

REGLEMENT über den Gebrauch der Garantiemarke SILOFREI (fig.)



1. Gegenstand

- 1.1 FROMARTE – Die Schweizer Käsespezialisten ist Inhaberin der Garantiemarke Nr. 487659 SILOFREI (fig.)
- 1.2 Dieses Reglement legt fest, unter welchen Bedingungen diese Garantiemarke gebraucht werden darf.

2. Zweck

Mit der Garantiemarke wird bezweckt, die Qualität der silofrei produzierten Milch und deren Milchprodukte zu erhalten und fördern. Die Garantiemarke steht für geschmacklich hervorragende, sporenarme und natürlich gesunde Milch und Milchprodukte, welche unter Berücksichtigung von ökologischen Kreisläufen hergestellt werden.

3. Gemeinsame Merkmale

Die Garantiemarke gewährleistet folgende gemeinsamen Merkmale:

3.1 Milchproduktion

3.1.1 Allgemeine Anforderungen

- Die Milch stammt ausschliesslich von in der Schweiz gehaltenen Kühen.
- 70% der gesamten Futtermittelration des Milchviehs als Einheit stammt von der Futterfläche des Betriebes.
- Hauptfutterbestandteil während Grünfutterperiode: Gras
Hauptfutterbestandteil während Dürrfutterperiode: Heu, Emd
- Die Milchkühe sind so zu füttern, dass ihr Energie-, Nährstoff- und Wirkstoffbedarf möglichst optimal gedeckt wird (art- und leistungsgerechte Fütterung).
- Die Gesamtration muss eine normale Verdauung und eine normale Zusammensetzung der Milch und des Milchfettes gewährleisten.
- Futter und Tränkwasser dürfen die Gesundheit der Tiere und die Qualität der Milch nicht beeinträchtigen. Es dürfen nur saubere, hygienisch einwandfreie und unverdorbenes Futtermittel verfüttert werden.
- Wird die Milch eines Betriebes neu oder wieder zur Herstellung von silofreien Milch- und Milchprodukten verwendet, ist die Silagefütterung spätestens vier Wochen vorher einzustellen. Unmittelbar nach der Umstellung auf silagefreie Fütterung sind Silagebehälter, Futterkrippe und Futtergerätschaften zu reinigen. Höchstens 18, aber mindestens vier Tage vor Aufnahme der Produktion von silofreien Milchprodukten sind Ställe, Stallgeräte und Laufhöfe zu reinigen. Laufställe (auch Liegeboxen) sind vollständig auszumisten.

- Die Milch von Kühen, denen Silage verfüttert worden ist und die in Ställe mit silagefreier Fütterung verstellt worden sind, darf während zehn Tagen nicht zur Verarbeitung von silofreien Milchprodukten abgeliefert werden. Die Kühe sind in dieser Zeit separat zu halten und am Schluss zu melken.
- Es ist verboten, Silage auf dem Hofareal zu lagern oder auf dem Betrieb an andere Tiere wie Mast-, Jung- und Galtvieh sowie Kleinvieh und Pferde Silage zu verfüttern.

Definition Silage:

Durch Milchsäuregärung haltbar gemachte Futtermittel. Getreide und Körnerleguminosen sowie mit Hilfsstoffen konservierte Rauhfutter sind einer Silage gleichgestellt, falls sie mehr als 18 Gewichtsprozent Wasser enthalten.

3.1.2 Spezifische Anforderungen**3.1.2.1 Mengenmässig begrenzt einsetzbare Futtermittel**

- Kohlrübe, Weissrüben, Zichorienwurzeln: max. 10 kg Frischsubstanz pro Tier und Tag
- Kohlblätter, Kohlrübenblätter, Marktstammkohl, Raps, Rübsen, Spörgel, Wickgemenge: insgesamt max. 1/3 der gesamten Ration (Trockensubstanz)

3.1.2.2 Zeitlich begrenzt einsetzbare Futtermittel

- Kartoffelflocken: Während der Vegetationsperiode ist die Verfütterung direkt in die leere Krippe verboten.

3.1.2.3 Generell verbotene Futtermittel

- Futter, das sich in Gärung befindet
- Futtermittel mit der Deklaration „gentechnisch verändert“, gemäss den einschlägigen Bestimmungen des Bundes
- Futtermittel aus Fleischmehl, Fleischknochenmehl, Tiermehl, Fischmehl, Griebenmehl, Futterknochenschrot und andere tierische Erzeugnisse wie Tran
- Melasse und andere flüssige Futtermittel, direkt in die Krippe oder über die Selbsttränke verabreicht
- Futtermittel, die so melassiert sind, dass in der Krippe Melasserückstände entstehen
- Samen von Kreuzblütlern (Ausnahme: Raps)
- Samen von Gemüse (Ausnahmen: Proteinerbsen, Ackerbohnen, Sojabohnen)
- Gemüseabfälle
- Lauchgewächse
- Zwiebelgewächse
- Mischfuttermittel, die nicht für Milchkühe bestimmt sind
- Getrocknete Futtermittel in eingeweichter Form
- Kartoffeln gedämpft
- Malztreber frisch
- Nasshefe
- Silage, nachträglich getrocknet
- Zuckerarten und Zuckerwasser als Einzelfuttermittel

3.2 Milchverarbeitung

3.2.1 Anforderungen an den Verarbeitungsbetrieb

- Der Betrieb erfüllt nachweislich die gesetzlichen Anforderungen für gewerbliche Milchverarbeitung. Als Basis für die Qualitätssicherung dient das QM-Handbuch der FROMARTE.
- Der Betrieb macht aktiv an der Branchenlösung Arbeitssicherheit der FROMARTE mit. Die Sicherheit und der Gesundheitsschutz der Mitarbeiter ist dem Betriebsleiter ein ernstes Anliegen.
- Der Milchverarbeiter ist für seine Umwelt besorgt. Er führt eine Energiebuchhaltung und ist jederzeit um eine effiziente Energienutzung bestrebt. Er ist Teilnehmer des Energieprogrammes der FROMARTE.

3.2.2 Allgemeine Bestimmungen an Verarbeitung

- Die Milch weist ab Hof ≤ 50 anaerobe Sporen/Liter auf.
- Die Milch wird täglich abgeholt oder dem Milchverarbeiter angeliefert und frisch verarbeitet. Die Milchproduktionsbetriebe liegen im Umkreis von 10 km zum Verarbeitungsbetrieb.
- Die Mischmilch in der Verarbeitung weist ≤ 25 anaerobe Sporen/Liter auf.
- Die Verwendung von Verfahren und Mitteln zur künstlichen Senkung des Sporengehaltes wie z.B. Baktofugation, Mikrofiltration, Enzyme oder chemische Zusatzstoffe ist verboten.

3.2.3 Spezielle Bestimmungen Produktion

3.2.3.1 Käseproduktion

- a) Als Verarbeitungshilfsmittel und Zusatzstoffe sind erlaubt:
 - Lab
 - Trinkwasser
 - Speisesalz
 - Kulturen von gesundheitlich unbedenklichen Milchsäure und Aroma bildenden Bakterien (inkl. Spezialkulturen), Hefen und Schimmelpilze.
 - Calciumchlorid bei Käse aus pasteurisierter Milch
 - Farbe zum Färben der Käserinde
- b) Zur Geschmacksgebung sind erlaubt:
 - Die Behandlung mit Spirituosen, Wein, Obstwein und Essig
 - Das Räuchern
 - Die Zugabe von Gewürzen und daraus hergestellten Extrakten sowie von anderen zur Geschmacksgebung geeigneten Zutaten (Würze, Kräuter, usw.)
- c) Die jeweils strengsten Vorgaben aus VO, Pflichtenheften (AOC) usw. für definierte Milchprodukte sind einzuhalten.

3.2.3.2 Flüssige Pastprodukte (Milch, Rahm, usw.)

- Für die Stabilisierung der Produkte zulässige Verfahren sind:
Pasteurisation (kontinuierlich, batchweise)
Homogenisation
- Eine Standardisierung der Vollmilch ist nicht zulässig.

3.2.3.3 Weitere Milchspezialitäten (Sauermilchprodukte, Quark, usw.)

- Für die Stabilisierung der Produkte zulässige Verfahren sind:
Pasteurisation (kontinuierlich, batchweise)
Homogenisation
- Die Trockenmasse wird durch die Zugabe von Milcpulver erhöht.
- Sauermilchprodukte werden durch die Fermentation von Milch mit geeigneten Mikroorganismen hergestellt.

3.2.3.4 Affinage / Lagerung

- Für die Affinage und Lagerung der Erzeugnisse sind keine weiteren Hilfs- und Zusatzstoffe erlaubt. Ausnahmen sind die bei der Produktion verwendeten Stoffe.

4. Kontrollen

4.1 Die von FROMARTE bezeichnete und akkreditierte Inspektionsstelle kontrolliert die Einhaltung der gemeinsamen Merkmale jährlich bei den Milchproduzenten, den Verarbeitern und dem Handel.

Tab. 1 Kontrollwerte und Anforderungen:

Stufe Milchproduktion	Geprüfte Parameter	Anforderungen
Viehkontrolle	Verkäufer Herkunft Kaufdatum Datum 1. Inverkehrsetzung Milch	Tiere aus Silozone: Sperrfrist 10 Tage Tiere aus Siloverbotszone: keine Sperrfrist
Kontrolle Futtermittel	Fütterungsplan	Erfüllung der Fütterungsanforderungen
Kontrolle Futterlagerplätze	Sauberkeit, Trockenheit	Saubere Umgebung und Gerätschaften Trockene Trockenlager
Stufe Verarbeitung		
Integration Forderungen Milchproduzent	Milchkaufverträge	Integration in Vertrag
Sporengehalt Roh-Mischmilch (min. 10 pro Jahr)	Filtrationsmethode FAM	≤ 25 Sporen/L ➔ keine Aktion 50 Sporen/L ➔ Nachkontrolle ≥ 75 Sporen/L ➔ Kontrolle Milchlieferanten
Rezepturen	– Prozessverfahren – Inhaltsstoffe	Erfüllung der Markenanforderung

- 4.2 Die Milchproduzenten erbringen den Nachweis über die Einhaltung der Kontrollpunkte mittels schriftlicher Aufzeichnung.
- 4.3 Der Milchverarbeiter kontrolliert im weiteren laufend und lückenlos die Fabrikation und die Einhaltung des QM-Handbuches der FROMARTE.
- 4.4 Wer die Garantiemarke gebraucht, ist verpflichtet, dem zuständigen Kontrollorgan Auskünfte zu erteilen und Einsicht in die relevanten Unterlagen zu gewähren, die zur Kontrolle der gemeinsamen Merkmale nach diesem Reglement erforderlich sind, Das Kontrollorgan ist zu Verschwiegenheit verpflichtet.

5. Sanktionen

- 5.1 Im Falle von einfachen Widerhandlungen gegen dieses Reglement wird der fehlbare Betrieb verwarnet.
- 5.2 Sofern festgestellte Mängel nicht innert Monatsfrist behoben werden können, hat die Markeneigentümerin die Pflicht, die Marke zu entziehen, bis das Reglement wieder eingehalten werden kann.
- 5.3 Wer die Garantiemarke nach einer Verwarnung und nach Ablauf der Frist zur Wiederherstellung des reglements-konformen Zustandes weiterhin gebraucht, schuldet der Markeninhaberin unabhängig vom Nachweis des Verschuldens eine Konventionalstrafe von CHF 500.– bis 10'000.– für reglementswidrig in Verkehr gebrachte Milch oder deren Milchprodukte.

6. Entgelt

- 6.1 Das Recht zum Gebrauch der Garantiemarke setzt die Leistung eines angemessenen Entgelts (Art. 21 Abs. 3 MSchG) voraus. Die Höhe des Entgelts wird von der Markeninhaberin jährlich in Abhängigkeit von der veredelten Milchmenge festgelegt. Die Markeninhaberin setzt das Entgelt zur Aufrechterhaltung und Durchsetzung der Marke sowie zu deren Verankerung im Markt ein.
- 6.2 Wer die Garantiemarke gebraucht, reicht der Markeninhaberin jeweils per Ende Januar eine Abrechnung über die im Vorjahr veredelte Milchmenge ein. Das Entgelt wird per Ende Februar zur Bezahlung fällig.