



Verlautbarungsblatt

der



Agrarmarkt Austria, Dresdner Straße 70, 1200 Wien

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

Teil II: Marktordnungen

Jahrgang 2017

Ausgegeben am 15.03.2017

01. Stück

INHALT

Verlautbarungen, ausgenommen Kundmachung von Verordnungen der Organe der AMA

- 1. Änderungen zum Verlautbarungsblatt Teil II: Marktordnungen – Jahrgang 2016
ausgegeben am 01.02.2016 – 01. Stück**
- 2. Probenahme - Allgemeine Grundsätze**
- 3. Milchsammelwagenfahrer und Probenehmer**
- 4. Erstprüfung von Systemen zur automatischen 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**

Nr. 1.

Änderungen zum Verlautbarungsblatt

Teil II: Marktordnungen – Jahrgang 2016 ausgegeben am 01.02.2016 – 01. Stück

Dieses Verlautbarungsblatt ersetzt das bisherige Verlautbarungsblatt Teil II: Marktordnungen – Jahrgang 2016 ausgegeben am 01.02.2016 – 01. Stück. Die Änderungen beziehen sich auf folgende Punkte:

1. Neunummerierung (Nr. 1. bis Nr. 7.) aufgrund der Aufnahme der Änderungsliste
2. Aufnahme des Gerätetyps „Milkoscan 7 RM“ (siehe Nr. 7. Rohmilch-Untersuchung zu a))
3. Umbenennung der „Bundesanstalt Rotholz“ in „HBLFA Tirol – Standort Rotholz“ (siehe Nr. 7. Rohmilch-Untersuchung zu c))
4. Abänderung der Formulierung bezüglich der Teilnahme an Ringtests von „regelmäßig“ in „zehn Mal pro Jahr“ (siehe Nr. 7. Rohmilch-Untersuchung zu c))

Nr. 2.

Probenahme - Allgemeine Grundsätze

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. Erzeuger-Rahmenbedingungen-Verordnung das Verfahren der Probenahme sowie die Überprüfung der Geräte für eine verschleppungsfreie und repräsentative Probenahme vorzugeben. Bei der Probenahme sind die unten stehenden Bestimmungen einzuhalten:

Rechtsgrundlagen

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

Probenahmetermin

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

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.

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 Menge 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 Proben für die Keimzahl-Untersuchung sind mittels Azidiol zu konservieren. Die Dosierung der Konservierungslösung beträgt 0,10 ml bis 0,15 ml pro 40 ml Milchprobe. Eine Füllmenge zwischen 30 ml und 45 ml ist zulässig.

Probenkühlung, Transport und Aufbewahrung der Proben

Die Proben sind während des Transportes kühl aufzubewahren (zwischen +2°C und +8°C) und vor Verschmutzung zu schützen. Konservierte Proben dürfen bei einem Temperaturbereich bis 20°C sechs Stunden und zwischen +2°C und +8°C weitere 72 Stunden aufbewahrt werden. Aufgrund möglicher Abbauvorgänge bei längerer Lagerung hat die Untersuchung von Hemmstoff-Proben – auch wenn diese konserviert sind – innerhalb von 36 Stunden ab der Probenahme zu erfolgen. Eine Ausdehnung der Untersuchungsfrist auf 56 Stunden ist nur in begründeten Ausnahmefällen möglich. In diesem Fall ist die Vorgangsweise zu begründen und das Ergebnis der Untersuchung entsprechend zu kennzeichnen. Für die Untersuchung von Hemmstoffen aus konservierter Milch ist das AMA-Merkblatt „Qualitätsuntersuchung der Rohmilch“ zu beachten.

Manuelle Probenahme

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 Merkblätter „Erstprüfung von automatischen Probenahmeanlagen für die Rohmilchuntersuchung“ und „Wiederkehrende Prüfung / Wiederholungsprüfung von automatischen Probenahmeanlagen für die Rohmilchuntersuchung“ zu beachten.

Zum Nachweis der normgerechten und mit positivem Ergebnis abgeschlossenen Prüfung am Milchsammelwagen hat die Prüfstation 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 Prüfstation und Unterschrift des Prüfers

Die Plakette darf nur in Verbindung mit einem ordnungsgemäß ausgefüllten 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 Merkblatt „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 die ÖNORM L 5240 „Elektronische Datenerfassungsanlage am Milchsammelwagen – Anforderungen und Datensätze – Normkennzeichnung“ Bedacht zu nehmen.

Vorgangsweise bei fehlenden Proben

Fallen Proben aus, so sind - soweit es technisch möglich ist – Nachuntersuchungen durchzuführen. Wenn keine Nachuntersuchung möglich ist, sind die Ergebnisse der vorhandenen Untersuchungen des Abrechnungsmonats heranzuziehen.

Liegen für den Abrechnungsmonat - aus welchen Gründen immer – keine Proben vor, so ist für die Kriterien Keimzahl und Zellzahl das Ergebnis des Vormonats heranzuziehen. Liegen auch für den Vormonat keine Ergebnisse vor, so wird ein Wert von 50.000 Keimen/ml bzw. 250.000 Zellen/ml zur Berechnung herangezogen.

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

Vollprobe zum Nachweis von Fremdwasser

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

Gemäß § 27 Abs. 2 Z 5. dieser Verordnung darf für die Qualitätseinstufung der Grenzwert von $-515\text{ m}^{\circ}\text{C}$ unter Berücksichtigung der kritischen Differenz von $+4\text{ m}^{\circ}\text{C}$ (zulässiger Höchstwert $-511\text{ m}^{\circ}\text{C}$) nicht überschritten werden. Der Nachweis von Fremdwasser hat durch eine Vollprobe zu erfolgen, die nach der für die Routineuntersuchung angewandten Methode zu untersuchen ist.

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 Abholmengemenge des letzten Abrechnungsmonats bei täglicher Abholung bzw. ein Sechstel der durchschnittlichen Abholmengemenge des letzten Abrechnungsmonats bei 2-tägiger Abholung repräsentieren.

Nr. 3.

Milchsammelwagenfahrer und Probenehmer

Allgemeines

Eine korrekte Probenziehung ist die wesentliche Voraussetzung für richtige Probenergebnisse. Dieses Merkblatt beinhaltet die Grundlagen für die Einschulung neuer Milchsammelwagen-Fahrer und Probenehmer.

Eine Erstunterweisung kann durch die zuständigen Mitarbeiterinnen oder Mitarbeiter des Erstankäufers bzw. durch einen von diesem Beauftragten (z.B. Frächter) erfolgen und gilt drei Monate. Spätestens bis zum Ablauf dieser Frist muss eine Schulung des Fahrers durch die zuständige Ausbildungsstätte stattfinden. Die Schulung ist spätestens nach drei Jahren zu wiederholen.

Das Merkblatt 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

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.

Die Probe ist die Basis für die Qualitätseinstufung nach der Erzeuger-Rahmenbedingungen-Verordnung sowie für die Überprüfung der Einhaltung der 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 bald wie möglich mitzuteilen, damit dieser rechtzeitig die notwendigen Maßnahmen setzen kann. Hinweis am Probenbegleitschein!

Der Sammelwagen-Fahrer ist ein wichtiges Bindeglied zwischen Erstankäufer und Milcherzeuger und trägt durch sein kompetentes Verhalten zur erfolgreichen Zusammenarbeit bei!

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.

Bei der Milchannahme muss der Saugschlauch immer ausgerollt werden. Die Länge des Saugschlauches ist auf der Prüfplakette ersichtlich. Der Saugschlauch darf auf keinen Fall länger sein als auf der Plakette angegeben. Die Länge des Saugschlauches darf maximal 6 Meter betragen. Bei Bedarf kann vom Milcherzeuger ein Verlängerungsstück bereitgestellt werden. Er ist für dessen Reinigung verantwortlich. Diese Vorgaben sind notwendig, um eine zu hohe - durch Haftmengen bedingte - Verschleppung von Milch des auf der Tour vorhergehenden Lieferanten zu vermeiden.

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

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

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

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

Erfolgt die Milchannahme mittels Ansauglanze, ist mit dieser vor und während der Milchannahme die Milch 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.

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 die Probenahmeanlage gründlich gereinigt ist und sich kein Restwasser im Annahme- und Probenahmesystem befindet. Nach der Probenahme muss eine gründliche Reinigung und Vorbereitung für die nächstfolgende Tour erfolgen.

Zur Reinigungskontrolle 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. Die beiden 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 Vorlaufprobe sicherstellen (funktionierendes Rührwerk im Behälter, große Milchmenge bei automatischer Entnahme der Vorlaufprobe).

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 Teil mit einem flüssigen Stabilisierungsmittel (giftig) versehen. Sie dürfen keinesfalls dem menschlichen Genuss oder der Verfütterung zugeführt werden und dürfen nur durch das zuständige Labor entsorgt werden.

Kühlung

Die Proben müssen im Probennahmefach 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 Probennahmefach beheizt werden.

Die Milchproben müssen sofort nach dem Eintreffen des Milchsammelwagens beim Erstkäufer 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. Das heißt, es muss die Lieferantenummer und die Positionsnummer (bei Reihenstativ) mit dem Tourenvorschlag übereinstimmen. Keinesfalls darf der Sammelwagen-Fahrer die Übernahme von Milch auf eine andere Liefernummer vornehmen, sondern muss den Milcherzeuger gegebenenfalls auf die Folgen einer derartigen unerlaubten Handlungsweise aufmerksam machen.

Tourenbegleitschreiben sind mitzuführen, genau und leserlich auszufüllen und den Proben beizulegen. Auf dem Kontrollblatt müssen folgende Daten eingetragen werden: Tourennummer, gegebenenfalls Probenkasten-Nummer, Datum der Probenahme, Zeitpunkt von Beginn und Ende der Tour, polizeiliches Kennzeichen, Name 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 davor liegenden sowie in den beiden nächstfolgenden Monaten erfolgen. Für die nächste Überprüfung ist jedoch wieder das ursprüngliche Monat als Bezugsmonat heranzuziehen. Wird die Prüfung um mehr als ein Monat vorgezogen, so ist dieses 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 zwei-monatige Überziehungsfrist. Als Bezugsmonat für die neuerliche Jahresfrist ist jedoch das sechste Monat nach der bestandenen Prüfung heranzuziehen. Wird die Prüfung (von diesem 6. Monat ausgehend) um mehr als ein Monat vorgezogen, so ist dieses Monat als neues Bezugsmonat anzusehen.

Am Probenahme- und Abschlachsystem 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. Frächter) verantwortlich.

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 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. Die Probenahmeanlagen in Milchsammelwagen und stationären Geräten sind vor dem Ersteinsatz einer Erstprüfung zu unterziehen. Nach erfolgreicher Prüfung ist die Anlage mittels Zertifikat 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 darauf folgende „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 tiefgreifend 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. Frächter) verantwortlich.

Rechtsgrundlage

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

Prüfungsumfang

Die Prüfungen auf Repräsentativität und Verschleppung sind analog zu den Kriterien für die wiederkehrende Überprüfung (siehe Merkblatt "Wiederkehrende Prüfung und Wiederholungsprüfung von Systemen zur automatischen Probenahme für die Rohmilchuntersuchung") 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 diesem Merkblatt als Anlage beigelegt 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).

Für die Erstzulassung benannte Stellen

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

<p>Lebensmitteltechnologisches Zentrum Lehr- und Forschungszentrum Francisco Josephinum Schloss Weinzierl 1 A 3250 Wieselburg</p> <p>Tel.: +43 (7416) 52437 - 803 Mobil: +43 (664) 8958723 E-Mail: josef.hartl@josephinum.at</p>	<p>Milchprüfing Bayern e. V.</p> <p>Hochstatt 2 85283 Wolnzach</p> <p>Tel: +49 (8442) 9599-215 Mobil: +49 (173) 3525198 E-Mail: inspektionsstelle@mpr-bayern.de</p>
---	--

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 Verlautbarung der Agrarmarkt Austria Nr. 3/2016

System zur automatischen Probenahme für die Rohmilch-Untersuchung

Prüfstelle:	[Wählen Sie ein Element aus.]
Zertifikat Nr.:	[Klicken Sie hier, um Text einzugeben.]
Prüfdatum:	[Klicken Sie hier, um ein Datum einzugeben.]
Hersteller:	[Wählen Sie ein Element aus.]
Type:	[Wählen Sie ein Element aus.]
Kfz-Kennzeichen:	[Klicken Sie hier, um Text einzugeben.]
Prüfplaketten-Nr.:	[Klicken Sie hier, um Text einzugeben.]
Eigentümer:	[Klicken Sie hier, um Text einzugeben.]
Erstankäufer: (Molkerei/Käserei/Sennerei)	[Klicken Sie hier, um Text einzugeben.]

Teil A: Systembeschreibung

(Verfahrensprinzip und technische Daten: Angaben des Herstellers)

Hersteller:

Name:	[Wählen Sie ein Element aus.]
Adresse:	[Wählen Sie ein Element aus.]

Vertrieb:

Name:	[Klicken Sie hier, um Text einzugeben.]
Adresse:	[Klicken Sie hier, um Text einzugeben.]

Übernahmesystem:

Type:	[Wählen Sie ein Element aus.]		
Baujahr:	[Klicken Sie hier, um Text einzugeben.]		
Messanlagen-Nr.:	[Klicken Sie hier, um Text einzugeben.]	Umsetzer?	<input type="checkbox"/>
Prinzipbeschreibung:	[Klicken Sie hier, um Text einzugeben.]		
Einbauanordnung:	[Wählen Sie ein Element aus.]		

max. Übernahmeleistung (l/min):

a) lt. Eichzulassung:	[Klicken Sie hier, um Text einzugeben.]
b) techn. möglich:	[Klicken Sie hier, um Text einzugeben.]

kleinste Übernahmemenge (l):

a) lt. Eichzulassung:	[Klicken Sie hier, um Text einzugeben.]
b) techn. möglich:	[Klicken Sie hier, um Text einzugeben.]

Ansaugschlauch:

Dimension (mm):	[Klicken Sie hier, um Text einzugeben.]
Länge (m):	[Klicken Sie hier, um Text einzugeben.]

Luftabscheider:

DN der Verrohrung:	Einlauf:	[Klicken Sie hier, um Text einzugeben.]	Auslauf:	[Klicken Sie hier, um Text einzugeben.]
Vorfüllmenge (l):	[Klicken Sie hier, um Text einzugeben.]			

Volumen-Messsystem:

Messsystem-Type:	[Klicken Sie hier, um Text einzugeben.]			
Fabrikat.-Nr.:	[Klicken Sie hier, um Text einzugeben.]			
Anschlüsse-DN:	[Klicken Sie hier, um Text einzugeben.]			
Einsatzbereich (l/min):	Q min.:	[Klicken Sie hier, um Text einzugeben.]	Q max.:	[Klicken Sie hier, um Text einzugeben.]

Datenerfassungssystem:

[Wählen Sie ein Element aus.]

Probenahmesystem:

Probenahmetyp:	[Wählen Sie ein Element aus.]
Prinzip Beschreibung:	[Klicken Sie hier, um Text einzugeben.]

Teilmengen-Mischbehälter:

Teilmengen-Mischbehälter:	[Wählen Sie ein Element aus.]
Inhalt (l):	[Klicken Sie hier, um Text einzugeben.]

Mengenteiler:

Bereiche (von/bis in l):	1:	[Wählen Sie ein Element aus.]	2:	[Wählen Sie ein Element aus.]	3:	[Wählen Sie ein Element aus.]
Teilmengen-Volumen ca. (%):	[Klicken Sie hier, um Text einzugeben.]					

Vorspülzeit ca. (sec.):

Saugschlauch:	[Klicken Sie hier, um Text einzugeben.]
Injektionseinheit:	[Klicken Sie hier, um Text einzugeben.]

Sonstiges:

Art der Hemmstoff-Beprobung:	[Wählen Sie ein Element aus.]					
Probenkasten:	[Wählen Sie ein Element aus.]					
Rührwerksüberwachung:	[Wählen Sie ein Element aus.]					
Probenkennzeichnung:	[Wählen Sie ein Element aus.]					
Probenkühlung:	[Wählen Sie ein Element aus.]					
Heizung:	<input type="checkbox"/>	Warmwasser	<input type="checkbox"/>	elektrisch	<input type="checkbox"/>	Kraftstoff
Temperaturüberwachung im Probenfach über Bord-EDV:						<input type="checkbox"/>

Teil B: Erstprüfung

(gemäß gemäß § 29 Abs. 2 Z 2. Erzeuger-Rahmenbedingungen-Verordnung sowie Verlautbarung der Agrarmarkt Austria Nr. 3/2016)

Durchschnittliche Fettgehaltsdifferenz vor der Prüfung (nach Aufrahmvorgang) in %	[Klicken Sie hier, um Text einzugeben.]
Temperatur der Rohmilch (°C)	[Klicken Sie hier, um Text einzugeben.]
Temperatur der Magermilch (°C)	[Klicken Sie hier, um Text einzugeben.]

I. Repräsentativität

Ausgewählte Prüfmengen

Mengenbereich 1: (kleinste Prüfmenge)	Liter	Liter _{tats.}	f_h	f_a	d

Mengenbereich 2: (Menge vor Umschaltung)	Liter	Liter _{tats.}	f_h	f_a	d

Mengenbereich 3: (Menge nach Umschaltung)	Liter	Liter _{tats.}	f_h	f_a	d

Mengenbereich 4: (große Menge)	Liter	Liter _{tats.}	f_h	f_a	d

Mengenbereich 5: (optional)	Liter	Liter _{tats.}	f_h	f_a	d

sd =
dm =

dmax <100 l =
dmax >100 l =

II. Verschleppung

Ausgewählte Prüfmengen

	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!

Prüfstelle: Stampiglie/Unterschrift	Prüfdatum:	Zertifikat-Ausgabe:	Prüfungsleiter:	Freigabe:
[Klicken Sie hier, um Text einzugeben.]	[Klicken Sie hier, um ein Datum einzugeben]	[Klicken Sie hier, um ein Datum einzugeben]		
			Unterschrift	Unterschrift

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):	[Klicken Sie hier, um Text einzugeben.]
Leistung (l/min):	[Klicken Sie hier, um Text einzugeben.]
Saugzeit (min., sec.):	[Klicken Sie hier, um Text einzugeben.]

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

Prüfmenge (l):	[Klicken Sie hier, um Text einzugeben.]
Leistung (l/min):	[Klicken Sie hier, um Text einzugeben.]
Saugzeit (min., sec.):	[Klicken Sie hier, um Text einzugeben.]

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:	<input type="checkbox"/>
--	--------------------------

III. Anzahl der für die Erstprüfung erforderlichen Prüfdurchgänge

Anzahl der Durchgänge	[Klicken Sie hier, um Text einzugeben.]
-----------------------	---

IV. Probenmilchmenge (ml)

→ Zielbereich: 30- 45 ml

Probenmilchmenge 1 (ml)	[Klicken Sie hier, um Text einzugeben.]
Probenmilchmenge 2 (ml)	[Klicken Sie hier, um Text einzugeben.]
Probenmilchmenge 3 (ml)	[Klicken Sie hier, um Text einzugeben.]
Probenmilchmenge Ø (ml)	[Klicken Sie hier, um Text einzugeben.]

Prüfstelle: Stampiglie/Unterschrift	Prüfdatum:	Zertifikat- Ausgabe:	Prüfungsleiter:	Freigabe:
[Klicken Sie hier, um Text einzugeben.]	[Klicken Sie hier, um ein Datum einzugeben.]	[Klicken Sie hier, um ein Datum einzugeben.]		
			Unterschrift	Unterschrift

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 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 Verlautbarung Nr. 4/2016 der Agrarmarkt Austria lauten die Bestimmungen zur wiederkehrenden Prüfung bzw. Wiederholungsprüfung von automatischen Probenahmeanlagen für die Untersuchung von Rohmilch wie folgt:

Die unten stehenden Vorgaben berücksichtigen die Anforderungen an Probenahmeanlagen der DIN 11868 Teil 1.

Probenahmeanlagen sind vor dem Ersteinsatz einer Erstprüfung zu unterziehen und daraufhin mittels Zertifikat 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 davor liegenden sowie in den beiden nächstfolgenden Monaten erfolgen. Für die nächste Überprüfung ist jedoch wieder das ursprüngliche Monat als Bezugsmonat heranzuziehen. Wird die Prüfung um mehr als ein Monat vorgezogen, so ist dieses 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 zwei-monatige Überziehungsfrist. Für die neuerliche Jahresfrist ist jedoch das 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 dieses Monat als neues Bezugsmonat anzusehen.

Bei Anlagen, die eine „Wiederkehrende Überprüfung“ sowie zwei direkt darauf folgende „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. Frächter) verantwortlich. Die Prüfberichte sind der AMA unmittelbar nach Ausstellung der Prüfplakette auf elektronischem Weg zu übermitteln.

Rechtsgrundlage

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

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 Mengenmessung von Milch mit geeichten Geräten und zur Probenahme
Messanlagennummer	<u>Identifikationsnummer</u> der Messanlage <u>lt. Eichschild und / oder Typenschild</u>
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 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 Probenahmeprozess darf nach Beginn der Milchannahme nicht mehr beeinflussbar sein. Eingeleitete Probenahmeprozesse müssen vollständig und kontrollierbar vor der nächsten Milchannahme abgeschlossen sein.

Lagerung der Probeflaschen

Die Behälter 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 Behältern zur Aufnahme der Probeflaschen in einem gegen äußere Einflüsse (z.B. Spritzwasser, Staub) geschützten Gehäuse untergebracht sein.

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

Die Länge des Ansaugschlauches (ohne Saugrohr) darf höchstens sechs Meter betragen. Länge und Durchmesser des Ansaugschlauches müssen bei der wiederkehrenden Überprüfung auf der Prüfplakette angegeben sein. Bei Bedarf kann vom Milchhersteller ein Verlängerungsstück bereit gestellt werden. Er ist für dessen Reinigung verantwortlich. Diese Vorgaben sind notwendig, um eine durch Haftmengen bedingte Verschleppung von Milch auf der Annahmetour zu vermeiden.

Lebensmittelhygienische Grundsätze

Die Probenahmeanlage muss so konstruiert sein, dass sie in und außer Betrieb den lebensmittelhygienischen Grundsätzen gemäß der ÖNORM EN ISO 1672 Teil 1 und Teil 2 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 vorausgegangenem An- und Probenahmeprozess darf die diesbezüglichen nachstehend angeführten Vorgaben nicht überschreiten.

Prüfungen

Allgemeine Anforderungen

Prüfung auf Repräsentativität und Verschleppung

Vorbereitung

Die erforderlichen Milchmengen müssen ungeteilt in geeigneten Behältnissen bereit gestellt 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.

Zur Repräsentativitätsprüfung ist es erforderlich, dass die bereit gestellte Milch einen Mindestaufrahmungsgrad aufweist. Der zur Prüfung erforderliche Mindestaufrahmungsgrad ist erreicht, wenn eine Differenz von mindestens 1,25 Prozentpunkten zwischen einer vom Behälterboden entnommenen Milchprobe zum Durchschnittsfettgehalt der Milch besteht. Während des Aufrahmvorganges muss die Milch im vorgesehenen Temperaturbereich gehalten werden. Temperatur und Fettgehalt der bereit gestellten Rohmilch sowie die Zeit zwischen Abfüllung und Probenahme müssen im Prüfbericht vermerkt werden.

Aus jeder abgefüllten und gut durchmischten Milch ist sofort mindestens eine Probe von Hand zu ziehen. Die Feststellung des Fettgehaltes dieser Proben hat im zeitlichen Zusammenhang mit den automatisch entnommenen Proben unter Wiederholungsbedingungen (gleiches – Gerät und unmittelbare Zeitabfolge) zu erfolgen.

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

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. Der Ansaugschlauch muss vollständig ausgerollt sein und am Boden liegen. 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. Diese dürfen um maximal 10 Liter unterschritten werden. 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:

$$d_m = \Sigma d / n$$

Ebenso wird die Standardabweichung ermittelt:

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

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.

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 Verststellungen 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 ab gespült 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 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 $\frac{3}{4}$ 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 vorzugsweise mit 30 Liter Magermilch durchzuführen, jedoch sollte diese Mindestmenge nicht unterschritten werden.

Zu jeder Annahme von Roh- oder Magermilch muss der Saugschlauch vollständig ausgerollt sein und am Boden aufliegen. Er darf auch am Ende einer Annahme nicht angehoben werden, um eine vollständige Entleerung sicherzustellen. Das Aufstützen und Abdichten des Saugstutzens ist während des Absaugvorganges höchstens ein Mal gestattet. Der Saugstutzen ist bis zum Ende des Probenabfüllvorganges in dem jeweiligen Gefäß zu belassen. Der Probenabfüllvorgang ist praxisgerecht auszulösen.

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.

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 dieses Merkblattes überprüft und in Ordnung befunden wurde, darf die Prüfplakette gemäß Merkblatt "Probenahme – Allgemeine Grundsätze" sichtbar an geeigneter Stelle im Probenahmefach angebracht werden.

Formular:

Anlage "Prüfbericht - Wiederkehrende Prüfung" K.A.

Prüfstelle (Labor):

**Wiederkehrende Prüfung / Wiederholungsprüfung
von automatischen Probenahmeanlagen gem. AMA-Verlautbarung Nr. 4/2016**

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

Mengenteilerbereiche: 1 2 3

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	Prüfmenge	Liter tats.	f_a	f_n	d	i.O.	n.i.O.	
Mengenbereich 1 (kleinste Prüfmenge) siehe Erstprüfung								
Mengenbereich 2 (Prüfmenge vor Umschaltung) siehe								
Mengenbereich 3 (Prüfmenge nach Umschaltung) siehe								
Mengenbereich 4 (große Prüfmenge) siehe Erstprüfung								
Taktung:							<input type="text"/>	<input type="text"/>

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

	Rohmilchmenge in l	Magermilchmenge in l	f Standard	f Spülflüssigkeit	Durchschnitt Standard	i.O.	n.i.O.
Verschleppung (Mengenwahl siehe Erstprüfung)	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>				

Die Probenahmanlage entspricht den Vorgaben gem. Verlautbarung Nr. 4/2016 der Agrarmarkt Austria. JA NEIN

Ausstellungsdatum: Prüfer:

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 hierfür 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

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.

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 0,1 ml pro 40 ml Milchprobe. Die Füllmenge muss mindestens 35 ml betragen. Hemmstoff-Proben dürfen nicht stabilisiert werden.

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 Probenehmer 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 Kühlmaterial 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.

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 Mittelwert für den jeweiligen Abrechnungsmonat 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.

Beispiel 2: Keimzahl

Die Gegenproben-Ziehung erfolgt in diesem Beispiel anstelle der 2. Routineprobenahme im Abrechnungsmonat. Die 1. Routineprobenahme ergab eine Keimzahl von 74.000 / ml.

Ergebnis Gegenprobe KZ/ml	Ergebnis Vergleichsprobe KZ/ml	arithm. Mittel bei Einrechnung der Gegenprobe KZ/ml	arithm.Mittel bei Einrechnung der Vergleichsprobe KZ/ml	Gültig?
20.000	68.000	47.000 → Stufe S	71.000 → Stufe 1	Gegenprobe
52.000	64.000	63.000 → Stufe 1	69.000 → Stufe 1	Vergleichsprobe
68.000	20.000	71.000 → Stufe 1	47.000 → Stufe S	Gegenprobe

Anmerkung: Liegt das arithmetische Mittel über dem festgelegten Grenzwert der Bewertungsstufe 1, so ist anstelle des arithmetischen Mittels das geometrische Mittel des Abrechnungsmonats und des dem Abrechnungsmonat vorangegangenen Monats heranzuziehen.

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**



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 im Rahmen der MQuV 2007):

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**

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:

Art der Verständigung:

Datum / Uhrzeit

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 Labors 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: 2013 11 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

Mikrobiologische Milchuntersuchung - Nachweis von Hemmstoffen in Milch - Referenzverfahren

ÖNORM DIN 10182-1: 1993 09 01

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

ÖNORM EN ISO 5764: 2009 08 01

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

<i>Parameter</i>	<i>Messmethode</i>	<i>Gerätetyp / Testsystem</i>	<i>Hersteller</i>
Fett	Infrarot-Spektralphotometrie	Milkoscan 4000	Foss
Eiweiß		Milkoscan 6000	
Gefrierpunkt		Milkoscan FT+ Milkoscan 7 RM	
Gefrierpunkt	Kryoskopie	Cryostar 4C2, 4C3	Funke-Gerber Advanced Instruments
Keimzahl	Fluoreszenzoptische Bestimmung	Bactoscan FC	Foss
Zellzahl	Fluoreszenzoptische Bestimmung	Fossomatic 5000 Fossomatic FC Fossomatic 400	Foss
Hemmstoff	Mikrobiologischer Inhibitionstest	BR Hemmstofftest	AIM
		BR-Test AS Brilliant	DSM

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

Name	Straße	Postleitzahl	Ort
Gebietslabor Kärntnermilch	Villacher Straße 92	A-9800	Spittal/Drau
Qualitätslabor Niederösterreich	Hans-Czettel-Straße 2	A-3950	Gmünd
Oberösterreichischer Milchprüfring	Molkereistraße 5	A-4910	Ried im Innkreis
Qualitätslabor St. Michael	Bundesstraße 59	A-8770	St. Michael
Prüfstelle Labor Rotholz	Rotholz 50	A-6200	Rotholz
Gebietslabor der Landwirtschaftskammer für Vorarlberg	Lange Gasse 31	A-6850	Dornbirn
Milchprüfring Bayern	Hochstatt 2	D-85283	Wolnzach
Sennereiverband Südtirol	Galvanistraße 38	I-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.

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

Redaktion: GBI/Abt.3 – Referat 8
Dresdner Straße 70
1200 Wien
UID-Nr.: ATU16305503
DVR-Nr.: 0719838
Telefon: +43 1 33151-0
Fax: +43 1 33151-396
E-Mail: milk.quality@ama.gv.at

Vertretungsbefugt:

Dipl.-Ing. Günter Griesmayr, Vorstandsvorsitzender und Vorstand für den Geschäftsbereich II

Dr. Richard Leutner, Vorstand für den Geschäftsbereich I

Die Agrarmarkt Austria ist eine gemäß § 2 AMA-Gesetz, BGBl. Nr. 367/1992 eingerichtete juristische Person öffentlichen Rechts, deren Aufgaben im § 3 festgelegt sind. Sie unterliegt gemäß § 25 AMA-Gesetz der Aufsicht des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft.