

SUISSE GARANTIE
Branchenreglement für die Produktgruppe

Milch und Milchprodukte



Dok. Nr. 7.1d

Version 9 vom 22. Dezember 2016

Genehmigt durch die
Technische Kommission der AMS
am 13. Dezember 2016, in Kraft ab 1. Januar 2017

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 Organe der Branche	4
2. Definitionen und Begriffe	5
2.1 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	6
3.2.1 Umsetzung der AMS-Anforderungen	6
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 Milchproduktionsbetriebe auf der ersten Produktionsstufe	7
4.2 Anmeldeverfahren für Milchverarbeitungsbetriebe ab der zweiten Produktionsstufe	8
5. Überprüfung der Einhaltung der Anforderungen	8
5.1 Stufe Milchproduktion	8
5.1.1 Grundsätze	8
5.1.2 Gegenstand der Inspektionen / Kontrollen	8
5.1.3 Inspektionsdokumente	8
5.1.4 Inspektionsstellen	8
5.1.5 Sanktionen auf der ersten Produktionsstufe	8
5.2 Stufe Verarbeitung	9
5.2.1 Grundlagen	9
5.2.2 Verantwortlichkeit der Berechtigten	9
5.3 Gesamtsystem (Warenflussschema)	9
5.4 Zertifizierung	9
5.4.1 Zertifizierungspflicht	9
5.4.2 Gegenstand der Zertifizierung	10
5.4.3 Zertifizierungsdokumente	10
5.4.4 Gültigkeitsdauer des Zertifikates und der Nutzungsberechtigung	10
5.4.5 Kontrollen	10
5.4.6 Zertifizierungsstellen	10
5.5 Rückverfolgbarkeit	10
5.5.1 Zwischen erster und zweiter Produktionsstufe	10
5.5.2 Lieferungen zwischen nutzungsberechtigten Betrieben	11
6. Kennzeichnung der Produkte	11
7. Kosten und Gebühren der Branche	11
7.1 Gebühren der AMS	11
7.2 Gebühren der Branche	11
7.3 Kontroll- und Zertifizierungskosten	11

Anhänge	13
Anhang 1: Warenflussschema und Nachweisdokumente.....	13
Anhang 1.1: Nachweis Milchproduzent über die Einhaltung der Anforderungen	14
Anhang 1.2: Nachweis des Milchhandels über die Einhaltung der Anforderungen.....	15
Anhang 1.3: Ergebnisse und eingeleitete Massnahmen Produktprüfung.....	16
Anhang 2: Weitergehende Anforderungen und Kontrollen für Konsummilch, Konsumrahm, Butter und Milchfrischprodukte.....	17
Anhang 3: Weitergehende Anforderungen und Kontrollen für Käse und Käseerzeugnisse ...	20
Anhang 4: Weitergehende Anforderungen und Kontrollen für Milchtrockenprodukte.....	22

1. Generelles

1.1 Zweck des Branchenreglements für Milch und Milchprodukte

Das vorliegende Branchenreglement regelt die branchenspezifischen Belange für die Benutzung der Garantiemarke SUISSE GARANTIE.

1.2 Trägerschaft

Die Agro-Marketing Suisse 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:

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 zur Garantiemarke SUISSE GARANTIE ¹⁾:

- Reglement zur Garantiemarke SUISSE GARANTIE (AMS-Dachreglement);
- Gestaltungsmanual;
- Sanktionsreglement;
- 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.org

2) Im Internet: www.swissmilk.ch

1.5 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 Branchenreglements für Milch und Milchprodukte sowie weiterer Unterlagen;
- Konsultation in der Branche und Verabschiedung des Reglements zuhanden der Gremien der AMS;
- Klärung von technischen Fragen;
- Vorbereiten von Anträgen an die Gremien der AMS;
- Weitere Aufgaben.

2. Definitionen und Begriffe

2.1 Definitionen und Begriffe

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

2.2 Branchenspezifische Definitionen und Begriffe

Branchenspezifisch gelten darüber hinaus folgende Definitionen:

Anerkannte QS-Programme Tierhaltung

QS-Programme sind Qualitätssicherungssysteme, die von privaten Organisationen geführt werden. Sind die Anforderungen SUISSE GARANTIE auf der Stufe der Milchproduktion in den Programmen für die Tierhaltung enthalten und werden diese kontrolliert, können sie von der SMP für SUISSE GARANTIE Milch und Milchprodukte als Grundlage zugelassen werden.

DB-Milch

DB-Milch ist die nationale Online-Datenbank für Milchproduktions- und Milchqualitätsdaten (www.dbmilch.ch). Der Benutzerkreis, welcher Zugriff auf die Milchdaten hat, ist detailliert geregelt. Nebst den Milchkäufern und den Milchverarbeitern, welche gemeinsam mit der TSM Treuhand GmbH für eine lückenlose Erfassung der Milchproduktionsdaten sorgen, haben auch milchwirtschaftliche Organisationen unter Berücksichtigung des Datenschutzes Zugriff.

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: *"So wenig wie möglich und so viel wie notwendig"*.

Verarbeitung und Bearbeitung

Nicht als Ver- oder Bearbeitung gelten Milch sammeln, wägen oder messen, lagern, kühlen und transportieren.

Verarbeitungs- und Bearbeitungsschritte von Milch sind entrahmen, homogenisieren, thermisieren, baktofugieren, erhitzen usw.

Zwischenprodukt:

Ein Produkt gilt als Zwischenprodukt, wenn in weiteren Betrieben Verarbeitungsschritte erfolgen.

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
<p>Schweizerische Herkunft</p> <p>Die Milch muss von Milchproduktionsbetrieben stammen, die in der Schweiz registriert sind und deren Tiere in der Schweiz gehalten werden. Inbegriffen sind Betriebe im Fürstentum Liechtenstein, der weiteren Zollanschlussgebiete (Büdingen, Campione) und der Freizone der Landschaft Gex und Hochsavoyen (Freizone Genf).</p> <p>Es muss dokumentiert sein, dass die Produktion in diesen Gebieten den Vorgaben der schweizerischen Gesetzgebung und diesem Branchenreglement entspricht.</p>	kritische Anforderung
<p>Verarbeitung in der Schweiz</p> <p>Die Verarbeitung erfolgt in der Schweiz. Inbegriffen sind das Fürstentum Liechtenstein und die weiteren Zollanschlussgebiete (Büdingen, Campione).</p>	kritische Anforderung
<p>Ökologische Anforderungen</p> <p>Die Milch stammt von Milchproduktionsbetrieben, die für den Ökologischen Leistungsnachweis (ÖLN) eingeschrieben sind, an ihm teilnehmen und kontrolliert werden:</p> <p>Direktzahlungsverordnung DZV (SR 910.13), 1. Titel, 2. Kapitel, 2. und 3. Abschnitt und Anhang 1</p> <p>Der Nachweis kann nach Ziffer 5.1.1 Absatz 3 auch direkt erbracht werden.</p>	kritische Anforderung
<p>Einsatz gentechnisch nicht veränderter Organismen</p> <p>Keine Verwendung von Futtermitteln aus gentechnisch veränderten Pflanzen, die gemäss den in der Schweiz geltenden Deklarationsbestimmungen als solche gekennzeichnet werden müssen. Milch von Tieren, die GVO-Futter erhalten haben (z.B. Tierkauf) darf während drei Monaten nicht abgeliefert werden.</p>	kritische Anforderung
<p>Keine gentechnisch veränderten Tiere (sofern sie zugelassen würden).</p>	kritische Anforderung

3.2.2 Weitergehende Anforderungen der Branche

Keine.

3.3 Anforderungen an die Verarbeitung

3.3.1 Umsetzung der AMS-Anforderungen

Anforderungen	Anforderungsniveau
Verarbeitung in der Schweiz Mit SUISSE GARANTIE gekennzeichnete Produkte müssen in der Schweiz hergestellt worden sein. Inbegriffen sind das Fürstentum Liechtenstein und die weiteren Zollanschlussgebiete (Büdingen, Campione). (vgl. Dachreglement)	kritische Anforderung
SUISSE GARANTIE konforme Milch und Zutaten Für die Herkunft der Milch und anderer Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs gelten die Bestimmungen des Dachreglements (vgl. Dachreglement Ziff. 3.1.2).	kritische Anforderung
Einsatz gentechnisch nicht veränderter Organismen Kein Einsatz von deklarationspflichtigen GVO-Komponenten.	kritische Anforderung

Die Anforderungen "Warenflusstrennung und Rückverfolgbarkeit", "Zusatzstoffe", sowie "Qualitätsmanagement-System" nach Ziffer 3.1.1 des Dachreglements werden im Rahmen der Qualitätssicherungssysteme der Verarbeitungsbetriebe umgesetzt.

3.3.2 Weitergehende Anforderungen der Branche

Anforderungen	Anforderungsniveau
Kontrollkonzept Produkte Die Milchverarbeitungsbetriebe unterhalten ein Kontrollkonzept für die Prüfungen, die für die einzelnen Produkte umschrieben sind. Die spezifischen Anforderungen für die einzelnen Produkte bzw. Produktgruppen sind in den Anhängen 2 bis 4 geregelt. Sie sind integrierender Bestandteil dieses Branchenreglements.	nicht kritische Anforderung

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 Milchproduktionsbetriebe auf der ersten Produktionsstufe

Die Milchproduktionsbetriebe melden sich bei einem Inhaber eines zugelassenen QS-Programmes oder bei einer für den ÖLN akkreditierten Inspektionsstelle (Prüfung aller Anforderungen nach Ziffer 3.2.1) an.

4.2 Anmeldeverfahren für Milchverarbeitungsbetriebe ab der zweiten Produktionsstufe

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

5. Überprüfung der Einhaltung der Anforderungen

5.1 Stufe Milchproduktion

5.1.1 Grundsätze

Auf der ersten Produktionsstufe (Milchproduktionsbetrieb) findet keine Zertifizierung statt. Die ökologischen Anforderungen werden im Rahmen der Programme des Bundes kontrolliert und sanktioniert.

Die 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.

Der Milchproduzent lässt seinen Betrieb entsprechend den Vorgaben des ÖLN und des für ihn massgebenden und für SUISSE GARANTIE anerkannten QS-Programmes von einer für den ÖLN und für QS-Programme akkreditierten Inspektionsstelle überprüfen. Ohne Teilnahme an den Programmen des Bundes oder an QS-Programmen, kann der Nachweis der Erfüllung der Anforderungen (vgl. Ziffer 3.2.1) auch von Milchproduzenten direkt erbracht werden. Sie haben dazu einen Inspektionsbericht einer akkreditierten Inspektionsstelle vorzulegen.

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

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

5.1.2 Gegenstand der Inspektionen / Kontrollen

Gegenstand der Inspektionen ist die Überprüfung, ob die Anforderungen gemäss anerkannten QS-Programmen in der Tierhaltung respektive der Anforderungen SUISSE GARANTIE bei der Milchproduktion eingehalten sind.

5.1.3 Inspektionsdokumente

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

5.1.4 Inspektionsstellen

Die akkreditierten Inspektions- und Prüfstellen können bei der Schweizerischen Akkreditierungsstelle SAS (www.sas.ch) unter "Akkreditierte Stellen" erfragt werden.

5.1.5 Sanktionen auf der ersten Produktionsstufe

Die Sanktionen auf der ersten Produktionsstufe erfolgen nach den Richtlinien der zugelassenen QS-Programme und der ÖLN-Kontrollen.

5.2 Stufe Verarbeitung

5.2.1 Grundlagen

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

5.2.2 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 Milch und Zwischenprodukte verwendet werden, welche die Anforderungen gemäss Dach- und Branchenreglement erfüllen. Milchproduktionsbetriebe, die die Anforderungen gemäss der Ziffer 3.2.1 nicht erfüllen, müssen von der Milchlieferrung ausgeschlossen werden oder die Milch und daraus hergestellte Produkte müssen gesondert verarbeitet und ohne SG-Kennzeichnung vermarktet werden.
- b) Sämtliche Dokumente über die Herkunft der Milch, von Zwischenprodukten und von Zutaten sowie der Produktprüfungen sind in geeigneter Weise einzuordnen und mindestens ein Jahr über die Gültigkeitsdauer des Zertifikates hinaus aufzubewahren (Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit).
- c) Sofern Milch 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.
- d) Von den Lieferanten muss der Nachweis vorliegen (beispielsweise Verträge, Zertifikate, schriftliche Bestätigungen, DB-Milch), dass die gelieferte und für die Herstellung verwendete Milch und die verwendeten Zwischenprodukte den Anforderungen (gemäss Ziffer 3.2.1 und 3.3.1) entsprechen.
- e) Erfolgt Milchlieferrung oder Verarbeitung und Herstellung der Produkte über mehrere Stufen bzw. Betriebe, muss der Nachweis der Erfüllung der Anforderungen auf jeder Stufe erbracht werden. Sofern eine Ver- oder Bearbeitung erfolgt, muss die Zertifizierung SUISSE GARANTIE nachgewiesen werden.
- f) Sämtliche Aufzeichnungen müssen spätestens 1 Woche nach Ausführung einer Arbeit lückenlos und in schriftlicher Form auf Papier oder elektronisch vorliegen.
- g) Der Zertifizierungsstelle ist Zutritt zu sämtlichen Räumlichkeiten zu gestatten, soweit dies für die Überprüfung erforderlich ist.
- h) Der Zertifizierungsstelle sind jederzeit die verlangten Auskünfte zu erteilen, die relevanten Belege lückenlos vorzulegen und Einsicht in relevante Datenbanken zu geben.

5.3 Gesamtsystem (Warenflussschema)

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

5.4 Zertifizierung

5.4.1 Zertifizierungspflicht

Zertifizierungspflicht für Produkte besteht in Milchverarbeitungsbetrieben welche

- Milch im Sinne einer Veredelung ver- oder bearbeiten und das Produkt mit der Garantiemarke kennzeichnen oder das Produkt als Ausgangserzeugnis für ein SG-Produkt weiterverkaufen;

- selbst hergestellte oder zugekaufte SG-Ausgangserzeugnisse 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 Milchverarbeitungsbetrieb lässt sich von einer zugelassenen Zertifizierungsstelle überprüfen.

5.4.2 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.

5.4.3 Zertifizierungsdokumente

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

5.4.4 Gültigkeitsdauer des Zertifikates und der Nutzungsberechtigung

Das Zertifikat wird aufgrund des Zertifizierungsaudits grundsätzlich für die Dauer von drei Jahren ausgestellt. Bei Milchverarbeitungsbetrieben, die AOP- oder Alpprodukte herstellen sowie bei Anwendung des Konzepts "Fromarte Lebensmittelsicherheit", kann die SG-Zertifizierung zusammen mit diesen Zertifizierungen^{1 2 3} erfolgen. Die Zertifikatsdauer SG ist dementsprechend. Die Gültigkeitsdauer der Nutzungsberechtigung richtet sich nach derjenigen des Zertifikates.

5.4.5 Kontrollen

Grundsätzlich finden jährlich Kontrollen statt. Bei Milchverarbeitungsbetrieben, die AOP-, oder Alpprodukte herstellen sowie bei Anwendung des Konzepts "Fromarte Lebensmittelsicherheit", kann das Kontrollintervall entsprechend festgelegt und die Kontrolle koordiniert^{1 2 3} erfolgen. Bei der Zertifizierung nur für Werkrähe kann die Kontrolle im Rahmen der Zertifizierungsaudits erfolgen.

5.4.6 Zertifizierungsstellen

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

5.5 Rückverfolgbarkeit

5.5.1 Zwischen erster und zweiter Produktionsstufe

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.

¹ Verordnung über die Kontrolle der GUB und GGA vom 11. Juni 1999, SR 910.124

² Berg- und Alp-Verordnung (BAIV) vom 25. Mai 2011, SR 910.19

³ www.fromarte.ch

5.5.2 Lieferungen zwischen nutzungsberechtigten Betrieben

Bei Lieferungen zwischen zwei nutzungsberechtigten Betrieben sind die Produkte entweder mit der Garantiemarke oder mit einem Schriftzug (SUISSE GARANTIE, SGA, SG; diese Aufzählung ist abschliessend) gekennzeichnet. Bei Transport von Loseware (z.B. Tankwagen) ist die Deklaration auf Lieferpapieren ausreichend.

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).

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 Milchverarbeitungsbetriebe.

Genehmigung und Inkraftsetzung

Dieses Branchenreglement wurde am 22. Dezember 2016 vom Ausschuss „SUISSE GARANTIE Milch und Milchprodukte“ verabschiedet.

Bern, 23. Dezember 2016

sign. Kurt Nüesch

sign. ppa. Thomas Reinhard

Dieses Branchenreglement wurde am 13. Dezember 2016 von der Technischen Kommission genehmigt und tritt am 1. Januar 2017 in Kraft. Es löst die Fassung vom 26. Juni 2015 ab.

Bern, 23. Dezember 2016

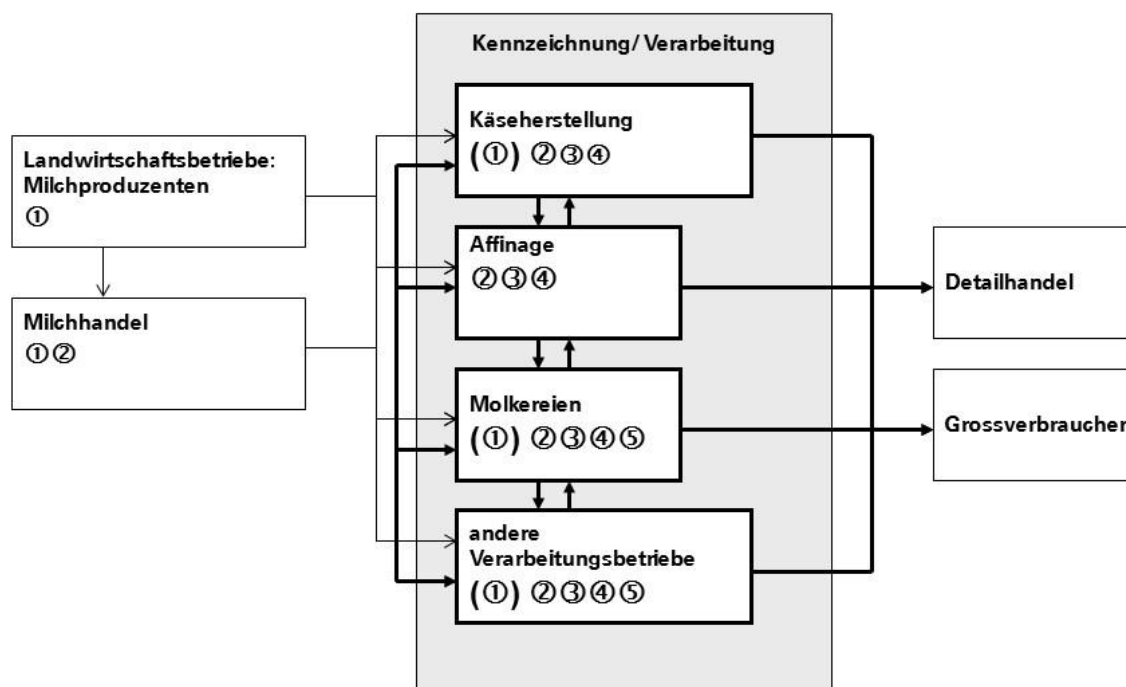
sign. Urs Schneider

sign. Roger Gut

Anhänge

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 (falls nicht über die Datenbank Milch erbracht)
- ③ Ergebnisse und eingeleitete Massnahmen Produkteprüfung
- ④ Zertifikat SUISSE GARANTIE
- ⑤ Bestätigung SUISSE GARANTIE für Halbfabrikate

Anmerkung: Das Nachweisdokument ① muss nur dort vorliegen, wo die Milch direkt vom Urproduzenten bezogen wird, und nur falls kein Nachweis über die Datenbank Milch möglich ist.

Anhang 1.1: Nachweis Milchproduzent über die Einhaltung der Anforderungen

Nachweisdokument Nr. 1 (Muster)

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:

QM-Schweizer Fleisch (SBV)

Bio (Bio Suisse)

Bio (Bund)

IP-Suisse (IP-Suisse)

Keines *)

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

Nachweisdokument Nr. 2 (Muster)

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: Ergebnisse und eingeleitete Massnahmen Produktprüfung**Nachweisdokument Nr. 3 (Muster)**

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 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, Halbrahm 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:

- Jogurt 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	Sauermilch	nacherhitzte Sauermilch	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. Keine Prüfung ist bei Zwischenprodukten vorgeschrieben.

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 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. Keine Prüfung ist bei Zwischenprodukten vorgeschrieben.

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 wenn möglich unmittelbar, spätestens aber innert drei Monaten, 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. Keine Prüfung ist bei Zwischenprodukten vorgeschrieben.

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.