



Faktenblatt

Version 1/13.2.2015/jb

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

Ziel und Zweck der Leitlinie

Die Leitlinie hat zum Ziel, die **Lebensmittelsicherheit der Alpprodukte** nach anerkannten Standards zu verbessern und jederzeit zu gewährleisten. Die Einhaltung der Leitlinie für die gute Verfahrenspraxis garantiert die **Erfüllung der lebensmittelrechtlichen Anforderungen**. Dabei berücksichtigt sind die speziellen Anforderungen der Pflichtenhefte der Produkte mit geschützten Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben (GUB/GGA). Mit der Leitlinie verfügen alle Hersteller von Alpprodukten über einen Leitfaden, der den Grundsätzen des international anerkannten Lebensmittelstandards „Codex Alimentarius“ entspricht.

Betriebsspezifische Anpassungen

Die Branchenleitlinie erlaubt betriebsspezifische Anpassungen bei der Liste der hergestellten Milchprodukten, den Überwachungsplänen, Rezepturen und Fabrikationsprotokollen.

Nicht angepasste werden dürfen die **Soll- und Grenzwerte** für CP's (Kontrollpunkte) und CCP's (kritische Kontrollpunkte).

Anwendung der Leitlinie

Die vorliegende Leitlinie richtet sich in erster Linie an die Produzenten, die über keine eigenen Pflichtenhefte und HACCP-Konzepte verfügen. Der Handel akzeptiert die Leitlinie als Qualitätsmerkmal der Lieferanten von Alpkäse. Die Leitlinie ist ein Bestandteil der **Qualitätsvereinbarungen (QV)** zwischen den Produzenten den Abnehmern.

Die kantonalen Lebensmittelkontrolleure werden voraussichtlich die Leitlinie als Grundlage für die Alpkäsereikontrollen verwenden.

Änderungen für den Produzenten

Produzenten, die bereits nach den Vorgaben von Pflichtenhefte von Produkten mit geschützter Ursprungsbezeichnung produzieren, ändert sich voraussichtlich wenig. In der Leitlinie wurden die Besonderheiten der einzelnen Produktionsverfahren berücksichtigt.

Einsatz der Leitlinie in der Praxis

Die Leitlinie ist in drei Teile gegliedert:

Teil A) Die eigentlichen Arbeitsdokumente für den **täglichen Gebrauch** umfassen die Checklisten, Grundrezepturen, Fabrikationsprotokolle und Nachweisdokumente. Anstelle der vorgegebenen Formulare und Protokolle dürfen andere Vorlagen verwendet werden, sofern sie CP oder CCP markierten Prozessschritte und Grenzwerte enthalten. Diese Dokumente sind immer greifbar in den Fabrikationsräumen.

Teil B) Der zweite Teil vermittelt die **Grundlagen** der hygienischen Milchgewinnung und –verarbeitung sowie die Vorschriften für die Lebensmittelkennzeichnung. Dieser Teil dient der Vorbereitung und Schulung und ist nicht Teil der Arbeitsdokumente.

Teil C) Der dritte Teil wird je nach Produktionsgebiet ergänzt mit den **Pflichtenheften** der jeweiligen Käsesorte mit geschützter Ursprungsbezeichnung. Dieser Teil stimmt überein mit den Arbeitsdokumenten des ersten Teils.

Lizenzen

Der Schweizerische Alpwirtschaftliche Verband ist Inhaber der Leitlinie. Ohne die Zustimmung des SAV darf die Leitlinie weder kopiert noch verbreitet werden. Jeder Kanton schliesst mit dem SAV einen Lizenzvertrag ab und übernimmt die Vervielfältigung und Verteilung der Leitlinie.

Aktualisierung der Leitlinie

Während zwei Jahren wird die Leitlinie in der Praxis erprobt. Während dieser Zeit soll eine Untersuchung Aufschluss geben über die Risiken von Staphylokokken und Listerien bei Hartkäsen. Über die Aktualisierung der Leitlinie wird via der Kantonalen Stellen informiert.

Bezugsorte

Die Leitlinie kann über die Kantonalen Bezugsstellen bezogen werden. Die Kantonalen Stellen legen den Preis für die Leitlinie fest.

	Organisation	Ansprechperson	Kontakt
BE	CasAlp, Inforama Berner Oberland, Hondrich	Hanspeter Graf	hanspeter.graf@vol.be.ch
GR	Fachstelle für Alpwirtschaft Plantahof, Landquart	Curdin Foppa	081 257 60 61 info@plantahof.ch
UR	Urner Bauernverband	Wisi Brand Cyrill Hörler	wisi.brand@bluewin.ch Cyrill.Hoerler@ur.ch
OW	IG Alpkäse Obwalden	Petra Omlin	041 666 27 27 petra.omlin@gmx.ch
NW	IG Nidwaldner Alpkäse	Paul Barmettler	041 620 51 50 079 546 77 60 alp.bleiki@sunrise.ch
SZ	Alpwirtschaftlicher Verein des Kantons Schwyz	Othmar Schelbert	041-810 15 42 regina.othmar@bluewin.ch
GL	Alpwirtschaftlicher Verein Glarus	Christian Beglinger	079 407 81 36 info@glarneralp.ch
SG, AI, AR, FL	LZSG Kanton St. Gallen	Markus Hobi	Markus.Hobi@lzsg.ch
FR	Casei	Jean Pierre Haeni,	079 859 27 68 jean-pierre.haeni@casei.ch
LU	AV Luzern	Pius Schmid	p.schneeberg@bluewin.ch
VD	Moudon VD	Francis Vulliemin	079 834 21 94 francis.vulliemin@arqha.ch
TI	Tessin	Ufficio della consulenza agricola	091 814 35 49
VS	Raclette du Valais	Urs Guntern	027 345 40 90 079 418 78 72 info@raclette-du-valais.ch

Verfügbarkeit

Deutsche Version ab März 2015

Französische Version ab April 2015

Auskunft

Jörg Beck, info@alpwirtschaft.ch