



Leitfaden der guten Herstellungspraxis

Inhaltsverzeichnis

KAPITEL 1 ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN UND ANWENDUNGSBEREICH	4
ZIFFER 1. ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN	4
ZIFFER 2. ANWENDUNGSBEREICH	4
ZIFFER 3. PRINZIPIEN	4
ZIFFER 4. HANDWERKLICHE PROZESSE BEIM WALLISER RACLETTE AOP	4
KAPITEL 2 DÜNGUNG.....	5
ZIFFER 5. DÜNGUNG	5
KAPITEL 3 FUTTER UND DESSEN VERWENDUNG.....	5
ZIFFER 6. FUTTERQUALITÄT	5
ZIFFER 7. GANZJÄHRIG GELTENDE VORSCHRIFTEN	5
ZIFFER 8. EINGRASEN UND QUALITATIVER ZUSTAND DES GRÜNFUTTERS	5
ZIFFER 9. MASSNAHMEN GEGEN DURCHFALL	6
KAPITEL 4 TIERHALTUNG.....	6
ZIFFER 10. ZUKAUF UND VERSTELLEN VON TIEREN	6
ZIFFER 11. MILCHVIEHBESTAND	6
KAPITEL 5 VIEH- UND STALLHYGIENE	6
ZIFFER 12. STALLGEBÄUDE	6
ZIFFER 13. LÜFTUNG	6
ZIFFER 14. SAUBERKEIT UND GESUNDHEIT DER KÜHE	7
ZIFFER 15. ANBINDESTÄLLE, FREILAUFSTÄLLE	7
ZIFFER 16. EINSTREUE	7
ZIFFER 17. KRIPPEN UND FÜTTERUNGSPLÄTZE	7
KAPITEL 6 MELKEN UND MILCHBEHANDLUNG	7
ZIFFER 18. MILCHHYGIENE	7
ZIFFER 19. MELKEN	8
ZIFFER 20. ABLIEFERUNG DER MILCH	8
ZIFFER 21. MILCHKÜHLUNG	9
ZIFFER 22. FILTRIEREN DER MILCH	9
KAPITEL 7 MILCHGESCHIRR, MELKMASCHINE UND MILCHSAMMLUNG.....	9
ZIFFER 23. INSTALLATIONEN, MILCHGESCHIRR UND HILFSMITTEL	9
ZIFFER 24. MELKINSTALLATIONEN	9
ZIFFER 25. MATERIALIEN, DEREN ZUSTAND, AUFBEWAHRUNG, WARTUNG	9
ZIFFER 26. MILCHSAMMELSTELLEN	10
ZIFFER 27. MILCHTRANSPORT	10
ZIFFER 28. WASSERQUALITÄT	11
ZIFFER 29. PFLEGE DER MILCHGERÄTSCHAFTEN UND DER MELKMASCHINEN	11
ZIFFER 30. REINIGUNG UND DESINFEKTION DES MILCHGESCHIRRS	11
ZIFFER 31. REINIGUNG UND DESINFEKTION ALLER TYPEN VON MELKANLAGEN	12
KAPITEL 8 MILCHQUALITÄT.....	12
ZIFFER 32. BEI DER MILCHLIEFERUNG IST ZU BEACHTEN	12
ZIFFER 33. MILCH, DIE NICHT ABGELIEFERT WERDEN DARF	12
KAPITEL 9 KONTROLLMASSNAHMEN	13
ZIFFER 34. STALLBESUCHE	13
ZIFFER 35. VORGEHENSWEISE ZUR BEHEBUNG VON MÄNGELN	13
KAPITEL 10 HERSTELLUNG VON WALLISER RACLETTE AOP	13
ZIFFER 36. BETRIEBSBEWILLIGUNG	13
ZIFFER 37. VERANTWORTLICHKEIT FÜR DIE QUALITÄTSSICHERUNG	13

ZIFFER 38.	SELBSTKONTROLLE	13
ZIFFER 39.	RÜCKVERFOLGBARKEIT	14
ZIFFER 40.	QUALITÄTSSICHERUNG	14
ZIFFER 41.	STÖRUNGEN DER KÄSEFABRIKATION	15
ZIFFER 42.	WASSERQUALITÄT	15
ZIFFER 43.	REINIGUNG DER ANLAGEN UND DER GERÄTSCHAFTEN	15
ZIFFER 44.	RÄUMLICHKEITEN.....	15
KAPITEL 11. WALLISER RACLETTE AOP – ALPKÄSE		16
ZIFFER 45.	DEFINITION	16
ZIFFER 46.	FUTTERZUFÜTTERUNG	16
ZIFFER 47.	VERANTWORTLICHKEIT QUALITÄTSSICHERUNG	16
ZIFFER 48.	KONTROLLE DER MILCHKÜHE	16
ZIFFER 49.	SELBSTKONTROLLE	16
ZIFFER 50.	HERSTELLUNG	17
ZIFFER 51.	HYGIENE.....	17
ZIFFER 52.	PRINZIPIEN	17
KAPITEL 12 KÄSEREIFUNG		17
ZIFFER 53.	REIFUNG IN DER KÄSEREI.....	17
ZIFFER 54.	AFFINAGE BEIM KÄSEHÄNDLER	18
ZIFFER 55.	ERSTE BEURTEILUNG	18
ZIFFER 56.	ZWEITE BEURTEILUNG (TAXATION).....	18
ZIFFER 57.	DRITTE BEURTEILUNG (AUSGANGSKONTROLLE).....	18
KAPITEL 13 VERMARKTUNG.....		18
ZIFFER 58.	VERMARKTUNG	18
KAPITEL 14 SCHLUSSBESTIMMUNGEN		18
ZIFFER 59.	ERSCHEINUNGSBILD DES PRODUKTES	18
ZIFFER 60.	UMSETZUNG	19
ZIFFER 61.	MASSNAHMEN	19
ZIFFER 63.	ANHÄNGE	19

Kapitel 1 Allgemeine Bestimmungen und Anwendungsbereich

Ziffer 1. Allgemeine Bestimmungen

Der vorliegende Leitfaden stützt sich auf das geltende Pflichtenheft für Walliser Raclette AOP und die Spezifikationen (nachstehend Walliser Raclette AOP) ab. Das Ziel dieses Leitfadens besteht darin, die Echtheit des Walliser Raclette AOP und das fachliche Wissen der Verantwortungsträger weiterhin zu erhalten. Es sind die eigentlichen Qualitäten des Produktes, die dessen Authentizität darstellen, und die durch die Sortenorganisation dem Konsumenten schliesslich vermittelt werden. Dieser Leitfaden setzt sich für ein ethisches und qualitatives Vorgehen bei der Herstellung des Walliser Raclette AOP ein und präzisiert die Vorschriften des geltenden Pflichtenheftes.

Ziffer 2. Anwendungsbereich

Der vorliegende Leitfaden richtet sich an alle in der Sortenorganisation Raclette du Valais beteiligten Personen, seien es Milchproduzenten, Käser oder Affineure von Walliser Raclette AOP sowie deren Mitarbeiter. Sie alle verpflichten sich, diesen Leitfaden zu respektieren.

Ziffer 3. Prinzipien

Sämtliche neuen Tätigkeiten und neuen Verfahren, alle neuen Einrichtungen und neuen Technologien für die Milchproduktion, die Käseherstellung und die Affinage, müssen die typischen Eigenschaften des Walliser Raclette AOP, sowie dessen Erscheinungsbild bewahren.

Soll ein neues Verfahren oder eine neue Technologie eingeführt werden, muss vorgängig ein Gesuch an die Sortenorganisation eingereicht werden.

Die Sortenorganisation Raclette du Valais erlässt anschliessend einen Vorentscheid. Erfolgt dieser in positivem Sinne, wird vor der Einführung vor Ort eine Kontrolle vorgenommen, um die neuen Technologien, neuen Verfahren oder neuen Einrichtungen zu überprüfen.

Ziffer 4. Handwerkliche Prozesse beim Walliser Raclette AOP

Als Hüter eines jahrhundertalten Erbes steht die Branche im Dienst des Walliser Raclette AOP und respektiert die Natur sowie die Traditionen, die ihn hervorgebracht haben.

Verantwortung gegenüber unseren Kunden. Wir sind ein Kommunikationsträger für unser Produkt. Wir zeigen unsere Leidenschaft für das Produkt, indem wir es präsentieren wie es ist, ohne Verkleidung. Unsere Botschaft ist authentisch und glaubwürdig.

Nützt es dem Walliser Raclette AOP? Diese Frage stellt sich die Branche, wenn sie eine Änderung der Produktionsweise in Betracht zieht. Wenn eine Veränderung die Qualität des Walliser Raclette AOP du Valais gefährdet, wird darauf verzichtet.

Steht der Mensch im Vordergrund? Der Mensch leitet die Produktion. Seine Kontrollen und Eingriffe bei jedem Schritt der Produktion bürgen für eine Qualität, die für die Herstellung von Walliser Raclette AOP geeignet ist.

Ausgewogenheit und Angemessenheit. Keiner der Partner der Branche entwickelt sich auf Kosten von anderen. Das ist die Basis für eine dauerhafte Partnerschaft. Wir sichern unsere Zukunft mit der Förderung des Fortbestands der gesamten Produktionskette des Walliser Raclette AOP. Wir achten die **Tradition unserer Vorfahren und vermitteln sie an die nächste Generation weiter.** Die Branchenmitglieder geben ihr Know-how für die Gewinnung einer Qualitätsmilch und der Herstellung von Walliser Raclette AOP weiter. Dazu beteiligen sie sich an der Entwicklung einer spezifischen Ausbildung für die Produktion von Raclette du Valais.

Spitzenleistungen. Wir sichern unsere Zukunft indem wir uns durch eine höhere Qualität von unseren Konkurrenten unterscheiden. Alle Branchenmitglieder beteiligen sich vollumfänglich an dem ständigen Streben nach Spitzenleistungen.

Kapitel 2 Düngung

Ziffer 5. Düngung

Ein bekömmliches, gesundes Futter erhalten wir durch eine angepasste Düngung auf der für die Futterproduktion geeigneten Flächen.

Es müssen mindestens die Anforderungen des ÖLN (Ökologischer Leistungs-Nachweis) erfüllt sein.

Jegliche übermässige, unausgeglichene, zeitlich unangepasste oder anderweitig die Futterqualität beeinträchtigende Düngung ist verboten.

Beim Ausbringen von Hofdünger oder von Handelsdünger auf nachwachsendes Gras sind zwischen der Anwendung und dem künftigen Schnittzeitpunkt oder dem Weidegang, unter Berücksichtigung der meteorologischen Bedingungen, genügend lange Wartezeiten einzuhalten.

Kapitel 3 Futter und dessen Verwendung

Ziffer 6. Futterqualität

Pflanzenschutzmittel müssen gemäss den geltenden gesetzlichen Vorschriften angewendet werden.

Es ist alles zu unternehmen, um eine Kontaminierung des Futters mit Erde während der Ernte oder bei der Fütterung zu verhindern.

Es sind alle Massnahmen zu ergreifen, um das Risiko von Futtergärungen zu vermeiden, wobei keine anderen Zusätze verwendet werden dürfen.

Die Verfütterung von verschmutztem oder angeschimmeltem Futter ist verboten.

Weder das Futter noch das Tränkewasser dürfen die Gesundheit der Tiere, noch die Qualität der Milch beeinträchtigen. Es ist nur sauberes, bezüglich Hygiene einwandfreies, unverdorbenes Futter zu verabreichen.

Ziffer 7. Ganzjährig geltende Vorschriften

Die Fütterung der Milchkühe besteht zu 75% auf der Basis des natürlich, im geographischen Gebiet wachsenden Rauhfutters (massgebendes Kriterium: Trockensubstanz - siehe Art. 6 im Pflichtenheft).

Die Fütterung der Milchkühe und anderer Tiere, die sich im selben Gebäude befinden, mit Silage oder anderen fermentierten Futtermitteln ist verboten.

Ausnahmsweise kann dem Jungvieh Silage verfüttert werden, wenn die Orte, an dem das Jungvieh gehalten und das ihm zugeordnete Futter gelagert werden, von den entsprechenden Orten für Milchkühe entfernt und getrennt sind. Die Sortenorganisation bewilligt Ausnahmen in Zusammenarbeit mit dem Milchkäufer oder der Käseereignossenschaft.

Für Futter aller Art, das nicht ausdrücklich im Pflichtenheft aufgeführt ist, muss bei der Sortenorganisation Raclette du Valais eine formelle Anfrage gestellt werden, um die Bewilligung zur Verfütterung zu erhalten.

Jegliche Massnahme, dem Futter Wasser beizufügen, ist verboten (z.B. bei der Zubereitung des Futters in einem Futtermischwagen).

Es sind keine Konservierungshilfsmittel für die Haltbarmachung des Grundfutters erlaubt.

Futtermittel jeglicher Art müssen bis zu ihrer Verwendung so konserviert und gelagert werden, dass ihre Zusammensetzung nicht verändert wird und sie für die Tiere nicht schädlich werden.

Ziffer 8. Eingrasen und qualitativer Zustand des Grünfutters

Grünfutter ist sauber und täglich einzubringen. Vor dessen Verabreichung an die Tiere darf es sich nicht erwärmen.

Ziffer 9. Massnahmen gegen Durchfall

Der durch Fütterung verursachte Durchfall muss mittels geeignetem und bewilligtem Zusatzfutter bekämpft werden.

Kapitel 4 Tierhaltung

Ziffer 10. Zukauf und Verstellen von Tieren

Bei der Ankunft neuer Tiere im Viehbestand, sind die üblichen Sicherheitsmassnahmen zu treffen, damit keine Krankheiten übertragen werden können.

Auch für Tiere, die in ärztlicher Behandlung stehen, sind die notwendigen Sicherheitsvorkehrungen zu treffen. Dies gilt auch für Tiere, denen Futter verabreicht wurde, das durch das Pflichtenheft für Raclette du Valais verboten ist.

Die Milch von Kühen, denen Silage verfüttert worden ist, und die in Ställe ohne Silage-Fütterung überstellt werden, darf während 10 Tagen nicht für die Käseproduktion verwendet werden. Während dieser Zeit müssen diese Kühe von den anderen abgesondert gehalten und jeweils zuletzt gemolken werden. In Anbindeställen sind diese Kühe am tiefsten Punkt der Stallung zu halten (zu hinderst im Stall beim Ablauf der Gülle). Bei Freilaufställen sollte, sofern nicht praxisgerechte Möglichkeiten der getrennten Haltung während 10 Tagen gegeben sind, auf den Zukauf von Tieren aus Silobetrieben verzichtet werden.

Falls Milchkühe auf der Alp in Pension genommen oder gekauft werden, welche von Betrieben stammen, auf denen Silage gefüttert wird, muss der Alpbewirtschafter unbedingt vom Tierhalter eine Bestätigung unterzeichnen lassen, dass die Kühe mindestens 10 Tage vor dem Alpauftrieb nicht mehr mit Silage gefüttert wurden.

Ziffer 11. Milchviehbestand

Es wird erwartet, dass der Produzent eine Nachzucht ausselektioniert, deren Milch gute Eigenschaften für das Verkäsen aufweist (gute Verkäsbarkeit).

Kappa-Kasein E, welches die Fähigkeit zur Gerinnung der Milch verschlechtert (Gerinnungsfähigkeit der Milch $E < A < C < B$) wird nicht zur Zucht empfohlen .

Kapitel 5 Vieh- und Stallhygiene

Ziffer 12. Stallgebäude

Die Ställe, in denen Milchvieh untergebracht ist, die Fütterungs- und Tränkeeinrichtungen sowie die dazugehörenden Wirtschaftsräume, müssen in einwandfreiem Zustand und sauber sein.

Die Liege- und Ruhezone müssen trocken und sauber gehalten werden.

Fliegen, andere Insekten und weiteres Ungeziefer müssen wirksam bekämpft werden. Dabei sind die Anwendungsvorschriften der verwendeten Mittel strikte einzuhalten.

Es ist verboten, kurz vor oder während des Melkens, die Tiere zu bürsten oder andere Arbeiten auszuführen, bei denen sich im Stall Staub bildet.

Ziffer 13. Lüftung

Während des ganzen Jahres sind die Ställe gut durchzulüften.

Ziffer 14. Sauberkeit und Gesundheit der Kühe

Die Milchkühe sind sauber und bei guter Gesundheit zu halten.

Medikamente sind fachgerecht anzuwenden.

Ziffer 15. Anbindeställe, Freilaufställe

In Anbindeställen darf das Läger keine Unebenheiten aufweisen, in denen sich gefährliche Verunreinigungen festsetzen können. Die festen Mistbestandteile, Urin, verschmutzte Einstreue und Futterreste müssen mindestens zweimal pro Tag vom Läger entfernt werden.

In Freilaufställen müssen die Liegeboxen sauber gehalten, täglich gereinigt oder mit neuer Streue versehen werden. Auch der Futterplatz und der Laufhof sind sauber zu halten. Der Futterplatz muss mit einem wasserdichten und leicht zu reinigenden Bodenbelag versehen sein.

Ziffer 16. Einstreue

Stroh ist die Grundlage einer idealen Einstreue. Die Verwendung anderer geeigneter Materialien ist möglich, wenn diese einwandfrei gelagert wurden und sie in keiner Weise weder der Qualität, noch dem Image des Walliser Raclette AOP Schaden zufügen. Die Einstreue darf weder die Gesundheit der Tiere gefährden, noch die Qualität der Milch beeinträchtigen.

Als Einstreue sind in erster Linie verboten: Reste von Gras und anderen Pflanzen in grünem Zustand, feuchtes Laub, Kartoffelstauden, Staub aus der Drescherei und von Mühlen, sowie alle möglichen für die Einstreue nicht geeigneten Materialien.

Ziffer 17. Krippen und Fütterungsplätze

Krippen, Futterbarren und Fütterungsplätze müssen aus festen, resistenten Materialien gefertigt sein und dürfen keine Risse und Spalten aufweisen, in denen sich Futterreste festsetzen und sich dort zersetzen könnten. Die tägliche Reinigung dieser Einrichtungen ist zwingend.

Reste von verdorbenem Futter, oder solches, das aus anderen Gründen nicht mehr dem Vieh verabreicht werden kann, müssen aus dem Stall entfernt werden.

Bei Maschinen, die der Aufbereitung und der Verteilung von Futter dienen, ist die Sauberkeit mit derselben Aufmerksamkeit zu überwachen, wie bei Krippen und den Fütterungsplätzen.

Kapitel 6 Melken und Milchbehandlung

Ziffer 18. Milchhygiene

Personen, die Melken oder Milch behandeln, sind zu hoher persönlicher Sauberkeit und Reinlichkeit verpflichtet. Zweckmässige Vorrichtungen sind in der Nähe des Melkbereichs zu installieren und ermöglichen es diesen Personen, sich regelmässig und gründlich Hände und Arme zu waschen.

Das Melkpersonal muss zweckmässige und saubere Arbeitskleider tragen.

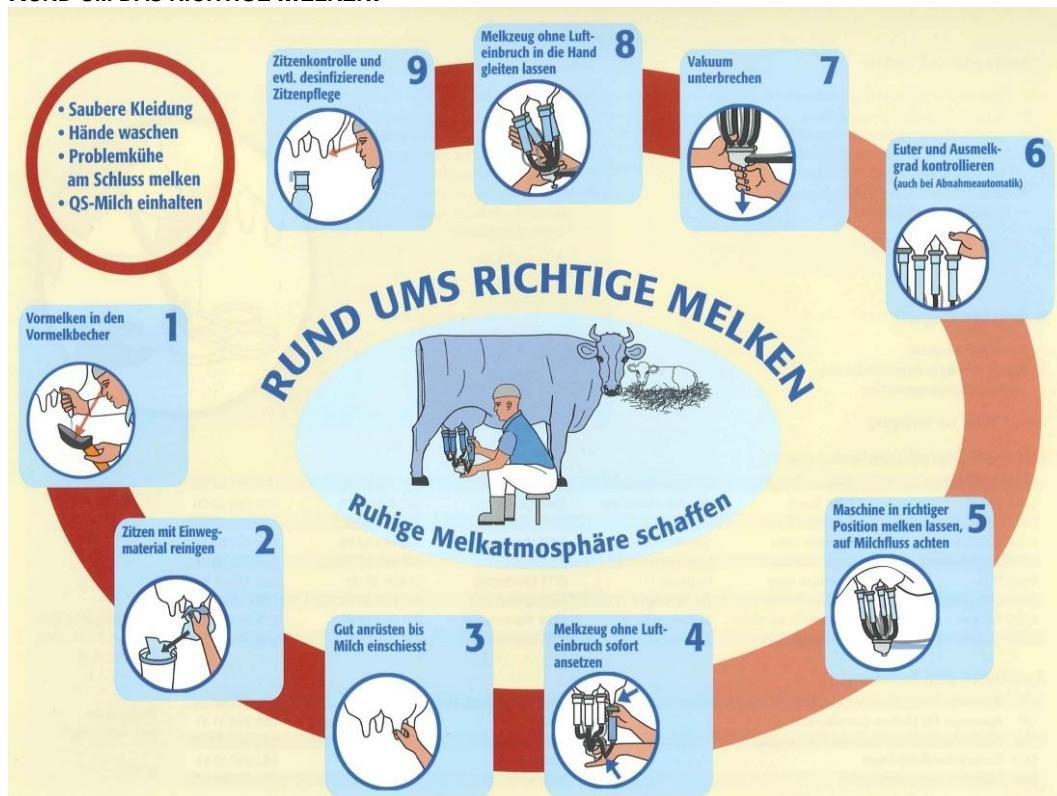
Personen, die akut an einer durch Lebensmittel übertragbaren Krankheit leiden oder auf Lebensmittel übertragbare Infektionserreger ausscheiden, dürfen weder melken noch Milch behandeln. Allfällig ärztlich festgestellte Krankheitsbefunde sind dem verantwortlichen Betriebsleiter zu melden. Der Produzent ist verpflichtet, das Personal über die obligatorische Wirkung dieser Meldepflicht zu orientieren.

Ziffer 19. Melken

Das Melken hat zweimal täglich, morgens und abends, möglichst zur jeweils gleichen Zeit, zu erfolgen.

Vor dem Melken müssen die mit der Milch in Kontakt gelangenden Milchbehältnisse und die Anlage- und Zubehörteile in möglichst sauberem und trockenem Zustand sein.

RUND UM DAS RICHTIGE MELKEN:



Quelle: http://www.rgd.ch/RGD.PDF/publikationen/melken_f_0804.pdf

Kranke Kühe und solche, die zu Problemen neigen oder mit Antibiotika behandelte Tiere sind zuletzt zu melken. Bei Rohrmelkanlagen oder Melkständen sind besondere Einrichtungen nötig.

Nach dem Melken von mit Antibiotika behandelten Tieren, müssen diejenigen Teile der Anlage, die mit der Milch in Berührung kommen, sorgfältig gewaschen und anschliessend mit reichlich Trinkwasser abgespült werden.

Restmilch von der Melkmaschine, die mittels eines Schwammes ausgestossen wird, darf in gar keinem Fall abgeliefert werden (mechanische Belastung).

Ziffer 20. Ablieferung der Milch

Die Milch ist zweimal oder einmal pro Tag in die Käserei abzuliefern.

Beim Einlaben darf das ältere der beiden Gemelke nicht älter als 24 Std. sein.

Milch von zwei Tagen oder mehr als zwei Gemelke (z.B. Ende Alpsaison, wenn wenig Milch gemolken wird) darf nicht zu Walliser Raclette AOP verarbeitet werden.

Die Transportgefässe für die Ablieferung der Milch sind während des Melkens ausserhalb des Stalles zu platzieren, es sei denn, dass diese mit der Melkmaschine derart in Verbindung stehen, dass die Qualität der Milch nicht beeinträchtigt wird.

Nur Produzenten, die durch die IZS - OIC (Interkantonale Zertifizierungsstelle / Organisme Intercantonal de Certification) anerkannte Lieferanten sind, können Milch für die Herstellung von Raclette du Valais liefern.

Ziffer 21. Milchkühlung

Die Milch muss innert zwei Stunden nach dem Melken unter 8°C (Alpkäsereien unter 13°C – empfohlen wird eine tiefere Temperatur) gekühlt werden.

Ziffer 22. Filtrieren der Milch

Milch, die für die Fabrikation von Walliser Raclette AOP bestimmt ist, muss auf dem Landwirtschaftsbetrieb filtriert werden, es sei denn, mit dem Käser wurde eine gegenteilige Vereinbarung getroffen.

Kapitel 7 Milchgeschirr, Melkmaschine und Milchsammlung

Ziffer 23. Installationen, Milchgeschirr und Hilfsmittel

Die Milchproduzenten haben für ein einwandfreies Funktionieren der Melkanlage zu sorgen. Die Servicearbeiten an den Melkeinrichtungen müssen mindestens einmal pro Jahr, in den Sömmerungsbetrieben mindestens einmal in 2 Jahren durch einen anerkannten Spezialisten gemäss internationalen Richtlinien durchgeführt werden. Die Kontrollformulare über den Service sind während 3 Jahren aufzubewahren (siehe Verordnung des EVD über die Hygiene bei der Milchproduktion, Art. 21).

Montage und Erneuerungen von Melkanlagen haben gemäss Branchenrichtlinien zu geschehen.

Siehe im Internet unter: www.slv-asma.ch

- *Richtlinien Installation von Melkanlagen*
- *Richtlinien für die Durchführung der Kontrolle von Melkanlagen*
- *Melkmaschinenkontrolleure.*

Der ausgewiesene, anerkannte Spezialist ist in der Lage und befugt, neue Anlagen oder Anpassungen an Anlagen offiziell anzuerkennen.

Für die Reinigung und Desinfektion der Gerätschaften, der Melkeinrichtungen und der Milchkühlung, dürfen nur geprüfte und bewilligte Produkte verwendet werden.

Ziffer 24. Melkinstallationen

Der Einsatz von Melkrobotern für ein kontinuierliches Melken ist verboten (Technikstand 2017).

Alle Melkinstallationen müssen die Vorgaben des Pflichtenheftes, des Leitfadens zur guten Herstellungspraxis und der Milchqualität erfüllen.

Alle neuen Melktechnologien müssen der Sortenorganisation zur Genehmigung unterbreitet werden.

Ziffer 25. Materialien, deren Zustand, Aufbewahrung, Wartung

Die Oberflächen der Anlageteile, die mit Milch in Berührung kommen, müssen:

- a. Aus lebensmitteltauglichem, nicht toxischem Material bestehen, welches die Milchqualität nicht beeinträchtigt;
- b. glatt und korrosionsbeständig sein;
- c. leicht zugänglich sein;
- d. leicht zu reinigen und zu entkeimen sein;
- e. in einwandfreiem Zustand gehalten werden.

Unmittelbar nach jedem Gebrauch, sind diese Oberflächen mit Wasser abzuspülen. Sie sind zweimal pro Tag mit Hilfe von bewilligten Reinigungsmitteln gründlich zu reinigen und zu desinfizieren.

Nach jeder Benutzung (oder bei sehr kurzen Zeitspannen zwischen dem Entleeren und dem Wiedernachfüllen nach mehreren Benutzungen), in jedem Fall einmal pro Einsatztag müssen die für den Milchtransport verwendeten Kannen, Behälter und Tanks mit einem bewilligten Reinigungsmittel gereinigt und desinfiziert werden, bevor sie wieder gebraucht werden dürfen.

Das Milchgeschirr, die Melkmaschinen sowie Bürsten und Hilfsmittel, die der Reinigung dienen, müssen an einem trockenen, gut durchlüfteten, vor Staub und Fremdgerüchen geschützten Ort aufbewahrt werden. Die Milchgefässe müssen mit der Öffnung nach unten gerichtet, liegend oder aufgehängt, aufbewahrt werden. Die Milchtanks müssen gut durchlüftet und so gestellt werden, dass der Abfluss von sämtlichem Restwasser garantiert ist. Die Milchkammer muss gut durchlüftet sein. Es sind darin keine Arbeiten erlaubt, die nicht in Zusammenhang mit der Milchbehandlung stehen. Die für die Reinigung der Milchgerätschaften bestimmten Hilfsmittel dürfen nicht anderweitig verwendet werden.

Ziffer 26. Milchsammelstellen

Die Milchsammelstellen stehen unter der Verantwortung der Käsereigenossenschaft oder des Milchkäufers. Alle gesetzlichen Anforderungen zur Qualitätssicherheit müssen eingehalten werden.

Jede Käserei ernennt eine Person, welche für die Milchkontrolle und die Qualitätssicherung in den Milchsammelstellen verantwortlich ist. Diese Person muss entsprechend ausgebildet sein. Die Probenahme erfolgt manuell oder automatisch.

Die Einrichtungen für die Milchannahme, -kühlung und -lagerung müssen zweckmässig sein und die geforderte Milchqualität garantieren (analog Ziffer 25).

Die Bestimmungen der Gewässerschutzgesetzgebung sind zu beachten.

Die Milchsammelstellen sind regelmässig gut durchzulüften.

Die Milch muss innert zwei Stunden nach dem Melken unter 8°C gekühlt werden und während der Lagerdauer muss diese Temperatur gehalten werden.

Die Einrichtungen, Arbeitsgeräte sowie Böden, Wände, Decken und Trennwände müssen sauber gehalten und gewartet werden

Es müssen geeignete Vorrichtungen zur Reinigung und Entkeimung der Arbeitsgeräte, der Ausrüstungen und der Anlagen vorhanden sein..

Reinigungsgeräte wie Bürsten, Schrubber und Kessel müssen in einem hygienisch einwandfreien Zustand gehalten werden.

Für sämtliche Ausrüstungen, Arbeitsgeräte und Produktionsräume ist ein Reinigungsplan zu erstellen und zu befolgen (analog Ziffer Art. 30)

Die Temperatur und die Konzentration der Reinigungslösung sind regelmässig zu kontrollieren.

Ziffer 27. Milchtransport

Jedes Milchtransportunternehmen ernennt eine Person, welche für die Qualitätssicherung beim Milchtransport verantwortlich ist. Diese Person muss entsprechend ausgebildet sein.

Für den Transport der Milch dürfen Lastwagen eingesetzt werden, welcher hierfür zugelassen sind.

Die Milch ist schonend und hygienisch in die Käserei zu transportieren. Das Transportfahrzeug ist stets sauber zu halten. Die Kleider des Chauffeurs müssen stets sauber sein.

Die Geräte zur Erfassung der Milchmenge müssen jährlich von einer zugelassenen Organisation geeicht werden. Der Käserei ist eine Kopie der Eichung vorzulegen.

Die Probenahme erfolgt in der Regel während der Milchabsaugung mit einem geprüften, zugelassenen und zertifiziertem automatische Probeentnahmegesät. Der Käseerei ist eine Kopie der Zertifizierung vorzulegen. Falls die Probeentnahme ausnahmsweise manuell erfolgt, muss das Personal entsprechend geschult werden.

Der Milchlastwagen und die Milchschräuche müssen bei der Käseerei täglich entsprechend dem vorgegebenen Reinigungsprogramm gereinigt werden. Ein vorzeitiger Unterbruch des Reinigungsprogramms ist untersagt. Wenn Silomilch vor Käseereimilch transportiert wird, ist eine Zwischenreinigung notwendig.

Ziffer 28. Wasserqualität

Das für die Reinigung und das Nachspülen verwendete Wasser muss der Trinkwasserqualität entsprechen.

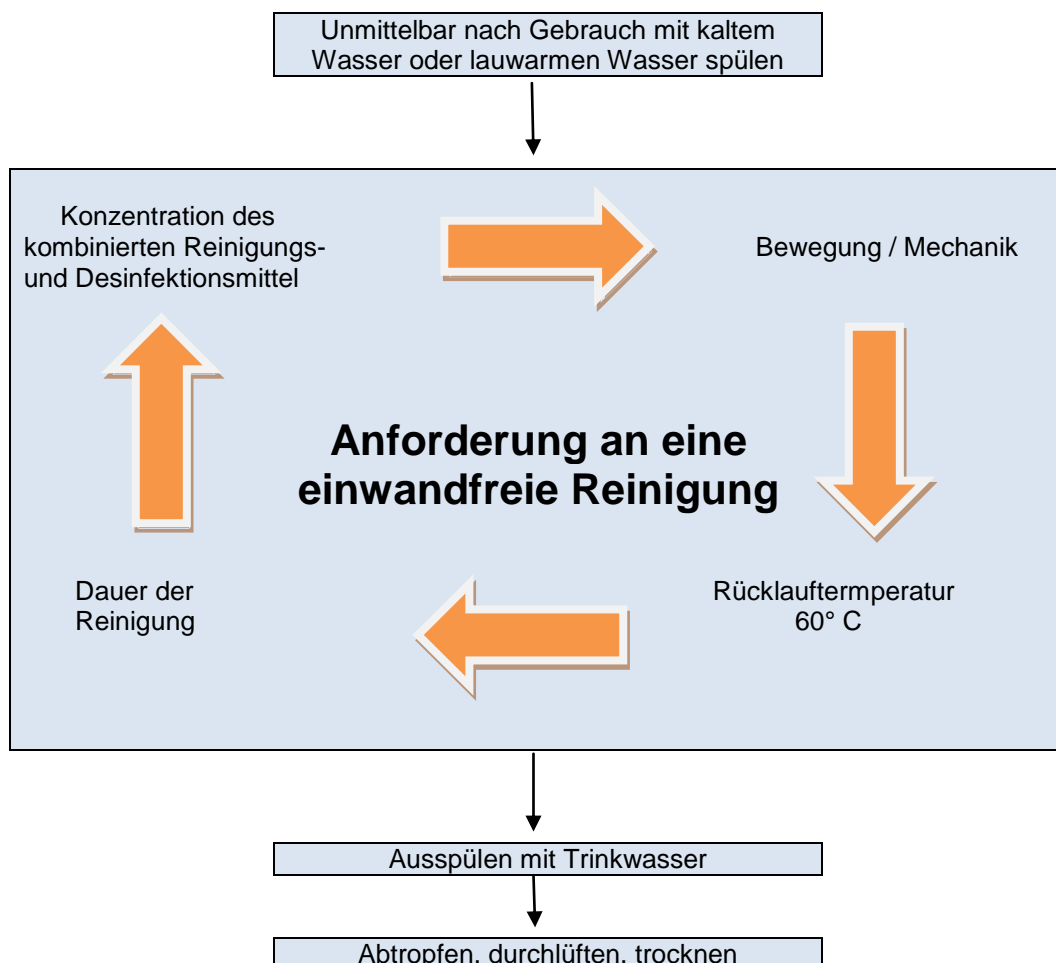
Ziffer 29. Pflege der Milchgerätschaften und der Melkmaschinen

Die Milchbehälter, die Melkanlagen und die übrigen Milchgerätschaften müssen unmittelbar nach jeder Verwendung gereinigt, desinfiziert und getrocknet werden. Die Leitungen und Rohre sind nach dem Reinigen zu entleeren.

Um der Bildung von Milchstein vorzubeugen, sind die Melkanlagen und die übrigen Milchgerätschaften regelmässig, mit einem sauren Milchstein lösenden Mittel zu reinigen. Nach der Milchstein-Entfernung sind die Gerätschaften mit Trinkwasser zu spülen, abtropfen und trocknen zu lassen.

Ziffer 30. Reinigung und Desinfektion des Milchgeschirrs

Bei der Milchproduktion sind das Reinigen und die Desinfektion der Geräte und Anlagen von grösster Bedeutung. In der Regel hat die Reinigung wie folgt zu geschehen:



Eine Stufenkontrolle zur Überprüfung der Wirksamkeit der Reinigung der Installationen ist bei einem Problemfall durchzuführen.

Ziffer 31. Reinigung und Desinfektion aller Typen von Melkanlagen

In Analogie gemäss Ziffer 31 anwenden. Darüber hinaus ist Folgendes besonders zu beachten:

- **Bei Rohrmelkanlagen ist es wichtig, dass mit lauwarmen Wasser vorgespült wird und am Ende des Reinigungsprozesses die Rücklauftemperatur noch mindestens 60° C beträgt.**
- Gummiteile und Dichtungen müssen regelmässig kontrolliert werden, wobei Teile, die Risse aufweisen, zu ersetzen sind. Bei Melkanlagen mit fixen Verrohrungen, sind die Sauberkeit der Rohre und der Armaturen zu überprüfen.
- Die Vakuumleitung muss jedes Mal sofort nach dem Melken gereinigt werden, sollte fälschlicherweise Milch angesogen worden sein. Diese muss periodisch gereinigt werden, wenn eine hygienisch einwandfreie Milch garantiert werden soll. (Es wird eine monatliche Reinigung der Vakuumleitung empfohlen), eine Reinigung ist Bestandteil des jährlichen Service und ist in dessen Preis inbegriffen.

Sollten die Melkeinrichtungen eine besondere Art der Reinigung benötigen, halte man sich an die Anweisungen des jeweiligen Lieferanten der Anlage.

Kapitel 8 Milchqualität

Ziffer 32. Bei der Milchlieferung ist zu beachten

Es darf nur Milch einwandfreier Qualität von gesunden Kühen abgeliefert werden. Die Zusammensetzung der Milch darf nicht verändert sein.

Die Milch muss den chemischen Anforderungen, wie sie im Pflichtenheft und im Kontrollhandbuch der IZS - OIC, festgehalten sind, entsprechen.

Ziffer 33. Milch, die nicht abgeliefert werden darf

Es ist verboten, nachstehend aufgeführte Milch abzuliefern: (siehe auch VHyMP Art. 10)

1. Milch aus sichtbar entzündeten und im Schalmtest positiv reagierenden Eutern.
2. Milch, die in den ersten 8 Tagen nach Beginn der Laktation gemolken wird. Sie kann ab dem 9. Tag abgeliefert werden, insofern deren Zusammensetzung normal ist.
3. Milch von Kühen, die weniger als zweimal pro Tag gemolken werden.
4. Milch von Kühen, die weniger als 2 Liter pro Tag geben.

Tiere, die mit Arzneimitteln oder anderen Stoffen behandelt wurden, die infolge der tierärztlichen Behandlung in die Milch gelangen könnten, sind zu kennzeichnen.

Milch von Tieren, die Anzeichen einer Krankheit aufweisen, welche die Eutergesundheit beeinträchtigen könnten, darf nicht für den menschlichen Verzehr verwendet werden. Die Weisungen des zuständigen Tierarztes sind zu befolgen.

Kapitel 9 Kontrollmassnahmen

Ziffer 34. Stallbesuche

Der Käser oder die von der Käsereigenossenschaft beauftragte Person kontrolliert mindestens einmal pro Jahr die Kuhställe. Es ist wünschenswert, wenn ein Mitglied der Käsereigenossenschaft sich an der Kontrolle beteiligt. Die Ergebnisse werden schriftlich festgehalten (Formular „Stallkontrolle“). Schwachstellen sind in der vorgegebenen Frist zu beheben.

Bei dieser Kontrolle ist u.a. zu überprüfen, ob der jährliche Wartungsservice der Melkanlage durchgeführt wurde. Jede Abänderung bezüglich der Melkanlage muss durch den zugelassenen Kontrolleur festgestellt und auf dem Kontrollformular schriftlich festgehalten werden.

Bei der Installation eines neuen Melksystems oder einer grösseren Anpassung der Melkanlage wird die Kontrolle durch eine neutrale Fachperson empfohlen.

Ziffer 35. Vorgehensweise zur Behebung von Mängeln

Der Käser und der Vorstand der Käsereigenossenschaft tragen dazu bei, festgestellte Mängel zu beheben, wenn notwendig mit der Hilfe des Melkberaters oder eines Tierarztes. Diese können den oder die von Schwierigkeiten betroffenen Produzenten unterstützen.

Bei länger andauernden Mängeln oder bei der Selbstkontrolle aufgedeckten Störungen, hat der Milchproduzent dies unverzüglich dem Käser und dem Vorstand der Käsereigenossenschaft mitzuteilen.

Der Käser ist verpflichtet, ohne Verzögerung den Präsidenten der Käsereigenossenschaft über die anormale Milch, deren Fehler er nicht selbst beheben kann, zu orientieren und gleichzeitig den Melkberater beinzuziehen oder einen Tierarzt. Diese ergreifen sachdienliche Massnahmen, gegebenenfalls auch unter Einbezug seines Laboratoriums oder der Versuchsanstalt Agroscope.

Kapitel 10 Herstellung von Walliser Raclette AOP

Ziffer 36. Betriebsbewilligung

Jeder Betrieb, der Lebensmittel tierischen Ursprungs herstellt, verändert, behandelt, verarbeitet oder zwischenlagert, untersteht der Bewilligung der zuständigen kantonalen Behörde. Für Käse welche exportiert werden, bedarf es einer Zulassungsnummer.

Ziffer 37. Verantwortlichkeit für die Qualitätssicherung

Jede Käserei ernennt eine Person, welche für die Milchkontrolle und die Qualitätssicherung verantwortlich ist. Diese Person muss entsprechend ausgebildet sein.

Ziffer 38. Selbstkontrolle

Die für die Qualitätssicherung zuständige Person ist im Rahmen ihrer Tätigkeit verantwortlich, dass die gesetzlichen Bestimmungen für Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände und die Anforderungen des Pflichtenheftes auf allen Stufen der Herstellung, der Veredelung und der Vermarktung eingehalten werden. Vor allem ist dabei die Sicherheit der menschlichen Gesundheit, der Schutz vor Täuschungen sowie die Verwendung von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen unter hygienischen Voraussetzungen zu garantieren.

Die verantwortliche Person ist der strikten Selbstkontrolle verpflichtet, um den vorerwähnten Anforderungen zu entsprechen.

Es ist wichtig, dass jede Käserei den von der Sortenorganisation verabschiedeten Analyseplan durchführt:

Der Käser unternimmt alles, um Kontaminationen physischer Art mit Fremdkörpern zu verhindern (Gläser, Metallteile, Blut, Körper- und Kopfhaare, Insekten, etc.).

Im Falle von Säurestörungen aufgrund festgestellter Hemmstoffe in der Kessmilch, wird die betroffene Käseproduktion systematisch deklassiert. Der Käse muss vernichtet werden.

Ziffer 39. Rückverfolgbarkeit

Für Lebensmittel, sowie für sämtliche Substanzen, die zu Lebensmitteln verarbeitet werden, muss auf allen Stufen der Produktion, der Verarbeitung und der Vermarktung eine lückenlose Rückverfolgbarkeit gewährleistet sein.

Der Käser muss in einer Fabrikations-Kontrolle alle wichtigen Beobachtungen betreffend Fabrikation und Qualität der Käse festhalten.

Jeder Laib ist zwingend mittels einer Kaseinmarke, die bei der Sortenorganisation Raclette du Valais zu bestellen ist, mit dem Fabrikations-Datum, der regionalen Herkunftsbezeichnung, der Zulassungsnummer, der Chargennummer und einer fortlaufenden Markennummer zu kennzeichnen.

Ziffer 40. Qualitätssicherung

Die für die Qualitätssicherung beauftragte Person erstellt für seinen Betrieb ein HACCP-Konzept und hat dieses anzuwenden. Vorzugsweise die Branchenlösung Fromarte oder ein gleichwertiges anerkanntes Konzept für die Käsereien. Ab 2019 ist die Leitlinie für die gute Verfahrenspraxis bei der Milchgewinnung und –verarbeitung in Sömmerungsbetrieben vom Schweiz. Alpwirtschaftlichen Verband anzuwenden.

Die Herstellung von Raclette du Valais muss einem gewerblichen Produktionsprozess entsprechen. Die programmierte Automatisierung eines Schrittes des Fabrikationsprozesses ist verboten. Zulässig sind untenstehende Ausnahmen unter Einhaltung der jeweils entsprechenden Bedingungen:

- Automatische Milchannahme: in Selbstbedienung, Identifizierung des Milchlieferanten, automatische Milchwägung mit oder ohne automatischer Proben-Entnahme, desgleichen bei Hofabfuhr. Die Milchannahme erfolgt durch einen durch den Fabrikationsverantwortlichen ausgebildeten Mitarbeiter, wobei die Vertretung gewährleistet sein muss.
- Automatische Beschickung und Kühlung der Milch in den/die Käsefertiger mittels Durchlaufzähler. Die Milchlagertemperaturen abends und morgens müssen erfasst werden.
- Automatische Milcherwärmung auf Reifungs- und Einlabungstemperatur mittels manueller Einleitung (Start) des Beginns. Die Zeiten und die Temperaturen müssen erfasst werden.
- Automatische Gerinnungsbestimmung mittels eines Bestimmungsgerätes. Die Bruchherstellung und das Vorkäsen sind vollumfänglich handgesteuert und durch den Fabrikanten vorzunehmen.
- Automatisches Käsebrennen (Geschwindigkeit, Erwärmung und Rühren). Der Beginn des Wärmens muss manuell eingeleitet werden. Die Wärmedauer und die Ausziehtemperatur erfolgen müssen erfasst werden.
- Automatisches Käseausziehen / Abfüllen (Rührwerk- und Bruchpumpe Geschwindigkeit). Die manuelle Kontrolle des Trockenheitsgrades des Bruches bestimmt den Moment des Käseausziehens (Abfüllen).
- Automatische Erhöhung des Pressdruckes während des Käsepressens (einschliesslich Druckentlastungs- und Belastungsphasen).
- Automatisches Käsewenden (Wendepresse).
- Automatisches Käseauspacken im Beisein und unter Aufsicht eines Fabrikanten.
- Automatische Beförderung und Salzbadbehandlung (Förderband oder Schiene, die die Käse einzeln oder Stapelweise ins Salzbad befördert).
- Robotisiert-maschinelle Käsepflege.

Jeder neue Verarbeitungsprozess und alle neuen, für die Käseherstellung und die Affinage bestimmten Einrichtungen, müssen vorerst in wissenschaftlichen, technischen und praxisgerecht durchgeführten Verfahren überprüft werden. Dabei ist nachzuweisen, dass die typischen Merkmale des Produktes und seines

Images keinen Schaden nehmen. Das Fachwissen muss innerhalb der Sortenorganisation weitergegeben werden, wobei für jeden neuen Prozess von der ganzen Sortenorganisation das Einverständnis vorliegen muss.

In den Käseereien sind das spezifische Wissen des Käasers, seine Genauigkeit, sowie seine umsichtige Präsenz, für den Verarbeitungsprozess entscheidend. Empfohlen wird eine fachspezifische Ausbildung (Alpkäseereien: erfolgreiche Absolvierung des kantonalen Alpkäsekurses).

Wasser, Salz, Milchsäure- und Schmierekulturen sind die einzigen zulässigen Zutaten und Hilfsmittel.

Es dürfen nur die von der Sortenorganisation zugelassenen Milchsäure-Kulturen verwendet werden.

Erlaubt ist ausschliesslich tierisches, vom Kälbermagen stammendes Lab.

Es ist verboten, genetisch veränderte Labstoffe, sowie andere bestrahlte oder genetisch veränderte Zusatz- und Hilfsstoffe zu verwenden.

In der Käseerei sind peinlichste Sauberkeit und strenge Ordnung unabdingbare Voraussetzungen.

Der Käser darf Milch, in der er Mängel feststellt, oder Milch mit Mängeln von denen er Kenntnis hat, nicht verarbeiten.

Ziffer 41. Störungen der Käsefabrikation

Der Käser hat alles zu unternehmen, um festgestellte Schwierigkeiten oder Fabrikationsstörungen zu beheben. Sollten diese Mängel oder Störungen länger andauern, hat dies der Käser sofort dem Vorstand der Käseereigenossenschaft oder der für den Käseereibetrieb zuständigen Person zu melden. In diesen besonderen Fällen, zieht der Käser einen externen Berater bei, der befähigt ist, ihn in seinen Bemühungen zu unterstützen. Diese Personen schlagen notwendige Massnahmen vor, um die Probleme zu beheben.

Die Milchproduzenten und der Käser müssen die durch diese Personen erlassenen Vorschläge befolgen. Der Käser hat den (die) Berater und den Präsidenten der Käseereigenossenschaft oder die für den Käseereibetrieb zuständige Person über die Resultate der ergriffenen Massnahmen auf dem Laufenden zu halten.

Ziffer 42. Wasserqualität

Wasser, das für die Reinigung und vor allem für das Abspülen der mit dem Produkt in Berührung kommenden Oberflächen verwendet wird, muss der Trinkwasser-Qualität entsprechen. Es muss in genügender Menge verfügbar sein.

Ziffer 43. Reinigung der Anlagen und der Gerätschaften

Unmittelbar nach dem Gebrauch sind die Anlagen und die Geräte für die Milchannahme, das Haltbarmachen, die Milchbehandlung und das Käsen, sorgfältig zu reinigen, zu spülen und fachgerecht aufzubewahren. Die Vorschriften von Ziffer 30 sind analog anzuwenden. Bei speziellen Anlagen, halte man sich bezüglich Reinigung an die Anweisungen des Lieferanten.

Ziffer 44. Räumlichkeiten

Räume, die der Vorbereitung, der Verarbeitung oder der Behandlung von Lebensmitteln dienen, müssen zweckmässig gebaut und eingerichtet sein, damit die „Gute Hygiene-Praxis“ garantiert werden kann. Es darf während oder zwischen den Fabrikationsabläufen zu keinen Kontaminationen kommen.

Kapitel 11. Walliser Raclette AOP – Alpkäse

Ziffer 45. Definition

Sömmerungsbetrieb zur Produktion von Walliser Raclette AOP - Alpkäse

Als Sommerungsbetrieb gilt ein Betrieb, der nach der Berg- und Alp-Verordnung (BAIV) anerkannt und zertifiziert ist.

Ziffer 46. Futterzufütterung

Um Ausnahmesituationen infolge widriger Wetterbedingungen zu überwinden, kann Dürrfutter zugefüttert werden. Dieses Futter wird zur Verfügung gestellt um (wenn nötig) den Weidegang zu ergänzen. Es muss die qualitativen und hygienischen Anforderungen sowie die Bedingungen des Pflichtenhefts erfüllen.

Das auf der Alp verfütterte Dürrfutter muss schweizerischer Herkunft sein.

Ziffer 47. Verantwortlichkeit Qualitätssicherung

Jede Alpkäserei ernennt eine Person, welche für die Milchkontrolle und die Qualitätssicherung verantwortlich ist. Diese Person muss entsprechende Kenntnisse haben und sich an Kursen ausbilden bzw. weiterbilden.

Ab 2019 ist die Leitlinie für die gute Verfahrenspraxis bei der Milchgewinnung und –verarbeitung in Sömmerungsbetrieben vom Schweiz. Alpwirtschaftlichen Verband anzuwenden.

Ziffer 48. Kontrolle der Milchkühe

Der Besitzer der Milchkühe muss der auf der Alpe für die Qualitätssicherung verantwortlichen Person von jeder Kuh die Ergebnisse der Milchkontrolle von Swisslab oder den Zuchtverbänden von den letzten 3 Monaten vor der Alpfung vorgelegen oder die Einwilligung für den Zugang zu diesen Daten erteilen. Für Kühe (z.B. Mutterkühe) deren Milchqualität nicht via Swisslab oder Zuchtverbände kontrolliert wird, muss eine Analyse (Staph. Aureus, Zellzahl), welche von einem Tierarzt durchgeführt wird, vor der Alpfung vorgewiesen werden.

Kühe mit Euterentzündungen dürfen nicht gealpt werden.

In der ersten Woche der Alpfung ist bei jeder Kuh ein Schalmtest durchzuführen. Kühe mit Euterentzündungen müssen abgealpt oder tierärztlich behandelt werden.

Um eine Kontamination mit Staph. aureus von gesunden Kühen zu vermeiden ist eine optimale Melkhygiene wichtig.

Ziffer 49. Selbstkontrolle

Die zuständige Person für die Milchkontrolle und Qualitätssicherung ist im Rahmen ihrer Tätigkeit verantwortlich, dass die gesetzlichen Bestimmungen für Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände und das Pflichtenheft Walliser Raclette auf allen Stufen der Herstellung, der Veredelung und der Verteilung eingehalten werden. Vor allem ist dabei die Sicherheit der menschlichen Gesundheit, der Schutz vor Täuschungen, sowie die Verwendung von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen unter hygienischen Voraussetzungen zu garantieren.

Es ist deshalb wichtig, dass jede Alpkäserei den von der Sortenorganisation verabschiedeten Analyseplan umsetzt.

Der Käser unternimmt alles, um Kontaminationen physischer Art mit Fremdkörpern zu verhindern (Gläser, Metallteile, Blut, Körper- und Kopphaare, Insekten, etc.).

Im Falle von Säurestörungen aufgrund festgestellter Hemmstoffe in der Kessmilch, wird die betroffene Käseproduktion systematisch deklassiert. Der Käse muss vernichtet werden.

Ziffer 50. Herstellung

Es darf nur die Milch des Sömmerungsbetriebs und von benachbarten Alpen verarbeitet werden. Jede andere Herkunft von Milch ist verboten.

Ziffer 51. Hygiene

Die Räumlichkeiten der Verarbeitung, Reifung oder Lagerung müssen zweckmässig gebaut und eingerichtet sein, damit Ordnung und Sauberkeit garantiert werden kann.

Die für die Käseproduktion notwendigen Arbeitsgeräte müssen in perfektem Zustand sein, sorgfältig gereinigt, getrocknet und aufbewahrt werden.

Alle Personen die auf einem Sömmerungsbetrieb arbeiten müssen auf die persönliche Hygiene und angepasste Kleidung achten.

Ziffer 52. Prinzipien

Alle Elemente des Leitfadens der guten Herstellungspraxis, die einen direkten oder indirekten Bezug zur Produktion von Walliser Raclette AOP haben, sind zu berücksichtigen

Kapitel 12 Käsereifung

Ziffer 53. Reifung in der Käserei

Der Reifung von Walliser Raclette AOP ist grösste Sorgfalt zu tragen. Ausser Salz, Wasser, Käseschmiere, sind keine anderen Zusatzstoffe erlaubt.

Die Bildung der Rindenschmiere wird durch die natürlichen in der Käserei vorkommende Rindenschmierekultur hervorgerufen. Nach einem längerem Produktionsunterbruch (Bsp. Sommerungsperiode) können während der Startphase Rindenschmierekulturen aus anderen Walliser Käsereien oder Oberflächenkulturen verwendet werden.

Die Käse sind regelmässig nach folgenden Empfehlungen zu wenden und mit einer weichen Bürste zu schmieren:

vom 1. bis mindestens 10. Tag => 1 mal täglich

Vom 11. bis 30 Tag => 3 mal pro Woche

Ab dem 31. Tag => 2 mal pro Woche

Die Käse werden auf rohen Rottannen-Brettern gelagert. Die Bretter sind regelmässig zu waschen und zu trocknen, mindestens jedoch vor jeder neuen Charge.

Klima und Atmosphäre der Reifungskeller werden täglich kontrolliert. Folgende Bedingungen müssen erfüllt werden:

Temperatur => 7° bis 14° C

Relative Luftfeuchtigkeit => 88 bis 96% (70 bis 80% für Hobelkäse)

Minimale Reifungsdauer: 3 Monate für Raclette

2 Monate für Schmittkäse

12 Monate für Hobelkäse

Die Käse werden auf rohen Rottannen-Brettern gelagert. Die Bretter sind regelmässig zu waschen und zu trocknen, mindestens jedoch vor jeder neuen Charge.

In den Lagerkellern ist jegliche Kreuzkontamination zu verhindern.

Jeder Käselaib muss während der gesamten Reifungsdauer innerhalb des geographischen Produktionsgebietes der Geschützten Ursprungsbezeichnung (GUB) Raclette du Valais gelagert werden.

Ziffer 54. Affinage beim Käsehändler

Bei der Einlagerung in den Kellern des Käsekäufers (Affineur), sind die Laibe nach Produktions-Losen (Partien) zu gruppieren.

Das Auseinanderhalten der Lose ist mit einer geeigneten Etikettierung vorzunehmen.

Stellt der Käsekäufer während der Lagerung Mängel fest, hat er den Verkäufer sofort darüber zu informieren.

Ziffer 55. Erste Beurteilung

Die erste Beurteilung der Käse erfolgt durch den Käsehändler / Affineur im Keller der Käserei / Alpkäserei bzw. beim Käseeinkauf. Es erfolgt eine vorläufige Einteilung der Monatsproduktion bzw. des Loses in AOP-Klassen 1A, 1B oder deklassiert.

Ziffer 56. Zweite Beurteilung (Taxation)

Die zweite Beurteilung erfolgt durch die Taxationskommission der SOR und gemäss dem Taxationsreglement der SOR im Keller der Käserei / Alpkäserei oder des Affineurs.

Ziffer 57. Dritte Beurteilung (Ausgangskontrolle)

Die dritte Beurteilung der Käse erfolgt durch den Käsehändler / Affineur in seinem Keller, beim Verkauf oder bei der Auslagerung aus dem Reifungskeller. Es besteht die Möglichkeit, ganze Laibe von Klasse 1A nach 1B bzw. in die II. Qualität zu deklassieren.

Kapitel 13 Vermarktung

Ziffer 58. Vermarktung

Bei der Vermarktung von Raclette du Valais erwarten wir seitens des Verkäufers gegenüber dem Produkt selbst eine ethisch einwandfreie, saubere Einstellung.

Die Vorschriften der Verordnung über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände, der Verordnung über Lebensmittel tierischen Ursprungs der Verordnung über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln, die Verordnung über die Hygiene und deren Anhänge, das Pflichtenheft} sowie das Markenhandbuch „Raclette du Valais AOP“ sind für alle Arten des Käseabsatzes einzuhalten.

Kapitel 14 Schlussbestimmungen

Ziffer 59. Erscheinungsbild des Produktes

Der Walliser Raclette AOP verdankt seine Feinheit und den ihm charakteristischen Geschmack der erstklassigen Rohmilch, welche von Kühen gewonnen wird, die im Sommer hauptsächlich mit Gras und im Winter mit Heu gefüttert werden. Sowie dem Fachwissen der Milchproduzenten, der Käser und der Affineure. Diese drei grossen Akteure der Raclette du Valais Käseproduktion (Milchproduzenten, Käser und Affineure)

sind durch ihr spezifisches Wissen zur Bekanntmachung der Besonderheiten des aus dem Ursprungsgebiet stammenden Käses untrennbar miteinander verbunden.

Die strikte Anwendung dieses Leitfadens sichert dem Walliser Raclette AOP den Schutz seiner Ursprungsbezeichnung. Er liefert dem Konsumenten Garantie und Sicherheit und erlaubt es, den erzielten Mehrwert innerhalb der ganzen Wertschöpfungskette zu teilen und auf allen Stufen die Motivation der Mitglieder mit ihren freiwilligen Beiträgen zu sichern.

Ziffer 60. Umsetzung

Die Umsetzung des vorliegenden Leitfadens wird von der ganzen Wertschöpfungskette mitgetragen und unter der Leitung der Sortenorganisation Raclette du Valais vollzogen

Ziffer 61. Massnahmen

Die Bestimmungen der Gesetzgebung werden durch die Kantone oder den Bund reglementiert und kontrolliert.

Die Anwendung der Vorschriften des Pflichtenheftes Walliser Raclette AOP werden durch die IZS - OIC und die kantonale Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen überwacht.

Ziffer 62. Anhänge

Anhang 1: Analyseplan Käseereien

Anhang 2: Analyseplan Alpkäseereien

Anhang 3: Bonus-/Malussytem

Anhang 4: Anforderungen

Anhang 5: Kontrolle und Unterhalt Melkinstallationen

Der vorliegende Leitfaden dient ausschliesslich der Anwendung innerhalb der Sortenorganisation Raclette du Valais.

Er wurde an der Delegiertenversammlung der SOR vom 19. April 2018 angenommen und tritt per 1. Mai 2018 in Kraft.

Analyseplan Käserei

Produzentenmilch		Normen öffentl. Recht	Normen privatrechtl. SOR	Einheiten	Häufigkeit	Labor	Massnahmen bei Überschreitung	Risiken für den Käse
Milchkontrolle:								
- Gesamtkonzentration A13	80'000	10'000	Keime/ml	2x/Monat	Swisslab	System bonus / malus	Teigqualität, Aroma, Lochung	
- Zellzahl	350'000	150'000	Impulse/ml				Teigqualität, Aroma, Lochung	
- Hämstoffe	negativ						Gesundheit	
freie Fettsäuren		3.3	mmol/10 kg de lait	2x/Monat	Swisslab	Kontrolle der Melkinstallationen	Aroma	
Reduktaseprobe		6	Stunden	täglich alternierend	Käserei	System bonus / malus bis zur Milchsperr	Teigqualität, Aroma, Lochung	
Vorbrütierte Reduktaseprobe		>15	Minuten				Teigqualität, Aroma, Lochung	
Säuerungstest		<15	*SH				Teigqualität, Aroma, Lochung	
Gäuprobe		flüssig oder gallertartig					Teigqualität, Aroma, Lochung	
Propionsäurebakterien		<30	ufc/ml	alle 2 Monate oder wenn der Wert in der Cheddarmilch zu hoch ist	akkreditiertes Labor		Teigqualität, Aroma, Lochung	
anaerobe Sporen (MPN BB, 10 x 2ml)		<350	Sporen/l	Bei Qualitätsproblemen	akkreditiertes Labor		Teigqualität, Aroma, Lochung	
anaerobe Sporen (MRCM)		negativ			Käserei		Teigqualität, Aroma, Lochung	
anaerobe Sporen (Käserimethode)		negativ			Käserei		Teigqualität, Aroma, Lochung	
Histamin bildende Keime		negativ			akkreditiertes Labor		Teigqualität, Aroma, Lochung, Gesundheit	
Zellzahl		150'000	Impulse/ml		akkreditiertes Labor		Teigqualität, Aroma, Lochung	
staph. grampositiv		<300	ufc/ml		akkreditiertes Labor		Aroma, Lochung, Gesundheit	
Staphylokokken aureus GTB		negativ			akkreditiertes Labor		Lochung, Gesundheit	
Enterobakterien		<300	ufc/ml		akkreditiertes Labor		Teigqualität, Aroma, Lochung	
E.coli		<50	ufc/ml		akkreditiertes Labor		Aroma, Lochung, Gesundheit	

Milchtransport mit Lastwagen

Analyse		Normen öffentl. Recht	Normen privatrechtl. SOR	Einheiten	Häufigkeit	Labor	Massnahmen bei Überschreitung	Risiken für den Käse
Kontrolle Reinigungswasser des Milchtranks								
- Gesamtkonzentration		< 300	ufc/ml	2x/Monat	akkreditiertes Labor	Kontrolle der Hygiene und des Zustandes der Installationen	Teigqualität, Aroma, Lochung	
- Enterobakterien		< 5	ufc/ml				Teigqualität, Aroma, Lochung	
- Differenz PH zwischen Trinkwasser und Reinigungswasser		< 0.3					Gesundheit	

Analyseplan Käseerei

2

Kessmilch	Normen öffentl. Recht	Normen privatrechtl. SOR	Einheiten	Häufigkeit	Labor	Massnahmen bei Überschreitung	Risiken für den Käse
Analyse							
Propionsäurebakterien		<30	ufc/ml	1x/Monat	akkreditiertes Labor	bei Überschreitung der Grenzwerte => Hygiene der Käseerei und Produzentennmlich kontrollieren	Aroma, Lochung
anaerobe Sporen (MPN BB, 10 x 2ml)		<260	Sporen/l	1x/Monat	akkreditiertes Labor		Aroma, Lochung
anaerobe Sporen (MRCM)		negativ		bei Qualitätsproblemen	Käseerei		Aroma, Lochung, Gesundheit
Histamin bildende Keime		negativ			akkreditiertes Labor		Teigqualität, Aroma, Lochung
Zellzahl		100'000	Impulse/ml		akkreditiertes Labor		Aroma, Lochung, Gesundheit
Staphylokokkus aureus GTB		negativ			akkreditiertes Labor		Aroma, Lochung
Enterobakterien		<500	ufc/ml	täglich alternierend	Käseerei		Teigqualität, Aroma, Lochung
Reduktaseprobe		6	Stunden			Teigqualität, Aroma, Lochung	
Vorbereitete Reduktaseprobe		>15	Minuten			Teigqualität, Aroma, Lochung	
Säuerungstest		<15	°SH				Teigqualität, Aroma, Lochung
Gärprobe		flüssig od. gallertartig					Teigqualität, Aroma, Lochung

Käsebruch (nach Erhitzung)

Analyse	Normen öffentl. Recht	Normen privatrechtl. SOR	Einheiten	Häufigkeit	Labor	Massnahmen bei Überschreitung	Risiken für den Käse
E. coli		<10'000	ufc/ml	alle 4 Monate	akkreditiertes Labor	Verbesserung der Produktionshygiene und der Auswahl des Rohstoffes ✓ genügende Qualität wenn ≤ m. ✓ ausreichende Qualität wenn 2/5 Resultat sich zwischen "m" und "M" befindet und die anderen Werte < m. x ungenügende Qualität wenn >2/5 Resultate > m oder einer der Werte > M; Massnahmen: - Ware blockieren - Staphylokokken Enterotoxine analysieren - falls anwesend (in 25g) => Ware vernichten - falls nicht feststellbar (in 25g) => Ware freigeben	Aroma, Lochung, Gesundheit Gesundheit
Staph. grampositive	m: <10'000 M: <100'000		ufc/ml	obligatorisch, mindestens alle 4 Monate	akkreditiertes Labor		
Enterobakterien		< 10'000	ufc/g	alle 4 Monate	akkreditiertes Labor	Verbesserung der Produktionshygiene und der Auswahl des Rohstoffes	Geschmack, Lochung

Analyseplan Käserei

3

reifer Käse	Normen öffentl. Recht	Normen privatrechtl. SOR	Einheiten	Häufigkeit	Labor	Massnahmen bei Überschreitung	Risiken für den Käse
Analyse Listerien (kann dem Schmierwasser entnommen werden)		nicht feststellbar	in 25 g	jeden Monat	akkreditiertes Labor	L. autre: Nicht-Konformität. ev. Ware blockieren L. monocytogenes: Ware blockieren	Gesundheit
E. coli		< 1000	ufc/g in 25 g	alle 4 Monate wenn >50'000 im Käsebruch	akkreditiertes Labor	Analyse STEC Ware vernichten Jede Käsepartie kontrollieren bis die Konformität wieder hergestellt ist	Qualität und Gesundheit Gesundheit
Shiga-Toxin produzierende E. coli (STEC)		nicht feststellbar	in 25 g	wenn >10'000 im Käsebruch	akkreditiertes Labor	Ware vernichten Jede Käsepartie kontrollieren bis die Konformität wieder hergestellt ist	Gesundheit
Staphylokokken Enterotoxine		nicht feststellbar	in 25 g	2 x/Jahr + falls ein stechender oder brennender Geschmack und zahlreiche Lochung festgestellt wird	akkreditiertes Labor	Ware blockieren Je nach Gehalt : andere Verwendung (solange 750 mg/kg nicht überschritten wird) oder Ware vernichten und der Ursprung des Problems herausfinden	Gesundheit Aroma, Lochung, Gesundheit
Histamine		<500	mg/kg	bei Fehlern in der Lochung und im Aroma	akkreditiertes Labor	abhängig vom entdeckten Problem	Aroma, Lochung
Flüchtige Carbonsäuren (GC)		hängt von der Art der Carbonsäure ab	mmol/kg				

Analyseplan Alpkäserei

Milch der Kühe		Einheiten	Häufigkeit	Labor	Massnahmen bei Überschreitung	Risiken für den Käse
Analyse						
- Schalmtest	Normen öffentl. Recht negativ	Normen privatrechtl. SOR	4. - 7. Tag nach Alpauszug bei allen laktierenden Kühen 2x /Monat	Alpkäserei	Melkhygiene Kühe mit schalmtest-positiven Vierteln immer zuletzt melken, galstellen oder abalpen.	Kontamination Herde Lochung, Gesundheit

Kessimilch		Einheiten	Häufigkeit	Labor	Massnahmen bei Überschreitung	Risiken für den Käse
Analyse						
Reduktaseprobe	Normen öffentl. Recht 6	Normen privatrechtl. SOR 6	täglich alternierend	Alpkäserei	Schalmtest aller Kühe	Teigqualität, Aroma, Lochung
Säuerungstest		<15	täglich alternierend	Alpkäserei	Kontrolle Melkhygiene	Teigqualität, Aroma, Lochung
Gärprobe		flüssig od. gallertartig				Teigqualität, Aroma, Lochung
Propionsäurebakterien		<30	2 x pro Saison nach einem Monat und Ende Alpsaison			
anaerobe Sporen (MRCM)		negativ	bei Qualitätsproblemen	akkreditiertes Labor		Aroma, Lochung
Histamin bildende Keime		negativ		akkreditiertes Labor		Aroma, Lochung, Gesundheit
Zeitzahl	150000			akkreditiertes Labor		Teigqualität, Aroma, Lochung
Staphylokokkus aureus GTB		negativ		akkreditiertes Labor		Aroma, Lochung, Gesundheit
Enterobakterien		<500		akkreditiertes Labor		Aroma, Lochung

Käsebruch (nach Erhitzung)		Einheiten	Häufigkeit	Labor	Massnahmen bei Überschreitung	Risiken für den Käse
Analyse						
E.coli	Normen öffentl. Recht m: <10000 M: <100000	Normen privatrechtl. SOR <50000	2 x / saison	akkreditiertes Labor	Verbesserung der Produktionshygiene und der Auswahl des Rohstoffes ✓ genügende Qualität wenn ≤ m. ✓ ausreichende Qualität wenn 2/5 Resultat sich zwischen "m" und "M" befindet und die anderen Werte < m. x ungenügende Qualität wenn >2/5 Resultate > m oder einer der Werte > M, Massnahmen: - Ware blockieren - Staphylokokken Enterotoxine analysieren - falls anwesend (in 25g) => Ware vernichten - falls nicht feststellbar (in 25g) => Ware freigeben	Aroma, Lochung, Gesundheit Gesundheit

Analyseplan Alpkäserei

2

reifer Käse	Normen öffentl. Recht	Normen privatrechtl. SOR	Einheiten	Häufigkeit	Labor	Massnahmen bei Überschreitung	Risiken für den Käse
Analyse							
Listerien (kann dem Schmierwasser entnommen werden)		nicht feststellbar	in 25 g	2 x / saison	akkreditiertes Labor	L. autre: Nicht-Konformität, ev. Ware blockieren L. monocytogenes: Ware blockieren	Gesundheit
E. coli		< 1000	ufc/g	1x /saison	akkreditiertes Labor	Analyse STEC	Qualität und Gesundheit
Staphylokokken Enterotoxine		nicht feststellbar	in 25 g	wenn > 10'000 im Käsebruch	akkreditiertes Labor	Ware vernichten Jede Käsepartie kontrollieren bis die Konformität wieder hergestellt ist	Gesundheit
Histamine		<500	mg/kg	1x/Saison + falls ein stechender oder brennender Geschmack und zahlreiche Lochung festgestellt wird	akkreditiertes Labor	Ware blockieren Je nach Gehalt : andere Verwendung (solange 750 mg/kg nicht überschritten wird) oder Ware vernichten und der Ursprung des Problems herausfinden	Aroma, Lochung, Gesundheit
Früchtige Carbonsäuren (GC)		hängt von der Art der Carbonsäure ab	mmol/kg	bei Fehlern in der Lochung und im Aroma	akkreditiertes Labor	abhängig vom entdeckten Problem	Aroma, Lochung

Wasser bei Privatquellen	Normen öffentl. Recht	Normen privatrechtl. SOR	Einheiten	Häufigkeit	Labor	Massnahmen bei Überschreitung	Risiken für den Käse
Analyse							
E. coli		n.n.	100 ml				
Enterobakterien		n.n	100ml	1 x / saison	akkreditiertes Labor	Kontrolle der Quelle und Sanierung	Qualität und Gesundheit
Aerobe mesophile Keime		< 300	ufc/ml				

19.04.2018

Vorschlag Bonus- /Malussystem für Milchproduzenten

Kriterium	Anzahl der Analysen	Norm	Privatrechtliche Massnahmen (Zuschläge und Abzüge auf der gelieferten Milchmenge im betreffendem Monat, pro Kilo Milch)
Zellzahlen	2 x pro Monat (Suisselab) Das schlechteste Resultat zählt	<100'000	1 Rp Zuschlag
		100'000 à 150'000	0
		>150'000	2 Rp Abzug
		Wenn 2 Monate nacheinander	4 Rp Abzug +2 Rp zusätzlich bei jeder weiteren Beanstandung
Vorbebrütete Reduktase (<15min)	Bei jeder Lieferung	0 Beanstandungen pro Monat	3 Rp Zuschlag
		1 bis 5 Beanstandungen pro Monat	0
		6 Beanstandungen pro Monat	2 Rp Abzug
		> 6 Beanstandungen pro Monat	4 Rp Abzug

19.04.2018

Anforderung

Käsereien

- Zertifizierung nach Qualitätssicherungssystem Fromarte oder eines anderen anerkannten Qualitätssicherungssystems
- Rückstellproben der Milchproduzenten und der Kessmilch eingefrieren und Einlagerung für eine Mindestdauer von 6 Monaten

Alpkäsereien

- Umsetzung des Qualitätssicherungssystems gemäss „Leitlinie für die gute Verfahrenspraxis bei der Milchgewinnung und -verarbeitung in Sömmerungsbetrieben“ (SAV)
- Von jeder Kuh müssen die Ergebnisse der Milchkontrolle von Swisslab oder den Zuchtverbänden von den letzten 3 Monaten vor der Alpfung vorliegen.
- Kühe (z.B. Mutterkühe) deren Milchqualität nicht via Swisslab oder Zuchtverbände kontrolliert wird, müssen eine Analyse (Staph. Aureus, Zellzahl) von einem Tierarzt vor der Alpfung vorweisen.
- Es dürfen nur Kühe mit gesunden Eutern gealpt werden.
- In der ersten Woche der Alpfung ist bei jeder Kuh ein Schalmtest durchzuführen.
- Optimale Melkhygiene.

Reifungslager

- Zertifizierung gemäss einem anerkannten Qualitätssicherungssystem

19.04.2018

Kontrolle und Unterhalt der Melkinstallationen

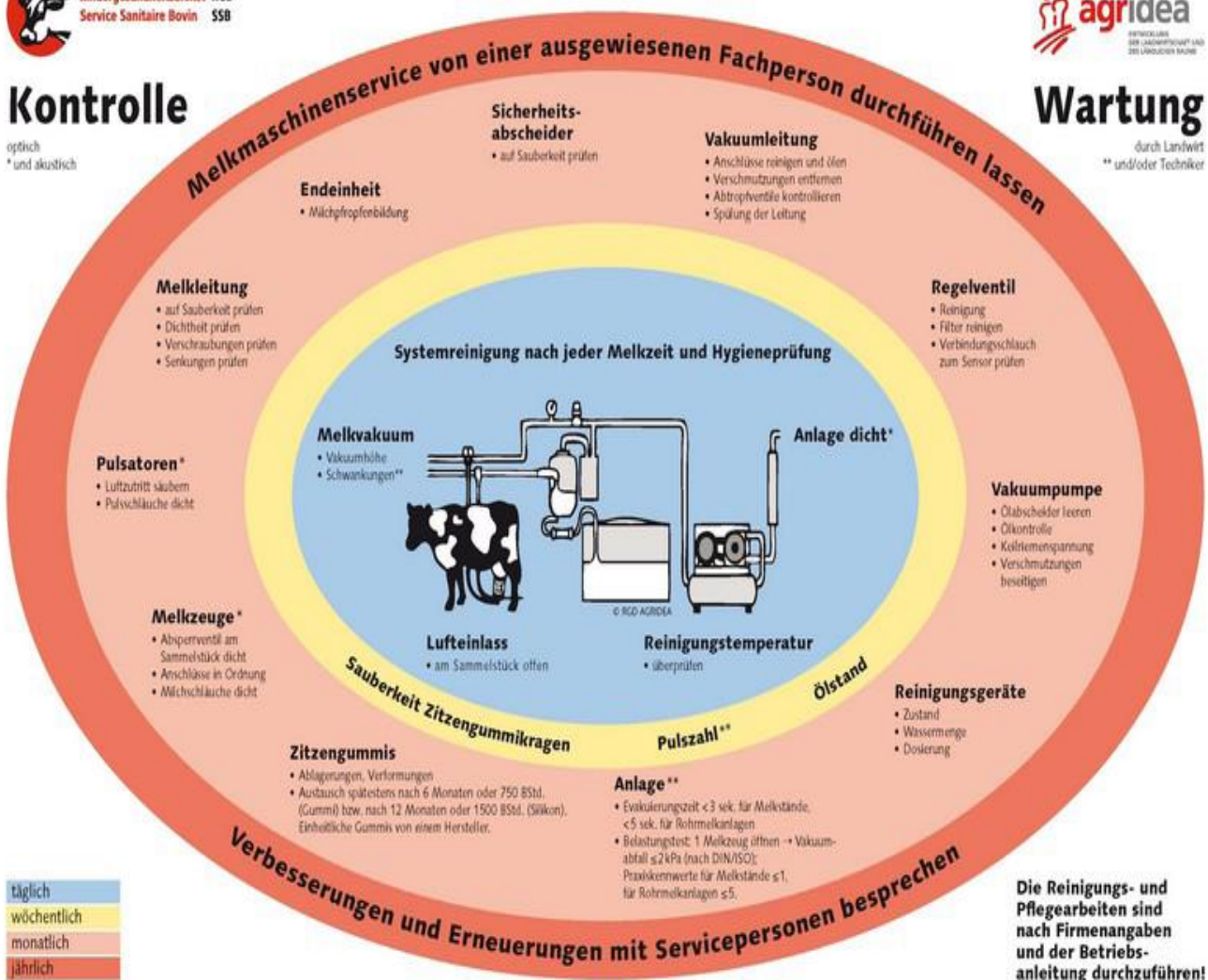


Kontrolle

optisch
* und akustisch

Wartung

durch Landwirt
** und/oder Techniker



täglich
wöchentlich
monatlich
jährlich

Quelle : http://www.rgd.ch/Portals/0/Files/Publikationen/ufa_melkanlagenwartung_rgd_1010.pdf

19.04.2018