

SUISSE GARANTIE
Branchenreglement für die Produktgruppe
Milch und Milchprodukte



Dok. Nr. 7.1d

Version 6 vom 12. Dezember 2007

Genehmigt durch die
Arbeitsgruppe Garantiemarke der AMS
am 12. Dezember 2007, in Kraft ab 1. Januar 2008

Branchenreglement für die Produktgruppe Milch und Milchprodukte

Inhalt

1. Generelles	4
1.1 Zweck des Branchenreglements für Milch und Milchprodukte.....	4
1.2 Trägerschaft.....	4
1.3 Geltungsbereich	4
1.4 Mitgeltende Unterlagen und Dokumente.....	4
1.5 Mitgliedschaft bei der Branchenorganisation.....	4
1.6 Organe der Branche	4
2. Definitionen und Begriffe	5
2.1 Allgemeine Definitionen und Begriffe	5
2.2 Branchenspezifische Definitionen und Begriffe.....	5
3. Anforderungen	5
3.1 Gesetzliche Anforderungen.....	5
3.2 Anforderungen an die Milchproduktion.....	5
3.2.1 Umsetzung der AMS-Anforderungen.....	5
3.2.2 Weitergehende Anforderungen der Branche.....	6
3.3 Anforderungen an die Verarbeitung.....	7
3.3.1 Umsetzung der AMS-Anforderungen.....	7
3.3.2 Weitergehende Anforderungen der Branche.....	7
4. Anmeldeverfahren	7
4.1 Anmeldeverfahren für Betriebe auf der ersten Produktionsstufe.....	7
4.2 Anmeldeverfahren für Betriebe ab der zweiten Produktionsstufe.....	8
5. Überprüfung der Einhaltung der Anforderungen	8
5.1 Grundsätze.....	8
5.1.1 Grundlagen	8
5.1.2 Verantwortlichkeit der Berechtigten	8
5.1.3 Gesamtsystem (Warenflussschema)	9
5.2 Inspektion (Milchproduktion)	9
5.2.1 Gegenstand der Inspektionen/ Kontrollen	9
5.2.2 Inspektionsdokumente.....	9
5.2.3 Inspektionsstellen	9
5.3 Zertifizierung (Verarbeitung).....	9
5.3.1 Gegenstand der Zertifizierung	10
5.3.2 Zertifizierungsdokumente.....	10
5.3.3 Gültigkeitsdauer des Zertifikates und der Nutzungsberechtigung	10
5.3.4 Nachkontrollen	10
5.3.5 Zertifizierungsstellen.....	10
5.4 Rückverfolgbarkeit	10
6. Kennzeichnung der Produkte	10
7. Kosten und Gebühren der Branche	10
7.1 Gebühren der AMS	10
7.2 Gebühren der Branche.....	10
7.3 Kontroll- und Zertifizierungskosten	10
Genehmigung und Inkraftsetzung	11

Anhänge

Anhang 1	Warenflussschema und Nachweisdokumente	13
Anhang 1.1	Nachweisdokument 1: Bestätigung Milchproduzent	14
Anhang 1.2	Nachweisdokument 2: Bestätigung Milchhandel.....	15
Anhang 1.3	Nachweisdokument 3: Ergebnisse und Massnahmen Produktprüfung	16
Anhang 1.4	Nachweisdokument 4: Bestätigung der Lieferanten von Zutaten und Zwischenprodukten über die Einhaltung der Anforderungen.....	17
Anhang 2	Anforderungen und Kontrollen für Konsummilch, Konsumrahm, Butter und Milchfrischprodukte.....	18
Anhang 3	Anforderungen und Kontrollen für Käse und Käseerzeugnisse	21
Anhang 4	Anforderungen und Kontrollen für Milchtrockenprodukte	23

1. Generelles

1.1 Zweck des Branchenreglements für Milch und Milchprodukte

Das vorliegende Branchenreglement regelt die branchenspezifischen Belange in Zusammenhang mit der Benutzung der Garantiemarke SUISSE GARANTIE.

1.2 Trägerschaft

Die AMS ist Inhaberin der Garantiemarke SUISSE GARANTIE. Das Recht zur Benutzung der Garantiemarke wird in Form der Nutzungsberechtigung durch die AMS-Geschäftsstelle erteilt, sofern die Zertifizierung erfolgreich bestanden worden ist und alle Voraussetzungen erfüllt sind.

Stellvertretend für die Branche übernimmt die Organisation Schweizer Milchproduzenten SMP die Funktion des sachlich zuständigen Mitgliedes der AMS (vgl. Ziff. 1.5):

Schweizer Milchproduzenten SMP
Bereich „Milchproduktion und Agrarpolitik“
Weststrasse 10
Postfach
3000 Bern 6
Tel. 031 35 95 111
Fax 031 35 95 851
Mail smp@swissmilk.ch
Web www.swissmilk.ch

1.3 Geltungsbereich

Dieses Branchenreglement gilt für die Produktgruppe Milch und Milchprodukte.

1.4 Mitgeltende Unterlagen und Dokumente

Unterlagen der AMS ¹⁾:

- Reglement der Agro-Marketing Suisse AMS zur Garantiemarke SUISSE GARANTIE (AMS-Dachreglement);
- AMS Gestaltungsmanual;
- Sanktionsreglement der AMS zur Garantiemarke SUISSE GARANTIE;
- Liste der zugelassenen Zertifizierungsstellen;
- Liste der benutzungsberechtigten Betriebe.

Unterlagen der SMP ²⁾

- Branchenreglement mit Anhängen;
- Liste der für SUISSE GARANTIE anerkannten QS-Programme in der Tierhaltung.

1) Im Internet: www.suissegarantie.ch

2) Im Internet: www.swissmilk.ch

1.5 Mitgliedschaft bei der Branchenorganisation

Für die Milchwirtschaft besteht keine übergreifende Branchenorganisation.

1.6 Organe der Branche

Zur Erfüllung der Aufgaben in Zusammenhang mit der Garantiemarke „SUISSE GARANTIE für Milch und Milchprodukte“ bilden die Milchwirtschaftlichen Organisationen

den Ausschuss „SUISSE GARANTIE für Milch und Milchprodukte“, der mit den Aufgaben der zuständigen Branchenorganisation betraut ist.

Mitglieder sind Vertreter der benutzungsberechtigten Betriebe, Vertreter des Handels und Vertreter der nationalen Organisationen der Milchwirtschaft.

Die Aufgaben des Ausschusses sind:

- Bearbeiten des Branchenreglementes für Milch und Milchprodukte sowie weiterer Unterlagen;
- Konsultation in der Branche und Verabschiedung des Reglements;
- Klärung von technischen Fragen;
- Vorbereiten von Anträgen an die Arbeitsgruppe Garantiemarke;
- Weitere Aufgaben.

2. Definitionen und Begriffe

2.1 Definitionen und Begriffe

Es gelten die Definitionen und Begriffe des AMS-Dachreglements, Ziff. 2.

2.2 Branchenspezifische Definitionen und Begriffe

Branchenspezifisch gelten darüber hinaus folgende Definitionen:

- **Zwischenprodukt:**
Ein Produkt gilt als Zwischenprodukt, wenn in weiteren Betrieben Verarbeitungsschritte erfolgen.
- **Gute Herstellungspraxis (GHP):**
Jener Teil der Qualitätssicherung, der gewährleistet, dass Produkte gleichbleibend nach den Qualitätsstandards produziert und geprüft werden, die der vorgesehenen Verwendung entsprechen. GHP für Zusatzstoffe: *"sowenig wie möglich und soviel wie notwendig"*.

3. Anforderungen

3.1 Gesetzliche Anforderungen

Die gesetzlichen Anforderungen sind, unabhängig vom Zertifizierungssystem, durch die Betriebe in Selbstkontrolle zu erfüllen. Ihre Überprüfung obliegt den staatlichen Organen.

3.2 Anforderungen an die Milchproduktion

3.2.1 Umsetzung der AMS-Anforderungen

Anforderungen	Anforderungsniveau
Die Milch muss von Landwirtschaftsbetrieben stammen, die in der Schweiz registriert sind und deren Tiere in der Schweiz gehalten werden. Inbegriffen sind Betriebe im Fürstentum Liechtenstein, in der Freizone Genf sowie in den Grenzzonen, welche in der schweizerischen Gesetzgebung bzw. Staatsverträgen geregelt sind, sofern dokumentiert ist, dass die Produktion in diesen Gebieten	kritische Anforderung ²⁾

den Vorgaben der schweizerischen Gesetzgebung und diesem Branchenreglement entspricht.	
Erfüllung der Anforderungen für den Ökologischen Leistungsnachweis (ÖLN) gemäss der Verordnung über Direktzahlungen. Für Sömmerungsbetriebe gelten an Stelle des ÖLN die Anforderungen gemäss Artikel 10 der Sömmerungsbeitragsverordnung.	kritische Anforderung ²⁾
Keine Verwendung von Futtermitteln aus gentechnisch veränderten Pflanzen, die gemäss den in der Schweiz geltenden Deklarationsbestimmungen als solche gekennzeichnet werden müssen.	kritische Anforderung ²⁾
Keine gentechnisch veränderten Tiere (sofern sie zugelassen würden).	kritische Anforderung ²⁾

2) Milchlieferanten, die die Anforderungen nicht erfüllen, müssen ausgeschlossen werden. Die Sanktionen im Falle von Mängeln bei kritischen und nicht-kritischen Anforderungen sind im Sanktionsreglement der AMS definiert.

3.2.2 Weitergehende Anforderungen der Branche

Keine.

3.3 Anforderungen an die Verarbeitung

3.3.1 Umsetzung der AMS-Anforderungen

Anforderungen	Anforderungsniveau
Mit SUISSE GARANTIE gekennzeichnete Produkte müssen in der Schweiz hergestellt worden sein. Inbegriffen sind das Fürstentum Liechtenstein, die Freizone Genf sowie die in der schweizerischen Gesetzgebung und in Staatsverträgen geregelten Grenzzonen (vgl. Dachreglement).	kritische Anforderung
Für die Herkunft des Rohstoffes Milch und andere Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs gelten die Bestimmungen des Dachreglements (vergl. Dachreglement Ziff. 3.1.2 sowie Anh. 1 bis)	kritische Anforderung
Die Bestätigung der Lieferanten, dass die Anforderungen SUISSE GARANTIE für Sammelmilch, Werkrähe, Lieferung von Milchprodukten wie auch von anderen Rohstoffen und Zutaten landwirtschaftlichen und nicht landwirtschaftlichen Ursprungs eingehalten werden (unterschriftliche Bestätigung oder vertragliche Vereinbarung mit jedem Lieferanten, vgl. Anhang 1) muss vorliegen. Diese Bestimmung gilt nicht für die Milchproduzenten (vgl. Ziffer 5.2)	kritische Anforderung

Die Anforderungen „Warenflusstrennung“, „Zusatzstoffe“, „Qualitätsmanagementsystem“ und „Produktart“ nach Ziffer 3.1.1 des Dachreglements werden im Rahmen der Qualitätssicherungssysteme der Verarbeitungsbetriebe umgesetzt.

3.3.2 Weitergehende Anforderungen der Branche

Anforderungen	Anforderungsniveau
Die Betriebe unterhalten ein Kontrollkonzept für die Prüfungen, die für einzelnen Produkte umschrieben sind.	nicht kritische Anforderung
Die Betriebe informieren im Falle eines Produkterückrufs resp. -Rückzuges die Markeninhaberin AMS Agro-Marketing Suisse.	nicht kritische Anforderung

Die spezifischen Anforderungen für die einzelnen Produkte bzw. Produktgruppen sind in den Anhängen 2 bis 4 geregelt. Sie sind integrierender Bestandteil dieses Branchenreglements.

4. Anmeldeverfahren

Die Reglemente sowie weitere Unterlagen für die Kennzeichnung von Milch und Milchprodukten mit SUISSE GARANTIE können unter folgender Adresse bezogen werden: Schweizer Milchproduzenten SMP, SUISSE GARANTIE, Weststrasse 10, 3000 Bern 6 oder unter www.swissmilk.ch.

4.1 Anmeldeverfahren für Betriebe auf der ersten Produktionsstufe

Die Betriebe melden sich bei einem Inhaber eines zugelassenen QS-Programmes an und erhalten dort die Reglemente des Programmes und das Anmeldeformular. Die aktuelle Liste ist im Internet unter www.swissmilk.ch ersichtlich.

4.2 Anmeldeverfahren für Betriebe ab der zweiten Produktionsstufe

Interessierte Betriebe melden sich direkt bei einer zugelassenen Zertifizierungsstelle (Liste der zugelassenen Zertifizierungsstellen siehe unter www.suissegarantie.ch - "Kontrollen – Zertifizierung").

5. Überprüfung der Einhaltung der Anforderungen

5.1 Grundsätze

Die Grundsätze des AMS-Dachreglementes (Ziff. 4.1 und 4.5) sind zu beachten.

Die Organisation Schweizer Milchproduzenten SMP anerkennt QS-Programme in der Tierhaltung, bei welchen die Anforderungen SUISSE GARANTIE auf der ersten Produktionsstufe integrierender Bestandteil sind. Die Liste der anerkannten QS-Programme wird unter www.swissmilk.ch publiziert.

Auf der ersten Produktionsstufe (Landwirtschaftsbetrieb) findet keine Zertifizierung statt. Im Rahmen der anerkannten QS-Programme werden Inspektionen durchgeführt oder der Nachweis der Erfüllung der Anforderungen SUISSE GARANTIE wird vom Milchproduzenten direkt erbracht.

5.1.1 Grundlagen

Grundlagen zur Überprüfung der Einhaltung der Anforderungen bilden das AMS-Dachreglement, das vorliegende Branchenreglement sowie das Gestaltungsmanual.

5.1.2 Verantwortlichkeit der Berechtigten

Der zur Benutzung der Garantiemarke Berechtigte ist verantwortlich, dass die im Dach- und Branchenreglement aufgeführten Anforderungen eingehalten werden. Er hat dazu Folgendes vorzukehren und die entsprechenden Nachweise zu erbringen:

- a) Es ist sicherzustellen, dass für Produkte mit der Kennzeichnung SUISSE GARANTIE nur Rohstoffe und Zwischenprodukte verwendet werden, welche die Anforderungen gemäss Dach- und Branchenreglement erfüllen.
- b) Sofern Rohstoffe und Zwischenprodukte zugekauft, gelagert und verwendet werden, welche die Anforderungen nicht erfüllen und für Produkte ohne Kennzeichnung mit der Garantiemarke verwendet werden, sind die Warenflüsse strikte zu trennen. Sämtliche Dokumente über die Herkunft der Rohstoffe und Zutaten sowie die Produktprüfungen sind in geeigneter Weise einzuordnen und mindestens ein Jahr über die Gültigkeitsdauer des Zertifikates hinaus aufzu-bewahren.
- c) Von den Lieferanten ist unterschriftlich bestätigen zu lassen, dass die gelieferten und für die Herstellung verwendeten Rohstoffe, Zwischenprodukte und Zutaten den Anforderungen (gemäss Ziffer 3.2.1 und 3.3.1 entsprechen. Die Bestätigungen sind mindestens alle fünf Jahre zu erneuern.
- d) Erfolgen Milchlieferung oder Verarbeitung und Herstellung der Produkte über mehrere Stufen bzw. Betriebe, muss die Erfüllung der Anforderungen auf jeder Stufe bestätigt werden (z.B. Milch von Produzenten über Sammelstelle oder Käse-rei; Rahm von Käserei oder Molkerei an Butterzentrale). Jeder Lieferant hat von

seinen Vorlieferanten die Bestätigungen gemäss a) einzuholen und dies zu dokumentieren.

- e) Sämtliche Aufzeichnungen müssen spätestens 1 Woche nach Ausführung einer Arbeit lückenlos und in schriftlicher Form auf Papier oder elektronisch vorliegen.
- f) Der Inspektions- bzw. Zertifizierungsstelle ist Zutritt zu sämtlichen Räumlichkeiten zu gestatten, soweit dies für die Überprüfung erforderlich ist.
- g) Der Inspektions- bzw. Zertifizierungsstelle sind jederzeit die verlangten Auskünfte zu erteilen und die relevanten Belege lückenlos vorzulegen.

5.1.3 Gesamtsystem (Warenflussschema)

Das Warenflussschema und die erforderlichen Nachweise (Muster) sind aus dem Anhang 1 ersichtlich.

5.2 Inspektion (Milchproduktion)

Der Milchproduzent lässt seinen Betrieb entsprechend den Vorgaben des für ihn massgebenden und für SUISSE GARANTIE anerkannten QS-Programmes von einer für den ÖLN und für QS-Programme akkreditierten Inspektionsstelle überprüfen.

Milchproduzenten, die diesen Nachweis nicht über ein QS-Programm erbringen, haben einen Inspektionsbericht einer akkreditierten Inspektionsstelle vorzulegen.

Das Ergebnis wird in der Datenbank Milch^{*)} registriert und die berechtigten Stellen haben darauf Zugriff.

*) <http://www.dbmilch.ch>

5.2.1 Gegenstand der Inspektionen/ Kontrollen

Gegenstand der Inspektionen ist die Überprüfung, ob die Anforderungen gemäss anerkannten QS-Programmen in der Tierhaltung eingehalten sind.

5.2.2 Inspektionsdokumente

Im Anhang 1 (Warenflussschema) sind die erforderlichen Nachweisdokumente aufgeführt. Der Nachweis über die Erfüllung der Anforderungen wird über die Datenbank Milch oder als Übergangslösung bis längstens Ende 2012 mit dem Nachweisdokument 1 erbracht.

5.2.3 Inspektionsstellen

Die Schweizer Milchproduzenten SMP führen keine eigene Liste der akkreditierten Inspektions- und Prüfstellen. Diese können bei der Schweizerischen Akkreditierungsstelle SAS (www.sas.ch) unter "Akkreditierte Stellen" erfragt werden.

5.3 Zertifizierung

Zertifizierungspflicht für Produkte besteht in Betrieben welche

- selbst hergestellte Produkte mit der Garantiemarke kennzeichnen;
- selbst hergestellte SUISSE GARANTIE-Produkte verpackt oder offen unter der Garantiemarke anbieten.

Keine Zertifizierungspflicht für Produkte besteht in Betrieben welche

- selbst hergestellte Produkte ohne Verwendung der Garantiemarke anbieten;
- nicht selbst hergestellte SUISSE GARANTIE-Produkte verpackt oder offen unter der Garantiemarke anbieten. In diesem Fall ist der kennzeichnende Lieferbetrieb für die Zertifizierung verantwortlich.

Der Antragsteller lässt sich von einer zugelassenen Zertifizierungsstelle überprüfen.

5.3.1 Gegenstand der Zertifizierung

Gegenstand der Zertifizierung ist der Nachweis, dass die Anforderungen gemäss Dachreglement, Branchenreglement und Gestaltungsmanual erfüllt sind. Falls erforderlich können die Überprüfungen auf die vorgelagerte Stufe ausgedehnt werden.

Für Produkte, die als Zwischenprodukte dienen, kann auf die Zertifizierung verzichtet werden. Ein Produkt gilt als Zwischenprodukt, wenn in weiteren Betrieben Verarbeitungsschritte erfolgen. Auch in diesen Fällen muss der lückenlose Nachweis über die Erfüllung der Anforderungen erbracht werden.

5.3.2 Zertifizierungsdokumente

Im Anhang 1 (Warenflussschema) sind die erforderlichen Nachweisdokumente aufgeführt.

5.3.3 Gültigkeitsdauer des Zertifikates und der Nutzungsberechtigung

Das Zertifikat wird aufgrund des Zertifizierungsaudits für die Dauer von fünf Jahren ausgestellt. Die Gültigkeitsdauer der Nutzungsberechtigung richtet sich nach derjenigen des Zertifikates.

5.3.4 Nachkontrollen

Ein Jahr nach der Erstzertifizierung findet die erste Nachkontrolle statt. Danach finden die Nachkontrollen alle zwei Jahre statt.

5.3.5 Zertifizierungsstellen

Die AMS führt eine Liste der zugelassenen Zertifizierungsstellen. Sie ist unter www.suissegarantie.ch - "Kontrollen – Zertifizierung" publiziert.

5.4 Rückverfolgbarkeit

Zwischen der ersten und der zweiten Produktionsstufe wird die Rückverfolgbarkeit mit Bestätigungen und Aufzeichnungen sichergestellt. Die Rückverfolgbarkeit ist durch die Qualitätssicherungssysteme über alle Stufen lückenlos zu gewährleisten.

6. Kennzeichnung der Produkte

Die Regeln für die Kennzeichnung der Produkte richten sich nach dem AMS-Dachreglement (Ziff. 6.3 bis 6.5) sowie dem Gestaltungsmanual.

7. Kosten und Gebühren der Branche

7.1 Gebühren der AMS

Die Gebühr für die Benutzung der Garantiemarke beträgt CHF 50.– (+MWST) pro Nutzungsberechtigung (vgl. Dachreglement Ziff. 7.1).

7.2 Gebühren der Branche

Die Kosten für die Administration auf der Stufe der Branche werden von der SMP getragen.

7.3 Kontroll- und Zertifizierungskosten

Kosten für Kontrollen und Zertifizierungen gehen zu Lasten der auditierten Betriebe.

Genehmigung und Inkraftsetzung

Dieses Branchenreglement wurde im Dezember 2007 vom Ausschuss „SUISSE GARANTIE Milch und Milchprodukte“ verabschiedet.

Datum:

Unterschriften:

sign. K. Nüesch

sign. ppa. T. Reinhard

Dieses Branchenreglement wurde am 12. Dezember 2007 durch die Arbeitsgruppe Garantietmarke der AMS genehmigt und tritt am 1. Januar 2008 in Kraft.
Es löst die Fassung vom 31. August 2006 ab.

Datum:

Unterschriften:

sign. J. Schletti

sign. N. Schällibaum

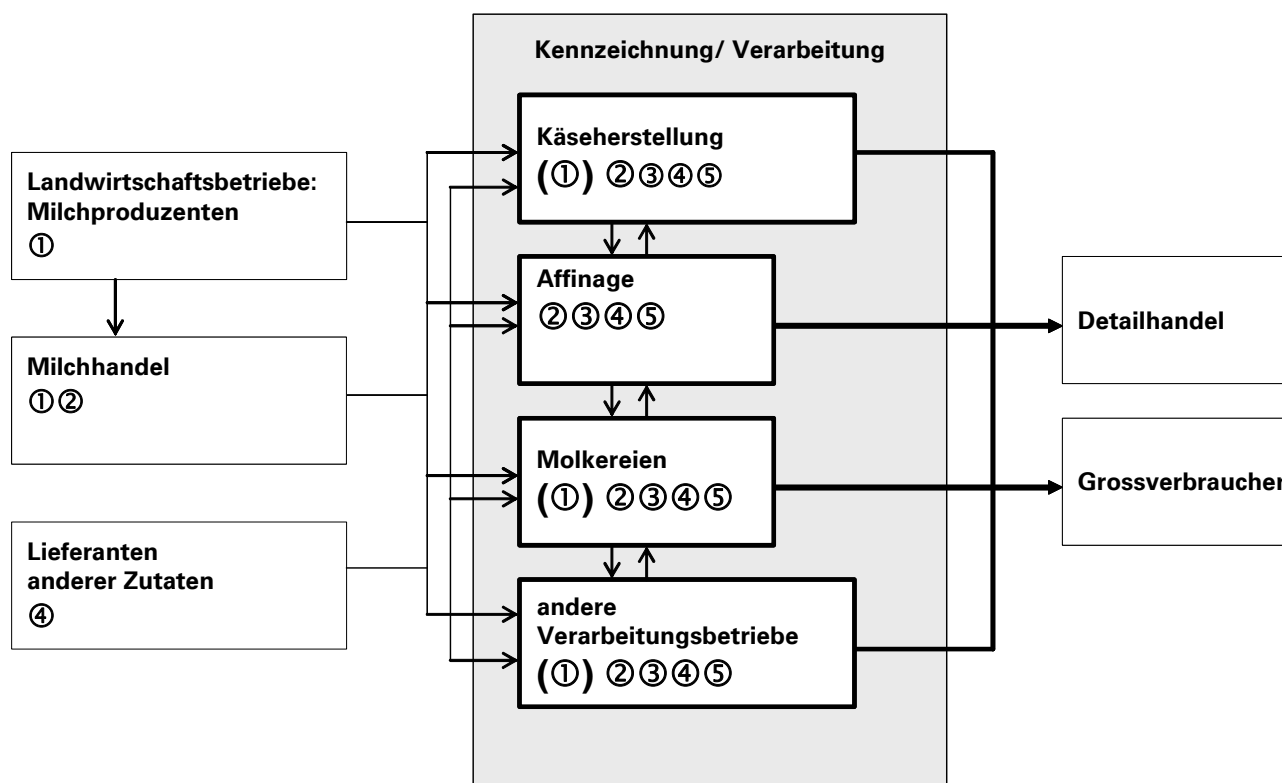
Anhänge

Anhang 1	Warenflussschema und Nachweisdokumente
Anhang 1.1	Nachweisdokument 1: Bestätigung Milchproduzent
Anhang 1.2	Nachweisdokument 2: Bestätigung Milchhandel
Anhang 1.3	Nachweisdokument 3: Ergebnisse und Massnahmen Produktprüfung
Anhang 1.4	Nachweisdokument 4: Bestätigung der Lieferanten von Zutaten und Zwischenprodukten über die Einhaltung der Anforderungen
Anhang 2	Anforderungen und Kontrollen für Konsummilch, Konsumrahm, Butter und Milchfrischprodukte
Anhang 3	Anforderungen und Kontrollen für Käse und Käseerzeugnisse
Anhang 4	Anforderungen und Kontrollen für Milchtrockenprodukte

Anhang 1

Warenflussschema und Nachweisdokumente

Aus der nachstehenden Grafik sind der Warenfluss bei Milch und Milchprodukten sowie die Nachweisdokumente über die Einhaltung der Anforderungen ersichtlich.



Legende:

- dünne Linien und Kästchen: Produkt/ Rohstoff ist nicht zertifiziert
- fette Linien und Kästchen: Produkt ist zertifiziert

Nachweisdokumente (Nummern und Titel des Dokuments):

- ① Nachweis Milchproduzent über die Einhaltung der Anforderungen (falls nicht über die Datenbank Milch erbracht)
- ② Nachweis des Milchhandels über die Einhaltung der Anforderungen
- ③ Ergebnisse und eingeleitete Massnahmen Produkteprüfung
- ④ Bestätigung der Lieferanten anderer Zutaten/ Produkte über die Einhaltung der Anforderungen
- ⑤ Zertifikat SUISSE GARANTIE

Anmerkung: Das Nachweisdokument ① muss nur dort vorliegen, wo die Milch direkt vom Urproduzenten bezogen wird.

Anhang 1.1**Nachweisdokument Nr. 1****Muster****Nachweis Milchproduzent über die Einhaltung der Anforderungen****Formularvorlage zur Einholung der Bestätigungen der Milchproduzenten**

Diese Erklärung dient als Nachweis, dass die Anforderungen auf Stufe Milchproduktion erfüllt werden. Wenn der Nachweis über die Datenbank Milch erbracht wird, entfällt das Nachweisdokument 1.

Name und Adresse des Produzenten

Name:

Vorname:

Strasse/ Nr.:

Postleitzahl/ Ort:

Tel.:/.....

anerkanntes QS-
Programm für die
Tierhaltung *)

*) Falls an keinem anerkannten QS-Programm teilgenommen wird, ist der Nachweis zur Erfüllung der Anforderungen mit einem Inspektionsbericht einer akkreditierten Inspektionsstelle zu erbringen.

Erklärung des Produzenten:

Der/die Unterzeichnende erklärt:

- Keine Futtermittel aus gentechnisch veränderten Pflanzen zu verwenden, die gemäss den geltenden Deklarationsbestimmungen als solche gekennzeichnet werden müssen.
- Die Anforderungen der Qualitätssicherung bei der Milchproduktion dauernd einzuhalten.
- Der Ökologische Leistungsnachweis gemäss Kapitel 3 der Verordnung über die Direktzahlungen ist erbracht und durch die zuständige Inspektionsstelle kontrolliert worden.

Der/ die Unterzeichnende gibt das Einverständnis, dass die zugelassenen Zertifizierungsstellen Daten bei den Inspektionsstellen und bei den Behörden über die durchgeführten Kontrollen gemäss Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion und Direktzahlungsverordnung resp. Sömmerungsbeitragsverordnung zur Verifizierung (Überprüfung) einsehen können.

Die unterzeichnete Erklärung gilt bis auf Widerruf oder maximal fünf Jahre. Eine Nichteinhaltung der oben genannten Verpflichtungen (auch eine unverschuldete) ist dem Abnehmer umgehend mitzuteilen. Dieser kann die Abnahme der Milch je nach Schweregrad und voraussichtlicher Dauer der Nichteinhaltung vorübergehend oder dauernd einstellen. Zudem haftet der oder die Unterzeichnende für allfällige Schäden, die auf die vorsätzliche oder fahrlässige Nichteinhaltung zurückzuführen sind.

Ort/ Datum:/..... Unterschrift:

Wir bitten Sie freundlich, diese Erklärung ausgefüllt und unterzeichnet mit beigelegtem Rückantwortcouvert bis spätestens am ...(Datum)... an ... (Adresse Milchkäufer)... zu retournieren.

Anhang 1.2

Nachweisdokument Nr. 2

Muster

Nachweis des Milchhandels über die Einhaltung der Anforderungen**Erklärung:**

Der/ die Unterzeichnende bestätigt, dass das Nachweisdokument ① von allen Milchproduzenten, die Lieferanten von Milch sind, eingeholt und abgelegt wurde oder die Nachweise über die Datenbank Milch ersichtlich sind. Der/ die Unterzeichnende gewährt auf Wunsch Einsicht in die Dokumente oder die Datenbank.

Name und Adresse

Name:

Vorname:

Firma:

Strasse/ Nr.:

Postleitzahl/ Ort:

Tel.:/.....

Die unterzeichnete Erklärung gilt bis auf Widerruf oder maximal fünf Jahre. Bei Nichteinhaltung der Verpflichtung zur lückenlosen Dokumentation gültiger Nachweisdokumente ① wird eine kurze Nachfrist zur Einholung der fehlenden oder abgelaufenen Dokumente gesetzt. Bei Nichtbehebung des Mangels innert der gesetzten Frist kann die Abnahme der Milch eingestellt werden. Zudem haftet der oder die Unterzeichnende unabhängig von der Einhaltung der Nachfrist für allfällige Schäden, die auf die vorsätzliche oder fahrlässige Verletzung der Verpflichtung zurückzuführen sind.

Ort/ Datum:/..... Unterschrift:

Anhang 1.3**Nachweisdokument Nr. 3****Muster****Ergebnisse und eingeleitete Massnahmen Produktprüfung**

Dieses Dokument muss bei jeder Produktprüfung erstellt werden.

Adresse des Herstellers

Firma:

Strasse/ Nr.:

Postleitzahl/ Ort:

Tel.:/.....

Adresse der Prüfstelle

Firma:

Strasse/ Nr.:

Postleitzahl/ Ort:

Tel.:/.....

Produktart:

Prüfdatum:

Ergebnisse

Kriterium	Ergebnis	Beanstandung	Abzug

Eingeleitete Massnahmen:

.....

.....

Ort / Datum:/..... Unterschrift:

Anhang 1.4

Nachweisdokument Nr. 4

Muster

**Bestätigung der Lieferanten von Zutaten und Zwischenprodukten
über die Einhaltung der Anforderungen**

Diese Erklärung dient als Nachweis, dass die Anforderungen bei zugekauften Zutaten und weiteren Produkten erfüllt werden. Pro geliefertes Zwischenprodukt respektive Zutat ist eine Bestätigung erforderlich.

Adresse des Lieferanten

Firma:

Strasse/ Nr.:

Postleitzahl/ Ort:

Tel.:/.....

Art der Zutat, des Zwischenproduktes:

Bezeichnung:

Los-Nummer:

Erklärung des Lieferanten

Hiermit bestätigen wir, dass das oben bezeichnete Produkt nachstehend aufgeführte Anforderungen erfüllt:

- Die für die Herstellung verwendeten Rohstoffe wurden in der Schweiz (inkl. Fürstentum Lichtenstein und Freihandelszone Genf) produziert. Sie stammen von Landwirtschaftsbetrieben, die den Ökologischen Leistungsnachweis erbringen oder gleichwertige Anforderungen erfüllen.
- Das Produkt wurde in der Schweiz (inkl. Fürstentum Lichtenstein und Freihandelszone Genf) hergestellt.
- Es wurden bei der Herstellung keine gentechnisch veränderten Erzeugnisse verwendet, die gemäss geltender gesetzlicher Grundlagen als solche zu kennzeichnen sind.

Die unterzeichnete Erklärung gilt bis auf Widerruf oder maximal fünf Jahre. Eine Nichteinhaltung der zugesagten Verpflichtungen (auch eine unverschuldete) ist dem Abnehmer umgehend mitzuteilen. Dieser kann die Abnahme von Zutaten oder Zwischenprodukten je nach Schweregrad und voraussichtlicher Dauer der Nichteinhaltung vorübergehend oder dauernd einstellen. Zudem haftet der oder die Unterzeichnende für allfällige Schäden, die auf die vorsätzliche oder fahrlässige Nichteinhaltung zurückzuführen sind.

Ort / Datum:/..... Unterschrift:

Anhang 2

Weitergehende Anforderungen und Kontrollen für Konsummilch, Konsumrahm, Butter und Milchfrischprodukte

Bei der Herstellung von Konsummilch, Konsumrahm, Butter und Milchfrischprodukte unter der Marke „SUISSE GARANTIE“ sind in Ergänzung zu den Grundanforderungen des Dach- und des Branchenreglements nachstehend aufgeführte weitergehende Anforderungen zu erfüllen:

2.1 Definition Konsummilch

Als "Konsummilch" unter der Marke SUISSE GARANTIE gilt genussfertige Milch, die einer ausreichenden Wärmebehandlung unterzogen wurde.

2.2 Anforderungen für Konsummilch

Die nachstehend aufgeführten Anforderungen sind zu erfüllen. Sie gelten als nicht kritisch.

Milchart	Kriterium	Parameter
Pastmilch		
	Sensorik	<ul style="list-style-type: none"> Geruch: reiner Milchgeruch Geschmack: reiner Milchgeschmack
Hochpasteurisierte Milch		
	Sensorik	<ul style="list-style-type: none"> Geruch: Reiner Milchgeruch; ein geringfügiger Kochgeruch wird akzeptiert Geschmack: Reiner Milchgeschmack; ein geringfügiger Kochgeschmack wird akzeptiert
UHT-Milch		
	Sensorik	<ul style="list-style-type: none"> Geruch: Reiner Milchgeruch; ein leichter Kochgeruch wird akzeptiert Geschmack: Reiner Milchgeschmack; ein leichter Kochgeschmack wird akzeptiert

2.3 Definition Konsumrahm

Als Konsumrahm unter der Marke SUISSE GARANTIE gelten Doppelrahm, Vollrahm, Halb-rahm und Kaffeerahm.

2.4 Anforderungen für Konsumrahm

Die nachstehend aufgeführten Anforderungen sind zu erfüllen. Sie gelten als nicht kritisch.

Kriterium	pasteurisiert	UHT
Hygienisch-mikrobiologische Anforderungen		
Aerobe-mesophile Keime	max. 10'000 KbE/g	keine
Zusatzstoffe	GHP	GHP

2.5 Definition Butter

Als Butter unter der Marke SUISSE GARANTIE gilt Butter gemäss Gesetzgebung, hergestellt aus pasteurisiertem Rahm.

2.6 Anforderungen für Butter

Die nachstehend aufgeführten Anforderungen sind zu erfüllen. Sie gelten als nicht kritisch.

Kriterium	Parameter
Hygienisch-mikrobiologische Anforderungen	
Aerobe, mesophile Keime (bei Sauerrahmbutter sind die Fremdkeime zu bestimmen)	max. 25'000 KbE/g
Escherichia coli	nn/g
Hefen	max. 10'000 KbE/g
Zusatzstoffe	keine

2.7 Definition Milchfrischprodukte

Unter der Bezeichnung "Milchfrischprodukte" sind im Sinne der vorliegenden Anforderungen folgende Produktgruppen eingeordnet:

- Joghurt ohne bzw. mit Aromen oder Früchten
- Sauermilch-Spezialitäten mit oder ohne probiotische Eigenschaften
- Nacherhitzte Sauermilchprodukte
- Frischkäse inkl. Quarkprodukte
- Nicht fermentierte, meist gesüsste Milchprodukte (Flans, Crèmen, Milchreis usw.)

2.8 Anforderungen für Milchfrischprodukte

Es gelten die nachstehend aufgeführten Anforderungen.

2.8.1 Zutaten

Anforderungen	Anforderungsniveau
Bei den eingesetzten Zutaten hat der Produkthersteller durch Zertifikate der Lieferanten oder durch eigene Untersuchungsergebnisse zu belegen, dass diese keinem Bestrahlungsprozess ausgesetzt wurden und bezüglich Rückständen von gentechnisch veränderten Anteilen, Aflatoxin, Fungiziden und Insektiziden den gesetzlichen Anforderungen entsprechen. Die Belege müssen den Nachweis erbringen, dass die betreffenden Zutaten mittels Stichprobenanalysen einer periodischen Kontrolle unterzogen werden.	kritische Anforderung
Es dürfen nur organoleptisch und hygienisch einwandfreie Zutaten (Früchte, Aromen) eingesetzt werden.	nicht kritische Anforderung
Den Zutaten-Präparaten beigemischte (übertragene) Zusatzstoffe werden denjenigen gleichgestellt, die dem Endprodukt direkt zugesetzt werden.	nicht kritische Anforderung

2.8.2 Zusatzstoffe

Anforderung	Anforderungsniveau
GHP gemäss der Anwendungsliste der Zusatzstoffverordnung (SR 817.022.31)	nicht kritische Anforderung

2.8.3 Mikrobiologische, physikalische und Gehalts-Anforderungen

Die Endprodukte haben beim Verlassen des Produktionsbetriebes folgende Anforderungen zu erfüllen. Diese gelten als nicht kritisch.

Anforderungen (Prüfkriterien)	Jogurt	Sauer- milch	nacher- hitzte Sauer- milch	Quark	Cottage Cheese	weitere Produkte
andere Milchsäurebakterien als Lb Bulgaricus und Sc. Thermophilus KBE/ g	-	> 1 Mio.	-	-	-	
Hefen KBE/ g	< 10 (1000)	< 10	< 10	< 10	< 10	
Oidien, Schimmel KBE/ g	0	0	0	0	0	
Aerobe mesophile Fremdkeime KBE/ g	< 100	< 100	-	< 1'000	< 1'000	
Aerobe mesophile Keime KBE/g	-	-	< 1'000	-	-	

2.9 Prüfung

Grundsätzlich ist der Hersteller für die Einhaltung und Kontrolle der Produktequalität verantwortlich. Der Hersteller muss mindestens zweimal jährlich eine Prüfung der Anforderungen der mit der Garantiemarke ausgezeichneten Produkte durchführen.

2.10. Massnahmen

Entspricht ein Produkt den Anforderungen nicht, sind sofort Korrekturmassnahmen zu ergreifen. Bei Mängeln bezüglich kritischer Anforderungen ist der Fehler unverzüglich zu beheben. Mängel hinsichtlich nicht kritischer Anforderungen sind wenn möglich unmittelbar, spätestens aber innert drei Monaten zu beheben. Im Übrigen gelten die Bestimmungen des Sanktionsreglementes der AMS.

Anhang 3

Weitergehende Anforderungen und Kontrollen für Käse und Käseerzeugnisse

3.1. Definition Käse

Käse ist ein Erzeugnis, das aus Milch hergestellt und durch Lab, andere koagulierende Stoffe oder Verfahren von der Molke abgeschieden wird. Er kann je nach Art des Erzeugnisses weiterbehandelt oder gereift werden (Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft).

3.2. Anforderungen für Käse

Bei der Herstellung von Käse und Käseerzeugnissen unter der Marke „SUISSE GARANTIE“ sind in Ergänzung zu den Grundanforderungen des Dach- und des Branchenreglements nachstehend aufgeführte weitergehende Anforderungen zu erfüllen:

Anforderungen	Anforderungsniveau
Gentechnologisch hergestelltes Lab ist nicht zugelassen.	kritische Anforderung
Folgende Zusatzstoffe zur Verhinderung von Fehlgärungen sind nicht zugelassen: Nisin, Lysozym, Nitrat (Natrium- und Kaliumnitrat).	kritische Anforderung
Zum Färben des Käseteigs sind nur natürliche Farbstoffe zugelassen.	kritische Anforderung
Bei der Käseaffinage und Käsevorverpackung ist folgender Zusatzstoff als Oberflächenbehandlungsmittel nicht zugelassen: Natamycin.	kritische Anforderung

3.3. Definition Käseerzeugnisse

Käseerzeugnisse sind Erzeugnisse, die (zum überwiegenden Teil ihrer Trockenmasse) aus Käse sowie gegebenenfalls aus weiteren Zutaten und Zusatzstoffen hergestellt werden. Sie umfassen gemäss Definition im schweizerischen Lebensmittelrecht (Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft) folgende Produktgruppen:

- Käsezubereitungen
- Fertig-Fondue, Käse-Chips
- Schmelzkäse und Streichschmelzkäse
- Schmelzkäsezubereitungen

3.4. Anforderungen für Käseerzeugnisse

Anforderungen	Anforderungsniveau
Der verarbeitete Rohstoff Käse sowie zusätzlich eingesetzte Milch und Milchprodukte müssen die Anforderungen des Branchenreglements für die Produktgruppe „Milch und Milchprodukte“ erfüllen. Es darf auch eingesottene Butter verwendet werden.	nicht kritische Anforderung

3.5. Prüfung

Grundsätzlich ist der Hersteller für die Kontrolle der Produktequalität verantwortlich. Der Hersteller hat den Nachweis für die Einhaltung der Anforderungen zu erbringen.

3.6. Massnahmen

Entspricht ein Produkt den Anforderungen nicht, sind sofort Korrekturmassnahmen zu ergreifen. Stellt die Zertifizierungsstelle bei der nächsten Prüfung Abweichungen desselben Kriteriums fest, so ist der Fehler unverzüglich zu beheben. Im Übrigen gelten die Bestimmungen des Sanktionsreglementes der AMS.

Anhang 4

Weitergehende Anforderungen und Kontrollen für Milchtrockenprodukte

1. Definition

Als Milchtrockenprodukte gemäss Art. 62 bis 65 der Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft gelten:

- Kondensmilch
- Milchpulver
- Milchproduktapulver
- Milchprotein

2. Anforderungen

Bei der Herstellung von Milchtrockenprodukten unter der Marke „SUISSE GARANTIE“ sind in Ergänzung zu den Grundanforderungen des Dach- und des Branchenreglements nachstehend aufgeführte weitergehende Anforderungen zu erfüllen:

Anforderungen	Anforderungsniveau
Molke-Lieferungen stammen aus Käseproduktionsanlagen ohne gentechnisch hergestelltes Lab.	kritische Anforderung
Teilnahme am brancheninternen Monitoring-Programm	kritische Anforderung

3. Prüfung

Grundsätzlich ist der Hersteller für die Einhaltung und Kontrolle der Produktequalität verantwortlich. Die Bestätigung der Molke-Lieferanten, wonach die Molke aus Käseproduktionsanlagen ohne gentechnisch hergestelltes Lab stammt, liegt vor. Die Prüfberichte zum brancheninternen Monitoring-Programm liegen vor.

4. Massnahmen

Entspricht ein Produkt den Anforderungen nicht, sind sofort Korrekturmassnahmen zu ergreifen. Stellt die Zertifizierungsstelle bei der nächsten Prüfung Abweichungen desselben Kriteriums fest, so ist der Fehler wenn möglich unmittelbar, spätestens aber innert drei Monaten zu beheben. Im Übrigen gelten die Bestimmungen des Sanktionsreglementes der AMS.