

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



PRODUZENTEN

www.alpkasesproduzenten.ch



SG



AI



AR



FL

EINLEITUNG

- E1 Der Gebrauch dieser Leitlinie
 - E2 Qualitätssicherung und Selbstkontrolle
-

TEIL A – ARBEITSDOKUMENTE

- A1 Betriebsspiegel
 - A2 Checklisten
 - A3 Rezepturen, Überwachungspläne und Protokolle
 - A4 Allgemeine Nachweisdokumente (Formulare)
 - A5 Mikrobiologischer Probeplan
 - A6 Reinigungsplan
-

TEIL B – GRUNDLAGEN

- B1 Gefahren für die menschliche Gesundheit
 - A2 Eutergesundheit
 - A3 Melktechnik und -hygiene
 - A4 Lagerung und Transport von Milch und Milchprodukten
 - A5 Produktionshygiene
 - A6 Personenhigiene
 - B7 Trinkwasserversorgung
 - B8 Abgabe und Kennzeichnung von Milch und Milchprodukten
 - B9 Untersuchungsmethoden
-

TEIL C – ALPKÄSE GUB

- C1 Produkte mit geschützter Ursprungsbezeichnung (GUB)
-

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

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)

Kanton St.Gallen
Landw. Zentrum SG 
vertrieben durch das Landw. Zentrum SG
Lizenznehmer des SAV im Lizenzgebiet SG, AR, AI

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

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.

1 | Geltungsbereich der Leitlinie

Die vorliegende Leitlinie gilt für milchverarbeitende Sömmerungsbetriebe, die über keine eigenen, den Grundsätzen des Codex Alimentarius entsprechende HACCP-Konzepte zu ihren Produkten verfügen.

1 | Qualitätssicherung

Lebensmittel, die in den Verkehr gebracht werden, müssen gesundheitlich unbedenklich sein, und sie dürfen Konsumentinnen und Konsumenten nicht Eigenschaften vortäuschen, die sie nicht haben. So will es das Gesetz. Um am Markt erfolgreich zu sein, braucht es aber noch mehr: eine konstante, gute Qualität und natürlich eine geschickte Hand bei der Vermarktung der Produkte.

Die **Qualitätssicherung (QS)** bedeutet, dass die Alpsennerei nach anerkannten und dokumentierten Verfahren arbeitet, dass die Einhaltung dieser Verfahren dokumentiert wird und dass diese Verfahren dort, wo es für die Sicherheit und die Qualität des Produktes entscheidend ist, überwacht werden, um korrigierend eingreifen zu können.

Durch die korrekte Anwendung der QS nimmt der Sennereibetrieb die ihm vom Lebensmittelgesetz (LMG) übertragene Verantwortung wahr und zeigt dadurch den Konsumentinnen und Konsumenten, dass er seiner Sorgfaltspflicht nachkommt und die gesetzlichen Vorschriften einhält. Dies schafft Vertrauen bei Konsumentinnen und Konsumenten in die Produkte von der Alp.

Eine wirksame QS umfasst vorbeugende und überwachende Massnahmen:

- Die **Basishygiene** umfasst die Voraussetzungen einer hygienischen Produktion (siehe Kapitel über Eutergesundheit, Melkhygiene, Produktionshygiene, Personenhgiene).
- Die **Prozesskontrolle** beinhaltet die Überwachung der wichtigen Verarbeitungsschritte im Herstellungsprozess (z. B. die Temperatur bei der Milchlagerung).
- Die **Endproduktkontrolle** überprüft, ob die auf den Stufen Basishygiene und Prozesskontrolle getroffenen Massnahmen ein sicheres Produkt gewährleisten können. In der Regel werden sie nur stichprobenweise, aber planmässig durchgeführt.



Ein QS-System ...

- ist **betriebspezifisch**, d. h. an die Besonderheiten des Lebensmittelbetriebes angepasst;
- ist **vorbeugend**;
- überwacht und **dokumentiert** das Notwendige;
- **integriert** die verschiedenen QS-Bausteine (z. B. Schalmtests, Rezepturen, Fabrikationsprotokoll, Laboruntersuchungen) in ein Gesamtkonzept.

2 | Selbstkontrolle

Die für die Milchverarbeitung auf der Alp verantwortliche Person ist für die QS zuständig. Laut Gesetz sorgt sie auf allen Stufen von der Rohstoffannahme bis zur Abgabe der Produkte dafür, dass die rechtlichen Anforderungen an Lebensmittel eingehalten werden, insbesondere in Bezug auf den Gesundheitsschutz, den Täuschungsschutz sowie den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln (Art. 49 Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung, LGV). Um den Anforderungen zu genügen **ist die verantwortliche Person zur Selbstkontrolle verpflichtet**. Wichtige Elemente der Selbstkontrolle sind:

- Die Sicherstellung der guten Herstellungspraxis
- Die Anwendung von Verfahren, welche die Lebensmittelsicherheit und -hygiene gewährleisten und sich auf ein sogenanntes HACCP-Konzept stützen
- Die Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit (z. B. Käse vom Tag X → Fabrikationsprotokoll → Rohstoffe)
- Die Probenahme und die Analyse von Rohstoffen, Prozesskontrolle und Endprodukte
- Korrekte Kennzeichnung der Produkte
- Schriftliche Dokumentation

Jeder Lebensmittelbetrieb muss ein **Selbstkontrollkonzept** vorweisen können. Dessen Vorhandensein und Umsetzung werden bei den amtlichen Kontrollen überprüft.

Inhalt des Selbstkontrollkonzeptes

- **Allgemeine Angaben zum Sennereibetrieb:** Beschreibung der Alp (Namen, Verantwortlicher für die Lebensmittelsicherheit, Adressen usw.), Personal, Produktesortiment, Beschreibung der Trinkwasserversorgung, Notfallnummern usw.
- **Vorgabedokumente (Grundlagen):** Arbeitsanweisungen, Rezepturen, Betriebsanleitungen, Reinigungsplan, Unterhaltsplan, Produktrückverfolgbarkeit, Bekämpfung von Ungeziefer usw.
- **Nachweisdokumente/Kontrollblätter:**
 - Kontrolle der Eutergesundheit (Schalmtest)
 - Behandlungsjournal und Inventarliste der Tierarzneimittel
 - Begleitdokumente und Tierliste
 - Technische Kontrolle der Melkanlage
 - Reinigungskontrolle der Melkanlage
 - Fabrikationsprotokolle
 - Temperaturkontrolle von Kühlschränken (sofern im Rahmen der Milchverarbeitung und der Abgabe von Lebensmitteln genutzt)
 - Kontrolle des Salzbad
 - Resultate von Trinkwasserkontrollen (falls das Wasser nicht generell pasteurisiert wird)
 - Resultate von mikrobiologischen Kontrollen im Prozess und von Endprodukten
 - Aufzeichnungen von Ursachen, Korrekturmassnahmen (siehe Rückruf und Rücknahme)
 - Nachweis über Aus- und Weiterbildung im Umgang mit Lebensmitteln (Personalschulung)

Die Aufzeichnungen in den Nachweisdokumenten ermöglichen es, die Ursache von Produktfehlern abzuklären und Verbesserungsmassnahmen zu treffen. Deshalb sind alle wichtigen Prozessdaten und ausserordentlichen Vorkommnisse laufend, das heisst zeitnah, festzuhalten.

Die Nachweisdokumente beweisen, dass die Gewinnung und der Umgang mit Lebensmitteln nach den Regeln der guten Herstellungspraxis erfolgten und gesetzliche Vorgaben (LMG, AOP-Pflichtenheft usw.) eingehalten wurden.

Die Nachweisdokumente sind im rechtlichen Sinne Urkunden und müssen 3 Jahre aufbewahrt werden!

3 | HACCP und gute Verfahrenspraxis

Gemäss Art. 53 LGV muss die verantwortliche Person gegenüber der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde nachweisen können, dass:

- ein Verfahren nach dem HACCP-Konzept angewendet wird oder
- nach einer vom Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) genehmigten Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis vorgegangen wird.

3.1 | Das HACCP-Konzept

HACCP steht für «Hazard Analysis and Critical Control Points», zu Deutsch: «Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte». Es handelt sich um ein **systematisches Verfahren zur Beherrschung biologischer, chemischer und physikalischer Gefahren**, die in einem bestimmten Lebensmittel vorkommen können. Als Gefahr bezeichnet man in der HACCP-Sprache etwas, das die Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten gefährden kann wie z. B. Salmonellen (biologische Gefahr), Rückstände von Tierarzneimitteln in der Milch (chemische Gefahr) oder Fremdkörper (physikalische Gefahr).

Bei der Erstellung des HACCP-Konzeptes für ein bestimmtes Produkt geht man davon aus, dass bereits ein funktionierendes Basishygienekonzept besteht. Weiter muss eine schriftliche Rezeptur des Produktes vorhanden sein. Die nächste Aufgabe besteht darin, die möglichen Gefahren, die im Endprodukt vorhanden sein könnten, zu identifizieren und deren mögliche Herkunft zu prüfen. Dann wird überprüft, ob der Herstellprozess die Gefahr zu beseitigen vermag oder ob zusätzliche Massnahmen (z.B. Erhitzung der Milch) notwendig sind, um die Gefahr zu beherrschen. Die letzte Aufgabe besteht darin, einen Überwachungsplan für alle jene Verarbeitungsschritte auszuarbeiten, die für die hygienische Sicherheit des Lebensmittels als wichtig beurteilt wurden. Dieser **Überwachungsplan, auch HACCP-Plan genannt, ist bei der Herstellung des Produktes strikte zu befolgen.**

Im HACCP-Plan unterscheiden wir zwei Arten von sogenannten Kontrollpunkten:

Kritischer Kontrollpunkt (CCP): Verarbeitungsschritt, der für die Gewährleistung der hygienischen Sicherheit des Lebensmittels **entscheidend** ist und der **immer überwacht** werden muss.

Beispiel: Überwachung der Soll-Temperatur bei der Pasteurisation von Rahm.

Kontrollpunkt (CP): Verarbeitungsschritt, der für die hygienische Sicherheit des Lebensmittels wichtig ist, aber für sich allein keine Sicherheit gewährleisten oder nicht immerzu überwacht werden kann.

Beispiel: Säuerung im Käse. Sie ist wichtig für die Sicherheit und kann gezielt überwacht werden, wobei die Säuerung allein Krankheitserreger nicht sicher zu eliminieren vermag.

3.2 | Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis

Die Erstellung eines Selbstkontrollkonzepts bzw. der dazu gehörenden HACCP-Studien setzt viel Wissen über mögliche Gesundheitsgefahren, über Verarbeitungstechnologien und die Produkte voraus.

Eine **Branchenleitlinie für eine gute Verfahrenspraxis** entbindet den einzelnen Lebensmittelbetrieb davon, das Selbstkontrollkonzept bzw. die HACCP-Konzepte selbst zu erarbeiten. Eine Branchenleitlinie hat allgemeine Gültigkeit, kann aber nie alle betrieblichen Besonderheiten berücksichtigen. Aus diesem Grund kann es nötig sein, sie an die betrieblichen Besonderheiten anzupassen.

Das vorliegende Handbuch ist nach dem Muster einer Branchenleitlinie aufgebaut. Es enthält die Vorgabedokumente (Anweisungen) betreffend den Anforderungen an die hygienische Produktion von Milchprodukten auf der Alp. Zentrale Elemente sind aber die Rezepturen und die dazugehörigen Überwachungspläne, welche die Ergebnisse der HACCP-Studien zusammenfassen.

4 | Rückverfolgbarkeit

Gemäss Art. 50 LGV müssen Lebensmittel, Nutztiere sowie alle Stoffe, von denen erwartet werden kann, dass sie in einem Lebensmittel verarbeitet werden, über alle Herstellungs-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen **rückverfolgbar** sein. Die Betriebe müssen anhand schriftlicher Dokumente der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde darüber Auskunft geben können, **von wem** die Produkte bezogen worden sind, und **an wen** sie geliefert worden sind (ausgenommen ist der Direktverkauf). Um die Rückverfolgbarkeit sicherzustellen, sollte jedes Produkt eine Warenlos-Kennzeichnung erhalten. Diese Kennzeichnung kann z.B. das Produktionsdatum sein (auf der Alp wird kaum mehrmals pro Tag das gleiche Produkt hergestellt). Käse wird zusätzlich anhand einer Kaseinmarke, auf welcher der Alpname oder die Alpnummer ersichtlich ist, identifiziert. Bei der Abgabe von Produkten an andere Lebensmittelbetriebe muss eine Kopie des Lieferscheins aufbewahrt werden. Auf dem Lieferschein muss u.a. das Warenlos ersichtlich sein. Bei der Lieferung von Käse in einen zentralen Reifungskeller ist eine andere Dokumentation möglich, vorausgesetzt sie ist gleichwertig umfassend.

5 | Rücknahme und Rückruf

Die Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit mag als eine bürokratische Belastung erscheinen. Bei Feststellung oder Verdacht auf Kontamination (z.B. Überschreitung eines mikrobiologischen Grenzwertes) in einem Produkt ist es wichtig zu wissen, an wen kontaminierte Ware geliefert wurde.

Gemäss Gesetz (Art. 54 LGV) gilt Folgendes: Stellt die verantwortliche Person fest oder hat sie Grund zur Annahme, dass vom Betrieb eingeführte, hergestellte, verarbeitete, behandelte oder abgegebene Lebensmittel die Gesundheit gefährden können, und stehen die betreffenden Lebensmittel nicht mehr unter der unmittelbaren Kontrolle des Betriebs, da schon ausgeliefert, so muss sie unverzüglich:

- die **zuständige kantonale Vollzugsbehörde** informieren und mit dieser zusammenarbeiten;
- die erforderlichen Massnahmen treffen, um die betreffenden Produkte vom Markt zu nehmen (**Rücknahme**); und
- falls die Produkte die Konsumenten schon erreicht haben könnten, die Produkte zurückrufen (**Rückruf**) und die Konsumentinnen und Konsumenten effektiv und genau über den Grund des Rückrufs informieren.

Hat sie Kenntnis davon oder Grund zur Annahme, dass lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche in Zusammenhang mit ihrem Lebensmittelbetrieb stehen, so hat sie dafür zu sorgen, dass Proben verdächtiger Lebensmittel erhalten bleiben und bei Bedarf den Vollzugsbehörden zugänglich gemacht werden.

6 | Probenahme und Analyse von Lebensmitteln

Die verantwortliche Person muss im Rahmen der Selbstkontrolle die mikrobiologische Qualität von jeder Art von Endprodukt vor der Abgabe an Dritte gemäss Prüfplan untersuchen lassen. Für die richtige Probenahme und den Versand ans Labor kontaktieren Sie bitte das Labor oder den Alpberater. Je nach Ergebnissen können weitere Analysen nötig sein, um die Ursache zu beheben. Der Alpberater hilft auch dabei. Die Resultate sind zu dokumentieren und aufzubewahren.

7 | Meldepflicht und Betriebsbewilligung

Wer ausschliesslich für die Eigenversorgung produziert, braucht keine Betriebsbewilligung. Wer aber Produkte verkauft, untersteht, auch bei kleinen Mengen, der Lebensmittelgesetzgebung (Art. 12-13 LGV).

- Bestehende Alpen mit Milchverarbeitung sind bereits registriert und werden von Amtes wegen kontrolliert. Jedoch sind **wichtige Veränderungen der zuständigen kantonalen Stelle zu melden**, z.B.:
 - Neue Adresse oder neue Betriebsleitung
 - Produktion von anderen Lebensmitteln (z.B. Fleischwaren)
 - Umbauten, die sich auf die Lebensmittelhygiene auswirken können
 - Betriebsschliessung
- Für Betriebe, die neu in die Milchverarbeitung einsteigen, besteht eine **Meldepflicht** bei der zuständigen kantonalen Stelle.
- Zudem besteht für bestimmte Betriebe eine **Bewilligungspflicht**. Die kantonale Stelle erteilt die Betriebsbewilligung, wenn die für die betreffende Tätigkeit massgebenden lebensmittelrechtlichen Anforderungen erfüllt sind (vgl. Weisung Nr. 7 des BLV). Der bewilligte Betrieb erhält dann eine Bewilligungsnummer, die Bestandteil des Identitätskennzeichens ist. Über Ausnahmen von der Bewilligungspflicht geben die zuständigen kantonalen Stellen Auskunft.
- Bei Feststellung von ernsthaften Mängeln kann die Kontrollbehörde die Bewilligung entziehen.

8 | Amtliche Kontrollen

Gemeldete und bewilligte Betriebe werden von der kantonalen Stelle inspiziert. Die **amtlichen Kontrollen** dienen der Überprüfung, ob das Lebensmittelrecht sowie die Bestimmungen über die Tiergesundheit eingehalten werden. Folgende Punkte werden beurteilt:

- Baulicher Zustand des Betriebes, Anforderungen an Einrichtungen und Geräte
- Prozessabläufe und Tätigkeiten
- Hygiene
- Produktkontrolle (Roh-, Halbfertig- und Endprodukt): Kennzeichnung, Verpackung, Analyse
- Selbstkontrollkonzept

Ausserdem können die Kontrollorgane Proben zur Analyse erheben. Führt die Analyse zu keiner Beanstandung, so ist sie für die Alp kostenlos.

Die amtliche Kontrolle entbindet nicht von der Pflicht zur Selbstkontrolle!

9 | Zertifizierung nach der Berg- und Alp-Verordnung (BAIV, SR 910.19)

Landwirtschaftliche Erzeugnisse und daraus hergestellte Lebensmittel, die die Bezeichnung «Berg» oder «Alp» enthalten, müssen auf allen Stufen der Produktion, des Zwischenhandels und der Herstellung bis einschliesslich der Vorverpackung und Etikettierung zertifiziert werden. Von der Zertifizierungspflicht ausgenommen sind im Sömmerungsbetrieb hergestellte Lebensmittel, die direkt an die Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

10| Wichtige Gesetze und Verordnungen im Bereich der Milchproduktion und -verarbeitung auf der Alp

Die aktuellen Gesetzestexte sind im Internet verfügbar:

Systematische Sammlung des Bundesrechts (www.admin.ch/ch/d/sr/sr.html)

- Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände (LMG, SR 817.0)
- Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV, SR 817.02)
- Hygieneverordnung des EDI (HyV, SR 817.024.1)
- Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft (SR 817.022.108)
- Verordnung des EDI über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (LKV, SR 817.022.21)
- Verordnung des EDI über die Hygiene bei der Milchproduktion (VHyMP, SR 916.351.021.1)
- Verordnung des EDI über die hygienische Milchverarbeitung in Sömmerungsbetrieben (SR 817.024.2)
- Verordnung über die Primärproduktion (VPrP, SR 916.020)
- Verordnung des WBF über die Hygiene bei der Primärproduktion (VHyPrP, SR 916.020.1)
- Verordnung über die Tierarzneimittel (TAMV, SR 812.212.27)
- Verordnung über die Verwendung der Bezeichnungen «Berg» und «Alp» für landwirtschaftliche Erzeugnisse und daraus hergestellte Lebensmittel (Berg- und Alp-Verordnung, BAIV; SR 910.19)
- Verordnung des WBF über die offiziellen Zeichen für Berg- und Alpprodukte (SR 910.193)
- Verordnung über den Schutz von Ursprungsbezeichnungen und geographischen Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse und verarbeitete landwirtschaftliche Erzeugnisse (GUB/GGA-Verordnung, SR 910.12)
- Verordnung über die biologische Landwirtschaft und die Kennzeichnung biologisch produzierter Erzeugnisse und Lebensmittel (Bio-Verordnung, SR 910.18)
- Verordnung über die Entsorgung von tierischen Nebenprodukten (VTNP, SR 916.441.22)
- Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LKV, SR 817.022.21)

Weiter sind kantonale Bestimmungen für die Sömmerung zu beachten (je nach Kanton unterschiedlich).