

# SAV Branchenleitlinie

## Komplexes Lebensmittelgesetz einhalten

Jeder Betrieb mit Lebensmittelherstellung muss ein Selbstkontrollkonzept vorweisen können, welches garantiert, dass das Lebensmittelrecht eingehalten wird. Für einen Kleinbetrieb wie eine Alp ist es unmöglich, den Überblick über alle gesetzlichen Grundlagen zu haben. Der Schweizerische Alpwirtschaftliche Verband (SAV) stellt deshalb eine Leitlinie zur Verfügung, die es jeder milchverarbeitenden Alp ermöglicht, gesetzeskonform zu produzieren. Die zweite Auflage ist in Erarbeitung.

**Andrea Koch – Schweizerischer Alpwirtschaftlicher Verband (SAV) - Bern**

Das Lebensmittelrecht ist komplex. Auf Bundesebene gibt es 30 Verordnungen, hinzu kommen verschiedene Weisungen. Für einen Kleinbetrieb ist es unmöglich, die Übersicht über die Einhaltung dieser Gesetzgebung zu haben. Trotzdem muss jeder Betrieb bei der Lebensmittelkontrolle ein Selbstkontrollkonzept und eine Dokumentation über die Einhaltung des Gesetzes vorweisen können. Für Branchen mit vielen Kleinbetrieben hat der Bund deshalb das Instrument der Branchenleitlinie geschaffen. Eine solche Leitlinie wird von der Branche erarbeitet und vom Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) genehmigt. Wenn ein Betrieb nach der Leitlinie arbeitet, ist die Einhaltung der Lebensmittelgesetzgebung gewährleistet und die kantonalen Kontrollstellen dürfen keine strengeren Massnahmen verlangen. Da Sömmerungsbetriebe mit der beschriebenen Schwierigkeit konfrontiert sind, stellt der SAV schon seit 2015 eine Branchenleitlinie zur Verfügung.

### Neues Konzept für die zweite Auflage

Das im Jahr 2017 in Kraft getretene neue Lebensmittelrecht und Auflagen des BLV machten eine Überarbeitung der Leitlinie nötig. Der SAV ist bereits seit längerer Zeit mit der inhaltlichen Überarbeitung beschäftigt. Anfang 2020 hat der Vorstand des SAV über ein neues Konzept

für die zweite Auflage entschieden: Eine Projektgruppe aus Praxiskegnern des SAV leitet die Fertigstellung der Leitlinie. Da in den Folgejahren nur kleine Änderungen im Lebensmittelgesetz zu erwarten sind, wird die zweite Auflage so erstellt, dass sie rollend angepasst werden kann. Die Lizenznehmer werden durch das Sekretariat über solche Änderungen informiert und erhalten geänderte Seiten der Leitlinie. Um diese Anpassungen gewährleisten und einen Teil der Aufwendungen des SAV für die Erarbeitung finanzieren zu können, wird eine jährliche Lizenzgebühr erhoben und ein nationales Register der Lizenznehmer eingeführt.

### Nationaler, praxistauglicher Kompromiss

Die Käseherstellung auf Sömmerungsbetrieben unterscheidet sich regional. Sie ist abhängig von lokalen Traditionen, aber auch von der verfügbaren Infrastruktur. Das betrifft nicht nur die unterschiedlichen Rezepturen für Käse, sondern beispielsweise auch die Handhabung für die Reinhaltung der Produktionsumgebung. Für die Branchenleitlinie werden die regionalen und kantonalen Alpkäseberater konsultiert und verschiedene Lösungen diskutiert. Experten der Forschungsanstalt Agroscope unterstützen mit ihrem Fachwissen zur Lebensmittelsicherheit. Ziel ist eine Branchenleitlinie, welche den Alpbetrieben möglichst viel Freiheit in

der Umsetzung lässt und den Zusatzaufwand so tief wie möglich hält, aber die Lebensmittelsicherheit und die Einhaltung der Gesetzgebung gewährleistet.

### Notwendig oder hilfreich für die Vermarktung

Grössere Abnehmer fordern von Sömmerungsbetrieben oft einen Beweis, dass die Lebensmittelsicherheit bei der Käseherstellung gewährleistet ist. Die Anwendung der Branchenleitlinie kann eine solche Bestätigung sein. Vielerorts hat es sich deshalb bereits etabliert, dass Käse-Einkäufer von den Alpen die Einhaltung der Branchenleitlinie verlangen. Auch wenn es nicht explizit verlangt wird, kann das Produzieren nach Branchenleitlinie als Qualitätsbeweis gegenüber den Kunden kommuniziert werden. Ein hohes Qualitätsbewusstsein der Alpkäsehersteller wird von den Konsumenten positiv bewertet.

### Corona-Krise könnte Zeitplan verzögern

Die neue Branchenleitlinie sollte gemäss Zeitplan für die Saison 2021 bereit sein. Aufgrund der Einschränkungen der Corona-Krise ist allerdings eine zeitliche Verzögerung nicht auszuschliessen. Noch ist unklar, ob die zuständigen Ämter bei Bund und Kanton die Genehmigung im üblichen Zeitraum abwickeln können. Diese Stellen mussten zur Bewältigung der Corona-Krise teilweise neue Aufgaben übernehmen. Der

SAV ist bemüht, auf jeden Fall trotz Corona-Krise die Branchenleitlinie für die Milchverarbeitenden Alpen möglichst praxisnah zu gestalten.

## RÉSUMÉ

### Un guide des bonnes pratiques pour assurer la qualité des produits d'alpage

Chaque entreprise produisant des denrées alimentaires doit être en mesure de démontrer qu'il dispose d'un concept d'autocontrôle, garantissant le respect de la législation alimentaire. Pour les petits producteurs, comme les alpages, il est difficile de mettre en place individuellement de telles mesures. C'est dans ce cadre que la Société suisse d'économie alpestre propose à ses membres un guide des bonnes pratiques. Ce document permet à chaque alpage transformant du lait, de produire selon les prescriptions législatives en vigueur. La première édition du guide des bonnes pratiques pour les alpages date de 2015. Cependant, la nouvelle législation suisse sur les denrées alimentaires, entrée en vigueur en 2017, nécessite une mise à jour de ce document. Cette seconde édition tient

compte des particularités et traditions régionales, en vigueur sur les différents alpages de Suisse. L'objectif final de ce guide est multiple. Il s'agit de disposer de lignes directrices claires, tout en limitant le surplus de travail pour les producteurs. Enfin, ce document doit aussi leur permettre de respecter les règles d'hygiène. Au niveau de la commercialisation, ce guide des bonnes pratiques est aussi une preuve de qualité, tant pour les grands distributeurs que pour les petits acheteurs. La deuxième édition du guide des bonnes pratiques devait initialement être prête pour la saison 2021. En raison de la crise du coronavirus, il est possible que sa sortie soit retardée.

## RIASSUNTO

### Una guida alle buone pratiche per garantire la qualità dei prodotti d'alpeggio

Ogni azienda che produca delle derrate alimentari deve essere in grado di dimostrare di disporre di un sistema di autocontrollo, garantendo il rispetto della legislazione alimentare. Per i piccoli produttori, come gli alpigiani, è difficile attuare tali misure in-

dividualmente. È in questo contesto, che la Società svizzera di economia alpestre propone ai suoi membri una guida delle buone pratiche. Questo documento consente a ciascun alpeggio che trasforma il latte, di produrre secondo le prescrizioni legislative in vigore. La prima edizione della guida delle buone pratiche per gli alpigiani è stata pubblicata nel 2015. Tuttavia, la nuova legislazione svizzera sulle derrate alimentari, entrata in vigore nel 2017, richiede un aggiornamento di questo documento. Questa seconda edizione tiene conto delle particolarità e delle tradizioni generali, in vigore nei differenti alpeggi della Svizzera. L'obiettivo finale di questa guida è molteplice. Si tratta di avere linee guida chiare, limitando al contempo il sovralavoro per i produttori. Infine, questo documento deve anche consentire loro di rispettare le regole d'igiene. A livello della commercializzazione, questa guida delle buone pratiche è anche una prova di qualità, sia per i grandi distributori che per i piccoli acquirenti. La seconda edizione della guida delle buone pratiche doveva essere inizialmente pronta per la stagione 2021. A causa della crisi del coronavirus, è possibile che la sua uscita sia ritardata.

Dank der Branchenleitlinie für Alpbetriebe kann die Lebensmittelsicherheit der Alpprodukte aus Milchverarbeitung bewiesen und nachverfolgt werden. (schweizerkaese.ch)

