



Verlautbarungsblatt

der



Agrarmarkt Austria, Dresdner Straße 70, 1200 Wien

Gemäß § 32 des AMA-Gesetzes 1992 (BGBl. Nr. 376/1992 i. d. g. F.)

Teil II: Marktordnungen

Jahrgang 2026

Ausgegeben am 16.02.2026

1. Stück

INHALT

Verlautbarungen, ausgenommen Kundmachung von Verordnungen der Organe der AMA

- 1. Änderungen zum Verlautbarungsblatt Teil II: Marktordnungen – Jahrgang 2025
ausgegeben am 18.06.2025 – 01. Stück**
- 2. Probenahme - Allgemeine Grundsätze**
- 3. Milchsammelwagenfahrer und Probenehmer**
- 4. Erstprüfung von Systemen zur Probenahme für die Rohmilch-Untersuchung**
- 5. Wiederkehrende Prüfung und Wiederholungsprüfung von Systemen zur
automatischen Probenahme für die Rohmilch-Untersuchung**
- 6. Gegenproben**
- 7. Untersuchung der Rohmilch**
- 8. Elektronische Datenerfassung am Milchsammelwagen und
Datendokumentation**

Verlautbarung der AGRARMARKT AUSTRIA – Teil II: Marktordnungen

Nr. 1

Änderung zum Verlautbarungsblatt

Teil II: Marktordnungen – Jahrgang 2025 ausgegeben am 18.06.2025 – 01. Stück

Nr. 1.

Änderungen zum Verlautbarungsblatt

Teil II: Marktordnungen – Jahrgang 2025 ausgegeben am 18.06.2025 – 01. Stück

Dieses Verlautbarungsblatt ersetzt das bisherige Verlautbarungsblatt Teil II: Marktordnungen – Jahrgang 2023 ausgegeben am 29.03.2023 – 01. Stück.

Es wurden folgende Änderungen durchgeführt:

Nr. 7. Rohmilch-Untersuchung	Aktualisierung der zugelassenen Gerätetypen bzw. Analysemethoden Aktualisierung von Labordaten
------------------------------	---

Die oben genannten Änderungen gelten **ab dem Datum der Ausgabe dieses Verlautbarungsblattes**.

Nr. 2.
Probenahme - Allgemeine Grundsätze

Allgemeines

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

Rechtsgrundlagen

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

Probenahmeterminale

Die mit der Probenahme befassten Personen werden über das Datum der Probenahme kurzfristig in Kenntnis gesetzt. Diese Meldung ist streng vertraulich zu behandeln und darf Unbefugten nicht mitgeteilt werden.

Es dürfen auch keine wie immer gearteten Äußerungen abgegeben bzw. Handlungen gesetzt werden, aus denen ein Hinweis über den Termin einer bevorstehenden Probenahme abgeleitet werden kann.

Bei täglich zweimaliger Anlieferung erfolgt die Probenahme abwechselnd aus der Morgenmilch und aus der Abendmilch.

Probemenge

Pro Betriebsstätte eines Betriebsinhabers darf pro Probenahmetermin nur eine Milchprobe an die Untersuchungsstelle weitergeleitet werden. Ist aus technischen oder logistischen Gründen mehr als eine Probe zu ziehen, so ist jedenfalls das nach Übernahmemenge gewichtete Mittel aller Einzelproben als Ergebnis heranzuziehen. Die Milchprobe ist so zu ziehen, dass sie repräsentativ für die gesamte Liefermenge zum Zeitpunkt der Probenahme ist. Die Mindestfüllmenge muss eine ordnungsgemäße Untersuchung der zu bestimmenden Parameter ermöglichen.

Konservierung der Proben

Die Stabilisierung der Milchproben erfolgt mit Hilfe eines Konservierungsmittels auf Natriumazid-Chloramphenicol-Basis (=Azidiol). Eine Stabilisierung ist für die Untersuchung der Proben auf Keimzahl vorgeschrieben. Für alle weiteren Parameter ist die Stabilisierung ebenfalls möglich. Für die Untersuchung stabilisierter Proben auf Hemmstoffe und den Gefrierpunkt sind besondere Vorgaben zu berücksichtigen (näheres siehe im jeweiligen Kapitel des Merkblattes „Qualitätsuntersuchung der Rohmilch“).

Das Konservierungsmittel ist dunkel und bei Raumtemperatur (zwischen +2 °C und max. +30 °C) zu lagern.

Die Abfüllung des Konservierungsmittels in die Probefläschchen erfolgt in der Untersuchungsstelle. Das Probefläschchen (mit einem Sollvolumen: 40 ml) wird dabei mit **0,10 ml (zulässige Toleranz: +/- 0,02 ml)** Konservierungsmittel beschickt. Der Zeitpunkt der Abfüllung ist so anzusetzen, dass der Zeitraum zwischen der Beschickung der Fläschchen und der Probenahme möglichst kurz ist.

Die Probenfläschchen sind kühl bzw. bei Raumtemperatur (zwischen +2 °C und max. +30 °C) zu lagern. Jedenfalls dürfen die mit Konservierungsmittel beschickten und dicht verschlossenen Probefläschchen maximal ein Monat zwischengelagert werden. Vor der Probenahme ist jedenfalls zu prüfen, dass zwischenzeitlich keine Kristallisation des Konservierungsmittels erfolgte. Auf den Probekisten ist folgender Vermerk deutlich sichtbar und dauerhaft anzubringen: „Proben sind für den menschlichen Genuss und zur Verfütterung nicht geeignet“.

Das bei der Probenahme ins Probefläschchen abgefüllte Milchvolumen darf 30 ml nicht unterschreiten und 45 ml nicht überschreiten. Kommt es dennoch zu einer geringfügigen Unterschreitung der Mindestfüllmenge bei einzelnen Proben und wird mit Plausibilitätskontrollen gewährleistet, dass das Probenvolumen keinen Einfluss auf das Prüfergebnis hat und das Ergebnis korrekt ist, kann die Probe gewertet werden. Für die Untersuchung auf Hemmstoffe gelten für die Füllmenge der Probeflasche gesonderte Bestimmungen (siehe Merkblatt „Qualitätsuntersuchung der Rohmilch“ - Kapitel Hemmstoff-Untersuchung).

Probenkühlung, Transport und Aufbewahrung der Proben

Sowohl konservierte als auch nicht konservierte Proben, die für die Qualitätsuntersuchung von Rohmilch bestimmt sind, müssen bei einer Temperatur zwischen +2 °C und +8 °C gelagert werden und sollen vorzugsweise innerhalb von 72 Stunden untersucht werden. In begründeten Fällen, wie zum Beispiel an Wochenenden, sind bis zu 78 Stunden zulässig.

1. In folgenden Fällen gelten abweichende Temperaturbereiche bzw. Zeitspannen für die Lagerung:

- a) Die Frist von der Probenahme bis zur Untersuchung der Milchinhaltsstoffe, des Gefrierpunktes und der somatischen Zellen kann bei einer Senkung der Lagertemperatur auf +2°C bis +6°C nach Ablauf der oben genannten Zeitspanne auf 96 Stunden ausgedehnt werden.
- b) Da Hemmstoffe mit zunehmendem Zeitraum zwischen Probenahme und Untersuchung Abbauvorgängen unterliegen, sollen die Proben innerhalb von 36 Stunden, spätestens aber nach 48 Stunden untersucht werden. (Ein hemmstoffpositives Ergebnis ist jedoch auch noch nach Überschreitung der oben genannten Fristen als gültig zu werten.) Die Proben sollten unmittelbar nach der Probenahme bis zur Untersuchung bei einer Temperatur von maximal +8 °C gelagert werden.

2. Ausnahmefälle:

- a) Kurzzeitige Temperaturerhöhungen im Probenfach oder Verzögerungen beim Kühleffekt am Beginn der Tour stellen solche Ausnahmen dar. Zudem kann der Umgang mit den Proben beim Transport ins Labor zu einer Beeinflussung der Probentemperatur führen. Die Zeiten, in denen die Proben in einem solchen Ausnahmefall der Außentemperatur ausgesetzt sind, sind daher auf das notwendige Mindestmaß zu begrenzen.¹
- b) Konservierte Proben dürfen im Ausnahmefall in einem Temperaturbereich bis +20°C für 6 Stunden ab Probenahme gelagert werden.
- c) Hemmstoff-Proben: Eine Ausdehnung der oben angegebenen Zeitspanne auf 72 Stunden ist nur im Ausnahmefall möglich. Werden die Proben kurz vor oder an zusammenhängenden arbeitsfreien Tagen des Labors (Wochenende, Feiertage) gezogen, kann es sein, dass eine Untersuchung nicht entsprechend zeitnah möglich ist. In solchen Fällen ist eine Ausdehnung auf bis zu 78 Stunden zulässig. Auf diese Weise werden Beprobungen zur Kontrolle auf Hemmstofffreiheit der Anlieferungsmilch ohne Einschränkung auf bestimmte Wochentage ermöglicht.

Manuelle Probenahme

¹ Zwischen 0 °C und +45 °C laufen bakterielle Reaktionen proportional zur Temperatur ab, unter optimalen Bedingungen teilen sich Bakterien-Zellen im Schnitt nach ~ 20 bis 30 Minuten.

Für die manuelle Probenahme ist die ÖNORM EN ISO 707: 2009 01 01 „Milch und Milcherzeugnisse - Leitfaden zur Probenahme (ISO 707:2008) zu berücksichtigen. Es sind Geräte und Gefäße gemäß dieser Norm zu verwenden.

Automatische Probenahme

Zur Sicherstellung einer verschleppungsfreien und repräsentativen Probenahme mit automatischen Probenahmeanlagen einschließlich der Einhaltung der vorgegebenen Überprüfungsfristen sind die Kapitel Nr. 4. und Nr. 5. dieser Verlautbarung zu beachten.

Zum Nachweis der normgerechten und mit positivem Ergebnis abgeschlossenen Prüfung am Milchsammelwagen hat die Prüfstelle an geeigneter und sichtbarer Stelle eine Prüfplakette anzubringen.

Die Plakette hat folgende Einträge zu enthalten:

- lfd. Nummer (der Plakette)
- Schlauch-Länge (auf eine Dezimalstelle)
- Schlauch-Lichte-Weite (in mm)
- Messanlagen-Nr.
- nächste Wiederkehrende Überprüfung
- Bezeichnung der Prüfstelle und Unterschrift der prüfenden Person

Die Plakette darf nur in Verbindung mit einem Erstzertifikat bzw. dem Prüfbericht zu einer positiv bestandenen Wiederkehrenden Prüfung / Wiederholungsprüfung ausgegeben werden.

Am Probenahme- bzw. Abschlachsystem dürfen zwischen den Prüfintervallen keine nachträglichen Änderungen - auch nicht von Seiten des Herstellers - vorgenommen werden, welche den Bedingungen zum Zeitpunkt der Überprüfung nicht mehr entsprechen. Wird ein funktionsbeeinträchtigender Eingriff durchgeführt, muss vor dem neuerlichen Einsatz zur Probenahme eine wiederkehrende Prüfung erfolgen.

Es sind Probekästen (Rundstativ bzw. x/y-Stativkasten) und Probeflaschen zu verwenden, die in Ausführung und Abmessungen den zum Zeitpunkt des Inkrafttretens des 5. Abschnittes der Erzeuger-Rahmenbedingungen-Verordnung (= 1. Februar 2016) in Österreich eingesetzten Systemen zur automatischen Probenahme entsprechen. Mit Genehmigung der AMA können auch davon abweichende Probekästen und Probeflaschen verwendet werden, sofern besondere Gründe für diese Verwendung vorliegen.

Zur sachgerechten Probeziehung sowie zur Durchführung der Reinigungskontrolle der Probenahmeanlage ist das Kapitel Nr. 3 dieser Verlautbarung „Milchsammelwagen-Fahrer und Probenehmer“ zu beachten.

Identifikation der Proben

In sämtlichen Milchsammelwägen und stationären Geräten, die zur Probenahme eingesetzt werden, sowie in den gemäß Erzeuger-Rahmenbedingungen-Verordnung aufgelisteten Labors ist zu gewährleisten, dass jede Probe mit Sicherheit identifizierbar ist. Dazu sind elektronische Probenidentifikations-Systeme auf Basis von Bar-Code, TAG-Technologie, XY-Stativ-Identifizierung oder gleichwertige Technologien anzuwenden. Bei manuell gezogenen Proben ist die eindeutige Zuweisung zum Lieferanten direkt am Probefläschchen durchzuführen.

Bei Einsatz einer elektronischen Probenidentifikation ist auf Nr. 8. dieser Verlautbarung „Elektronische Datenerfassung am Milchsammelwagen und Datendokumentation“ Bedacht zu nehmen.

Vorgangsweise bei fehlenden Proben

Fallen einzelne Proben aus, so sind - soweit es technisch möglich ist – Nachproben zu ziehen. Wenn dies nicht möglich ist, sind die Ergebnisse der vorhandenen Untersuchungen heranzuziehen.

Liegen für die Keimzahl im Abrechnungsmonat oder im Vormonat gar keine Proben vor, so ist für jedes Monat ohne Probenergebnis der Wert einzusetzen, der für die Einstufung in die Bewertungsstufe S erreicht werden muss. Liegt für keines der beiden Monate ein Ergebnis vor, so wird der Wert, der für die Einstufung in die Bewertungsstufe S erreicht werden muss, herangezogen.

Verlautbarung der AGRARMARKT AUSTRIA – Teil II: Marktordnungen

Nr. 2

Probenahme - Allgemeine Grundsätze

Beispiel 1 - Keimzahl:

Monat		Anzahl Probenergebnisse	Werte in 1000/ml
Abrechnungsmonat	März	2	7 / 110
Vormonat	Februar	0	50
Berechnung für das Abrechnungsmonat (geometrisches Mittel): $\sqrt[3]{7 * 110 * 50} = 34$ in 1000/ml			

Für das Kriterium Zellzahl gilt ein Beobachtungszeitraum von drei Monaten (Abrechnungsmonat, Vormonat und das dem Vormonat vorangehende Monat (kurz: Vor-Vormonat)).

Liegen in einem dieser drei Monate keine Proben vor, wird für jedes Monat ohne Probenergebnis der Wert, der für die Einstufung in die Bewertungsstufe S erreicht werden muss, eingesetzt. (Beispiele 2 und 3). Liegt für den gesamten Beobachtungszeitraum gar kein Probenergebnis vor, so wird der Wert, der für die Einstufung in die Bewertungsstufe S erreicht werden muss, verwendet.

Beispiel 2 - Zellzahl:

Monat		Anzahl Probenergebnisse	Werte in 1000/ml
Abrechnungsmonat	März	0	250
Vormonat	Februar	0	250
Vor-Vormonat	Jänner	3	110 / 90 / 220
Berechnung für das Abrechnungsmonat (geometrisches Mittel): $\sqrt[5]{250 * 250 * 110 * 90 * 220} = 169$ in 1000/ml			

Beispiel 3 - Zellzahl:

Monat		Anzahl Probenergebnisse	Werte in 1000/ml
Abrechnungsmonat	März	0	250
Vormonat	Februar	2	487 / 145
Vor-Vormonat	Jänner	0	250
Berechnung für das Abrechnungsmonat (geometrisches Mittel): $\sqrt[4]{250 * 487 * 145 * 250} = 258$ in 1000/ml			

Liegen für die Kriterien Fettgehalt und Eiweißgehalt für das Abrechnungsmonat keine Proben vor, so ist das Ergebnis des Vormonats heranzuziehen. Liegt auch für das Vormonat kein Untersuchungsergebnis vor, so ist die Auszahlung auf der Basis des Durchschnitts des Erstankäufers des letzten verfügbaren Abrechnungsmonats vorzunehmen.

Vollprobe zum Nachweis von Fremdwasser

Gemäß § 27 Abs. 1 Z 4. Erzeuger-Rahmenbedingungen-Verordnung ist der Gefrierpunkt mindestens einmal pro Monat mithilfe der Kryoskopie oder Infrarotmethode zu untersuchen.

Gemäß § 27 Abs. 2 Z 5. dieser Verordnung darf für die Qualitätseinstufung der Grenzwert von -515 m°C unter Berücksichtigung der kritischen Differenz von +4 m°C (zulässiger Höchstwert -511m°C) nicht überschritten werden.

Zeigt ein Probenergebnis eine Gefrierpunktüberschreitung, so ist bei Verdacht auf Fremdwasser zeitnah eine weitere Probe zu nehmen. Wird die Überschreitung bestätigt, so ist so rasch wie möglich die Ursache für den erhöhten Gefrierpunkt zu erheben. Dabei kann eine Stufenkontrolle am milcherzeugenden Betrieb erfolgen. Diese sollte die Überprüfung kritischer Stellen der technischen Anlagen auf mögliches Restwasser, richtiges Leitungsgefälle, defekte Dichtungen und dergleichen aber auch die Erhebung anderer Möglichkeiten wie z.B. allfällige Fütterungsumstellungen beinhalten.

Kann die Gefrierpunktüberschreitung nicht plausibel erklärt werden, hat der Nachweis von Fremdwasser jedenfalls durch eine Vollprobe zu erfolgen, die nach der für die Referenzuntersuchung angewandten Methode zu untersuchen ist. Gemäß § 27 Abs. 3 Z 4. Erzeuger-Rahmenbedingungen-Verordnung ist Milch mit Fremdwasserzusatz nicht in Verkehr zu bringen.

Eine Vollprobe ist eine Probe, die für die Milch einer vollständig überwachten Abend- oder Morgenmelkzeit, die frühestens elf und spätestens dreizehn Stunden nach der letzten Melkzeit beginnt, repräsentativ ist. Ist die Einhaltung des Mindest- und Maximalabstands zur vorangehenden Melkzeit nicht möglich (beispielsweise bei dreimaligem Melken pro Tag oder bei Einsatz von Melkrobotern), so muss die Vollprobe mindestens ein Drittel der durchschnittlichen Abholmenge des letzten Abrechnungsmonats bei täglicher Abholung bzw. ein Sechstel der durchschnittlichen Abholmenge des letzten Abrechnungsmonats bei 2-tägiger Abholung repräsentieren.

Nr. 3.
Milchsammelwagenfahrer und Probenehmer

Allgemeines

Eine korrekte Probenziehung ist die wesentliche Voraussetzung für richtige Probenergebnisse. Dieser Teil der Verlautbarung beinhaltet die Grundlagen für Milchsammelwagen-Fahrer und Probenehmer.

Eine Erstunterweisung des Probenehmers kann durch die zuständigen Mitarbeiterinnen oder Mitarbeiter des Erstankäufers bzw. durch einen von diesem Beauftragten (z.B. Fuhrunternehmen) erfolgen und gilt drei Monate. Spätestens bis zum Ablauf dieser Frist muss eine Schulung des Fahrers durch ein gemäß § 29 Abs. 4 Erzeuger-Rahmenbedingungen-Verordnung aufgelistetes Labor stattfinden. Die Schulung ist spätestens nach drei Jahren zu wiederholen.

Das Merkblatt „Milchsammelwagenfahrer und Probenehmer“ ist jedem Milchsammelwagen-Fahrer zu übergeben. Dies ist durch Angabe des Datums und Orts der Übergabe sowie durch die Unterschrift des Fahrers zu dokumentieren.

Rechtsgrundlage

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

Vorgangsweise bei der Probenziehung

Grundsätze

Die Milchübernahme und Probenahme sind Vertrauensarbeiten und müssen von jedem Sammelwagen-Fahrer mit größter Aufmerksamkeit durchgeführt werden, um dem Milcherzeuger eine korrekte Probe zuordnen zu können. Der Sammelwagen-Fahrer ist ein wichtiges Bindeglied zwischen Erstankäufer und Milcherzeuger und trägt durch sein kompetentes Verhalten zur erfolgreichen Zusammenarbeit bei!

Die Probe ist die Basis für die Qualitätseinstufung nach der Erzeuger-Rahmenbedingungen-Verordnung sowie für die Überprüfung der Einhaltung der EU-Hygienebestimmungen und die Grundlage für die Qualitätsbezahlung der angelieferten Rohmilch.

Die Probenahmetermine sind absolut vertraulich zu behandeln und dürfen Dritten nicht mitgeteilt werden. Sollte ein Fehler passieren, ist dieser dem Erstankäufer so rasch wie möglich mitzuteilen, damit dieser rechtzeitig die notwendigen Maßnahmen setzen kann. Außerdem sind Auffälligkeiten und Fehler am Probenbegleitschreiben zu vermerken.

Probenahme

Am Tag der Probenahme muss von jedem Lieferanten der vorgegebenen Tour eine Probe gezogen werden. Die Probemenge muss zwischen 30 und 45 ml betragen. Soweit erkennbar, darf veränderte Milch (z.B. blutig verfärbt, verschmutzt) nicht übernommen werden.

Die Länge und lichte Weite des Saugschlauches, mit der die Prüfung des Probenahmesystems durchgeführt wurde, sind auf der Prüfplakette ersichtlich. 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.

Die Probenahmeanlage ist während der Milchübernahme zu überwachen (z.B. Rührwerk im Probenvorstapelbehälter, restlose Entleerung des Probenvorstapelbehälters, ungewöhnliche Geräusche, Dichtheit etc.).

Bei schlecht oder nicht funktionierender Probenahme oder sehr unterschiedlichen Probenmilchmengen ist die Probenahme abzubrechen und die zuständige Servicestelle zu verständigen.

Systeme mit Mengenteiler:

Bei händisch zu verstellendem Mengenteiler ist dieser auf die zur Absaugung vorgesehene Milchmenge einzustellen.

Bei Verwendung des Nebenantriebs:

Bei Probenahmesystemen, die mittels Nebenantrieb arbeiten, darf dieser nicht vorzeitig abgeschaltet werden, da ansonsten das System nicht vollständig entleert werden kann.

Milchannahme mittels Sauglanze:

Erfolgt die Milchannahme mittels Ansauglanze, ist mit dieser die Milch während der Milchannahme im Behälter zu rühren. Das Einsaugen von Luft bzw. das Auflegen der Annahmelanze auf dem Behälterboden ist zu vermeiden. Die Sauglanze muss im Milchsammelwagen sauber und vor Spritzwasser geschützt untergebracht werden.

Hemmstoffpositive Probe:

Bei einer hemmstoffpositiven Probe ist die Milch so lange nicht verkehrsfähig und darf nicht übernommen werden bis der Milcherzeuger durch ein gem. § 29 Abs. 4 Erzeuger-Rahmenbedingungen-Verordnung aufgelistetes Labor den Nachweis der Hemmstofffreiheit seiner Anlieferungsmilch erbringt. Die Aufhebung der Sperre sowie die Information an die Milchsammelwagen-Fahrer erfolgt durch den Erstankäufer, nachdem er vom Labor über die Hemmstofffreiheit benachrichtigt wurde.

Reinigung

Vor Inbetriebnahme der Probenahmeanlage ist zu überprüfen, ob sie gründlich gereinigt ist und sich kein Restwasser im Annahme- und Probenahmesystem befindet. Nach der Probenahme muss die Anlage gründlich gereinigt und für die nächste Tour vorbereitet werden.

Zur Reinigungskontrolle des Probenahmegerätes ist am Beginn der Tour eine manuelle Probe und parallel dazu eine Probe mittels Probenahmegerät zu ziehen. Die manuelle Probe kann durch eine mittels Probenahmeanlage gezogene Vorprobe ersetzt oder ergänzt werden. Die Proben werden anschließend im Labor bezüglich ihres Gehaltes an Keimen bzw. Inhaltsstoffen miteinander verglichen. Auf diese Weise können Rückschlüsse auf evtl. Reinigungsmängel oder Restwasser im Probenahme-System gezogen werden. Es ist darauf zu achten, dass beim ersten Lieferanten der Tour Verhältnisse vorliegen, die eine korrekte Bewertung der Vorprobe sicherstellen (funktionierendes Rührwerk im Behälter, große Milchmenge bei automatischer Entnahme der Vorprobe).

Bei der Handprobe ist zu beachten, dass mit einem sauberen Schöpfer die Milch vor der Probenahme gut gerührt wird. Bei Hoftanks muss vor der Probenahme das Rührwerk eingeschaltet werden. Die Probenahme darf erst nach einer Rührzeit von mindestens einer Minute erfolgen. Bei Kannen und Transporttanks muss auf und ab gerührt werden, sodass die Milch „aufqualmt“ – kreisförmiges Rühren alleine ist zu wenig. Für die zur Untersuchung durch das zuständige Labor bestimmten Proben dürfen nur Flaschen verwendet werden, die durch das Labor gereinigt und zur Probenahme vorbereitet wurden. Die Probenflaschen sind zum überwiegenden Teil mit einem flüssigen Stabilisierungsmittel (giftig) versehen. Die Milchproben dürfen keinesfalls dem menschlichen Genuss oder der Verfütterung zugeführt werden und dürfen nur durch das zuständige Labor entsorgt werden.

Kühlung

Die Proben müssen im Probenahmefach kühl (zwischen +2 °C bis +8 °C) gelagert werden. Dazu sind vorzugsweise Kühlaggregate (= „aktive“ Kühleinrichtungen) einzusetzen. Sofern aufgrund der logistischen Gegebenheiten die Einhaltung der Temperaturvorgaben mit Sicherheit gewährleistet ist, können auch Kühlplatten verwendet werden. Diese müssen mehrere Tage in der Tiefkühltruhe aufgeladen werden und dürfen erst unmittelbar vor Beginn der Probenahme der Tiefkühltruhe entnommen und im Probenkasten eingesetzt werden. Es muss für alle mitgeführten Probenkästen eine Kühlmöglichkeit vorhanden sein. Bei

Außentemperaturen unter dem Gefrierpunkt muss das Probenahmefach zur Einhaltung der vorgegebenen Temperaturgrenzen beheizt werden.

Die Milchproben müssen sofort nach dem Eintreffen des Milchsammelwagens beim Erstankäufer in den zur Probenlagerung bestimmten Kühlraum gebracht werden. Die notwendige Lagerungstemperatur der Milchproben von +2 °C bis +8 °C ist sicherzustellen.

Probenzuordnung und Dokumentation

Es ist unbedingt auf die richtige Zuordnung der übernommenen Milch zum jeweiligen Milcherzeuger zu achten. Die Lieferantenummer und die Positionsnummer (bei rechteckigen Stativkästen) müssen mit dem Tourenvorschlag übereinstimmen. Keinesfalls darf der Sammelwagen-Fahrer die Übernahme von Milch auf eine andere Liefernummer vornehmen!

Tourenbegleitschreiben sind mitzuführen, genau und leserlich auszufüllen und den Proben beizulegen. Auf dem Kontrollblatt müssen folgende Daten eingetragen werden: Tournummer, gegebenenfalls Probenkasten-Nummer, Datum der Probenahme, Zeitpunkt von Beginn und Ende der Milchannahme, polizeiliches Kennzeichen oder eine andere eindeutige Fahrzeug-Identifikation, Name oder eindeutig nachvollziehbare Identifikations-Nummer des Fahrers, besondere Vorkommnisse bei der Probenahme, Unterschrift des Fahrers. Mit seiner Unterschrift bestätigt der Fahrer die ordnungsgemäße Probenahme. Eine vorhandene Plombierung darf nicht geöffnet werden.

Prüfung des Probenahmesystems

Alle Probenahmesysteme müssen jährlich auf Repräsentativität und Verschleppung geprüft werden. Nach erfolgreicher Prüfung wird auf der Prüfplakette das Ablaufdatum markiert. 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. Als Bezugsmonat für die neuerliche Jahresfrist ist jedoch den sechsten Monat nach der bestandenen Prüfung heranzuziehen. Wird die Prüfung (von diesem 6. Monat ausgehend) um mehr als ein Monat vorgezogen, so ist dieser Monat als neues Bezugsmonat anzusehen.

Am Probenahme- und Abschlachtsystem dürfen zwischen den Prüfintervallen keine nachträglichen Änderungen vorgenommen werden, durch die das System den Bedingungen zum Zeitpunkt der Überprüfung nicht mehr entspricht!

Für die Veranlassung einer wiederkehrenden Prüfung bzw. einer zusätzlichen Überprüfung, die wegen Änderungen an der Probenahmeanlage notwendig wird, ist der Erstankäufer bzw. der von diesem dazu Beauftragte (z.B. Fuhrunternehmen) verantwortlich.

Nr. 4.

**Erstprüfung von Systemen zur automatischen Probenahme
für die Rohmilch-Untersuchung**

Nr. 4.

**Erstprüfung von Systemen zur automatischen Probenahme
für die Rohmilch-Untersuchung**

Allgemeines

Gemäß § 29 Absatz 1 Erzeuger-Rahmenbedingungen-Verordnung erfolgen die technischen Detailvorgaben für das Verfahren der Probenahme und des Probenverkehrs 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. Die Probenahmeanlagen in Milchsammelwagen und stationären Geräten sind vor dem Ersteinsatz einer Erstprüfung zu unterziehen. Nach erfolgreicher Prüfung ist die Anlage mittels Zertifikats für die Probenahme freizugeben. Das Erfordernis der Erstprüfung gilt auch für gebrauchte, zuvor bereits in einem anderen Land eingesetzte Anlagen, wenn nicht nachweislich bereits eine Überprüfung im Ausmaß des hier vorgegebenen Umfangs erfolgt ist. Entsprechende Dokumente sind der AMA vorzulegen.

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

Für das Vorliegen eines Erstzertifikats ist der Erstankäufer bzw. der von diesem dazu Beauftragte (z.B. Fuhrunternehmen) verantwortlich.

Rechtsgrundlage

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

Prüfungsumfang

Die Prüfungen auf Repräsentativität und Verschleppung sind analog zu den Kriterien für die wiederkehrende Überprüfung (siehe Kapitel Nr. 5 dieser Verlautbarung) vorzunehmen. Zusätzlich hat das Erstzertifikat allgemeine Angaben zum Milchsammelwagen bzw. der stationären Anlage sowie eine Beschreibung zu den Bereichen Übernahmesystem, Volumen-Messsystem und Probenahmesystem zu enthalten. Der Prüfungsumfang im Detail ergibt sich aus dem Musterzertifikat, das als Anlage beigefügt ist.

Ergänzend werden fakultative Prüfungen empfohlen, die der Kontrolle der Ausschreibungskriterien dienen, zur Freigabe der Anlage jedoch nicht zwingend erforderlich sind (siehe dazu Seite 6 des Zertifikats).

Verlautbarung der AGRARMARKT AUSTRIA – Teil II: Marktordnungen

Nr. 4.

Erstprüfung von Systemen zur automatischen Probenahme für die Rohmilch-Untersuchung

Für die Erstzulassung benannte Stellen

Die Zuständigkeit für die Durchführung der Erstprüfung ist dem Lebensmitteltechnologischen Zentrum Francisco Josephinum sowie dem Milchprüfing Bayern e.V. übertragen:

Lebensmitteltechnologisches Zentrum Francisco Josephinum Schloss Weinzierl 1 A 3250 Wieselburg Tel.: +43 (7416) 52437 - 803 E-Mail: office.lmtz@josephinum.at	Milchprüfing Bayern e. V. Hochstatt 2 85283 Wolnzach Tel: +49 (8442) 9599-215 Mobil: +49 (173) 3525198 E-Mail: inspektionsstelle@mpr-bayern.de
--	--

Verteiler

Das Zertifikat ist in mehrfacher Ausfertigung zu erstellen: Das Original ist dem Auftraggeber der Erstprüfung zu übermitteln und in der Folge an den jeweiligen Eigentümer der Anlage weiterzugeben.

Der bzw. die verantwortlichen Erstankäufer sowie das für die Rohmilchuntersuchung gemäß § 29 Abs. 4 Erzeuger-Rahmenbedingungen-Verordnung aufgelistete Labor erhalten jeweils eine Kopie. Ein weiteres Exemplar verbleibt bei der Erstprüfungsstelle. Der AMA ist das Zertifikat auf elektronischem Weg zu übermitteln.

Zertifikat

gemäß § 29 Abs. 2 Z 2. Erzeuger-Rahmenbedingungen-Verordnung

sowie geltender Verlautbarung der Agrarmarkt Austria

System zur automatischen Probenahme
für die Rohmilch-Untersuchung

Prüfstelle:	
Zertifikat Nr.:	
Prüfdatum:	
Hersteller:	
Type:	
KFZ-Kennzeichen:	
Prüfplaketten-Nr.:	
Eigentümer:	
Erstankäufer: (Molkerei/Käserei/Sennerei)	

Teil A: Systembeschreibung

(Verfahrensprinzip und technische Daten: Angaben des Herstellers)

Hersteller:

Name:	
Adresse:	

Vertrieb:

Name:	
Adresse:	

Übernahmesystem:

Type:	
Baujahr:	
Messanlagen-Nr.:	Umsetzer? ☐
Prinzipbeschreibung:	
Einbauanordnung:	

max. Übernahmeleistung (l/min):

a) lt. Eichzulassung:	
b) techn. möglich:	

kleinste Übernahmemenge (l):

a) lt. Eichzulassung:	
b) techn. möglich:	

Ansaugschlauch:

Dimension (mm):	
Länge (m):	

Luftabscheider:

DN der Verrohrung:	Einlauf:		Auslauf:	
Vorfüllmenge (l):				

Verlautbarung der AGRARMARKT AUSTRIA – Teil II: Marktordnungen

Nr. 4.

Erstprüfung von Systemen zur automatischen Probenahme für die Rohmilch-Untersuchung

Volumen-Messsystem:

Messsystem-Type:				
Fabrikat.-Nr.:				
Anschlüsse-DN:				
Einsatzbereich (l/min):	Q min.:		Q max.:	

Datenerfassungssystem:

Wählen Sie ein Element aus.
--

Probenahmesystem:

Probenahmetyp:	
Prinzip Beschreibung:	

Teilmengen-Mischbehälter:

Teilmengen-Mischbehälter:	
Inhalt (l):	

Mengenteiler:

Bereiche (von/bis in l):	1:		2:		3:	
Teilmengen-Volumen ca. (%):						

Vorspülzeit ca. (sec.):

Saugschlauch:	
Injektionseinheit:	

Sonstiges:

Art der Hemmstoff-Beprobung:			
Probenkasten:			
Rührwerksüberwachung:			
Probenkennzeichnung:			
Probenkühlung:			
Heizung:	☐ Warmwasser	☐ elektrisch	☐ Kraftstoff
Temperaturüberwachung im Probenfach über Bord-EDV:	☐		

Verlautbarung der AGRARMARKT AUSTRIA – Teil II: Marktordnungen

Nr. 4.

Erstprüfung von Systemen zur automatischen Probenahme
für die Rohmilch-Untersuchung

Teil B: Erstprüfung

(gemäß § 29 Abs. 2 Z 2. Erzeuger-Rahmenbedingungen-Verordnung
sowie geltender Verlautbarung der Agrarmarkt Austria)

Durchschnittliche Fettgehaltsdifferenz vor der Prüfung (nach Aufrahmvorgang) in %	
Temperatur der Rohmilch (°C)	
Temperatur der Magermilch (°C)	

I. Repräsentativität

Ausgewählte Prüfmengen

Mengenbereich 1: (kleinste Prüfmenge)	LA*)	Liter	Liter _{tats.}	f _h	f _a	d

Mengenbereich 2: (Menge vor Umschaltung)	LA*)	Liter	Liter _{tats.}	f _h	f _a	d

Mengenbereich 3: (Menge nach Umschaltung)	LA*)	Liter	Liter _{tats.}	f _h	f _a	d

Mengenbereich 4: (große Menge)	LA*)	Liter	Liter _{tats.}	f _h	f _a	d

Mengenbereich 5: (optional)	LA*)	Liter	Liter _{tats.}	f _h	f _a	d

sd = #DIV/0!
dm = #DIV/0!

dmax <100 l =
dmax >100 l =

Verlautbarung der AGRARMARKT AUSTRIA – Teil II: Marktordnungen

Nr. 4.

Erstprüfung von Systemen zur automatischen Probenahme für die Rohmilch-Untersuchung

II. Verschleppung

Ausgewählte Prüfmengen

	LA *)	Rohmilch-Menge (l):	Magermilch-Menge (l):	Übernahme-verhältnis:	f- Magermilch nach Prüfung: (%)	Verschleppungs- quote: (%)			
1. Prüfung:				#DIV/0!		bitte auswählen			
2. Prüfung:				#DIV/0!		bitte auswählen			
3. Prüfung:				#DIV/0!		bitte auswählen			
Ø - Fettgehalt der Magermilch nach Prüfung (%):					#DIV/0!				
Fettgehalt des Standards (%):		1.:		2.:		3.:		Ø:	#DIV/0!

*) Dieses Feld ist nur bei Sortentrennung auszufüllen, wenn keine komplett getrennte Überprüfung der beiden Luftabscheider erfolgen muss.

Prüfstelle: Stampiglie/Unterschrift	Prüfdatum:	Zertifikat-Ausgabe:	Prüfungsleiter:	Freigabe:

Datenschutzerklärung: Informationen zur Verarbeitung Ihrer Daten finden Sie unter folgender Adresse:
www.ama.at/datenschutzerklaerung

Verlautbarung der AGRARMARKT AUSTRIA – Teil II: Marktordnungen

Nr. 4.

Erstprüfung von Systemen zur automatischen Probenahme für die Rohmilch-Untersuchung

Die folgenden Prüfungen sind nicht Teil der Erstprüfung.
Sie dienen vor allem zur Überprüfung der Ausschreibungskriterien.

Fakultative Prüfung (für die Zulassung nicht erforderlich)

I. Übernahme-Leistung

- bezogen auf die **größte** Prüfmenge (Abschnitt B II):

Prüfmenge (l):	
Leistung (l/min):	
Saugzeit (min., sec.):	

- bezogen auf die **kleinste** Prüfmenge (Abschnitt B II):

Prüfmenge (l):	
Leistung (l/min):	
Saugzeit (min., sec.):	

II. Ausführung der milchberührten Anlagenteile

Bei einer visuellen Beurteilung wurde festgestellt, dass die milchberührten Anlagenteile sowie ihre Verbindungs- und Dichtungselemente den Anforderungen der Norm 1672 Teil 1 und 2 entsprechen:



III. Anzahl der für die Erstprüfung erforderlichen Prüfdurchgänge

Anzahl der Durchgänge	
-----------------------	--

IV. Probenmilchmenge (ml)

→ Zielbereich: 30- 45 ml

Probenmilchmenge 1 (ml)	
Probenmilchmenge 2 (ml)	
Probenmilchmenge 3 (ml)	
Probenmilchmenge Ø (ml)	

Prüfstelle: Stampiglie/Unterschrift	Prüfdatum:	Zertifikat- Ausgabe:	Prüfungsleiter:	Freigabe:

Datenschutzerklärung: Informationen zur Verarbeitung Ihrer Daten finden Sie unter folgender Adresse:
www.ama.at/datenschutzerklaerung

Nr. 5.

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

Nr. 5.

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

Allgemeines

Gemäß § 29 Absatz 1 Erzeuger-Rahmenbedingungen-Verordnung erfolgen die technischen Detailvorgaben für das Verfahren der Probenahme und des Probenverkehrs 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.

Die Bestimmungen zur wiederkehrenden Prüfung bzw. Wiederholungsprüfung von automatischen Probenahmeanlagen für die Untersuchung von Rohmilch lauten 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 Kapitel Nr. 4. dieser Verlautbarung 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 tiefgreifend 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. Fuhrunternehmen) verantwortlich. Die Prüfberichte sind der AMA unmittelbar nach Ausstellung der Prüfplakette auf elektronischem Weg zu übermitteln.

Verlautbarung der AGRARMARKT AUSTRIA – Teil II: Marktordnungen

Nr. 5.

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

Rechtsgrundlage

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

Formblätter

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

Definitionen

automatische Probenahme	Entnahme von Teilmengen (Proben) aus der Milch mit mechanischen Vorrichtungen (Probenahmegerät)
Messanlage	Gesamtheit aller Vorrichtungen und Elemente zur Mengenummessung von Milch mit geeichten Geräten und zur Probenahme
Messanlagennummer	Identifikationsnummer der Messanlage lt. Eichschild und / oder Typenschild
Mindestaufnahmegrad	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 Probenahmevergange in die nachfolgende Probe
Wiederkehrende Prüfung	Periodisch durchzuführende Überprüfung von in Betrieb stehenden Probenahmeanlagen
Wiederholungsprüfung	Wiederholung der wiederkehrenden Prüfung bei deren Nichtbestehen.

Anforderungen an Probenahmeanlagen

Allgemeine Anforderungen

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 Probenahmevergange darf nach Beginn der Milchannahme nicht mehr beeinflussbar sein. Eingeleitete Probenahmevergange müssen vollständig und kontrollierbar vor der nächsten Milchannahme abgeschlossen sein.

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

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.

Reinigung und Desinfektion

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

Lagerung des Saugrohres

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

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.

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 Gestaltungsgrundsätze - Teil 1: Sicherheitsanforderungen und ÖNORM EN ISO 1672 Nahrungsmittelmaschinen - Allgemeine Gestaltungsgrundsätze - Teil 2: Anforderungen an Hygiene und Reinigbarkeit“ entspricht. Sie muss einschließlich Dichtungen und Schläuchen aus lauge- und säurefestem sowie dampfbeständigem Material hergestellt sein.

Repräsentativität

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

Verschleppung

Der Anteil von Restmilch aus dem vorausgegangenen An- und Probenahmevergange darf die diesbezüglichen nachstehend angeführten Vorgaben nicht überschreiten.

Prüfungen

Allgemeine Anforderungen

Prüfung auf Repräsentativität und Verschleppung

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

Vorbereitung

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.

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

Prüfung auf Repräsentativität

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 $\frac{3}{4}$ 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 sind 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. 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.

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:

$$d = f_a - f_h$$

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

$$d_m = \sum d / n$$

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
 $\sum d$ = Summe der Differenzen

- Die durchschnittliche Differenz d_m 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: $d = 0,10$ % Fettnicht überschreiten.

Prüfung auf Verschleppung

Prüfverfahren

Die Prüfung auf Verschleppung ist unmittelbar nach der Prüfung auf Repräsentativität durchzuführen. Zwischen diesen beiden Prüfungen dürfen keine technischen Veränderungen oder Umstellungen am

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

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.

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.

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. 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 $\frac{3}{4}$ 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 – durchzuführen. 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.

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.

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

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.

Kennzeichnung der bestandenen Prüfung

Zum Nachweis, dass die Probenahmeanlage im Milchsammelwagen gemäß dieser Verlautbarung überprüft und in Ordnung befunden wurde, darf die Prüfplakette gemäß Kapitel Nr. 2. dieser Verlautbarung sichtbar an geeigneter Stelle im Probenahmefach angebracht werden.

Verlautbarung der AGRARMARKT AUSTRIA – Teil II: Marktordnungen

Nr. 5.

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

Anlage "Prüfbericht - Wiederkehrende Prüfung" K-A

Prüfstelle (Labor):

**Wiederkehrende Prüfung / Wiederholungsprüfung
von automatischen Probenahmeanlagen gem. geltender AMA-Verlautbarung**

Polizeiliches Kennzeichen:		Prüfplaketten-Nr.:	
Erstankäufer:		Messanlagen-Nr.:	
Frächter:		Messanlagen-Typ:	
Probenidentifikation:		Probenahme-Typ:	

Wiederkehrende Prüfung: ☐
 1. Wiederholungsprüfung: ☐
 2. Wiederholungsprüfung: ☐

Prüfungsdatum:		Prüfer:	
gültig bis:		letzte Prüfung am:	
Schlauchlänge in m:		Schlauchlichte-Weite in mm:	
Rohmilchtemp.: °C		Magermilchtemp.: °C	
Aufrahmzeit: h		Aufrahmgrad: % Fett	

Mengenbereiche	LA *)	Prüfmenge	Liter tats.	f_a	f_h	d'	i.O.	n.i.O.
Mengenbereich 1 (kleinste Prüfmenge) siehe Erstprüfung								
Mengenbereich 2 (Prüfmenge vor Umschaltung) siehe Erstprüfung								
Mengenbereich 3 (Prüfmenge nach Umschaltung)								
Mengenbereich 4 (große Prüfmenge) siehe Erstprüfung								
Taktung:								

Ø Differenz d_m :	i.O.:	n.i.O.:	Standardabweichung s:	i.O.:	n.i.O.:

	LA *)	Rohmilch- menge in l	Magermilch- menge in l	f Standard	f Spül- flüssigkeit	Durchschnitt Standard	i.O.	n.i.O.
Verschleppung (Mengenwahl siehe Erstprüfung)								

*) Dieses Feld ist nur bei Sortentrennung auszufüllen, wenn keine komplett getrennte Überprüfung der beiden Luftabscheider erfolgen muss.

Die Probenahmanlage entspricht den Vorgaben gem. geltender Verlautbarung der Agrarmarkt Austria.
 JA ☐ NEIN ☐

Ausstellungsdatum: _____
 Prüfer: _____

Datenschutzerklärung: Informationen zur Verarbeitung Ihrer Daten finden Sie unter folgender Adresse:
www.ama.at/datenschutzerklaerung

**Nr. 6.
Gegenproben**

Allgemeines

Gemäß § 28 Abs. 3 Erzeuger-Rahmenbedingungen-Verordnung ist ein Milcherzeuger berechtigt, im Rahmen der routinemäßigen Probenahmen für die Qualitätsbezahlung der Anlieferungsmilch Gegenproben durch befugte Personen ziehen und bei einer dafür autorisierten Untersuchungsstelle seiner Wahl überprüfen zu lassen.

Gemäß § 29 Abs. 1 Erzeuger-Rahmenbedingungen-Verordnung hat die AMA das Verfahren für Gegenproben vorzugeben und zu verlautbaren.

Rechtsgrundlage

§ 28 Abs. 3 in Verbindung mit § 29 Abs. 2 Z 4. Erzeuger-Rahmenbedingungen-Verordnung, BGBl. II Nr. 326/2015 i.d.g.F.

Begriffe

Befugte Probenehmer: Als befugte Probenehmer gelten die Hofberater des Erstankäufers sowie gemäß Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG) autorisierte Personen, amtliche Tierärzte sowie das Personal der gemäß § 29 Abs. 4 Erzeuger-Rahmenbedingungen-Verordnung aufgelisteten Labors (= Routine-Labors). Der Probenehmer zieht eine Probe und teilt diese in eine Gegenprobe und eine Vergleichsprobe.

Gegenprobe: Teil der Probe, der im Gegenprobe-Labor (s. unten) untersucht wird.

Vergleichsprobe: Teil der Probe, der im Routine-Labor (s. unten) untersucht wird.

Gegenprobe-Labor: gemäß den Bestimmungen des LMSVG autorisiertes Labor, das vom Betriebsinhaber zur Untersuchung der Gegenprobe ausgewählt wird.

Routine-Labor: gemäß § 29 Abs. 4 Erzeuger-Rahmenbedingungen-Verordnung anerkanntes aufgelistetes Labor, in dem die routinemäßige Untersuchung der Rohmilchproben eines milcherzeugenden Betriebes erfolgt. Dieses Labor untersucht auch die Vergleichsprobe.

Vorgangsweise

Veranlassung einer Gegenprobe durch den Milcherzeuger

Der Milcherzeuger kann seinen zuständigen Erstankäufer damit beauftragen, im Rahmen einer zukünftigen Routineprobenahme die Ziehung einer Gegenprobe zu veranlassen. Das Ergebnis einer bereits erfolgten Probeziehung kann jedoch nicht durch jenes einer nachträglich gezogenen Gegenprobe aufgehoben werden.

Der Milcherzeuger gibt dem Erstankäufer eine zur Probenahme befugte Person sowie ein zur Untersuchung der Gegenprobe autorisiertes Labor seiner Wahl bekannt. In Rücksprache mit dem befugten Probenehmer sowie dem Routine-Labor und dem Gegenprobe-Labor setzt der Erstankäufer das Datum der Probenahme fest. Dieses Datum ist vertraulich zu behandeln und darf dem Betriebsinhaber bzw. anderen Unbefugten nicht mitgeteilt werden.

Nr. 6. Gegenproben

Probenahme

Bei der Probenahme wird manuell eine Probe gezogen und in eine Gegenprobe und eine Vergleichsprobe geteilt. Vor der Probenahme ist darauf zu achten, dass die Rohmilch gründlich durchmischt wird.

Die Proben sind unmittelbar nach dem Durchmischen zu entnehmen und in eine Vergleichs- und eine Gegenprobe zu teilen. Ist die zur Probenahme anstehende Milch auf mehrere Kannen bzw. Tanks aufgeteilt, wird aus jeder Kanne bzw. aus jedem Tank eine anteilmäßige Menge entnommen und in ein Probengefäß gegeben. Die Mindestprobenmenge für die Vergleichs- bzw. Gegenprobe beträgt 35 ml für nicht konservierte Proben.

Keimzahl-Proben sind zu stabilisieren. Als Konservierungsmittel dient in diesem Fall Azidiol. Die Dosierung der Konservierungslösung beträgt 0,10 ml pro 40 ml Milchprobe. Die Füllmenge muss mindestens 35 ml betragen.

Die Entnahmetemperatur der Rohmilch wird mit Hilfe eines Thermometers bestimmt.

Die Dokumentation hat jeweils mittels Probenbegleitschreiben, das dem von der AMA aufzulegenden Muster entsprechen muss, zu erfolgen. Der Probennehmer füllt den Teil „Allgemeine Angaben“ des Probenbegleitschreibens in doppelter Ausfertigung aus und legt diesen jeweils der Vergleichsprobe und der Gegenprobe bei.

Die Vergleichsprobe wird dem Vertreter des Erstkäufers übergeben, der die Probe an das Routine-Labor weiterleitet. Die Gegenprobe - ebenfalls inkl. ausgefülltem Begleitschreiben - wird dem Milcherzeuger bzw. bei dessen Abwesenheit einem anderen Betriebsangehörigen ausgehändigt. Dieser entscheidet, ob er die Probe persönlich in das Gegenprobe-Labor transportiert oder einer anderen Person (z.B. dem Hofberater) zum Transport übergibt.

Versiegelung, Kennzeichnung und Kühlung der Proben

Um eine Manipulation auszuschließen, sind die verschlossenen Probengefäße mit einem Isolierbandstreifen oder einer anderen geeigneten Methode zu versiegeln. Mit Hilfe eines wasserfesten Stifts wird das Isolierband so gekennzeichnet, dass die Probe mit den Daten des landwirtschaftlichen Betriebs eindeutig gekennzeichnet ist und eine Manipulation sofort erkannt werden kann.

Vergleichs- und Gegenprobe sind jeweils mit entsprechendem Isolier- und Kühlmateriale versehen (z.B. in einer Kühltasche mit Kühlpatronen) so zu verwahren, dass sie während des Transports zum Labor kühl (zwischen +2°C und +8°C) gehalten werden.

Untersuchung von Gegenprobe und Vergleichsprobe

Die Untersuchung sowohl der Gegenprobe als auch der Vergleichsprobe muss innerhalb von 48 Stunden, betreffend das Untersuchungskriterium Hemmstoffe jedoch innerhalb von 24 Stunden ab Probenahme erfolgen! Das Ergebnis wird jeweils durch Doppelbestimmung ermittelt. Die beiden Einzelwerte sind - mit Ausnahme des Parameters Hemmstoff – arithmetisch zu mitteln.

Vergleichsproben werden mit der Routinemethode bestimmt.

Gegenproben werden für die Parameter Fettgehalt, Eiweißgehalt und Gefrierpunkt mit der Referenzmethode bestimmt. Für die Parameter Keimzahl und Zellzahl und Hemmstoffe können Gegenproben wahlweise mit der Referenzmethode oder mit der Routinemethode untersucht werden.

Verlautbarung der AGRARMARKT AUSTRIA – Teil II: Marktordnungen

Nr. 6. Gegenproben

Das Gegenprobe-Labor füllt den Teil „Gegenprobe“ des Probenbegleitschreibens aus und leitet diesen gemeinsam mit dem Teil „Allgemeine Angaben“ unmittelbar nach der Untersuchung an den Erstankäufer weiter. Außerdem setzt es den Milcherzeuger vom Ergebnis der Gegenprobe in Kenntnis.

Das Routine-Labor füllt den Teil „Vergleichsprobe“ des Probenbegleitschreibens aus und leitet diesen unmittelbar nach der Untersuchung an den Erstankäufer weiter.

Beurteilung und Kostenübernahme

Der Erstankäufer fasst nach Erhalt der ausgefüllten Teile des Probenbegleitschreibens die Ergebnisse zusammen (Teil „Zusammenfassung“).

Für die Gesamtbeurteilung sind bei den Parametern Fett, Eiweiß und Gefrierpunkt die maximal tolerierbaren Differenzen zwischen dem Ergebnis der Gegenprobe und dem Ergebnis der Vergleichsprobe heranzuziehen.

Diese betragen:

Fettgehalt:	0,10 g/100g
Eiweißgehalt:	0,13 g/100g
Gefrierpunkt:	7 m°C

Ist die Differenz der Ergebnisse zwischen der Vergleichsprobe und der Gegenprobe größer als die maximal tolerierbare Differenz, so ist das Ergebnis der Gegenprobe als gültig anzusehen. Ist die Differenz der Ergebnisse geringer als die maximal tolerierbare Differenz, ist das Ergebnis der Routineprobe heranzuziehen. Im ersten Fall trägt die Kosten für Probenahme und Untersuchung der Erstankäufer, andernfalls der Milcherzeuger.

Beispiel 1: Fettgehalt

Ergebnis Gegenprobe in g/100g	Ergebnis Vergleichsprobe in g/100g	Differenz in g/100g	Max. Differenz in g/100g	Gültig?
4,31	4,20	0,11	0,10	Gegenprobe
4,20	4,31	0,11		Gegenprobe
4,30	4,20	0,10		Vergleichsprobe

Für die Kriterien Keimzahl und Zellzahl wird die Beurteilung wie folgt vorgenommen: Ergibt sich durch Einrechnung des Ergebnisses der Gegenprobe in den geometrischen Mittelwert eine andere Bewertungsstufe als durch Einrechnung des Ergebnisses der Vergleichsprobe, so ist das Ergebnis der Gegenprobe als gültig anzusehen, andernfalls das Ergebnis der Vergleichsprobe.

Die Kosten von Probenahme und Untersuchung trägt im ersten Fall der Erstankäufer, im zweiten der Milcherzeuger.

Verlautbarung der AGRARMARKT AUSTRIA – Teil II: Marktordnungen

Nr. 6. Gegenproben

Beispiel 2: Keimzahl

Die Gegenproben-Ziehung erfolgt in diesem Beispiel anstelle der 2. Routineprobenahme im Abrechnungsmonat (Mai).

geom. Mittel bei Einrechnung der Gegenprobe * KZ/ml	geom. Mittel bei Einrechnung der Vergleichsprobe ** KZ/ml	gültig?
47.000 → Stufe S	71.000 → Stufe 1	Gegenprobe
63.000 → Stufe 1	69.000 → Stufe 1	Vergleichsprobe
71.000 → Stufe 1	47.000 → Stufe S	Gegenprobe

* geometrisches Mittel aus Proben April + erste Probe Mai + Gegenprobe

** geometrisches Mittel aus Proben April + erste Probe Mai + Vergleichsprobe

Anmerkung: Im Fall der **Somatischen Zellen** werden zusätzlich die Ergebnisse des Vor-Vormonats (in diesem Beispiel: März) zur Berechnung des geometrischen Mittels berücksichtigt.

Der Erstkäufer leitet das Ergebnis an den Milcherzeuger weiter und arbeitet es in die Monatsabrechnung ein.

**Anlage:
Probenbegleitschreiben für Gegenproben**

A

Agrarmarkt Austria, Dresdner Straße 70, A-1200 Wien

Blatt „Allgemeine Angaben“

**Vom Probenehmer zweifach auszufüllen und jeweils der Gegenprobe
und der Vergleichsprobe beizulegen.**

Liefer Nr.:

Betriebs-Nr.:

Landwirtschaftlicher Betrieb

Betriebsinhaber:

Betriebsadresse:

Telefon / Fax:

Zuständiger Erstankäufer

Bezeichnung des Erstankäufers:

Name des Ansprechpartners:

Telefon / Fax:

zuständiges Routinelabor:

Probenehmer

Name / Institution bzw. Firma:

Weitere anwesende Personen

(Bitte auch Funktion der Person, (z.B.: Hofberater des Erstankäufers) angeben.):

Probenahme:		Milchtemperatur bei der Probenahme:	
	Datum / Uhrzeit		° Celsius
Art der Kühlung Gegenprobe:		Art der Kühlung Vergleichsprobe:	
zu untersuchender Parameter:		Untersuchungsstelle der Gegenprobe:	

Anmerkungen:

Datum

Unterschrift des Probenehmers

Datum

Unterschrift des Betriebsinhabers
bzw. eines Betriebsangehörigen

**Anlage:
Probenbegleitschreiben für Gegenproben**

G

Agrarmarkt Austria, Dresdner Straße 70, A-1200 Wien

Blatt „Gegenprobe“

Vom Untersuchungslabor der Gegenprobe auszufüllen und gemeinsam mit dem Blatt „Allgemeine Angaben“ an den zuständigen Erstankäufer zu leiten.

Liefer Nr.:		Betriebs-Nr.:	
-------------	--	---------------	--

Untersuchungslabor der Gegenprobe:

Bezeichnung des Labors:	
Name des Ansprechpartners:	
Telefon / Fax:	

Eintreffen der Probe im Labor:		Proben-Eingangstemperatur:	
	Datum / Uhrzeit		° Celsius

untersuchter Parameter:	
-------------------------	--

verwendete Methode bzw. Gerätetyp inkl. Seriennr.:	
--	--

Ergebnis der Untersuchung *):	
-------------------------------	--

*) mit Ausnahme des Parameters Hemmstoff ist hier das arithmetische Mittel aus einer Doppelbestimmung anzugeben:

Weiterleitung des Ergebnisses an den zuständigen Erstankäufer:

Zeitpunkt der Verständigung:		Art der Verständigung:	
	Datum / Uhrzeit		z.B. Fax, persönliche Übergabe

Anmerkungen:

Datum

Firmenstempel und
Unterschrift des Laborleiters

**Anlage:
Probenbegleitschreiben für Gegenproben**

V

Agrarmarkt Austria, Dresdner Straße 70, A-1200 Wien

Blatt „Vergleichsprobe“

Vom Untersuchungslabor der Vergleichsprobe auszufüllen und gemeinsam mit dem Blatt „Allgemeine Angaben“ an den zuständigen Erstankäufer zu leiten.

Liefer Nr.:

Betriebs-Nr.:

Untersuchungslabor der Vergleichsprobe

(= zuständiges Labor gemäß § 28 Erzeuger-Rahmenbedingungen-Verordnung)

Bezeichnung des Labors:

Name des Ansprechpartners:

Telefon / Fax:

Eintreffen der Probe im Labor:

Datum / Uhrzeit

Proben-Eingangstemperatur:

° Celsius

untersuchter Parameter:

verwendete Methode bzw. Gerätetyp inkl. Seriennr.:

Ergebnis der Untersuchung *):

*) mit Ausnahme des Parameters Hemmstoff ist hier das arithmetische Mittel aus einer Doppelbestimmung anzugeben:

Weiterleitung des Ergebnisses an den zuständigen Erstankäufer:

Zeitpunkt der Verständigung:

Datum / Uhrzeit

Art der Verständigung:

z.B. Fax, persönliche Übergabe

Anmerkungen:

Datum

Firmenstempel und
Unterschrift des Laborleiters

**Anlage:
Probenbegleitschreiben für Gegenproben**

Z

Agrarmarkt Austria, Dresdner Straße 70, A-1200 Wien

Blatt „Zusammenfassung“

Vom zuständigen Erstankäufers auszufüllen.

Liefer Nr.:

Betriebs-Nr.:

Untersuchungsergebnisse:

untersuchter Parameter:

Ergebnis Gegenprobe:

Ergebnis Vergleichsprobe:

Gesamtbeurteilung:

Das Ergebnis der ☐ Gegenprobe ☐ Vergleichsprobe ist als gültig anzusehen.

Weiterleitung des Ergebnisses an den Betriebsinhaber:

Zeitpunkt der Verständigung:

Datum / Uhrzeit

Art der Verständigung:

z.B. Fax, persönliche Übergabe

Anmerkungen:

Datum

Firmenstempel und Unterschrift

**Nr. 7.
Rohmilch-Untersuchung**

- a) **Gemäß § 29 Abs. 3 Erzeuger-Rahmenbedingungen-Verordnung hat die Agrarmarkt Austria (AMA) die Referenzmethoden bekannt zu geben und kann einzelne Gerätetypen und Untersuchungsmethoden, sofern aufgrund einer Validierung die Gleichwertigkeit mit der Referenzmethode nachgewiesen wird und wenn diese dem Stand der Technik entsprechen, als zulässig erklären.**

Die Untersuchung der Rohmilch in den gemäß § 29 Abs. 4 Erzeuger-Rahmenbedingungen-Verordnung aufgelisteten Laboren beruht auf nachfolgenden Referenzmethoden:

Milch - Bestimmung des Fettgehaltes - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren) (ISO 1211:2010)

ÖNORM EN ISO 1211: 2010 08 15

Milch und Milcherzeugnisse - Bestimmung des Stickstoffgehaltes - Teil 1: Kjeldahl-Verfahren und Berechnung des Rohproteingehaltes (ISO 8968-1:2014)

ÖNORM EN ISO 8968-1: 2014 05 01

Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren (ISO 4833-1:2013)

ÖNORM EN ISO 4833-1: 2022 07 15

Milch - Zählung somatischer Zellen - Teil 1: Mikroskopisches Verfahren (Referenzverfahren) (ISO 13366-1:2008 + Cor.1:2009) (konsolidierte Fassung)

ÖNORM EN ISO 13366-1: 2010 02 15

Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB: Methodensammlung BVL: L01.00-6, 1997-01 Untersuchung von Lebensmitteln – Nachweis von Hemmstoffen in Milch – Agar-Diffusionsverfahren (Blättchentest)

Milch - Bestimmung des Gefrierpunktes - Thermistor-Kryoskop-Verfahren (Referenzverfahren) (ISO 5764:2009)

ÖNORM EN ISO 5764: 2009 08 01

Verlautbarung der AGRARMARKT AUSTRIA – Teil II: Marktordnungen

Nr. 7. Rohmilch-Untersuchung

Zur Untersuchung der Rohmilch durch die gemäß § 29 Abs. 4 Erzeuger-Rahmenbedingungen-Verordnung aufgelisteten Labors sind die unten angeführten Gerätetypen bzw. Analysemethoden zulässig:

Parameter	Messmethode	Gerätetyp / Testsystem	Hersteller
Fett	Infrarot-Spektralphotometrie	Milkoscan FT+ Milkoscan 7 RM	Foss GmbH
Eiweiß			
Gefrierpunkt			
Gefrierpunkt	Kryoskopie	Kryoskop C1	Funke-Dr. N. Gerber Labortechnik GmbH
Keimzahl	Fluoreszenzoptische Bestimmung	Bactoscan FC Bactoscan FC+	Foss GmbH
Zellzahl	Fluoreszenzoptische Bestimmung	Fossomatic FC Fossomatic 7	Foss GmbH
Hemmstoff	Mikrobiologischer Test	BRT hi sense Delvotest® T Platten ausschließlich für nicht konservierte Proben	AiM GmbH DSM Firmenich AG
	validierter bzw. evaluierter Schnelltest	nach Freigabe durch die AMA und unter Be- achtung der weiteren Bedingungen lt. Merkblatt -Teil D	

Verlautbarung der AGRARMARKT AUSTRIA – Teil II: Marktordnungen

Nr. 7. Rohmilch-Untersuchung

- b) Gemäß § 29 Abs. 4 Erzeuger-Rahmenbedingungen-Verordnung verlautbart die AMA die Liste der Labore, die mit der Durchführung der Milchqualitäts- und -inhaltsstoffe-Untersuchung betraut werden können:

Name	Straße	Postleitzahl	Ort
Gebietslabor der Kärntnermilch reg.Gen.m.b.H.	Villacher Straße 92	A-9800	Spittal/Drau
Qualitätslabor Österreich <i>mit den Labor-Standorten:</i>	Molkereistraße 5	A-4910	Ried im Innkreis
	Molkereistraße 5	A-4910	Ried im Innkreis
	Bundesstraße 59	A-8770	St. Michael
Prüfstelle Labor des Landeskontrollverbandes Tirol Rotholz	Rotholz 50	A-6200	Rotholz
Gebietslabor der Landwirtschaftskammer für Vorarlberg	Lange Gasse 31	A-6850	Dornbirn
Milchprüfring Bayern e.V.	Hochstatt 2	D-85283	Wolnzach
Sennereiverband Südtirol	Galvanistraße 38	IT-39100	Bozen

- c) Gemäß § 29 Abs. 1 Erzeuger-Rahmenbedingungen-Verordnung gibt die AMA die Durchführung von Ringtests vor, um die Reproduzierbarkeit und die Standardisierung der Untersuchungsverfahren sicherzustellen. Die gemäß § 29 Abs. 4 Erzeuger-Rahmenbedingungen-Verordnung aufgelisteten Labors haben an den von der AMA in Zusammenarbeit mit der HBLFA Tirol – Standort Rotholz zehn Mal pro Jahr durchgeführten Ringtests mit allen für die Rohmilch-Untersuchung gemäß dieser Verordnung eingesetzten Analyseparametern sowie Geräten und Methoden teilzunehmen. Für die Erfassung der Ergebnisse ist die von der AMA zur Verfügung gestellte Online-Applikation zu verwenden.

Nr. 8.

Elektronische Datenerfassung am Milchsammelwagen und Datendokumentation

Allgemeines

Die Datenerfassung am Milchsammelwagen ist Grundlage für eine korrekte Milchgeldabrechnung und für die Meldung gemäß Agrarmarkttransparenzverordnung BGBl. II Nr. 312/2021 i.d.g.F. durch den Erstankäufer.

Dabei hat neben der Erfassung der Milchmenge auch die Nachvollziehbarkeit der Abläufe im Rahmen der Milcherfassung – wie etwa die eindeutige Zuordenbarkeit der Milch zum Lieferanten und die Probenidentifikation – einen entscheidenden Stellenwert. Die Dokumentation des Probenahmeproganges ist gemeinsam mit der Untersuchung der Proben im Labor die Voraussetzung für qualitätsgesicherte Analyseergebnisse zu den Milch-Inhaltsstoffen und der Milchqualität.

Gemäß § 29 Absatz 1 Erzeuger-Rahmenbedingungen-Verordnung erfolgen die technischen Detailvorgaben für die Einstufung der Milch und das Verfahren der Probenahme und des Probenverkehrs durch die AMA. Dieser Teil der Verlautbarung legt die Bestimmungen zur Dokumentation mit Hilfe einer elektronischen Datenerfassung am Milchsammelwagen und zur Datenübergabe fest. Außerdem enthält es Anforderungen an den Milchsammelwagen für die Mengenerfassung und eine repräsentative Probenahme.

Rechtsgrundlagen

Nationale Verordnungen

- ⇒ § 29 Abs. 1 und 2 Erzeuger-Rahmenbedingungen-Verordnung, BGBl. II Nr. 326/2015 i.d.g.F.,
- ⇒ § 8 Abs. 1 und § 42 Abs. 2 Agrarmarkttransparenzverordnung BGBl. II Nr. 312/2021 i.d.g.F.

EU-Rechtsgrundlagen

- ⇒ Verordnung (EU) Nr. 1308/2013
- ⇒ Verordnung (EU) 2022/2379
- ⇒ Verordnung (EU) Nr. 479/2010,
- ⇒ Entscheidung Nr. 97/80/EG

Die Angaben beziehen sich auf die jeweils geltende Fassung.

Voraussetzungen für die Datenerfassung am Milchsammelwagen

Für die elektrotechnische Ausrüstung der Datenerfassungsanlage am Milchsammelwagen sind die Bestimmungen des Elektrotechnikgesetzes 1992 (ETG 1992) i.d.g.F. und der auf Grund dieses Bundesgesetzes erlassenen Verordnungen einzuhalten.

Die elektrische Steuerbarkeit des Annahme- und des Probenahmeproganges ist vorzusehen. Die Stellung des Mengenteilers, die Unterbrechung des Ansaugvorganges sowie sonstige Funktionen, die Annahme- und Probenahmefehler nach sich ziehen können (z.B. Überfüllung der Probeflasche bei Probenahme mittels Sampler; vorzeitiges Abschalten des Nebenantriebs, wenn dieser für die Probenahmeanlage relevant ist), müssen elektrisch erfasst und eindeutig dokumentiert werden.

Für die Messung von Milch- und Probefachtemperatur sind die Einbaupositionen so vorzusehen, dass keine Störeinflüsse die Messung und Probenahme beeinträchtigen.

Die gesamte Messanlage (= Gesamtheit aller Vorrichtungen und Elemente zur Mengenmessung von Milch mit geeichten Geräten und zur Probenahme einschließlich der Datenerfassungsanlage) muss abhängig vom Zeitpunkt der Zulassung entweder den Bestimmungen des Maß- und Eichgesetzes oder der Richtlinie 2004/22/EG über Messgeräte, umgesetzt in nationales Recht durch die Messgeräteverordnung 2015, entsprechen. Für Messanlagen, die nach nationalem Recht eines anderen Landes zugelassen wurden, ist die Verordnung über die gegenseitige Anerkennung auf dem Gebiet des Maß- und Eichwesens zu berücksichtigen.

Anforderungen an die Datenerfassungsanlage

Die Datenerfassungsanlage muss folgende Anforderungen erfüllen:

1. Die Datenerfassung und -übertragung ist ausfallssicher zu gewährleisten.
2. Die Milchprobe ist automatisch, unverwechselbar und nachweisbar der Lieferanten-Nummer zuzuordnen.
3. Die Zuordnung der Milchsorte zum Lieferanten muss eindeutig dokumentiert sein. Die korrekte Dokumentation bei Sortentrennung am Sammelwagen im Rahmen einer Tour liegt ausschließlich im Verantwortungsbereich des Erstkäufers.
4. Zur Erkennung von Reinigungsmängeln des Probenahmegerätes sind am Beginn der Tour eine oder mehrere Proben von Hand aus und parallel dazu mittels Probenahmegerät zu ziehen. Auch eine mittels Probenahmeanlage gezogene Vorprobe ist zulässig. Zusätzlich wird die Aufzeichnung von Reinigungsparametern empfohlen.
5. Die Freigabe zur Annahme darf erst nach elektronischer bzw. visueller Identifizierung der Lieferanten-Nummer erfolgen.
6. Der Abschluss des Annahmeprozesses darf erst nach korrekter Mengenerfassung und nach Beendigung des Probenahmeprozesses erfolgen.
7. Ein Abbruch des Annahmeprozesses aufgrund Überschreitung eines Grenzwertes oder aufgrund einer technischen Störung muss elektronisch oder im Probenbegleitschreiben dokumentiert sein.
8. Für die Probenahme relevante Einstellungen (z.B. Mengenteiler-Einstellung, Vorwahlmenge bei Probenahme mittels Sampler, Rührwerksüberwachung und Nebenantriebsüberwachung, wenn der Nebenantrieb für die Probenahmeanlage erforderlich ist) müssen dokumentiert werden.
9. Die Milchtemperatur und andere Parameter dürfen erst nach Ablauf der Fühleranpassungszeit bewertet werden. Die Daten der Milchtemperatur dürfen außerdem nur während der kontinuierlichen Milchförderung gewertet werden.
10. Durch die Verwendung eines einheitlichen Datenformats am Milchsammelwagen, beim Erstkäufer und im Labor können Aufwände für Konvertierungen vermieden werden. Bei neu in Verkehr gesetzten Messanlagen sind die Daten daher vorzugsweise im XML-Format zu erfassen und zu übertragen. XML (eXtensible Markup Language) ist ein international anerkannter Standard zur Darstellung und zum Austausch von Informationen, die einfach anpassbar und definierbar sind.

Solange die Datenübernahme an den Schnittstellen (Erstkäufer, Milchgeldabrechnungs-unternehmen, Labor) nur in bisheriger Form („ÖNORM“-Datensatz - 48-Zeichen-Satz) möglich ist, sollten in neu in Verkehr gesetzten Sammelwagen beide Formate (ÖNORM / XML) parallel zueinander erstellt werden, um einen reibungslosen Ablauf zu ermöglichen. Wenn die Verwendung des XML-Formats an allen relevanten Schnittstellen einwandfrei funktioniert, kann am Milchsammelwagen auf die Weiterführung des „ÖNORM“-Datenformates verzichtet werden.

Datenübertragung

Der zukünftig bevorzugte Standard wird die Datendokumentation über das Internet sein. Um in allen in der Praxis auftretenden Konstellationen zwischen Milchsammelwagen und Erstankäufern bzw. gegebenenfalls zu den von diesen beauftragten Abrechnungsunternehmen und zu den Untersuchungslabors eine sichere Datenübertragung zu gewährleisten, muss diese jedoch auch ohne die Nutzung des Internets möglich sein.

Um eine fundierte Beurteilung der Proben und deren Eignung zur Untersuchung zu ermöglichen, sind dem gemäß § 29 Abs. 4 Erzeuger-Rahmenbedingungen-Verordnung zuständigen Labor alle relevanten Informationen zur Probenziehung zu übermitteln. Dazu fallen alle unten angeführten Pflicht-Informationen, sofern sie für die Probenbeurteilung von Bedeutung sind.

Datendokumentation und Aufbewahrungspflichten

Gemäß § 8 Abs.1 Agrarmarkttransparenzverordnung BGBl. II Nr. 312/2021 i.d.g.F. haben die Unternehmen monatlich den Rohstoff-Eingang zu melden.

Die Verfügbarkeit der am Milchsammelwagen erfassten Originaldaten ist vom Erstankäufer sicherzustellen. Der Erstellungszeitpunkt der Dateien sowie eventuell danach vorgenommene Änderungen der Daten müssen nachvollziehbar sein. Sämtliche Informationen müssen in einer übersichtlich aufgebauten Struktur abgelegt und einsehbar sein.

Gemäß § 42 Abs. 2 Agrarmarkttransparenzverordnung sind die Aufzeichnungen vier Jahre vom Ende des Kalenderjahres, auf das sie sich beziehen aufzubewahren. Längere Aufbewahrungsfristen nach anderen Vorschriften bleiben unberührt.

Erforderliche Informationen

Im Datenerfassungsgerät des Milchsammelwagens müssen ab dem Baujahr 2019 als Mindestanforderung folgende Informationen vorhanden sein bzw. erfasst werden:

Pflicht-Informationen zum Touranfang (vor der ersten Absaugung der Tour):

- Betriebsnummer des Erstankäufers, dem die Tour zugeordnet ist
- Nummer für die Zugmaschine, die vom Erstankäufer oder vom Fuhrunternehmer vergeben wird.
- polizeiliches Kennzeichen der Zugmaschine
- Identifikationsnummer der Messanlage
- Bezeichnung des Fuhrunternehmens = Spedition
- Kennung für den Fahrer, die vom Erstankäufer oder vom Fuhrunternehmer vergeben wird
- Nummer der Tour, die vom Erstankäufer vergeben wird
- Datum zum Tourstart
- Uhrzeit zum Tourstart
- Typ des Probennahmesystems

Pflicht-Informationen zu der Milchannahme beim Lieferanten

- vom Erstkäufer vergebene Nummer des Lieferanten
- Datum der Annahme
- Uhrzeit am Beginn der Annahme
- Uhrzeit am Ende der Annahme
- laufende Nummer der Annahme innerhalb der Tour
- arithmetischer Gesamt-Mittelwert der Milcht Temperatur bei der Annahme
- Volumen der angenommenen Milch
- Art der Zuordnung des Lieferanten zum Annahmevergang (z.B. GPS, Funk, Tourenvorschlag, manuell)
- Kennzeichen für die Milchsorte aus der vom Erstkäufer erstellten Sortenliste
- Nummer des verwendeten Stativ-Kastens, die sich auf einem am Kasten befestigten Tag befindet
- Positionsnummer der Probe bei Rechteck-Stativ-Behälter oder Barcode bei Rundstativ
- laufende Nummer der gezogenen Probe innerhalb der Tour
- Mengenteilereinstellung bei der Annahme bei Probenahme-Systemen mit Mengenteiler
- Befüllvolumen der Probeflasche bei Sampler-Probenahme
- Temperatur des Probefachs
- bei Vorhandensein von 2 Luftabscheidern: zum Annahmevervolumen addiertes Volumen des Luftabscheiders bzw. ggf. der Messstrecke
- Kennzeichen für die Vorprobe zur Reinigungskontrolle

Pflicht-Informationen zum Tourende

- Datum beim Auslösen des Endesatzes
- Uhrzeit beim Auslösen des Endesatzes
- Gesamtvolumen der auf der Tour angenommenen Milch
- Anzahl der Annahmevergänge
- Anzahl der auf der Tour bei den Milchannahmen gezogenen Proben
- Betriebsnummer des Erstkäufers bei Tourende

Sonstige Pflicht-Informationen

Für ab dem Baujahr 2019 neu zugelassene Milchsammelwagen ist außerdem vorzusehen:

- die Dokumentation des Temperaturverlaufs im Probenfach vom Tourstart bis zur Entnahme der Proben aus dem Probenfach
- die Dokumentation von im Zuge der Tour auftretenden Fehlern, insbesondere von Auffälligkeiten bei der Milchannahme und Probenziehung sowie bei der Zuordnung der Annahme und / oder der Probe zum Lieferanten
- die Dokumentation von im Verlauf der Tour erfolgten Fahrerwechseln

Strukturtafel

Die einheitliche Vergabe der Bezeichnung und Beschreibung von Informationsfeldern bringt – gemeinsam mit der Verwendung eines einheitlichen Datenformats (XML) – eine Reduktion des laufenden Aufwandes an den Schnittstellen. Daher hat die AMA eine Liste der Informationsfelder einschließlich der Daten aus den Untersuchungslabors erstellt und empfiehlt deren Verwendung. In dieser sind sowohl die oben genannten Pflicht-Informationen als auch optionale Felder enthalten.

Die exakten Bezeichnungen und Beschreibungen der Felder sind im Internet auf www.ama.at – unter Formulare und Merkblätter → Markt- und Meldemaßnahmen - Tierischer Bereich → Rohmilch-Qualität in der jeweils aktuellen Version der Tabelle „Informationsfelder- Datenschnittstelle“ – abrufbar.

Um diese Auflistung auf aktuellem Stand zu halten, ist eine regelmäßige Wartung und Versionsverwaltung vorgesehen. Dazu ist es erforderlich, dass die Erstankäufer der AMA neu benötigte Informationsfelder und Änderungen vor der Aufnahme in deren Datenerfassungssysteme bekannt geben. Nur auf diese Weise kann ein rechtzeitiger Abgleich erfolgen.

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

Impressum

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

Medieninhaber, Herausgeber, Vertrieb: Agrarmarkt Austria

Dresdner Straße 70

1200 Wien

UID-Nr.: ATU16305503

Telefon: +43 50 3151 - 0

Fax: +43 50 3151 - 299

E-Mail: office@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.

Alle Angaben in dieser Publikation erfolgen trotz sorgfältiger Bearbeitung ohne Gewähr und ist eine Haftung der AMA und der Autorin bzw. des Autors ausgeschlossen.

Die hier veröffentlichten Beiträge sind urheberrechtlich geschützt. Es gelten die Lizenzbestimmungen der Creative Commons Lizenz CC BY 4.0

(<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>). Die Weiterverwendung der veröffentlichten Informationen ist ausdrücklich gewünscht und erlaubt.

Bitte beachten Sie die damit verbundene Verpflichtung zur korrekten Zitierung.

<Signatur>