K-Ö

AgrarMarkt Austria

MERKBLATT

Wiederkehrende Prüfung und Wiederholungsprüfung von Systemen zur automatischen Probenahme für die Rohmilch-Untersuchung

STAND: 29.09.2025 - Version 03

www.ama.at

Zertifiziertes Qualitätsmanagement-System nach ÖNORM EN ISO 9001 REG. Nr. 01537/0
Zertifiziertes Informationssicherheits-Managementsystem nach ÖNORM ISO/IEC 27001 REG Nr. 35/0
Zertifiziertes Umweltmanagement-System nach EMAS REG Nr. AT-000680
und ÖNORM EN ISO 14001 REG Nr. 02982/0

Inhalt Seite

1 Allgemeines ... 3
2 Rechtsgrundlage ... 4
3 Formblätter ... 4
4 Definitionen ... 5
5 Anforderungen an Probenahmeanlagen ... 6
5.1 Allgemeine Anforderungen ... 6
5.1.1 Funktion ... 6
5.1.2 Lagerung der Probeflaschen ... 6
5.1.3 Reinigung und Desinfektion ... 6
5.1.4 Lagerung des Saugrohres ... 6
5.1.5 Ansaugschlauch ... 7
5.1.6 Lebensmittelhygienische Grundsätze ... 7
5.2 Repräsentativität ... 7
5.3 Verschleppung ... 7
6 Prüfungen ... 8
6.1 Allgemeine anforderungen ... 8
6.1.1 Prüfung auf Repräsentativität und Verschleppung ... 8
6.2 Wiederholungsprüfung ... 12
7 Kennzeichnung der bestandenen Prüfung ... 12
8 Änderungen zur Vorversion (06.09.2023) des Merkblattes ... 12
9 Rat und Hilfe / Kontakt ... 13

ÜBERSICHT ÜBER MERKBLÄTTER ZUM THEMA PROBENAHME:

Probenahme - Allgemeine Grundsätze

Milchsammelwagenfahrer und Probenehmer

Erstprüfung von Systemen zur automatischen Probenahme für die Rohmilch-Untersuchung *inkl. Muster für das Zertifikat*

Wiederkehrende Prüfung und Wiederholungsprüfung von Systemen zur automatischen Probenahme für die Rohmilch-Untersuchung
inkl. Muster für das Prüfprotokoll

Gegenproben *inkl. Probenbegleitschreiben*

Elektronische Datenerfassung am Milchsammelwagen und Datendokumentation *inkl. Anlage „Informationsfelder – Datenschnittstelle“*.

1 ALLGEMEINES

Gemäß § 29 Absatz 1 Erzeuger-Rahmenbedingungen-Verordnung erfolgen die technischen Detailvorgaben für das Verfahren der Probenahme und des Probentransports durch die AMA und sind im Verlautbarungsblatt der AMA zu veröffentlichen. Insbesondere hat die AMA gemäß § 29 Abs. 2 Z 1. und 2. dieser Verordnung das Verfahren der Probenahme sowie die Überprüfung der Geräte für eine verschleppungsfreie und repräsentative Probenahme vorzugeben.

Gemäß geltender Verlautbarung Marktordnungen der Agrarmarkt Austria lauten die Bestimmungen zur Wiederkehrenden Prüfung bzw. Wiederholungsprüfung von automatischen Probenahmeanlagen für die Untersuchung von Rohmilch wie folgt:
Die untenstehenden Vorgaben berücksichtigen die Anforderungen an Probenahmeanlagen der DIN 11868 Teil 1.

Probenahmeanlagen sind vor dem Ersteinsatz einer Erstprüfung zu unterziehen und daraufhin mittels Zertifikats für die Eignung zur Probenahme freizugeben. Der Umfang der Erstprüfung ist im Merkblatt "Erstprüfung von Systemen zur automatischen Probenahme für die Rohmilch-Untersuchung" festgelegt.

Spätestens ein Jahr nach der Erstprüfung bzw. der letzten wiederkehrenden Prüfung ist eine neuerliche wiederkehrende Prüfung durch ein von der AMA gemäß § 29 Abs. 4 Erzeuger-Rahmenbedingungen-Verordnung aufgelistetes Labor durchzuführen. Die Prüfung kann auch im davorliegenden sowie in den beiden nächstfolgenden Monaten erfolgen. Für die nächste Überprüfung ist jedoch wieder der ursprüngliche Monat als Bezugsmonat heranzuziehen. Wird die Prüfung um mehr als ein Monat vorgezogen, so ist dieser Monat als neues Bezugsmonat anzusehen.

Probenahmeanlagen, die eine Prüfung nicht bestanden haben, sind zur Probenahme nicht zugelassen. Die Prüfplakette ist jedenfalls nach einem negativen Prüfungsergebnis zu entfernen. Ein neuerlicher Einsatz der Probenahmeanlage ist erst nach bestandener Wiederholungsprüfung möglich. Probenahmeanlagen, die eine wiederkehrende Prüfung nicht bestanden haben und die erst bei einer Wiederholungsprüfung ein positives Ergebnis erzielen, sind bereits nach spätestens sechs Monaten erneut zu überprüfen. Auch hier gilt eine zweimonatige Überziehungsfrist. Für die neuerliche Jahresfrist ist jedoch der sechste Monat nach der bestandenen Prüfung als Bezugsmonat heranzuziehen. Wird die Prüfung (von diesem sechsten Monat ausgehend) um mehr als ein Monat vorgezogen, so ist dieser Monat als neues Bezugsmonat anzusehen.

Bei Anlagen, die eine „Wiederkehrende Überprüfung“ sowie zwei direkt darauffolgende „Wiederholungsprüfungen“ nicht bestanden haben, muss durch die Erstzulassungsstelle eine neuerliche Begutachtung im Umfang der Erstprüfung erfolgen.

Wurden bei einer im Einsatz befindlichen Anlage Änderungen am Übernahmesystem durchgeführt, die sich in irgendeiner Weise auf die Probenahme auswirken können, so ist vor dem neuerlichen Einsatz eine „Wiederkehrende Prüfung“ durchzuführen. Wird diese nicht bestanden und bestehen Bedenken, dass die Ursache dafür tiefergreifend mit dem Umbau verbunden ist, so ist ebenfalls eine neuerliche Beurteilung durch die Erstzulassungsstelle erforderlich.

Die wiederkehrenden Prüfungen und Wiederholungsprüfungen sind von den gemäß § 29 Abs. 4 Erzeuger-Rahmenbedingungen-Verordnung aufgelisteten Labors durchzuführen.
Für die Veranlassung von zeitgerechten Überprüfungen ist der Erstankäufer bzw. der von diesem dazu Beauftragte (z.B. Frächter) verantwortlich. Die Prüfberichte sind der AMA unmittelbar nach Ausstellung der Prüfplakette auf elektronischem Weg zu übermitteln.

2 RECHTSGRUNDLAGE

§ 29 Abs. 1 und 2 Erzeuger-Rahmenbedingungen-Verordnung, BGBl. II Nr. 326/2015 i.d.g.F.

3 FORMBLÄTTER

Zur Dokumentation der Ergebnisse der wiederkehrenden Prüfung bzw. der Wiederholungsprüfungen ist ein Prüfbericht zu verwenden, der dem Muster-Formblatt lt. Anlage entspricht.

4 DEFINITIONEN

automatische Probenahme	Entnahme von Teilmengen (Proben) aus der Milch mit mechanischen Vorrichtungen (Probenahmegerät)
Messanlage	Gesamtheit aller Vorrichtungen und Elemente zur Mengenmessung von Milch mit geeichten Geräten und zur Probenahme
Messanlagennummer	Identifikationsnummer der Messanlage lt. Eichschild und / oder Typenschild
Mindestaufrahmgrad	Fettgehaltsdifferenz zwischen einer vom Behälterboden entnommenen Milchprobe zum Durchschnittsfettgehalt der Milch
Probe	Teilmenge der Milch, die aus einer Gesamtmenge repräsentativ entnommen wird, um bestimmte Merkmalswerte zu untersuchen
Probeflasche	Verschließbares Gefäß zum Aufnehmen und zur Lagerung der entnommenen Probe bis zur Untersuchung, von dem keine Einflüsse auf die Probe ausgehen
Probenahmeanlage	Gesamtheit aller Vorrichtungen und Elemente der Messanlage zum Entnehmen der Probe
Probenahmegerät	Mechanische Vorrichtung zum Entnehmen einer Probe
repräsentative Probe	Teilmenge, die in den zu untersuchenden Merkmalswerten dem Durchschnitt der Gesamtmenge, aus der die Probe entnommen wurde, entspricht.
Verschleppung	Übertragung von Anteilen von Restmilch aus dem vorausgegangenen Annahme- und Probenahmevorgang in die nachfolgende Probe
Wiederkehrende Prüfung	Periodisch durchzuführende Überprüfung von in Betrieb stehenden Probenahmeanlagen
Wiederholungsprüfung	Wiederholung der wiederkehrenden Prüfung bei deren Nichtbestehen.

5 ANFORDERUNGEN AN PROBENAHMEANLAGEN

5.1 ALLGEMEINE ANFORDERUNGEN

5.1.1 FUNKTION

Die ordnungsgemäße Funktion der Probenahmeanlage bei der Annahme der Milch muss sichergestellt und unbeeinflussbar sein. Die Mengenangaben zu den jeweiligen Schaltstufen bei Geräten mit Mengenvorwahl müssen eindeutig hinterlegt sein. Der Probenahmevorgang darf nach Beginn der Milchannahme nicht mehr beeinflussbar sein. Eingeleitete Probenahmevorgänge müssen vollständig und kontrollierbar vor der nächsten Milchannahme abgeschlossen sein.

5.1.2 LAGERUNG DER PROBEFLASCHEN

Die Behältnisse zur Aufnahme der Probeflaschen sind so zu befestigen, dass eine einwandfreie Probenahme sichergestellt ist. Die Milchproben müssen nach der Abfüllung bei Umgebungstemperaturen von +2°C bis +8°C gelagert werden. Die Abfüllvorrichtung muss zusammen mit den Behältnissen zur Aufnahme der Probeflaschen in einem gegen äußere Einflüsse (z.B. Spritzwasser, Staub) geschützten Gehäuse untergebracht sein. Die Zeiten, in denen das Probenfach geöffnet ist, können die Probentemperatur beeinflussen und sind daher auf das notwendige Mindestmaß zu beschränken.

5.1.3 REINIGUNG UND DESINFEKTION

Das Probenahmegerät muss zusammen mit dem gesamten Milchannahmesystem des Fahrzeuges inkl. Luftabscheider in den automatischen Reinigungs- und Desinfektionskreislauf einbezogen werden.

5.1.4 LAGERUNG DES SAUGROHRES

Das Saugrohr muss so in der Annahmekabine befestigt sein, dass eine hygienisch nachteilige Beeinflussung der Proben ausgeschlossen ist.

5.1.5 ANSAUGSCHLAUCH

Länge und Durchmesser des Ansaugschlauches müssen bei der wiederkehrenden Überprüfung auf der Prüfplakette angegeben sein. Der Saugschlauch darf auf keinen Fall länger sein als auf der Plakette angegeben! Eine Verlängerung des Saugschlauches nach einer bestandenen Prüfung darf nur im Zuge einer wiederkehrenden Prüfung erfolgen! Aus arbeits- und reinigungstechnischen Gründen wird eine maximale Länge von sechs Metern empfohlen. Bei Bedarf kann vom Milcherzeuger ein Verlängerungsstück bereitgestellt werden. Er ist für dessen Reinigung verantwortlich.

5.1.6 LEBENSMITTELHYGIENISCHE GRUNDSÄTZE

Die Probenahmeanlage muss so konstruiert sein, dass sie in und außer Betrieb den lebensmittelhygienischen Grundsätzen gemäß der ÖNORM EN ISO 1672 Nahrungsmittelmaschinen - Allgemeine Gestaltungsleitsätze - Teil 1: Sicherheitsanforderungen und ÖNORM EN ISO 1672 Nahrungsmittelmaschinen - Allgemeine Gestaltungsleitsätze - Teil 2: Anforderungen an Hygiene und Reinigbarkeit entspricht. Sie muss einschließlich Dichtungen und Schläuchen aus lauge- und säurefestem sowie dampfbeständigem Material hergestellt sein.

5.2 REPRÄSENTATIVITÄT

Die entnommene Probe muss repräsentativ für die jeweils übernommene Anlieferungsmilch sein.

5.3 VERSCHLEPPUNG

Der Anteil von Restmilch aus dem vorausgegangenen An- und Probenahmevorgang darf die Vorgaben gemäß Punkt 6.1.2.3.4. nicht überschreiten.

6 PRÜFUNGEN

6.1 ALLGEMEINE ANFORDERUNGEN

6.1.1 PRÜFUNG AUF REPRÄSENTATIVITÄT UND VERSCHLEPPUNG

6.1.1.1 VORBEREITUNG ZUR PRÜFUNG

Die erforderlichen Milchmengen müssen ungeteilt in geeigneten Behältnissen bereitgestellt werden. Die Temperatur der Rohmilch muss zwischen 2°C und 14°C, die der Magermilch zwischen 2°C und 16°C liegen. Der Fettgehalt der Rohmilch muss mindestens 3,5 % betragen.

Aus jedem Behälter der abgefüllten und gut durchmischten Milch zur Repräsentativitätsprüfung ist sofort mindestens eine Probe von Hand zu ziehen. Die Feststellung des Fettgehaltes dieser Proben im Labor hat gemeinsam mit der Analyse der automatisch entnommenen Proben unter Wiederholungsbedingungen (gleiches Gerät und unmittelbare Zeitabfolge) zu erfolgen.

Zur Repräsentativitätsprüfung ist es erforderlich, dass die bereit gestellte Milch einen Mindestaufrahmgrad von 1,25 Prozentpunkten aufweist. Während des Aufrahmvorganges muss die Milch im vorgesehenen Temperaturbereich gehalten werden. Die Temperatur der bereit gestellten Rohmilch sowie die Zeit zwischen der Abfüllung und der Probenahme (=Aufrahmzeit) müssen im Prüfbericht vermerkt werden.

Der Aufrahmgrad wird aus dem arithmetischen Mittel der Aufrahmgrade von mindestens zwei Behältern ermittelt. Um einen möglichst repräsentativen Wert zu erhalten, sollte ein kleiner und ein großer Behälter gewählt werden:

Der Aufrahmgrad eines Behälters wird aus der Differenz des Fettgehaltes einer vom Behälterboden entnommenen Probe zum Fettgehalt der gut durchmischten Milch des Behälters (vor dem Aufrahmen) ermittelt.

Beispiel zur Ermittlung des Aufrahmgrades:

Kleiner Behälter:
Fettgehalt der gut durchmischten Milch: 4,30 %
Fettgehalt am Behälterboden: 3,00 %
Differenz: 1,30 %

Großer Behälter:
Fettgehalt der gut durchmischten Milch: 4,25 %
Fettgehalt am Behälterboden: 2,70 %
Differenz: 1,55 %

Der Aufrahmgrad ergibt sich aus dem arithmetischen Mittel der Differenzen 1,30% und 1,55% → 1,43

Bei unverhältnismäßig hohem Aufwand für das Beschaffen von Magermilch kann im Auftrag des zuständigen Erstankäufers anstelle von Magermilch Trinkwasser eingesetzt werden.

Bei Systemen mit Sortentrennung und zwei Luftabscheidern, für die nicht ohnehin zwei komplett getrennte Überprüfungen erfolgen müssen, sind sowohl bei der Prüfung auf Repräsentativität als auch bei der Prüfung der Verschleppung jeweils abwechselnd beide Luftabscheider zu überprüfen und die im Formblatt dafür vorgesehenen Felder („LA“) zu befüllen.

6.1.1.2 PRÜFUNG AUF REPRÄSENTATIVITÄT

6.1.1.2.1 Durchführung der Prüfung

Die Probenahmeanlage ist vor der Prüfung mit gut durchmischter Rohmilch durchzuspülen. Anschließend werden die für die jeweilige Prüfung bereit gehaltenen nicht gerührten Milchmengen ebenerdig angenommen. Dabei ist das Saugrohr ohne rührende Bewegung in der Behältermitte fast bis auf den Behälterboden einzutauchen und es sind etwa ¾ der Menge abzusaugen. Der Rest ist unter Rühren des Saugrohres abzusaugen. Dabei ist ein vorzeitiger Lufteinschlag zu vermeiden. Das Aufstützen und Abdichten des Saugrohres am Behälterboden ist höchstens einmal pro Behälter gestattet.

Nach vollständigem Leersaugen des Milchbehälters ist der Probenahme-Abfüllvorgang durch den Probenehmer (Fahrer oder Prüfer) unmittelbar auszulösen. Bei Milchmengen-Messanlagen mit einem Volumendurchsatz von mehr als 500 l/min dürfen Behälter mit einem Fassungsvermögen von maximal 50 l bereits ab der Hälfte des Fassungsvermögens gerührt werden. Nach Beendigung dieses Vorganges darf der Ansaugschlauch nicht angehoben werden. Von jeder Milchmenge ist durch das zu prüfende Probenahmegerät eine Probe zu entnehmen. Die Absaugung der Prüfungsmilch und die Bedienung des Gerätes obliegt dem Probenehmer.

Bei der Auswahl der Prüfmengen für die Überprüfung der Repräsentativität ist insbesondere auf Bereiche zu achten, in welchen die repräsentative Probenahme durch das Probenahmegerät am ehesten gefährdet erscheint. Die vorbereiteten Annahmemengen richten sich nach den Mindestannahmemengen, bei denen eine technisch einwandfreie Probenahme möglich ist (lt. Herstellerangaben und unter Berücksichtigung gegebenenfalls vorhandener Schaltstufen). Dabei sind die eichrechtlich zugelassenen Mindestannahmemengen zu berücksichtigen. Jeder Mengenbereich ist in mindestens zweifacher Ausführung (= mindestens zwei Behälter pro Mengenbereich) zu prüfen.

6.1.1.2.1 Auswertung

Die Auswertung erfolgt anhand des Prüfberichtes gemäß Muster-Formblatt (siehe Anlage).
Für die einzelnen Proben werden die Differenzen (d) der Fettgehalte zwischen den automatisch gezogenen Proben (fa) und den der zur Prüfung bereit gestellten Milch (fh) wie folgt berechnet:
d = fa – fh

Aus diesen Differenzen wird die durchschnittliche Differenz (Fehler des Probenahmegerätes) ermittelt:

dm = Σd / n

Ebenso wird die Standardabweichung ermittelt:

$$s = \sqrt{\frac{\sum d^2 - (\sum d)^2/n}{n-1}}$$

Dabei ist:
fa = Fettgehalt der gezogenen Proben in Prozent
fh = Fettgehalt der bereit gestellten Milch in Prozent
n = Anzahl der Proben
Σd = Summe der Differenzen

- Die durchschnittliche Differenz dm darf 0,05 % Fett nicht überschreiten.
- Die Standardabweichung der Differenzen muss kleiner 0,08 % Fett sein.
- Die Differenz bei den vergleichbaren Einzelproben darf
  - bei Mengen bis maximal 100 l: d = 0,15 % Fett,
  - bei Mengen über 100 l: d = 0,10 % Fett

  nicht überschreiten.

6.1.1.3 PRÜFUNG AUF VERSCHLEPPUNG

6.1.1.3.1 Prüfverfahren

Die Prüfung auf Verschleppung ist unmittelbar nach der Prüfung auf Repräsentativität durchzuführen. Zwischen diesen beiden Prüfungen dürfen keine technischen Veränderungen oder Umstellungen am Probenahmegerät und an den dazugehörigen Aggregaten vorgenommen werden. Die Prüfung auf Verschleppung erfolgt durch Ermittlung des Fettgehaltes.

Der Rohmilchannahme folgt eine Annahme mit Magermilch. Die in der Probenahmeanlage verbliebene Restrohmilch wird durch die Magermilch abgespült und verursacht in der automatisch entnommenen Probe der Magermilch eine Auffettung. Diese Auffettung ist ein Maß für die Verschleppung in der Probenahmeanlage.

6.1.2.3.2 Herstellung der Standardprobe

Bei Verschleppungsprüfungen ist eine Standardprobe aus einem Rohmilch-Magermilch-Gemisch aus 97 Volumenteilen Magermilch und 3 Volumenteilen der zur Prüfung bereit gestellten Rohmilch herzustellen.

Die Standardprobe ist gut durchzumischen und anschließend dreimal auf Fettgehalt zu untersuchen; der arithmetische Mittelwert ist zu bestimmen.

Standard- und Prüfungsproben sind mit demselben Analysegerät unmittelbar hintereinander zu untersuchen.

6.1.2.3.3 Durchführung

Vor Beginn der Prüfung ist die Probenahmeanlage mit gut durchmischter Rohmilch vorzuspülen. Bei der Prüfung wird gut durchmischte Roh- und Magermilch nacheinander angenommen, wobei die Magermilchmengen der jeweils kleinsten Annahmemenge entsprechen jedoch mindestens 30 Liter betragen. Der Vorgang ist dreimal durchzuführen. Dabei können die bei der Prüfung verwendeten Milchmengen so variiert werden, dass alle bauartbedingt möglichen und im täglichen Einsatz auftretenden Annahmebedingungen erfasst werden. Es sind die bei der Erstprüfung ermittelten Prüfmengen mit zu berücksichtigen.

Bei Systemen ohne Direktinjektion in die Probeflasche sind die Rohmilch-Mengen für alle Annahmen so zu wählen, dass vorhandene Probenvorlaufbehälter mindestens zu ¾ gefüllt und damit entsprechend vorbelastet sind. Die zu verwendende Magermilchmenge richtet sich nach der vom Hersteller angegebenen Mindestannahmemenge im entsprechenden Übernahmebereich. Dabei ist die Magermilch-Menge so zu wählen, dass im Probenvorlaufbehälter die vom Hersteller technisch vorgesehene kleinste mögliche Milchmenge vorhanden ist. Diese kann aus Gründen der Überprüfung der technischen Funktionssicherheit unterschritten werden. Bei Systemen mit Teilmengeneinstellung ist die Überprüfung im kleinsten Mengenbereich mit einer möglichst kleinen Menge Magermilch – jedoch mindestens 30 Liter. Diese Menge kann systemabhängig auf ein technisch erforderliches Maß angehoben werden.

Das Aufstützen und Abdichten des Saugstutzens ist während des Absaugvorganges höchstens einmal gestattet. Der Probenabfüllvorgang ist praxisgerecht auszulösen. Der Saugstutzen ist bis zum Ende des Probenabfüllvorganges in dem jeweiligen Gefäß zu belassen. Der Saugschlauch darf erst nach dem Beenden der Probenahme angehoben werden.

6.1.2.3.4 Auswertung

Der Fettgehalt von zwei gezogenen Proben muss den Durchschnittsfettgehalt der Standardprobe unterschreiten. Ein Einzelergebnis der vom Probenahmegerät gezogenen Magermilchproben darf den Durchschnittsfettgehalt der Standardproben bis zu 10 % überschreiten.

6.2 WIEDERHOLUNGSPRÜFUNG

Eine Wiederholungsprüfung ist durchzuführen, wenn die periodisch durchzuführende wiederkehrende Überprüfung nicht bestanden wurde. Die Prüfungskriterien entsprechen denen der periodisch durchzuführenden wiederkehrenden Überprüfung. Bis zu einer erfolgreichen Wiederholungsprüfung ist das Probenahmegerät für die Entnahme von Milchproben nicht geeignet.

7 KENNZEICHNUNG DER BESTANDENEN PRÜFUNG

Zum Nachweis, dass die Probenahmeanlage im Milchsammelwagen gemäß diesem Merkblatt überprüft und in Ordnung befunden wurde, darf die Prüfplakette gemäß Merkblatt "Probenahme – Allgemeine Grundsätze" sichtbar an geeigneter Stelle im Probenahmefach angebracht werden.

8 ÄNDERUNGEN ZUR VORVERSION (06.09.2023) DES MERKBLATTES

Merkblatt-Übersichtstabelle
▪ Übersicht über alle Merkblätter zur Probenahme wurde eingefügt.
5.1.2 Lagerung der Probeflaschen
▪ Hinweis zum Probenfach wurde aufgenommen.
6.1.1.1 Vorbereitung zur Prüfung
▪ Die Bestimmung des Aufrahmgrades wurde präzisiert und ein Beispiel wurde ergänzt.

9 RAT UND HILFE / KONTAKT

Agrarmarkt Austria

GB I / Abt. 3 / Ref. 8 - Marktinformation

Dresdner Straße 70

A-1200 Wien

Für fachspezifische Auskünfte stehen Ihnen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Agrarmarkt Austria unter der folgenden Durchwahl gerne zur Verfügung:

Telefon: 050 3151 - DW 305 (Fr. DI Masanz), DW 237 (Hr. DI Rinnhofer)

Telefax: 050 3151 - 396

E-Mail: milk.quality@ama.gv.at

Die Verwaltungsbehörde ist das gem. Bundesministeriengesetz für Landwirtschaft zuständige Mitglied der Bundesregierung.
Dieses Merkblatt dient als Information und enthält rechtlich unverbindliche Aussagen. Die Ausführungen basieren auf den zum Zeitpunkt des Redaktionsschlusses bestehenden Rechtsgrundlagen. Änderungen werden auf unserer Homepage www.ama.at aktuell gehalten.
Im Sinne des Gleichheitsgrundsatzes beziehen sich alle Formulierungen selbstverständlich auf Personen jeden Geschlechts. Ebenso erstreckt sich der Begriff Ehe gleichermaßen auf eingetragene Partnerschaften.

Impressum
Informationen gemäß § 5 E-Commerce Gesetz und Offenlegung gemäß § 25 Mediengesetz

Medieninhaber, Herausgeber, Vertrieb: Agrarmarkt Austria
Redaktion: GB I/Abt. 3 - Referat 8
Dresdner Straße 70, 1200 Wien
UID-Nr.: ATU16305503
Telefon: +43 50 3151-0, Fax: +43 50 3151-396, E-Mail: milk.quality@ama.gv.at

Vertretungsbefugt:
Mag.ª Lena Karasz, Vorstandsmitglied für den Geschäftsbereich I
Dipl.-Ing. Günter Griesmayr, Vorstandsvorsitzender und Vorstandsmitglied für den Geschäftsbereich II

Die Agrarmarkt Austria ist eine gemäß § 2 AMA-Gesetz 1992, BGBl. Nr. 376/1992, eingerichtete juristische Person öffentlichen Rechts, deren Aufgaben in § 3 leg. cit. festgelegt sind. Sie unterliegt gemäß § 25 leg. cit. der Aufsicht des gemäß Bundesministeriengesetz 1986, BGBl. Nr. 76/1986 für Landwirtschaft zuständigen Mitglieds der Bundesregierung.

Hersteller: AMA
Grafik/Layout: AMA; Bildnachweis: LMTZ Francisco Josephinum

Verlagsrechte: Die hier veröffentlichten Beiträge sind urheberrechtlich geschützt.
Alle Rechte sind vorbehalten. Nachdruck und Auswertung der von der AGRARMARKT AUSTRIA erhobenen Daten sind mit Quellenangabe gestattet.
Alle Angaben ohne Gewähr.