



Ausgezeichnete
QUALITÄT

Nachvollziehbare
HERKUNFT

Unabhängige
KONTROLLE

Anforderungskatalog

für ein Warenwirtschaftssystem mit Echtzeiterfassung

**im Rahmen der AMA-Gütesiegel Richtlinie
„Frischfleisch“ i.d.g.F.**

Version Juli/2010

Status: Freigabe

© Copyright

Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH

A-1200 Wien, Dresdner Straße 68a




AGRARMARKT AUSTRIA



Inhaltsverzeichnis

INHALTSVERZEICHNIS	2
ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS	3
1 EINLEITUNG	4
2 ABLAUF ZUR ANERKENNUNG EINES WARENWIRTSCHAFTSSYSTEMS DURCH DIE AMA MARKETING	5
3 ANFORDERUNGEN	6
3.1 ALLGEMEINES	6
3.2 WARENEINGANG	6
3.3 ZERLEGUNG/PORTIONIERUNG	7
3.4 KENNZEICHNUNG/ETIKETTENGESTALTUNG	9
3.5 (TIEFKÜHL)LAGER	9
3.6 ENTSORGUNG VON FLEISCH	10
3.7 WARENAUSGANG	10
ANHANG 1: MINDESTINHALT HANDBUCH WARENWIRTSCHAFTSSYSTEM	11
ANHANG 2: MUSTER MONATSBERICHTE RIND, KALB, SCHWEIN, LAMM	15

Abkürzungsverzeichnis

AMA	Agrarmarkt Austria
AMA Marketing.....	Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH. (Systembetreiber/Lizenzgeber)
AMA-GS.....	AMA-Gütesiegel
Art.Nr.....	Artikelnummer
	lateinisch für “Rind” und Bezeichnung für das freiwillige Rindfleischkennzeichnungssystem der AMA Marketing
i.d.g.F.....	in der gültigen Fassung
kg.....	Kilogramm
LFBIS.....	Land- und forstwirtschaftliches Betriebs- informationssystem
LMSVG.....	Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz
Stk.....	Stück
Vet.-Kontr.-Nr.....	Veterinärkontrollnummer
z.B.....	zum Beispiel
WWS.....	Warenwirtschaftssystem

1 Einleitung

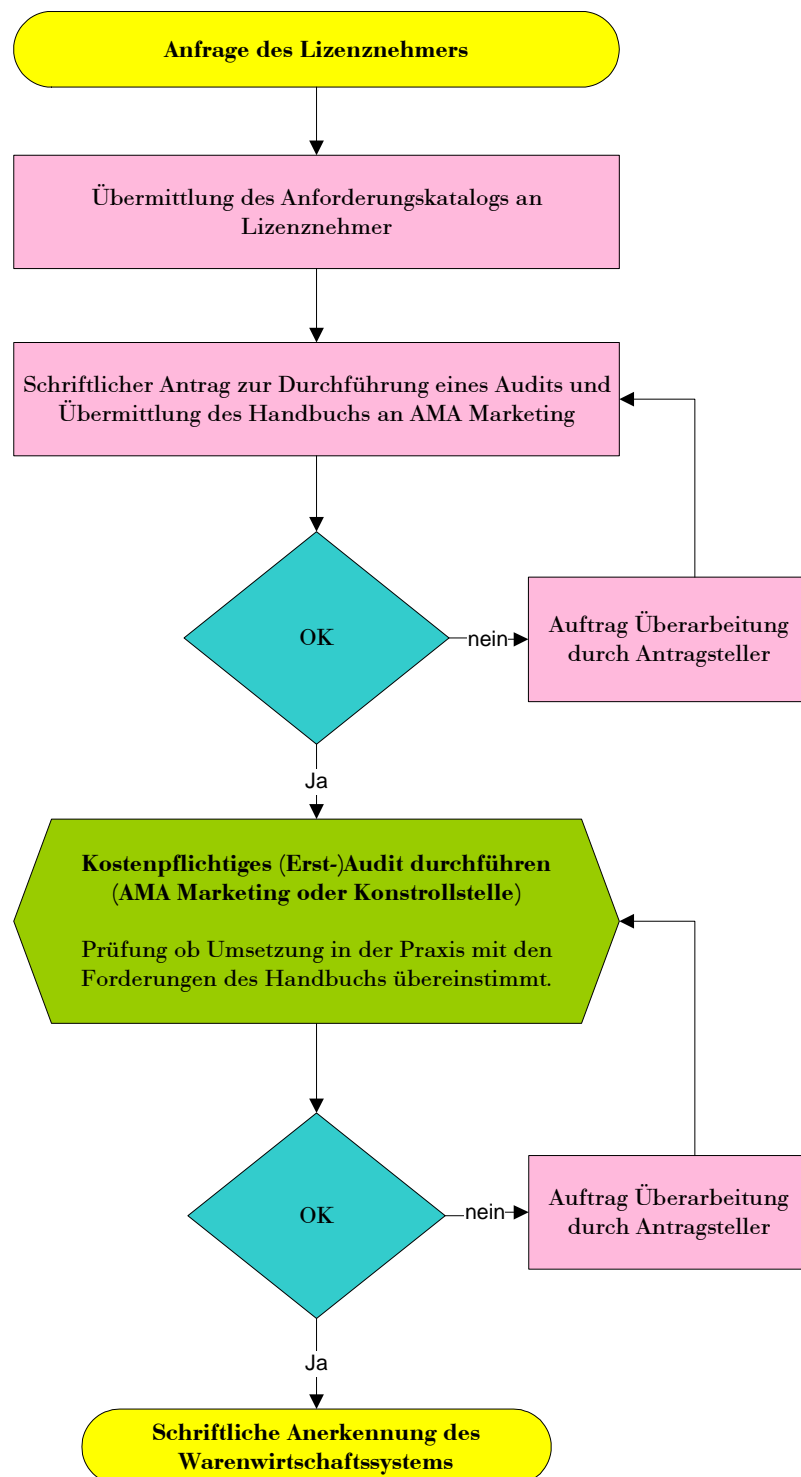
a) Gemäß Kapitel „Zerlegebetrieb“ der AMA-Gütesiegelrichtlinie „Frischfleisch“ hat die Zerlegung (auch Portionierung) von AMA-Gütesiegelfleisch unter Aufsicht eines externen, vom Zerlegebetrieb unabhängigen Kontrollorgans zu erfolgen. Die permanente Zerlegekontrolle kann entfallen, wenn ausschließlich AMA-Gütesiegelfleisch zerlegt wird bzw. wenn der Betrieb ein von der AMA-Marketing anerkanntes Warenwirtschaftssystem mit Echtzeiterfassung implementiert hat und dies den Anforderungen der AMA Marketing entspricht.

Geltungsbereich

b) Bei einem Warenwirtschaftssystem mit Echtzeiterfassung handelt es sich um ein schriftlich definiertes System zur Abwicklung und Dokumentation der gesamten Warenströme sämtlichen Frischfleisches am Betrieb in Echtzeit.


Definition

2 Ablauf zur Anerkennung eines Warenwirtschaftssystems durch die AMA Marketing




3 Anforderungen

3.1 Allgemeines



- a) Im Zuge der Antragstellung seitens des Lizenznehmers ist vor dem (Erst-) Audit durch eine definierte Kontrollstelle oder die AMA-Marketing ein Handbuch (näheres siehe Anhang) an die AMA Marketing zu übermitteln. *Handbuch*
- b) Bestimmte Kennzahlen sind monatlich in Form eines Berichts gemäß Anhang spätestens am 10. des Folgemonats in Dateiform oder handschriftlich an eine definierte Kontrollstelle bzw. an die AMA Marketing zu übermitteln. *Monatsbericht*
- c) Für AMA-Gütesiegel-Fleisch sind eigene Artikelbezeichnungen und -nummern anzulegen, die mit „AMA“ beginnen (z.B.: Art.Nr. AMA-Schopf). *Eigene Artikelbezeichnungen*
- d) Zumindest einmal im Jahr sind „Schnittlisten“ von den zerlegten AMA-Gütesiegelartikeln zu erstellen. Die Listen sind dem Kontrollorgan auf Verlangen zur Verfügung zu stellen. *Schnittlisten*
- e) Bei AMA-Gütesiegelfleisch handelt es sich immer um eine eigene Etikettierungsangabe (Definition Etikettierungsangaben bei Rind- und Kalbfleisch siehe Richtlinie ). *Etikettierungsangaben*

3.2 Wareneingang

- a) Im Zuge der Wareneingangskontrolle sind die Angaben auf den Warenbegleitdokumenten (Lieferscheine, Rechnung und/oder sonstige Begleitdokumente) mit jenen auf den Etiketten bzw. den Kennzeichnungselementen auf den Schlachtkörpern zu vergleichen. Dabei ist zu prüfen, ob die Angaben vollständig sind und übereinstimmen. *Wareneingangskontrolle*
- b) Fleisch mit dem AMA-Gütesiegel darf nur übernommen werden, wenn
- Der Lieferant einen gültigen Lizenzvertrag mit der AMA Marketing abgeschlossen hat
 - Es eine entsprechende Kennzeichnung gemäß der AMA-Gütesiegel Richtlinie „Frischfleisch“  aufweist sowie die Kriterien vom Lieferanten eingehalten werden und
 - Am Begleitdokument ein entsprechender Hinweis auf AMA-Gütesiegel-Qualität (z.B. „AMA“) zu finden ist.
- b) Die Prüfung auf Übereinstimmung hat bei Großteilstücken immer zu erfolgen. Bei Feinteilstücken reicht eine stichprobenartige Überprüfung aus.

- c) Die Ergebnisse der Wareneingangskontrolle sind zu dokumentieren und mindestens ein Jahr aufzubewahren.
- d) Ein ordnungsgemäßes Warenbegleitdokument beinhaltet zumindest folgende Angaben:
- Anzahl und Art der Artikel mit Gewicht
 - Etikettierungsangaben (z.B. AMA-Gütesiegel)
 - Ohrmarkennummer bei Rind- und Kalbgrößteilen
 - LFBIS-Nummer und Schlachtnummer der angelieferten Schweinehälften bzw. Großteilen
 - Chargennummer bei Feinteilen
- e) Das angelieferte AMA-Gütesiegelfleisch hat folgende Mindestkriterien zu erfüllen:
- AMA-Kennzeichnung (Stempelung),
 - Etikettierung bei Rinder- und Kälbergroßteilen,
 - LFBIS-Nummer(n) und Schlachtnummern bei Schweinegroßteilen,
 - Chargennummern bei Feinteilen
 - Kerntemperatur von max. 7 °C
 - Keine sonstigen Qualitätsmängel (Schlachtkörperfehler, Verschmutzung, Borstenreste etc.)
- f) Fleisch, das nicht den AMA-Gütesiegelanforderungen entspricht, ist an den Lieferanten zu retournieren oder nachweislich „abzuwerten“ und außerhalb des AMA-Gütesiegelprogramms „Frischfleisch“ zu vermarkten oder zu verarbeiten.

3.3 Zerlegung/Portionierung

- a) Die Dokumentation der Zerlegung ist das Kernelement des Warenwirtschaftssystems. Durch entsprechende Maßnahmen im Zerlegeablauf ist die strikte Chargentrennung bei AMA-Gütesiegelzerlegungen sicherzustellen. Die Vermischung von AMA-Gütesiegelfleisch und sonstigem Fleisch ist auszuschließen. *Allgemeines*
- b) siehe Richtlinie  *Definition Charge bei Rind- und Kalbfleisch*
- c) siehe Richtlinie AMA-Gütesiegel „Frischfleisch“  *Definition Charge bei Schweine- und Lammfleisch*
- d) Die Chargennummer ist die Referenznummer bzw. der Referenzcode für die Rückverfolgbarkeit und Nachvollziehbarkeit. *Chargennummer*

Jede Charge hat auf betrieblicher Ebene mit einer eindeutigen Nummer versehen zu werden.

f) Für **Rind- und Kalbfleisch** sind je Charge **am Zerlegeeingang** folgende Daten zu erfassen:

*Zerlegeeingang
Rind/Kalb*

- Datum der Zerlegung
- Uhrzeit der Zerlegung (Beginn)
- Vergebene Chargennummer
- Etikettierungsangabe der Charge (z.B. AMA-Gütesiegel)
- Artikel der in die Zerlegung eingehenden Großteile (z.B. Hälfte, Vorderviertel, weißes Scherzel etc.)
- Stück und Gewicht je Artikel
- Ohrmarkennummer(n)¹ / Schlachtnummer(n)² / Chargennummer(n)³
- Lieferant(en) bei Zukaufsware

g) Für **Schweine- und Lammfleisch** sind je Charge **am Zerlegeeingang** folgende Daten zu erfassen:

*Zerlegeeingang
Schwein/Lamm*

- Datum der Zerlegung
- Uhrzeit der Zerlegung (Beginn)
- Vergebene Chargennummer
- Etikettierungsangabe (z.B. AMA-Gütesiegel)
- Artikel der in die Zerlegung eingehenden Teilstücke (z.B. Hälfte, Schultern, Schalen etc.)
- Stück und Gewicht je Artikel
- LFBIS-Nummer(n) und Schlachtnummer der Schweinehälften bzw. Großteilen
- Lieferant(en) bei Zukaufsware

h) Die Protokollierung hat so zu erfolgen, dass der Detaillierungsgrad der am Etikett gekennzeichneten Artikel sich auch im Protokoll wiederfindet. Wird z.B. nach der Zerlegung das entsprechende Teilstück mit „Tafelspitz“ gekennzeichnet, hat dieser Artikel auch als „Tafelspitz“ registriert zu werden.

Zerlegeausgang

i) Es sind mit Ausnahme von Knochen, Fett, und Salzstoß (Schätzung aufgrund von Schnittlisten möglich) ausschließlich tatsächlich verwogene Mengen zu dokumentieren.

Rind/Kalb

¹ Bei AMA-Rinder- und Kälberschlachtkörpern sowie Großteilstücken sind die Ohrmarkennummern bzw. Schlachtnummern zu erfassen.

² Bei der Schlachtnummernerfassung ist eine eindeutige Verknüpfung zu den Ohrmarkennummern herzustellen.

³ Werden bereits grob zerlegte Feinteile z.B. im Zuge einer Portionierung erfasst sind die Chargennummern der Artikel zu dokumentieren.

j) Für **Rind- und Kalbfleisch** sind je Charge **am Zerlegeausgang** folgende Daten zu erfassen:

- Datum der Zerlegung
- Uhrzeit der Zerlegung (Ende)
- Vergebene Chargennummer
- Etikettierungsangabe (z.B. AMA-Gütesiegel)
- Artikel gemäß Feinteilstückbezeichnung am Zerlegeetikett
- Gewicht je Artikel
- laufende Etikettennummern (erste und letzte Nummer der verwendeten Etiketten jeder Charge)



k) Für **Schweine- und Lammfleisch** sind je Charge **am Zerlegeausgang** folgende Daten zu erfassen:

Schwein/Lamm

- Datum der Zerlegung
- Uhrzeit der Zerlegung (Ende)
- Vergebene Chargennummer
- Etikettierungsangabe (z.B. AMA-Gütesiegel)
- Artikel gemäß Artikelbezeichnung am Zerlegeetikett
- Gewicht je Artikel
- laufende Etikettennummern (erste und letzte Nummer der verwendeten Etiketten jeder Charge)

3.4 Kennzeichnung/Etikettengestaltung

a) Die Kennzeichnung hat immer unmittelbar nach der Zerlegung zu erfolgen. Es darf sich keine ungekennzeichnete AMA-Gütesiegelfleisch am Betrieb befinden.

b) Bei Rind- und Kalbfleisch gelten hinsichtlich Etikettengestaltung die Bestimmung gemäß der Richtlinie  und der Richtlinie AMA-Gütesiegel „Frischfleisch“. Bei Schweine- und Lammfleisch gelten die Bestimmungen gemäß der Richtlinie AMA-Gütesiegel „Frischfleisch“ .

Gestaltung der Etiketten

c) Sämtliche nicht mit dem AMA-Gütesiegel gekennzeichneten Artikel gelten als abgewertet und dürfen nicht mehr als AMA-Gütesiegel Ware vermarktet werden. Die gekennzeichneten Artikel sind gemäß der Angaben am Etikett zu protokollieren. (Z.B. ist nicht mit dem rot-weiß-rotem AMA-Gütesiegel gekennzeichnete Ware ist als „AT-Ware“ zu protokollieren).

Abwertung

3.5 Tiefkühlager

a) Über die Tiefkühlagerhaltung sind hinsichtlich Ein- und Ausgänge sowie der gelagerten Artikel betreffend

- Chargennummer bzw. Ohrmarkennummer,

- Etikettierungsangaben (z.B. AMA-Gütesiegel) und
- Gewicht

Aufzeichnungen zu führen, die eine lückenlose Rückverfolgbarkeit der Warenströme ermöglichen.

3.6 Entsorgung von Fleisch

a) Wird Fleisch entsorgt (weil verdorben, abgelaufen,...) sind folgende Aufzeichnungen darüber zu führen.

- Chargennummer bzw. Ohrmarkennummer,
- Etikettierungsangaben (z.B. AMA-Gütesiegel) und
- Gewicht

3.7 Warenausgang

a) Am Warenbegleitdokument sind folgende Angaben anzuführen:

- Anzahl und Art der Artikel mit Gewicht
- Etikettierungsangaben (z.B. AMA-Gütesiegel)
- Ohrmarkennummer bei Rind- und Kalbgroßteilen
- LFBIS-Nummer(n) und Schlachtnummer der Schweinehälften oder Großteilen
- Chargennummer(n) bei Feinteilen

Anhang 1: Mindestinhalt Handbuch Warenwirtschaftssystem

a) Sämtliche im Handbuch dargestellten Betriebsabläufe und Angaben haben der „gelebten Praxis“ im Unternehmen zu entsprechen. Das Handbuch ist in regelmäßigen Abständen zu aktualisieren und den betrieblichen Gegebenheiten anzupassen.

Allgemeines

1. Allgemeine Daten zum Betrieb (Firmenwortlaut, Anschrift)
2. Betriebsplan mit Darstellung der Warenflüsse für AMA-Fleisch
3. Beschreibung des Gültigkeitsbereiches des Warenwirtschaftsystems im Unternehmen (Rind, Kalb, Schwein)
4. Schnittlisten hinsichtlich des zerlegten AMA-Gütesiegelfleisches
5. Kurze Beschreibung des Mengengerüsts hinsichtlich Produktion und Verkauf von AMA-Gütesiegelfleisch zum Zeitpunkt der Einreichung
6. Aufzählung aller produzierten Etikettierungsangaben gemäß Artikel 16 der VO (EG) 1760/2000 bei Rind- und Kalbfleisch (getrennt nach Eigenschlachtung und Zukauf)
7. Aufzählung aller sonstigen Etikettierungsangaben bei AMA-GS-Schweine- und Lammfleisch
8. Darstellung des Systems der Chargennummernvergabe für Rind-, Kalb-, Schweine- und Lammfleisch
9. Abbildung von Mustern der folgenden Dokumente und Aufzeichnungen
 - Arbeitsanweisung/Checkliste Wareneingangskontrolle
 - Zerlegeeingangsprotokoll (Rind, Kalb, Schwein)
 - Zerlegeausgangsprotokoll (Rind, Kalb, Schwein)
 - Tiefkühlagerprotokoll (Rind, Kalb, Schwein)
 - Warenausgangslieferschein (Rind, Kalb, Schwein)
 - Muster eines ausgefüllten Monatsberichts

10. Daten zum Mengengerüst zum Zeitpunkt der Einreichung

Mengengerüst Schlachtung pro Woche			
Tierart	gesamt Stk.	gesamt kg	davon AMA-GS (in % /kg)
Rinder			
Schweine			
Kälber			


Mengengerüst Fleischzukauf pro Woche		
Tierart	gesamt kg	davon AMA-GS (in %/kg)
Rindfleisch		
Schweinefleisch		
Kalbfleisch		


Lieferanten	
Lieferant	Etikettierungsangaben (AMA, BIO, ...)

Mengengerüst Zerlegung pro Woche		
Tierart	gesamt kg	davon AMA-GS (in %/kg)
Rindfleisch		
Schweinefleisch		
Kalbfleisch		

Kunden	
Kunde	Etikettierungsangaben (AMA, BIO, ...)

Anhang 2: Muster Monatsberichte Rind, Kalb, Schwein

<p align="center">Blatt1:</p> <p align="center">Am Betrieb verfügbare AMA-Gütesiegeltaugliche Schlachtkörper oder Großteilstücke</p>			<p><u>Monatsbericht Warenwirtschaftssystem</u></p>				
			<p>Monat/Jahr:</p>				
<p align="center">AMA-GS tauglich aus eigener Schlachtung</p>			<p align="center">AMA-GS Zukauf</p>				
Tierart	Stück	Menge [kg]	Tierart	Stück	Menge [kg]	Hauptlieferant	
Rind			Rind	Hälften			
			Vorderviertel				
			Hinterviertel				
			Englische				
			Platten				
Kalb			Kalb	Ganze Kälber			
			Pistolen				
			Vorderviertel				
			Stutzen				
			Schlögel				
Schwein			Schwein	Hälften			
			Schulter				
			Karree				
			Bauch				
			Schlögel				

Blatt2:			<u>Monatsbericht Warenwirtschaftssystem</u>				
			Monat/Jahr:				
Zur AMA-Gütesiegel-Zerlegung bereitgestellte Mengen			Mengen Verkauf				
Tierart	Stück	Menge [kg]	Tierart	Stück	Menge [kg]	Hauptabnehmer	
Rind			Rind	Hälften			
				Grobteile			
				Feinteile			
				SB-Tassen			
Kalb			Kalb	Ganze Kälber			
				Hälften			
				Grobteile			
				Feinteile			
				SB-Tassen			
Schwein			Schwein	Hälften			
				Grobteile			
				Feinteile			
				SB-Tassen			

Impressum:

Medieninhaber und Hersteller: Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH
A-1200 Wien, Dresdner Straße 68a,
Tel. 01/33151-0, Fax 01/33151-4925
© 2010 by Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH, Version Juli/2010

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

Gestaltung und Fotos: Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH

Kopie und Verteilung nur in unveränderter Form erlaubt!

