

Protokoll zur 8. Hauptversammlung des Vereins der Alpkäseproduzenten

Datum: Mittwoch 8.4.2015

Ort: Parkhotel Wangs

1. Begrüssung

Um 20:00 Uhr eröffnet Hans Sturzenegger, Präsident, die Versammlung. Es sind 24 Betriebe vertreten, das absolute Mehr beträgt damit 13 Stimmen. Folgende Entschuldigungen sind eingegangen: Alpkäserei Chrüzegg und Alpsennerei Höhi

Es wird beschlossen, dass die Traktanden wie vorgeschlagen bearbeitet werden können.

Der Verein zählt mit Stand vom 1.5.2014 45 Mitgliedsbetriebe.

Als Stimmzähler wird Markus Müller, Mels einstimmig gewählt.

Als Gäste werden Linus Silvestri und Jakob Spring von der Firma Silvestri AG begrüsst. Heinz Trachsel, Geschäftsführer der GLARONA Alpkäsegenossenschaft Glarus, berichtet von seinen Erfahrungen als Mitglied der AOP Vereinigung.

2. Protokoll und Jahresbericht 2014

Das Protokoll der HV 2014 wurde den Mitgliedern mit der Einladung verschickt. Der Präsident zitiert einige Passagen aus dem Jahresbericht. Der Jahresbericht wird später auf der neuen Homepage aufgeschaltet sein.

3. Jahresbeitrag 2014

Der Vorstand schlägt der Versammlung vor, den Jahresbeitrag auf Fr. 50.- zu belassen. Die Mitglieder sind mit dem Vorschlag einverstanden.

4. Tätigkeitsprogramm 2015

- Finanzielle und organisatorische Unterstützung der bisherigen Anlässe
- Fach- Artikel SG Bauer im Mai: Umfrage bei Landwirten mit Milchkuhsommerung
- Kommissionsarbeit bei der Dachmarke Alpkäse Schweiz: R. Schwendener
- Alpkäseprämierung Molseralp
- Mitglied bei der IG Alpkäse: Paul Good und Patrik Mannhart
- AOP : ev. ausserordentliche Versammlung zu einem Grundsatzentscheid
- Einführung und Support neues Branchenhandbuch für Alpbetriebe
- 2. Rezertifizierung für Berg –und Alpverordnung

Es können nach wie vor neutrale Kaseinmarken mit dem Alpkäselogo bei uns bezogen werden (250 Stück Fr. 25.-).

5. Alpkäserichtpreis 2015

Der Vorstand schlägt der Versammlung vor, den bisherigen Richtpreis weiter zu führen:

Fr. 16.-/kg für ganze Laibe
Fr. 18.-/ kg für kleinere Mengen
Fr. 22.-/ kg für Mutschli

Die Preise sollen im SG Bauer publiziert werden
Ab Neujahr jeweils plus Fr. 2.-/ Kg

Die Versammlung stimmt dem Vorschlag zu

Stark unterpreisige Angebote auf dem Markt sollen der Geschäftsstelle gemeldet werden. Wir werden dann gemeinsam versuchen andere Lösungen für den Verkauf solcher Produkte zu finden.

Stark fehlerhafte Produkte sollen nicht auf den Markt gebracht werden, sie schaden dem guten Image und verursachen längerfristige Absatzprobleme für den betroffenen Alpbetrieb.

6. Rechnung und Budget

Der Abschluss wurde wieder durch die Firma BBV Treuhand, Salez erstellt.

Die Bilanz weist gegenüber 2013 eine Eigenkapitalverminderung auf Fr. 7.75 aus.

Die Erfolgsrechnung schliesst mit einem Verlust von Fr. -7.75 ab.

Das Budget 2015 wird mit einem Ertragsüberschuss von Fr. 50.-.- veranschlagt.

In Abänderung des Budgets soll der Kostenanteil für die Branchenlösung aus der Kasse des Vereins bezahlt werden. Die Kosten belaufen sich auf ca. Fr. 3000.-, damit kann aber jedes Vereinsmitglied direkt profitieren. Finanziell bleibt das Budget aber gleich, es findet lediglich eine interne Verschiebung statt.

Es wird keine Diskussion zur Rechnung und zum Budget verlangt.

7. Revisorenbericht

Edith Schmid und Severin Bärtsch sind anwesend, Phillip Pfiffner lässt sich entschuldigen.

Severin Bärtsch erörtert den Revisorenbericht und lässt darüber abstimmen. Die Anwesenden erteilen der Geschäftsstelle Entlastung und verdanken die Arbeit des Vorstandes

8. Allgemeine Umfrage

8.1. Leitlinie für die gute Verfahrenspraxis bei der Milchgewinnung und –verarbeitung in Sömmerungsbetrieben

Ab 2015 kann endlich die Branchenleitlinie „für die gute Verfahrenspraxis“ eingeführt werden.

Das LZSG ist Lizenznehmer beim SAV und wird die Dokumente verwalten. Änderungen können jeweils von unserer Homepage geladen werden. Die erste Version wird in Form eines

Ordners an die Alppräsidenten oder direkt auf die Betriebe verteilt, dies sollte bis Ende Juni möglich sein.

Die regionalen Rezepturen werden wir zusammen mit der BAMOS AG noch anpassen. Das Handbuch wird auch an den Käserkursen und an der Wahlfachwoche „Alpkäsen“ am BZB verwendet.

Es ist wichtig, dass der Ordner auf der Alp ist und regelmässig nachgeführt wird. Allfällige Neuerungen sind entsprechend einzuordnen. Die Lebensmittelkontrolle wird die Kontrolle auf der Basis dieses Werkes vornehmen.

Der Gebrauch dieser Leitlinie

Die vorliegende Leitlinie für die alpwirtschaftliche Milchverarbeitung ist in drei Teile gegliedert. Der mit **«Teil A – Arbeitsdokumente»** bezeichnete Teil enthält die Vorgabedokumente und Aufzeichnungsfomulare, die im täglichen Gebrauch obligatorisch zu verwenden sind.

Die **Checklisten** stellen sicher, dass sich die für Lebensmittelsicherheit auf der Alp verantwortliche(n) Person(en) mit den verschiedenen Aspekten der Hygiene und Selbstkontrolle auseinandergesetzt hat/haben.

Die **Grundrezepturen** in Kapitel A3 dürfen betriebspezifisch angepasst werden, sofern die Soll- bzw. Grenzwerte eines als CP oder CCP markierten Prozessschrittes unverändert übernommen werden. Es ist z.B. nicht erlaubt, die Milchlagertemperatur auf 18°C zu erhöhen, wenn diese im Überwachungsplan und im Fabrikationsprotokoll als CP markiert ist und der Sollwert mit < 13°C angegeben wurde.

Anstelle der in Kapitel A3 enthaltenen **Fabrikationsprotokolle** dürfen andere Formulare verwendet werden. Die in der Vorlage als CP oder CCP markierten Prozessschritte müssen aber im Ersatzformular enthalten und ebenfalls als CP oder CCP markiert sein. Ausserdem müssen die CP- bzw. CCP-Grenzwerte aus dieser Leitlinie übernommen werden.

Wichtige **Nachweisdokumente** resp. Formulare finden sich in Kapitel 4. Solche Nachweisdokumente, zu denen auch die Fabrikationsprotokolle gehören, müssen aufbewahrt und den behördlichen Vollzugsorganen auf Verlangen vorgelegt werden können. Sie müssen wahrheitsgetreu und vollständig sein.

Der mit **«Teil B – Grundlagen»** bezeichnete Teil vermittelt Basiswissen und die gesetzlichen Vorgaben betreffend die Hygiene bei Milchgewinnung und -verarbeitung. Behandelt werden auch die Lebensmittelkennzeichnungsvorschriften. Ausserdem finden sich hier die Untersuchungsmethoden wie zum Beispiel die Säuregradmessung. Die Grundlagendokumente sind nicht als Vorgabedokumente des täglichen Gebrauchs gedacht. Sie eignen sich aber für die (Selbst-)schulung bzw. zum Nachschlagen. Die Checklisten im Teil «Arbeitsdokumente» nehmen Bezug auf den Grundlagenteil.

Der mit **«Teil C – Alpkäse mit GUB»** bezeichnete Teil enthält die Pflichtenhefte zu den Käsesorten mit geschützter Ursprungsbezeichnung, soweit es sich um Sorten handelt, die in Sömmerungsgebieten hergestellt werden. Die GUB-Pflichtenhefte enthalten verbindliche Vorschriften über die Herstellung, Markierung und Kennzeichnung von Käsesorten mit geschützter Ursprungsbezeichnung.

8.2.Rezertifizierung Berg-und Alpverordnung

Der Verein war im Jahr 2009 die erste Organisation in der Schweiz, welche sich als gesamte Branchenorganisation zertifizieren liess.

Im Jahr 2011 hat die erste Rezertifizierung stattgefunden, im Jahr 2015 wird nun die zweite Rezertifizierung fällig. Der Kanton hilft mit einem Beitrag von Fr. 13'000.- grosszügig mit an der Finanzierung. Damit können die direkten Kosten der Firma pro Cert, Bern, durch die Vereinskasse finanziert werden.

Der statuarische Teil kann um 20: 50 Uhr beendet werden

Vorstellung des Alpschweineprogramms der Firma Silvestri AG, Lüchingen

Aufgrund der gestiegenen Nachfrage sucht die Firma mehr Mastplätze für die Saison 2015. Der Deckungsbeitrag liegt bei Fr. 100.- bis Fr. 140.- pro Schwein, je nach Einstallgewicht. Da ein Mindestschlachtpreis garantiert wird, kann die Alpschweinemast wieder rentabel betrieben werden. Das Preisproblem mit den teuren Jagern und den tiefen Schlachtpreisen im Herbst kann damit wesentlich entschärft werden. Die Schweine benötigen eine Naturbodenfläche von 40 m² / Tier, der Futterlieferant kann frei gewählt werden. Interessenten melden sich direkt bei der Firma Silvestri AG: www.ltag.ch

AOP Erfahrung: Heinz Trachsel, Glarona Alpkäsegenossenschaft

Um im Zusammenhang mit unseren Bemühungen zum Thema AOP Klarheit über den Nutzen zu einem möglichen Beitritt zur AOP Organisation zu erhalten, haben wir Heinz Trachsel an die Sitzung eingeladen. Ich habe mich im Vorfeld mit ihm getroffen und mit ihm einige Fragen besprochen. Diese Fragen wurden an der Versammlung durch Heinz Trachsel beantwortet. Für Nicht- Anwesende sind die interessanten Ausführungen als Anhang zum Protokoll beigefügt.

Wir werden im Jahr 2015 abschliessend entscheiden müssen, ob das Gesuch beim BLW nun eingereicht werden soll oder nicht.

Wichtig scheint mir die Aussage, dass die AOP Zertifizierung gleichzeitig mit der Berg-und Alpzertifizierung durchgeführt werden kann und damit für den Einzelbetrieb lediglich Mehrkosten von ca.Fr. 150.- bis Fr. 200.- alle 4 Jahre anfallen werden.

Die jährlichen Mehrkosten für die AOP Vereinigung können mit ca. 4 bis 6 Rappen pro Kilo Käse beziffert werden.

Dem gegenüber stehen viele Möglichkeiten an den verschiedensten Aktivitäten der AOP Organisation teilzunehmen. Siehe auch www.aop-igp.ch

Der Protokollführer

Richi Schwendener