

DEFINITION DER LEISTUNGEN

ABSCHNITT I

VORAUSSETZUNGEN FÜR DIE LEISTUNGSERBRINGUNG UND ALLGEMEIN GÜLTIGE RAHMENBEDINGUNGEN

1. MACHBARKEITSPRÜFUNG

- 1.1 Grundlage für ein Angebot oder die vertragliche Bindung zwischen Kunden und Dienstleister ist eine entsprechende Machbarkeitsprüfung, welche unter anderem Aufschluss über das einzusetzende Personal und zusätzliche Anforderungen an die Infrastruktur ergibt.
- 1.2 Diese Evaluierung hat bei Erstverträgen, Folgeverträgen sowie bei Änderungen des Schlachtprozesses zu erfolgen.
- 1.3 Als Änderungen im Schlachtprozess werden neben baulichen und technischen Anpassungen auch Änderungen im Leistungsumfang gesehen.
- 1.4 Das Ergebnis der durchgeführten Evaluierung gibt Aufschluss über die grundsätzliche Möglichkeit der Leistungserbringung, die vom Dienstleister einzusetzenden Einrichtungen und Gerätschaften sowie die Anzahl der Personen die für die Leistungserbringung erforderlich sind.
- 1.5 Zur Ermittlung des Personalbedarfes werden folgende Bereiche in die Bewertung mit einbezogen:
 - > Vom Kunden als durchschnittlich zu erwartende Schlachtgeschwindigkeit
 - > Vom Kunden als max. zu erwartende Schlachtgeschwindigkeit
 - > Das Ergebnis der Bewertung des Arbeitsplatzes
 - > Die einzelnen Leistungen gemäß Tariffliste bzw. LeistungsbeschreibungAnmerkung: Sind dem Dienstleister bereits Schlachtzahlen bekannt, so werden diese für die Berechnung herangezogen.
- 1.6 Ersatzsicherung gemäß AMA-Richtlinie

2. EINRICHTUNGEN UND GERÄTE

- 2.1 Die vom Klassifizierungsdienst beauftragten Klassifizierungssachverständigen werden benutzte Arbeitsgerätschaften des Schlachtbetriebes und den Leistungs- bzw. Arbeitsplatz sauber halten. Allgemeine Reinigungsarbeiten werden vom Klassifizierungsdienst und den beauftragten Sachverständigen jedoch nicht durchgeführt.

3. ERSATZSICHERUNG

- 3.1 Für unvorhergesehene Fälle, in denen der Klassifizierungsdienst oder der beauftragte Klassifizierungssachverständige aus besonderen Gründen kurzfristig nicht in der Lage ist, die vereinbarten Klassifizierungsleistun-

gen vorzunehmen, und er oder der Klassifizierungsdienst auch nicht rechtzeitig Ersatz stellen kann, sind im Schlachtbetrieb geeignete Mitarbeiter zu bestellen, welche die erforderliche Sachkunde für eine kurzfristige ersatzweise Vornahme der Klassifizierungen besitzen.

- 3.2 Die Protokollierung der Ergebnisse hat in diesen Fällen handschriftlich zu erfolgen.
- 3.3 Diese Mitarbeiter des Schlachtbetriebs sind vor ihrem Einsatz dem Klassifizierungsdienst sowie der AMA gegenüber zu benennen und von der AMA zu bestätigen.
- 3.4 Nur wenn dieses Ersatzpersonal des Schlachthofs im Bedarfsfall auch tatsächlich für die Klassifizierung zur Verfügung steht, darf der Schlachtbetrieb die Schlachtung ohne Unterbrechung fortführen.
- 3.5 Außerdem muss sich der Schlachtbetrieb sofort mit dem Klassifizierungsdienst in Verbindung setzen, damit dieser Abhilfe schaffen kann.
- 3.6 Darüber hinaus muss der Schlachtbetrieb die Möglichkeit einer nachträglichen Überprüfung der Ergebnisse dieser ersatzweisen Tätigkeit durch Vertreter des Klassifizierungsdienstes innerhalb der auf die jeweilige Ersatzvornahme folgenden 6 Stunden sicherstellen.
- 3.7 Der Klassifizierungsdienst hat die AMA unverzüglich zu verständigen.

4. SONSTIGE VORAUSSETZUNGEN

- 4.1 Der Klassifizierungsdienst ist verpflichtet, den Einsendern und, falls diese nicht Erzeuger sind, auch den Erzeugern, bei Vorlage ihrer Original-Schlachtabrechnungen auf Grund der darin verzeichneten Kennzeichen, Auskunft über die in den entsprechenden Protokollen enthaltenen Schlachtkörper zu geben. Ebenso hat der Klassifizierungsdienst der im Auftrag der AMA tätigen Kontrolle auf Verlangen die aufbewahrten Protokolle vorzulegen.
- 4.2 Der Kunde hat dem beauftragten Klassifizierungssachverständigen jeden im Betrieb geschlachteten Schlachtkörper der vertraglich vereinbarten Tierart zur Klassifizierung vorzuführen und die entsprechenden Lieferscheine und darüber hinaus alle sonstigen für die Qualitätssicherungsarbeiten notwendigen Unterlagen auszuhändigen.
- 4.3 Der Kunde bzw. die von ihm benannten Personen sind verpflichtet, das von den beauftragten Klassifizierern des Klassifizierungsdienstes geführte Tagesprotokoll gegenzuzeichnen.

5. SYSTEMSICHERHEIT IM SFU-BEREICH

- 5.1 Die Schlachtbetriebe haben für die von Fleischuntersuchungsorganen erhobenen Beschau- und Befunddaten

von Schlachttieren in das Schlachttier- und Fleischuntersuchungssystem (SFU) die Einspeisung zu ermöglichen. Das vom Klassifizierungsdienst verwendete EDV-System (Server, Router etc.) ist grundsätzlich geeignet, an diesem Datentransfer mitzuwirken. Durch eine Nutzung des EDV-Systems sowohl für SFU als auch für Klassifizierungszwecke können Synergien genutzt und dadurch Kosten gespart werden.

- 5.2 Der Klassifizierungsdienst unternimmt die üblichen Sicherheitsmaßnahmen hinsichtlich der Hardware, allerdings kann ein Ausfall des Systems nicht ausgeschlossen werden. Die bei einem derartigen Systemausfall resultierenden Nachteile und Mehrkosten für den Schlachtbetrieb (händische Nacherfassung, Stehzeiten, zusätzliche Kosten für Fleischuntersuchungsorgane etc.) sind vom Schlachtbetrieb zu tragen, es sei denn, dass der Systemabsturz vom Klassifizierungsdienst vorsätzlich verursacht wurde.
- 5.3 Die aus einem Systemabsturz resultierenden Folgekosten können durch geeignete technische Maßnahmen (z.B. Backup-Server etc.) verringert werden. Ob und welche derartigen Maßnahmen ergriffen werden ist jeweils zwischen Klassifizierungsdienst und Schlachtbetrieb im Einzelfall zu vereinbaren, wobei Bestandteil einer derartigen Vereinbarung auch die Kostentragung hierfür ist.
- 5.4 Der Schlachtbetrieb hat selbstverständlich auch die Möglichkeit für die Einpflege der SFU-Daten in ein vom Klassifizierungsdienst unabhängiges EDV-System und diese Daten erst in der Folge über eine entsprechende Schnittstelle an die zentrale Klassifizierungsdatenbank weiterzuleiten.

ABSCHNITT II LEISTUNGEN

Der Leistungsumfang für die einzelnen Leistungspakete umfasst folgende Bereiche:

1. GESETZLICHE SCHLACHTKÖRPER-KLASSIFIZIERUNG UND VERWIEGUNG VON RINDERN UND SCHWEINEN SOWIE EINSATZ EINES ZUGELASSENEN KLASSIFIZIERUNGSGERÄTES FÜR SCHWEINEHÄLFTEN

- 1.1 Dieser Bereich umfasst folgende Leistungen:
 1. Erfassung der angelieferten Tiere und deren Kennzeichnung inklusive aller Daten lt. Lieferschein (Viehverkehrsschein)
 2. Klassifizierung und Kennzeichnung aller Schlachtkörper gemäß den anzuwendenden Qualitätsnormen.
 3. Feststellung des Warmgewichtes aller Schlachtkörper sowie die Kontrolle der gesetzlich vorgeschriebenen Schnittführung (gilt auch für die Feststellung des Kaltgewichtes).

4. Erstellung, Unterzeichnung und Aufbewahrung von Protokollen über die erfassten und festgestellten Daten
 5. Erstellung von Tages- und Statistikprotokollen über die Leistungserbringung am Betrieb
- 1.2 Die Leistungen werden auf Grundlage folgender normativer Vorgaben umgesetzt:
 1. **VO (EU) 2017/1182** (2017-04) Delegierte Verordnung zur Ergänzung der VO (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlamentes und des Rates in Bezug auf Handelsklassenschemata der Union für Schlachtkörper von Rindern, Schweinen, Schafen und zur Meldung der Marktpreise für bestimmte Kategorien von Schlachtkörpern und lebenden Tieren idgF.
 2. **VO (EU) 2017/1184** (2017-04) Durchführungsbestimmungen zur VO (EU) 1308/2013 des Europäischen Parlamentes und des Rates in Bezug auf Handelsklassenschemata der Union für Schlachtkörper von Rindern, Schweinen und Schafen und auf die Meldung der Marktpreise für bestimmte Kategorien von Schlachtkörpern und lebenden Tieren idgF.
 3. **VO (EG) Nr. 1249/2008** (2008-12) Durchführungsbestimmungen zu den gemeinschaftlichen Handelsklassenschemata für Schlachtkörper von Rindern, Schweinen und Schafen und zur Feststellung der diesbezüglichen Preise Vermarktungsnormengesetz-VNG idgF.
 4. **BGBl. II Nr. 23/2019**, Schlachtkörper-Klassifizierungs-Verordnung 2018 idgF.
 5. **AMA Anweisung Teil I – Rinderklassifizierung** Nr. 3/2020 Richtlinie für die Durchführung der Klassifizierung / idgF.
 6. **ÖFK VA 10-2** Auslobung von Markenprogrammen bzw. freiwilligen Zusatzangaben auf Schlachtbetrieben idgF.

2. SCHLACHTKÖRPERKLASSIFIZIERUNG UND VERWIEGUNG FÜR KÄLBER UND SCHAFE

- 2.1 Die Klassifizierung wird gemäß den rechtlichen Rahmenbedingungen und dem Vorschlag der Agrarmarkt Austria für die Klassifizierung von Kälberschlachtkörpern, Zl. III/7/4/Lb vom 08. 09. 1997" durchgeführt.
- 2.2 Die Klassifizierung erfolgt gemäß den rechtlichen Rahmenbedingungen und dem Vorschlag der Agrarmarkt Austria für die Klassifizierung von Schafschlachtkörpern, Zl. III/7/4/Lb vom 08. 09. 1997.
- 2.3 **AMA Nr. 155/1997** (1997-10) VORSCHLAG für eine Vereinbarung zwischen den Klassifizierungsdiensten und den Schlachtbetrieben betreffend die Klassifizierung von Kälberschlachtkörpern
- 2.4 **AMA Nr. 156/1997** (1997-10) Vorschlag für eine Vereinbarung zwischen den Klassifizierungsdiensten und

- den Schlachtbetrieben betreffend die Klassifizierung von Schafschlachtkörpern
- 3. BESTIMMUNG DER FLEISCHFARBE VON KÄLBERSCHLACHTKÖRPERN**
- 3.1 Die Bestimmung der Fleischfarbe erfolgt nach den Richtlinien der Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH im AMA-Gütesiegelprogramm.
- 4. ELEKTRONISCHE DATENVERARBEITUNG**
- 4.1 Die Erfassung, Protokollierung und Aufbewahrung der im Rahmen der Klassifizierung erhobenen Daten erfolgen mit einem von der AGRARMARKT AUSTRIA zugelassenen Dateneingabesystem (DES) gemäß Punkt 12 der Richtlinie für die Durchführung der Klassifizierung / idgF.
- 4.2 Der Klassifizierungsdienst wird dafür sorgen, dass technische Störungen und Ausfälle des Systems möglichst hintangehalten werden. Falls es trotzdem zu Störungen oder Ausfällen kommt, erfolgt eine händische Protokollierung der Klassifizierung und Verwiegung sowie eine elektronische Nacherfassung dieser Daten. Während der Zeit des Systemausfalles stehen die Daten an der elektronischen Schnittstelle dem Schlachtbetrieb nicht zur Verfügung.
- 4.3 Die Bedienung des EDV-Systems durch nicht dem Klassifizierungsdienst zurechenbare Personen erfolgt nur auf ausdrückliche Aufforderung durch den Leistungserbringer (z.B. Dateneingabe durch Personal des Kunden an der Rampe, die im Einzelfall zu vereinbaren ist).
- 5. SCHLACHTKÖRPERKENNZEICHNUNG - ETIKETTIERUNG**
- RINDER**
- 5.1 Umsetzung der Aufgaben des Klassifizierungsdienstes gemäß gesetzlicher Mindestkennzeichnung (obligatorische Rindfleischkennzeichnung) oder den Richtlinien des im Betrieb zur Anwendung kommenden Kennzeichnungs- und Registrierungssystems für Rind- und Kalbfleisch sowie Rinds- und Kalbsfaschiertem (z.B. „bos“, „CIBUS.trace“) idgF.
- 5.2 Prüfung aller obligatorischen und fakultativen Angaben, welche ausgelobt werden sollen bzw. müssen
- 5.3 An- und Einbindung der notwendigen elektronischen Datenbanken und Dispolisten
- 5.4 Kennzeichnung der Schlachtkörper unmittelbar nach der Schlachtung mit den vorgeschriebenen Schlachtkörperetiketten
- 5.5 Protokollierung bzw. Speicherung aller damit verbundenen Daten
- Pflichten des Kunden:**
- 5.6 Neben den allgemeinen Pflichten in den Geschäftsbedingungen hat der Kunde, dem Klassifizierungsdienst die erforderlichen Etiketten und Etikettendrucker zur Verfügung zu stellen und für eine sorgfältige Aufbewahrung zu sorgen.
- 5.7 Gegebenenfalls übernimmt der Kunde die korrekte Anbringung der Etiketten unter Aufsicht des Klassifizierungsorgans.
- SCHWEINE**
- 5.8 Umsetzung der Aufgaben des Klassifizierungsdienstes gemäß den Richtlinien des im Betrieb zur Anwendung kommenden Kennzeichnungs- und Registrierungssystems für Schweinefleisch sowie Schweinefaschiertem (z.B. „sus“, „CIBUS.trace“) idgF.
- 5.9 Prüfung aller obligatorischen und fakultativen Angaben, welche ausgelobt werden sollen bzw. müssen
- 5.10 Kennzeichnung der Schlachtkörper unmittelbar nach der Schlachtung mit den vorgeschriebenen Schlachtkörperetiketten oder auch mit zur Verfügung gestellten Stempeln.
- 5.11 An- und Einbindung der notwendigen elektronischen Datenbanken und Dispolisten
- 5.12 Protokollierung bzw. Speicherung aller damit verbundenen Daten
- 6. TRIPLE A KENNZEICHNUNG**
- 6.1 Die Triple A-Kennzeichnung bzw. die Kennzeichnungskontrolle von Schweineschlachtkörpern wird entsprechend dem Merkblatt „Triple A“ – Kennzeichnung idgF der AMA-Marketing GmbH umgesetzt.
- 6.2 Die Triple A-Kennzeichnung bzw. Kennzeichnungskontrolle erfolgt auf Grundlage der Richtlinien des im Betrieb zur Anwendung kommenden Kennzeichnungs- und Registrierungssystems für Schweinefleisch sowie Schweinefaschiertem (z.B. „sus“, „CIBUS.trace“) idgF.
- 7. PRÜFUNG U. KENNZEICHNUNG MARKEN- BZW QUALITÄTSPROGRAMME**
Siehe Punkt 5
- 7.1 Die im Schlachtbetrieb auszulobenden Marken- bzw. Qualitätsprogramme und freiwilligen Angaben auf den Etiketten des zur Anwendung kommenden Registrierungs- und Kennzeichnungssystems sind durch eigene Vereinbarungen in Auftrag zu geben. (Rahmenvereinbarung über die Auslobung von Markenprogrammen bzw. freiwilligen Zusatzangaben Dok 3.2-2-0-1). Es erfolgt die Kennzeichnung nach den normativen Vorgaben des jeweiligen Markenprogramms.
- 7.2 Die Tätigkeit der Klassifizierungssachverständigen und die damit verbundenen Kontrollaufgaben sowie die Pflichten des Schlachthofbetreibers sind in der jeweils

- gültigen Fassung der normativen Vorgabe des einzelnen Markenprogramms festgehalten.
- 8. PH1-MESSUNG FÜR SCHWEINE**
- 8.1** pH1-Messungen können auch in Verbindung mit der Kennzeichnung eines Markenprogramms erfolgen:
- > pH1-Messung und Kennzeichnung nach den normativen Vorgaben des jeweiligen Markenprogramms.
 - > Die Leistungen der Klassifizierungssachverständigen und die damit verbundenen Kontrollaufgaben sowie die Pflichten des Schlachthofbetreibers sind in der jeweils gültigen Fassung der normativen Vorgabe des einzelnen Markenprogramms festgehalten.
- 9. ENDGÜLTIGE KENNZEICHNUNG (PH2-MESSUNG) MARKENPROGRAMME RINDER**
- 9.1** Die Überprüfung und Kennzeichnung erfolgt nach den Vorgaben des Programmbetreibers idgF.
- 10. KENNZEICHNUNG DER LAUFENDEN SCHLACHTNUMMER FÜR RINDER, SCHWEINE, SCHAFE/ZIEGEN**
- Vertragsgegenstand:**
- 10.1** Kennzeichnung der laufenden Schlachtnummer (1 x / Schlachtkörperhälfte beim Schwein bzw. 2 x / Schlachtkörperhälfte beim Rind und 1 bzw. 2x pro Schlachtkörper beim Schaf) aller Schlachtkörper am Schlachttag mittels Fleischsignierstift oder Stempel. Bei Stempelkennzeichnungen ist der Stempel vom Schlachtbetrieb zur Verfügung zu stellen.
- 11. KENNZEICHNUNG DES WARMGEWICHTES FÜR SCHWEINE**
- Vertragsgegenstand:**
- 11.1** Kennzeichnung des Warmgewichtes im Rahmen der gesetzlichen Klassifizierung und Verwiegung (1 x / Schlachtkörperhälfte bzw. 1x pro Schlachtkörper) aller Schlachtkörper am Schlachttag mittels Fleischsignierstift oder Stempel. Bei Stempelkennzeichnungen ist der Stempel vom Schlachtbetrieb zur Verfügung zu stellen.
- 12. KÜHLRAUMBESCHICKUNG**
- Vertragsgegenstand:**
- 12.1** Verzielungsaufgaben von Schlachtkörpern in bestimmte Bahnen des Kühlraumes nach Vorgabe des Schlachtbetriebes nach abgeschlossener Klassifizierung und Verwiegung.
- 13. SONDERKENNZEICHNUNGEN**
- Vertragsgegenstand:**
- 13.1** Unter Sonderkennzeichnungen werden jene Schlachtkörperkennzeichnungen verstanden, welche nicht in einer vorherigen Leistung enthalten sind. Werden von einem Schlachtbetrieb Sonderkennzeichnungen gewünscht, so sind diese von ihm zu beschreiben und schriftlich an den jeweiligen Klassifizierungsdienst zu übermitteln. Diese Beschreibung wird zugleich als entsprechende Kennzeichnungsgrundlage an den Klassifizierer ausgegeben.
- 13.2** Derartige Nebentätigkeiten sind zuvor von der AMA zu genehmigen.
- 14. SONDERERFASSUNGEN**
- Vertragsgegenstand:**
- 14.1** Unter Sondererfassung werden jene Dokumentationen verstanden, welche nicht in einer vorherigen Leistung enthalten sind. Werden von einem Schlachtbetrieb Sondererfassungen gewünscht, so sind diese von ihm zu beschreiben und schriftlich an den jeweiligen Klassifizierungsdienst zu übermitteln. Diese Beschreibung wird zugleich als entsprechende Erfassungsgrundlage an den Klassifizierer ausgegeben.
- 14.2** Derartige Nebentätigkeiten sind zuvor von der AMA zu genehmigen.
- 15. VERWIEGUNG SONSTIGE TIERARTEN**
- 15.1** Dieser Bereich umfasst folgende Leistungen bei Tierarten, welche nicht Schweine, Rinder oder Schafte sind:
1. Erfassung der angelieferten Tiere und deren Kennzeichnung inklusive aller Daten lt. Lieferschein (Viehverkehrsschein)
 2. Kennzeichnung aller Schlachtkörper mit zumindest einer laufenden Schlachtnummer.
 3. Feststellung des Warmgewichtes aller Schlachtkörper sowie die Dokumentation der angewendeten Schnittführung
 4. Erstellung, Unterzeichnung und Aufbewahrung von Protokollen über die erfassten und festgestellten Daten
 5. Erstellung von Tages- und Statistikprotokollen über die Leistungserbringung am Betrieb
- 15.2** Die Leistungen werden in Anlehnung an die gesetzlichen Vorgaben bei der Verwiegung von Schweinen, Rindern und Schafen umgesetzt.
- 16. AUTORISIERTE MELDESTELLE/MELDUNG IM AUFTRAG AN VIS**
- 16.1** Der Klassifizierungsdienst kann in jenen Fällen, in denen der Schlachtbetrieb als autorisierte Meldestelle im Sinne der Tierkennzeichnungs- und Registrierungsverordnung 2003 idgF., anerkannt ist, die daraus resultierenden Meldeverpflichtungen über das EDV-System (DES) abwickeln.
- 16.2** Der Klassifizierungsdienst sorgt für die tägliche Weiterleitung der Datenpakete (meldepflichtige Daten) an das

VIS (Veterinärinformationssystem) sowie für die automatisierte Rückmeldung der vom VIS einlangenden Fehlermeldungen.

- 16.3 Der Klassifizierungsdienst fungiert hier ausschließlich als EDV-Dienstleister, Ansprechpartner für die sachliche Richtigkeit und Vollständigkeit der Meldungen an das VIS ist und bleibt jedoch der Schlachtbetrieb als autorisierte Meldestelle.

17. SONDERREGELUNG FÜR KLEINBETRIEBE

- 17.1 Gemäß Punkt 8 der Richtlinie für die Durchführung der Klassifizierung der Agrarmarkt Austria ist die Anwendung einer Sonderregelung gemäß § 8 Abs. 2 bzw. § 9 Abs. 2 SKI-VO möglich. Die Umsetzung dieser Sonderregelung ist, nach Vorlage einer entsprechenden Verpflichtungserklärung des Schlachtbetriebes und auf Antrag des Klassifizierungsdienstes, nur nach Genehmigung durch die AMA möglich.

18. PERMANENTE ÜBERWACHUNG VON ZERLE- GUNG, VERPACKUNG UND KENNZEICHNUNG

- 18.1 Umsetzung der permanenten Überwachung der chargenweisen Zerlegung, Verpackung und Kennzeichnung von AMA-Gütesiegel-Frischfleisch im Rahmen der Richtlinie „AMA-Gütesiegel-Frischfleisch“ idgF gemäß dem gültigen Leitfadens der Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH.