

Medienmitteilung

Genehmigung der Branchenleitlinie Gewerbliche Milchverarbeitung durch das BAG

Bern, 15.04.2010 – Ein hohes Qualitätsniveau ist eine Voraussetzung für den Erfolg der Schweizer Milch- und Käsespezialitäten und die Zukunft der Milchproduzenten und Milchverarbeiter in der Schweiz. Dies ist die Überzeugung der FROMARTE - die Schweizer Käsespezialisten. FROMARTE setzt sich konsequent für die Qualitätsstrategie ein.

FROMARTE - der Verband der Schweizer Käsespezialisten - hat in den letzten Jahren das Qualitätsmanagementsystem der Branche vollständig überarbeitet und aktualisiert. Mehr als 80 % der Käsereien haben das QM FROMARTE abonniert und arbeiten mit dem Branchenstandard. Das QM FROMARTE ist ein praxisgerechtes, einfaches und übersichtliches Managementsystem, das die Gute Herstellpraxis (GHP) in den Käsereien klar umschreibt.

Erste Branchenleitlinie für die Milchverarbeitung genehmigt

Letzte Woche hat das Bundesamt für Gesundheit ein entsprechendes Gesuch der FROMARTE genehmigt und das Qualitätsmanagementsystem der Käsereien als Leitlinie für die gute Verfahrenspraxis in der gewerblichen Milchverarbeitung im Sinne von Artikel 52 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung anerkannt. Das Qualitätsmanagementsystem der FROMARTE ist damit die erste vom BAG anerkannte Branchenleitlinie für die Milchverarbeitung. Die Genehmigung der Leitlinie durch das BAG ist ein wichtiger Meilenstein für die Käsereibranche. Dadurch wird den gewerblichen Betrieben, die ihren Betrieb gemäss der Branchenleitlinie führen, die Erfüllung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften wesentlich erleichtert.

Aktualisierung der QM Dokumentation

Im Zuge des Genehmigungsverfahrens zur Anerkennung als Branchenleitlinie musste rund ein Fünftel des QM FROMARTE überarbeitet und angepasst werden. Die Überarbeitung berücksichtigt auch die Neuerungen im Schweizerischen Lebensmittelrecht, welche im Laufe des letzten Jahres in Kraft getreten sind. Nachdem die Anerkennung durch das BAG nun definitiv vorliegt, werden die Käsereibetriebe mit den aktualisierten Dokumenten bedient. FROMARTE begleitet die Abgabe der aktualisierten Dokumente mit Schulungen des Qualitätsmanagementsystems, schweremwichtig der aktualisierten Dokumente.

Qualitätsbezahlungssystem der Milch

Aktuell wird die Milchqualitätsverordnung (MQV) revidiert, damit wird ein Systemwechsel in Bezug auf die Rohmilchqualitätsbewertung eingeleitet. Der Gesetzgeber beabsichtigt, die Qualitätskontrolle der Verkehrsmilch per 2011 an die minimalen Anforderungen des *acquis communautaire* (Lebensmittelrecht der EU) anzugleichen. Die Käser werden deshalb gefordert sein, in Zukunft privatrechtlich in den Milchkaufverträgen verarbeitungsspezifische Kriterien und Preisbezahlungssysteme für die Rohmilch festzulegen. FROMARTE hat im Rahmen der BO Milch mit den Partnerorganisationen SMP und VMI Verhandlungen aufgenommen, um im Sinne einer Branchenlösung (Vereinbarung zur Ausgestaltung der Milchkaufverträge) die Standardbedingungen für die Spezifische Qualitätsbezahlung der Käsereimilch festzulegen. Detaillierte Informationen über Kriterien, Anforderungen, Anzahl Analysen und Milchbezahlungssysteme folgen zu gegebener Zeit.

Für weitere Auskünfte stehen Ihnen gerne zur Verfügung:

Jacques Gygax

Direktor

Kurt Schnebli

Dienstleistungen

FROMARTE

Die Schweizer Käsespezialisten · Artisans suisses du fromage · Artigiani svizzeri del formaggio
Schwarztorstrasse 26

Postfach

3001 Bern

Telefon 031 390 33 30

031 390 33 38

Mobile 079 209 41 49

079 403 32 23

E-Mail jacques.gygax@fromarte.ch

kurt.schnebli@fromarte.ch