescheinigung IMA 1.
3. Der Antrag auf Erteilung einer Lizenz erfordert die Vorlage einer Kopie der Bescheinigung IMA 1 (es ist darauf zu achten, daß der Stempel der ausstellenden Behörde deutlich lesbar ist).

Neuseeland-Butter:

Zusätzlich zu den oben angeführten Bestimmungen gelten für Neuseeland-Butter folgende Regelungen:

1. Einfuhrlizenzen können nur im Vereinigten Königreich beantragt werden.
2. Die Sicherheit beträgt 5 EUR je 100 kg Nettogewicht.
3. Die Bescheinigung IMA 1 muß das Herstellungsdatum der betreffenden Butter tragen.
4. Die in die Gemeinschaft aufgrund dieser Regelung eingeführte neuseeländische Butter muß auf allen Vermarktungsstufen die Angabe des neuseeländischen Ursprunges tragen. Eine Mischung neuseeländischer Butter mit Gemeinschaftsbutter zum Direktverbrauch darf nur im Vereinigten Königreich vorgenommen werden.

ZOLLKONTINGENTE FÜR ALLE URSPRUNGSLÄNDER:

(siehe Anhang II)

Dieser Abschnitt gilt für Zollkontingente von Milcherzeugnissen aus allen Ursprungsländern. Die in Anhang II festgelegten Mengen werden für jedes Einfuhrjahr gleichmäßig auf zwei Halbjahreszeiträume beginnend jeweils am 1. Juli und 1. Jänner aufgeteilt.

1. Der Antragsteller muß der AMA nachweisen, daß er seit mindestens 12 Monaten regelmäßig Handel im Sektor Milch oder Milcherzeugnisse treibt.
Einzelhandels- und Gaststättenbetriebe, die ihre Erzeugnisse unmittelbar an den Endverbraucher abgeben, sind von dieser Regelung ausgeschlossen.
2. Lizenzanträge:
 - müssen in den ersten 10 Tagen eines jeden Halbjahres eingereicht werden
 - müssen für mindestens 10 Tonnen und höchstens 25 % der für den betreffenden Zeitraum zur Verfügung stehenden Menge gestellt werden.
 - müssen in Feld 8 das Ursprungsland enthalten (verpflichtet zur Einfuhr aus dem angegebenen Land).
 - müssen in Feld 15 die genaue Beschreibung des Erzeugnisses enthalten, insbesondere:
 - verwendete Rohstoffe
 - Fettgehalt (%) in der Trockenmasse
 - Feuchtigkeitsgehalt (%) in der fettfreien Masse
 - Gesamtfettgehalt (%)
 - müssen in Feld 20 folgenden Vermerk enthalten:
"Verordnung (EG) Nr. 1374/98, Artikel 12"
3. Der Antragsteller muß schriftlich erklären, daß er weder in dem Mitgliedstaat der Antragstellung noch in den anderen Mitgliedsstaaten weitere Anträge für den betreffenden Zeitraum und für ein Erzeugnis desselben KN-Codes im Rahmen dieser Einfuhrregelung gestellt hat oder stellen wird.
Stellt ein Interessent mehrere Anträge für dasselbe Erzeugnis, so werden alle Anträge ungültig.
4. Die Sicherheit beträgt 35 EUR je 100 kg.
5. Übersteigen die beantragten Mengen aus allen Mitgliedsstaaten die festgesetzten Mengen, so kann die Kommission einen Zuweisungskoeffizienten anwenden. Ist dieser niedriger als 0,8 so kann der Antragsteller von seinem Antrag zurücktreten. Dies ist der AMA innerhalb von 3 Tagen nach Bekanntgabe der Entscheidung der Kommission schriftlich mitzuteilen.
6. Diese Lizenzen haben eine Gültigkeitsdauer von 150 Tagen ab Erteilung (längstens aber bis 30. Juni).

ZOLLKONTINGENTE GEMÄSS ANDEREN INTERNATIONALEN ÜBEREINKÜNFTE:

Einfuhr von Milcherzeugnissen aus **Norwegen** (Anhang IIIA) im Rahmen des EWR-Abkommens:

1. Lizenzanträge müssen folgendes beinhalten:
 - in den Feldern 7 und 8 das Herkunftsland und das Ursprungsland (die Lizenz verpflichtet zur Einfuhr aus dem angegebenen Ursprungsland)
 - in Feld 15 die Beschreibung des Erzeugnisses entsprechend Anhang III Teil A

- in Feld 16 die betreffende Unterposition der Kombinierten Nomenklatur mit dem Vermerk "ex"
 - in Feld 20 den folgenden Vermerk:
"Nur gültig in Verbindung mit einer Bescheinigung IMA 1 Nr. (Verordnung (EG) Nr. 1374/98).
2. Bei Antragstellung muß der AMA die IMA 1 Bescheinigung (in Kopie) vorgelegt werden.
 3. Die Sicherheit beträgt 10 EUR für 100 kg.
 4. Diese Lizenzen werden am 4. Arbeitstag nach Antragstellung erteilt.

Einfuhr von Milcherzeugnissen aus der **Türkei** (Anhang IIIB) bzw. aus der **Republik Südafrika** (Anhang IIIC):

1. Lizenzanträge müssen:
 - in den ersten zehn Tagen eines jeden Halbjahres eingereicht werden
 - für mindestens zehn Tonnen und höchstens für die in dem betreffenden Zeitraum verfügbare Menge gestellt werden
 - in Feld 8 das Ursprungsland enthalten (verpflichtet zur Einfuhr aus dem angegebenen Land).
 - in Feld 15 die genaue Beschreibung des Erzeugnisses enthalten, insbesondere:
 - verwendete Rohstoffe
 - Fettgehalt (%) in der Trockenmasse
 - Feuchtigkeitsgehalt (%) in der fettfreien Masse
 - Gesamtfettgehalt (%)
 - in Feld 20 folgenden Vermerk enthalten:
"Verordnung (EG) Nr. 1374/98 Artikel 19"
2. Die Sicherheit beträgt 35 EUR für 100 kg.
3. Der Antragssteller muß der AMA nachweisen, daß er seit mindestens 12 Monaten regelmäßig Handel im Sektor Milch oder Milcherzeugnisse treibt. Einzelhandels- und Gaststättenbetriebe, die ihre Erzeugnisse unmittelbar an den Endverbraucher abgeben, sind von dieser Regelung ausgeschlossen.
4. Der Antragsteller muß schriftlich erklären, daß er weder in dem Mitgliedstaat der Antragstellung noch in den anderen Mitgliedsstaaten weitere Anträge für den betreffenden Zeitraum und für ein Erzeugnis desselben KN-Codes im Rahmen dieser Einfuhrregelung gestellt hat oder stellen wird. Stellt ein Interessent mehrere Anträge für dasselbe Erzeugnis, so werden alle Anträge ungültig.
5. Übersteigen die beantragten Mengen aus allen Mitgliedsstaaten die festgesetzten Mengen, so kann die Kommission einen Zuweisungskoeffizienten anwenden. Ist dieser niedriger als 0,8 so kann der Antragsteller von seinem Antrag zurücktreten. Dies ist der AMA innerhalb von 3 Tagen nach Bekanntgabe der Entscheidung der Kommission schriftlich mitzuteilen.

PRÄFERENTIELLE EINFUHRREGELUNGEN OHNE KONTINGENTE:

Dieser Abschnitt gilt für Einfuhren bestimmter Milcherzeugnisse aus bestimmten Drittländern mit ermäßigtem Zollsatz ohne Mengenbegrenzung (siehe Anhang IV).

1. Lizenzanträge müssen folgendes beinhalten:
 - in Feld 8 das Ursprungsland (die Lizenz verpflichtet zur Einfuhr aus dem angegebenen Ursprungsland)
 - in Feld 15 die Beschreibung des Erzeugnisses entsprechend Anhang IV
 - in Feld 20 für Einfuhren aus der Schweiz bzw. Türkei folgenden Vermerk:
"Verordnung (EG) Nr. 1374/98, Artikel 23
2. Bei Antragstellung muß der AMA die IMA 1-Bescheinigung (in Kopie) vorgelegt werden.
Für Einfuhren aus der Schweiz muß der AMA an Stelle dieser Bescheinigung eine Verpflichtungserklärung zur Einhaltung des Mindestpreises lt. Beilage 1 vorgelegt werden.
Wird der Mindestpreis nicht eingehalten, so wird der in Anhang I der VO (EWG) Nr. 2658/87 des Rates genannte und um 25 % erhöhte Zoll erhoben.
3. Die Sicherheit beträgt 10 EUR für 100 kg.

BESTIMMUNGEN ZUR BESCHEINIGUNG IMA 1:

1. Die Bescheinigung ist nur gültig, wenn sie von einer der in Anhang VII der Verordnung (EG) Nr. 1374/98 genannten Stellen ordnungsgemäß ausgefüllt wurde. Die Bescheinigung muß versehen sein mit dem Stempel der erteilenden Stelle, Ort und Datum der Ausstellung, sowie der Unterschrift einer zeichnungsberechtigten Person (Sofern der AMA Kopien der Bescheinigung bei Antragstellung vorzulegen sind, ist darauf zu achten, daß der Stempel der ausstellenden Stelle deutlich lesbar ist).
2. Die Bescheinigung muß für jedes Produkt die Angaben nach Anhang VI der Verordnung (EG) Nr. 1374/98 enthalten.
3. Die Bescheinigung hat dieselbe Gültigkeitsdauer wie die Einfuhrlizenz, endet aber spätestens am 31. Dezember des Jahres Ihrer Erteilung.
Jedoch können jeweils ab 1. November Bescheinigungen erteilt werden, die ab 1. Jänner des folgenden Jahres für Mengen im Rahmen des Kontingentes des betreffenden Einfuhrjahres gültig sind.

ZUSAMMENFASSENDE TABELLE:

Lizenzart	IMA Bescheinigung für AMA erforderlich	Ursprungs- land verbindlich	Gültigkeits- dauer (laufendes Monat +)	Sicherheit für 100 kg	Lizenzerteilung
Allgemein	Nein	Nein	3 Monate	10 EUR	1. Arbeitstag nach der Antragstellung
Zollkontingente für bestimmte Ursprungsländer (Anhang I)	Ja	Ja	3 Monate	10 EUR	1. Arbeitstag nach der Antragstellung
Neuseeland-Butter (Anhang I)	Ja	Ja	3 Monate	5 EUR	1. Arbeitstag nach der Antragstellung
Zollkontingente für alle Ursprungsländer (Anhang II)	Nein	Ja	150 Tage ab Erteilung	35 EUR	Nach Beschluß der Kommission
Norwegen- Importe (Anhang III Teil A)	Ja	Ja	3 Monate	10 EUR	4. Arbeitstag nach der Antragstellung
Türkei-Importe (Anhang III Teil B)	Nein	Ja	3 Monate	35 EUR	Nach Beschluß der Kommission
Präferentielle Einfuhrregelung (Anhang IV)	nur für bestimmte Länder	Ja	3 Monate	10 EUR	1. Arbeitstag nach der Antragstellung

Anlage zu VO (EG) Nr. 1374/98, Artikel 23

Anlage zum Lizenzantrag Nr. _____ gemäß VO (EG) Nr. 1374/98, Artikel 23
(Importe bestimmter Käsesorten aus der Schweiz)

1. Angaben über den Antragsteller:

genaue Firmenbezeichnung
lt. Firmenbuch-Eintragung:

Anschrift:

Telefonnummer:
zuständig für Rückfragen
(Durchwahl-Nr.)

2. Erklärung zum Antrag:

Ich/Wir erkläre(n) hiermit, daß die in Anhang IV der VO (EG) Nr. 1374/98 oder für Erzeugnisse der KN-Codes 0406 90 02 bis 0406 90 06 die in der Kombinierten Nomenklatur genannten Mindestpreise eingehalten werden.

Ich/Wir verpflichte(n) mich/uns hiermit, auf Ersuchen der Agrarmarkt Austria sämtliche von ihr zur Einhaltung des Mindestpreises für erforderlich gehaltenen Zusatzbelege und Nachweise vorzulegen und ihr gegebenenfalls zu gestatten, jedwede Kontrolle der Buchführung durchzuführen.

3. Unterzeichnung:

Ort und Datum

.....
rechtsverbindliche Unterschrift mindestens
einer vertretungsberechtigten Person

- Firmenstempel -

Verpflichtungserklärung zur Zahlung eines Verfallsbetrages gemäß

Artikel 5 der Verordnung (EWG) Nr. 2220/85

für den Bereich

- | | |
|--|------------------------|
| <input type="checkbox"/> Vieh und Fleisch ¹⁾ | TELEFAX: 01/331 51-297 |
| <input type="checkbox"/> Milch und Milcherzeugnisse ¹⁾ | TELEFAX: 01/331 51-396 |
| <input type="checkbox"/> pflanzliche Erzeugnisse (ausgenommen
Produktionserstattung Stärke/Zucker) und nicht
unter Anhang I des Vertrages fallende Waren ¹⁾ | TELEFAX: 01/331 51-303 |
| <input type="checkbox"/> Produktionserstattung Stärke/Zucker ¹⁾ | TELEFAX: 01/331 51-303 |

betreffend

- Lizenzen und/oder Bescheinigungen für NA-I-Waren
- Beihilfen, Sonstiges
- Intervention

Für den Fall, daß die Marktordnungsstelle Agrarmarkt Austria (AMA) auf die Leistung einer Sicherheit verzichtet, wenn sich deren Betrag auf EUR 500,-- oder weniger beläuft, verpflichtet sich der nachgenannte Beteiligte gegenüber der AMA zur Zahlung des Betrages, der fällig würde, wenn er eine Sicherheit geleistet hätte und diese später ganz oder teilweise verfallen wäre. Entsprechende Verfallsbeträge samt allfälliger vorgeschriebener Zinsen werden binnen einer Frist von 30 Tagen nach Zustellung der Zahlungsaufforderung auf das von der AMA zu diesem Zweck bekanntgegebene Konto überwiesen.

Name der Firma:.....

Anschrift:

Ort, Datum

Firmenmäßige Unterfertigung

ANHANG I

ZOLLKONTINGENTE IM RAHMEN DER GATT/WTO-ÜBEREINKÜNFTE FÜR BESTIMMTE URSPRUNGLÄNDER (Kalenderjahr)

Lfd. Nummer in Anhang 7 der KN (Lfd. Taric-Nummer)	KN-Code	Warenbezeichnung	Ursprungsland	Jahreskontingent (Menge in Tonnen)	Einfuhrzollsatz EUR/100 kg Nettogewicht	Regeln für die Ausstellung der Bescheinigungen IMA 1
35 (09.4589)	ex 0405 10 11 ex 0405 10 19 ex 0405 10 30	Butter, mindestens 6 Wochen alt, mit einem Fettgehalt von 80 GHT jedoch weniger als 82 GHT, unmittelbar hergestellt aus Milch od. Rahm ohne Verwendung gelagerter Ware in einem einzigen, geschlossenen und ununterbrochenen Verfahren Butter, mind. 6 Wochen alt, mit einem Fettgehalt von mehr als 80 GHT jedoch weniger als 82 GHT, unmittelbar hergestellt aus Milch od. Rahm ohne Verwendung gelagerter Ware in einem einzigen, geschlossenen und ununterbrochenen Verfahren, das die Umwandlung des Rahms in konzentriertes MilCHFett und/oder die Fraktionierung dieses MilCHFetts beinhalten kann (das sogenannte „Ammix“- und „Spreadable“-Verfahren)	Neuseeland	76 667	86,88	Anhang XI
40 (09.4515)	0406 90 01	Käse für die Verarbeitung ⁽¹⁾	Neuseeland Australien	4 000 500	17,06 17,06	Anhang VI Buchstaben C und D
42 (09.4514)	ex 0406 90 21	Cheddar in ganzen Standardformen (Laibe mit einem Eigengewicht von 33 kg bis 44 kg und Käse in Laiben mit einem Nettogewicht von 10 kg oder mehr) mit einem Fettgehalt im Trockenstoff von 50 GHT oder mehr und mit einer Reifezeit von mind. drei Monaten	Neuseeland Australien	7 000 3 250	17,06 17,06	Anhang VI Buchstabe B
43 (09.4513)	ex 0406 90 21	Cheddar, hergestellt aus nichtpasteurisierter Milch, mit einem Fettgehalt im Trockenstoff von 50 GHT oder mehr, mit einer Reifezeit von mind. neun Monaten und einem Frei-Grenze-Wert ⁽²⁾ für 100 kg Eigengewicht von mind: - 334,20 EUR für ganze Standardformen - 354,83 EUR für Käse mit einem Eigengewicht von 500 g oder Mehr - 368,58 EUR für Käse mit einem Eigengewicht von weniger als 500 g Als 'ganze Standardformen' gelten Käse: - in Laiben mit einem Eigengewicht von 33 kg bis 44 kg - in Laiben oder in parallelepipedförmigen Blöcken mit einem Eigengewicht von 10 kg oder mehr	Kanada	4 000	13,75	Anhang VI Buchstabe A

⁽¹⁾ Die Überwachung der zweckentsprechenden Verwendung erfolgt nach den einschlägigen Gemeinschaftsbestimmungen.

⁽²⁾ Als Frei-Grenze-Wert gilt der Frei-Grenze-Preis des Ausfuhrlandes oder der fob-Preis des Ausfuhrlandes, beide Preise zuzüglich eines Betrages, der den Kosten für Beförderung und Versicherung bis zum Zollgebiet der Gemeinschaft entspricht.

ANHANG II

ZOLLKONTINGENTE IM RAHMEN DER GATT/WTO-ÜBEREINKÜNFTE FÜR ALLE URSPRUNGLÄNDER

(GATT/WTO-Anwendungsjahr)

Lfd. Nr. in Anhang 7 der KN (Lfd. Taric- Nummer)	KN-Code	Warenbezeichnung	Ursprungsland	Kontingent Menge in Tonnen		Einfuhr- zollsatz EUR/100 kg Nettogewicht
				jährlich	halb- jährlich	
33 (09.4590)	0402 10 19	Magermilchpulver	Alle Drittländer	68.000	34.000	47,50
34 (09.4599)	0405 10 11 0405 10 19 0405 10 30 0405 10 50 0405 10 90 0405 90 10 (*) 0405 90 90 (*)	Butter und andere Fettstoffe aus der Milch	Alle Drittländer	10.000	5.000 (in Butteräquivalent)	94,80
36 (09.4591)	ex 0406 10 20 ex 0406 10 80	Pizza-Käse, gefroren, in Stücken von 1 g oder weniger, in Behältnissen mit einem Nettogewicht von 5 kg oder mehr, mit einem Wassergehalt von 52 GHT oder mehr und einem Fettgehalt im Trockenstoff von 38 GHT oder mehr	Alle Drittländer	5.300	2.650,00	13,00
37 (09.4592)	ex 0406 30 10 0406 90 13	Schmelzkäse aus Emmentaler Emmentaler	Alle Drittländer	18.400	9.200,00	71,90 85,80
38 (09.4593)	ex 0406 30 10 0406 90 15	Schmelzkäse aus Greyerzer Greyerzer, Sbrinz	Alle Drittländer	5.200	2.600,00	71,90 85,80
39 (09.4594)	0406 90 01	Käse für die Verarbeitung ⁽¹⁾	Alle Drittländer	20.000	10.000	83,50
41 (09.4595)	0406 90 21	Cheddar	Alle Drittländer	15.000	7.500	21,00
44 (09.4596)	ex 0406 10 20 ex 0406 10 80 0406 20 90 0406 30 31 0406 30 39 0406 30 90 0406 40 10 0406 40 50 0406 40 90 0406 90 17	Frischkäse (nichtgereifter Käse), einschließlich Molkenkäse, und Quark, anderer als Pizza-Käse der lfd. Nr. 36 Anderer Käse, gerieben oder in Pulverform Anderer Schmelzkäse Käse mit Schimmelbildung im Teig Bergkäse und Appenzeller	Alle Drittländer	19.500	9.750,00	92,60 106,40 94,10 69,00 71,90 102,90 70,40 85,80

Lfd. Nr. in Anhang 7 der KN (Lfd. Taric- Nummer)	KN-Code	Warenbezeichnung	Ursprungsland	Kontingent Menge in Tonnen		Einfuhr- zollsatz EUR/100 kg Nettogewicht
				jährlich	halb- jährlich	
	0406 90 18	Fromage Fribourgeois, Vacherin Mont d' Or und Tête de Moine				75,50
	0406 90 23	Edamer				
	0406 90 25	Tilsiter				
	0406 90 27	Butterkäse				
	0406 90 29	Kashkaval				
	0406 90 31	Feta, vom Schaf oder Büffel				
	0406 90 33	Feta, andere				
	0406 90 35	Kefalo-Tyri				
	0406 90 37	Finlandia				
	0406 90 39	Jarlsberg				
	0406 90 50	Schaf- oder Büffelmilch				
	ex 0406 90 63	Pecorino				94,10
	0406 90 69	Andere				
	0406 90 73	Provolone				
	ex 0406 90 75	Caciocavallo				75,50
	0406 90 76	Danbo, Fontal, Fynbo, Havarti, Maribo, Samsøe				
	0406 90 78	Gouda				
	ex 0406 90 79	Esrom, Italico, Kernhem, Saint-paulin				
	ex 0406 90 81	Cheshire, Wensleydale, Lancashire, Double Gloucester, Blarney, Colby, Monterey				
	0406 90 82	Camembert				
	0406 90 84	Brie				
	0406 90 86	Mehr als 47 bis 52 GHT				
	0406 90 87	Mehr als 52 bis 62 GHT				
	0406 90 88	Mehr als 62 bis 72 GHT				
	0406 90 93	Mehr als 72 GHT				92,60
	0406 90 99	Andere				106,40

(*) 1 kg Erzeugnis = 1,22 kg Butter.

(1) Die Überwachung der zweckentsprechenden Verwendung erfolgt nach den einschlägigen Gemeinschaftsbestimmungen.

ANHANG III

Zollkontingente im Rahmen anderer internationaler Abkommen

A. NORWEGEN (Kalenderjahr)

Lfd. Nr. (Lfd. Taric-Nr.)	KN-Code	Warenbezeichnung	Ursprungsland	Jahreskontingent (Menge in Tonnen)	Einfuhrzollsatz (in EUR / 100 kg Nettogewicht)	Regeln für die Ausstellung der Bescheinigungen IMA 1
12 (09.4597)	ex 0406 90 39 ex 0406 90 86 ex 0406 90 87 ex 0406 90 88	- Jarlsberg, mit einem Mindestfettgehalt von 45 GHT im Trockenstoff und einem Mindestgehalt an Trockenstoff von 56 GHT, mit einer Reifezeit von mindestens drei Monaten: - in Laiben mit Rinde mit einem Gewicht von 8 bis 12 kg - in rechteckigen Blöcken mit einem Eigengewicht von 7 kg oder weniger (1) - in Stücken, vakuumverpackt oder unter inertem Gas verpackt, mit einem Eigengewicht von 150 g oder mehr, jedoch nicht mehr als 1 kg (1); - Ridder, mit einem Mindestfettgehalt von 60 GHT im Trockenstoff, mit einer Reifezeit von mindestens vier Wochen: - in Laiben mit Rinde, mit einem Gewicht von 1 bis 2 kg - in Stücken, vakuumverpackt oder unter inertem Gas verpackt, mit Rinde auf mindestens einer Seite, mit einem Eigengewicht von 150 g oder mehr (1)	Norwegen	2351	66,41	Siehe Anhang VI Buchstabe H
	ex 0406 10 20 ex 0406 10 80	Molkenkäse		357	7,50	Siehe Anhang VI Buchstabe I
	0406 30	Schmelzkäse, weder gerieben noch in Pulverform		8	43,80	

(1) Die rechteckigen Blöcke oder die vakuumverpackten oder unter inertem Gas verpackten Stücke fallen nur dann unter das Zugeständnis, wenn ihre Verpackungen mindestens folgende Angaben tragen:

- die Bezeichnung des Käses
- den Fettgehalt als Gewicht des Trockenstoffs
- den verantwortlichen Verpacker
- das Ursprungsland des Käses

B. TÜRKEI (Kalenderjahr)

Lfd. Nummer (Lfd. Taric-Nummer)	KN-Code	Warenbezeichnung	Ursprungsland	Kontingent Menge in Tonnen		Einfuhrzollsatz (EUR/100 kg Nettogewicht)
				jährlich	halb-jährlich	
13 (09.4101)	0406 90 29 ex 0406 90 31 ex 0406 90 50 ex 0406 90 86 ex 0406 90 87 ex 0406 90 88	Kashkaval-Käse Feta-Käse ausschließlich aus Schaf- oder Büffelmilch hergestellt, in Behältern die Salzlake enthalten oder in Beuteln aus Schaf- oder Ziegenhaut Anderer ausschließlich aus Schaf- oder Büffelmilch hergestellt, in Behältern die Salzlake enthalten oder in Beuteln aus Schaf- oder Ziegenhaut Tulum Peyniri, aus Schaf- oder Büffelmilch hergestellt, in Verpackungen, mit einem Gewichtsinhalt von weniger als 10 kg	Türkei	1.500	750	0

C. SÜDAFRIKA (Kalenderjahr)

Lfd. Nummer (Taric-Code)	KN-Code	Warenbezeichnung *)	Ursprungsland	Einfuhrjahr	Kontingent Menge in Tonnen		Einfuhrzollsatz (EUR/100 kg Nettogewicht)
					jährlich	halb-jährlich	
15 (09.4151)	0406 10 0406 20 90 0406 30 0406 40 90 0406 90 01 0406 90 21 0406 90 50 0406 90 69 0406 90 78 0406 90 86 0406 90 87 0406 90 88 0406 90 93 0406 90 99		Republik Südafrika	2000 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009 2010	5.000 5.250 5.500 5.750 6.000 6.250 6.500 6.750 7.000 7.250 unbeschränkt	2.500 2.625 2.750 2.875 3.000 3.125 3.250 3.375 3.500 3.625 unbeschränkt	0

*) Siehe Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 2658/87.

ANHANG IV

Präferentielle Einfuhrregelungen OHNE KONTINGENTE

Lfd. Nr.	KN-Code	Warenbezeichnung	Ursprungsland	Einfuhrzollsatz in EUR je 100 kg Nettogewicht (wenn nichts anderes angegeben)	Regeln für die Ausstellung der Bescheinigungen IMA 1
1	0402 29 11 ex 0404 90 83	Milch zur Ernährung von Säuglingen (1), in luftdicht verschlossenen Behältnissen mit einem Gewicht des Inhalts von 500 g oder weniger und mit einem Milchfettgehalt von mehr als 10 bis 27 GHT	Schweiz	43,80	-
2	0406 20 10 0406 90 19	Glerner Kräuterkäse (sogenannter Schabziger), aus entrahmter Milch mit Zusatz von feinvermahlenden Kräutern hergestellt	Schweiz	6 % des Zollwerts	-
3	ex 0406 90 18	Fromage fribourgeois, Vacherin Mont d'Or und Tête de Moine, mit einem Fettgehalt von mindestens 45 GHT im Trockenstoff, mit einer Reifezeit von mindestens 18 Tagen für Vacherin Mont d'Or, mindestens zwei Monaten für fromage fribourgeois und mindestens drei Monaten für Tête de Moine: - in Standardlaiben mit Rinde (2) a) und mit einem Frei-Grenze-Wert (3) für 100 kg Eigengewicht von 401,85 EUR oder mehr, jedoch weniger als 430,62 EUR - in Stücken, vakuumverpackt oder unter inertem Gas verpackt (4), mit einer Rinde (2) a) auf mindestens einer Seite mit einem Eigengewicht von einem Kilogramm oder mehr, jedoch weniger als 5 kg, und mit einem Frei-Grenze-Wert (3) für 100 kg Eigengewicht von 430,62 EUR oder mehr, jedoch weniger als 459,39 EUR	Schweiz	19,32	-
4	ex 0406 90 13 ex 0406 90 15 ex 0406 90 17 ex 0406 90 18	Emmentaler, Greyerzer, Sbrinz und Appenzeller mit einem Fettgehalt von mindestens 45 GHT im Trockenstoff, mit einer Reifezeit von mindestens 3 Monaten: - in Stücken mit Rinde, vakuumverpackt oder unter inertem Gas verpackt (4), mit einem Gewicht von 450 g oder weniger und einem Frei-Grenze-Wert (3) für 100 kg Eigengewicht von 499,67 EUR oder mehr Fromage fribourgeois, Vacherin Mont d'Or und Tête de Moine, mit einem Fettgehalt von mindestens 45 GHT im Trockenstoff, mit einer Reifezeit von mindestens 18 Tagen für Vacherin Mont d'Or, mindestens 2 Monaten für fromage fribourgeois und mindestens 3 Monaten für Tête de Moine: - in Standardlaiben mit Rinde (2) a) und mit einem Frei-Grenze-Wert (3) für 100 kg Eigengewicht von 430,62 EUR oder mehr - in Stücken, vakuumverpackt oder unter inertem Gas verpackt (4), mit einer Rinde (2) a) auf mindestens einer Seite, mit einem Eigengewicht von 1 kg oder mehr, jedoch weniger als 5 kg und mit einem Frei-Grenze-Wert (3) für 100 kg Eigengewicht von 459,39 EUR oder mehr - in Stücken, vakuumverpackt oder unter inertem Gas verpackt (4), mit einem Gewicht von 450 g oder weniger und einem Frei-Grenze-Wert (3) für 100 kg Eigengewicht von 499,67 EUR oder mehr	Schweiz	9,66	-

Lfd. Nr.	KN-Code	Warenbezeichnung	Ursprungsland	Einfuhrzollsatz in EUR je 100 kg Nettogewicht (wenn nichts anderes angegeben)	Regeln für die Ausstellung der Bescheinigungen
5	ex 0406 30 10	Schmelzkäse, weder gerieben noch in Pulverform, zu dessen Herstellung keine anderen Käsesorten als Emmentaler, Greyerzer und Appenzeller und gegebenenfalls als Zusatz Glarner Kräuterkäse (sogenannter Schabziger) verwendet worden sind, in Aufmachung für den Einzelverkauf (5) mit einem Frei-Grenze-Wert (3) für 100 kg Eigengewicht von 289,14 EUR oder mehr und mit einem Fettgehalt im Trockenstoff von 56 GHT oder weniger	Schweiz	43,80	-
6	ex 0406 90 25	Tilsiter mit einem Fettgehalt im Trockenstoff von 48 GHT oder weniger	Rumänien Schweiz	81,76	Anhang VI, Buchstabe E -
7	ex 0406 90 25	Tilsiter mit einem Fettgehalt im Trockenstoff von mehr als 48 GHT	Rumänien Schweiz	110,96	Anhang VI, Buchstabe E -
8	ex 0406 90 29	Kashkaval, ausschließlich aus Schafmilch hergestellt, mit einer Reifezeit von mindestens 2 Monaten, mit einem Milchfettgehalt von mindestens 45 GHT im Trockenstoff und einem Trockenstoffgehalt von mindestens 58 GHT; in Laiben, mit oder ohne Kunststoffummhüllung, mit einem Eigengewicht von höchstens 10 kg	Zypern Ungarn Israel Rumänien Bosnien-Herzegowina, Kroatien, Slowenien, sowie die frühere jugoslawische Republik Mazedonien Türkei	67,19	Anhang VI Buchstabe F
9	ex 0406 90 31 ex 0406 90 50	Käse ausschließlich aus Schaf- oder Büffelmilch hergestellt, in Behältern, die Salzlake enthalten, oder in Beuteln aus Schaf- und Ziegenfell	Zypern Ungarn Israel Rumänien Bosnien-Herzegowina, Kroatien, Slowenien, sowie die frühere jugoslawische Republik Mazedonien Türkei	67,19	Anhang VI Buchstabe G
10	ex 0406 90 86 ex 0406 90 87 ex 0406 90 88	Tulum Peyniri, aus Schaf- oder Büffelmilch hergestellt, in Verpackungen, mit einem Gewichtsinhalt von weniger als 10 kg	Türkei	67,19	-
11	ex 0406 90 50 ex 0406 90 86 ex 0406 90 87 ex 0406 90 88	Halloumi	Zypern	27,63	Anhang VI, Buchstabe G

Lfd. Nummer	KN-Code	Warenbezeichnung*)	Ursprungsland	Einfuhrzollsatz in % des Ausgangszollsatzes										
				Jahr										
				2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
14	0401 0403 10 11 0403 10 13 0403 10 19 0403 10 31 0403 10 33 0403 10 39		Republik Südafrika	91	82	73	64	55	45	36	27	18	9	0
	0402 91 0402 99 0403 90 51 0403 90 53 0403 90 59 0403 90 61 0403 90 63 0403 90 69 0404 10 48 0404 10 52 0404 10 54 0404 10 56 0404 10 58 0404 10 62 0404 10 72 0404 10 74 0404 10 76 0404 10 78 0404 10 82 0404 10 84 0406 10 20 0406 10 80 0406 20 90 0406 30 0406 40 90 0406 90 01 0406 90 21 0406 90 50 0406 90 69 0406 90 78 0406 90 86 0406 90 87 0406 90 88 0406 90 93 0406 90 99 1702 11 00 1702 19 00 2106 90 51 2309 10 15 2309 10 19 2309 10 39 2309 10 59 2309 10 70 2309 90 35 2309 90 39 2309 90 49 2309 90 59 2309 90 70	für die über die Quoten gemäß Anhang III C hinaus eingeführten Mengen	Republik Südafrika	100	100	100	100	100	83	67	50	33	17	0
*) siehe Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 2658/87														

(1) Als Milch zur Ernährung von Säuglingen gelten nur Erzeugnisse, die frei von pathogenen und toxikogenen Keimen sind und weniger als 10 000 aerobe lebensfähige Bakterien und weniger als 2 Colibakterien im Gramm enthalten.

(2) a) Als ganze Standardformen mit Rinde gelten Laibe mit folgendem Eigengewicht:

- Emmentaler: 60 bis einschließlich 130 kg,
- Greyerzer: 20 bis einschließlich 45 kg,
- Sbrinz: 20 bis einschließlich 50 kg,
- Bergkäse: 20 bis einschließlich 60 kg,
- Appenzeller: 6 bis einschließlich 8 kg,
- Fromage fribourgeois: 6 bis einschließlich 10 kg,
- Tête de Moine: 0,700 bis einschließlich 4 kg,
- Vacherin Mont d'Or: 0,400 bis einschließlich 3 kg.

Für die Anwendung dieser Vorschriften wird die Rinde wie folgt bestimmt:

"Die Rinde dieser Käse ist der äußere Teil, die sich aus dem Käseteig gebildet hat, mit eindeutig höherer Festigkeit und offensichtlich dunklerer Farbe".

b) Für Cheddar gelten als ganze Standardformen:

- die Laibe mit einem Eigengewicht von 33 bis einschließlich 44 kg,
- die würfelförmigen oder parallelepipedförmigen Blöcke mit einem Eigengewicht von 10 kg oder mehr.

(3) Als Frei-Grenze-Wert gilt der Frei-Grenze-Preis des Ausfuhrlandes oder der fob-Preis des Ausfuhrlandes, beide Preise zuzüglich eines Betrages, der den Kosten für Beförderung und Versicherung bis zum Zollgebiet der Gemeinschaft entspricht.

(4) Die rechteckigen Blöcke oder die vakuumverpackten oder unter inertem Gas verpackten Stücke fallen nur dann unter das Zugeständnis, wenn ihre Verpackungen mindestens folgende Angaben tragen:

- die Bezeichnung des Käses,
- den Fettgehalt als Gewicht des Trockenstoffs,
- den verantwortlichen Verpacker,
- das Ursprungsland des Käses.

(5) Die Bezeichnung "Käse in Aufmachung für den Einzelverkauf" gilt nur für Käse in unmittelbaren Umschließungen mit einem Eigengewicht von 1 kg oder weniger, die Portionen oder Scheiben mit einem Eigengewicht von je 100 g oder weniger enthalten.

Nr. 33. Verordnung (EG) Nr. 2295/2000 der Kommission vom 16. Oktober 2000 zur Änderung der VO (EWG) Nr. 2921/90 über die Gewährung von Beihilfen für die Herstellung von Kasein und Kaseinaten bestimmte Magermilch – Änderung des Beihilfensatzes

Nr. 33

Verordnung (EG) Nr. 2295/2000 der Kommission vom 16. Oktober 2000 zur Änderung der VO (EWG) Nr. 2921/90 über die Gewährung von Beihilfen für die Herstellung von Kasein und Kaseinaten bestimmte Magermilch – Änderung des Beihilfensatzes

1. Gemäß Beschluss des Verwaltungsausschusses für Milch u. Milchprodukte der Kommission der europäischen Gemeinschaften vom 28. September 2000 wird der Beihilfensatz der im Betreff angeführten Verordnung geändert:

In Artikel 2 Absatz 1 der Verordnung (EWG) 2921/90 wird der Betrag von „5,78 EUR“ durch den Betrag von „4,90 EUR“ ersetzt.

Diese Verordnung tritt ab 24. Oktober 2000 in Kraft.

2. Auf Grund der Änderung des Beihilfensatzes ist im „Merkblatt zur Beihilfengewährung für die zur Herstellung von Kasein und Kaseinaten bestimmte Magermilch“ verlautbart im Verlautbarungsblatt der Agrarmarkt Austria für den Bereich Milch und Milchprodukte, 7. Stück, ausgegeben am 21. Juni 1999, Nr. 25, der Punkt 2.1 auf Seite 141 zu korrigieren und lautet wie folgt:

„2.1 Der zu gewährende Beihilfenbetrag ist derjenige, der am Tag der Herstellung des Kaseins und/oder der Kaseinate gilt. Die Beihilfe für 100 kg Magermilch zur Kasein- oder Kaseinaterzeugung beträgt ab 24.10.2000 4,90 EUR/100 kg.“

Nr. 34. Verordnung (EG) Nr. 2348/2000 der Kommission vom 23. Oktober 2000 zur Änderung der VO (EWG) Nr. 2799/1999 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 1255/1999 des Rates hinsichtlich der Gewährung einer Beihilfe für Magermilch und Magermilchpulver für Futterzwecke und des Verkaufs dieses Magermilchpulvers

Nr. 34

Verordnung (EG) Nr. 2348/2000 der Kommission vom 23. Oktober 2000 zur Änderung der VO (EWG) Nr. 2799/1999 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 1255/1999 des Rates hinsichtlich der Gewährung einer Beihilfe für Magermilch und Magermilchpulver für Futterzwecke und des Verkaufs dieses Magermilchpulvers

1. Gemäß Beschluß des Verwaltungsausschusses für Milch und Milchprodukte der Kommission der europäischen Gemeinschaften vom 28. September 2000 wird der Beihilfebetrug der im Betreff angeführten Verordnung geändert.

Artikel 7 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 2799/1999 erhält folgende Fassung:

"(1) Der Beihilfenbetrag wird festgesetzt auf

- a) 4,93 EUR/100 kg Magermilch mit einem Eiweißgehalt von mindestens 35,6 %, bezogen auf die fettfreie Trockenmasse;
- b) 4,35 EUR/100 kg Magermilch mit einem Eiweißgehalt von mindestens 31,4 % und weniger als 35,6 %, bezogen auf die fettfreie Trockenmasse;
- c) 61,00 EUR/100 kg Magermilchpulver mit einem Eiweißgehalt von mindestens 35,6 %, bezogen auf die fettfreie Trockenmasse;
- d) 53,80 EUR/100 kg Magermilchpulver mit einem Eiweißgehalt von mindestens 31,4 % und weniger als 35,6 %, bezogen auf die fettfreie Trockenmasse."

Diese Verordnung tritt am 31. Oktober 2000 in Kraft.

2. Auf Grund der Änderung der Beihilfen ist im "Merkblatt zur Gewährung von Beihilfen für zu Mischfutter verarbeitetes und insbesondere zur Kälberfütterung bestimmtes Magermilchpulver" verlautbart im Verlautbarungsblatt der Agrarmarkt Austria für den Bereich Milch und Milchprodukte, 10. Stück, ausgegeben am 7.7.2000, Nr. 22 der Punkt 14 auf Seite 144 zu korrigieren und lautet wie folgt:

"14. Beihilfenhöhe

(1) Der Beihilfebetrug wird festgesetzt auf

- a) 4,93 EUR/100 kg Magermilch mit einem Eiweißgehalt von mindestens 35,6 %, bezogen auf die fettfreie Trockenmasse,
- b) 4,35 EUR/100 kg Magermilch mit einem Eiweißgehalt von mindestens 31,4 % und weniger als 35,6 %, bezogen auf die fettfreie Trockenmasse;
- c) 61,00 EUR/100 kg Magermilchpulver mit einem Eiweißgehalt von mindestens 35,6 %, bezogen auf die fettfreie Trockenmasse;
- d) 53,80 EUR/100 kg Magermilchpulver mit einem Eiweißgehalt von mindestens 31,4 % und weniger als 35,6 %, bezogen auf die fettfreie Trockenmasse.

Außerdem wird auf den Seiten 150 und 151 das Antragsformular für die Beihilfengewährung geändert. Die geänderte Version wird in der Anlage veröffentlicht.

An die
Agrarmarkt Austria
Dresdner Straße 70
1200 Wien

Antrag

<p>Nicht vom Antragsteller ausfüllen</p> <p>WV am</p> <p>Erledigt mit Bescheid</p> <p>vom</p>	<p>Eingangsstempel</p> <p style="text-align: right; font-size: 24pt;">BA6</p>
---	--

auf Gewährung von Beihilfen für Magermilch und Magermilchpulver für Futterzwecke nach Verordnung (EG) Nr. 1255/1999, Verordnung (EG) **Nr. 2799/1999** sowie Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft über die Gewährung von Beihilfen für Magermilch und Magermilchpulver für Futterzwecke (BGBl.Nr. 236/2000), i.d.g.F.

<p>Antragsteller</p> <p>Firma</p> <p>Anschrift</p> <p>Tel.Nr.</p> <p>Sachbearbeiter</p> <p>UID-Nr.</p> <p>Zulassungsnummer</p>

für den Monat

.....

für Erzeugnisse, die nachweislich unter Beachtung der Vorschriften der o.a. Verordnungen zu Futterzwecken hergestellt wurden.

Magermilchpulver/ Buttermilchpulver	Menge in kg	Beihilfe in EUR je 100 kg	Beihilfe insgesamt in EUR
in Futtermittel verarb.		61,00 *)	
in Mischungen verarb.		61,00 *)	
in Futtermitteln verarb.		53,80 **)	
in Mischungen verarb.		53,80 **)	
Gesamt			

*) bei Eiweißgehalt von mindestens 35,6 % **) bei Eiweißgehalt von mindestens 31,4 % und weniger als 35,6 %

- I. Ich/wir erkläre/n hiermit, dass die Voraussetzungen für die Gewährung der Beihilfen erfüllt sind. Die sich aus den o.g. Verordnungen ergebenden Verpflichtungen sind mir/uns bekannt.
- II. Ich/wir stimme/n zu, die mir/uns gewährten Beihilfen gemäß der bei der AMA vorliegenden Verpflichtungserklärung überprüfen zu lassen.

Unterschrift/en der sachkundigen Person/en

Ort

Datum

Unterschrift und Firmenstempel

Die Anlage muss folgende Angaben enthalten:

Anlage zum Antrag vom

für den Zeitraum: Monat/Jahr

1. Bezeichnung des Produktes
2. Artikelnummer
3. Deklarierter MMP/BMP-Anteil
4. Produkt, Menge in kg (in Chargen gegliedert)
5. Eingesetzte Menge: MMP
BMP
6. Eingesetzte Mischungen (Fettpulver)
7. Eingesetzte Menge von MMP/BMP in den Mischungen
8. Summe des eingesetzten MMP/BMP's

zu Pkt. 5 - 7: Angabe des Eiweißgehaltes in % des eingesetzten MMP/BMP's

Nr. 35. Änderung des Merkblattes zum Verfahren für die Gewährung einer Beihilfe im Ausschreibungsverfahren für Butterfett zum unmittelbaren Verbrauch in der Gemeinschaft gemäß VO (EWG) Nr. 429/90 in der geltenden Fassung

Nr. 35
Änderung des Merkblattes
zum Verfahren für die Gewährung einer Beihilfe im Ausschreibungsverfahren für
Butterfett zum unmittelbaren Verbrauch in der Gemeinschaft gemäß
VO (EWG) Nr. 429/90 in der geltenden Fassung

Im o.g. Merkblatt veröffentlicht im Verlautbarungsblatt der Agrarmarkt Austria für den Bereich Milch und Milchprodukte vom 28. Juni 1999, 9. Stück, Nr. 33 wird die Beilage "Antrag auf Gewährung einer Beihilfe im Ausschreibungsverfahren für Butterfett zum unmittelbaren Verbrauch in der Gemeinschaft" geändert.

Die geänderte Version dieser Beilage wird in der Anlage veröffentlicht.

Antrag
auf Gewährung einer Beihilfe
im Ausschreibungsverfahren für
Butterfett zum unmittelbaren
Verbrauch in der Gemeinschaft

gemäß VO (EWG) Nr. 429/90 i.d.g.F. und der
Milchfett-Verbrauch-Verbilligungsverordnung,
BGBl. Nr. 1063/1994 i.d.g.F.

Eingangsstempel der Agrarmarkt Austria:

BA 6

Nicht vom Antragsteller auszufüllen

WV am _____

erledigt mit Bescheid vom: _____

An die

Agrarmarkt Austria
GB III/Abt.6/Ref.1
Dresdner Straße 70
1201 Wien
Fax-Nr.: (01)33151-396

Firma

Adresse

Betriebs-Nr.

Hiermit beantragen wir die Gewährung einer Beihilfe gemäß vorbezeichneter Verordnung:

_____ Einzelausschreibung vom _____

Mitteilung über die Zuschlagserteilung Nr. _____ vom _____

über _____ kg Butterfett mit Zusatz von Kennzeichnungsmittel

Beantragte Menge
in kg

Beihilfesatz
EUR/100 kg

Beihilfe
in EUR

Zahlung erbeten auf Konto Nr. _____ BLZ _____

der _____

Wir erklären uns damit einverstanden, dass die Bestimmungssicherheit vor der Beihilfenauszahlung von der Höchstbetragsbankgarantie abgebucht wird. Ich/wir stimme(n) der Überprüfung der Verwendung der gewährten Beihilfe zu.

Ort, Datum

Firmenstempel/Unterschrift

Nr. 36
Verordnung des Verwaltungsrates der Marktordnungsstelle
Agrarmarkt Austria (AMA) über die Aufbringung von Beiträgen zur Förderung des
Agrarmarketings im Jahre 2001

Bei Übernahme von Milch zum Versand oder zur Bearbeitung oder Verarbeitung ist für das Jahr 2001 ein Agrarmarketingbeitrag zu entrichten und zwar **ATS 40,-- (EUR 2,906913) je t** übernommener Milch.

Alle näheren Bestimmungen über die Entrichtung des Marketingbeitrages sind im Verlautbarungsblatt der Agrarmarkt Austria (allgemeiner Teil), 9. Stk., Nr. 13, ausgegeben am 31. 10. 2000, Seite 32 angeführt.

Diese Verlautbarung ist auch auf der Webseite
der Agrarmarkt Austria (www.ama.at) im **Internet** verfügbar.

Impressum:

Verlautbarungsblatt der Marktordnungsstelle Agrarmarkt Austria (AMA) für den Bereich Milch und Milchprodukte

Medieninhaber, Herausgeber, Vertrieb: AGRARMARKT AUSTRIA

Redaktion: GB III/Abt. 6 - Milch
Dresdner Straße 70
Postfach 62
A-1201 Wien

Telefon: (01) 331 51-0
Telefax: (01) 331 51-396
E-mail: office@ama.bmlf.gv.at

Hersteller: Eigendruck

Bezugsanmeldung: Bezugsanmeldungen werden vom GB I/Abt.3, Telefon (01) 331 51-143 entgegengenommen.

Als Bezugsanmeldung gilt die Überweisung auf das Konto Nr. 20-00.106.575, BLZ 31000 bei der Raiffeisenzentralbank Österreich AG. Die Bezugsanmeldung gilt für das gesamte Kalenderjahr.

Bezugspreis: Der Bezugspreis des Verlautbarungsblattes der AMA für den Bereich Milch und Milchprodukte beträgt für das Kalenderjahr 2000 öS 550,00 (€ 39,97). Alle Beträge, die die AMA für das Verlautbarungsblatt einhebt, unterliegen nicht der Umsatzsteuer. Die Bezieher des Verlautbarungsblattes sind deshalb nicht vorsteuerabzugsberechtigt. Einzelne Stücke des Verlautbarungsblattes sind gegen Entrichtung des Verkaufspreises von öS 30,00 (€ 2,18) je Stück für das Jahr 2000 in der AMA erhältlich.

Ersatz für abgängige oder mangelhaft zugekommene Stücke des Verlautbarungsblattes ist binnen drei Monaten nach dem Erscheinen unmittelbar bei der AMA anzufordern. Nach Ablauf dieses Zeitraumes werden Stücke des Verlautbarungsblattes ausnahmslos nur gegen Entrichtung des Verkaufspreises abgegeben.