

## Qualitätssicherung bei Alpprodukten (2016/17)

Christoph Mächler, Milchwirtschaftliche Beratung Plantahof/Strickhof

Auf den Sommer 2016 wurde die neue „Leitlinie für die gute Verfahrenspraxis bei der Milchgewinnung und -verarbeitung in Sömmerungsbetrieben“ eingeführt.

Die Leitlinie hat zum Ziel, die Lebensmittelsicherheit nach anerkannten Standards zu verbessern und somit jederzeit zu gewährleisten. Die Einhaltung garantiert die Erfüllung der lebensmittelrechtlichen Anforderungen. Mit der Leitlinie verfügen alle Hersteller von Alpprodukten über einen Leitfaden, der den Grundsätzen allen anerkannten Lebensmittelstandards entspricht.

### Aufbau der Leitlinie

Die Leitlinie ist in drei Bereiche gegliedert. Der erste Teil besteht aus Arbeitsdokumenten und der zweite aus Grundlagen für die Milchgewinnung und Verarbeitung. Da der Schwyzer Alpkäse keine geschützte Ursprungsbezeichnung hat, ist der dritte Bereich „geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB)“ für uns nicht relevant.

### 1. Teil: Arbeitsdokumente

Diese sind wiederum in vier Bereiche eingeteilt:

#### Checklisten

Die Checklisten stellen sicher, dass wichtige und qualitätsentscheidende Punkte in der Produktion von Alpprodukten systematisch beachtet werden. Besonders wertvoll sind diese Dokumente für Personen, welche zum ersten Mal auf der Alp sind. Sie helfen bei der Vorbereitung und Durchführung eines durchschnittlichen Sommers.

Aber auch für erfahrenes Alppersonal ist es sinnvoll, wenn die Zuständigkeiten (Verantwortung für Bereiche) oder Vorgehen bei Notfällen und Unvorhergesehenem geregelt sind.

#### Grundrezepturen und Fabrikationsprotokolle

Bei den Grundrezepturen handelt es sich um allgemeine Rezepte, ähnlich einem Kochbuch für Alpprodukte. Diese Grundrezepturen werden je nach Region und Anforderungen der Käseabnehmer angepasst. Die Grundrezepturen stellen sicher, dass alle wichtigen Kontrollpunkte, bzw. kritischen Kontrollpunkte aufgeführt und somit in der Produktion berücksichtigt werden.

Um eine Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten, wird aufgrund der angepassten Rezeptur ein Fabrikationsprotokoll geführt. Dieses Fabrikationsprotokoll erleichtert die Fehlersuche bei Qualitätsmängeln und stärkt die Glaubwürdigkeit des Alppersonals bei Problemen mit der Lebensmittelsicherheit.

#### Nachweisdokumente

Nebst den Fabrikationsprotokollen haben auch Alpbetriebe weitere gesetzliche Aufzeichnungspflichten. Bei diesen Nachweisdokumenten handelt es sich um Formulare, die ausgefüllt werden müssen, um sie bei Bedarf den behördlichen Vollzugsstellen vorzulegen. Zu diesen Dokumenten gehören Arzneimittelkontrollen, Behandlungsjournale, Fabrikationskontrollen und Laborberichte (=Selbstkontrolle).

Auch als Alpbetrieb sind Sie zur Selbstkontrolle der Produkte verpflichtet. Der mikrobielle Probeplan gibt Ihnen Auskunft, welche Proben gefasst werden müssen. Je nach Produkt sind unterschiedliche Proben und zu erfüllende Grenzwerte nötig, um den minimalen Standard bei den Lebensmitteln zu erreichen.

## 2. Teil: Grundlagen

Der Grundlagenteil vermittelt unkundigen Personen das notwendigste Basiswissen und die gesetzlichen Vorgaben betreffend Hygiene bei der Milchgewinnung und -verarbeitung. Erfahrene Äpler nützen diesen Teil wohl eher als Nachschlagewerk. Folgende Themen werden besprochen:

- Gefahren für die menschliche Gesundheit
- Eutergesundheit, Melktechnik und -hygiene
- Lagerung und Transport von Milch sowie Milchprodukten
- Produktions- und Personenhygiene, Trinkwasserversorgung
- Abgaben sowie Kennzeichnung von Milch und Milchprodukten
- Untersuchungsmethoden für Milch, die im Alpbereich angewendet werden können



## Berg-/ Alpzertifizierung

Das Landwirtschaftsgesetz verlangt, dass landwirtschaftliche Produkte, welche die Bezeichnungen „Berg“ und „Alp“ im Namen tragen, zertifiziert sein müssen. Von der Zertifizierung ausgenommen sind Betriebe, die ihre Produkte direkt von der Alp oder dem Heimbetrieb an die Konsumenten verkaufen. Sobald die Produkte einem Drittverkäufer oder in ein Restaurant geliefert werden, müssen diese zertifiziert sein. Das Einhalten der korrekten Bezeichnung „Alpkäse“ wird von den kantonalen Behörden kontrolliert.

Um zertifizierte Produkte noch besser zu bewerben, kann das offizielle Zeichen der Bergprodukte oder Alpprodukte verwendet werden.

Weitere Informationen können bei Othmar Schelbert (Präsident Alpwirtschaftlicher Verein Kanton SZ) oder Christoph Mächler (Milchwirtschaftliche Beratung Plantahof – Strickhof) angefordert werden.