



Teil der AMA-Gütesiegelprogramme
„Milch und Milchprodukte“ und „Frischfleisch“

AMA-Gütesiegel Richtlinie

Haltung von Kühen

zur Milch- und Fleischgewinnung
(AMA-Produktionsbestimmungen)



Version Juni/11

Status: Freigabe

© Copyright

Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH



AGRARMARKT AUSTRIA



Vorwort

Die vorliegende Richtlinie beschreibt ein freiwilliges Qualitätssicherungssystem für die Haltung von Kühen zur Milch- und Fleischgewinnung. Die Richtlinie bildet einen freiwilligen Teil der AMA-Gütesiegelprogramme „Milch und Milchprodukte“ und „Frischfleisch“ auf der Ebene der Primärproduktion. Für die Kälber- und Rindermast gibt es separate AMA-Gütesiegel Richtlinien, die von der AMA Marketing bezogen werden können.

Die **AMA-Gütesiegel Richtlinie „Haltung von Kühen zur Milch- und Fleischgewinnung“** verfolgt folgende **Ziele**:

- Die Eigenkontrollmaßnahmen in der Produktion zu forcieren und weiter zu entwickeln.
- Die hohe Qualität durch definierte Bedingungen in der Basisproduktion Landwirtschaft sicherzustellen.
- Gesicherte und transparente Herkunft.
- Stärkung und Ausbau des Vertrauens der Konsumenten durch unabhängige Kontrollen.

Aufgrund des gesetzlichen Auftrags der AMA Marketing wurde diese Richtlinie gemeinsam mit Vertretern der Landwirtschaft sowie der Wirtschaft entwickelt und im zuständigen Fachgremium beschlossen.

Die vorliegenden Anforderungen gehen teilweise über die rechtlichen Bestimmungen hinaus und geben Hilfestellung für die korrekte Umsetzung der geforderten Rückverfolgbarkeit von Lebens- und Futtermitteln.

Die AMA-Gütesiegel Richtlinie „Haltung von Kühen zur Milch- und Fleischgewinnung“ und die AMA-Gütesiegelprogramme für „Milch und Milchprodukte“ und „Frischfleisch“ sind offen für in- und ausländische Teilnehmer, sofern sie die Vorgaben erfüllen.

Bei den in diesen Bestimmungen verwendeten personenbezogenen Bezeichnungen gilt die gewählte Form für beide Geschlechter.

Bei Fragen zur Richtlinie stehen wir gerne zur Verfügung und freuen uns über Anregungen zur Weiterentwicklung und praktischen Umsetzung.

Tel.: +43 (0)1/33151-0, Fax-DW: 4925

e-mail: qm-programme@ama.gv.at , homepage: www.ama-marketing.at

Martin Greßl
Leiter Qualitätsmanagement

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	2
Inhaltsverzeichnis	3
Abkürzungsverzeichnis	4
Definitionen	5
A. Generelle Anforderungen	6
1. Geltungsbereich	6
2. Teilnahmebedingungen	7
3. Kennzeichnung und Auslobung	7
4. Herkunft	8
5. Dokumentation	8
6. Kontrollen	9
B. Spezielle Anforderungen	12
1. Registrierung	12
2. Ausschließlichkeit in der Produktion	12
3. Tieridentifikation und Nachvollziehbarkeit von Tierbewegungen	12
4. Futtermittel	12
5. Tierhaltung/Tierschutz	15
6. Tiergesundheit/Arzneimittel	17
7. Milchgewinnung	18
8. Umwelt	21
C. Freiwillige Module	22
1. Allgemeines	22
2. Modul „Heumilch“	22
3. Modul „Gentechnikfrei erzeugt“ oder „ohne Gentechnik“	23
4. Modul „M Rind“	23
5. Modul „Monitoring für Tierschutz und Tiergesundheit bei Milchkühen“	23
6. Modul „Speiseeis“	23
7. Modul Einzeltier „QS Milch“	24
Anhang 1: Fachgremium	28
Anhang 2: Auswahl relevanter rechtlicher Bestimmungen	29
Anhang 3: Checkliste „Haltung von Kühen zur Milch- und Fleischgewinnung“	31
Anhang 4: Viehverkehrsschein/Lieferschein 	37
Anhang 5: Futtermittel-Lieferschein 	38
Anhang 6: Qualitätsprogramme die auf dieser „AMA-Gütesiegel Richtlinie“ aufbauen ..	39

Abkürzungsverzeichnis

AMA Marketing.....	Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH (Systembetreiber/Lizenzgeber)
AT.....	Länderkennung für „Österreich“ gemäß EN 23166
BGBL.....	B undesgesetzblatt
BMG.....	B undesministerium für G esundheit
BMLFUW.....	B undesministerium für L and- und F orst- wirtschaft, U mwelt und W asserwirtschaft
EN.....	Europäische Norm
EDV.....	Elektronische Datenverarbeitung
idgF.....	in der geltenden Fassung
ISO	International Organisation of Standardisation
LFBIS.....	Land- und forstwirtschaftliches Betriebsinformationssystem
LFI.....	Ländliches Fortbildungs Institut
LKV.....	Landeskontrollverband
LN.....	Landwirtschaftliche Nutzfläche
ÖNORM.....	Österreichisches Normungsinstitut
pastus.....	Lateinische Bezeichnung für „Futtermittel“
QM.....	Qualitätsmanagement
TGD.....	Tiergesundheitsdienst
TMR.....	Totale Misch Ration
VO (EG).....	Verordnung der Europäischen Gemeinschaft
zgd.....	zuletzt geändert durch

Definitionen

- (1) Milch ist das durchmischte, unveränderte Gesamtgemelk einer oder mehrerer Milchtiere. Unter Milch ohne Artenbezeichnung wird Kuhmilch verstanden. Die Milch anderer Tierarten wird entsprechend der jeweiligen Tierart bezeichnet z.B. Schafmilch. *Milch*
- (2) Rohmilch ist Milch, die nicht über 40 °C erhitzt und keiner Behandlung mit entsprechender Wirkung unterzogen wurde. *Rohmilch*
- (3) Die AMA Marketing agiert als Systembetreiber, indem sie eine Spezifikation (System) für Marktbeteiligte im Zusammenhang mit der Herstellung von Milch und Milchprodukten anbietet. Weiters verleiht die AMA Marketing als Lizenzgeber das Recht zur Verwendung des AMA-Gütesiegels. *Systembetreiber*
- (4) Kontrollen, die vom Teilnehmer selbst an kritischen Punkten im Betrieb durchzuführen und zu dokumentieren sind (zB. mit der Checkliste „Haltung von Kühen zur Milch- und Fleischgewinnung“ im Anhang) *Eigenkontrollen*
- (5) Kontrollen, die keinesfalls vom Teilnehmer selbst, sondern von einer seitens der AMA Marketing zugelassenen Kontrollstelle durchzuführen sind (z.B. Betriebskontrolle). Sie erfolgen durch neutrale, unabhängige, externe Kontrollorgane (z.B. akkreditierte Kontrollunternehmen oder zugelassene Kontrollorgane). *Externe Kontrollen*
- (6) Überkontrollen dienen vor allem zur Überwachung der externen Kontrolle (Kontrolle der Kontrolle) und werden von der AMA Marketing selbst oder in ihrem Auftrag bei den Lizenznehmern durchgeführt. *Überkontrolle*
- (7) Die Keimzahl ist ein Indikator für die Hygiene und Sorgfalt bei der Milchgewinnung. *Keimzahl*
- (8) Die Zellzahl ist ein Maßstab für die Eutergesundheit. *Zellzahl*
- (9) Ein Schalmtest, oder California Mastitis Test (CMT) dient zur Messung der Zellzahl in der Milch. *Schalmtest*

A. Generelle Anforderungen

1. Geltungsbereich

- 1.1 Die AMA-Gütesiegel Richtlinie „Haltung von Kühen zur Milch- und Fleischgewinnung“ gibt für den Milchviehalter wesentliche Kriterien der Produktion (Kälber-, Jungviehaufzucht und Milchviehhaltung) wieder und ist als Teil eines betriebsübergreifenden (integrierten) Qualitätssicherungssystems anzusehen. Nachgelagerte Stufen (z.B. Molkereien, Fleischverarbeiter) bzw. Qualitätsprogramme, die auf diesen landwirtschaftlichen Bestimmungen aufbauen (z.B. AMA-Gütesiegel), regeln in weiterer Folge die Kriterien in den anderen Vermarktungsstufen.

Teil einer integrierten Qualitätssicherung

<i>Stufe</i>	<i>Programm</i>	
Futtermittelbetrieb	AMA-Futtermittelrichtlinie „pastus [⊕] “	
Milchviehbetrieb	AMA-Gütesiegel Richtlinie „Haltung von Kühen zur Milch- und Fleischgewinnung“	} Geltungsbereich
Milchverarbeiter	AMA-Gütesiegel Richtlinie „Milch und Milchprodukte“	
Fleischverarbeiter	AMA-Gütesiegel Richtlinie „Frischfleisch“	

Abbildung 1: Integrierte Qualitätssicherung und Geltungsbereich

- 1.2 Die Hauptverantwortung für die Sicherheit der Rohmilch, Kälber und Jungvieh bzw. der Schlachtkühe liegt beim Milcherzeuger (Lebensmittelunternehmer). Er hat eine vollständige und korrekte Dokumentation der Produktion und Eigenkontrolle zu gewährleisten.

Verantwortlichkeit

- 1.3 Für die Teilnahme an der AMA-Gütesiegel Richtlinie „Haltung von Kühen zur Milch- und Fleischgewinnung“ gelten für die Stufe der landwirtschaftlichen Erzeugung neben den generellen Anforderungen auch die speziellen Anforderungen des Kapitels B. *generelle und spezielle Anforderungen*

2. Teilnahmebedingungen

- 2.1 Für die Teilnahme an der AMA-Gütesiegel Richtlinie „Haltung von Kühen zur Milch- und Fleischgewinnung“ ist der *Teilnahme/ Vertrag*
- Abschluss eines Vertrages zwischen Landwirt und einem Bündler wie z.B. Milchverarbeitungsunternehmen, Liefergenossenschaften die eine Rahmenvereinbarung mit der AMA Marketing abgeschlossen haben oder
 - der Abschluss eines Erzeugervertrages zwischen Landwirt und AMA Marketing notwendig.
- 2.2 Für die erste Lieferung im Rahmen der AMA-Gütesiegel Richtlinie ist ein positiver Abschluss einer externen Betriebserstevaluierung¹ durch eine von der AMA Marketing dafür zugelassene Kontrollstelle bzw. Person nötig. Zur Absicherung der Qualitätsanforderungen können auch Ergebnisse der Cross Compliance-Kontrollen der AMA herangezogen werden. *Lieferberechtigung*

3. Kennzeichnung und Auslobung

- 3.1 Bei Qualitätsprogrammen wie z.B. dem AMA-Gütesiegelprogramm „Milch und Milchprodukte“ gibt es zusätzliche Kriterien für die Kennzeichnung bei den nachgelagerten Produktions- und Vermarktungsstufen (z.B. am Milchverarbeitungsbetrieb). Aus diesem Grund sowie der Voraussetzung eines eigenen Lizenzvertrages zur Zeichenverwendung, hat der Landwirt noch kein Verwendungsrecht für das AMA-Gütesiegel. So müssen z.B. bäuerliche Schulmilchlieferanten einen Lizenzvertrag zur Nutzung des AMA-Gütesiegels abschließen. *Verwendungsrecht von Zeichen*

¹ Kann entfallen, wenn die Betriebe zuvor im Rahmen eines anderen Qualitätsprogramms kontrolliert wurden.

- 3.2 Angaben, die die Qualität oder Eigenschaften der nach der AMA-Gütesiegel Richtlinie „Haltung von Kühen zur Milch- und Fleischgewinnung“ erzeugten Produkte betreffen, sind nur - unter Ausschluss jeglicher Irreführungseignung² - zulässig, wenn alle Be- und Verarbeitungsstufen in einem nachvollziehbaren Qualitäts- und Kontrollsystem eingebunden sind und den jeweiligen spezifischen Anforderungen entsprechen.
- Vermeidung von Irreführung*

4. Herkunft

- 4.1 Wird Milch und Fleisch im Rahmen des AMA-Gütesiegelprogramms für die „Haltung von Kühen zur Milch- und Fleischgewinnung“ erzeugt, dann müssen sich alle folgenden Stufen in der im AMA-Gütesiegel angeführten Region befinden.
- Herkunftsdefinition*

(a) Milch:

gemolken in: Region (Land)
verarbeitet in: Region (Land)

(b) Kühe zur Fleischgewinnung:

geboren in: Region (Land)
aufgezogen in: Region (Land)
geschlachtet in: Region (Land)
verarbeitet in: Region (Land)

Erfolgt z.B. eine Kennzeichnung der Milch und Milchprodukte mit dem rot-weiß-roten AMA-Gütesiegel und der Regionsbezeichnung „Austria“, dann muss die Milch von in Österreich gemolkenen Kühen stammen.

5. Dokumentation

- 5.1 Die Einhaltung und Nachvollziehbarkeit der AMA-Gütesiegel Richtlinie werden durch Dokumentationen und Kontrollen gewährleistet. Neben den allgemeinen Betriebsdaten aus dem Vertrag sind die jeweiligen Vorgaben zur Dokumentation dem Kapitel B. „Spezielle Anforderungen“ zu entnehmen.
- Vorgaben im Kapitel „Spezielle Anforderungen“*

² Beachten Sie unter anderem Artikel 2 der „Richtlinie 2000/13/EG zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedsstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür“ sowie § 5 LMSVG (Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz).

5.2 Relevante Dokumente (Rechnungen, Futtermittelliefer-scheine etc.) müssen nicht immer in Papierform vorliegen, sondern können auch in elektronischer Form geführt werden. Sie sind jedoch zeitaktuell zu führen und sind auf Verlangen des Kontrollorganes abzurufen bzw. auszudrucken.

*elektronische
Dokumentation*

5.3 Alle Tiere müssen eindeutig gekennzeichnet und die Dokumente so ausgefüllt sein, dass jederzeit eine lückenlose Nachvollziehbarkeit und eindeutige Zuordnung der Tiere bzw. Produkte gewährleistet ist.

*Identifizierbarkeit
und Nachvoll-
ziehbarkeit*

6. Kontrollen

6.1 Kontrollsystematik

6.1.1 Für das AMA-Gütesiegelprogramm „Milch und Milchprodukte“, „Frischfleisch“ und für diese AMA-Gütesiegel Richtlinie gilt ein dreistufiges Kontrollsystem, welches in der folgenden Kontrollpyramide grafisch dargestellt ist:

*Kontroll-
pyramide*

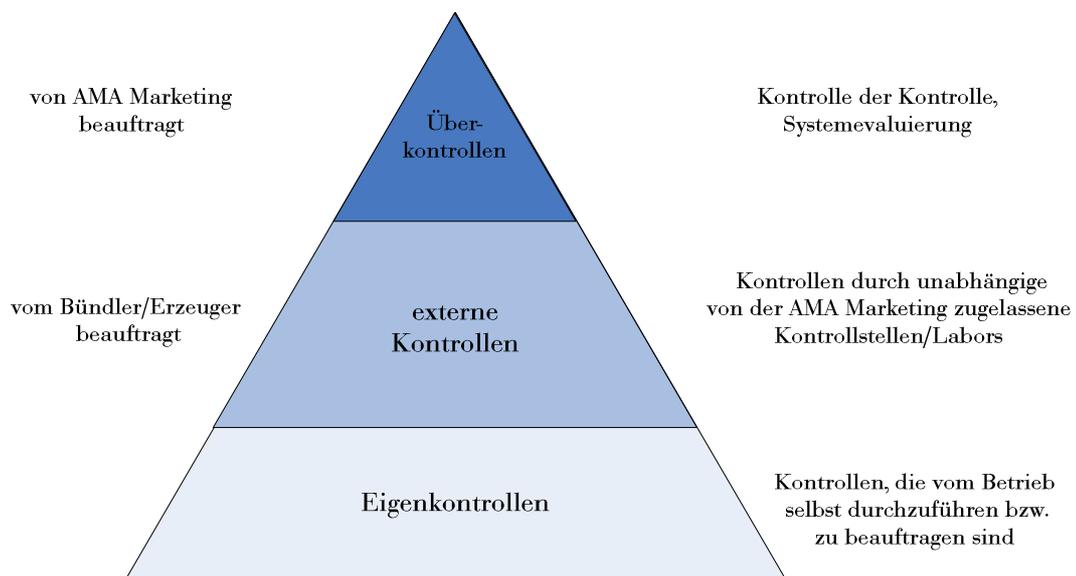


Abbildung 2: Kontrollpyramide

6.2 Eigenkontrollen

6.2.1 Der Bewirtschafter hat zu gewährleisten, dass er die eigenen Kontrollaufgaben sorgfältig wahrnimmt, die am Betrieb tätigen Personen ordnungsgemäß einschult und somit eine richtlinienkonforme Umsetzung dieser AMA-Gütesiegel Richtlinie sicherstellt. *Verantwortung*

6.2.2 Dem Landwirt wird empfohlen im Rahmen der Eigenkontrolle die Einhaltung der speziellen Anforderungen regelmäßig zu überprüfen. Für die Dokumentation kann die Kopiervorlage der Checkliste im Anhang 3 bzw. als Download unter www.ama-marketing.at verwendet werden. *Eigenkontrollen*

6.3 Externe Kontrolle

6.3.1 Jeder Betrieb hat vor dem Einstieg in das AMA-Gütesiegelprogramm eine Erstkontrolle zu absolvieren. Diese Kontrolle erfolgt durch von der AMA Marketing dafür zugelassene Kontrollstellen bzw. dafür qualifizierte Personen (z.B. Hofberater, LKV Kontrollorgan). Wenn Mängel am Betrieb festgestellt werden, ist dafür eine angemessene Frist für deren Behebung fest zu legen. Die Korrekturmaßnahmen sind vom Betrieb umzusetzen. Die Anerkennung von Kontrollen, die im Rahmen anderer Qualitätsprogramme erfolgen, ist durch die AMA Marketing möglich. Grundsätzlich werden Bio- und TGD-Kontrollen bei Milchkühen als Erstkontrollen anerkannt. *Erstkontrolle*

6.3.2 Jeder Landwirt wird regelmäßig, mindestens jedoch alle 4 Jahre, durch eine von der AMA Marketing zugelassene Kontrollstelle kontrolliert. Diese Kontrollstelle überprüft die Einhaltung dieser AMA-Gütesiegel Richtlinie anhand einer vorgegebenen Checkliste. Dazu sind vom Landwirt alle Aufzeichnungen und Nachweise vorzulegen, die notwendig sind, um die Einhaltung der AMA-Gütesiegel Richtlinie überprüfen zu können. Bio-Kontrollen werden als externe Betriebskontrollen der Kapitel A. und B. anerkannt. *externe Betriebskontrolle*

6.3.3 Bei jeder externen Betriebskontrolle wird vom Kontrollorgan ein Prüfbericht erstellt, wobei der kontrollierte Betrieb eine Durchschrift oder Kopie erhält. Der Prüfbericht muss neben den festgestellten Abweichungen auch die vom Betrieb zu ergreifenden Korrekturmaßnahmen und gegebenenfalls eine Frist für deren Umsetzung enthalten. In diesem Zusammenhang können auch kostenpflichtige Nachkontrollen festgelegt werden. *Prüfbericht*

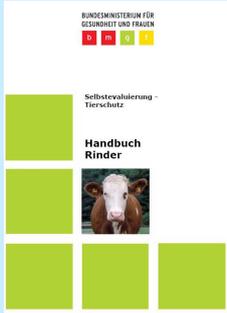
- 6.3.4 Im Rahmen der Kontrollen können Rohmilch- und Futtermittelproben inkl. Gegenproben (Rückstellproben) gezogen werden. Die Untersuchungen erfolgen in von der AMA Marketing zugelassenen Labors. Die Lagerung der Rückstellproben erfolgt auf dem Betrieb. Rohmilchproben werden zentral gelagert. Die Untersuchungskosten gehen zu Lasten des Auftraggebers. *Probenziehung*
- 6.3.5 Korrekturmaßnahmen sind, wenn vorgegeben, innerhalb der Frist, ansonsten immer umgehend umzusetzen. *Korrekturmaßnahmen*
- 6.4 Überkontrollen**
- 6.4.1 Jeder Landwirt hat ferner der AMA Marketing bzw. einer von ihr beauftragten Überkontrollstelle in Verdachtsfällen die Möglichkeit einer Kontrolle zu gestatten. Der für die Kontrolle erforderliche Zugang zu den Produktionsstätten, Lagern etc. ist zu gestatten. *Überkontrolle*
- 6.4.2 Im Rahmen der von der AMA Marketing beauftragten Überkontrollen können auch Proben gezogen werden. Die Untersuchungskosten gehen zu Lasten des Auftraggebers. *Probenziehung*
- 6.5 Sonstiges**
- 6.5.1 Im Hinblick auf eine ständige Verbesserung sind Neubauten so zu gestalten, dass sie dem Anspruch einer ordnungsgemäßen und tiergerechten Haltungsform nachkommen. *Neubauten*
- 6.5.2 Grundvoraussetzung für die Produktion ist die Einhaltung der rechtlichen Bestimmungen. Die AMA-Gütesiegel Richtlinie baut auf den rechtlichen Bestimmungen auf, besonders wichtige rechtliche Bestimmungen sind in der AMA-Gütesiegel Richtlinie festgehalten. Sollten neue rechtliche Bestimmungen strenger sein als die Vorgaben dieser AMA-Gütesiegel Richtlinie, sind die neuen rechtlichen Bestimmungen jedenfalls einzuhalten. Werden Abweichungen festgestellt, kann die AMA Marketing Korrekturmaßnahmen bzw. Sanktionen laut Sanktionskatalog der AMA Marketing verhängen. *Einhaltung der rechtlichen Bestimmungen*

B. Spezielle Anforderungen

Anforderungen	Erläuterungen
<p>1. Registrierung</p> <ul style="list-style-type: none"> Alle Lebensmittelunternehmer müssen seit dem 1. April 2006 beim Landeshauptmann bzw. der Lebensmittelbehörde der einzelnen Bundesländer eingetragen sein. 	<p>Milcherzeuger und bäuerliche Milchverarbeiter sind durch ihre LFBIS-Nummer automatisch als Lebensmittelunternehmer eingetragen.</p>
<p>2. Ausschließlichkeit in der Produktion</p> <ul style="list-style-type: none"> Die AMA-Gütesiegel Richtlinie ist für alle Kühe und die gesamte Rohmilchproduktion, sowie die Kälber- und Jungviehaufzucht am jeweiligen Betrieb einzuhalten. 	
<p>3. Tieridentifikation und Nachvollziehbarkeit von Tierbewegungen</p> <p>3.1 Tierkennzeichnung</p> <ul style="list-style-type: none"> Tiere müssen nach den gültigen Bestimmungen gekennzeichnet sein, damit eine Identifikation der einzelnen Tiere jederzeit möglich ist. 	
<p>3.2 Zukäufe und Verkäufe</p> <ul style="list-style-type: none"> Alle Zugänge und Abgänge sind mit vollständig ausgefüllten  Viehverkehrs-/Lieferscheinen (siehe Anhang 4) bzw. gleichwertigen EDV-Lieferscheinen zu belegen. Wenn Einzeltiere die geforderten Kriterien nicht erfüllen (z.B. Herkunft), ist am Viehverkehrschein ein unmissverständlicher Hinweis (z.B. "Kein Gütesiegel") zum entsprechenden Tier anzugeben. 	<p>Mindestbestandteile: LFBIS-Nr/ Klienten Nr. Verkäufer; Ohrmarken-Nr; Land der Geburt u. Aufzucht; Lieferdatum; Unterschrift von Verkäufer und Käufer</p>
<p>4. Futtermittel</p> <p>4.1 Registrierung</p> <ul style="list-style-type: none"> Landwirtschaftliche Betriebe müssen sich gemäß Verordnung (EG) Nr. 183/2005 (Futtermittelhygieneverordnung) registrieren lassen. 	<p>Betriebe, denen eine LFBIS-Nummer (Betriebsnummer) zugeteilt ist, sind automatisch registriert.</p>

Anforderungen	Erläuterungen
<p>4.2 Futtermittelzukauf</p> <p>4.2.1 Einzelfuttermittel und Zusatzstoffe</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Grundsätzlich dürfen nur Einzelfuttermittel, die in der Positivliste (www.futtermittel.net) gelistet und Zusatzstoffe, die gemäß Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 zugelassen sind, zugekauft bzw. verfüttert werden. ▪ Spezifische Futtermittel der Positivliste sind im AMA-Gütesiegelprogramm nicht zugelassen. Diese im AMA-Gütesiegel verbotenen Futtermittel und Zusatzstoffe finden sie in der Negativliste. Die Negativliste ist verpflichtend einzuhalten. <p>4.2.2 Mischfuttermittel</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Es dürfen nur Mischfuttermittel (Mineral-, Ergänzungs- und Alleinfuttermittel) zugekauft und in der Fütterung eingesetzt werden, die gemäß System pastus[®] inkl. Modul „AMA-Gütesiegel tauglich“ hergestellt und mit <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block; margin: 10px 0;"> <p style="margin: 0;">pastus[®] AMA-Gütesiegel tauglich</p> </div> <p>gekennzeichnet sind.</p>	<p>Die Positivliste stellt ein Gesamtverzeichnis jener verwendbaren Einzelfuttermittel dar, welche einen nachgewiesenen Futterwert haben, unbedenklich für die Gesundheit und gesetzlich zugelassen sind.</p> <p>Die vollständige und aktuelle Negativliste ist im Internet unter www.ama-marketing.at abrufbar bzw. in schriftlicher Form bei der AMA Marketing erhältlich.</p> <p>Die Kennzeichnung auf Futtermittelsäcken kann als Grafik oder Text erfolgen.</p> <p>Eine Liste der zugelassenen Mischfutterhersteller ist im Internet unter www.ama-marketing.at abrufbar bzw. in schriftlicher Form bei der AMA Marketing erhältlich.</p>
<p>4.3 Eingangskontrolle und Dokumentation</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Alle Futtermittellieferungen (Misch- und Einzelfuttermittel) sind auf die Einhaltung der AMA-Gütesiegelbestimmungen zu prüfen. ▪ Alle Futtermittellieferungen bzw. -zukäufe sind anhand von Lieferscheinen oder Rechnungen zu belegen. Diese Lieferscheine oder Rechnungen müssen alle Angaben zur Rückverfolgbarkeit enthalten (Lieferant, Menge, Produktbezeichnung). ▪ Für die Lieferungen bzw. Zukäufe von anderen Landwirten ist der pastus[®] Futtermittel-Lieferschein (siehe Anhang 5) bzw. ein gleichwertiger Lieferschein zu verwenden. ▪ Die geforderte Dokumentation ist bei einer Kontrolle vorzulegen. 	<p><u>Beispiel für</u> <u>Eingangsprüfschritte:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • für Einzelfuttermittel: z.B. Futtermittel ist nicht in der Negativliste enthalten daher erlaubt. • für Mischfuttermittel: Kennzeichnung mit <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block; margin: 10px 0;"> <p style="margin: 0;">pastus[®] AMA-Gütesiegel tauglich</p> </div> <p><u>Empfehlung:</u> Zur Aufbewahrung der Dokumente sollte ein eigener Futtermittelordner angelegt werden.</p>

Anforderungen	Erläuterungen
<p>4.4 Mischen von Futtermitteln am Betrieb</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Werden Fütterungsarzneimittel eingesetzt, ist die Einhaltung der Anforderungen des Tierarzneimittelkontrollgesetzes (BGBl. I Nr. 28/2002 idgF.) sicher zu stellen. ▪ Fahrbare Mahl- und Mischanlagen dürfen nur dann in Anspruch genommen werden, wenn diese von der AMA Marketing gemäß System pastus[®] zugelassen sind. Ausgenommen davon sind mobile Mischeinrichtungen mit integrierter Verteileinrichtung (TMR-Mischer), die im lokalen Einsatz zum Herstellen von Grundfutter enthaltenden Futtermischungen dienen. 	<p>Zur Herstellung von Fütterungsarzneimitteln ist der Besuch eines Ausbildungskurses in Mischtechnik nachzuweisen.</p> <p>Eine Liste der zugelassenen fahrbaren Mahl- und Mischgemeinschaften ist im Internet unter www.ama-marketing.at abrufbar bzw. in schriftlicher Form bei der AMA Marketing erhältlich.</p>
<p>4.5 Futtermitteluntersuchungen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Zugekaufte sowie die am Betrieb produzierten Einzel Futtermittel können im Rahmen der regelmäßigen externen Betriebskontrollen der AMA Marketing beprobt und analysiert werden. Die Untersuchungskosten gehen zu Lasten des Auftraggebers. ▪ Analyseergebnisse von anderen Futtermitteluntersuchungen, welche die Sicherheit betreffen, sind aufzubewahren und zu berücksichtigen. 	<p>Mit pastus* AMA-Gütesiegel tauglich gekennzeichnete Futtermittel werden im Rahmen von pastus[®] einer Endproduktkontrolle unterzogen.</p> <p>Beispiel: Analyseergebnisse von Mykotoxinuntersuchungen</p>
<p>4.6 Lagerung</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Futtermittel sind ausschließlich in dafür geeigneten Lagereinrichtungen zu lagern. Die Lagereinrichtungen sind sauber und trocken zu halten. ▪ Gelagerte Futtermittel sind vor Witterungseinflüssen zu schützen (z.B. Fenster, Tore). ▪ Futtermittel sind getrennt von Abfällen, Gülle, Mist, Saatgut, Medikamenten, Chemikalien sowie anderen in der Tierernährung verbotenen Stoffen sicher zu lagern und zu handhaben. ▪ Haustiere, landwirtschaftliche Nutztiere, aber auch Wildtiere sind durch geeignete Maßnahmen von den Lagerstellen fernzuhalten. 	<p>z.B. Hunde, Katzen, Hühner, Wildschweine</p>

Anforderungen	Erläuterungen
<p>4.7 Hygiene</p> <ul style="list-style-type: none"> Die Landwirte haben sicherzustellen, dass Arbeitsvorgänge so organisiert und durchgeführt werden, dass Gefahren, welche die Sicherheit der Futtermittel beeinträchtigen können, verhütet, beseitigt oder minimiert werden. Um die hohe Qualität der Futtermittel bis zum Verzehr durch die Tiere sicherzustellen, sind die Fütterungseinrichtungen (z.B. Barn) regelmäßig zu reinigen. Anlagen, Ausrüstungen, Behälter, Transportkisten und Fahrzeuge, mit deren Hilfe Futtermittel hergestellt, behandelt, sortiert, verpackt, gelagert und befördert werden, sind sauber zu halten, regelmäßig zu reinigen und erforderlichenfalls ordnungsgemäß zu desinfizieren. Es sind vorbeugende Maßnahmen zur Verhinderung von Schädner- und Schädlingsbefall zu ergreifen. 	<p>Besonderes Augenmerk ist auf die Reinigung zu legen, wenn Fütterungsarzneimittel eingesetzt werden.</p> <p>Beispielsweise regelmäßige Reinigung von</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fütterungseinrichtungen - Mischern - Transportbehältern
<p>5. Tierhaltung/Tierschutz</p> <ul style="list-style-type: none"> Die Tiere sind so zu halten, dass das Platzangebot, die Bewegungsfreiheit, die Bodenbeschaffenheit, die bauliche Ausstattung der Unterkünfte und Haltungsverrichtungen, das Klima, insbesondere Licht und Temperatur, die Betreuung und Ernährung sowie die Möglichkeit für Sozialkontakt den Bedürfnissen der Tiere angemessen sind. Für die Eigenkontrolle der Tierschutzbestimmungen hat das Bundesministerium für Gesundheit ein „Handbuch Rinder“ und eine „Checkliste Rinder“ erstellt. Damit erhält der Tierhalter die Möglichkeit, sich über die gesetzlich festgelegten Auflagen zu informieren. Wir empfehlen die Checkliste „Selbstevaluierung – Tierschutz Rinder“ auszufüllen. Die Unterlagen sind bei den Landwirtschaftskammern erhältlich und stehen auch im Internet unter www.ama-marketing.at als Download zur Verfügung. 	<p>Bestimmungen und Übergangsfristen sind im Handbuch zur Selbstevaluierung Tierschutz detailliert dargestellt.</p>  <p>(Pkt. 4.1.3 Eigenkontrolle)</p>
<p>5.1 Stalleinrichtungen</p> <ul style="list-style-type: none"> Es ist sicherzustellen, dass die Aufstallung/Stalleinrichtung die Tiere nicht verletzen kann. 	

Anforderungen	Erläuterungen
<p>5.2 Bodenbeschaffenheit</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Die Liegeflächen der Tiere müssen trocken und so gestaltet sein, dass alle Tiere gleichzeitig und ungehindert liegen können. ▪ Spaltenböden aus Beton müssen aus Flächenelementen hergestellt und so ausgeführt sein, dass keine durchgehenden Schlitze entstehen. Die Auftrittsfläche muss eben und gratfrei, die Kanten gebrochen sein. 	
<p>5.3 Stallklima</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ In geschlossenen Ställen muss für einen dauernden und ausreichenden Luftwechsel gesorgt werden, ohne dass es im Tierbereich zu schädlichen Zuglufterscheinungen kommt. ▪ Der Stall ist entsprechend einer guten landwirtschaftlichen Praxis regelmäßig zu säubern. Eine umfassende Reinigung hat mindestens einmal jährlich zu erfolgen. ▪ Durch das Stallklima darf es zu keiner nachteiligen Beeinflussung der Milchproduktion kommen. 	<p>Die Stallreinigungen sind zu dokumentieren.</p>
<p>5.4 Licht</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Steht den Tieren kein ständiger Zugang ins Freie zur Verfügung, müssen Ställe, Fenster oder sonstige offene oder transparente Flächen, durch die Tageslicht einfallen kann, ein Ausmaß von mindestens 3% der Stallbodenfläche aufweisen. 	
<p>5.5 Lärm</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Der Lärmpegel ist so gering wie möglich zu halten. Dauernder oder plötzlicher Lärm ist zu vermeiden. Die Konstruktion, die Aufstellung, die Wartung und der Betrieb der Belüftungsgebläse, Fütterungsmaschinen oder anderer Maschinen sind so zu gestalten, dass sie so wenig Lärm wie möglich verursachen. 	
<p>5.6 Wasserversorgung</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Die Tiere müssen entsprechend ihrem Bedarf ständig Zugang zu einer ausreichenden Menge Wasser von geeigneter Qualität haben. 	

Anforderungen	Erläuterungen
<p>6. Tiergesundheit/Arzneimittel</p> <p>6.1 Tiergesundheitsdienst</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Zur Sicherstellung und regelmäßigen Kontrolle der Tiergesundheit wird die Teilnahme bei einem anerkannten TGD Rind empfohlen. ▪ Der Tierhalter hat ordnungsgemäße Schutzkleidung bzw. betriebseigene Kleidung für den Tierarzt und andere betriebsfremde Personen zur Verfügung zu stellen. 	
<p>6.2 Eingriffe</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Zulässige Eingriffe dürfen nur durch einen Tierarzt oder eine andere sachkundige Person durchgeführt werden. 	<p>Zulässige Eingriffe sind im Tierschutzgesetz, BGBl. I Nr. 118/2004 idgF geregelt</p>
<p>6.3 Arzneimittelanwendung/Tierbehandlung</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Weist ein Tier Anzeichen einer Krankheit oder Verletzung auf, so muss es unverzüglich ordnungsgemäß versorgt werden. Erforderlichenfalls ist der Tierarzt hinzu zu ziehen. Kranke oder verletzte Tiere sind diesen besonderen Ansprüchen angemessen und erforderlichenfalls gesondert unterzubringen. ▪ Arzneimittelanwendungen bzw. medikamentöse Behandlungen sind grundsätzlich nur dann gestattet wenn: <ul style="list-style-type: none"> - sie unter Anleitung des Tierarztes am Tier angewendet werden, - darüber umgehend ordnungsgemäße Aufzeichnungen geführt werden und die Abgabebelege chronologisch aufbewahrt werden, - die behandelten Tiere bis zum Ablauf der Wartezeit als solche identifiziert werden können. ▪ Der Tierarzt hat sicherzustellen, dass alle abgegebenen Arzneimittel mit einer Signatur auf dem Behältnis versehen sind, die den Namen und die Anschrift des Tierarztes sowie das Abgabedatum enthält (Arzneimittelabgabebeleg). 	<p>Die Dokumentation der Arzneimittelanwendung ist geordnet und chronologisch sortiert mindestens 3 Jahre aufzubewahren.</p> <p>z.B. eindeutige Zuordnung mittels Ohrmarken/Fesselband</p>

Anforderungen	Erläuterungen
<p>6.4 Arzneimittellagerung</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Der Landwirt hat die ihm zur ordnungsgemäßen Anwendung überlassenen Tierarzneimittel, nach Anweisung des Tierarztes, getrennt von Lebens- und Futtermitteln sowie erforderlichenfalls ausreichend gekühlt unter Verschluss zu lagern bzw. aufzubewahren. 	
<p>6.5 Kein Milch- und Tierverkauf innerhalb der Wartefrist</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Unter Beachtung der Verordnung für tierische Nebenprodukte darf Milch von rechtmäßig behandelten Tieren nur in jenem Ausmaß an Nutztiere verfüttert werden, welches Rückstände bei Fleisch, Milch oder anderen Lebensmitteln ausschließt. 	
<p>7. Milchgewinnung</p> <p>7.1 Milchleistungsprüfung und Gesundheitsmonitoring Rind</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Zur Sicherung der nachhaltigen Milchqualität und Tiergesundheit wird die Teilnahme bei der Leistungsprüfung und am Gesundheitsmonitoring Rind der Landeskontrollverbände empfohlen. 	
<p>7.2 Rohmilcheignung</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Die Rohmilch darf nur von Tieren zur Verarbeitung weitergegeben werden: <ul style="list-style-type: none"> - die frei von Anzeichen einer Infektionskrankheit sind, die über die Milch auf den Menschen übertragen werden kann. - denen nur zugelassene Stoffe oder Erzeugnisse (z.B. Arzneimittel) verabreicht wurden. - bei denen die vorgeschriebene Wartefrist nach der Arzneimittelverabreichung eingehalten wurde. - bei denen die Tiere gesund sind und gesunde Euter (z.B. keine Euterwunden oder offensichtliche Euterentzündungen) haben. - die keine sonstigen Krankheitsanzeichen (z.B. Rindertuberkulose) aufweisen. Dabei ist den veterinär- und lebensmittelrechtlichen Anweisungen Folge zu leisten. 	

Anforderungen	Erläuterungen
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Die Rohmilchanalyseergebnisse müssen den gesetzlich vorgeschriebenen Kriterien entsprechen und am Betrieb aufliegen (z.B. Milchgeldabrechnung). Entspricht die Rohmilch nicht den hygienischen Anforderungen (Keimzahl, Zellzahl, Rückstände) ist der Milcherzeuger verpflichtet durch geeignete Maßnahmen Abhilfe zu schaffen. 	<p>Entspricht die Rohmilch nicht den hygienischen Anforderungen (Keimzahl, Zellzahl, Rückstände) hat der Milchkäufer dies der Lebensmittelbehörde zu melden.</p>
<h3>7.3 Milchlagerung, Reinigung und Hygiene</h3> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Die Milch ist innerhalb von zwei Stunden nach dem Melken auf 8°C, beziehungsweise auf 6°C wenn die Milch nicht täglich abgeholt wird, zu kühlen. ▪ Die Milch die zur Herstellung von Käse mit einer Reifezeit von mindestens 60 Tagen verwendet wird, ist auf eine Temperatur von mindestens 12°C zu kühlen, sofern sie täglich abgeholt wird. Bei der Beförderung von Milch, die für die Herstellung von Käse mit einer Reifezeit von mindestens 60 Tagen verwendet wird, darf die Milchttemperatur beim Eintreffen im Bestimmungsgebiet nicht mehr als 14 °C betragen. ▪ Milchlieferanten mit einer eigenen Wasserversorgungsanlage (Brunnen, Quelle, etc.) haben für die Reinigung der milchberührenden Oberflächen (Milchleitungssystem, Tank, etc.) Wasser zu verwenden, dass die Anforderungen der Trinkwasserverordnung, BGBL II Nr. 304/2001 idgF erfüllt. ▪ Melkgeschirr und Räume, in denen Milch gelagert, behandelt oder gekühlt wird, müssen so gelegen und beschaffen sein, dass das Risiko einer Milchkontamination begrenzt ist. ▪ Ausrüstungsoberflächen, die mit Milch in Berührung kommen (Melkgeschirr, Behälter, Tanks usw. zur Sammlung und Beförderung von Milch), müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein und einwandfrei Instand gehalten werden. Dies erfordert die Verwendung glatter, waschbarer und nicht toxischer Materialien. ▪ Zur Reinigung der Hände und Arme ist eine Waschanlage vorzusehen. ▪ Ausrüstungen und Gegenstände, insbesondere Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind ordnungsgemäß zu lagern. 	<p>Käse mit einer Reifungszeit von mindestens 60 Tagen werden in Österreich vorwiegend in den alpinen Regionen aus Rohmilch hergestellt. In diesen Regionen erfolgt die Milchverarbeitung zum Teil auf Almen und daher häufig unter schwierigen topographischen Verhältnissen. Die Milch wird normalerweise innerhalb von 15-18 Stunden verarbeitet, ein eventueller Transport der Milch erfolgt nur über kurze Strecken.</p> <p>Bei Bezug des Wassers aus der Ortswasserleitung bzw. wenn die Rohmilchuntersuchungen der letzten 2 Monate belegen, dass die Milch im Hinblick auf die Keimzahl, den Gehalt an somatischen Zellen und Rückstände von Antibiotika einwandfrei war, ist keine Wasseruntersuchung nötig.</p> <p>Beispiele:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Korrosionsbeständige glatte Oberflächen, - unbeschädigter Fußboden mit Gefälle - Regelmäßige Reinigung - ausreichende Lüftung, - Schutz vor Ungeziefer (dichtschließende Fenster und Türen, Fliegengitter)

Anforderungen	Erläuterungen
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nach Verwendung müssen diese Oberflächen gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Nach jeder Benutzung oder, bei sehr kurzen Zeitspannen zwischen dem Entleeren und dem Nachfüllen, nach mehreren Benutzungen, auf jeden Fall jedoch einmal pro Arbeitstag, müssen die Behälter und Tanks, die zur Beförderung der Rohmilch verwendet wurden, entsprechend gereinigt und desinfiziert werden, bevor sie erneut verwendet werden. 	
<p>7.4 Melkanlage</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Die Melkanlage ist in hygienisch einwandfreiem Zustand zu halten. ▪ Es wird empfohlen die Melkanlage regelmäßig durch einen externen Fachmann auf ihre Funktionstüchtigkeit überprüfen zu lassen. ▪ Die Reinigung der Melkanlage hat gemäß den Herstellerangaben zu erfolgen. Im Falle einer externen Überprüfung der Melkanlage ist dies schriftlich zu dokumentieren. ▪ Die Zitzengummis sind nach Bedarf, aber mindestens jährlich zu tauschen. ▪ Die Reinigungsmittel sind gemäß Herstellerangaben zu benutzen und bei Nichtverwendung getrennt von den Melkeinrichtungen sicher zu lagern. 	<p>Es wird empfohlen eine Melkanlagenüberprüfung gemäß ÖNORM ISO 6690 bzw. ÖNORM L 5262 (ältere Anlagen) durchzuführen und diese schriftlich zu dokumentieren. Bei der externen Überprüfung der Melkanlage ist das Reinigungssystem zu prüfen.</p> <p>Beim Einsatz von Reinigungsmitteln ist insbesondere auf die Konzentration, Temperatur, Reinigungszeit und Mechanik zu achten.</p>
<p>7.5 Melken</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Das Euter, insbesondere die Zitzen sind vor dem Melken zu reinigen. ▪ Es darf nur Milch von Tieren mit gesunden Eutern zur Verarbeitung weitergegeben werden. Dies ist durch geeignete Methoden vor dem Melken zu prüfen. ▪ Bei der Verwendung von Zitzenbädern und Sprays ist auf die vorschriftsgemäße Anwendung zu achten. 	<p>Beispiel: Vormelkbecher bei jedem Melken verwenden und im Verdachtsfall einen Schalmtest durchführen.</p>

Anforderungen	Erläuterungen
<p>7.6 Melkpersonal</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Beim Melken und bei der Milchgewinnung ist geeignete, saubere Arbeitskleidung zu tragen. ▪ Hände und Arme sind vor Arbeitsbeginn zu reinigen. ▪ Wunden an Händen und Armen sind durch wasserfeste Verbände abzudecken. ▪ Personen mit ansteckenden und meldepflichtigen Krankheiten dürfen nicht melken. ▪ Das Rauchen in der Milchammer und im Melkstand ist nicht erlaubt. 	<p>z.B. Salmonella, TBC und Hepatitis</p>
<p>8. Umwelt</p> <p>8.1 Düngung</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Das Ausbringen von Klärschlamm und kompostiertem Klärschlamm ist auf allen Grünflächen des Betriebs verboten. ▪ Der Einsatz von Tiermehl als Dünger und Futtermittel ist generell verboten. ▪ Die Bestimmungen des Wasserrechts sind im Rahmen der Düngung einzuhalten. 	
<p>8.2 Einsatz chemischer Mittel</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Die verwendeten Reinigungsmittel sind für den Verwendungszweck geeignet (Produktspezifikationen). Bei Nichtverwendung sind diese getrennt von den Melkeinrichtungen sicher zu lagern. 	

C. Freiwillige Module

Anforderungen	Erläuterungen
<p>1. Allgemeines</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Zusätzlich zu den einzuhaltenden Kriterien der Kapitel A und B können in den folgenden freiwilligen Modulen weitere qualitätsrelevante Produktionsweisen gewählt werden. ▪ Wenn von den nachgelagerten Stufen (z.B. Käseerei) das AMA-Gütesiegel mit einer qualitätsrelevanten Produktionsweise wie z.B. „Heumilch“ auf Erzeugnissen ausgelobt wird, ist ausschließlich Milch zu verwenden die den Anforderungen dieses Standards inkl. den betroffenen Modulen entspricht. ▪ Wird diese AMA-Gütesiegel Richtlinie als Grundlage für darauf aufbauende neue bzw. noch nicht in dieser Richtlinie angeführte freiwillige Module herangezogen, bedarf dies der schriftlichen Zustimmung der AMA Marketing. ▪ Diese freiwilligen zusätzlichen Anforderungen sind nach erfolgter Risikobewertung der Betriebe in regelmäßigen Abständen bzw. aufgrund rechtlicher Vorgaben zu kontrollieren. Die Kontrollen der AMA-Gütesiegel Richtlinie „Haltung von Kühen zur Milch- und Fleischgewinnung“ und der freiwilligen Module können demnach im Zuge eines gemeinsamen Audits erfolgen. 	<p>Die Auslobung nachfolgend angeführter Module soll dazu beitragen den Konsumenten besondere Produktionsweisen nahezubringen.</p> <p>AMA-Gütesiegel mit der qualitätsrelevanten Produktionsweise „Heumilch“:</p>  <p>Die Risikobewertung hat durch die Kontrollstelle zu erfolgen.</p>
<p>2. Modul „Heumilch“</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Im Rahmen der Herstellung von Heumilch sind die Anforderungen des Heumilchregulativs idgF. der ARGE Heumilch Österreich (www.heumilch.at) sowie deren Kontrollvorgaben einzuhalten. 	<p>Die Milchviehbetriebe, die Heumilch herstellen, verzichten z.B. auf die Silagebereitung und Silageverfütterung.</p>

Anforderungen	Erläuterungen
<p>3. Modul „Gentechnikfrei erzeugt“ oder „ohne Gentechnik“</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Im Zuge der gentechnikfreien Produktion ist die Richtlinie zur „Gentechnikfreien Produktion“ von Lebensmitteln und deren Kennzeichnung des Österreichischen Lebensmittelbuches idgF., sowie deren Kontrollvorgaben einzuhalten. 	<p>Der Betrieb darf z.B. keine gentechnisch veränderten Futtermittel bzw. Futtermittelzusatzstoffe einsetzen.</p> <p>Erfolgt eine Kennzeichnung, dann wird empfohlen das Zeichen der ARGE Gentechnikfrei zu verwenden und deren Vorgaben einzuhalten.</p>
<p>4. Modul „M Rind“</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Im Rahmen des gemäß Artikel 16 der VO (EG) Nr. 1760/2000 (freiwillige Rindfleischkennzeichnung) genehmigten Markenprogramms „M Rind“ sind die darin festgelegten Anforderungen der ARGE Rind einzuhalten. 	<p>Es erfolgt keine Auslobung am Produkt.</p>
<p>5. Modul „Monitoring für Tierschutz und Tiergesundheit bei Milchkühen“</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Im Rahmen „Monitoring für Tierschutz und Tiergesundheit bei Milchkühen“ sind die Anforderungen der Berglandmilch reg. Gen.m.b.H. einzuhalten. 	<p>Am Produkt erfolgt die Auslobung z.B. durch „kontrollierte Tiergesundheit“.</p>
<p>6. Modul „Speiseeis“</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Für die Herstellung von AMA-Gütesiegel Speiseeis ist ausschließlich Milch zu verwenden die von Milchviehbetrieben stammt, die an diesem Modul teilnehmen. ▪ Der Betrieb ist verpflichtet bei einem anerkannten TGD Rind teilzunehmen. ▪ Im Bereich der Milchviehhaltung ist das Modul „Gentechnikfrei erzeugt“ verpflichtend einzuhalten. ▪ Das Milchvieh darf nur in Laufställen gehalten werden. ▪ Ein aktueller Wasserbefund für die Trinkwassertauglichkeit des verwendeten Wassers in der Milchviehhaltung muss am Betrieb aufliegen. 	<p>Milchviehbetrieben die an einem anerkannten Qualitätsprogramm teilnehmen, kann von der AMA Marketing eine Liefergenehmigung erteilt werden.</p> <p>Bio-Betrieben kann eine Liefergenehmigung gewährt werden.</p> <p>Nicht relevant bei Bezug über Ortswasserleitung.</p>

Anforderungen	Erläuterungen
<p>7. Modul Einzeltier „QS Milch“</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Am landwirtschaftlichen Betrieb erfolgen im Rahmen dieses Moduls interne und externe Qualitätssicherungsmaßnahmen. Die Einzeldaten der Qualitätssicherung werden zentral in einer Datenbank gespeichert und ausgewertet. ▪ Dieses freiwillige Modul zielt darauf ab, den Produktionsprozess für die Milch- und Fleischgewinnung auf Ebene des Einzeltieres umfassend zu dokumentieren, erforderlichenfalls Verbesserungsmaßnahmen am Betrieb zu setzen und damit die Weiterentwicklung der landwirtschaftlichen Betriebe zu fördern. ▪ Die externe Qualitätssicherungsmaßnahme umfasst mehrere Erhebungen pro Jahr, deren Anzahl durch die für die Qualitätssicherung beauftragte Stelle festgelegt wird, um die Qualität abzusichern bzw. zu steigern. Dabei werden die relevanten Qualitätsmerkmale der Produkte und des Produktionsprozesses erhoben. Vom Gesamtgemelk jeder laktierenden Kuh wird eine Milchprobe gezogen und in einem von der AMA anerkannten Untersuchungslabor auf qualitäts- und tiergesundheitsrelevante Parameter sowie wertbestimmende Inhaltsstoffe untersucht. <p>Dokumentation:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Jeder Teilnehmer dieses freiwilligen Moduls erhält von der Qualitätssicherungsstelle eine jährliche Auswertung der erfassten Qualitätsparameter. Diese Auswertung hat sowohl auf Einzeltier- als auch auf Betriebsebene zu erfolgen. Es bietet damit eine wesentliche Grundlage um Absicherungs- und Verbesserungsmaßnahmen am Betrieb zu setzen und den Betrieb gezielt weiter zu entwickeln. ▪ Neben dem Jahresbericht wird dem Teilnehmer nach jeder Erhebung eine Dokumentation zur Verfügung gestellt. Anhand dieser ist die Qualität der Produkte und des Produktionsprozesses abzusichern und zu verbessern. Gegebenenfalls können unmittelbar Maßnahmen gesetzt werden. 	<p>Damit soll ein Höchstmaß an Nachvollziehbarkeit, Prozessbegleitung und Qualität sichergestellt werden.</p> <p>Zentraler Ansatzpunkt des Qualitätsprogramms ist die Dokumentation des Produktionsprozesses auf Einzeltierebene und gegebenenfalls die Weiterentwicklung des Betriebes durch die Umsetzung von Verbesserungsmaßnahmen.</p> <p>Das zentrale Element ist der Jahresbericht</p>

Anforderungen	Erläuterungen				
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Folgende Qualitätssicherungsparameter sind einzel-tierbezogen zu erheben und zu dokumentieren: <table border="1" data-bbox="276 398 922 920" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td style="width: 20%; padding: 5px;">Gemelk:</td> <td style="padding: 5px;">Milchmenge Milchfettgehalt Milcheiweißgehalt Zellzahl Harnstoffgehalt</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Tier:</td> <td style="padding: 5px;">Belegungen Abkalbungen Kalbeverlauf Melkbarkeit der Jungkühe Abgänge und Abgangsursachen</td> </tr> </tbody> </table> ▪ Nach jeder Erhebung wird dem Teilnehmer ein Bericht mit mindestens folgendem Inhalt übermittelt: <ul style="list-style-type: none"> - die Analysenergebnisse der Einzelgemelksproben - die Zellzahl als Indikator für Eutergesundheit und Qualitätsmilch - der tierbezogenen Produktionsdaten ▪ Dieser Bericht bildet die betriebliche Basis, um im Rahmen der Eigenkontrolle den QM-Status zu überprüfen und eventuell notwendige Korrektur- und Verbesserungsmaßnahmen einzuleiten. 	Gemelk:	Milchmenge Milchfettgehalt Milcheiweißgehalt Zellzahl Harnstoffgehalt	Tier:	Belegungen Abkalbungen Kalbeverlauf Melkbarkeit der Jungkühe Abgänge und Abgangsursachen	<p data-bbox="1015 434 1382 651">Prozessorientierter Probenplan mit zumindest 8 Routineerhebungen pro Betrieb/Jahr (Erhebungen auf Almen und Gemeinschaftsweiden werden berücksichtigt)</p> <p data-bbox="1015 719 1382 898">Die Ergebnisse geben Ansatzpunkte für Verbesserungsmaßnahmen zu: Haltung, Fütterung, Züchtung, Melkung, Melktechnik, Hygiene etc.</p>
Gemelk:	Milchmenge Milchfettgehalt Milcheiweißgehalt Zellzahl Harnstoffgehalt				
Tier:	Belegungen Abkalbungen Kalbeverlauf Melkbarkeit der Jungkühe Abgänge und Abgangsursachen				

Anforderungen	Erläuterungen
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Die Qualitätssicherungsstelle dieses Moduls hat jedem Teilnehmer einen Jahresbericht der zusammengefassten Ergebnisse der Erhebungen zur Verfügung zu stellen. Darin muss mindestens Folgendes enthalten sein: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Produktionskennzahlen der Einzeltiere <ul style="list-style-type: none"> - Milchmenge und -eigenschaften (Vollabschlüsse und Dauerleistungskühe) - Reihung der Kühe nach Produktionskriterien im Auswertzeitraum. Weiters können Abweichungen im Vergleich mit dem Bericht der Vorperiode festgestellt werden. - Für Verbesserungsmaßnahmen im betrieblichen QM System sind vor allem folgende Kriterien von Bedeutung: <ul style="list-style-type: none"> • Milchmenge und -inhaltsstoffe (Fett und Eiweiß), • Zellzahl • Zwischenkalbezeit • Milchjahresleistung ➤ Produktionskennzahlen des Betriebes <ul style="list-style-type: none"> - Horizontaler und vertikaler Betriebsvergleich mit Veränderung zum Vorjahr und Vergleichszahlen der Gemeinde, des Bezirkes und des Bundeslandes - Milchjahresleistung des Betriebes und der (Rassen) Herde - Zusammenfassung der Ergebnisse der einzelnen Probemelkungen und Milchinhaltsstoffe nach Leistungsklassen - Abgänge im Prüfjahr 	<p>Dazu dienen neben den Produktionskennzahlen wie Herdengröße, Remontierungsraten und Milchproduktion vor allem der durchschnittliche Zellgehalt der Einzelgemelks-Proben sowie die Kennzahlen zur Fruchtbarkeitslage (Besamungsindex und Zwischenkalbezeit) und den Kalbungen.</p>

Anforderungen	Erläuterungen
<p>▪ Qualitätssichernde Maßnahmen zur Eutergesundheit auf Einzeltierebene:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wird der einzeltierbezogene Wert von 200.000 Zellen/ml überschritten, so ist am Bericht ein Warnhinweis anzuführen, wobei der Zellgehalt der letzten drei Probemelkungen zusätzlich anzuführen ist. 2. Bei zweimaliger aufeinander folgender Überschreitung von 200.000 Zellen/ml wird ein CMT (California Mastitis Test, Schalmtest) empfohlen. 3. Wird bei einem Tier dreimal hintereinander der Wert von 400.000 Zellen/ml überschritten, so sind durch den Tierhalter aktive Schritte zur Verbesserung der Qualität zu setzen. Diese sind: <ul style="list-style-type: none"> • Separieren der Milch, oder • Trockenstellen, oder • dokumentierter Schalmtest <ul style="list-style-type: none"> • Wird beim Schalmtest ein stark positives Ergebnis (+++) zumindest eines oder mehrerer Viertel/s festgestellt, ist eine bakteriologische Untersuchung der Viertelgemelksproben durchzuführen • Ist das Ergebnis der bakteriologischen Untersuchung positiv sind geeignete Maßnahmen (Separieren der Milch, Behandlung, Trockenstellen, Ausmerzen) zu setzen. • Ist das Ergebnis des Schalmtests negativ, kann davon ausgegangen werden, dass die Eutergesundheit gegeben ist. 	

Anhang 1: Fachgremium

- (1) Das Fachgremium gemäß der AMA-Gütesiegel Richtlinie „Milch und Milchprodukte“ ist zuständig für die Erstellung, Änderung und Freigabe des Kapitels B der AMA-Gütesiegel Richtlinie „Haltung von Kühen zur Milch- und Fleischgewinnung“, fachspezifische Auslegungen zum Sanktionskatalog und die Behandlung von Beschwerden gegen die Verhängung von Sanktionen. *Zuständigkeit*
- (2) Die Sitzungen des Fachgremiums sind im Bedarfsfall, jedoch mindestens einmal jährlich abzuhalten. Die Sitzungen sind nicht öffentlich. *Fachgremiumsitzungen*
- (3) Dieses Fachgremium setzt sich aus Teilnehmern folgender Bereiche zusammen: *Vertreter*
- (a) zwei Lizenznehmer aus dem Lebensmittelhandel,
 - (b) drei Vertreter bzw. Lizenznehmer der Vereinigung Österreichischer Milchverarbeiter,
 - (c) ein Lizenznehmer aus dem Bereich der Milchverarbeitung, welcher weder unter (a) noch unter (b) fällt, sowie ein Vertreter aus dem Bereich der bäuerlichen Schulmilchlieferanten,
 - (d) zwei Vertreter aus der landwirtschaftlichen Milchgewinnung, die zugleich Teilnehmer am jeweiligen AMA-Gütesiegelprogramm sein müssen wobei sich ihr Stimmrecht ausschließlich auf den von ihnen vertretenen Produktionsbereich erstreckt, sowie
 - (e) Leiter des Qualitätsmanagements der AMA Marketing.
- (4) Die Vorsitzführung und Einladung der Teilnehmer unter Angabe der Tagesordnungspunkte obliegt der AMA Marketing. Jeder der nominierten Teilnehmer sorgt gegebenenfalls für die Entsendung von Ersatzteilnehmern. Eine Delegation des Stimmrechts ist innerhalb des jeweiligen Bereiches zulässig. Je nach Bedarf kann sich das Fachgremium zusätzlicher Experten bedienen. Diesen kommt jedoch kein Stimmrecht zu. *Verfahren*
- (5) Zur Beschlussfassung ist die Zustimmung der einfachen Mehrheit sowie zusätzlich zumindest eines Vertreters der unter Punkt (3) genannten Bereiche erforderlich. In Fällen von Beschwerden gegen Sanktionen sowie der Festlegung einer Begrenzung von neuen Erzeugerverträgen kommt dem gem. (3) (e) entsandten Vertreter kein Stimmrecht zu. *Beschlussfassung*
- (6) Der Lizenznehmer kann sich im Falle erfolgter Verhängung von Sanktionen innerhalb einer Frist von 14 Tagen ab deren Zustellung an dieses Fachgremium wenden, indem er einen begründeten schriftlichen Einspruch an die AMA Marketing mit dem Ersuchen, das Fachgremium zu befassen, einbringt. *Einspruchsfrist*

- (7) Die AMA Marketing wird die gemäß (3) und (4) nominierten Vertreter vom Einspruch informieren und zur Beschlussfassung einladen. Das Fachgremium wird nur zu einer außerordentlichen Sitzung einberufen, wenn
- außerordentliche Sitzung*
- (a) ein bestimmter Sachverhalt zum ersten Mal auftritt oder
 - (b) eine Abweichung vom Sanktionskatalog notwendig erscheint oder
 - (c) eine Abänderung der Richtlinie beantragt wurde.
- Ansonsten erfolgt die Beschlussfassung regelmäßig im Umlaufverfahren.
- (8) Im Falle der Einberufung des Fachgremiums hat der Einspruchswerber Recht auf Anhörung aber kein Stimmrecht. Der Einspruch hat keine aufschiebende Wirkung.
- keine aufschiebende Wirkung*
- (9) Ein vom Fachgremium gem. (7) gefasster Beschluss kann vom Leiter Qualitätsmanagement der AMA Marketing beim übergeordneten Lenkungsgremium für das Qualitätsmanagement der AMA Marketing angefochten werden.
- übergeordnetes Lenkungsgremium*

Anhang 2: Auswahl relevanter rechtlicher Bestimmungen

Aus Gründen der Übersichtlichkeit wurden nur die wichtigsten rechtlichen Bestimmungen ausgewählt, die jeweils in der letzten Fassung (zgd = zuletzt geändert durch) angeführt werden. Die Aufzählung erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit oder Richtigkeit und dient lediglich zur Information der Teilnehmer (Stand der nachfolgenden Auflistungen: 08.08.2011).

Allgemeine Lebensmittelbestimmungen und Lebensmittelhygiene

- Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz – LMSVG, BGBl. I Nr. 13/2006, zgd BGBl. II Nr. 125/2011
- Trinkwasserverordnung – TWV, BGBl. II Nr. 304/2001, zgd BGBl. II Nr. 121/2007
- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- Verordnung (EG) Nr. 854/2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs

Tiergesundheit und Arzneimittelanwendung

- Tierarzneimittelkontrollgesetz – TAKG, BGBl. I Nr. 28/2002, zgd BGBl. I Nr. 36/2008
- Veterinär-Arzneispezialitäten-Anwendungsverordnung 2010, BGBl. II Nr. 259/2010
- Tiergesundheitsdienst-Verordnung 2009 – TGD-VO 2009, BGBl. II Nr. 434/2009

- Rückstandskontrollverordnung 2006, BGBl. II Nr. 110/2006, zgd Nr. BGBl II Nr. 24/2009

Tierhaltung und Tierschutz

- Tierschutzgesetz – TSchG, BGBl. I Nr. 118/2004, zgd BGBl. I Nr. 80/2010
- 1. Tierhaltungsverordnung, BGBl. II Nr. 485/2004, zgd BGBl. II Nr. 219/2010

Tiertransport

- Verordnung (EG) Nr. 1/2005 über den Schutz von Tieren beim Transport und damit zusammenhängenden Vorgängen
- Tiertransportgesetz 2007, BGBl. I Nr. 54/2007

Tierkennzeichnung

- Rinderkennzeichnungs-Verordnung 2008, BGBl. II Nr.201/2008, zgd BGBl. II Nr. 66/2010

Futtermittel

- Futtermittelgesetz 1999 – FMG 1999, BGBl. I Nr. 139/1999, zgd BGBl. I Nr. 87/2005
- Futtermittelverordnung 2010, BGBl. II Nr. 316/2010
- Verordnung (EG) Nr. 183/2005 mit Vorschriften für die Futtermittelhygiene
- Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 über Zusatzstoffe zur Verwendung in der Tierernährung

Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel

Düngemittel

- Düngemittelgesetz 1994 – DMG 1994, BGBl. Nr. 513/1994, zgd BGBl. I Nr. 87/2005
- Düngemittelverordnung 2004, BGBl. II Nr. 100/2004, zgd BGBl. II Nr. 162/2010

Die rechtlichen Bestimmungen sind im Internet unter www.ris.bka.gv.at abrufbar.

Das Österreichische Lebensmittelbuch (Codex Alimentarius Austriacus) ist in der Printversion bei der Vertragsbuchhandlung Brüder Hollinek in A-3002 Purkersdorf erhältlich (Näheres siehe www.hollinek.at). Die Codexkapitel des Österreichischen Lebensmittelbuches IV. Auflage sind zum Teil im Internet unter www.bmg.gv.at abrufbar.

Das Regulativ der ARGE Heumilch ist unter www.heumilch.at einsehbar.

Anhang 3: Checkliste „Haltung von Kühen zur Milch- und Fleischgewinnung“

Kontrollpunkt	Anforderung	erfüllt		nicht zu- treffend	Bemerkung/Korrekturen
		ja	nein		
1. Allgemeines	1.1 Wurde diese AMA-Gütesiegel Richtlinie bereits extern kontrolliert?				Datum letzte Kontrolle: Kontrollstelle: Kontrollorgan:
	1.2 Die bei der letzten externen Betriebskontrolle angeführten Abweichungen wurden fristgerecht behoben.				
	1.3 Die relevanten Dokumente (zB. Lieferscheine, etc.) werden 4 Jahre aufbewahrt.				
	1.4 Die am Betrieb tätigen Personen sind ordnungsgemäß eingeschult.				
2. Tierkennzeichnung	2.1 Alle Tiere sind mit Ohrmarken gekennzeichnet.				
	2.2 Alle Zugänge und Abgänge sind mit vollständig ausgefüllten  Viehverkehrs-/Lieferscheinen bzw. gleichwertigen EDV-Lieferscheinen belegbar.				
3. Futtermittel	3.1 Futtermittelzukauf/Lieferungen sind durch Lieferscheine oder Rechnungen nachvollziehbar.				

Kontrollpunkt	Anforderung	erfüllt		nicht zu- treffend	Bemerkung/Korrekturen
		ja	nein		
3. Futtermittel	3.2 Bei Futterlieferungen bzw. -zukäufen von anderen Landwirten werden pastus [⊕] Futtermittel-Lieferscheine bzw. gleichwertig Liefer-scheine verwendet.				
	3.3 Einzelfuttermittel entsprechen der Positivliste.				
	3.4 Die in der Negativliste der AMA Marketing verbotenen Futtermittel und Zusatzstoffe werden nicht eingesetzt.				
	3.5 Alle Mischfuttermittel sind mit „pastus [⊕] AMA-Gütesiegel tauglich“ gekennzeichnet.				
	3.6 Fahrbare Mahl- und Mischanlagen zur Herstellung von Ergänzungsfuttermitteln sind gemäß pastus [⊕] zugelassen.				
	3.7 Die Futtermittel sind in geeigneten Lagereinrichtungen sauber, trocken und getrennt von Abfällen, Gülle, Mist, Saatgut, Medikamenten, Chemikalien sowie anderen in der Tierernährung verbotenen Stoffen sicher gelagert.				
	3.8 Fütterungseinrichtungen (zB. Barn) werden regelmäßig gereinigt.				
	3.9 Anlagen, Ausrüstungen, Behälter, Transportkisten und Fahrzeuge, mit deren Hilfe Futtermittel hergestellt, behandelt, sortiert, verpackt, gelagert und befördert werden, sind sauber zu halten, regelmäßig zu reinigen und erforderlichenfalls ordnungsgemäß zu desinfizieren.				

Kontrollpunkt	Anforderung	erfüllt		nicht zu- treffend	Bemerkung/Korrekturen
		ja	nein		
4. Tierhaltung Tierschutz	4.1 Der allgemeine Gesundheitszustand der Tiere ist gut. Der Tierbestand ist frei von Brucellose und Tuberkulose.				
	4.2 Die Tierschutzbestimmungen wurden im Rahmen der Checkliste „Selbstevaluierung – Tierschutz Rinder“ überprüft, die ausgefüllte Checkliste liegt auf und die Bestimmungen werden eingehalten. (Empfehlung)				Datum „Selbstevaluierung“:
	4.3 Der Stall wird regelmäßig gesäubert und mindestens einmal jährlich findet eine umfassende Reinigung statt.				Datum letzte Stallreinigung:
5. Tiergesundheit Arzneimittel	5.1 Abgabebelege für alle Arzneimittel liegen auf.				
	5.2 Behandelte Tiere können bis zum Ablauf der Wartefrist als solche identifiziert werden.				
	5.3 Es werden nur zugelassene Tierarzneimittel eingesetzt.				
	5.4 Tierarzneimittel sind nach Anweisung des Tierarztes, getrennt von Lebens- und Futtermitteln sowie erforderlichen Falls ausreichend gekühlt unter Verschluss zu lagern.				
	5.5 Der Betrieb nimmt am TGD Rind teil (Empfehlung).				

Kontrollpunkt	Anforderung	erfüllt		nicht zu- treffend	Bemerkung/Korrekturen
		ja	nein		
6. Milchgewinnung	6.1 Der Betrieb nimmt an der Leistungsprüfung und am Gesundheitsmonitoring Rind der Landeskontrollverbände teil. (Empfehlung)				
	6.2 Die Rohmilch-Analyseergebnisse (geometrischer Mittelwert) entsprechen den gesetzlich vorgeschriebenen Kriterien und liegen am Betrieb auf (zB. Milchgeldabrechnungen).				
	6.3 Die Milch wird bei täglicher Abholung unverzüglich auf mind. 8°C und bei nicht täglicher Abholung auf mind. 6°C gekühlt. Die Milch zur Herstellung von Käse mit einer Reifezeit von mindestens 60 Tagen ist auf eine Temperatur von mindestens 12°C gekühlt, sofern sie täglich abgeholt wird. Bei der Beförderung dieser Milch darf die Milchtemperatur beim Eintreffen im Bestimmungsgebiet nicht mehr als 14°C betragen.				
	6.4 Ausrüstungsoberflächen die mit Milch in Berührung kommen (Melkgeschirr, Behälter, Tanks usw. zur Sammlung und Beförderung der Milch) sind regelmäßig zu reinigen, erforderlichenfalls zu desinfizieren und einwandfrei instand zu halten.				
	6.5 Die Milchammer und Ihre Einrichtungen sind in hygienisch einwandfreiem Zustand.				
	6.6 Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind ordnungsgemäß gelagert.				

Kontrollpunkt	Anforderung	erfüllt		nicht zu- treffend	Bemerkung/Korrekturen
		ja	nein		
6. Milchgewinnung	6.7 Die Melkanlage ist in hygienisch einwandfreiem Zustand.				
	6.8 Die Melkanlage wird regelmäßig durch einen externen Fachmann auf ihre Funktionstüchtigkeit überprüft. (Empfehlung)				Datum der letzten Überprüfung:
	6.9 Die Reinigung der Melkanlage wird gemäß den Herstellerangaben durchgeführt.				
	6.10 Die Zitzengummis werden nach Bedarf, aber mindestens jährlich getauscht (bei Silikon zwei Jahre).				
	6.11 Die Reinigungs- und Desinfektionsmittel werden gemäß Herstellerangaben benutzt.				
	6.12 Euter und insbesondere die Zitzen werden vor dem Melken gereinigt.				
	6.13 Zitzentauchen und Sprays werden vorschriftsmäßig eingesetzt.				
	6.14 Beim Melken wird auf eine saubere Arbeitskleidung geachtet.				
	6.15 Es melken Personen die keine ansteckenden, meldepflichtigen Krankheiten (zB. Salmonella, TBC, Hepatitis) aufweisen und keine offenen Verletzungen haben.				

Kontrollpunkt	Anforderung	erfüllt		nicht zu- treffend	Bemerkung/Korrekturen
		ja	nein		
7. Umwelt	7.1 Es wird kein Klärschlamm auf Grünflächen ausgebracht.				
	7.2 Es wird kein Tiermehl als Dünger und Futtermittel eingesetzt.				
	7.3 Die verwendeten Reinigungsmittel sind für den Verwendungszweck geeignet (Produktspezifikationen). Bei Nichtverwendung werden diese getrennt von den Melkeinrichtungen sicher gelagert.				

LFBIS Nr.: _____

Datum und Unterschrift: _____

Anhang 4: Viehverkehrsschein/Lieferschein 

Mit Kugelschreiber in Blockschrift ausfüllen und fest aufdrücken!

Vieverkehrsschein / Lieferschein^①

(Gemäß VO (EG) 853/2004, Anhang II, Abschnitt III / gilt gleichzeitig als TRANSPORTBESCHEINIGUNG VO (EG) Nr. 1/2005 sowie Tiertransportgesetz 2007 und SCHLACHTPRÄMIENERKLÄRUNG)



K 2380001

Verbleibt beim Landwirt

DVR 0824275

LANDWIRT

LFBIS-Nr.:
 (Identifikationsnummer des Betriebs)

Vorname: _____ Nachname: _____
 Straße: _____ Haus-Nr.: _____
 PLZ: _____ Ort: _____
 Telefon-Nr.: _____ Telefax: _____
 email: _____

Angaben zur Vermarktung: (Zutreffendes ankreuzen)

AMA-Gütesiegel^②

BIO^③

Pauschalierter Betrieb im Sinne des UStG (12% MWSt)
 (falls dies nicht zutrifft, ist dieser Satz zu streichen)

ZWISCHENHÄNDLER

AMA-Klienten-Nr.:
 (Identifikationsnummer des Betriebs)

 Anschrift (Stampiglie)

KÄUFER (z.B. Schlachtbetrieb, Landwirt)

LFBIS-/AMA-Kl.-Nr.:

 Anschrift (Stampiglie, AMA-Klienten-Nr.)

Betreuungstierarzt (Name und Anschrift): _____

Kennzeichen KFZ: _____
 Entladeort/-land: _____
 Voraussichtliche Transportdauer in h: _____
 Letzte Fütterung/Tränkung: _____
 (Datum/Uhrzeit)

Verladeort/-land: _____
 Transportbeginn: _____
 Letzte Fütterung/Tränkung: _____

Lfd. Nr.	Vollständige Ohrmarken-Nr.	Schlachtung	Kategorie Stier, Ochs Kuh, Kalbin Kalb w/m	Geburtsdatum	Land der Geburt	Länder der Aufzucht Mast	Einstelldatum (Zukaufsdatum)	Rasse (Kreuzung)	Nähere Angaben z.B. BIO, offene Wartezeit ^⑤ Impfung ^⑥
Bsp.	AT 399 291 411	<input checked="" type="checkbox"/>	Kuh	15.06.1998	AT ^④	AT ^④	3.12.2001	Fleckvieh (FV)	
1		<input type="checkbox"/>							
2		<input type="checkbox"/>							
3		<input type="checkbox"/>							
4		<input type="checkbox"/>							
5		<input type="checkbox"/>							
6		<input type="checkbox"/>							
7		<input type="checkbox"/>							
8		<input type="checkbox"/>							

Jeder Unterfertigende bestätigt mit seiner Unterschrift, dass er berechtigt ist, die ihn betreffenden Angaben zu machen, diese der Wahrheit entsprechen sowie die rückseitig angeführten Erklärungen und Bedingungen – insbesondere die Datenschutzerklärung – zustimmend zur Kenntnis genommen wurden und die Erfüllung der obliegenden Pflichten gewährleistet wird. Es wurden bei der letzten Lieferung vom amtlichen Tierarzt des Schlachthofs keine zum Schutz der öffentlichen Gesundheit relevanten Abweichungen zurückgemeldet.

 Lieferdatum und Unterschrift **Landwirt**

 Datum und Unterschrift **Zwischenhändler / Transporteur**

 Datum und Unterschrift **Käufer**

① Als Auftriebschein verwendbar. Bei Aufrieben im Rahmen von Versteigerungen bzw. Viehmärkten ist nur ein Tier pro Viehverkehrsschein anzugeben.
 ② Beim **AMA-Gütesiegel** muss vor der 1. Lieferung ein gültiger Erzeugervertrag mit der AMA Marketing GesmbH. zur Lieferung von Mastrindern und/oder Mastkälbern abgeschlossen worden sein.
 ③ Anerkannter **BIO**-Betrieb mit gültigem Kontrollvertrag.
 ④ **AT** ist eine internationale Abkürzung für **Österreich**. Es sind alle EU- und Nicht-EU-Staaten der Aufzucht, Mast etc. anzugeben.
 ⑤ Bei Tieren mit offener Wartezeit ist gemäß Abgabebeleg das Ende der Wartezeit sowie der Name des Arzneimittels anzugeben (Schlachttiere nur nach abgelaufener Wartezeit).
 ⑥ Angabe des Impfdatum der 2. Blaungen (BT)-Impfung (Hinweis: Tiere die nicht unmittelbar zur Schlachtung bestimmt sind, dürfen nur nach vollständiger BT-Impfung verbracht werden).

Anhang 5: Futtermittel-Lieferschein pastus®

Mit Kugelschreiber in Blockbuchstaben ausfüllen und fest aufdrücken

Futtermittel-Lieferschein

pastus®

für den Verkauf durch Landwirte oder Ankauf von Landwirten im AMA-Gütesiegelprogramm

Verbleibt beim Landwirt

DVR 0824275

A (lfd. Lieferschein-Nummer)

VERKÄUFER (Landwirt/Erzeuger)

LFBIS-Nr.:
 (= Betriebsnummer gemäß Mehrfachantrag Flächen)

Vorname _____ Nachname _____

Straße _____ Haus-Nr. _____

PLZ _____ Ort _____

Telefon-Nr. _____ Telefax _____

Angaben zum Betrieb:

BIO-Kontrollstelle: _____

VERMITTLER/ZWISCHENHÄNDLER

LFBIS-/
 AMA-Lizenz-Nr.:
 (= Identifikationsnummer des Betriebes)

 Name und Anschrift (Stampiglie)

KÄUFER (z.B. Landwirt, Futtermittelfirma)

LFBIS-/
 AMA-Lizenz-Nr.:
 (= Identifikationsnummer des Betriebes)

 Name und Anschrift (Stampiglie)

Transport durch Landwirt

Transport erfolgt durch betriebseigenen Anhänger?
 ja nein

Angaben zur Vorfracht:

landw. Urprodukte (z.B. Getreide)

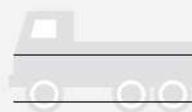
Sonstiges (z.B. Handelsdünger) _____

Transportdatum: _____

Transport durch Futtermittelfirma, Transporteur, etc.

 Name und Anschrift (Stampiglie)

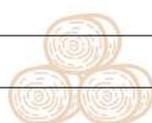
Kfz-Kennzeichen _____

 Vorfracht 1 _____

 Vorfracht 2 _____

Transportdatum: _____

HINWEIS im Falle einer Rückstellmuster-Ziehung!
 Die Probenahme soll repräsentativ erfolgen und dokumentiert werden.
 Details entnehmen Sie bitte der Rückseite!

Lfd. Nr.	Menge (kg, Stück)	Warenbezeichnung	Erntejahr	Herkunft ^②	Produktstatus BIO ^① A anerkannt U Umstellung	Besondere Angaben zur Beschaffenheit bzw. Verwendbarkeit, zum Rückstellmuster (-Nr.) etc.	Einlagerzelle
Bsp.	6.000 kg	Gerste	2006	AT	A	Nur für Rinder (Auswuchs)	
1							
2							
3							

Jeder Unterfertiger bestätigt mit seiner Unterschrift, dass er berechtigt ist, die ihn betreffenden Angaben zu machen, dass diese der Wahrheit entsprechen sowie dass die rückseitig angeführten Erklärungen und Bedingungen – insbesondere die Zustimmungserklärung gemäß Datenschutzerklärung – zustimmend zur Kenntnis genommen wurden und die Erfüllung der obliegenden Pflichten gewährleistet wird. Wird kein Verantwortlicher für den Transport festgelegt, trägt der Käufer die alleinige Verantwortung dafür.

 Datum und Unterschrift
Verkäufer

 Datum und Unterschrift
Transporteur

 Datum und Unterschrift
Käufer

① Die Angabe Bio am Futtermittel-Lieferschein ersetzt nicht die Notwendigkeit eines Bio-Zertifikates!
 ② Herkunftsangabe hat sich auf den tatsächlichen Ursprung des Futtermittels zu beziehen (z.B. Anbaugbiet). AT ist eine internationale Abkürzung für **Österreich**.

Anhang 6: Qualitätsprogramme die auf dieser „AMA-Gütesiegel Richtlinie“ aufbauen

a) AMA-Gütesiegelprogramm

Neben der Einhaltung dieser „AMA-Gütesiegel Richtlinie“ gelten z.B. die Kriterien der darauf aufbauenden AMA-Gütesiegelprogramme „Milch und Milchprodukte“ „Frischfleisch“ etc.

b) Heumilch

Neben der Einhaltung dieser „AMA-Gütesiegel Richtlinie“ gelten zusätzlich die Anforderungen des Heumilchregulativs idgF. der ARGE Heumilch Österreich.

c) Gentechnikfrei erzeugt, ohne Gentechnik

Neben der Einhaltung dieser „AMA-Gütesiegel Richtlinie“ gelten zusätzlich die Bestimmungen der Richtlinie zur „Gentechnikfreien Produktion“ von Lebensmitteln und deren Kennzeichnung des Österreichischen Lebensmittelbuches idgF.

d) M Rind

Neben der Einhaltung dieser „AMA-Gütesiegel Richtlinie“ gelten zusätzlich die Anforderungen der ARGE Rind für M Rind.

e) Monitoring für Tierschutz und Tiergesundheit bei Milchkühen

Neben der Einhaltung dieser „AMA-Gütesiegel Richtlinie“ gelten zusätzlich die Anforderungen der Berglandmilch reg. Gen.m.b.H. für „Monitoring für Tierschutz- und Tiergesundheit bei Milchkühen“.

f) Speiseeis

Neben der Einhaltung dieser „AMA-Gütesiegel Richtlinie“ gelten zusätzlich die Anforderungen des freiwilligen Moduls „Speiseeis“ dieser Richtlinie.

f) Einzeltier „QS Milch“

Neben der Einhaltung dieser „AMA-Gütesiegel Richtlinie“ gelten zusätzlich die Anforderungen des freiwilligen Moduls „Einzeltier „QS Milch“ dieser Richtlinie.



Impressum:

Medieninhaber und Hersteller: Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH

A-1200 Wien, Dresdner Straße 68a,

Tel. 01/33151-0, Fax 01/33151-4925

© 2011 by Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH, Version Juni/11

<http://www.ama-marketing.at>

Gestaltung und Fotos: Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH

Kopie und Verteilung nur in unveränderter Form erlaubt!

