

Schlachtbetriebe

**pH₂- und Temperatur-
messung bei Rind im
Rahmen eines
Eigenkontrollsystems**

AMA-Marketing

Alternativsystem

zu den Messungen und der endgültigen Stempelung durch
ein externes, unabhängiges Kontrollorgan

in der Richtlinie

„AMA-Gütesiegel Frischfleisch“
(geltend für Rind- und Jungrindschlachtkörper)

Bisherige Anforderung der Richtlinie

Anforderung der aktuellen Richtlinie Frischfleisch Punkt C.1.11:

„Die endgültige AMA-Gütesiegel-Kennzeichnung mit roter oder brauner Farbe kann frühestens nach der pH₂-Messung und der Durchführung aller Kontrollen sowie der Einhaltung aller Anforderungen bis zu diesem Zeitpunkt erfolgen. Die Kontrolle (pH-Wert und Kerntemperatur Messung) und Kennzeichnung mit dem AMA-Gütesiegel-Stempel hat ausnahmslos ein externes – vom Schlachthof unabhängiges – Kontrollorgan (eine Vereinbarung mit der AMA-Marketing muss vorliegen) vorzunehmen.“

Alternativsystem

Alternative zur bisherigen, pH₂- und Kerntemperaturmessung und endgültigen AMA-GS-Kennzeichnung, die ausnahmslos durch ein externes – vom Schlachthof unabhängiges – Kontrollorgan vorzunehmen war.

Messungen in Eigenkontrolle der Schlachtbetriebe:

Die endgültige Kennzeichnung (AGS-Stempelung), pH₂- und Kerntemperaturmessung durch ein externes Kontrollorgan kann bei Rind- und Jungrindschlachtkörpern entfallen, wenn der Betrieb ein spezifisches System zur Messung in Eigenkontrolle eingerichtet hat, das die externen Messungen und deren Dokumentation adäquat ersetzt und den Anforderungen der AMA-Marketing entspricht und freigegeben ist. Beim System zur Messung in Eigenkontrolle ist die vorläufige Kennzeichnung der Schlachtkörper am Schlachtkörperetikett gleichwertig der endgültigen Kennzeichnung (AGS-Stempelung).

Gültig ab: ab 01.01.2026 ab Freigabe des Konzepts frühestens nach 3 Monaten
Wechsel in Eigenkontrolle.

Alternativsystem – Umsetzung

Messungen und Dokumentation durch Schlachthof in Eigenkontrolle, Überkontrolle durch die Kontrollstelle für Rückverfolgbarkeit (ZTB Wolfslehner KG), keine AGS-Stempelung – Negativkennzeichnung

- 1) Für die Zulassung wird ein **Umsetzungskonzept** mit dem betrieblichen Ablauf erstellt und durch die AMA-Marketing freigegeben.
- 2) Die **pH₂-Messung und Kerntemperaturmessung** erfolgt durch den Schlachtbetrieb gemäß Richtlinienvorgaben. Die pH-Messung erfolgt im Musculus longissimus dorsi in 4 bis 5 cm Tiefe (zwischen der 9-13 Rippe) und sind bei jedem Schlachtkörper durchzuführen. Die Kerntemperaturmessung erfolgt in der Schale und sind stichprobenartig bei jedem 5. Tier durchzuführen.
- 3) Alle vorläufig gekennzeichneten AGS-Rinderschlachtkörper sind zu messen. Zeit zwischen der Messung und der Zerlegung/Verladung mindestens 60 min.
- 4) **Keine endgültige AGS-Stempelung** – Info an Abnehmer
- 5) Negativkennzeichnung am Etikett (Entwertung) und **Sperre als AMA-Gütesiegelware** im EDV-System.
- 6) Die **Überkontrolle** erfolgt durch die Rückverfolgbarkeits-Kontrollstelle (ZTB Wolfslehner KG) am Schlachtbetrieb.

Ablauf der Zulassung

- **Antrag** bei der AMA-Marketing und
- Erstellung eines **Konzepts** (siehe nächste Folie)
- Prüfung auf vorläufige Konformität der Konzeptinhalte durch die AMA-Marketing
- **Erstkontrolle** durch die ext. Rückverfolgbarkeitskontrollstelle
 - Erst nach bestandener Erstkontrolle, inklusive Vor-Ort-Prüfung des Konzepts, kann von der AMA-Marketing die endgültige Freigabe erfolgen. Danach kann frühestens nach drei Monaten in die Eigenkontrolle gewechselt werden. Bei der Erstkontrolle und den 3 Monaten bis zur alleinigen Eigenkontrolle hat ein Parallelsystem mit externen Kontrollorganen und Eigenmessung stattzufinden.
- Die betriebseigene Messung ist Teil von jeder Routinekontrolle
- Zusätzlich erfolgen jährlich zwei **unangekündigte Spotaudits** zur Überprüfung der korrekten Abwicklung der Messungen.
- **Markenprogramme:** Markenprogrammbetreiber können auf die Alternativmethode umstellen - die eingereichten Programme sind entsprechend anzupassen.

Anforderungen an das Konzept Teil 1

1) Messgerät

- Kurzbeschreibung des Gerätes inkl. Wartung, Kalibrierung und Handhabung. Gerät muss über eine Speicherfunktion, Barcode-Scanner, Temperaturfühler und Möglichkeit zur elektronischen Übertragung ist EDV-System verfügen (z.B. PQM-C1 (pH) der Firma Classpro GmbH).

2) pH2-Protokolle.

- Mindestinhalt: Schlachtnummern, Ohrmarkennummern, Klassifizierungsdaten (inkl. AMA-Angabe), der Schlachtzeitpunkt, der Zeitpunkt und die Werte der pH-Wert und Temperaturmessung.
- Elektronische Musterprotokolle alt und neu sind Teil des Konzepts

3) Beschreibung des betriebsindividuellen Ablaufs

- Bsp.: Scan Schlachtkörperetiketten - Verlinkung mit pH-Messung
- Negativkennzeichnung: Wenn die Grenzwerte nicht eingehalten werden, muss die vorläufige AMA-Kennzeichnung am Schlachtkörperetikett gestrichen/entwertet werden. Protokollierung der Negativkennzeichnung im EDV System und Sperre des Schlachtkörpers zur Auslieferung als AMA-Gütesiegel.
- Vorgehensweise bei Ausfall der Geräte

4) Die Messungen werden ausschließlich **durch** definiertes **geschultes Personal** durchgeführt.

- Schulungsplan und –protokoll (Inhalt: Handhabung, Kalibrierung, Scannen, Wartung, Vorgang bei Problemen, etc.)

Anforderungen an das Konzept Teil 2

5) **Zeitpunkt der Messung:** Wann erfolgen üblicherweise die Messungen/die Zerlegung.

- Bei gravierenden Abweichungen der Messzeiten (Tagesabweichungen) ist dies vom Betrieb rechtzeitig an die Kontrollstelle zu melden. Bei den unangekündigten Spotaudits hat dem Kontrollorgan bei Messzeiten unverzüglich Zugang gewährt zu werden (auch ohne QM).

6) **Statistik vor** der Eigenkontrolle:

- Wie viele AGS-Tiere wurden im Monatsdurchschnitt geschlachtet und pH2 gemessen und wie viele sind aufgrund des pH-Werts oder der Temperatur ausgeschieden worden.

7) **Statistik ab** Zeitpunkt der Eigenkontrolle:

- Monatsdokumentation: Anzahl AGS-Tiere die geschlachtet und gemessen wurden und wie viele sind aufgrund des pH-Wertes oder der Temperatur ausgeschieden worden.
- Die aufbereiteten Daten sind quartalsweise in eine zentrale Datenbank zu übermitteln. Der AMA-Marketing und der Kontrollstelle muss jederzeit die Auswertung vorgelegt werden können.

8) **Auflistung der Abnehmer:**

- An welche Abnehmer werden die AGS-Hälften und Vierteln geliefert.

9) **Markenprogramme:**

- Aufzählung jener Markenprogramme, die von der Umstellung auf das Alternativsystem betroffen sind.