

Qualitätsreglement

- Voraussetzungen für die Milchübernahme
- Gehalts- und Qualitätsanforderungen an Milch

Gültig ab 01.01.2023

Zur besseren Lesbarkeit wird die männliche Schreibform verwendet. Alle Bezeichnungen gelten immer für beide Geschlechter.

Grundsätze

- Das Qualitätsreglement umfasst alle gültigen Gesetze und Verordnungen des öffentlichen Rechts und der Branchenregelung betreffend der Qualität in der Milchproduktion sowie die Anforderungen der aaremilch AG.
- Das Qualitätsreglement ist Bestandteil des Milchkaufvertrages und gilt für alle Industriemilchlieferanten der aaremilch AG.
- Für die Qualitätssicherung bei der Milchproduktion sind die Produzentinnen und Produzenten verantwortlich. Sie sorgen dafür, dass alle qualitätsrelevanten Vorschriften eingehalten und die eingesetzten Mittel und Hilfsstoffe bestimmungsgemäss verwendet werden.
- Die Milchsammelstellen stehen unter der Verantwortung der Milchgenossenschaften und müssen die von der aaremilch AG ausgearbeiteten Bestimmungen zur Qualitätssicherung einhalten.
- Das Qualitätsreglement und damit verbundene Kontrollen und Massnahmen sichert der aaremilch AG die Beschaffung eines einwandfreien Rohstoffes für die Verarbeitung.
- Die Probenahme erfolgt in der Regel während der Milchabsaugung mit einem vom eidg. anerkannten Labor geprüften und zugelassenen automatischen Probenahmegerät. Die Probenahme bei Sammelstellen-Lieferanten erfolgt durch manuelle Probeentnahme durch geschultes Personal.
- Nur Betriebe, die über ein Qualitätssicherungssystem nach den Verordnungsbestimmungen verfügen, dürfen Milch produzieren, bearbeiten und in Verkehr bringen.
- Fehlerhafte Milch darf nicht abgeliefert werden.
- Der Verkäufer, bzw. Milchproduzent und / oder die Genossenschaft haftet für Schäden infolge offensichtlicher und verdeckter Qualitätsmängel.
- Reklamationen der Lieferanten betreffend Milchübernahme und Milchgeldabrechnung sind an die aaremilch AG zu richten.
- Die gesetzlichen Anforderungen sowie die Branchenregelung bilden die Grundlage für Qualitätsanforderung der Milch. Details und weitergehende Regelungen sind in den Anforderungen der aaremilch AG enthalten.

Gesetzliche Anforderungen und Branchenregelung

Betrifft alle Industriemilchproduktionsbetriebe (inkl. Sammelstellen/-plätzen, Käsereien, Tankgemeinschaften)

→ <https://www.swissmilk.ch/de/produzenten/fachinformationen/>

- Anforderungen Milchproduktion
 - ↳ VPrP – Verordnung über die Primärproduktion
 - ↳ VHyMP – Verordnung des EDI über die Hygiene bei der Milchproduktion
 - ↳ Verordnung des EDI über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

- Vorschriften Milchproduktion
 - ↪ LGV – Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung
 - ↪ VHyPrP – Verordnung des WBF über die Hygiene bei der Primärproduktion
 - ↪ MiPV – Milchprüfungsverordnung
 - ↪ TSchV – Tierschutzverordnung
 - ↪ TAMV – Verordnung über die Tierarzneimittel
 - ↪ TSV – Tierseuchenverordnung
 - ↪ FMBV – Verordnung des WBF über die Produktion und das Inverkehrbringen von Futtermitteln, Zusatzstoffen für die Tierernährung und Diätfuttermitteln

- Suisse Garantie
 - ↪ Dachreglement Suisse Garantie
 - ↪ Branchenreglement SUISSE GARANTIE für Milch und Milchprodukte

- Branchenregelung
 - ↪ Vereinbarung zur Ausgestaltung der Milchkaufverträge
 - ↪ Branchenstandard nachhaltige Schweizer Milch

Gesetzliche Anforderungen für spezifische Milchproduktionsbetriebe

Betrifft biologische Milchproduktionsbetriebe

- Verordnung über die biologische Landwirtschaft und die Kennzeichnung biologisch produzierter Erzeugnisse und Lebensmittel
- Richtlinien für die Erzeugung, Verarbeitung und den Handel von Knospe-Produkten

Betrifft spezifisch zertifizierte Milchproduktionsbetriebe

- Pflichtenheft Gruyère AOC
- Pflichtenheft Vacherin Fribourgeois AOC
- Pflichtenheft Emmentaler AOC

Beratung

Die aaremilch AG bietet bezüglich Milchqualität den Lieferanten Beratung an.

Inkraftsetzung

Das Qualitätsreglement der aaremilch AG tritt am 01. Januar 2023 in Kraft. Es ersetzt alle bisherigen Regelungen.

Mit dem Abschluss eines Milchkaufvertrages Milch wird das Qualitätsreglement allen beteiligten Milchproduzenten und Sammelstellen abgegeben.

1. Voraussetzungen an den Standort und die Einrichtung für die Milchbehandlung und -übernahme

1.1 Grundsatz

Zweckmässige Einrichtungen für die Milchkühlung und -lagerung erleichtern den Lieferanten die Erhaltung der geforderten Milchqualität.

Beschaffung, Unterhalt und Versicherung der Einrichtungen ist Sache der Lieferanten (Lieferanten = Sammelstellen, Produzenten mit Hof-Milchlagerung oder Sammelplatz).

1.2 Gesetzliche Vorgaben

Bei Produzenten haben Lokal und Einrichtungen den Anforderungen der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV), der Hygieneverordnung (HyV) sowie der Verordnung Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH) zu entsprechen.

Bei Sammelstellen haben Lokal und Einrichtungen den Anforderungen der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV), der Hygieneverordnung (HyV) sowie der Verordnung Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH) zu entsprechen.

Die Bestimmungen der Gewässerschutzgesetzgebung sind zu beachten.

1.3 Anforderungen der aaremilch AG

1.3.1 Übernahmeort der Milch

Die Planung der Hof-Milchlagerung und die Einrichtung neuer Sammelstellen erfolgt durch Beratung der aaremilch AG, in Zusammenarbeit mit den Lieferanten und dem Transporteur.

Neueinrichtungen für Hofabfuhr unter 150'000kg Jahresmilchmenge werden in der Regel nicht bewilligt.

Die Schlauchlänge am Milchsammelwagen beträgt maximal 6m. Der Milchsammelwagen muss mit dem Heck (Heckhöhe rund 4m) mindestens 4m nah an den jeweiligen Milchtank fahren können.

Änderungen eines Übernahmeortes sind nur mit Einverständnis der aaremilch AG möglich.

1.3.2 Lagerbehälter

Milch darf nur in Behälter aus nichtrostendem Material (Chromnickelstahl, Aluminium, kein Kupfer) gelagert werden. Die Lagerkapazität muss bei der grössten Milchmenge grundsätzlich für vier Gemelke (mit Reserveplatz) ausreichen. Bei Milchsammlung ab Hof sind Viergemelk-Anlagen (resp. Lagerkapazität von 52 Stunden bei automatischen Melksystemen) zwingend.

Während der milcharmen Zeit muss das erste Gemelk vom Rührwerk erfasst werden.

Eine automatische Temperaturüberwachung, eine Nachkühlung und eine Nachrührautomatik muss vorhanden sein. Die Milchtemperatur soll in °C ablesbar sein.

Das Bodengefälle soll mindestens 5% gegen den Auslauf mit Saugtasse betragen.

Die Behälter benötigen für die Milchabsaugung ein Auslaufventil DIN NW 50 mit Aussengewinde und Absperrhahn.

1.3.3 Kühlung

Die Milch soll unmittelbar nach dem Melken resp. nach der Einlieferung in die Sammelstelle abgeholt werden können. Die Kälteleistung ist deshalb so zu bemessen, dass die Milch möglichst schnell, innerhalb von 120 Minuten und spätestens bis 08.30 Uhr, auf 3 – 5°C gekühlt wird. Während der Lagerdauer soll die Temperatur auf 3 – 5°C gehalten werden können. Für den Betrieb des Kälteaggregates ist eine genügende Frischluftzufuhr zu gewährleisten.

1.3.4 Abtransport

Die Zufahrt bis zum Übernahmeort der Milch muss mit schweren Motorfahrzeugen ohne Hindernisse und wenn möglich ohne Rückwärtsfahren möglich sein.

Der Strassenunterhalt, das Zurückschneiden von Bäumen und Sträuchern am Strassenrand und die Schneeräumung wird auf öffentlichen und privaten Strassen, Zufahrten und Wendeplätzen etc. durch die Milchlieferanten so gewährleistet, dass die Milch ungehindert abgeholt werden kann. Bei versperrten oder schlecht unterhaltenen Strassen und Zufahrten kann das Transportunternehmen und die aaremilch AG sich vorenthalten, die Milch nicht mehr abzuholen.

Sind Höfe mit stationären Hof-Milchkühlanlagen ausnahmsweise mit dem Milchsammelwagen nicht erreichbar, bringt der Lieferant die Milch rechtzeitig und auf eigene Kosten und Gefahr zu einem mit dem Transporteur vereinbarten Übernahmeort.

Ort und Zeit der Milchübernahme werden vom Transporteur festgelegt.

Tagsüber muss von 7:00 Uhr morgens bis 17:00 Uhr abends der Abtransport der Milch durch den Milch-Abgeber gewährleistet sein. Milch-Abgeber, welche den Abtransport von 7:00 Uhr bis 17:00 Uhr nicht gewährleisten können, müssen dem jeweiligen Transportunternehmen Meldung erstatten. Das Transportunternehmen wird, wenn möglich, die Wünsche des Milch-Abgebers berücksichtigen.

Dem Transportunternehmen steht offen, in der Nacht Milch zu sammeln. Betroffene Milch-Abgeber werden vom Transportunternehmen kontaktiert. Das Transportunternehmen wird, wenn möglich, die Wünsche des Milch-Abgebers berücksichtigen.

Die Mindestmilchmenge je Abtransport muss mindestens 100 kg je Auflad betragen. Wird die Mindestmilchmenge unterschritten, kann der Milchkäufer sich vorenthalten, die Milch nicht mehr abzuholen.

2. Bezahlung der Milch nach Inhaltsstoffen Fett und Protein

2.1 Geltungsbereich

Die Bezahlung der Milch nach Inhaltsstoffen wird bei allen durch die aaremilch AG abgerechneten Milchlieferungen angewendet.

2.2 Relevante Inhaltsstoffe

Fett und Rohprotein

2.3 Gehaltsermittlung

Monatlich werden mind. zwei Gemelke untersucht.

Die Gehaltsermittlung erfolgt mit den Milchprüfungen durch ein akkreditiertes Labor.

2.4 Berechnung

Die monatliche Abrechnung basiert auf dem rechnerischen Mittel der im betreffenden Monat ermittelten Gehaltswerte Fett und Protein. Liegen keine oder falsche Gehaltswerte im betreffenden Monat vor, wird das rechnerische Mittel des Vormonates zur Abrechnung verwendet. Liegen auch im Vormonat keine oder falsche Gehaltswerte vor, wird der Preis ohne Abweichung zum Standardgehalt 4.0% Fett und 3.3% Protein gerechnet.

Bei Sammelstellen mit individueller Gehaltszahlung Fett und Protein je Milchproduzent wird ein Abgleich mit der Gehaltsbezahlung Fett und Protein der jeweiligen Sammelstelle vollzogen. Die Differenz zwischen der Summe der Bezahlung aller Milchproduzenten der jeweiligen Sammelstelle und der Bezahlung nach den Werten Fett und Protein der Sammelstelle wird nach dem Schlüssel Menge und Gehaltswert Fett respektive Protein wieder auf alle Produzenten der jeweiligen Sammelstelle aufgeteilt.

Bei Tankgemeinschaften (Definition: 2 oder mehr Produzenten liefern die Milch im gleichen Tank) wird die Milch der beteiligten Produzenten nach dem Gehalt der Mischmilch abgerechnet.

2.5 Reklamationsverfahren

Gegen die Prüfergebnisse kann innerhalb von zehn Tagen nach deren Eröffnung bei der aaremilch AG schriftlich Reklamation erhoben werden. Weil keine Milchliefer Sperren auf ungenügende Gehaltsresultate ausgesprochen werden, kann keine Beschwerde erhoben werden.

3. Individuelle Qualitätsbezahlung gemäss Branchenregelung

3.1 Geltungsbereich

Die von den Produzenten in Verkehr gebrachte Milch wird einer Milchprüfung unterworfen, um sicherzustellen, dass die öffentlich-rechtlichen Grundanforderungen eingehalten werden.

3.2 Grundlagen

Folgende Regelungen gelten als Grundlage:

Das eidg. anerkannte Labor erlässt Weisungen über die Durchführung der Milchprüfungen.

- Die Probenahme erfolgt durch den von der Genossenschaft bestimmten Probenehmer. Bei Milchsammlung ab Hof und bei Tankgemeinschaften wird die homologierte automatische Probeentnahme des Milchsammelwagens eingesetzt.
- Bei Tankgemeinschaften anerkennen die beteiligten Produzenten die Qualitätsdaten des Sammeltanks (Mischmilch). Es wird empfohlen, Rückstellproben der Einzelmilchen einzufrieren um diese im Fall einer Beanstandung für eine Nachuntersuchung frei zu geben.
- Pro Monat werden zwei und pro Kalenderjahr mindestens 24 Proben entnommen. Das eidg. anerkannte Labor ist für die Durchführung der Milchprüfungen verantwortlich. Es meldet den Produzenten die Untersuchungsergebnisse.
- Die aaremilch AG und die kantonale Behörde verfügt bei besonderen Qualitätsproblemen Milchliefer Sperren. Bei einer Milchliefer Sperre muss der Milchlieferant den Nachweis erbringen, dass die Grundanforderungen wieder erfüllt sind, bevor die Liefer Sperre aufgehoben wird.
- Die aaremilch AG nimmt bei Beanstandungen Milchpreisabzüge vor.

- Für die Auszahlung des Zuschlages werden zusätzliche Qualitätskontrollen seitens Vertragspartner der aaremilch AG miteinbezogen.
- Liegen keine oder falsche Werte vor, wird keine Abweichung gerechnet.
- Die Bezahlung der Milch nach Qualität basiert grundsätzlich auf den Analysen der öffentlich rechtlichen Milchprüfung (Keimzahl, somatische Zellen, Hemmstoffe) und dem privatrechtlich von der Branche zusätzlich beauftragten und vertraglich vereinbarten Kriterium Gefrierpunkt.
- Die Qualitätsbezahlung basiert auf insgesamt 24 Analysen je Kriterium und Jahr. Bei mehr als zwei Proben pro Monat werden bei den Kriterien Keimzahl, Somatische Zellen und Gefrierpunkt das erste und das letzte Ergebnis des Untersuchungsmonats gewertet. Beim Kriterium Hemmstoffe wird jedes vorliegende Ergebnis des Untersuchungsmonats gewertet. Die Beurteilung erfolgt bezogen auf einen Monat (Zuschläge und Abzüge auf der im entsprechenden Monat abgelieferten Milchmenge, je kg Milch).
- Für die Qualitätsbezahlung zählt das schlechtere Ergebnis der im Rahmen der öffentlich rechtlichen Milchprüfung im entsprechenden Monat gewerteten Proben.
- Der Qualitätszuschlag gemäss dem Bezahlungsschema (vgl. Tabelle nächste Seite) wird für Molkereimilch ausgerichtet, sofern die Anforderungen bei allen vier Kriterien kumulativ erfüllt sind.

3.3 Qualitätsanforderungen (Branchenregelung)

Kriterien und Methoden	Anzahl Untersuchungen (Proben) und Beurteilung	Anforderungen	Privatrechtliche Massnahmen (Zuschläge und Abzüge auf der im entsprechenden Monat abgelieferten Milchmenge je kg Milch)	
Keimzahl bei 30°C (fluoreszenzoptische Zählung bei der MP)**	Jedes vorliegende Ergebnis der Milchprüfung des Untersuchungsmonats	Weniger oder gleich 10'000 Keime/ml	0.5 Rappen Zuschlag*	
	Zwei oder mehr Einzelresultate je Monat, der arithmetische Mittelwert zählt*	60'000 Keime und mehr pro Milliliter		
		1. Beanstandung in 5 Monaten	1 Rappen Abzug	
		2. Beanstandung in 5 Monaten	3 Rappen Abzug	
		3. Beanstandung in 5 Monaten	6 Rappen Abzug	
		4. Beanstandung in 5 Monaten	12 Rappen Abzug	
5. Beanstandung in 5 Monaten	24 Rappen Abzug und keine Milchannahme mehr, bis Sanierung erfolgt ist			
Werte ab 160'000 Keimen pro Milliliter gelten als zwei Beanstandungen				
Somatische Zellen (fluoreszenzoptische Zählung bei der MP)**	Jedes vorliegende Ergebnis der Milchprüfung des Untersuchungsmonats	Weniger oder gleich 100'000 Zellen/ml	0.5 Rappen Zuschlag*	
	Zwei oder mehr Einzelresultate je Monat, der arithmetische Mittelwert zählt*	300'000 Zellen und mehr pro Milliliter		
		1. Beanstandung in 5 Monaten	1 Rappen Abzug	
		2. Beanstandung in 5 Monaten	3 Rappen Abzug	
		3. Beanstandung in 5 Monaten	6 Rappen Abzug	
		4. Beanstandung in 5 Monaten	12 Rappen Abzug	
5. Beanstandung in 5 Monaten	24 Rappen Abzug und keine Milchannahme mehr, bis Sanierung erfolgt ist			
Hemmstoffe (mikrobiologischer Hemmtest bei der MP)**	Jedes vorliegende Ergebnis der Milchprüfung des Untersuchungsmonats	nicht nachweisbar	0.5 Rappen Zuschlag*	
		nachweisbar		
		1. Beanstandung in 12 Monaten	5 Rappen Abzug und effektiver Schaden	
		2. Beanstandung in 12 Monaten	15 Rappen Abzug und effektiver Schaden	
3. Beanstandung in 12 Monaten	30 Rappen Abzug und effektiver Schaden			
Gefrierpunkt (IR-Spektrometrie bei der MP)**	Jedes vorliegende Ergebnis der Milchprüfung des Untersuchungsmonats	Tiefer oder gleich -0.515°C	0.5 Rappen Zuschlag*	
	Zwei oder mehr Einzelresultate je Monat, der arithmetische Mittelwert zählt*	Werte zwischen -0.514 und -0.510°C	0.5 Rappen Abzug	
		Werte zwischen -0.509 und -0.505°C	1.0 Rappen Abzug	
		Werte zwischen -0.504 und -0.500°C	1.5 Rappen Abzug	
		Werte zwischen -0.499 und -0.495°C	2.0 Rappen Abzug	
		usw.	usw.	

Anpassungen gegenüber Version 3 des Qualitätsreglements

* Für den Zuschlag von 0.5 Rp. müssen die vier Kriterien (kumulativ) erfüllt sein.

** Probenmaterial der öffentlich-rechtlichen Milchprüfung oder Analyse in zertifiziertem oder akkreditiertem Labor.

3.4 Reklamationen und Rekursverfahren zu den MP-Resultaten

Reklamationen sind an das beauftragte Labor, nach dessen definierten Vorgaben zu richten. Für ein allfälliges Rekursverfahren ist die Rekurskommission der Treuhandstelle Milch (TSM) zuständig.

4. Qualitätszuschlag bei Sammelstellen aaremilch AG

4.1 Geltungsbereich

Der kollektive Qualitätszuschlag der aaremilch AG wird bei der aus Sammelstellen und Käsereien abgelieferten Milch angewendet.

4.2 Qualitätsanforderung für Milchpreiszuschlag

Anforderung	Preiszuschlag auf gelieferte Monatsmenge
Keimzahl < 10'000 pro ml Milch	Nach Milchkaufvertrag

Die Keimzahlbewertung wird jeweils von der Milchprüfung des eidg. anerkannten Labors und den Qualitätskontrollen seitens Vertragspartnern der aaremilch AG entnommen.

Die monatliche Abrechnung basiert auf den jeweiligen Höchstwerten der im betreffenden Monat ermittelten Werte. Liegen keine oder falsche Werte vor, wird keine Abweichung gerechnet.

Die Auszahlung erfolgt an die jeweiligen juristischen Personen oder Personengemeinschaften.

4.3 Qualitätszuschlag bei Tankgemeinschaften der aaremilch AG

Bei Tankgemeinschaften besteht kein Anrecht auf einen Qualitätszuschlag.

5. Zusätzliche Qualitätskontrollen

5.1 Kontrollen bei der Milchübernahme

Die Chauffeure kontrollieren vor der Übernahme die Qualität der Milch mit der Sinnenprobe, die Milchlagerung und den Zustand der Hofzufahrt.

Die Temperatur der Milch wird mit Geräten, die regelmässig auf ihre Genauigkeit hin überprüft werden, gemessen und registriert.

Massnahmen bei Beanstandungen:

- Meldung an Lieferant bei schwerwiegenden Qualitätsmängeln
- Milch mit extremen Fehlern wird nicht übernommen (siehe Anhang)
- Kosten von Umtrieben und Schaden bei Entsorgungen wegen schlechter Milchqualität werden dem Verursacher in Rechnung gestellt
- Bei zu hoher Temperatur oder bei offensichtlicher Qualitätsgefährdung wird die Milch nicht angenommen

5.2 Rückstellproben

Bei jeder Milchübernahme durch den Milchsammelwagen wird eine Rückstellprobe entnommen. Diese Proben werden bei einer Beanstandung der Gesamtprobe pro Sammeltour oder als Nachkontrolle einer ordentlichen Qualitätsprobe untersucht.

Massnahmen bei Beanstandungen:

- Meldung an Lieferanten bei schwerwiegenden Qualitätsmängeln
- Belastung der Kosten, die durch die Umtriebe bei Entsorgungen verursacht werden
- Verweigerung der Milchübernahme, bis die Fehler nachweisbar behoben sind
- Verwertungsverlust zu Lasten des Verursachers

5.3 Zusatzkontrollen

Die Milch kann bei Bedarf zusätzlich noch weiteren Prüfungen unterzogen werden.

Massnahmen bei Beanstandungen:

- Meldung an Lieferanten bei schwerwiegenden Qualitätsmängeln
- Gegebenenfalls Beratung des Milchlieferanten

5.4 Betriebskontrollen

Die aaremilch AG kann bei den Milchlieferanten unangemeldet Betriebskontrollen durchführen. Berater und Kontrolleure im Bereich Milchqualität, welche Dienstleister der aaremilch AG sind, haben auf sämtliche Milchqualitätsdaten aller Milchproduzenten und Milchlieferanten der aaremilch AG Zugriff. Mit der Unterschrift im Milchkaufvertrag der aaremilch AG nimmt der Milchproduzent und Milchlieferant dies zur Kenntnis und gibt sein Einverständnis dazu.

Massnahmen bei Beanstandungen:

- Gravierende Mängel in der Betriebsführung und insbesondere bei der Milchbehandlung werden schriftlich gemeldet
- Eventuelle Verweigerung der Milchübernahme

5.5 Beanstandungen und Deklassierung von nicht konformer Milch

Wird Milch mit ungenügender Qualität in Verkehr gebracht, hat dies oft einen Zusatzaufwand für Probenuntersuchung, Abklärung, Umdisposition, Administration oder sogar einen Verwertungsverlust zur Folge. Die Aufwendungen der aaremilch AG werden den verursachenden Lieferanten in Rechnung gestellt oder mit der nächsten Milchgeldzahlung in Abzug gebracht.

Treten Verwertungsverluste auf, werden folgende Kostenpunkte dem Verursacher in Rechnung gestellt:

- Zusatzaufwand in Labor, Verarbeitungsbetrieb, Disposition und Beratung
- Spezialproben
- Zusatzaufwand für Milchtransport
- Aufwand für Spezialverwertung oder Entsorgung
- Administrationskosten
- Verwertungsverlust Milchmenge

Entstehen durch die Verfügung von Milchlieferungen der kantonalen Behörde bei der aaremilch AG Umtriebe, werden diese dem Lieferanten in Rechnung gestellt.

6. Auszeichnung für vorzügliche Milchqualität

6.1 Ziel und Geltungsbereich

Das Ziel der Auszeichnung ist, die Milchproduzenten zu belohnen, welche während des ganzen Kalenderjahres einwandfreie Milch geliefert haben. Die Anforderungen für die Auszeichnung gelten für alle Milchproduzenten der aaremilch AG.

6.2 Bewertungskriterien

Bei der Lieferantenbewertung Rohstoff werden Milchqualität und Hygiene beurteilt:

Milchproduzenten: Die Ergebnisse der individuellen Qualitätsbezahlung nach öffentlich rechtlichen Grundanforderungen, sowie extreme Fehler (Anhang), d.h. Meldungen der Berater oder der Milchsammelwagen-Fahrer.

Sammelstellen: Die Ergebnisse der kollektiven Qualitätsbezahlung aaremilch AG, sowie extreme Fehler (Anhang), d.h. Meldungen der Berater oder der Milchsammelwagen-Fahrer.

6.3 Grundbedingungen

Keimzahl: kleiner als 10'000 pro ml Milch

Zellzahl: kleiner als 100'000 pro ml Milch

Hemmstoff: nicht nachweisbar

Bei den jährlich 24 im Rahmen der Milchprüfungen der Verkehrsmilch durchgeführten Stichprobenanalysen.

6.4 Zusatzbedingungen

Keine schwerwiegenden Beanstandungen bei der QS-Inspektion (Verwarnung mit Nachkontrolle gilt als schwerwiegend), keine Beanstandung im Rahmen der Milcheingangskontrolle bei den Milchverwertern (Hemmstoff, Gefrierpunkt, Haltbarkeit SH°, Sinnenprobe) und keine schwerwiegenden Fehlermeldungen von Beratern oder Milchsammelwagen-Fahrern.

6.5 Handänderung des Betriebes

Bei Verpachtung oder Verkauf des landwirtschaftlichen Betriebes beginnen die Fristen betreffend der Auszeichnung neu zu laufen. Handelt es sich jedoch um eine Übernahme durch ein Familienmitglied (Sohn / Tochter), kann ein Gesuch gestellt werden, damit ein Teil oder der gesamte Bonus der vorhergehenden Jahre auf den neuen Bewirtschafter übertragen wird.

6.6 Auszeichnungen

Bronze: alle Beurteilungskriterien erfüllt im Kalenderjahr

Silber: alle Beurteilungskriterien in 2 aufeinander folgenden Jahren

Gold: alle Beurteilungskriterien in 3 aufeinander folgenden Jahren

7. Anhang

7.1 Anhang: Extreme Fehler

- Wiederholt versperrte oder verwehrloste Hofzufahrt*
- Unhygienische Verhältnisse am Milchübernahmeort*
- Ungenügende Reinigung der Milchgerätschaften*
- Temperatur der Milch längere Zeit über 5°C, weil die Kühlanlage defekt ist**
- Milch sauer, geronnen, stinkend oder abnormale Farbe**
- Milch länger als 48 Std. gelagert**
- Milch verunreinigt durch Tierkontakte wie Mäuse, Ratten, Katzen, grosse Insekten, Jauchemaden, usw.**
- Milch mit weiteren, deutlichen Qualitätsmängel**

Legende:

* Diese Mängel führen nach erfolgloser Mahnung zur Verweigerung der Milchübernahme

** Verweigerung der Milchübernahme ohne Ankündigung

Fehlermeldungen von Beratern oder Milchsammelwagen-Fahrern werden berücksichtigt und in schriftlicher Form hinterlegt.