

Leitlinie für die gute Verfahrenspraxis bei der Milchgewinnung und -verarbeitung in Sömmerungsbetrieben

A1 Betriebsspiegel

Begleitgruppe:

Jörg Beck, Geschäftsstelle Schweizerischer
Alpwirtschaftlicher Verband, SAV

Curdin Foppa, Alpwirtschaftliche Beratung,
Plantahof, Kanton GR

Mauro Gendotti, Alpkäsekommission,
IG Schweizer Alpkäse, Kanton TI

Hanspeter Graf, Alpkäsereiberatung,
INFORAMA Berner Oberland, Kanton BE

Jean-Pierre Häni, Milchwirtschaftliche
Beratung, CASEi, Kanton FR

Alfred Santschi, Vorstandsmitglied SAV,
Kanton BE

Bernard Stuby, Société vaudoise d'économie
alpestre, Kanton VD

Autoren:

Ernst Jakob, Forschungsgruppe Käsequalität
und Authentizität, Agroscope

Sonia Menéndez González,
Veterinary Public Health Institute, Vetsuisse Bern
(aktuell: Veterinärdienst Kanton Luzern)

Kontakt | Herausgeber

Schweizerischer Alpwirtschaftlicher Verband SAV

Seilerstrasse 4
Postfach 7836
3001 Bern

Tel. +41 (0)31 382 10 10

info@alpwirtschaft.ch
www.alpwirtschaft.ch

Schweizer Alpkäse c/o Schweizer Milchproduzenten SMP

Weststrasse 10
3000 Bern 6

Tel. +41 (0)31 359 53 17 oder
Tel. +41 (0)31 359 53 19

info@schweizeralpkäese.ch
www.schweizeralpkäese.ch

Grafik: atelierQuer, Niederwangen **Korrektorat:** Eva K. Schmid, Muri b. Bern

Teil A – Arbeitsdokumente

A1 Betriebsspiegel	3
Notfall-Nummern und Adressen	4
Hergestellte Milchprodukte	5

Betriebsspiegel Jahr:

Name der Alp/en ¹ _____

Lage (politische Gemeinde/n) _____

Sennten-Nummer/n _____ sofern vorhanden

Bewilligungsnummer/n _____ sofern notwendig ²

Für die Produktesicherheit verantwortliche Person ³

Name, Vorname _____

Adresse _____

Telefon _____

¹ Falls im Verlauf der Sömmerung auf mehreren Alpstafeln/Sennten Milch verarbeitet wird, so sind diese alle aufzuführen.

² Die zuständige kantonale Stelle beurteilt, ob ein Betrieb bewilligungspflichtig ist. Massgebend dafür sind Art. 13 LGV und die Weisung Nr. 7 des BLV.

³ Wird keine verantwortliche Person bestimmt, so ist der/die Inhaber/in der Alp für die Produktesicherheit des Alpbetriebs verantwortlich (sinngemäss nach Art. 3 Abs. 2, LGV).

Zertifizierungen

Art der Zertifizierung	Ja	Name der Zertifizierung
Zertifizierung gemäss Berg- und Alp-Verordnung ⁴	<input type="checkbox"/>	_____
Zertifizierung gemäss GUB/GGA-Verordnung ⁵	<input type="checkbox"/>	_____
Bio-Zertifizierung	<input type="checkbox"/>	_____

⁴ Vorgeschrieben, falls Produkte mit «Alp» oder «Berg» bezeichnet werden und nicht ausschliesslich direkt an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

⁵ Der Name der Zertifizierungsstelle für Käse mit geschützter Ursprungsbezeichnung ist im Pflichtenheft der betreffenden Käsesorte genannt (siehe in Teil C – Alpkäse GUB).

Notfall-Nummern und Adressen

	Telefon-Nr.	Adresse
Alpmeister/in	_____	_____
Alpberater/in	_____	_____
Lebensmittelinspektor/in	_____	_____
Veterinär/in	_____	_____
Arzt/Ärztin	_____	_____
Spital	_____	_____
Sanitätsnotruf	144	Toxikologisches Institut 145
Rettungshelikopter	1414	_____
Allgemeiner Notruf	112	_____
Feuerwehr-Notruf	118	Polizei-Notruf 117

Das Alppersonal

Anzahl Personen

Personen, die in der Milchverarbeitung tätig sind _____

Sonstiges, ständiges Alppersonal _____

Wasserversorgung

Öffentliche Wasserversorgung

Eigene Quelle

Zisterne

Tiere, deren Milch verarbeitet wird

Anzahl Tiere

Kühe _____

Schafe _____

Ziegen _____

Andere Nutztiere

Anzahl Tiere

Schweine _____

Hühner _____

Sonstige

Fremdmilch

Ja/Nein

Es wird auch Milch von anderen Alpen verarbeitet _____

Hergestellte Milchprodukte

	GUB (AOP) ²	Rohmilch	thermisiert	pasteurisiert	Abgabe ¹			Grundrezeptur gemäss dieser Leitlinie ³
					Direktvermarktung	Detailhandel/ Handel/ Gastrobetriebe	nur Eigenbedarf	
Hartkäse (Bezeichnung)								
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ja
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ja
Halbhartkäse (Bezeichnung)								
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ja
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ja
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ja
Weichkäse (Bezeichnung)								
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	nein
Frischkäse								
<input type="checkbox"/> Frischkäse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ja
<input type="checkbox"/> Ziger / Ricotta	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ja
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Konsummilch und sonstige Milchprodukte								
<input type="checkbox"/> Pasteurisierte Milch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ja
<input type="checkbox"/> Pasteurisierter Rahm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ja
<input type="checkbox"/> Süsrahmbutter	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ja
<input type="checkbox"/> Sauerrahmbutter	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ja
<input type="checkbox"/> Joghurt nature	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ja
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

¹ Für Produkte, die nicht ausschliesslich für den Eigenbedarf hergestellt werden, sind die Vorgaben dieser Leitlinie bindend. Für Produkte, die unter einer Bezeichnung mit dem Begriff «Alp» vermarktet werden (Beispiele: «Alpmutschli», «Alpbutter», «Sunalp Milch») ist eine Zertifizierung nach der Berg- und Alp-Verordnung erforderlich. Davon ausgenommen sind Produkte, die ausschliesslich direkt vermarktet werden.

² Produkt mit geschützter Ursprungsbezeichnung (z.B. Gruyère d'alpage AOP). Gegebenenfalls bitte ankreuzen.

³ Als Basisrezepturen gelten alle in der SAV-Leitlinie enthaltenen Rezepturen und davon abgeleiteten Rezepturen, soweit sie keine Änderungen erfahren haben, die für die Lebensmittelsicherheit von Bedeutung sein könnten. Für Produkte, die nicht auf einer Basisrezeptur dieser Leitlinie basieren, muss ein auf einer Gefahrenanalyse beruhendes Lebensmittelsicherheitskonzept (HACCP) erstellt werden.