



Antrag auf Zulassung eines Herstellbetriebes zur Herstellung von Butter für die öffentliche und private Lagerhaltung

gemäß § 4 der PLH-VO 2010 bzw. § 15 der Agrar-Interventionsverordnung 2010
iVm Verordnung (EU) 2016/1238

1. Förderungswerber:

Rechtsform:	<input type="checkbox"/> Natürliche Person	<input type="checkbox"/> Ehegemeinschaft *)	<input type="checkbox"/> Juristische Person / Personengemeinschaft *)
Vorname:		Klienten-Nr. / Betriebs-Nr.:	
Nachname:		Geburtsdatum (nur bei nat. Personen):	
Unternehmensbezeichnung:		ZVR-Nr. / Firmenbuch-Nr.:	
Anschrift:			
PLZ, Ort:			
E-Mail:		Tel-Nr.:	

*) Name, Anschrift, Geburtsdatum, Telefon-Nr. der/des Vertretungsbefugten:

2. Betriebsstätte:

Name:	
Anschrift:	
PLZ, Ort:	
Betriebsleiter:	
Verantwortlicher für Buttererzeugung:	

1. Dokumentation und Zertifizierung:

Gibt es im Unternehmen ein HACCP-Konzept:	<input type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> NEIN
Der Betrieb ist zertifiziert?	<input type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> NEIN
Wenn ja, nach:	<input type="text"/>
Ein- und Ausgangsbücher werden fortlaufend geführt?	<input type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> NEIN
Jahresinventur wird regelmäßig durchgeführt?	<input type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> NEIN
Wenn ja, Angabe Datum:	<input type="text"/>
Markenberechtigung	<input type="checkbox"/> Süßrahm <input type="checkbox"/> Sauerrahm <input type="checkbox"/> mildgesäuert
Betrieb ist zugelassen gem. BGBl. II Nr. 231/2009 Lebensmittelhygiene-Zulassungsverordnung. bzw. EU (VO) Nr. 853/2004?	<input type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> NEIN

2. Technische Einrichtungen zur Herstellung, Verpackung und Lagerung:

2.1 Rahmerhitzung

Herstellungsverfahren:	
<input type="checkbox"/> Hocherhitzung	
<input type="checkbox"/> Plattenapparat	Kapazität: <input type="text"/> kg/h
	Temperatur (von - bis) <input type="text"/>

2.2 Herkunft und Art der Verarbeitungsware

Worum handelt es sich bei der im Betrieb verarbeiteten Ware?
<input type="checkbox"/> Eigenmilch
<input type="checkbox"/> Zukaufmilch
<input type="checkbox"/> Rahmanlieferung

Wie wird die Ware bei Annahme kontrolliert?

- Temperaturkontrolle der Ware
- Beschaffenheitskontrolle der Ware
- Rückstandsanalytik

2.3 Rahmstapelung

Anzahl der Rahmreifer/ -silos

Gesamtfassungsvermögen

2.4 Rahmbehandlung

Anzahl der Rahmreifer/ -silos

JA NEIN

Markenberechtigung

Plattenapparat doppelwandige Tanks- /Rahmreifer

2.5 Butterungsmaschine

Anzahl

Fabrikat

Baujahr/e

Gesamtkapazität

kg/h

2.6 Butterungsmaschine

automatisch

Leistung:

kg/h

manuell

Leistung:

kg/h

Verpackungseinheiten

2.7 Verpackung/ Absackanlage

Palettenwaage

geeicht bis:

Kartonwaage

geeicht bis:

2.8 Kontrollverwiegeeinrichtung

Halle

Anzahl der Hallen:

Fassungsvermögen:

Fremdlager:

3. Verpflichtende Nachweise und Unterlagen:

Folgende Unterlagen müssen vollständig dem Antrag beigelegt sein, da andernfalls der Zulassung nicht stattgegeben werden kann:

- Lagepläne
- Verpflichtungserklärung
- Firmenbuchauszug

4. Bemerkungen:

5. Bestätigung und Unterschrift:

Datenschutzerklärung: Informationen zur Verarbeitung Ihrer Daten finden Sie unter folgender Adresse:
www.ama.at/datenschutzerklaerung

Ich bestätige, dass meine Angaben in diesem Antrag und den eingereichten Unterlagen richtig und vollständig sind.

Ort, Datum

rechtsgültige Zeichnung