



Verlautbarungsblatt

der



Agrarmarkt Austria, Dresdner Straße 70, 1200 Wien

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

Teil II: Marktordnungen

Jahrgang 2006

Ausgegeben am 4. Jänner 2006

1. Stück

INHALT

Verlautbarungen, ausgenommen Kundmachung von Verordnungen der Organe der AMA

- 1. Verlautbarung über die Auftragsvergabe zur Entbeinung und/oder Lagerung von Rindfleisch**

Nr. 1
**Verlautbarung über die Auftragsvergabe zur Entbeinung
und/oder Lagerung von Rindfleisch**

Die Ausschreibung ist auf den Abschluss eines Vertrages zur Festlegung von Rahmenbedingungen gerichtet, zu denen im Zeitraum ab Vertragsabschluss bis 31.12.2007 die Entbeinung und/oder Einlagerungen von Rindfleisch erfolgen können.

Angebotsformen:

Es können Verträge abgeschlossen werden, die

- Entbeinung, Zuschneidung, Verpackung, Schockfrostung und Transport
- Entbeinung, Zuschneidung, Verpackung, Schockfrostung und Lagerung
- Lagerung

umfassen.

Der Inhalt des Vertrages bestimmt sich nach den Ausschreibungs- bzw. Antragsunterlagen.

Abhängig von künftigen Ankäufen wird die AMA bei den durch Zuschlagserteilung berücksichtigten Zerlegebetrieben und Lagerhaltern Rindfleisch entbeinen und/oder einlagern.

1. Auftraggeber

Agrarmarkt Austria, Dresdner Straße 70, A-1200 Wien

2. Verfahrensart

Offenes Verfahren (öffentliche Ausschreibung) gem. §§ 17 Abs. 6 letzter Satz, 20 Z 27, 29 und 119 des Bundesvergabegesetzes 2002, BGBl. I Nr. 99/2002 - Unterschwellenbereich

3.1. Leistungen

Entbeinen, Zuschneiden von Rinderviertel sowie Verpacken und Schockfrostung von entbeintem Rindfleisch und dessen Kaltlagerung gemäß den Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 562/2000 der Kommission der Europäischen Gemeinschaften i.d.g.F. nach den oben genannten Angebotsformen.

Über die Höhe der zu entbeinenden und einzulagernden Menge, die Lagerzeit und den Zeitpunkt der Entbeinung sowie der Ein- bzw. Auslagerung kann die unter Ziffer 1 angeführte Stelle keine Angaben machen.

3.2. Orte

Republik Österreich: *Gesamtes Bundesgebiet*
Bundesrepublik Deutschland: *Landesgebiet Bayern*

4. Fristen

Entbeinung **im Zeitraum ab Vertragsabschluss bis 31.12.2007**

Einlagerungszeit **im Zeitraum ab Vertragsabschluss bis 31.12.2007**
Unbefristete Lagerzeit.

5. Anforderung von Unterlagen

Die Ausschreibungs- bzw. Antragsunterlagen sind in der Anlage veröffentlicht und können schriftlich bei der unter Punkt 1 angeführten Stelle - GB I/Ref. 10 - angefordert bzw. unter [www.ama.at/LandWirtschaft/Verlautbarung/Verlautbarung Marktordnungen](http://www.ama.at/LandWirtschaft/Verlautbarung/Verlautbarung_Marktordnungen) eingesehen werden.

6.1. Ablauf der Angebotsfrist

2. Februar 2006, 12.00 Uhr

6.2. Anschrift

Die Angebote sind schriftlich bei der unter Ziffer 1 angeführten Stelle - GB I/Ref. 10 - in der gemäß Punkt 2.2. der Antragsunterlagen beschriebenen Form einzureichen.

6.3. Sprache

Die Angebote sind in deutscher Sprache abzufassen.

7. Öffnung der Angebote

Die Öffnung der Angebote ist öffentlich. Die Angebotsöffnung findet am 02. Februar 2006 um 13.00 Uhr in der AMA, Dresdner Straße 68a, Zimmer 201, statt. Bieter und deren Vertreter (je eine Person) dürfen bei der Angebotsöffnung anwesend sein.

8. Allgemeine Voraussetzungen

Der Bieter muss

- gemäß § 13 Absatz 1 und § 26 Absatz 1 der Vertragsbedingungen zum innergemeinschaftlichen Handelsverkehr zugelassen sein und
- im Falle des Zerlegebetriebes in der Lage sein, mindestens 20 Tonnen Rindfleisch mit Knochen pro Tag in der Zeit zwischen 7.00 Uhr und 18.00 Uhr zu entbeinen und anschließend schockgefrieren zu können sowie
- im Besitze sämtlicher gewerberechtlicher Bewilligungen sein, welche zur Erfüllung der gegenständlichen Vertragsbedingungen erforderlich sind bzw. *)
- im Falle einer entsprechenden Verpflichtung bei der Berufsgenossenschaft oder einer evtl. bestehenden Körperschaft des öffentlichen Rechts (Handwerkskammer, IHK, usw.) angemeldet sein. **)

9. Nachweis der Eignung

Soweit der AMA die Eignung der einzelnen Bieter nicht bekannt ist, können im jeweiligen Einzelfall Nachweise über die Fachkunde, Leistungsfähigkeit und Zuverlässigkeit gefordert werden. Einzelheiten sind den Antragsunterlagen zu entnehmen.

*) Gilt für Bieter aus Österreich

***) Gilt für Bieter aus der Bundesrepublik Deutschland

10. Zuschlags- und Bindefrist

Der Bieter ist bis 2 Monate ab Ende der Angebotsfrist an sein Angebot gebunden.

Wien, am 4. Jänner 2006

Der Vorstand für den GB I

Dipl.-Ing. WEIHS eh



Agrarmarkt Austria
GB I/3/10
Dresdner Straße 70
1200 Wien

Ausschreibungs- bzw. Antragsunterlagen
für Rahmenverträge betreffend Entbeinung und/oder Lagerung von
RINDFLEISCH

Verlautbarung über die Auftragsvergabe zur Entbeinung und/oder Lagerung von Fleisch, kundgemacht im Verlautbarungsblatt der AMA für den Bereich Marktordnung Rindfleisch vom 04. Jänner 2006, 1. Stück

1. Entbeinungs- und/oder Lagervertrag

Die Ausschreibung ist auf den Abschluss eines Vertrages zur Festlegung von Rahmenbedingungen gerichtet. Abhängig von zukünftiger Interventionsmaßnahmen

- entbeint die AMA Rindfleisch bei den betreffenden Zerlegebetrieben und/oder
- lagert die AMA bei den betreffenden Lagerhaltern Rindfleisch ein.

Die inhaltliche Ausgestaltung des Vertrages bzw. die Leistungspflichten des Bieters bestimmen sich nach diesen Ausschreibungs- bzw. Antragsunterlagen und einschließlich deren Anlagen.

2. Angebote

2.1. Die Angebote sind entsprechend dem Muster des beiliegenden **Formblattes 1** zu erstellen. Alternativangebote sind unzulässig.

2.2. Angebote sind schriftlich in zweifacher Ausfertigung in deutscher Sprache bei der AMA, GB I, Abt. 3, Ref. 10, Dresdner Straße 70, A-1200 Wien, **bis 2. Februar 2006, 12.00 Uhr**, einzubringen. Sie sind in einem **verschlossenen Briefumschlag mit der Aufschrift "Ausschreibung Entbeinung und/oder Lagerung Rindfleisch" einzureichen**.

Fernschriftliche Angebote und Angebote per Telefax oder e-mail sind nicht zugelassen.

2.3. Angebote können nur vor Ablauf der unter Ziffer 2.2. genannten Angebotsfrist schriftlich, fernschriftlich oder per Telefax zurückgenommen werden.

2.4. Der Bieter ist bis zwei Monate ab Ende der Angebotsfrist an sein Angebot gebunden.

2.5. Für jeden Zerlegebetrieb und Lagerstandort ist ein eigenes, vollständiges Angebot einzureichen.

2.6. Dem Angebot ist der mit den Ausschreibungs- bzw. Antragsunterlagen ausgehändigte Fragebogen (**Formblatt 2**) ausgefüllt beizufügen. Die von den Bietern anzugebenden Kapazitäten beziehen sich auf die Mengen, die im Falle der Intervention für AMA-Ware voraussichtlich zur Verfügung stehen.

2.7. Die gebotenen Beträge sind in EUR (€) mit höchstens zwei Dezimalstellen hinter dem Komma ohne Umsatzsteuer anzugeben.

- 2.8. Weiters schließt das Lagerangebot eine unbefristete Lagerzeit ein, da die AMA keinen Einfluss auf den Zeitpunkt der Auslagerung hat.
- 2.9. Um eine Vergleichbarkeit der gültigen Angebote zu erreichen, werden von Seiten der AMA die im Angebot (Formblatt 1) anfallenden Kosten *für die Lagerung* für die Dauer von zwölf bzw. achtzehn Monate berechnet.
- 2.10. Die Angebote müssen rechtsverbindlich unterschrieben sein. Eventuelle Änderungen des Bieters an seinen Eintragungen müssen zweifelsfrei sein. Im Angebot enthaltene Hinweise auf Allgemeine Geschäftsbedingungen des Bieters sind unwirksam.
- 2.11. Änderungen und Ergänzungen der Ausschreibungs- bzw. Antragsunterlagen sind unzulässig.
- 2.12. Den Angeboten sind zum Nachweis der finanziellen, wirtschaftlichen und technischen Leistungsfähigkeit geeignete Unterlagen beizufügen, sofern der Bieter der AMA nicht bekannt ist oder der AMA noch keine entsprechenden Nachweise vorgelegt wurden.
- 2.13. Dem Angebot ist eine Erklärung nach beigefügtem **Formblatt 3** hinzuzufügen.

3. Zuschlagserteilung/Vertrag

- 3.1. Der Zuschlag wird spätestens bis zum 02.03.2006 erteilt. Im Falle der mündlichen oder fernmündlichen Erteilung wird er umgehend schriftlich bestätigt.
- 3.2. Angebote, für die bis zum Ablauf der Zuschlagsfrist kein Zuschlag erteilt wurde, gelten als abgelehnt. Auf schriftlichen Antrag teilt die AMA jedem erfolglosen Bieter nach Zuschlagserteilung unverzüglich die Ablehnung seines Angebotes mit. Dem Antrag ist dafür ein adressierter Freiumschlag beizufügen.
- 3.3. Wird der Zuschlag für ein Angebot erteilt, kommt ein Vertrag zur Festlegung von Rahmenbedingungen betreffend die Zerlegung und/oder die Lagerung von Rindfleisch auf Grundlage der gebotenen Preise unter den in den Ausschreibungs- bzw. Antragsunterlagen genannten Bedingungen für Entbeinung und Einlagerungen im Zeitraum ab Vertragsabschluss bis 31.12.2007 zustande. Soweit Lagerverträge auf der Grundlage dieses Vertrages geschlossen werden, gelten die darin vereinbarten Bedingungen für diese Lagerverträge bis zur Auslagerung des Lagergutes.

Sollte sich jedoch der vom Österreichischen Statistischen Zentralamt verlaubliche Verbraucherpreisindex 1996 bzw. nach einem an diese Stelle tretenden Index gegenüber dem Zeitpunkt des Vertragsbeginnes und später gegenüber seiner jeweils letzten Festlegung, die zu einer Veränderung des Lagergeldes geführt hat, um mehr als 5 % verändern, so werden die Vergütungen entsprechend angepasst, jedoch erstmalig mit Wirkung nach dem 31.12.2007.

Die tatsächliche Inanspruchnahme der Zuschlagsempfänger erfolgt nach den betrieblichen und technischen Gegebenheiten in der preislichen Reihenfolge der Angebote der Zuschlagsempfänger. Um die Wirksamkeit der Maßnahmen entsprechend geltendem EU-Recht zu gewährleisten, kann bei der Entscheidung über den jeweiligen Entbeinungs- und/oder Einlagerungsort auch die räumliche Distanz berücksichtigt werden.

Die Eignung des Zerlegebetriebes und des Lagers kann anhand der im Fragebogen gemachten Angaben geprüft werden.

Verlautbarung der AGRARMARKT AUSTRIA – Teil II: Marktordnungen

Nr. 1. Verlautbarung über die Auftragsvergabe zur Entbeinung und/oder Lagerung von Rindfleisch

- 3.4. Durch den Zuschlag und den dadurch zustandegekommenen Verträgen zur Festlegung von Rahmenbedingungen werden für die AMA keinerlei Entbeinungs- und/oder Einlagerungsverpflichtungen hinsichtlich des Zeitpunktes, der Menge und der Lagerzeit begründet. Für den Zuschlagsempfänger besteht keine Verpflichtung, Kapazitäten frei zu halten. Verfügt der Zuschlagsempfänger über freie Kapazitäten, so ist er auf Verlangen der AMA zur Entbeinung und/oder Einlagerung verpflichtet. Kommt er dieser Verpflichtung nicht nach, kann ihn die AMA bei der nächsten Ausschreibung von dem Verfahren ausschließen.
- 3.5. Bis zur Zuschlagserteilung kann die Ausschreibung von der AMA widerrufen werden, wenn seit der Bekanntgabe über die Auftragsvergabe zur Entbeinung und/oder Lagerung von Rindfleisch in den für diese Bekanntgabe maßgebenden Voraussetzungen - insbesondere hinsichtlich der Preis- oder Bedarfslage - Änderungen eingetreten sind oder sonstige zwingende Gründe vorliegen.
- Die AMA kann ohne Angabe von Gründen von einem Zuschlag absehen.
- 3.6. Eventuell später erforderlich werdende Änderungen des Vertrages bedürfen der Schriftform. Mündliche Nebenabreden gelten als nicht getroffen.
- 3.7. Im Angebot sind die aktuellen Gebühren (z.B. Entsorgungskosten) zu berücksichtigen. Sollten bei den Gebühren für die Entsorgung maßgebliche Änderungen eintreten, kann der vereinbarte Zuschlagspreis nach Zustimmung beider Vertragsparteien entsprechend abgeändert werden.

4. Prüfungsrecht

Die Organe und Beauftragten des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft sowie des Bundesministeriums für Finanzen, der AMA, des Rechnungshofes sowie der Europäischen Union sind berechtigt, die Einhaltung des Vertrages zu prüfen.

Wien, am 4. Jänner 2006

Angebot

Entbeinungsvertrag

Lagervertrag

An die
Agrarmarkt Austria
GB I/Ref. 10

Dresdner Straße 70
1200 Wien

Offenes Verfahren "Vergabe des Dienstleistungsauftrags zur Entbeinung und/oder Lagerung von Rindfleisch"

I. Angebot (in doppelter Ausfertigung einzureichen)

auf Abschluss eines Vertrages zur Festlegung von Rahmenbedingungen gemäß Verlautbarung Nr. 1., kundgemacht im Verlautbarungsblatt der AMA für den Bereich Marktordnungen vom 04.01.2006, 1. Stück

Dieses Angebot betrifft: *)

Entbeinung, Zuschneidung, Verpackung, Schockfrostung und Transport

Entbeinung, Zuschneidung, Verpackung, Schockfrostung und Lagerung

Lagerung

Anbieter

Firmenbezeichnung und Anschrift des Bieters.....

.....

Telefon:

Telefax:

Ansprechperson:

Zerlegestandort (vollständige Anschrift):

.....

Lagerstandort (vollständige Anschrift):

.....

*) Zutreffendes ankreuzen/Mehrfachnennungen möglich

Verlautbarung der AGRARMARKT AUSTRIA – Teil II: Marktordnungen

Nr. 1. Verlautbarung über die Auftragsvergabe zur Entbeinung
und/oder Lagerung von Rindfleisch

Formblatt 1

Seite 2

Kapazitätsangaben	
Entbeinungskapazität (Tonnen Rinderviertel/Tag)	
Schockgefrierkapazität (Tonnen/Tag)	
Anzahl Werkzeuge je Woche	
Lagerraum-Angebot über eine Rindfleischmenge (in t)	

Knochen, Fettreste und andere beim Entbeinen anfallende Abschnitte gehen in das Eigentum der Zerlegebetriebe über und sind Bestandteile des Entgelts.

Im Angebot sind Gebühren und sonstige Kosten (z.B. Entsorgungskosten) zu berücksichtigen.

Vergütungen in EUR (€ per Tonne *)	
1) Entladen, Zählen und Verwiegen der Rinderviertel an der Rampe Zerlegebetrieb (€Tonne ohne Knochen, netto) **)	
2) Entbeinen und Zuschneiden (€Tonne ohne Knochen, netto)	
3) Verpacken gemäß § 16 der Vertragsbedingungen inkl. Verpackungsmaterial gemäß den Vorschriften für Kartons, Paletten und Käfige (Anhang B) sowie Zählen der Teilstücke (€Tonne ohne Knochen, netto)	
4) Etikettieren und Beschriften der Kartons (€Tonne ohne Knochen, netto)	
5) Zählen und Verwiegen der Kartons (€Tonne ohne Knochen, netto)	
6) Schocken (€Tonne ohne Knochen, netto)	
7) Aufladen der Kartons zu Transport in Kühlhaus ***) (€Tonne ohne Knochen brutto)**)	
8) Transportkosten ***) (€Tonne ohne Knochen brutto)	
9) Einlagerung von Kartonware mit Zählen und Verwiegen (€Tonne brutto)	
10) Auslagerung mit Verwiegen (€Tonne brutto)	
11) Verladung (€Tonne brutto)	
12) Lagergeld (€Tonne brutto/Tag)	
13) Jahresinventur (€Tonne brutto)	

**) Einzelpositionen 1) bis 8), 1) bis 9) und 10) bis 11) können auch als Summe angegeben werden

**) netto: Rindfleisch frisch ohne Verpackung
brutto: Rindfleisch gefroren mit Verpackung

***) Diese Kosten werden bei der ersten Angebotsform berücksichtigt (Entbeinung, Zuschneidung, Verpackung, Schockfrostung und Transport)

Gültigkeit des Rahmenvertrages betreffend Entbeinung und/oder Lagerung von entbeintem Rindfleisch

Wird der Zuschlag für ein Angebot erteilt, kommt ein Vertrag zur Festlegung von Rahmenbedingungen auf der Grundlage der gebotenen Preise unter den in den Ausschreibung- bzw. Antragsunterlagen genannten Bedingungen für Entbeinung und/oder Einlagerungen im Zeitraum ab Vertragsabschluss bis 31.12.2007 zustande. Soweit Lagerverträge auf der Grundlage dieses Vertrages geschlossen werden, gelten die darin vereinbarten Bedingungen für diese Lagerverträge bis zur Auslagerung des Lagergutes.

Sollte sich jedoch der vom Österreichischen Statistischen Zentralamt verlautebarte Verbraucherpreisindex 1996 bzw. nach einem an diese Stelle tretenden Index gegenüber dem Zeitpunkt des Vertragsbeginns und später gegenüber seiner jeweils letzten Festlegung, die zu einer Veränderung des Lagergeldes geführt hat, um mehr als 5 % verändern, so werden die Vergütungen entsprechend angepasst, jedoch erstmalig mit Wirkung nach dem 31.12.2007.

Die jeweiligen in der Verlautbarung Nr. 1., kundgemacht im Verlautbarungsblatt der AMA für den Bereich Marktordnungen, 1. Stück, vom 04.01.2006 festgelegten allgemeinen und besonderen Vertragsbedingungen samt Anhang sind Bestandteil dieses Angebotes.

Datum/Unterschrift/Firmenstempel des Bieters

II. Annahme (wird von der AMA ausgefüllt)

Das vorstehende Angebot auf Abschluss eines Rahmenvertrages betreffend Entbeinung und/oder Lagerung von Rindfleisch wird angenommen.

Bei Entbeinung und/oder Einlagerung wird der Vertragsnehmer benachrichtigt.

Für das Vorstands-Mitglied des GB I

Ing. LUGER

2 Beilagen

Von der Vergütung umfasste Leistungen der Vertragsnehmer

- Entladung:** Entladen der Rinderviertel an der Rampe des Zerlegebetriebes, Zählen, Verwiegen und Verbringen in den Zerlegeraum bzw. in den Kühlraum.
- Entbeinung:** Entbeinen, Zerlegen und Zuschneiden der Rinderviertel gem. Anhang A inkl. allfälliger Gebühren und sonstiger Kosten (z.B. Entsorgung von Risikomaterial).
- Verpacken inkl. Verpackungsmaterial:** Kennzeichnung und Umhüllen der einzelnen Teilstücke mit Polyäthylen, Auslegen der Kartons mit Polyäthylen sowie Verpacken der Teilstücke in Kartons gemäß Anhang B. Das zum Auslegen der Kartons sowie das in Form von Folien oder Säcken zum Einpacken der Teilstücke verwendete Polyäthylen muss mindestens 0,05 mm stark und zur Verpackung von Lebensmitteln geeignet sein.
- Etikettierung:** Beschriften und Anbringen des von der AMA vorgesehenen Etiketts (inkl. der Angaben im Rahmen der obligatorischen Rindfleisch-Etikettierung) sowie des Genusstauglichkeitsetiketts (Etikett der Veterinärinspektion) an Kartons, Versiegelung sowie Umreifen der Kartons.
- Zählen und Verwiegen** der Kartons
- Schockgefrieren:** Kälteleistung und Frosten sowie Kosten für den Einfrierraum
- Aufladen/Transport:** Verladen der gefrorenen in Kartons verpackten Teilstücke auf LKW und Beförderung und Anlieferung an ein Kühlhaus, wenn Zerlegebetrieb und Kühlhaus unterschiedliche Vertragsnehmer sind
- Lagergeld:** Für eingelagerte Ware nach dem Höchstbestand je Bruttotonne und Tag; maßgebend für den Höchstbestand ist entweder der Anfang oder das Ende eines Tages.
- Einlagerung:** Entladen des Fahrzeuges an der Rampe des Kühlhauses, Zählen, Verwiegen, Kennzeichnen der Gitterpaletten/Lagergestelle mit den schockgefrosteten Kartons, Verbringen in den Kaltlagerraum.
- Auslagerung:** Auslagern aus dem Kaltlagerraum, Zählen, Verwiegen und Stapeln an der Kühlhausrampe.
- Verladung:** Verbringen in ein Transportmittel (LKW und oder Waggon) an der Kühlhausrampe.
- Jahresinventur:** Berechnungsgrundlage ist der Lagerbestand zum Zeitpunkt der körperlichen Bestandsüberprüfung. In den Fällen, in denen die Bestandesüberprüfung nach dem 30. September eines jeden Haushaltsjahres durchgeführt wird, wird als Berechnungsgrundlage der Bestand vom 30. September des überprüften Haushaltsjahres zu Grunde gelegt.

Fragebogen

für Zerlegebetriebe und Kühlhäuser - FLEISCH

Zulassungsnummer Zerlegebetrieb:

Kühlhausnummer:

Zerlegestandort:

Lagerort:

1. Zerlegebetrieb

1.1. Anschrift:

Name:

Straße:

Ort:

1.2. Telefon:

1.3. Telefax/Email:

1.4. Zeichnungsberechtigt:

(Name und Anschrift):

2. Lagerhalter

2.1. Anschrift:

Name:

Straße:

Ort:

2.2. Telefon:

2.3. Telefax/Email:

2.4. Zeichnungsberechtigt:

(Name und Anschrift):

2.5. Das Kühlhaus ist gemietet / Eigentum des Lagerhalters *)

2.6. Anschrift des Kühlhauses:

.....

2.7. Zuständiger Lagerverwalter:

2.8. Telefon:

2.9. Telefax/Email:

3. Das Kühlhaus ist mit anderen Lagergebäuden/
Verarbeitungsbetrieben technisch verbunden**ja / nein** *)

Wenn ja:

3.1. Mit welchen?

3.2. Auf welche Weise?

4. **Angaben der Zerlegekapazität**

5. **Angaben der Lagerkapazität**

5.1. Kapazität

Lagerraum	Nutzbare Höhe	Tragfähigkeit kg/m ²	Brutto m ³
Brutto m³ insgesamt			

5.2. Welche Menge (in t) kann maximal gelagert werden?

Lagerraum	Kartonware

5.3. Welche Mindesttemperaturen können Sie in Ihren Lagerräumen garantieren?

Lagerraum	Temperatur

5.4. Werden die Einrichtungen des Kühlhauses/Zerlegebetriebes regelmäßig von einem amtlichen Tierarzt überwacht?
.....**ja / nein** *)

5.4.1. *Wenn ja:*

Name und Anschrift des Tierarztes:

6. **Ein- und Auslagerungsleistung**

6.1. In Tonnen je Schicht / Tag *)

Warenart	LKW	Waggon

6.2. Welche Wiegemöglichkeit gibt es auf der Rampe?

für Kartonware:

7. **Schockgefrierung**

7.1. Art der Schockgefrierung:

ρ Schockgefriererraum

ρ Gefriertunnel

7.2. Welche Menge (in t) fasst der Schockgefriererraum bzw. der Gefriertunnel?

Kartonware: _____ t

7.3. Mit welchen Temperaturen werden die Teilstücke schockgefroren?

_____ °C

7.4. Wie viele Tonnen können maximal pro Tag/Woche schockgefroren werden?

Kartonware: _____ t

8. **Jede Änderung, welche die Ziffern 1 bis 7 betrifft, ist der AMA umgehend schriftlich zwecks Berichtigung des Fragebogens mitzuteilen.**

Die Richtigkeit und Vollständigkeit der Angaben wird hiermit bestätigt.

Ort, Datum

Stempel und Unterschrift

*) Nichtzutreffendes bitte streichen

**Erklärung des Bieters zum Abschluss eines Vertrages
zur Festlegung von Rahmenbedingungen für die Entbeinung und/oder Lagerung von
Rindfleisch gegenüber der AMA**

1. Über mein/unser Vermögen wurde weder ein Konkursverfahren noch ein Ausgleichs- bzw. Vergleichsverfahren eröffnet oder eine Eröffnung beantragt.
2. Mein/unser Unternehmen befindet sich nicht in Liquidation.
3. Die Bestimmungen des Gleichbehandlungsgesetzes BGBl. Nr. 100/1993 idGF. werden von mir/uns beachtet. *)
4. Ich bin/wir sind im Besitze sämtlicher gewerberechtl. Bewilligungen, die zur Erfüllung der im gegenständlichen Vertrag festgelegten Rahmenbedingungen erforderlich sind. *)

Im Falle einer entsprechenden Verpflichtung bin/sind ich/wir bei der Berufsgenossenschaft oder einer evtl. bestehenden Körperschaft des öffentlichen Rechts (Handwerkskammer, IHK, usw.) angemeldet. **)

5. Ich stimme/wir stimmen im Sinne des § 8 Absatz 1 Z 2 DSG 2000, BGBl. I Nr. 165/1999 i.d.g.F., ausdrücklich zu, dass alle im Angebot enthaltenen und bei der Abwicklung dieses Vertrages anfallenden, mich/uns betreffenden personenbezogenen und gemäß § 7 DSG 2000 automationsunterstützt verarbeiteten Daten oder zur automationsunterstützten Verarbeitung bestimmten Daten dem Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft, der AMA, dem Bundesminister für Finanzen und dem Rechnungshof zum Zwecke der Prüfung und Kontrolle sowie an die Organe der Europäischen Union zum Zweck der Erfüllung der sich aus dem EU-Beitrittsvertrag ergebenden Verpflichtungen übermittelt werden können.
6. Ich verpflichte mich/wir verpflichten uns, den Organen und Beauftragten der AMA, des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft, des Bundesministeriums für Finanzen und des Rechnungshofes sowie den Organen der EU während der Geschäfts- und Betriebszeit oder nach Vereinbarung Zutritt zu dem von der AMA übergebenen Gut, den Zerlege- und Lagerräumen sowie Betriebseinrichtungen zu gewähren, deren Besichtigung und Untersuchung zu gestatten, Aufzeichnungen, Lagerbücher und sonstige geschäftliche Unterlagen, die die Prüforgane für eine Prüfung der Interventionsware für erforderlich erachten zur Einsichtnahme vorzulegen.

Mir/uns ist bewusst, dass eine wissentliche falsche Angabe der vorstehenden Erklärung meinen/unseren Ausschluss von weiteren Auftragserteilungen zur Folge hat.

_____, den _____

rechtsverbindliche Unterschrift

Firmenstempel

*) Gilt für Bieter aus Österreich

***) Gilt für Bieter aus der Bundesrepublik Deutschland

VERTRAGSBEDINGUNGEN

Allgemeine Vertragsbedingungen

§ 1

Sollten Bestimmungen dieses Vertrages dem EU-Recht oder dem innerstaatlichen Recht widersprechen, führt dies zur Unwirksamkeit dieser Bestimmungen.

Der Bestand dieses Vertrages wird durch die Unwirksamkeit einzelner Bestimmungen desselben nicht berührt. Eine unwirksame Bestimmung ist von den Vertragspartnern durch eine andere gültige und zulässige Bestimmung zu ersetzen, welche dem Sinn und Zweck der weggefallenen Bestimmung entspricht.

§ 2

Auskunfts- und Mitwirkungspflicht

- (1) Der Vertragsnehmer hat den Organen und Beauftragten der AMA, des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft, des Bundesministeriums für Finanzen und des Rechnungshofes sowie den Organen der EU (im folgenden Prüforgane genannt) während der Geschäfts- und Betriebszeit oder nach Vereinbarung Zutritt zu dem von der AMA übergebenen Gut, den Zerlege- und Lagerräumen sowie Betriebseinrichtungen zu gewähren, deren Besichtigung und Untersuchung zu gestatten, Aufzeichnungen, Lagerbücher und sonstige geschäftliche Unterlagen, die die Prüforgane für eine Prüfung der Interventionsware für erforderlich erachten, zur Einsichtnahme vorzulegen.

Bei der Prüfung hat eine geeignete und informierte Auskunftsperson des Vertragsnehmers anwesend zu sein, Auskünfte zu erteilen und die erforderliche Unterstützung zu leisten.

Im Rahmen der Durchführung der vorgenannten Kontrollmaßnahmen ist der Vertragsnehmer zur Mitwirkung verpflichtet. Er hat hierzu insbesondere Personal und Gerätschaften zur Verfügung zu stellen. Bei automationsunterstützter Buchführung sind auf Verlangen die notwendigen Daten auszudrucken. Die Kosten trägt der Vertragsnehmer.

Die informatisierten Bücher müssen den Prüforganen zugänglich sein.

Die Prüforgane können die zeitweilige Überlassung von Aufzeichnungen und Unterlagen verlangen und haben in diesem Fall deren Aushändigung dem Vertragsnehmer zu bestätigen.

- (2) Die in Absatz 1 genannten Verpflichtungen gelten auch für Güter, die nicht von der AMA übergeben wurden, sofern dies zur Wahrung der Rechte der AMA an ihrem Gut erforderlich ist.

§ 3

Aufbewahrungspflicht

Die bezughabenden Unterlagen sind vom Vertragsnehmer unbeschadet sonstiger gesetzlicher Bestimmungen mit der Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmannes 7 Jahre vom Ende des Kalenderjahres, auf das sie sich beziehen, aufzubewahren.

§ 4

Besichtigung und Probenahme durch Dritte

Besichtigung des Gutes oder Entnahmen von Proben durch Dritte oder Auskünfte gegenüber Dritten bedürfen der Genehmigung der AMA.

§ 5

Haftungsbestimmungen und Sanktionen

- (1) Der Vertragsnehmer haftet für Verletzungen der ihm aufgrund dieses Vertrages und der ihm kraft allgemeiner gesetzlicher Bestimmungen obliegenden Verpflichtungen - insbesondere für
 - nicht rechtzeitiges oder mangelhaftes Verrichten der vertraglich übernommenen Aufgaben
 - die Vereitelung der Ausführung der vertraglich übernommenen Aufgaben aus Gründen, die in die Sphäre des Vertragsnehmers fallen,
 - für den Verlust,
 - die Zerstörung,
 - die durch nicht ordnungsgemäße Behandlung und Lagerung bedingte Qualitätsminderung und
 - die Beschädigung des ihm übergebenen Gutesund hat den hieraus entstehenden Schaden zu ersetzen.
- (2) Eine Haftung tritt nicht ein, wenn der Vertragsnehmer nachweist, dass er seine Verpflichtungen mit der Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmannes erfüllt hat.
- (3) Der Vertragsnehmer haftet für ein Verschulden seiner Betriebsangehörigen und ein Verschulden anderer Personen, deren er sich zur Erfüllung seiner Pflichten bedient (Erfüllungsgehilfen), im gleichen Umfang wie für eigenes Verschulden.
- (4) Bei der Interventionsware wird der Schadensberechnung der am Tag des Schadensereignisses geltende Interventionspreis zugrunde gelegt. Liegt der Marktpreis über dem Interventionspreis, so gilt der Marktpreis.
Beläuft sich jedoch am Tag der Verlustfeststellung der durchschnittliche Marktpreis für den Qualitätstyp im Mitgliedstaat, in dem die Lagerung erfolgte, auf über 105 % des Grundinterventionspreises, müssen die Vertragspartner den Interventionsstellen den durch den Mitgliedstaat festgestellten und um 5 % erhöhten Marktpreis erstatten.
Ist der Tag des Schadensereignisses nicht zu ermitteln, so gilt der Zeitpunkt, an dem der Schaden erstmals bekannt wird, als Schadenstag.
Bei Stückgut ist für die Feststellung der Fehlmengen und/oder beschädigter Ware die Stückzahl maßgebend. Der Vertragsnehmer kann Vorschläge zum Verkauf der Ware unterbreiten.
- (5) Gilt für den Tag des Schadensereignisses kein Interventionspreis, wird der Wiederbeschaffungspreis zugrunde gelegt.
- (6) Unbeschadet der Ahndung als Verwaltungsübertretung gemäß § 117 MOG hat der Vertragsnehmer den infolge einer unrichtigen Meldung von Warenbeständen erlangten Vorteil der AMA zurückzuzahlen. Im Wiederholungsfall innerhalb eines Jahres ist der jeweils erlangte Vorteil im zweifachen Ausmaß zurückzuzahlen.
- (7) Wird entgegen Artikel 2 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 2148/96 die Monatsinventarmeldung gemäß § 30 Absatz 2 mit einer Verspätung von mehr als fünf Arbeitstagen oder binnen eines Zeitraums von sechs Monaten zum zweiten Mal verspätet bei der AMA eingereicht, verringert sich das Lagergeld, das dem Lagerhalter in dem Monat gebührt, für den die verspätete bzw. wiederholt verspätete Vorlage der Monatsinventarmeldung erfolgt ist, um 1 v. H. pro Tag Verspätung, in Summe mindestens aber um EUR 11,-.
- (8) Werden sonstige Verpflichtungen dieses Vertrages nicht eingehalten, kann die AMA einen nach Schwere des Verstoßes gestaffelten Abzug vom Lagergeld, höchstens aber im Ausmaß von 50 v. H. vornehmen.

- (9) Wenn vorsätzlich oder grob fahrlässig gegen die dem abgeschlossenen Vertrag zugrunde liegenden Vorschriften und den daraus resultierenden Pflichten verstoßen wird und der festgestellte Verstoß geeignet ist, die Zuverlässigkeit und Vertrauenswürdigkeit des Vertragsnehmers in Zweifel zu ziehen, hat die AMA diesen Vertrag zu kündigen. Die aufgrund der Kündigung entstehenden Umlagerungskosten für die Interventionsware hat der Vertragsnehmer zu tragen.

§ 6

Vergütungen

- (1) Alle Leistungen und Aufwendungen, zu denen der Vertragsnehmer nach diesem Vertrag einschließlich seinen Anhängen verpflichtet ist, sind mit den durch Zuschlagserteilung vereinbarten Vergütungen abgegolten.
- (2) Die Zahlungen erfolgen durch Überweisung auf das vom Vertragsnehmer anzugebende Namenskonto bei einem Kreditinstitut mit Sitz in Österreich für österreichische Bieter bzw. in der Bundesrepublik Deutschland für bayerische Bieter. Die Abrechnungen und Zahlungen erfolgen auf Grund der von AMA-Beauftragten erstellten Protokollen bei der Zerlegung und der vom Lagerhalter vorzulegenden Ein- und Auslagerungsmeldungen. Die Zahlung der jeweiligen Vergütung erfolgt innerhalb von 60 Tagen nach Eingang der vollständigen Zahlungs-/Rechnungsunterlagen.
- (3) Die AMA vergütet dem Vertragsnehmer nur jene Leistungen, welche nach den in diesem Vertrag vorgesehenen Bedingungen ordnungsgemäß und rechtzeitig erbracht wurden.

§ 7

Ausschluss von Sicherungsrechten

Die Geltendmachung von gesetzlichen Pfand- und Zurückbehaltungsrechten durch den Vertragsnehmer ist ausgeschlossen.

§ 8

Verzinsung

- (1) Der Vertragsnehmer ist verpflichtet, ausbezahlte Vergütungen über schriftliche Aufforderung an die AMA zurückzuzahlen, soweit vorgesehene Verpflichtungen nicht eingehalten wurden.
- (2) An die AMA zurückzuzahlende Beträge sind vom Tag des Empfangs an bis zum Tag der Rückzahlung zu verzinsen. Als Tag des Empfangs gilt der dritte Arbeitstag nach dem Tag der Valutastellung der Lastschrift, als Tag der Rückzahlung der Tag der Valutastellung der Gutschrift auf dem Konto der AMA.
- (3) Verzugszinsen werden von der AMA für die Zeit vom Tag des Verzugsseintritts an bis zu dem Tag der Wertstellung der Gutschrift der Hauptforderung auf dem Konto der AMA geltend gemacht.
- (4) Schadenersatzforderungen der AMA, die nicht unter Absatz 1 oder 2 fallen, sind vom Tag des Schadensereignisses an bis zum Tag der Wertstellung der Gutschrift auf dem Konto der AMA zu verzinsen.
Ist der Tag des Schadensereignisses nicht zu ermitteln, so sind die Zinsen ab dem Zeitpunkt, an dem der Schaden erstmals bekannt geworden ist, zu zahlen.
- (5) Der Zinssatz für die Verzinsung von Rückzahlungs- und Schadenersatzbeträgen beträgt 3 % p.a. über dem jeweils geltenden Basiszinssatz.

- (6) Bei Zahlung nach Fälligkeit (§ 6 Absatz 2) hat die AMA Verzugszinsen in der Höhe von 4 % p.a. zu leisten.

§ 9

Verjährung

Ansprüche gegen den Vertragsnehmer gemäß § 414 HGB in Verbindung mit § 423 HGB verjähren in drei Jahren nach Bekanntwerden des Schadens. Im übrigen gilt § 1486 ABGB.

§ 10

Zessionsverbot

Eine Abtretung und/oder Verpfändung von Ansprüchen des Vertragsnehmers aus diesem Vertrag ist unzulässig und der AMA gegenüber unwirksam.

§ 11

Gerichtsstand

Für alle sich aus diesem Vertrag ergebenden Rechtsstreitigkeiten ist Gerichtsstand Wien.
Es gilt österreichisches Recht.

Besondere Vertragsbedingungen

E n t b e i n u n g

§ 12

Gegenstand des Vertrages

Vertragsgegenstand ist das Entbeinen und Zuschneiden von Rindervierteln sowie die Verpackung (und allenfalls Schockfrostung) der Teilstücke nach den in diesem Vertrag enthaltenen Bedingungen.

§ 13

Allgemeine Entbeinungsbedingungen

- (1) Das Entbeinen darf nur in Zerlegebetrieben erfolgen, die gem. Artikel 4 Absatz 1) der Richtlinie 64/433/EWG zugelassen sind.
- (2) Der Zerlegebetrieb und die Kühlanlagen müssen unabhängig von dem jeweiligen Schlachthof und/oder Verkäufer (Zuschlagsempfänger), der die Rinderviertel an die AMA liefert, sein und von ebenfalls unabhängigem Personal betrieben und geführt werden.
Bei technischen Problemen kann die AMA von dieser Bedingung absehen.
In diesem Fall werden die bei der Abnahme durchzuführenden Kontrollen gemäß der Verlautbarung der AMA für den Bereich Vieh und Fleisch über die Bedingungen der Durchführung der allgemeinen Interventionsmaßnahmen für Rindfleisch sowie der Verlautbarung über die allgemeinen Bedingungen bei der Durchführung von Ankäufen im Rahmen besonderer Marktstützungsmaßnahmen im Rindfleischsektor i.d.g.F. verschärft.
- (3) Teilstücke ohne Knochen müssen die Voraussetzungen der Richtlinie 64/433/EWG sowie die Anforderungen der Spezifikationen für das Entbeinen von Interventionsrindfleisch (Anhang A) erfüllen.

- (4) Das Entbeinen darf erst beginnen, nachdem die Übernahme abgeschlossen ist.
- (5) Während des Entbeinens, Zuschneidens und Verpackens des Interventionsrindfleisches darf sich kein anderes Fleisch in den Zerlegeräumen befinden, außer Schweinefleisch, sofern es auf anderen Arbeitstischen behandelt wird.
- (6) Die Entbeinung wird zwischen 7.00 Uhr und 18.00 Uhr durchgeführt und darf weder nachts noch an Samstagen, Sonntagen oder Feiertagen erfolgen. Diese zeitliche Begrenzung darf unter der Aufsicht der AMA um höchstens zwei Stunden verlängert werden. Kann die Entbeinung nicht am Tag der Übernahme beendet werden, so werden die Kühlanlagen, in denen die Erzeugnisse gelagert werden, von der AMA verplombt. Die Plombe wird von der AMA erst bei Wiederaufnahme des Entbeinens entfernt.
- (7) Das Entbeinen erfolgt unter Einhaltung der in dieser Ausschreibung festgelegten Vorschriften für Zerlegebetriebe sowie für die Herstellung, Zurichtung, Verpackung, das Gefrieren und Haltbarmachen der Teilstücke.

§ 14

Kontrolle der Entbeinungsarbeiten

- (1) Die AMA führt eine ständige Kontrolle aller Entbeinungsarbeiten durch.
- (2) Die Vorder- und die Hinterviertel müssen getrennt entbeint werden. Bei allen Entbeinungsarbeiten wird täglich
 - die Zahl der gewonnenen Teilstücke mit der Zahl der Kartons verglichen,
 - eine Ausbeutebilanz vom Zerlegebetrieb beigelegt, aus der die getrennte Ausbeute beim Entbeinen der Vorderviertel und der Hinterviertel ersichtlich ist.

§ 15

Besondere Entbeinungsbedingungen

- (1) Während der Entbeinungs-, Zuschneide- und Verpackungsarbeiten vor dem Einfrieren des Fleisches darf die Kerntemperatur zu keinem Zeitpunkt über +7° C ansteigen.
- (2) Alle Etiketten und Fremdkörper müssen unmittelbar vor dem Entbeinen entfernt werden.
- (3) Die Beschreibung der herzustellenden Teilstücke ist dem Anhang A zu entnehmen.
- (4) Alle Knochen, Sehnen und Knorpel, Nacken- und Rückenbänder (Ligamentum Nuchae "Haarwuchs") sowie das grobe Bindegewebe sind sorgfältig zu entfernen. Das Zuschneiden der Teilstücke ist auf das Entfernen der Fettreste, Knorpel, Sehnen, großer Nervenstränge und anderen spezifischen Abschnitten zu beschränken. Das sichtbare Nerven- und Lymphgewebe ist zu entfernen.
- (5) Große Blutgefäße und -gerinnsel sowie Verschmutzungen sind mit möglichst wenigen Abschnitten sorgfältig zu entfernen.

§ 16

Verpackung der Teilstücke

- (1) Sämtliche Teilstücke sind sofort nach dem Entbeinen einzeln mit Polyäthylen zu umhüllen, bevor sie in einen Polyäthylen ausgekleideten Karton verpackt werden. Auf ergänzende Bestimmungen im Anhang A wird verwiesen.

- (2) Das zum Auslegen der Kartons sowie das in Form von Folie oder Säcken zum Einpacken der Teilstücke verwendete Polyäthylen muss mindestens 0,05 mm stark und zur Verpackung von Lebensmitteln geeignet sein.
- (3) Die verwendeten Kartons und Paletten müssen den Vorschriften von Anhang B entsprechen.

§ 17

Schockgefrieren

- (1) Das Schnelleinfrieren hat unverzüglich nach der Verpackung zu erfolgen und muss in jedem Fall am Verpackungstag beginnen.
- (2) Unbeschadet der Regelung in den EG-Vorschriften, nach denen mit der Einfriertemperatur innerhalb von höchstens 36 Stunden eine Kerntemperatur von minus 7° C oder tiefer erreicht werden muss, soll durch das Schockgefrieren die Temperatur des Fleisches auf minus 10° C oder kälter gesenkt werden, bevor die entbeinten, in Kartons verpackte Teilstücke in den Kaltlagerraum umgelagert werden dürfen.
- (3) Nach dem Schockgefrieren und Verwiegen und Stapeln der Kartons auf Paletten bzw. in Lagergestelle sind diese unverzüglich in den Kaltlagerraum zu verbringen.
- (4) Schockgefrierräume sind vor der ersten Beschickung und nach längerem Leerstehen gründlich zu säubern und zu desinfizieren. Das Desinfektionsmittel muss lebensmittelrechtlich unbedenklich sein.

§ 18

Lagerung der Teilstücke

- (1) Die gewonnenen Teilstücke werden in Kühlbetrieben gelagert, die sich in Österreich oder Bayern befinden.
- (2) Vorbehaltlich einer besonderen Abweichungsregelung müssen diese Kühlbetriebe die Möglichkeit bieten, das gesamte von der AMA zugeteilte Fleisch ohne Knochen unter technisch einwandfreien Bedingungen mindestens drei Monate zu lagern.

§ 19

Fristen

- (1) Das Entbeinen, Zuschneiden und Verpacken des Fleisches muss binnen 10 Kalendertagen nach der Schlachtung beendet sein.
- (2) Das Schnelleinfrieren hat unverzüglich nach der Verpackung zu erfolgen und muss in jedem Fall am Verpackungstag beginnen; die Menge des entbeinten Fleisches darf die Kapazität des Gefriertunnels bzw. Schockgefrieres nicht überschreiten.

§ 20

Ablehnung der Erzeugnisse

- (1) Die AMA kann Kontrollen der in Kartons verpackten Teilstücke durchführen. Diese Kontrolle erstreckt sich auf mindestens 5 % der am Tag mit einem bestimmten Teilstück gefüllten Kartons und bei ausreichender Anzahl Kartons auf mindestens 5 Kartons pro Teilstück.

- (2) Hat der Zerlegebetrieb die Vorschriften der §§ 12 bis 19 in bezug auf ein bestimmtes Teilstück nicht eingehalten, werden weitere 5 % der an dem betreffenden Tag gefüllten Kartons kontrolliert. Werden weitere Verstöße festgestellt, so werden weitere 5 % der insgesamt mit dem betreffenden Teilstück gefüllten Kartons mit Stichprobenverfahren kontrolliert. Steht nach der vierten derartigen Kontrolle fest, dass die genannten Vorschriften bei mindestens 50 % der Kartons nicht eingehalten wurden, so wird die gesamte Tagesproduktion des betreffenden Teilstücks kontrolliert. Eine Kontrolle der gesamten Tagesproduktion erübrigt sich jedoch, sobald bei mindestens 20 % der das betreffende Teilstück enthaltenden Kartons ein Verstoß festgestellt wurde.

Auf dieser Grundlage gilt folgendes:

- Wurden bei weniger als 20 % der mit dem betreffenden Teilstück gefüllten Kartons die Vorschriften nachweislich nicht eingehalten, so wird der gesamte Inhalt dieser Kartons abgelehnt und die Vergütung nicht geschuldet. In diesem Falle zahlt der Zerlegebetrieb der AMA für die abgelehnten Teilstücke einen Betrag in Höhe des in Anhang VIII der Verordnung (EG) Nr. 562/2000 festgelegten Preises in der jeweils gültigen Fassung (derzeitige Höhe aus Anhang C ersichtlich).
 - Wurden bei mindestens 20 % der mit dem betreffenden Teilstück gefüllten Kartons die Vorschriften nachweislich nicht eingehalten, so wird für dieses Teilstück die gesamte Tagesproduktion von der AMA abgelehnt und die Vergütung nicht geschuldet. In diesem Falle zahlt der Zerlegebetrieb der AMA für die abgelehnten Teilstücke einen Betrag in Höhe des in Anhang VIII der Verordnung (EG) Nr. 562/2000 festgelegten Preises in der jeweils gültigen Fassung (derzeitige Höhe aus Anhang C ersichtlich).
 - Wurden bei mindestens 20 % der mit verschiedenen Teilstücken aus der Tagesproduktion gefüllten Kartons die Vorschriften nachweislich nicht eingehalten, so wird die gesamte Tagesproduktion von der AMA abgelehnt und die Vergütung wird nicht geschuldet. In diesem Fall zahlt der Zerlegebetrieb der AMA einen Betrag in Höhe des Preises, den die Interventionsstelle dem Zuschlagsempfänger für das ursprünglich mit Knochen angekaufte Fleisch zahlen muss, das nach dem Entbeinen abgelehnt wurde, zuzüglich 20 %. Die Bestimmungen des ersten und zweiten Gedankenstriches finden keine Anwendung.
- (3) Hält der Zerlegebetrieb abweichend von den Bestimmungen gem. §§ 12 bis 19 die Vorschriften infolge von Fahrlässigkeit oder arglistiger Täuschung nicht ein, so gilt folgendes:
- Alle Entbeinungserzeugnisse, die an dem Tag, an dem die Nichteinhaltung der genannten Vorschriften festgestellt wurde, erzeugt wurden, werden von der AMA abgelehnt und die Vergütung wird nicht geschuldet.
 - In diesem Falle zahlt der Zerlegebetrieb der AMA einen Betrag in Höhe des Preises den die AMA dem Zuschlagsempfänger für das ursprünglich mit Knochen angekaufte Fleisch zahlen muss, das nach dem Entbeinen gem. ersten Gedankenstrich abgelehnt wurde, zuzüglich 20 %.

T r a n s p o r t

§21

Gegenstand des Vertrages

Vertragsgegenstand ist der Transport von entbeintem und in Kartons verpacktem gefrorenem Rindfleisch vom Zerlegebetrieb zum Lagerort (Kühlhaus).

§22

Vertragspartner

Der Transport kann nur vom Vertragsnehmer, mit dem die AMA einen Rahmenvertrag zur Entbeinung abgeschlossen hat, durchgeführt werden bzw. von dessen Auftragnehmer.

§23

Bereitstellung von Transportmitteln

Der Transport der in Kartons verpackten gefrorenen Teilstücke ist in einem dafür geeigneten Kühl-LKW oder Isothermwagen durchzuführen. Die Fahrzeuge müssen von einwandfreier Beschaffenheit, die Laderäume geruchsfrei und sauber sein.

§24

Verladung und Entladung

Die Verladung und der Transport sowie die anschließende Entladung ist der AMA bekanntzugeben. Bei der Ver- und Entladung ist ein AMA-Beauftragter zugegen. Der LKW wird von AMA-Beauftragten verplombt, die Plombe darf nur von einem Beauftragten der AMA entfernt werden. Ist kein AMA-Beauftragter anwesend, hat der Zerlegebetrieb bzw. der Lagerhalter die AMA unverzüglich von diesem Umstand zu verständigen.

Lagerung

§ 25

Gegenstand des Vertrages

Vertragsgegenstand ist die Lagerung (einschließlich Ein- und Auslagerung, ggf. auch Umlagerung) der von der AMA zugewiesenen Güter nach den in diesem Vertrag enthaltenen Bedingungen.

§ 26

Bereitstellung und Zustand von Lagern

- (1) Das Kühlhaus muss eine Zulassung zum innergemeinschaftlichen Handelsverkehr haben. Soweit die Verlautbarung in den Amtlichen Veterinärnachrichten bzw. im Bundesanzeiger bei Abschluss des Rahmenvertrages noch nicht erfolgt ist, ist der Antrag an die zuständige Behörde auf Erteilung einer EK-Nummer vorzulegen. Die nach der EG-Zulassung durch die zuständige Behörde erteilte Veterinärkontrollnummer ist der AMA unverzüglich mitzuteilen. Einlagerungen können erst nach Vorlage der Zulassung vorgenommen werden.
- (2) Die von der AMA in Anspruch genommenen Lager müssen nach ihrer Bauweise eine sichere und ordnungsgemäße Lagerhaltung gewährleisten und alle technischen Voraussetzungen für die Gesunderhaltung der Interventionsware erfüllen. Die Lager haben insbesondere trocken und gegen Überflutungen, Schlagregen und Hochwasser abgesichert zu sein.
- (3) Lagerräume haben an geeigneter Stelle zur Messung der Innentemperatur Thermometer aufzuweisen.
- (4) Die technischen Einrichtungen und Geräte für die Ein- und Auslagerung, Verwiegung, Kontrolle und für etwaige Bearbeitungen der Interventionsware müssen im funktionsfähigen Zustand erhalten werden. Technische Gebrechen sind unverzüglich zu beheben.

Verlautbarung der AGRARMARKT AUSTRIA – Teil II: Marktordnungen

Nr. 1. Verlautbarung über die Auftragsvergabe zur Entbeinung und/oder Lagerung von Rindfleisch

- (5) Zufahrtswege müssen so beschaffen sein, dass die Lager auch mit LKW erreicht werden können, die den jeweils geltenden höchstzulässigen Maßen und Gewichten entsprechen.
- (6) Für ausreichende Überwachung und Verschluss des Lagers - auch außerhalb der Arbeitszeit - ist Sorge zu tragen.
- (7) Die Eignung von Lagern wird durch die AMA nach Besichtigung festgestellt. Die Anerkennung eines Lagers setzt die Vorlage eines vom Lagerhalter ordnungsgemäß ausgefüllten und rechtsverbindlich unterschriebenen Fragebogens (Formblatt 2) voraus.
- (8) Die Anerkennung der Eignung eines Lagers gilt nur für die jeweils im einzelnen bezeichneten Lagerräume.
- (9) Eine Anpassung des Fragebogens an veränderte Anforderungen ist jederzeit möglich. Der Lagerhalter ist verpflichtet, später erscheinende, überarbeitete Fragebögen wahrheitsgemäß auszufüllen.
- (10) Veränderungen in der Beschaffenheit eines Lagers oder seiner Einrichtung, soweit diese im Lagerfragebogen erfasst sind, sind der AMA unverzüglich zu melden.
- (11) Die Anerkennung eines Lagers sowie Lagerkontrollen durch Beauftragte der AMA entbinden den Lagerhalter nicht von der Verpflichtung, vor jeder Einlagerung den Einfrier- und den Kaltlagerraum nochmals auf seine Eignung zu überprüfen und es während der Dauer der Lagerung in einem den besonderen Lagerbedingungen der Interventionsware entsprechenden und für die Gesunderhaltung des Gutes geeigneten Zustand zu erhalten.

§ 27

Einlagerung

- (1) Die Einlagerung von Interventionsware wird zwischen der AMA und dem Lagerhalter jeweils abgestimmt. Die Einlagerung ist entsprechend dieser Abstimmung vorzunehmen. UmDispositionen durch die AMA sind jederzeit möglich.
- (2) Der Lagerhalter hat die zugewiesenen Warenpartien an der Kühlhausrampe aus dem Fahrzeug zu übernehmen. Bei der Übernahme des Fleisches ist ein Beauftragter der AMA zugegen. Die Lastkraftwagen werden zu den vereinbarten Terminen entladen. Der Lagerhalter hat dafür Sorge zu tragen, dass die vereinbarte Entladetermine eingehalten werden können; treten unabwendbare Verzögerungen ein, so hat der Lagerhalter dem Lieferanten jede mögliche Hilfestellung zu gewähren, um die erforderliche Kühlung der Fahrzeuge sicherzustellen.
- (3) Über die Durchführung der Einlagerung und die dabei getroffenen Feststellungen hinsichtlich Identität, Menge, Gewicht, äußerer Beschaffenheit der Ware und etwaiger diesbezüglich festgestellter Unstimmigkeiten sind genaue Aufzeichnungen zu führen. Die Einlagerungs-Tagesmeldungen sind mit den von der AMA aufgelegten Formblättern einzureichen.
- (4) Bei der Übernahme der Ware hat der Lagerhalter festzustellen, ob die Stückzahl der angelieferten Kartons mit den Einlagerungsunterlagen der AMA übereinstimmt.
- (5) Der Lagerhalter hat die Gewichtsfeststellung der zu übernehmenden Ware vornehmen zu lassen. Die ermittelten Gewichte werden, falls kein Waagenausdruck vorhanden ist, in einen Wiegeschein eingetragen. Bei der Übernahme der Kartons wird die Stückzahl und das ermittelte Gewicht in das Protokoll eingetragen. Diese Gewichtsangabe ist für die Tagesmeldung verbindlich.

Der Lieferschein, die entsprechende Durchschrift des Protokolls, die Tagesmeldung und eine Kopie des Wiegescheines des Kühlhauses sind mit der Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmannes sieben Jahre vom Ende des Kalenderjahres, auf das sie sich beziehen, aufzubewahren.

- (6) Trifft die AMA keine andere Bestimmung, wird Fleisch getrennt verwogen, und zwar nach
 - Kategorie,
 - Kartons bzw. Palette,
 - Teilstücken.
- (7) Unstimmigkeiten und Mängel sowie Fehlmengen sind der AMA unverzüglich fernmündlich mitzuteilen und schriftlich zu bestätigen. Falls bei Übernahme kein AMA-Beauftragter anwesend ist, hat der Lagerhalter die AMA unverzüglich von diesem Umstand zu verständigen. Für Schäden, die durch nicht ordnungsgemäße oder nicht rechtzeitige Unterrichtung der AMA entstehen, haftet der Lagerhalter gemäß § 5.
- (8) Der Lagerhalter verpflichtet sich, die hygienischen Anforderungen der Richtlinie 64/433/EWG für den innergemeinschaftlichen Handel mit frischem Fleisch in ihrer jeweils geltenden Fassung hinsichtlich des von der AMA übernommenen Fleisches von der Anlieferung bis zur Auslagerung durchgängig einzuhalten. Darüber hinaus verpflichtet sich der Lagerhalter, die Vorschriften nationalen Rechts zu beachten, die in Ausführung, Auslegung oder lückenfüllend zur Richtlinie 64/433/EWG ergangen sind.
- (9) Kartons mit gefrorenem Rindfleisch sind unverzüglich in den Kaltlagerraum zu verbringen.
- (10) Unbeschadet der Regelung in den EG-Vorschriften, nach denen mit der Einfriertemperatur innerhalb von höchstens 36 Stunden eine Kerntemperatur von minus 7° C oder tiefer erreicht werden muss, soll durch das Schockgefrieren die Temperatur im Kern der dicksten Stelle des Fleisches auf minus 10° C oder kälter gesenkt werden, bevor die Waren in den Kaltlagerraum umgelagert werden dürfen.
- (11) Die Einfriergestelle sind nach jedem Schockgefrieren zu reinigen. Schockgefrierräume sind vor der ersten Beschickung und nach längerem Leerstehen gründlich zu säubern und zu desinfizieren. Das Desinfektionsmittel muss lebensmittelrechtlich unbedenklich sein.

§ 28

Lagerung

- (1) Die Kartons werden nach Ausschreibung und Teilstücken getrennt auf Paletten gelagert. Die Temperatur des Lagerraumes hat minus 22° C oder kälter zu betragen. Kälteminderungen bei Ein- und Auslagerungen sind auf ein Mindestmaß zu beschränken und unverzüglich auszugleichen.
- (2) Die Paletten sind mit einer Palettenkarte zu versehen. Die Palettenkarte hat
 - die Ausschreibungsnummer (wird dem Lagerhalter von der AMA bekanntgegeben)
 - die enthaltenen Teilstücke,
 - das Eigengewicht des Erzeugnisses,
 - das Verpackungsgewicht und
 - die Zahl der Kartons je Teilstück

auszuweisen.

Die Palettenkarten sind mit fortlaufenden Nummern (für jede Ausschreibung/Partie neu beginnend mit der Ziffer "1") zu versehen. Darüber hinaus kann der Lagerhalter zusätzliche Daten in der Palettenkarte aufnehmen.

Verlautbarung der AGRARMARKT AUSTRIA – Teil II: Marktordnungen

Nr. 1. Verlautbarung über die Auftragsvergabe zur Entbeinung und/oder Lagerung von Rindfleisch

- (3) Das entbeinte Fleisch ist so zu lagern, dass es leicht nach Ausschreibung, Teilstück und Einlagerungsmonat identifiziert werden kann.
- (4) Zu Kontrollzwecken hat der Lagerhalter in jedem von der AMA belegten Kaltlagerraum ein geeichtes Thermometer anzubringen. Außerdem muss für jeden Kaltlagerraum ein geeichtes Registrier- oder Registrierfernthermometer vorhanden sein.
Ist ein Registrierfernthermometer an einen Computer angeschlossen, können die Aufzeichnungen fortlaufend sein oder kann die Temperatur mit Unterbrechungen registriert werden. In letzterem Fall müssen die Aufzeichnungen mindestens zweimal pro Stunde erfolgen.
Die Diagramme und Aufzeichnungen sind sieben Jahre lang aufzubewahren und dem Beauftragten der AMA auf Aufforderung vorzulegen.
- (5) Zwischen den Stapeln und den Luftkanälen muss ein genügender Abstand bleiben, damit eine gleichmäßige Verteilung der kalten Luft nicht behindert wird.
Jeder Palettenstapel muss gesondert und ungehindert durch andere Stapel jederzeit ausgelagert werden können. Auf Verlangen der AMA sind einzelne Paletten zur Prüfung Freizustapeln und bereitzustellen.
- (6) Die Stapelung erfolgt im Blocklager getrennt nach Partien, soweit die AMA nichts anderes bestimmt. Die Stapelung im Regallager erfolgt nach einem kühlhausbezogenen Stellplatzsystem. Die belegten Stellplätze werden durch die Lagerbuchhaltung des Kühlhauses erfasst und bei Bedarf ausgewiesen.
- (7) Lagerräume, deren Kühlsystem oder Be- und Entlüfter unmittelbar mit Räumen verbunden sind, in denen geruchsabgebende Kühlgüter lagern, dürfen nicht mit Waren der AMA belegt werden.
- (8) Die Lagerräume sind vor der Erstbelegung oder nach längerem Leerstehen gründlich zu säubern und zu desinfizieren.
- (9) Die Interventionsware ist von Gütern anderer Einlagerer getrennt zu lagern, so dass jede Verwechslung, Vermischung mit anderem Lagergut oder sonstige Beeinträchtigung ausgeschlossen ist und die Identität der Interventionsware gewahrt und nachweisbar bleibt. Waren des Lagerhalters oder Dritter dürfen nur beigelagert werden, wenn dadurch keine Geruchs- Geschmacks- oder sonstige Beeinträchtigung der Bestände der AMA eintreten.
- (10) Getrennt zugewiesene und angelieferte Partien sind voneinander getrennt zu lagern, soweit die AMA nicht Ausnahmen zulässt. Partien werden durch Einlagerungsanweisungen und Partienummern bestimmt.
- (11) Partien sind nach den Anweisungen der AMA zu kennzeichnen und außerdem deutlich lesbar wie folgt zu beschildern:

<p style="text-align: center;">S P E R R L A G E R</p> <p style="text-align: center;"><i>AgrarMarktAustria</i></p>

- (12) Umlagerungen von Interventionsware sind nur auf Grund schriftlicher Anordnung der AMA gestattet.
- (13) Ein Austausch der Interventionsware ist unzulässig.

§ 29

Lagerkontrolle

- (1) Der Lagerhalter ist verpflichtet, die in § 26 Absatz 11 vorgeschriebenen Lagerkontrollen durchzuführen. Jede Feststellung, die auf eine Beeinträchtigung des Zustandes der Interventionsware oder Fehlmengen schließen lässt, ist der AMA unverzüglich fernmündlich mitzuteilen und schriftlich zu bestätigen.
- (2) Sofern zwischen dem Beauftragten der AMA und dem Lagerhalter eine Einigung bezüglich der zu treffenden Maßnahmen nicht erzielt wird, ist der Lagerhalter verpflichtet, eine schriftliche Entscheidung der AMA einzuholen, die innerhalb von 5 Arbeitstagen zu erteilen ist. Führt der Lagerhalter die nach dieser Entscheidung zu treffenden Maßnahmen weisungsgemäß durch, so trifft ihn insoweit keine Haftung.
- (3) Bei Gefährdung des Lagergutes ist der Lagerhalter ferner verpflichtet, die für die Erhaltung des Lagergutes der AMA erforderlichen Maßnahmen zu treffen. Diese Maßnahmen sind der AMA unverzüglich fernmündlich mitzuteilen und schriftlich zu bestätigen.
- (4) Beschädigtes Lagergut ist zu separieren und so zu lagern und zu behandeln, dass eine Verschlechterung und eine Beeinträchtigung anderen Lagergutes vermieden wird.
- (5) Für Schäden, die durch nicht ordnungsgemäße oder nicht rechtzeitige Unterrichtung der AMA entstehen, haftet der Lagerhalter gemäß § 5. Bei Verletzung seiner Kontrollpflichten kann sich der Lagerhalter nicht darauf berufen, dass die AMA durch ihre Beauftragten Kontrollen durchführen lässt.
- (6) Während der Lagerdauer kontrolliert die AMA regelmäßig repräsentative Mengen der eingelagerten Erzeugnisse. Erzeugnisse, die bei diesen Kontrollen für nicht verordnungskonform befunden werden, werden abgelehnt und entsprechend gekennzeichnet. Erforderlichenfalls und unbeschadet von Sanktionen kann die AMA ausbezahlte Beträge vom Vertragspartner wieder einziehen.

§ 30

Bestandsnachweis

- (1) Der Lagerhalter hat
 1. für die Interventionsware eine gesonderte Buchhaltung zu führen, aus der der Lagerbestand sowie die Zu- und Abgänge jederzeit ersichtlich sind.
Dies muss in Form einer informatisierten Buchhaltung geschehen, die dem Lagerhalter erlauben muss, über ein ständiges rechnergestütztes Inventar zu verfügen, das den Bediensteten der Interventionsstelle und der Kommission sowie den von ihr beauftragten Personen zugänglich ist.
 2. je Lagernummer (bzw. Kühlhausnummer) und Monat auf dem von der AMA vorgegebenen Formblatt, nach EU-Interventionserzeugnissen getrennt, eine Monatsinventarmeldung zu erstellen und der AMA einzureichen. Die Meldung muss der AMA **vor** dem 10. des Folgemonats vorliegen,
 3. die für die Durchführung der Jahresinventur notwendigen Arbeits- und Dienstleistungen nach Anweisung der AMA durchzuführen, sowie in der Zeit vom 01. August bis 30. September eines jeden Haushaltsjahres je Lagernummer (bzw. Kühlhausnummer) nach Interventions-erzeugnissen getrennt eine Jahresinventurmeldung auf dem von der AMA aufgelegten Formblatt zu erstellen und bei der AMA einzureichen. Der Zeitpunkt der Erstellung der Jahresinventur ist mit der AMA vorher rechtzeitig abzustimmen.

- (2) Der Lagerhalter ist verantwortlich für alle festgestellten Differenzen zwischen den gelagerten Mengen und den Angaben in den der Interventionsstelle übermittelten Bestandesbilanzen.
- (3) Überschreiten die Fehlmengen die anwendbare(n) Toleranzgrenze(n), so werden sie dem Lagerhalter vollständig als nicht identifizierbarer Verlust angerechnet. Bestreitet der Lagerhalter die Fehlmengen, so kann er das Wiegen oder Messen des Erzeugnisses verlangen, wobei die diesbezüglichen Kosten zu seinen Lasten gehen, es sei denn, die angekündigten Mengen sind tatsächlich vorhanden oder die Abweichung überschreitet nicht die anwendbare(n) Toleranzgrenze(n). In diesem Fall sind die Wiege- oder Messkontrollen von der Stelle zu tragen, die die Kontrolle hat durchführen lassen.
- (4) Bestandsveränderungen müssen durch Ein- oder Auslagerungsmeldungen mit den von der AMA aufgelegten Formblättern unverzüglich mitgeteilt werden.

§ 31

Umlagerung

- (1) Eine Umlagerung der AMA-Ware von einem Kühlhaus in ein anderes Kühlhaus ist nur mit Genehmigung der AMA zulässig.
- (2) Umlagerungen der AMA-Ware innerhalb eines Kühlhauses von Raum zu Raum sind mit der AMA abzustimmen.
- (3) Handelt es sich um eine Umlagerung im Auftrag der AMA, so hat der Lagerhalter Folgendes zu beachten:
 - Bei Waggonversand dürfen nur Kühlwaggons, bei LKW-Versand nur Isothermwagen oder Kühlfahrzeuge benutzt werden.
 - Die Fahrzeuge müssen von einwandfreier Beschaffenheit, die Laderäume geruchsfrei und sauber sein.
- (4) Bei Gefährdung des Lagergutes ist der Lagerhalter zur Umlagerung der Interventionsware verpflichtet, wenn diese Maßnahme zur Erhaltung des Interventionsgutes erforderlich ist. Die Umlagerung ist der AMA unverzüglich fernmündlich mitzuteilen und schriftlich zu bestätigen.

§ 32

Auslagerung

- (1) Der Lagerhalter ist zur Auslagerung von Interventionsware nur gegen Vorlage eines von der AMA ausgestellten Abholscheines (Freistellungsschein) berechtigt und verpflichtet.
- (2) Die zugewiesenen Warenpartien (nach freigegebenen Monatspartien) sind nach Weisungen der AMA auszulagern und zu verladen. Die Auslagerungsmenge darf die Freistellungsmenge auf den Abholscheinen nicht überschreiten. Erforderliche Abweichungen (z.B. Kalo), insbesondere bei Endauslagerungen von Partien, sind mit der AMA abzustimmen. Der Lagerhalter übernimmt die Auslagerung der Ware. Die Auslagerungstermine sind vom Lagerhalter im Einvernehmen mit dem Abholer der auszuliefernden Ware und der AMA abzustimmen.
- (3) Freistellungen können auch fernschriftlich, telegrafisch oder per Telefax erfolgen.
- (4) Dem Lagerhalter obliegt das Verladen der Ware in LKW oder Waggon.

- (5) Soweit die AMA keine andere Regelung trifft, ist die am längsten gelagerte Ware zuerst auszulagern.
- (6) Die aus Beständen der AMA stammende Ware ist von einem sachkundigen Wäger im Beisein eines Beauftragten der AMA zu zählen und zu verwiegen. Die ermittelten Stückzahlen und Gewichte sind in die Wiegelliste der AMA sowie in die Tagesmeldungen einzutragen.

Eventuell auftretende Mängel sind der AMA umgehend fernmündlich bekanntzugeben und schriftlich zu bestätigen. Falls bei der Auslagerung kein AMA-Beauftragter anwesend ist, hat der Lagerhalter die AMA unverzüglich von diesem Umstand zu verständigen.

Über die Durchführung der Auslagerung und die dabei getroffenen Feststellungen hinsichtlich Identität, Menge, Gewicht, äußerer Beschaffenheit der Ware und etwaiger diesbezüglich festgestellter Unstimmigkeiten sind genaue Aufzeichnungen zu führen. Die Auslagerungs-Tagesmeldungen sind mit den von der AMA aufgelegten Formblättern einzureichen.

- (7) Der Lagerhalter hat die zur Beförderung abgegebene Menge vom Übernehmer der Ware im Lieferschein quittieren zu lassen.
- (8) Der Lagerhalter soll den Käufer oder dessen Beauftragten vor Beginn der Beladung darauf hinweisen, dass bei Zählfehlern die Kosten für das Wiederausladen und erneute Beladen von Fahrzeugen derjenige trägt, dem der Zählfehler unterlaufen ist. Durch Zählfehler verursachte Kosten werden von der AMA nicht übernommen.
- (9) Zur Beurteilung von Zweifelsfragen können die Allgemeinen Bedingungen für die Lagerung von Waren in Österreichischen Kühlhausunternehmungen (Fassung 8. Juni 1977) herangezogen werden.
- (10) Der Lagerhalter kann auf schriftlichen Antrag die Auslagerung des Lagergutes nur verlangen, wenn ein wichtiger Grund vorliegt.
- (11) Werden Güter der AMA nicht vertragsgemäß gelagert, so kann die AMA die Umlagerung des Lagergutes auf Kosten des Lagerhalters nur dann verlangen, wenn die Verhältnismäßigkeit gewahrt ist.

§ 33

Erstellung der Jahresinventur

- (1) Bis zum 30. September des zu berücksichtigenden Kalenderjahres erstellt der Lagerhalter eine Jahresbilanz über den tatsächlichen Lagerbestand.

Hierzu hat er vor Ort in Augenschein zu nehmen:

- die Vollzähligkeit aller Partien auf Lager
 - die Deckung der tatsächlich gelagerten Partien mit den Angaben der Lagerbuchhaltung
 - die Vollständigkeit der Partien
 - die Unversehrtheit der Verpackung des Lagergutes.
- (2) Der Lagerhalter muss bei der körperlichen Kontrolle durch den AMA-Beauftragten mitwirken und sachliche und personelle Mittel zur Verfügung stellen sowie die notwendigen Dienstleistungen (z.B. Stapeln, Verwiegen) erbringen.

Spezifikationen für das Entbeinen von Rindfleisch

A. Umhüllung und Verpackung der Teilstücke

Die Teilstücke sind einzeln mit Polyäthylen zu umhüllen, bevor sie in Polyäthylen-ausgekleidete Kartons verpackt werden. Für die Teilstücke Filet und Lappen (= Platte) bestehen Sonderregelungen (siehe Nr. 5 und 8)

B. Beschreibung der Hinterviertel-Teilstücke

1. Hinterhesse (Code INT 11) - (Hinterer Wadschinken und Wadelstutzen)

Zerlegung und Entbeinen: Kniegelenk durchtrennen und hinteren Wadschinken und Wadelstutzen der natürlichen Naht folgend von Schale sowie Tafelstück und Weißem Scherzl trennen; Gschnatter mit Ludl am Wadschinken belassen; Schenkelknochen (Schienbein und Fußwurzelknochen) ausbeinen

Zurichtung: Sehnenenden fleischnah abtrennen

2. Kugel (Code INT 12) - (Nuss, Zapfen)

Zerlegung und Entbeinen: Durch geraden Schnitt bis zum und entlang dem Oberschenkelknochen von der Schale trennen und durch Weiterführung dieses Schnitts entlang der natürlichen Naht vom Tafelstück und weißem Scherzl lösen. Nussdeckel nicht entfernen.

Zurichtung: Kniescheibe, Gelenkkapsel und Sehne entfernen. Die äußere Fettauflage darf an keiner Stelle mehr als 1 cm ausmachen.

3. Oberschale (Code INT 13) - (Schale, Schwarzes Scherzl, Beinscherzl)

Zerlegung und Entbeinen: Von Tafelstück und weißem Scherzl und hinterem Wadschinken durch Schnitt entlang der natürlichen Naht trennen und vom Oberschenkelknochen lösen; Lendenknochen entfernen.

Zurichtung: Peniswurzel, anhaftenden Knorpel und skrotalen Lymphknoten (Lnn. inguinales superficiales) entfernen. Knorpel- und Bindegewebe am Beckenknochen entfernen. Die äußere Fettauflage darf an keiner Stelle mehr als 1 cm ausmachen.

4. Unterschale (Code INT 14) - (Tafelspitz, -stück mit weißem Scherzl)

Zerlegung und Entbeinung: Schale und hinteren Wadschinken durch einen Schnitt entlang der natürlichen Naht trennen; Oberschenkelknochen entfernen.

Zurichtung: Starke Verknorpelung am Knochengelenk entfernen. Lymphzentrum der Beckengliedmaßen (Lc. popliteum) und anhaftendes Fettgewebe entfernen. Die äußere Fettauflage darf an keiner Stelle mehr als 1 cm ausmachen.

5. Filet (Code INT 15) - (Lungenbraten)

Zerlegung: Filet in einem Stück durch Lösen des Filetkopfes vom Hüftknochen (Ilium) und des Mittel- und Endstücks von den Lendenwirbeln entfernen.

Zurichtung: Drüse und Fett entfernen. Silberhaut und Kettenmuskel unversehrt belassen und nicht entfernen. Dieses wertvolle Teilstück ist mit besonderer Vorsicht auszulösen, zuzurichten und zu verpacken.

Umhüllung und Verpackung: Rinderfilets sind längs nebeneinander, d.h. Filetkopf an Filetspitze und umgekehrt, mit der Silberhaut nach oben zu verpacken und dürfen nicht gefaltet werden. Diese Teilstücke sind einzeln mit Polyäthylen zu umhüllen, bevor sie in polyäthylen-ausgekleidete Kartons gepackt werden.

6. **Hüfte** (Code INT 16) - (*Hüferscherzl*)

Zerlegung und Entbeinen: Dieses Teilstück wird vom Tafelstück und weißem Scherzl sowie Kugel gelöst durch geraden Trennschnitt, ungefähr 5 cm posterior zum fünften Kreuzbeinwirbel angesetzt und ungefähr 5 cm anterior zum Lendenknochen geführt, wobei sicherzustellen ist, dass die Kugel nicht durchschnitten wird. Durch Trennschnitt zwischen dem letzten Lenden- und dem ersten Kreuzbeinwirbel und durch Freilegen des vorderen Randes des Beckenknochens von der Lende lösen. Knochen und Knorpelgewebe entfernen.

Zurichtung: Fetttasche an der Innenseite unter dem Rückenmuskel entfernen. Die äußere Fettauflage darf an keiner Stelle mehr als 1 cm ausmachen. Dieses wertvolle Teilstück ist mit besonderer Vorsicht auszulösen, zuzurichten und zu verpacken.

7. **Roastbeef** (Code INT 17) - (*Beiried mit 6 Lendenwirbel und 3 Rippen*)

Zerlegung und Entbeinen: Durch geraden Trennschnitt zwischen dem letzten Lenden- und dem ersten Kreuzbeinwirbel von der Hüfte (= Hüferl) lösen. Von der fünften Hochrippe durch geraden Schnitt zwischen der elften und zehnten Rippe trennen. Rückenknochen sauber entfernen. Rippen- und Federknochen dünn-schichtig auslösen ("sheeting out")

Zurichtung: Nach dem Ausbeinen verbleibende Knorpelreste entfernen. Sehne entfernen. Die äußere Fettauflage darf an keiner Stelle mehr als 1 cm ausmachen. Dieses wertvolle Teilstück ist mit besonderer Vorsicht zu zerlegen, zuzurichten und zu verpacken.

8. **Lappen** (Code INT 18) - (*Platte*)

Zerlegung und Entbeinen: Platte vollständig vom Hinterviertel (das vom Vorderviertel durch geraden Schnitt auf Höhe der achten Rippe getrennt wurde) lösen. Dabei Schnitt an der Stelle ansetzen, wo die Platte freigelegt wurde, und der natürlichen Naht folgend um die Fläche des Hintermuskels horizontal zur Mitte des letzten Lendenwirbels führen. Schnitt in gerader Linie parallel und dorsal zur Wirbelsäule verlaufende Linie, so dass der Schnitt insgesamt nicht mehr als 5 cm vom seitlichen Ende des Rückenmuskels verläuft. Alle Knochen und Knorpelgewebe dünn-schichtig entfernen. Die Platte muss vollständig bleiben (Kügerl und Beinfleisch und Bauchfleisch).

Zurichtung: Dem Bauchlappen aufliegendes grobes Bindegewebe entfernen; Bauchlappen dabei intakt lassen. Soweit entfetten, dass das sichtbare Fett (äußere Fettauflage und interstitielles Fett) insgesamt höchstens 30% ausmacht.

Umhüllung und Verpackung: Zum Verpacken kann der Lappen einmal gefaltet werden. Er darf jedoch nicht zugeschnitten oder eingerollt werden. Er ist so zu verpacken, dass seine Innenseite und der Bauchlappen gut sichtbar sind. Vor dem Verpacken ist jeder Karton mit Polyäthylen auszukleiden, damit das (die) Teilstück(e) vollständig umhüllt ist (sind).

9. **Hohe Rippe** (Code INT 19) - (*Rostbraten mit 5 Rippen*)

Zerlegung und Entbeinen: Rostbraten durch geraden Trennschnitt zwischen der elften und zehnten Rippe vom Beiried lösen; das Teilstück muss die sechste bis zehnte Rippe umfassen. Zwischenrippenmuskeln und Brustfell zusammen mit den Rippenknochen dünn-schichtig entfernen. Wirbel und Knorpel, einschließlich Schulterblattspitze entfernen.

Zurichtung: Rückenknochen entfernen. Die äußere Fettauflage darf an keiner Stelle mehr als 1 cm ausmachen. Der Deckel des Rostbratens ist am Teilstück zu belassen.

C. Beschreibung der Vorderviertel-Teilstücke

1. **Vorderhesse** (Code INT 21) - (*Vorderer Wadschinken mit Bugscherzl*)

Zerlegung und Entbeinen: Vorderen Wadschinken mit Bugscherzl durch Schnitt entlang dem Unterarmknochen (Radius) mit anschließendem Durchtrennen des Tarsal-Metatarsal-Gelenkes (Humerus) lösen. Unterarmknochen (Radius) ausbeinen.

Zurichtung: Sehnenenden fleischnah abtrennen

Umhüllung und Verpackung: Diese Teilstücke sind einzeln mit Polyäthylen zu umhüllen, bevor sie in polyäthylen-ausgekleidete Kartons verpackt werden. Vorderhessen dürfen nicht mit Hinterhessen verpackt werden.

2. **Schulter** Code INT 22 - (*Dicke Schulter, Schulterscherzl, Mageres Meisl und Kavalierspitz*)

Zerlegung und Entbeinen: Schulter vom Vorderviertel lösen durch Trennschnitt entlang der natürlichen Naht um den Schulterrand und Knorpelansatz an der Schulterblattspitze. Schnitt entlang der Nahtlinie weiterführen, bis die Schulter aus ihrer natürlichen Tasche gehoben werden kann. Schulterblatt herauslösen. Unteren Schulterblattmuskel zurückklappen (jedoch nicht abtrennen), damit der Knochen sauber ausgebeint werden kann. Oberarmknochen (Humerus) herauslösen.

Zurichtung: Knorpelgewebe, Gelenkkapseln und Sehnen entfernen. So weit entfetten, dass das sichtbare Fett (äußere Fettauflage und interstitielles Fett) insgesamt höchstens 10 % ausmacht.

3. **Brust** Code INT 23 - (*Brustkern, Dickes Kügerl z.T., Dicker Spitz*)

Zerlegung und Entbeinen: Brust vom Vorderviertel lösen durch Trennschnitt in gerader Linie senkrecht zur Mitte der ersten Rippe. Zwischenrippenmuskeln und Brustfell einschließlich Brustbein und Knorpelgewebe dünn-schichtig entfernen. Deckel an der Brust belassen. Fett unter dem Deckel muss entfernt werden.

Zurichtung: So weit entfetten, dass das sichtbare Fett (äußere Fettauflage und interstitielles Fett) insgesamt höchstens 30 % ausmacht.

4. **Vorderviertel** (Code INT 24) (*Hals/Tristel und hinteres Ausgelöstes und Gratfleisch*)

Zerlegung und Entbeinen: Das nach dem Absetzen von Brust, Schulter und vorderen Wadschinken verbleibende Teilstück wird als Vorderviertel eingestuft. Rippenknochen als Schicht ausbeinen. Nackenknochen sauber auslösen.

Der Kettenmuskel (= Gratfleisch) muss am Teilstück bleiben.

Zurichtung: Sehnen, Gelenkkapseln und Knorpelgewebe entfernen. So weit entfetten, dass das sichtbare Fett (äußere Fettauflage und interstitielles Fett) insgesamt höchstens 10 % ausmacht.

Vorschriften für Kartons, Paletten und Käfige

1. Die Kartons müssen ein genormtes Format (kann von der AMA vorgegeben werden) und Gewicht haben und müssen stark genug sein, um den Druck beim Aufeinanderstapeln auszuhalten.
2. Die verwendeten Kartons dürfen nicht den Namen des Schlacht- oder Zerlegebetriebes tragen, aus dem die Erzeugnisse stammen.
3. Nach dem Füllen muss jeder Karton einzeln gewogen werden; Kartons, die bis zu einem im voraus festgesetzten Gewicht gefüllt werden, sind nicht zulässig.
4. Das Nettogewicht der Teilstücke je Karton darf höchstens 30 kg betragen.
5. Ein Karton darf nur Teilstücke enthalten, die sich anhand ihrer vollständigen Bezeichnung oder nach den gemeinschaftlichen Codes identifizieren lassen und von der derselben Tierkategorie stammen. Die Kartons dürfen auf keinen Fall Fettstücke und beim Zerschneiden anfallende Abschnitte enthalten.
6. Jeder Karton muss versiegelt werden:
 - an jedem der beiden Seitenenden mit einem Etikett der Interventionsstelle
 - auf der Mitte der Vorder- und der Rückseite, bei einteiligen Kartons nur auf der Vorderseite,
 - mit einem amtlichen Etikett der Veterinärinspektion.

Diese Etiketten müssen eine laufende Seriennummer tragen und so angebracht sein, dass sie bei Öffnung des Kartons automatisch zerstört werden.

7. Aus den Etiketten der Interventionsstelle müssen die Nummer des Ausschreibungsvertrages und der Partie, Art und Anzahl der Teilstücke, Nettogewicht und das Verpackungsdatum hervorgehen; sie dürfen nicht kleiner als 20 x 20 cm sein. Die Etiketten der Veterinärinspektion müssen die Zulassungsnummer des Zerlegungsbetriebes tragen. Die Angaben gemäß Artikel 13 Absatz 5 der Verordnung (EG) Nr. 1760/2000 - obligatorische Angaben der Rindfleischetikettierung - sind verpflichtend anzugeben.
8. Die Seriennummern der Etiketten gem. Nr. 6 müssen für jeden Vertrag registriert werden; es muss ein Vergleich zwischen der Anzahl verwendeter Kartons und der Anzahl ausgestellter Etiketten möglich sein.
9. Die Kartons müssen 4 Mal (zwei Mal in der Länge und zwei Mal in der Breite) umreift sein, wobei die Kunststoffbänder oder die Bandeisen etwa 10 cm von jeder Ecke entfernt verlaufen.
10. Werden die Etiketten durch Kontrollen zerstört, so sind sie durch Etiketten zu ersetzen, die eine laufende Seriennummer tragen, die die Interventionsstelle den zuständigen Behörden zugeteilt hat, wobei jeder Karton mit jeweils zwei Etiketten zu versehen ist.

Die Kartons werden nach Ausschreibung und Teilstücken getrennt auf Paletten gelagert. Letztere werden durch ein Etikett gekennzeichnet, das die Ausschreibungsnummer, die enthaltenen Teilstücke, das Eigengewicht des Erzeugnisses, das Verpackungsgewicht und die Zahl der Kartons je Teilstück ausweist.

Der Lagerort der Paletten und Käfige wird in einem Lageplan verzeichnet.

Preise für abgelehnte Teilstücke

Kategorie A/C

Teilstück	Preis in EUR (€ je t
Interventionsfilet	22.000
Interventionsroastbeef	14.000
Interventionsoberschale Interventionshüfte	10.000
Interventionsunterschale Interventionskugel Interventionshochrippe	8.000
Interventionsschulter Interventionsvorderviertel	6.000
Interventionsbrust Interventionshinterhese Interventionsvorderhese	5.000
Interventionslappen	4.000

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

Impressum:

Verlautbarungsblatt der Marktordnungsstelle Agrarmarkt Austria (AMA)

Medieninhaber, Herausgeber, Vertrieb: AGRARMARKT AUSTRIA

Redaktion: Agrarmarkt Austria
I/3 – Marktordnungen, Markt- und Preisberichte
Dresdner Straße 70
Postfach 62
A-1201 Wien

Telefon: (01) 331 51-0
Telefax: (01) 331 51-4469
E-mail: abteilung3@ama.gv.at

Hersteller: Eigendruck