

Merkblatt zur Umsetzung der BAlV per 1.1.2012



*Wo Tradition
zum Genuss reift*

schweizeralpkaese.ch



Schweizer Käse Mark



Schweizer Käse. Garantiert schweizerisch.



Umsetzung der totalrevidierte Berg- und Alpverordnung (BAIV) per 1. Januar 2012 für die Vermarktung von Schweizer Alpkäse

1. Einleitung

Der Bundesrat hat am 25.5.2011 die neue Berg- und Alpverordnung erlassen, welche per 1.1.2012 gilt. Zentral sind folgende Änderungen gegenüber heute:

- Die Bezeichnungen «**Berg**» und «**Alp**» sowie «**Alpen**» werden für Milch und Milchprodukte vom Sömmerungs- bzw. Berggebiet stärker geschützt.
- Jede Alpkäserei, die Käse an Wiederverkäufer liefert, muss sich nach der besagten Verordnung von einer akkreditierten Stelle zertifizieren lassen.

Die Alpkäsekommision hat sich im Vorfeld dieser Anpassungen für eine möglichst einfache und kostengünstige Umsetzung engagiert. Als Interessenvertreterin der rund 1450 Alpen, welche insgesamt ca. 5'000 Tonnen Alpkäse produzieren, ist es ein sehr wichtiges Anliegen, dass sich daraus keine unnötige Bürokratie entwickelt.

Ziel ist es, das Vertrauen in den Alpkäse und die Produktsicherheit zu stärken.

2. Wichtige Artikel im Detail

Allgemeine Bestimmungen (Art. 1-3)

Die Bezeichnungen «**Berg**» und «**Alp**» dürfen für die Kennzeichnung der Erzeugnisse, in Geschäftspapieren und für die Werbung nur verwendet werden, wenn die Anforderungen dieser Verordnung erfüllt sind.

Auch die Bezeichnung «**Alpen**» darf *für Milch und Milchprodukte* nach Artikel 4 Absatz 1 Buchstabe a der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 23. November 2005 nur verwendet werden, wenn die Anforderungen für die Verwendung der Bezeichnungen «Berg» oder «Alp» erfüllt sind.

Fütterung und Zutaten in Lebensmitteln (Art. 4-7)

Nach Art. 4 und 5 darf die Bezeichnung «**Alp**» nur verwendet werden, wenn das landwirtschaftliche Erzeugnis aus dem *Sömmerungsgebiet* stammt und die Anforderungen an die Fütterung nach Art. 17 der Sömmerungsbeitragsverordnung vom 14. November 2007 erfüllt sind: (Maximal $50 + 100 = 150$ kg Dürrfutter sowie 100 kg Kraftfutter pro gemolkene Kuh und Sömmerungsperiode zugefüttert werden).

Zum Käsen benötigen wir normalerweise Milch, Lab, Kulturen und Salz. Damit keine Zusätze deklariert werden müssen, ist zu empfehlen, jodfreies Salz einzusetzen (in der Alpküche ist jedoch ein jodhaltiges Salz zu verwenden!). Die Zutaten dürfen maximal 10 Gewichtsprozente betragen, wobei Zucker nicht eingerechnet wird.

Verarbeitungsschritte (Art. 8)

Alpmilch und Alprahm dürfen ausserhalb des Sömmerungsgebiets zu genussfertiger Milch und Rahm verarbeitet werden. Alpkäse muss nach wie vor im Sömmerungsgebiet hergestellt werden - die Lagerung und Reifung kann im Talgebiet erfolgen.

Zertifizierung und Kontrolle (Art. 10-13)

Von der Zertifizierungspflicht ausgenommen sind nach Art. 10 lediglich diejenigen Alpkäsereien, die Ihren Käse direkt an den **Endkonsumenten** liefern. Jeder eingepackte Käse, der in ein Fachgeschäft, Detailhandel oder externes Gasthaus verkauft wird, muss zertifiziert sein.

- a) AOC zertifizierte Alpkäsesorten erfüllen die von der BAlV geforderte Dokumentation zum grössten Teil. Mit einem Zusatzblatt lassen sich die Lücken innerhalb des AOC-Kontrollmanagements schliessen und die Zusatzzertifizierung ist mit sehr geringem Aufwand zu erreichen (zum Beispiel Fütterungsanforderung).
- b) Für alle anderen Alpkäsebetriebe ist ein Audit durch eine vom Bund anerkannte Zertifizierungsstelle unumgänglich. Nach Art. 12 wird der Sömmerungsbetrieb alle vier Jahre einmal kontrolliert; Explizit wird in der Verordnung darauf hingewiesen, dass die Kontrollen auf andere öffentlich-rechtliche und privatrechtliche Kontrollen abzustimmen seien (Bio und Bio Suisse, QM Schweizer Fleisch, usw.).

Verdachtsfälle können der Zertifizierungsstelle gemeldet werden und diese leiten Verstösse zum Schutz von Ihrem Produkt den zuständigen kantonalen Behörden und/oder dem Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) weiter.

3. Ablauf einer Zertifizierung

Aufgrund eines konkreten Beispiels aus dem Kanton Uri sollen die wichtigsten Punkte aufgelistet werden. Mit der Zertifizierung wird die Einhaltung der revidierten Berg- und Alpverordnung BAlV nachgewiesen. Auf dem Markt sind verschiedene Anbieter tätig. Für Alpbetriebe haben sich unter anderem "OIC" (Tel. 021 601 53 75 / info-oic@oic-izs.ch) in der Westschweiz sowie "Bio.Inspecta" (Tel. 062 865 63 00 / admin@bio-inspecta.ch) und "ProCert" (Tel. 031 560 67 67 / bern@procert.ch) in der Deutschschweiz spezialisiert.

Sie stellen zu Beginn einen **Antrag** bei der Zertifizierungsfirma. Diese kümmert sich um die Durchführung des Audits, die Beratung und die Datenpflege Ihres Alpbetriebs, welche unter anderem bei Missbrauchsvermutungen als Nachweis herangezogen werden können. Die jährlichen Kosten belaufen sich ungefähr auf CHF 200.- (bzw. CHF 800.- alle vier Jahre).

Für das **Audit** besucht Sie ein Mitarbeiter auf der Alp: Während zwei Stunden gewinnt er von Produktion, Lagerung und Verkauf einen Eindruck und beschreibt die zu vermarkteten Produkte (Laibgrösse, ungefähre Menge pro Jahr, usw.).

Auf einem Betriebserhebungsbogen werden die wichtigsten Koordinaten der Produktion festgehalten: Mindestverarbeitungsmenge pro Tag, maximale Verarbeitungsmenge pro Tag, Anzahl produzierte Posten pro Tag, Anzahl Wiederverkäufer. Sie bestätigen weiter, dass Sie die Fütterungs- und Produktionsrichtlinien gemäss Art. 4-7 einhalten.

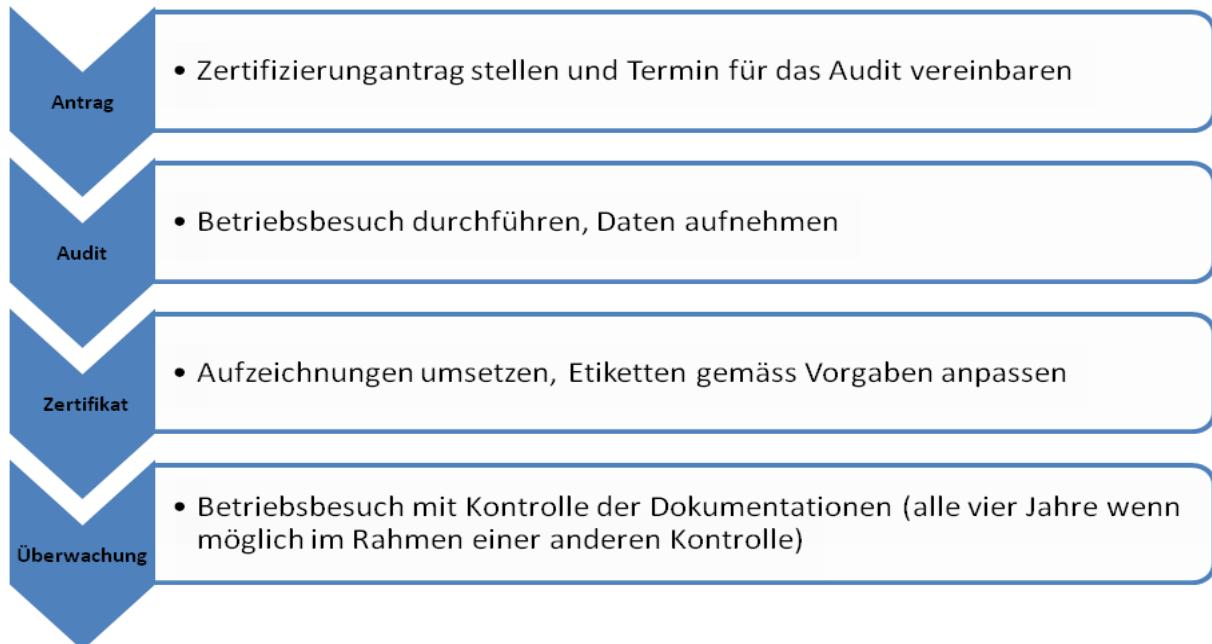
Sie erhalten ein paar Wochen später das **Alp-Zertifikat**. Wenn Sie die Produktion verändern, können Sie diese Anpassungen jederzeit der Zertifizierungsstelle gratis melden bzw. aktualisieren lassen.

Um die Produktion qualitativ zurück zu verfolgen, notieren Sie täglich die Menge der verarbeiteten Milch und führen eine sogenannte Fabrikationskontrolle. Kaufen Sie Milch von einer benachbarten Alp zu, notieren Sie diese ebenfalls. Die Kaseinmarkennummern sind fortlaufend einzutragen, die Lager werden visuell kontrolliert, die Warenbewegungen sind nach Datum zu notieren und die Kundenliste (Warenfluss) zu dokumentieren. Wenn Ende Jahr Alpkäse auf der Alp lagert, wird diese Menge erhoben, ansonsten wird die Ware im Inventar eines Vermarkters ausgewiesen. Alle vier Jahre meldet sich die Zertifizierungsstelle für einen Besuch, bei dem sie die **Prozesse überwacht**.

Für die Kennzeichnung des Alpkäses achten Sie auf folgende Punkte (Art. 9):

Deklaration	Beispiel
Zutaten	<i>Alpmilch, Alpkräuter</i>
Name der Zertifizierungsstelle bzw. entsprechende Code-Nummer	Alp-Zertifizierung: ProCert / Bio.Inspecta / OIC

Verlangen Sie von der Zertifizierungsstelle das "Gut zum Druck" vor der Erstellung von Etiketten und anderem bedruckten Verpackungs- oder Marketingmaterial.



Dachmarke Schweizer Alpkäse

Weststrasse 10 3000 Bern 6

Martin Rüegsegger Tel 031 359 53 17

Laurence Köstinger Tel 031 359 52 22

Fax 031 359 58 51

info@schweizeralpkaese.ch

www.schweizeralpkaese.ch

www.fromagedalpage.ch

Bern, Juli 2011