

Eckwerte Milchkauf

1. Allgemeine Vorgaben

1.1 Gegenstand der Vereinbarungen beim Milchkauf

Gegenstand und Form der Verträge

Als wesentliche Teile der Verträge gelten der Kaufgegenstand (Milchmenge, Milchqualität) und der vereinbarte und nach klaren Kriterien bestimmbare Kaufpreis.

Der Erstmilchkauf ist zwischen den Vertragspartnern schriftlich oder über Mitgliedschaften bei einer Verkaufsorganisation und mit Organisationsbeschlüssen zu regeln.

Dauer der Vereinbarungen beim Erstmilchkauf

Gemäss Artikel 36b LwG muss die vertragliche Verpflichtung zwischen Produzent und Abnehmer mindestens ein Jahr dauern. Kündigungsfrist und Kündigungstermine werden individuell festgelegt. Die Preisvereinbarung kommt grundsätzlich während der Vertragsdauer unverändert zur Anwendung. Auf Verlangen einer Vertragspartei können die Ansätze jeweils ohne Kündigung des Vertrages neu ausgehandelt werden. Können sich die Parteien über den neuen Milchpreis nicht einigen, so gelten die individuell in den Verträgen vereinbarten Kündigungsfristen.

1.2 Standardmilch und Nebenkriterien

Standardmilch

Als Basis für die Festlegung der Preise ist von den nachstehend aufgeführten Anforderungen auszugehen (Standardmilch):

- naturbelassene Kuhmilch;
- mit einem Gehalt von 73,0 Gramm Fett und Roheiweiss pro kg Milch (entspricht in Gewichtsprozenten 4,00 % Fett und 3,30 % Roheiweiss);
- mit erfüllten Grundanforderungen Qualität gemäss Ziffer 2.2 und weiteren öffentlich-rechtlichen Anforderungen wie Einhaltung der Qualitätssicherung, Temperatur, Aussehen, Geschmack und Alter der Milch;
- gekühlt und gelagert auf dem Hof oder abgeliefert nach Vorschrift bzw. Vereinbarung.

Bezug beim Basismilchpreis

Die Basispreise sind je kg Standardmilch auszuhandeln. Sie sind wie folgt zu vereinbaren:

Inklusive allfällige Zulage für verkäste Milch und allfällige Zulage für Fütterung ohne Silage. Die Käsereien weisen in der Regel die Zulage für verkäste Milch und die Zulage für Fütterung ohne Silage separat aus.

Transparenz über Zuschläge und Abzüge

Die Zuschläge und Abzüge sind in der Preisvereinbarung separat auszuweisen. Nebenkriterien wie abweichende Qualität und Gehalte, Auflademenge, Vertragsmenge, Bonus Ende Jahr usw. sind transparent in Anhängen zu den Verträgen oder mit Reglementen zu regeln.

1.3 Mess- und Zahlungsmodalitäten

Die folgenden Mess- und Zahlungsmodalitäten finden Anwendung:

- Die Milch wird beim Erstmilchkauf in Kilogramm mindestens 0,5 kg genau und mit korrektem Auf- und Abrunden erfasst.
- In den Verträgen oder Reglementen ist festzulegen, bei welcher Temperatur die Milch übernommen wird.

- Bei der Übernahme der Milch mit Durchflusszählern ist festzulegen, welcher Umrechnungsfaktor Volumen zum Gewichtsmass Anwendung findet. Der Umrechnungsfaktor beträgt bei einer Temperatur von 6 °C ¹⁾ 1,030. Bei anderen vereinbarten Übernahmetemperaturen kann auf Berechnung der Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld Posieux Bezug genommen werden.
- Es kommen nur amtlich geprüfte Messgeräte zum Einsatz.
- Die Milchmenge wird unverzüglich registriert und ausgewiesen.
- Als Zahlungstermin gilt in der Regel der 15. Tag des Folgemonats.

1.4 Inkasso von Beiträgen beim Erstmilchkauf

Der Erstmilchkäufer kann im Sinne einer Dienstleistung und mit Zustimmung der Verkäuferschaft das Inkasso für die Selbsthilfemassnahmen der SMP (Allgemeinverbindlich) und die Beiträge an Organisationen durchführen und rechnet gemäss der Vereinbarung umgehend mit der regionalen Milchproduzenten-Organisation oder der SMP ab.

1.5 Basis und Rahmen für die Bezahlung nach Inhaltsstoffen

Bei Vereinbarung der Bezahlung nach Inhaltsstoffen sind lineare Systeme mit Abstufung pro Gramm Fett und Gramm Roheiwiss anzuwenden. Als Basis für Abzüge und Zuschläge gilt die Standardmilch nach Ziffer 1.2. Andere Systeme müssen auf die Standardmilch umgerechnet werden können.

¹⁾ Temperatur gemäss VHyMP Art. 14 Abs. 4

2. Grundanforderungen Erstmilchkauf

2.1 Übergang von Nutzen und Schaden

Die kaufrechtliche Gewährleistung ist direkt zwischen Erstmilchkäufer und Einzellieferanten abzuwickeln. Nutzen und Schaden gehen mit dem Wägen oder Messen an den Erstmilchkäufer über.

2.2 Grundqualität beim Erstmilchkauf

Sanktionen bei den Grundanforderungen Qualität

Bei öffentlich-rechtlichen Beanstandungen werden privatrechtlich nachstehend aufgeführte Milchpreisabzüge beziehungsweise Milchmengenkorrekturen beim Gefrierpunkt vereinbart ²⁾:

Qualitätsmerkmale	Beanstandungsgrenzen	Sanktionen
Keimbeltung	Anforderung: < 200'000 Impulse pro Milliliter	
	1. Beanstandung in 5 Monaten	1 Rp. Abzug
	2. Beanstandung in 5 Monaten	3 Rp. Abzug
	3. Beanstandung in 5 Monaten	6 Rp. Abzug
	4. Beanstandung in 5 Monaten	12 Rp. Abzug
	5. Beanstandung in 5 Monaten	24 Rp. Abzug (und Milchliefer Sperre)
	Werte ab 1'000'000 gelten als zwei Beanstandungen.	
Zellgehalt	Anforderung: < 350'000 pro Milliliter	
	1. Beanstandung in 5 Monaten	kein Abzug
	2. Beanstandung in 5 Monaten	3 Rp. Abzug
	3. Beanstandung in 5 Monaten	6 Rp. Abzug
	4. Beanstandung in 5 Monaten	12 Rp. Abzug
	5. Beanstandung in 5 Monaten	24 Rp. Abzug (und Milchliefer Sperre)
Hemmstoffe	Anforderung: Nachweisbarkeit	
	1. Beanstandung in 12 Monaten	10 Rp. Abzug (und Milchliefer Sperre)
	2. Beanstandung in 12 Monaten	30 Rp. Abzug (und Milchliefer Sperre)
	3. Beanstandung in 12 Monaten	60 Rp. Abzug (und Milchliefer Sperre)
Gefrierpunkt	Anforderung: $\leq -0,520^{\circ}\text{C}$, wobei die methodische Streuung zu berücksichtigen ist.	
	Beanstandung für Milch mit $\geq -0,518^{\circ}\text{C}$. Überprüfung des Routinemesswertes mit der Kryoskopie wie in der QK.	Mengen- oder Preiskorrekturen, in den Verträgen oder Reglementen zu verankern

Einsprache- und Rekursmöglichkeiten

Die Einsprache- und Rekursmöglichkeiten sind in den Verträgen oder den Reglementen aufzuzeigen.

Nationale Vorgaben zur Verwendung der Abzüge der QK

Die Abzüge sind für die Beratung in Milchhygiene und Qualitätssicherung bei der Milchproduktion, und ab 1. Januar 2008 zur Restfinanzierung der QK gemäss Bran-

²⁾ Die Untersuchungsmethoden, die Beanstandungsgrenzen und die Milchliefer Sperren sind öffentlich-rechtlich vorgeschrieben (Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion vom 23. November 2005). Mit der Milchqualitätsverordnung vom 23. November 2005 (Stand 15. November 2006) wird die Branche verpflichtet, ein einheitliches und verbindliches Qualitätsabzugssystem umzusetzen (Art. 6a) und sich an der Restfinanzierung der QK zu beteiligen (Art. 7 Abs. 2).

chenvereinbarung sowie weitere Massnahmen zur Qualitätssicherung und -förderung einzusetzen. Falls die Beratungsleistungen nicht durch den Erstmilchkäufer oder die Milchproduzenten-Organisationen selber erbracht werden, sind entsprechende Vereinbarungen mit den Stellen, die die Beratung anbieten, abzuschliessen.

2.3 Grundsätze Bezahlung abgestuft nach Saison

Bei Bezahlung abgestuft nach Saison muss die Preisabstufung im Milchkaufvertrag festgelegt sein.

3. Spezifische Qualitätsbezahlung für Käseremilch

3.1 Grundsätze

Zur Erhaltung der spezifischen Qualität von Käseremilch kann eine verwertungsspezifische Qualitätsbezahlung angewandt werden. Die Kriterien, die Anzahl der Analysen pro Monat, die Untersuchungsmethoden und die Berücksichtigung bei der Bezahlung sind in den Milchkaufverträgen oder Reglementen festzulegen.

3.2 Kriterien für Käseremilch

Die Kriterien, die in der Praxis angewandt werden, die Methoden, die Anforderungen und die Anzahl Analysen pro Monat sind nachstehend aufgeführt.

Kriterium	Methode	Anforderungen für silagefrei produzierte Milch für Rohmilchkäse	
		Einzelmilch	Sammelmilch
Buttersäurebakteriensporenbildner (Clostridien)			
	Käserprobe ALP (Käserei)	keine Gasbildung mit 30 Milliliter Milch	keine Gasbildung mit 30 Milliliter Milch während vier Tagen
	Filtrationsmethode (Labor)	weniger als 25 Sporen pro Liter	weniger als 25 Sporen pro Liter
	MPN (Labor)	weniger als 200 Sporen pro Liter	weniger als 140 Sporen pro Liter
Reduktaseprobe			
	vorbebrütet	Entfärbungszeit mindestens 15 Minuten	Entfärbungszeit mindestens 15 Minuten
	nicht vorbebrütet	Entfärbungszeit mindestens 6 Stunden	Entfärbungszeit mindestens 6 Stunden
Gärprobe			
		nach 24 Stunden mindestens flüssig/gallertig	nach 24 Stunden mindestens flüssig/gallertig
Säuregrad in der Gärprobe			
		nach 11 Stunden maximal 15° SH	nach 11 Stunden maximal 15° SH
Koagulasepositive Staphylokokken			
		weniger als 300 KBE pro Milliliter	weniger als 100 KBE pro Milliliter
Salztolerante Keime			
		weniger als 5'000 KBE pro Milliliter	weniger als 3'000 KBE pro Milliliter
Propionsäurebakterien			
		Sbrinz: weniger als 10 KBE pro Milliliter	Sbrinz: weniger als 10 KBE pro Milliliter
		Gruyère: weniger als 20 KBE pro Milliliter	Gruyère: weniger als 20 KBE pro Milliliter
		Emmentaler, Rohmilchtilsiter, Appenzeller, weitere Rohmilchkäse: weniger als 30 KBE pro Milliliter	Emmentaler, Rohmilchtilsiter, Appenzeller, weitere Rohmilchkäse: weniger als 30 KBE pro Milliliter

Kriterium	Methode	Anforderungen für silagefrei produzierte Milch für Rohmilchkäse	
		Einzelmilch	Sammelmilch
Laugentest			
		homogen	homogen

3.3 Probenahme und Untersuchung der Milch

Probenahme

Der Verantwortliche der Verkäuferschaft hat jederzeit das Recht, bei der Probefassung und bei der Untersuchung anwesend zu sein.

Können für einen Beurteilungsmonat entnommene Milchproben aus unabwendbaren technischen Gründen nicht untersucht oder nicht mit Sicherheit ausgewertet werden, so ist die Probenahme im betreffenden Monat zu wiederholen. Ist dies nicht mehr möglich, so können die Ersatzproben bis zum dritten Tag des nachfolgenden Monats entnommen werden.

Methoden

Die Kriterien der Tabelle 3.2 und allenfalls weitere Kriterien sind mit branchenüblichen Methoden (z.B. Handbuch der Fromarte oder gemäss Schweizerischem Lebensmittel Buch (Merkmale der HyV, Referenzmethoden) zu analysieren.

Die Resultate sind fachgerecht zu dokumentieren.

Regelungen zu den Kosten der Probenahme und der Untersuchung

Die Kosten für die Probenahme und die Untersuchung beim Erstmilchkauf tragen die Erstmilchkäufer, beim Zweitmilchkauf der Milchübernehmer.

Meldung der Ergebnisse

Die Untersuchungsergebnisse sind bis spätestens am Folgetag der Milchannahme, 14.00 Uhr, dem Milchverkäufer mitzuteilen.

Einsprache- und Rekursmöglichkeiten

Die Einsprache- und Rekursmöglichkeiten sind in den Verträgen oder den Reglementen aufzuzeigen.

4. Grundanforderungen Zweitmilchkauf

4.1 Grundanforderungen

Generell gelten nachstehend aufgeführte Grundanforderungen:

Qualitätsmerkmal	Methode	Beanstandungs-grenze	Sanktion bei Über-schreitung der Bean-standungsgrenze	Bemerkun-gen
Keimbelas-tung	fluoreszenzop-tische Zählung mit analoger Umrechnung wie bei der QK	mehr als 100'000 Impulse pro Millili-ter	Beanstandung und Meldung an Milch-verkäufer	Nach einem Jahr der Anwendung sind die Ansätze aufgrund der Mess-ergebnisse zu überprü-fen
		mehr als 175'000 Impulse pro Millili-ter	2 Rp. Abzug je kg Milch	
		mehr als 700'000 Impulse pro Millili-ter	Falls vor dem Ablad festgestellt: Rückwei-sung der Milch und Entsorgung durch Erstmilchkäufer, ef-fektive Kosten	
Zellgehalt	fluoreszenzop-tische Zählung analog QK	mehr als 200'000 pro Milliliter	2 Rp. Abzug je kg Milch	
Hemmstof-fe	mikrobiologi-scher Hemm-test analog QK	Nachweisbarkeit	Rückweisung der Milch und Entsor-gung durch Erst-milchkäufer, effektive Kosten	
Gefrier-punkt	Kryoskopie analog QK.	$\geq -0,520^{\circ}\text{C}$ -0,518 bis -0,515 -0,514 bis -0,510 -0,509 bis -0,505 -0,504 bis -0,500 -0,499 bis -0,495 -0,494 bis -0,490 -0,489 bis -0,485 -0,484 bis -0,480 usw.	Preiskorrektur: 0,5 Rp. 1,0 Rp. 1,5 Rp. 2,0 Rp. 2,5 Rp. 3,0 Rp. 3,5 Rp. 4,0 Rp. usw.	
Tempera-tur	kalibrierte Thermometer	höher als 10°C	2 Rp. Abzug je kg Milch	Gesetzliche Vorgabe (vgl. VHyMP Art. 15, Abs. 2).
Sinnen-probe		offensichtliche Mängel	Rückweisung der Milch und Entsor-gung durch Erst-milchkäufer	
Phospha-tase	anerkannte Methode	negativ	Meldung an Erst-milchkäufer	
Peroxidase	anerkannte Methode	negativ	dito.	Nachweis einer Erhit-zung

Qualitätsmerkmal	Methode	Beanstandungsgrenze	Sanktion bei Überschreitung der Beanstandungsgrenze	Bemerkungen
Kupfer	anerkannte Methode	mehr als 0,1 mg/kg Milch	dito.	Keine Milch aus Kupferkessi
pH	anerkannte Methode	tiefer als 6,60 höher als 6,80	dito.	

4.2 Milchkauf zur Herstellung von AOC-Produkten

Beim Milchkauf zur Herstellung von AOC-Produkten sind die Anforderungen der Pflichtenhefte der Produkte einzuhalten.

4.3 Richtlinien zur Probenahme und Untersuchung der Milch

Probenahme

Die Probenahme hat nach anerkannten Grundsätzen, zum Beispiel ISO 707 /IDF 50 oder Empfehlungen der ALP zu erfolgen.

Analysen

Die Kriterien „Hemmstoffe“ und „Temperatur“ werden bei jedem Ablad einzeln geprüft. Die weiteren Analysen werden von zertifizierten oder akkreditierten Labors durchgeführt.

Meldung der Ergebnisse

Die Untersuchungsergebnisse sind in der Regel bis spätestens am Folgetag der Milchannahme, 14.00 Uhr, dem Milchverkäufer mitzuteilen.

Regelungen zu den Kosten der Probenahme und Untersuchung

Die Kosten für die Eingangskontrolle tragen die Milchübernehmer.

Einsprache- und Rekursmöglichkeiten

Die Einsprache- und Rekursmöglichkeiten sind in den Verträgen oder den Reglementen aufzuzeigen.