

# Kontrollhandbuch

## Berner Alpkäse und Berner Hobelkäse

Vom Vorstand der CASALP am 29. November 2004 genehmigt.

Vom Zertifizierungsausschuss der OIC am 18. Januar 2005 genehmigt.

## Inhaltsverzeichnis

<b>1. Allgemein .....</b>	<b>3</b>
1.1 Zweck .....	3
1.2 Rechtsgrundlagen .....	3
<b>2. Kontrolle und Betriebszulassung der Sömmerungsbetriebe .....</b>	<b>3</b>
2.1 Vorgehen .....	3
2.2 Kontrolle und Konsequenzen bei Nichterfüllung von Checkpunkten .....	4
2.3 Betriebszulassung und Betriebsstatus .....	5
2.4 Rechtsmittel .....	5
<b>3. Kontrolle und Zertifizierung der Reifungsbetriebe (Affinage) .....</b>	<b>6</b>
3.1 Vorgehen .....	6
3.2 Kontrolle und Konsequenzen bei Nichterfüllung von Checkpunkten .....	6
3.3 Zertifizierung und Betriebsstatus .....	7
3.4 Rechtsmittel .....	8
<b>4. Übernahmetaxation .....</b>	<b>8</b>
<b>5. Anhang .....</b>	<b>9</b>

## 1. Allgemein

### 1.1 Zweck

Dieses Kontrollhandbuch regelt gestützt auf Art. 25 des Pflichtenheftes *Berner Alpkäse* und *Berner Hobelkäse* vom 26. März 2004 die Kontrolle und Zertifizierung der Sömmerungsbetriebe und der Reifungsbetriebe (inklusive Direktvermarktungsbetriebe) im Zusammenhang mit der Verwendung der geschützten Ursprungsbezeichnungen *Berner Alpkäse* und *Berner Hobelkäse*.

### 1.2 Rechtsgrundlagen

- Pflichtenheft *Berner Alpkäse* und *Berner Hobelkäse* (nachfolgend PH) vom 26. März 2004.
- Leistungsvereinbarung zwischen der CASALP und der OIC vom 21. September 2000.
- Leistungsvereinbarung zwischen der INFORAMA-Beratung und der CASALP, gültig seit 1.1.2002 (betrifft Kontrolle der Sömmerungsbetriebe).
- Leistungsvereinbarung zwischen dem MIBD Bern und der OIC vom ..... (betrifft Kontrolle der Reifungs- und Direktvermarktungsbetriebe).
- Reglement der CASALP für die Übernahmetaxation von *Berner Alpkäse* vom 18. Mai 2001 und dazugehöriges Rapportformular.

## 2. Kontrolle und Betriebszulassung der Sömmerungsbetriebe

### 2.1 Vorgehen

Sömmerungsbetriebe, deren Alpkäse via Reifungs- oder Direktvermarktungsbetrieb unter den urprungsgeschützten Bezeichnungen *Berner Alpkäse* bzw. *Berner Hobelkäse* in Verkehr gebracht werden soll, bedürfen einer Betriebszulassung der OIC.

Zum Erhalt der Betriebszulassung müssen sie sich einer Erstkontrolle sowie regelmässigen Kontrollen unterziehen. Das Kontrollintervall in den Sömmerungsbetrieben entspricht jenem bei der Inspektion „QS-Alp“ des Kantonalen Laboratoriums Bern. Die Kontrollen erfolgen durch die INFORAMA-Alpkäsereiberatung.

Für die Erstkontrolle stellt der Bewirtschafter des Sömmerungsbetriebes ein Gesuch an die INFORAMA-Alpkäsereiberatung, 3702 Hondrich.

Die Kontrolle ist für den Sömmerungsbetrieb kostenlos (Kosten zu Lasten CASALP). Für Nachkontrollen hat der Sömmerungsbetrieb dem INFORAMA eine Nachkontrollgebühr von Fr. 100.- zu entrichten.

**Der Bewirtschafter / Alpkäseproduzent ist aufgefordert, die Betriebszulassung am Eingang zur Alpkäserei gut sichtbar aufzumachen.**

## 2.2 Kontrolle und Konsequenzen bei Nichterfüllung von Checkpunkten

Artikel gemäss Pflichtenheft		Gegenstand der Kontrolle	Konsequenz falls nicht erfüllt	
			Strafpunkte	Kennzeichnung
Fütterung Milchkühe, Ergänzungsfütterung	8.1 und 8.2 und 9.1	Wird alp fremdes Futter an die Milchkühe verfüttert Wenn ja, ist das alp fremde Futter (exkl. Heu und Emd) in einem Journal dokumentiert	1	
		Besteht die durchschnittliche Tagesration der Milchkühe während der Sömmerungszeit trotzdem noch zu mindestens 90% der Trockensubstanz aus alpeigenem Futter	5	
Milch und Milchkühlung	10.2	Die Rohmilch wird ausser der Kühlung keinem thermischen Verfahren unterworfen	5	
	10.4	- Wird Milch auf den Sömmerungsbetrieb zugeführt - Wenn ja, von wo? ( <i>Wenn Zufuhr von einem LN-Betrieb, dann 10 Strafpunkte</i> )	10	
Verarbeitung	11.2	Es werden nicht mehr als zwei Chargen pro Tag verarbeitet	5	
	11.3	Falls Milchkühlung noch in Gebesen erfolgt, dann wird der Gebesenrahm der Abendmilch am Morgen abgenommen	1	
	11.5	Das Käsen erfolgt im Kupferkessi, das mit Holz beheizt wird (direkt oder indirekt)	3	
Lab, Kulturen, Hilfs- und Zusatzstoffe	12.1	Für <i>Berner Alpkäse</i> wird selbst gezüchtete thermophile Säuerungskultur (FAM-Starterkultur) verwendet	5	
	12.2	Es werden nur Labersatzstoffe verwendet, die GVO-frei sind	5	
	12.3	Es werden keine unerlaubten Zusatz- oder Verarbeitungshilfsstoffe verwendet	3	
Schmiere	13	Es werden keine unerlaubten Zugaben zum Schmierewasser gemacht	3	
Einlaben, Brennen	14	Kultur und Lab werden der Kessimilch bei 30 bis 33°C zugesetzt	1	
	15.2	Die Brenntemperatur beträgt mindestens 50°C	5	
Formen oder Järbe sowie Pressen	16.1	Zur Formgebung werden <u>beim <i>Berner Alpkäse</i> Formen verwendet</u> oder der <u>Järbkäse wird nicht auf traditionelle Art gepresst</u>	--	Nutzungsmöglichkeit nur für <i>Berner Alpkäse</i> <b>Spezifität <i>Cœur des Alpes</i></b>
		Zur Formgebung <u>beim <i>Berner Alpkäse</i> werden Järbe eingesetzt</u> und der <u>Järbkäse wird auf traditionelle Art gepresst</u>	--	Nutzungsmöglichkeit für <i>Berner Alpkäse</i> und <i>Berner Hobelkäse</i> <b>Spezifität <i>Double Coeur des Alpes</i></b>
Käsepflege	17.1	Die Laibe werden die ersten zwei Tage nach dem Salzbad mit Salz und Schmierewasser eingerieben	1	
	17.1	Die Laibe werden ab dem dritten Tag nur noch mit Schmierewasser geschmiert	1	
	17.3	Die Laibe werden die ersten 14 Tagen im Sömmerungsbetrieb gepflegt	3	
Rückverfolgbarkeit	22	Es ist jeder <i>Berner Alpkäse</i> mit offizieller Kaseinmarke sowie Fabrikationsdatum bzw. fortlaufender Fabrikationsnummer gut lesbar gekennzeichnet	5	

## 2.3 Betriebszulassung und Betriebsstatus

Aufgrund der Feststellungsverfügung der Kontrolle (Kontrollrapport) erteilt die OIC dem Sömmerungsbetrieb die Betriebszulassung, enthaltend die Betriebsspezifität (*Cœur des Alpes* oder *Double Cœur des Alpes*) und den Betriebsstatus (entsprechend der Summe der Strafpunkte). Die Verfügung der OIC enthält eine Rechtsmittelbelehrung.

Der Betriebsstatus des Sömmerungsbetriebes wird aufgrund der Strafpunkte gemäss Kapitel 2.2 mit unten stehender Skala ermittelt:

Summe der Strafpunkte	Status Sömmerungsbetrieb	Betriebszulassung	Folgen für den Sömmerungsbetrieb	Massnahmen der OIC
0-4 Strafpunkte	A	Ja	Bei 1 – 4 Strafpunkten: schriftliche Aufforderung durch die OIC, die Nicht-Konformitäten bis zur nächsten ordentlichen Kontrolle zu beheben	Eröffnung der Verfügung an den Bewirtschafter des Sömmerungsbetriebes
5-9 Strafpunkte	B	Ja	Gebührenpflichtige Nachkontrolle im nächsten Sommer	Eröffnung der Verfügung an den Bewirtschafter des Sömmerungsbetriebes, mit Aufforderung zur Nachkontrolle
≥ 10 Strafpunkte	C	Nein	Käse dieser Alpkäserei darf ab sofort nicht mehr als <i>Berner Alpkäse</i> oder <i>Berner Hobelkäse</i> in Verkehr gebracht werden	Eröffnung der Verfügung betreffend und sofortiger Entzug der Betriebszulassung Kopie der Verfügung an CASALP

**Bemerkung:** Kommt ein Sömmerungsbetrieb mit Status A bzw. B einer allfälligen Aufforderung der OIC zur Behebung einer Nichtkonformität bis zur nächsten Kontrolle nicht nach, wird er anlässlich dieser Kontrolle automatisch in den Betriebsstatus B bzw. C zurückversetzt (mit der Konsequenz einer gebührenpflichtigen Nachkontrolle bzw. dem Entzug der Betriebszulassung).

## 2.4 Rechtsmittel

Gegen die Feststellungsverfügung des Kontrolleurs kann der Bewirtschafter/ Alpkäseproduzent innert 10 Tagen nach erfolgter AOC-Kontrolle Einsprache in schriftlicher Form bei der INFORAMA Beratung, 3702 Hondrich, erheben.

Gegen die Verfügung der OIC kann innert 30 Tagen seit der Eröffnung der Verfügung bei der OIC-Rekurskommission, Jordils 5, Postfach 128, 1000 Lausanne 6, begründeter Rekurs erhoben werden.

### 3. Kontrolle und Zertifizierung der Reifungsbetriebe (Affinage)

#### 3.1 Vorgehen

Reifungsbetriebe (inklusive Direktvermarktungsbetriebe), die ihren Alpkäse unter den ursprungsgeschützten Bezeichnungen *Berner Alpkäse* bzw. *Berner Hobelkäse* in Verkehr bringen wollen, bedürfen eines Betriebszertifikates der OIC.

Zum Erhalt des Betriebszertifikates müssen sie sich einer Erstkontrolle und regelmässigen Kontrollen unterziehen und mit der OIC eine Zertifizierungsvereinbarung abschliessen (das Vertragsformular ist beim CASALP-Sekretariat, 3702 Hondrich erhältlich).

Das Kontrollintervall richtet sich nach der Verordnung des EVD über die Mindestanforderungen an die Kontrolle der geschützten Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben (SR 910.124)

Die Kontrollen erfolgen durch den MIBD Bern, Schützenstrasse 10, 3052 Zollikofen. Für die Erstkontrolle stellt der Betriebsverantwortliche ein Gesuch an den MIBD Bern (Tel. 031 919 33 33).

Für den Bewirtschafter eines Direktvermarktungsbetriebes – sofern er Mitglied der CasAlp ist – ist die ordentliche Kontrolle kostenlos (der Kontrollaufwand der OIC geht zu Lasten der CASALP).

#### 3.2 Kontrolle und Konsequenzen bei Nichterfüllung von Checkpunkten

<b>Berner Alpkäse</b>			
Artikel gemäss Pflichtenheft		Gegenstand der Kontrolle	Konsequenz falls nicht erfüllt (bzw. nein)/ Strafpunkte
Käsepflege	17.4	Die klimatischen Bedingungen im Lager (Temperatur und Luftfeuchtigkeit) werden ordnungsgemäss aufgezeichnet und dokumentiert und es werden keine Unregelmässigkeiten festgestellt	3
Rückverfolgbarkeit	22.1 bis 22.4	Aufgrund der dokumentierten Aufzeichnungen und des Lagerhaltungssystems werden Warenflüsse, Rückverfolgbarkeit und Prozessanforderungen glaubhaft aufgezeigt	3
		Offizielle Kaseinmarke ist auf allen Laiben angebracht	10
		Taxationsrapporte sind vollständig dokumentiert	5
		Qualitative Rückverfolgbarkeit anhand der Eingangs- und Ausgangskontrollen (Warenflusskontrolle): Im Betrieb wird eine qualitative Warenflusskontrolle für <i>Berner Alpkäse</i> durchgeführt	3
		Die Aufzeichnungen der Warenflusskontrolle sind vollständig dokumentiert	3
		Aufgrund der dokumentierten Warenflusskontrolle wird der Nachweis erbracht, dass die innerbetriebliche Verwechslungsgefahr zwischen dem Käse konventioneller Art und dem <i>Berner Alpkäse</i> bei der Annahme, Reifung, Verarbeitung, Verpackung und Auslieferung praktisch ausgeschlossen ist	3
		Die für die Pflichten der innerbetrieblichen Rückverfolgbarkeit verantwortliche Person ist bestimmt und mit dem Pflichtenheft von <i>Berner Alpkäse</i> und <i>Berner Hobelkäse</i> vertraut	3
Chemische Merkmale	4.1	Die jährlich durchgeführten Wassergehaltsanalysen (Probenahme zum Zeitpunkt der Konsumreife) sind dokumentiert und die analysierten Werte liegen innerhalb der Bandbreite gem. PH	3
Kennzeichnung	24	Etikettierung <i>Berner Alpkäse</i> beim Offenverkauf	5
		Etikettierung <i>Berner Alpkäse</i> bei der Verpackung	5

## Kontrolle und Konsequenzen bei Nichterfüllung (Fortsetzung)

<b>Berner Hobelkäse</b>			
Artikel gemäss Pflichtenheft	Gegenstand der Kontrolle	Konsequenz falls nicht erfüllt (bzw. nein)/ Strafpunkte	
Veredelung zu Berner Hobelkäse	18.1	Stammen die „zum Stellen“ (zur <i>Berner Hobelkäse</i> -Veredelung) ausgewählten Laibe ausschliesslich aus Partien, die bei der Übernahmetaxation die Qualitätsklasse „Surchoix“ erreicht haben	10
	18.2	Sind die zu <i>Berner Hobelkäse</i> veredelten Laibe zum Zeitpunkt der Auskellerung aufgrund der Aufzeichnungen mindestens 6 Monate alt gewesen	3
	18.2	Wird die Rindenschmiere vor „dem Stellen“ sauber entfernt (bevor die Laibe ins Gaden gehen)	1
	18.3	Die klimatischen Bedingungen im Lager werden ordnungsgemäss aufgezeichnet und dokumentiert; es werden keine Unregelmässigkeiten festgestellt	3
	18.4	Sind die Laibe dem Aussehen nach ordnungsgemäss gepflegt?	1
Rückverfolgbarkeit	23.1 bis 23.4	Aufgrund der dokumentierten Aufzeichnungen und des Lagerhaltungssystems werden Warenflüsse, Rückverfolgbarkeit und Prozessanforderungen glaubhaft aufgezeigt	3
		Offizielle Kaseinmarke ist auf allen Laiben angebracht	10
		Taxationsrapporte sind vollständig dokumentiert	5
		Qualitative Rückverfolgbarkeit anhand der Eingangs- und Ausgangskontrollen (Warenflusskontrolle): Im Betrieb wird eine qualitative Warenflusskontrolle für <i>Berner Hobelkäse</i> durchgeführt	3
		Die Aufzeichnungen der Warenflusskontrolle sind vollständig dokumentiert	3
		Aufgrund der dokumentierten Warenflusskontrolle wird der Nachweis erbracht, dass die innerbetriebliche Verwechslungsgefahr zwischen dem Käse konventioneller Art und dem <i>Berner Hobelkäse</i> bei der Annahme, Reifung, Verarbeitung, Verpackung und Auslieferung praktisch ausgeschlossen ist	3
		Die für die Pflichten der innerbetrieblichen Rückverfolgbarkeit verantwortliche Person ist bestimmt und mit dem Pflichtenheft <i>Berner Alpkäse</i> und <i>Berner Hobelkäse</i> vertraut	3
Chemische Merkmale	4.2	Die jährlich durchgeführten Wassergehaltsanalysen (Probenahme zum Zeitpunkt der Konsumreife) sind dokumentiert und die analysierten Werte liegen innerhalb der Bandbreite gem. PH	3
Kennzeichnung	24	Etikettierung <i>Berner Hobelkäse</i> beim Offenverkauf	5
	24	Etikettierung <i>Berner Hobelkäse</i> beim Verpacken	5

### 3.3 Zertifizierung und Betriebsstatus

Aufgrund der Feststellungsverfügung der Kontrolle (Kontrollrapport) erteilt die OIC den Reifungsbetrieben (inklusive Direktvermarktungsbetriebe) das Betriebszertifikat. Die Verfügung der OIC enthält eine Rechtsmittelbelehrung.

Der Betriebsstatus des Reifungsbetriebes in Bezug auf die Bezeichnung *Berner Alpkäse* wird aufgrund der Strafpunkte gemäss Kapitel 3.2 mit unten stehender Skala ermittelt:

<b>Berner Alpkäse</b>				
Summe der Strafpunkte	Status Reifungsbetrieb	Zertifikat	Folgen für den Reifungsbetrieb	Massnahmen der OIC
0-4 Strafpunkt(e)	A	Ja	Bei 1 – 4 Strafpunkten: schriftliche Aufforderung durch die OIC, die Nicht-Konformitäten bis zur nächsten ordentlichen Kontrolle zu beheben	Eröffnung der Verfügung an den Verantwortlichen des Reifungsbetriebes
5-9 Strafpunkte	B	Ja	Gebührenpflichtige Nachkontrolle (samt Zuschlag) innerhalb 30 Tagen	Eröffnung der Verfügung an den Verantwortlichen des Reifungsbetriebes, mit Aufforderung zur Nachkontrolle
≥ 10 Strafpunkte	C	nein	darf die Bezeichnung <i>Berner Alpkäse</i> ab sofort nicht mehr benutzen Der Kontroll- und Zertifizierungsvereinbarung mit der OIC wird per sofort aufgelöst	Eröffnung der Verfügung über den sofortigen Zertifikatsentzug und die sofortige Aufhebung der Zertifizierungsvereinbarung an den Verantwortlichen des Reifungsbetriebes Vorgängig Anhörung der CASALP

Der Betriebsstatus des Reifungsbetriebes in Bezug auf die Bezeichnung *Berner Hobelkäse* wird aufgrund der Strafpunkte gemäss Kapitel 3.2 mit unten stehender Skala ermittelt:

<b>Berner Hobelkäse</b>				
Summe der Strafpunkte	Status Reifungsbetrieb	Zertifikat	Folgen für den Reifungsbetrieb	Massnahmen der OIC
0-4 Strafpunkt(e)	A	Ja	Bei 1 – 4 Strafpunkten: schriftliche Aufforderung durch die OIC, die Nicht-Konformitäten bis zur nächsten ordentlichen Kontrolle zu beheben	Eröffnung der Verfügung an den Verantwortlichen des Reifungsbetriebes
5-9 Strafpunkte	B	Ja	Gebührenpflichtige Nachkontrolle (samt Zuschlag) innerhalb 30 Tagen	Eröffnung der Verfügung an den Verantwortlichen des Reifungsbetriebes, mit Aufforderung zur Nachkontrolle
≥ 10 Strafpunkte	C	Nein	darf die Bezeichnung <i>Berner Alpkäse</i> ab sofort nicht mehr benutzen Der Kontroll- und Zertifizierungsvereinbarung mit der OIC wird per sofort aufgelöst	Eröffnung der Verfügung über den sofortigen Zertifikatsentzug und die sofortige Aufhebung der Zertifizierungsvereinbarung an den Verantwortlichen des Reifungsbetriebes Vorgängig Anhörung der CASALP

**Bemerkung:** Kommt ein Reifungsbetrieb mit Status A bzw. B einer allfälligen Aufforderung der OIC zur Behebung einer Nichtkonformität bis zur nächsten Kontrolle nicht nach, wird er anlässlich dieser Kontrolle automatisch in den Betriebsstatus B bzw. C zurückversetzt (mit der Konsequenz einer gebührenpflichtigen Nachkontrolle bzw. dem Zertifikatsentzug). Die Nachkontrolle erfolgt in der Regel 4 Wochen nach der ordentlichen Kontrolle.

### 3.4 Rechtsmittel

Gegen die Feststellungsverfügung des Kontrolleurs kann der Reifungsbetrieb innert 10 Tagen nach erfolgter Kontrolle Einsprache in schriftlicher Form beim MIBD Bern, Schützenstrasse 10, 3052 Zollikofen, erheben.

Gegen die Verfügung der OIC kann der Reifungsbetrieb innert 30 Tagen seit der Eröffnung der Verfügung bei der OIC-Rekurskommission, Jordils 5, Postfach 128, 1000 Lausanne 6, begründeten Rekurs erheben.

## 4. Übernahmetaxation

Die Übernahmetaxation (Übernahme durch den Reifungsbetrieb, vom Produzenten) wird vom Taxationsgremium der CASALP gemäss den Vorschriften des Reglements für die Übernahmetaxation von *Berner Alpkäse* vom 18. Mai 2001 durchgeführt.

## 5. Anhang

Die nachfolgenden Dokumente bilden integrierte Bestandteile dieses Kontrollhandbuches:

<i>Dokument</i>	<i>Datum</i>
Kontrollrapport Sömmerungsbetrieb (BAH CL Alp 180105.doc)	18.01.05
Kontrollrapport Reifungsbetrieb (BAH CL Reifung 180105.doc)	18.01.05
Vereinbarung für den Reifungsbetrieb (BAH C LIC 180105.doc)	18.01.05
Reglement der CASALP für die Übernahmetaxation von <i>Berner Alpkäse</i> vom 18. Mai 2001 und Rapport-formular, Stand Februar 2005 (BAH TAX 210205.doc)	21.02.05