

BRANCHENORGANISATION MILCH

BO MILCH - IP LAIT - IP LATTE

Häufig gestellte Fragen

Branchenstandard Nachhaltige Schweizer Milch in Käsereien und im Käsehandel

Grundsätzliches

- Branchenstandard Nachhaltige Schweizer Milch ist gleichbedeutend mit Grüner Teppich
- «swissmilk green» ist eine geschützte Kennzeichnung im Besitz der BO Milch. Sie basiert auf dem Branchenstandard Nachhaltige Schweizer Milch. Milch, die nach den Anforderungen des Branchenstandards produziert und verarbeitet wird, darf, muss aber nicht, mit «swissmilk green» ausgezeichnet werden.
- Die Massenbilanzierung ist bis zum 31. August 2023 zulässig. Anschliessend gilt eine Warenflusstrennung (analog anderer Labels wie der Bio-Suisse-Knospe).

1. Anmeldung

Was bedeutet die Anmeldung für die Milchproduzenten?

Die Produzenten erfüllen die 10 Grund- und 2 von 8 Zusatzanforderungen (siehe Weisungen und Sanktionen «Produktion» sowie «Milchhandel und Verarbeiter»). Dass die Produzenten die Anforderungen erfüllen, bestätigen sie, indem sie die Selbstdeklaration auf dbmilch.ch/Grüner Teppich ausfüllen und sich mit den AGBs einverstanden erklären.

Was bedeutet die Anmeldung für die Käser?

Die Käserei unterzeichnet den Vertrag über die Nutzung des Branchenstandards Nachhaltige Schweizer Milch auf der Datenbank Milch dbmilch.ch (Grüner Teppich/Grüner Teppich für die Verarbeitung). Diese Registrierung erlaubt dem Käser als Erstmilchkäufer zu überprüfen, welche seiner Vertragslieferanten (Milchproduzenten) sich für den Grünen Teppich angemeldet haben bzw. dessen Anforderungen erfüllen. Weiter muss die Käserei über ein Nachhaltigkeitsmanagementsystem oder einen anerkannten Nachhaltigkeits-Self-Check verfügen (siehe Weisungen und Sanktionen «Milchhandel und Verarbeiter», Seite 4). Ab dem 1. Februar 2021 steht den Käsern zusätzlich der neu entwickelte Nachhaltigkeits-Self-Check von Fromarte zur Verfügung. Zudem bestätigen die Käser, dass sie den Kodex der Schweizer Käsebranche nachweislich einhalten. In der Massenbilanz halten sie fest, wie viel der von ihnen verarbeiteten Milch den Branchenstandard erfüllt, und sie halten fest, wie viel Branchenstandard-Milch aus dem Betrieb verkauft wurde (als Milch oder als Milchprodukt). Die Massenbilanz bezieht sich auf ein Kalenderjahr.

Was bedeutet die Anmeldung für die Käsehandelsfirmen?

Die Käsehandelsfirma weist im Falle einer «swissmilk green»-Kennzeichnung nach, dass die Massenbilanz erfüllt ist (Rückverfolgbarkeit). Sie muss nachweisen, dass sie innerhalb eines Kalenderjahres nicht mehr Käse mit «swissmilk green» kennzeichnet, als sie einkauft. Der Lizenzvertrag zur Kennzeichnung mit «swissmilk green» kann bei der Branchenorganisation Milch bezogen werden und kostet einmalig 200 Franken.

2. Kennzeichnung mit «swissmilk green»

Wer kann Milch oder Milchprodukte mit «swissmilk green» auszeichnen?

Die Möglichkeit steht allen Verarbeitern (Käsern und Affineuren) sowie den Detailhändlern offen.

Welche Voraussetzungen müssen erfüllt sein, um Milch und Milchprodukte mit «swissmilk green» auszuzeichnen?

Sowohl Verarbeiter als auch Detailhändler, die die ausgezeichneten Produkte anbietet, schliessen mit der Branchenorganisation Milch einen Lizenzvertrag ab. Zur Kennzeichnung müssen die Vertragsbedingungen eingehalten werden. Der Verarbeiter respektive Detailhändler führt eine Massenbilanz über ein Kalenderjahr. Die mit «swissmilk green» gekennzeichnete Menge Milch und Milchprodukte darf nicht höher sein als die eingekaufte Milchmenge, die den Branchenstandard erfüllt.

Wie viel kostet die Kennzeichnung «swissmilk green»?

Eine Lizenz ist bei der Branchenorganisation Milch zu beziehen und kostet pro Betrieb einmalig 200 Franken. Hinzu kommen Kosten für die Kontrolle und die Zertifizierung. Der Lizenznehmer übernimmt zusätzlich die Kosten für die Anpassung seines Verpackungslayouts.

Eine Käserei will ihre Produkte mit «swissmilk green» auszeichnen. Muss sie dafür einen Lizenzvertrag mit der BO Milch abschliessen?

Ja, für die Auszeichnung der eigenen Produkte ist ein Lizenzvertrag mit der BO Milch abzuschliessen.

3. Kontrolle

Wie läuft die Kontrolle der Produzenten ab?

Nachdem sich die Produzenten per Selbstdeklaration für den Branchenstandard angemeldet haben, wird überprüft, ob sie die Anforderungen «ÖLN» und «BTS oder RAUS» erfüllen. Dies geschieht jährlich mit einem Abgleich der Agis-Daten des Bundes. Die übrigen Anforderungen werden ab dem 1. Januar 2021 vor Ort durch die kantonalen Kontrollstellen überprüft. Daraus ergibt sich kein zusätzlicher Kontrolltermin. Die Kontrolle wird mit der Überprüfung von QM-Schweizer Fleisch/IP-Suisse oder weiteren Labels resp. Bundesprogrammen kombiniert. Der Erstmilchkäufer, in diesem Fall der Käser, hat, falls er sich für den Branchenstandard angemeldet hat, auf dbmilch.ch Einblick in den Status seines Produzenten (angemeldet, erfüllt, provisorisch).

Wie läuft die Kontrolle der Käserei ab?

Eine Kontrolle des Branchenstandards in der Käserei ist nötig, wenn

- die Käserei Produkte mit «swissmilk green» auszeichnet und selbst vermarktet;
- ein oder mehrere Abnehmer Käse oder andere Erzeugnisse der Käserei mit «swissmilk green» kennzeichnen;
- Milch und/oder ihre Koppelprodukte wie Rahm an einen Abnehmer verkauft werden, der den Branchenstandard verlangt.

Die Käserei beauftragt eine Kontrollstelle, den Branchenstandard Nachhaltige Schweizer Milch vor Ort zu überprüfen. Eine Kombination mit einer anderen Kontrolle, z.B. zusammen mit AOP, QM-Fromarte, Bio Knospe, wird empfohlen. Die Branchenorganisation Milch, die Trägerin des Branchenstandards, hat die Zertifizierungsstelle ProCert beauftragt, die Kontrollen zu koordinieren und die Auditoren für die entsprechende Kontrolle zu qualifizieren. Für die Kontrolle des Branchenstandards muss der Auditor von der Zertifizierungsstelle ProCert zugelassen sein. Überprüft werden die Massenbilanz, die Existenz eines anerkannten Nachhaltigkeitsmanagementsystems oder eines Nachhaltigkeits-Self-Checks und die Einhaltung des Branchenkodex Käse.

Für die Massenbilanz sind die Zahlen zum Milcheinkauf auf dbmilch.ch zu finden. Die Verkaufsmengen werden von der Käserei ad hoc abgebildet, wobei der TSM-Rapport mithelfen kann. Die Kontrolle der Käsereien erfolgt im Zweijahresrhythmus. Massgebend ist das Kalenderjahr.

Wie läuft die Kontrolle der Käsehandelsfirma ab?

Die Käsehandelsfirma wird im Rahmen des Branchenstandards kontrolliert, wenn sie Lizenznehmerin der Kennzeichnung «swissmilk green» ist. Im Rahmen der Kontrolle werden die Massenbilanz sowie die korrekte Verwendung der Kennzeichnung gemäss Lizenzvertrag überprüft. Die Kontrolle lässt sich mit einem Audit verbinden und findet im Zweijahresrhythmus statt.

Wo ist ersichtlich, welche Betriebe (Käsereien und Käsehändler) über ein Zertifikat des Branchenstandards bzw. von «swissmilk green» verfügen?

Die aktuellen Zertifikate werden unter procert.ch publiziert.

Stand Februar 2021