

Suisse Garantie Branchenreglement Milch und Milchprodukte



Dok. Nr. 7.1d

Version Nr. 10 vom 27. Februar 2020

Genehmigt durch die Technische Kommission der AMS am 27. Februar 2020 In Kraft ab 01. Mai 2020

Inhalt

1		erelles	
		Zweck des Branchenreglements für Milch und Milchprodukte	
		Trägerschaft	
		Geltungsbereich	
		Mitgeltende Unterlagen und Dokumente	
2		Organe der Branchenitionen und Begriffe	
_		Definitionen und Begriffe	
		Branchenspezifische Definitionen und Begriffe	
3		orderungen	
		Gesetzliche Anforderungen	
		Anforderungen an die Milchproduktion	
	3.2.1	3	
	3.2.2	3	
		Anforderungen an die Verarbeitung	
	3.3.1		
	3.3.2		
4		neldeverfahrenAnmeldeverfahren für Milchproduktionsbetriebe auf der ersten Produktionsstufe	
		Anmeldeverfahren für Milchverarbeitungsbetriebe ab der zweiten Produktionsstufe	
5		rprüfung der Einhaltung der Anforderungen	
	5.1	Stufe Milchproduktion	. 8
	5.1.1		
	5.1.2		
	5.1.3	Inspektionsdokumente	. 9
	5.1.4	Sanktionen auf der ersten Produktionsstufe	. 9
	5.2	Stufe Verarbeitung	. 9
	5.2.1	Grundlagen	. 9
	5.2.2	2 Verantwortlichkeit der Berechtigten	9
	5.3	Gesamtsystem (Warenflussschema)	10
	5.4	Zertifizierung	10
	5.4.1	Zertifizierungspflicht	10
	5.4.2	2 Gegenstand der Zertifizierung	10
	5.4.3	3 Zertifizierungsdokumente	10
	5.4.4	Gültigkeitsdauer des Zertifikates und der Nutzungsberechtigung	10
	5.4.5		
	5.4.6		
		Rückverfolgbarkeit	
	5.5.1		
	5.5.2		
6		nzeichnung der Produkte1	
•			

7 Ko	sten und Gebühren der Branche	11
7.1	Gebühren der AMS	11
7.2	Gebühren der Branche	11
7.3	Kontroll- und Zertifizierungskosten	
Genehr	nigung und Inkraftsetzung	12
Anhäng	ge	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
_	2: Weitergehende Anforderungen und Kontrollen für Konsummilch, Konsumrahm, nd Milchfrischprodukte	17
Anhang	3: Weitergehende Anforderungen und Kontrollen für Käse und Käseerzeugnisse 2	20
0	4: Weitergehende Anforderungen und Kontrollen für Milchtrockenprodukte und rierte Milch	21

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 "Projekte und Support"
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.

1.5 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.

¹⁾ Im Internet: www.suissegarantie.ch

²⁾ Im Internet: www.swissmilk.ch

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	Anforderungs- niveau	
Schweizerische Herkunft		
Die Milch muss von Milchproduktionsbetrieben stammen, die in der Schweiz registriert sind und deren Tiere in der Schweiz gehalten werden. Inbegriffen sind das Fürstentum Liechtenstein und das Zollanschlussgebiet Büsingen, die Freizone der Landschaft Gex und Hochsavoyen (Freizone Genf) sowie die Flächen schweizerischer Landwirtschaftsbetriebe in der ausländischen Grenzzone nach Art. 43 des Zollgesetzes vom 18. März 2005 (SR 631.0), welche von diesen mindestens seit dem 1. Januar 2014 ununterbrochen bewirtschaftet werden.	kritische Anforderung	
Es muss dokumentiert sein, dass die Produktion in diesen Gebieten den Vorgaben der schweizerischen Gesetzgebung und diesem Branchenregle- ment entspricht		
Verarbeitung in der Schweiz	kritische	
Die Verarbeitung erfolgt in der Schweiz. Inbegriffen sind das Fürstentum Liechtenstein und das Zollanschlussgebiet Büsingen.	Anforderung	
Ökologische Anforderungen		
Die Milch stammt von Milchproduktionsbetrieben, die für den Ökologischen Leistungsnachweis (ÖLN) eingeschrieben sind, an ihm teilnehmen und kontrolliert werden:	kritische Anforderung	
Direktzahlungsverordnung DZV (SR 910.13), 1. Titel, 2. Kapitel, 2. und 3. Abschnitt und Anhang 1	Amorderung	
Der Nachweis kann nach Ziffer 5.1.1 Absatz 3 auch direkt erbracht werden.		
Einsatz gentechnisch nicht veränderter Organismen		
Keine Verwendung von Futtermitteln aus gentechnisch veränderten Pflanzen, die gemäss den in der Schweiz geltenden Deklarationsbestimmungen als solche gekennzeichnet werden müssen.	kritische Anforderung	
Keine gentechnisch veränderten Tiere (sofern sie zugelassen würden).	kritische Anforderung	

3.2.2 Weitergehende Anforderungen der Branche

Anforderungen	Anforderungs- niveau
Keine Genetik von Klontieren und deren Nachkommen in erster und zweiter Generation.	kritische Anforderung
Milch von Tieren, welche zuvor GVO-Futter erhalten haben (z.B. Importtiere), darf während 3 Monaten nicht abgeliefert werden.	nicht kritische Anforderung
Kein Einsatz von Palmöl und Palmfett als Einzelfuttermittel und als Komponente in Mischfuttermitteln. Davon ausgenommen ist die Verwendung von kleinen Mengen für das Coating von Futteradditiven (Futtermittelzusatzstoff). Nebenprodukte aus der Nahrungsmittelindustrie, welche Palmöl oder Palmfett enthalten, dürfen in der Fütterung verwendet werden.	nicht kritische Anforderung
Kein Einsatz von Soja oder Sojaschrot als Einzelfuttermittel und als Komponente in Mischfuttermitteln aus nicht nachhaltiger Produktion. Die zugelassenen Standards werden vom "Soja Netzwerk Schweiz" bestimmt (www.sojanetzwerk.ch).	nicht kritische Anforderung

3.3 Anforderungen an die Verarbeitung

3.3.1 Umsetzung der AMS-Anforderungen

Anforderungen	Anforderungs- niveau
Verarbeitung in der Schweiz Mit Suisse Garantie gekennzeichnete Produkte müssen in der Schweiz hergestellt worden sein. Inbegriffen sind das Fürstentum Liechtenstein und das Zollanschlussgebiet Büsingen.	kritische Anforderung
Suisse Garantie konforme Milch und Zutaten Für die Herkunft der Milch und anderer Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs gelten die Bestimmungen des Dachreglements.	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	Anforderungs- niveau
Kontrollkonzept Produkte	nicht kritische
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.	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 beauftragten 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.ch).

5 Überprüfung der Einhaltung der Anforderungen

5.1 Stufe Milchproduktion

5.1.1 Grundsätze

Auf der ersten Produktionsstufe (Milchproduktionsbetrieb) findet keine Zertifizierung statt. Die Anforderungen des ökologischen Leistungsnachweises 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 beauftragten 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 beauftragten 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 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 Milchlieferung 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) Erfolgen Milchlieferung 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. Die Muster geben die Inhalte wider, die auch in anderer Form wie Kaufverträge oder auch elektronisch belegt sein müssen.

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- sowie Berg- 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.

,

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

5.4.5 Kontrollen

Grundsätzlich finden jährlich Kontrollen statt. Die Zertifizierungsstellen sind in eigener Verantwortung berechtigt, für gewerbliche Betriebe die Frist bis zur nächsten Kontrolle auf max. 2 Jahre auszudehnen.

Bei Milchverarbeitungsbetrieben, die AOP-, sowie Berg- oder Alpprodukte herstellen sowie bei Anwendung des Konzepts "Fromarte Lebensmittelsicherheit", kann das Kontrollintervall entsprechend festgelegt und die Kontrolle koordiniert erfolgen. Bei der Zertifizierung nur für Werkrahm kann die Kontrolle im Rahmen der Zertifizierungsaudits erfolgen.

5.4.6 Zertifizierungsstellen

Die AMS führt eine Liste der zugelassenen Zertifizierungsstellen. Sie ist unter <u>www.suissegarantie.ch</u> 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.

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.- (exkl. 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 im Februar 2020 vom Ausschuss "Suisse Garantie Milch und Milchprodukte" verabschiedet.

Unterschriften:

Bern, 17-04-2020

Stephan Hagenbuch
Direktor SMP

ppa. Thomas Reinhard Projektleiter SMP

Mu. Man Cin

Dieses Branchenreglement wurde am 27. Februar 2020 von der Technischen Kommission der AMS genehmigt und tritt am 01. Mai 2020 in Kraft. Es ersetzt die Version 9 vom 22. September 2016.

Unterschriften:

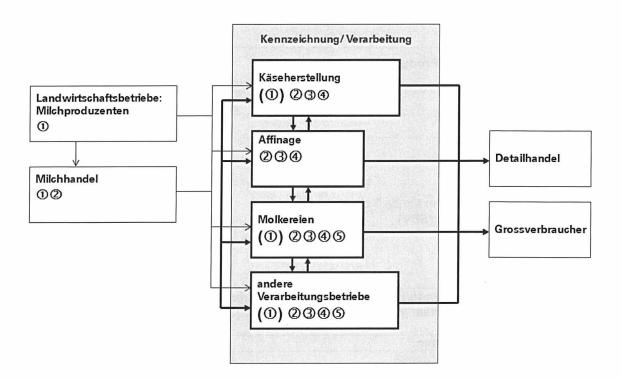
Bern, 2,4, 202

Urs Schneider Präsident AMS Denis Etienne Geschäftsführer AMS

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):

- 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
- Zertifikat Suisse Garantie
- S 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.

verden. Wenn der Nachweis über die Datenbank Milich erbracht Wird, entralit das Nachweisdo- kument 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 beauftragten Inspektionsstelle zu erbringen.
Erklärung des Produzenten:
Der / die Unterzeichnende erklärt:
• Der Ökologische Leistungsnachweis gemäss Kapitel 3 der Verordnung über die Direktzahlungen ist erbracht und durch die zuständige Inspektionsstelle kontrolliert worden.

- Keine Futtermittel aus gentechnisch veränderten Pflanzen zu verwenden, die gemäss den geltenden Deklarationsbestimmungen als solche gekennzeichnet werden müssen.
- Keine Genetik von Klontieren und deren Nachkommen in erster und zweiter Generation einzusetzen.
- Milch von Tieren, welche zuvor GVO-Futter erhalten haben (z.B. Importtiere), während 3 Monaten nicht abzuliefern.
- Kein Palmöl und Palmfett als Einzelfuttermittel und als Komponente in Mischfuttermitteln einzusetzen.
- Kein Soja oder Sojaschrot als Einzelfuttermittel und als Komponente in Mischfuttermitteln aus nicht nachhaltiger Produktion einzusetzen.

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 maximal fünf Jahre oder bis zu einem vorgängigen Widerruf. 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 der Zertifizierungsstelle des Milchkäufers auf Wunsch Einsicht in die Dokumente oder die Datenbank.

Name und Adresse		
Name:		
Vorname:		
Firma:		
Strasse/ Nr.:		
Postleitzahl/ Ort		
Tel.:		
Die unterzeichnete Erklärung gilt maximal fünf Jahre oder bis zu einem vorgängigen Widerruf. Zudem haftet der oder die Unterzeichnende 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)

Adresse des Herstellers			
Firma:			
Strasse/ Nr.:			
Postleitzahl/ Ort			
Tel.:			
Adresse der Prüfstelle			
Firma:			
Strasse/ Nr.:			
Postleitzahl/ Ort			
Tel.:			
Produkteart: Ergebnisse		Prüfdatum	:
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	Geruch: reiner Milchgeruch	
		Geschmack: reiner Milchgeschmack	
Hochpasteur	sierte Milch		
	Sensorik	 Geruch: Reiner Milchgeruch; ein geringfügiger Kochgeruch wird akzeptiert Geschmack: Reiner Milchgeschmack; ein geringfügiger Kochge- schmack wird akzeptiert 	
UHT-Milch	UHT-Milch		
	Sensorik	 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	Anforderungs- niveau	
Bei den eingesetzten Zutaten hat der Produkthersteller durch Zertifikate der Lieferanten oder durch eigene Untersuchungsresultate 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

Anforderungen	Anforderungs- niveau
GHP gemäss der Anwendungsliste der Zusatzstoffverordnung	nicht kritische
(SR 817.022.31)	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 Pro- dukte
andere Milchsäurebak- terien 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 (VLtH; SR 817.022.108).

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	Anforderungs- niveau	
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	
Gentechnologisch hergestelltes Lab ist nicht zugelassen.	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 Produktegruppen:

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

3.4 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.

3.5 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 und konzentrierte Milch

4.1 Definition

Als Milchtrockenprodukte und Konzentrate gemäss Artikel 81 bis 85 der Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft gelten (VLtH; SR 817.022.108):

- Konzentrierte Milch
- Milchpulver
- Milchproduktepulver
- Milchprotein

Konzentrierte Milch umfasst auch konzentrierte Milchbestandteile wie Molke oder Permeate, soweit sie dem Lebensmittelrecht entsprechen.

4.2 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	Anforderungs- niveau
Teilnahme am brancheninternen Monitoring-Programm	kritische Anforderung

4.3 Prüfung

Grundsätzlich ist der Hersteller für die Einhaltung und Kontrolle der Produktequalität verantwortlich. Die Prüfberichte zum brancheninternen Monitoring-Programm liegen vor. Keine Prüfung ist bei Zwischenprodukten vorgeschrieben.

4.4 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.

