



Kontrollhandbuch¹

BAH²

(gültig ab 1. Mai 2015)

Genehmigt von CasAlp am:	05. 02. 2015
Genehmigt von der OIC³ am:	26. 03. 2015
Gesendet an SAS⁴ und BLW am:	16. 07. 2015

¹ Gemäss Art. 8 der Verordnung des EVD vom 11. Juni 1999 über die Mindestanforderungen an die Kontrolle der geschützten Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben (SR 910.124). Dieses Dokument ist streng vertraulich und darf in keinem Fall an Dritte (inkl. anderer Kontroll- und Zertifizierungsstellen) ohne ausdrückliche Zustimmung durch die OIC weitergeleitet werden.

² Gemäss Pflichtenheft Berner Alpkäse und Berner Hobelkäse, eingetragen als geschützte Ursprungsbezeichnung gemäss Verfügung vom 26. 03.2004 des Bundesamtes für Landwirtschaft, geändert durch die Verfügungen vom 19. Dezember 2007, 28. Juli 2009, 19. Mai 2011 und vom 1. Juli 2014 (in Folge das Pflichtenheft).

³ Interkantonale Zertifizierungsstelle (Zertifizierungsstelle gemäss Art. 18 der Verordnung vom 28. Mai 1997 über den Schutz von Ursprungsbezeichnungen und geographischen Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse und verarbeitete landwirtschaftliche Erzeugnisse (SR 910.12), akkreditiert gemäss der Norm ISO 17'065, SCESp 054), Avenue d'Ouchy 66, 1001 Lausanne (in Folge OIC).

⁴ Schweizerische Akkreditierungsstelle SAS, Holzikofenweg 36, 3003 Bern

Inhaltsverzeichnis

INHALTSVERZEICHNIS	2
ABKÜRZUNGEN	3
1. KONTROLLEN / ZERTIFIZIERUNG	4
1.1 ALLGEMEINES	4
1.1.1 <i>Zweck und betroffene Betriebe/ Unternehmen</i>	4
1.1.2 <i>Kompetenz und Neutralität der Unterauftragnehmer</i>	4
1.1.3 <i>Für die Nutzung der geschützten Ursprungsbezeichnung Berner Alpkäse und Berner Hobelkäse zu erfüllende Bedingungen</i>	4
1.1.4 <i>Erst-Zulassung und/oder Erst-Zertifizierung</i>	4
1.1.5 <i>Erneuerung der Zulassung und/oder des Zertifikat</i>	5
1.1.6 <i>Kontrollfrequenz</i>	5
1.1.7 <i>Kennzeichnung der durch die IOC zertifizierten Produkte</i>	5
1.2 KONTROLLEN DER VERSCHIEDENEN STUFEN DER BRANCHE	5
1.2.1 <i>Milchproduktionsbetriebe</i>	5
1.2.2 <i>Sömmerungsbetriebe</i>	6
1.2.3 <i>Reifungsbetriebe</i>	7
1.2.4 <i>Test des Endprodukts</i>	7
1.2.5 <i>Branchenverband, Unterauftragnehmer und Kontrolleure</i>	7
2. SANKTIONSRGLEMENT	8
2.1 ALLGEMEINES	8
2.1.1 <i>Zweck</i>	8
2.1.2 <i>Gesetzlich verlangte Weiterleitung von Informationen an Behörden</i>	8
2.1.3 <i>Erläuterungen</i>	8
2.1.4 <i>Schema der Nicht-Konformitäten und Sanktionen</i>	8
2.1.5 <i>Massnahmen</i>	9
2.1.6 <i>Klassifizierung des Produkts und Gültigkeitsdauer der Zulassung/ des Zertifikats</i>	9
2.1.7 <i>Sanktionssystem</i>	9
2.2 ART VON SANKTIONEN	10
2.2.1 <i>Leichte Nicht-Konformitäten</i>	10
2.2.2 <i>Schwerwiegende Nicht-Konformitäten</i>	10
<i>Eingeschriebene Bekanntgabe an das Unternehmen, mit Kopie an die CasAlp. Die betroffenen Behörden werden falls nötig informiert.</i>	11
2.3 SANKTIONSKATALOG	11
3. ANHÄNGE	18
DIE IM RAHMEN DER ZERTIFIZIERUNG VON BAH ERFORDERLICHEN DOKUMENTE:	18

Abkürzungen

AOP	Appellation d'Origine Protégée – Geschützte Ursprungsbezeichnung
BAH	Berner Alpkäse und Berner Hobelkäse
BLW	Bundesamt für Landwirtschaft
BVET	Bundesamt für Veterinärwesen
BZNr.	Betriebszulassungsnummer
CasAlp	Branchenverband Berner Alpkäse und Berner Hobelkäse
C	Vertrag
CL	Checkliste bzw. Kontrollrapport
CTR	Kontrolle
DI	Arbeitsanweisung
ISO 17'065	Akkreditierungsnorm für Zertifizierungsstellen
EVD	Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement
F.i.T.	Fett in der Trockenmasse
GUB	Geschützte Ursprungsbezeichnung
GVO	Gentechnisch veränderte Organismen
ISO 17'020	Akkreditierungsnorm für Kontrollstellen
ISO 17'025	Akkreditierungsnorm für Laboratorien
KH	Kontrollhandbuch AOP-IGP
MPR	Milchproduktionsbetrieb bzw. Milchproduzent
NK	Nicht-Konformität
S	schwerwiegende (Nicht-Konformität)
L	leichte (Nicht-Konformität)
OIC	Organisme Intercantonal de Certification – Interkantonale Zertifizierungsstelle
PH	Pflichtenheft
QS	Qualitätssicherung
SAS	Schweizerische Akkreditierungsstelle
SR	Systematische Rechtssammlung
SST	Unterauftragnehmer
TAX	Taxation oder Degustation
TM	Trockenmasse
UTI	Nutzer der AOP-IGP
wff	Wasser im fettfreien Käse

1. Kontrollen / Zertifizierung

1.1 Allgemeines

1.1.1 Zweck und betroffene Betriebe/ Unternehmen

Dieses Kontrollhandbuch regelt, gestützt auf das geltende Pflichtenheft BAH (PH) eingetragen als Geschützte Ursprungsbezeichnung GUB (Appellation d'Origine Protégée AOP) gemäss Verfügung vom 26. März 2004 des Bundesamtes für Landwirtschaft, geändert durch Verfügung vom 19. Dezember 2007, 28. Juli 2009, 19. Mai 2011 und 1. Juli 2014 sämtliche Kontrollen der Milchproduktionsbetriebe, Sömmerungsbetriebe und Reifungsbetriebe die Berner Alpkäse AOP und Berner Hobelkäse AOP herstellen, ausreifen bzw. Rohstoffe dazu liefern, sowie deren Zulassung (MPR) resp. deren Zertifizierung (UTI). Die OIC verfügt bei Nichteinhaltung der Vorgaben des PH (Nicht-Konformität) die Massnahmen gemäss Sanktionsreglement (Kap. 2).

Wenn ein Unternehmen mehrere Produktionsstandorte mit verschiedenen BVET-Nummern umfasst, bildet jeder Standort eine eigenständige Produktionseinheit und unterzeichnet einen Kontroll- und Zertifizierungsvertrag mit der OIC.

Die Aktualisierung des vorliegenden Kontrollhandbuchs liegt in der Verantwortung der OIC und der gesuchstellenden Gruppierung. Bei einer Pflichtenheftänderung ist das Kontrollhandbuch anzupassen.

1.1.2 Kompetenz und Neutralität der Unterauftragnehmer

Gemäss Art. 5, Abs. 4 der Verordnung des EVD vom 11. Juni 1999 über die Mindestanforderungen an die Kontrolle der geschützten Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben (SR 910.124), sowie gemäss Pflichtenheft BAH beauftragt die OIC die CasAlp mit der organoleptischen Prüfung (Taxation), mit der Probenahme für die chemischen Analysen und der Verwaltung der Rückverfolgbarkeitsmarken.

Eine Person der CasAlp ist von der OIC mit der Kontrolle und Verwaltung der Rückverfolgbarkeitsmarken beauftragt. Gemäss der Norm ISO 17'065 werden die Kompetenzen und die Neutralität dieser Person bei einem Audit durch die OIC beurteilt. Das Degustations-/Taxationsreglement ist integrierter Bestandteil dieses Kontrollhandbuchs. Die Betriebskontrollen, resp. die chemischen Analysen, müssen vorzugsweise von gemäss ISO 17'020 akkreditierten Kontrollstellen, resp. von gemäss ISO 17'025 akkreditierten Labors durchgeführt werden.

1.1.3 Für die Nutzung der geschützten Ursprungsbezeichnung Berner Alpkäse und Berner Hobelkäse zu erfüllende Bedingungen

Um die Bezeichnung Berner Alpkäse und Berner Hobelkäse nutzen zu können, muss der Milchproduktionsbetrieb, der Sömmerungsbetrieb und der Reifungsbetrieb die Vorgaben des Pflichtenhefts einhalten und durch die OIC zugelassen resp. zertifiziert sein.

1.1.4 Erst-Zulassung und/oder Erst-Zertifizierung

Für die Erst-Zulassung und/oder Erst-Zertifizierung durch die OIC zu erhalten, müssen die Unternehmen (Milchproduktionsbetriebe, Sömmerungsbetriebe und Reifungsbetriebe) alle Bedingungen des Pflichtenhefts für Berner Alpkäse und Berner Hobelkäse erfüllen und jede schwerwiegende Nicht-Konformität (Kapitel 2.1.4) muss behoben sein (Etwelche leichte Nicht-Konformitäten können zugelassen werden, wenn die Frist zur Erstellung der Konformität eingehalten wird).

Wird eine Frist zur Erstellung der Konformität nicht respektiert, verfügt die OIC als Sanktion die Zulassungsverweigerung und/oder die Zertifikatsverweigerung (Kapitel 2.1.4).

1.1.5 Erneuerung der Zulassung und/oder des Zertifikat

Für die Erneuerung der Zulassung und/oder des Zertifikat durch die OIC zu erhalten, dürfen die Unternehmen (Milchproduktionsbetriebe, Sömmerungsbetriebe und Reifungsbetriebe) keine Sanktion von Zulassungsverweigerung/-entzug und/oder Zertifikatsverweigerung/-entzug haben (Kapitel 2.1.4).

Wird eine Frist zur Erstellung der Konformität nicht respektiert, verfügt die OIC als Sanktion die Verweigerung der Erneuerung der Zulassung und/oder des Zertifikat (Kapitel 2.1.4).

1.1.6 Kontrollfrequenz

Jeder Milchproduktionsbetrieb unterliegt einer Erstzulassung. Jeder Sömmerungsbetrieb und jeder Reifungsbetrieb unterliegt einer Erstzertifizierung.

Bei Geschäftsübergaben bzw. –übernahmen, einem Wechsel des Verantwortlichen des Unternehmens, der Einfluss auf das Produkt hat, unterliegt das betroffene Unternehmen ebenfalls einer Erstzulassung bzw. einer Erstzertifizierung.

Alle bereits zugelassenen Milchproduktionsbetriebe und alle bereits zertifizierten Sömmerungsbetriebe bzw. Reifungsbetriebe die einen neuen Produktionsstandort in Betrieb nehmen, unterliegen dafür einer Erstkontrolle.

Das Mindest-Kontrollintervall wird von Art. 2, Abs. 2 der Verordnung über die Kontrolle der GUB und GGA (SR 910.124) geregelt. Es wird im folgenden Kapitel für jede Stufe der Branche und jede Kontrolle präzisiert, und ab dem auf die Erstzulassung/ Erstzertifizierung folgenden Jahr angewandt.

Die OIC behält sich das Recht vor, unangemeldete Kontrollen durchzuführen oder durch die jeweiligen Kontrollstellen und/oder Vertreter der CasAlp / Inforama Berner Oberland Hondrich durchführen zu lassen.

Die CasAlp, die Kontrollstellen, die die Kontrollen im Unterauftrag durchführen, und die direkt von der OIC angestellten Kontrolleure werden regelmässig von der OIC auditiert (siehe Absatz 1.2.5).

1.1.7 Kennzeichnung der durch die OIC zertifizierten Produkte

Falls die Zertifizierungsstelle OIC auf dem Produkt bzw. auf der Etiketle erwähnt wird, muss dies mit einer der folgenden Angaben geschehen:

- OIC
- OIC, Lausanne
- OIC, Lausanne (SCESp 054)
- OIC (SCESp 054)
- SCESp 054

1.2 Kontrollen der verschiedenen Stufen der Branche

1.2.1 Milchproduktionsbetriebe

Jeder Milchproduktionsbetrieb bestätigt, die Vorgaben des Pflichtenheftes BAH und dieses Kontrollhandbuches inklusive seiner Anhänge einzuhalten.

Bei Milchproduktionsbetrieben können zusätzliche Kontrollen ausserhalb des unten aufgeführten Kontrollintervalls und unabhängig von der Erfüllung/ Nicht-Erfüllung der Vorgaben gemäss Kontrollrapport durchgeführt werden.

Falls ein Betrieb mehrere Milchproduktionsstandorte umfasst, muss jeder Standort alternierend kontrolliert werden.

Eine Zulassung kann an jeden konformen Milchproduktionsbetrieb ausgestellt werden.

Art. PH	Vorgabe	Kontrollintervall	Ausführung	Dokumente	Überwachung OIC
2.1	Geographisches Gebiet BAH	Mind. 1x alle 8 Jahre	Kontrollstelle / OIC-Kontrolleur	Kontrollrapport	Prüfung des Rapports
8	Fütterung der Milchkühe				
9	Ergänzungsfütterung				
10	Milch und Milchkühlung				

1.2.2 Sömmerungsbetriebe

Alle Sömmerungsbetriebe müssen einen Kontroll- und Zertifizierungsvertrag mit der OIC oder der CasAlp unterzeichnen.

Alle Sömmerungsbetriebe müssen die Vorgaben des Pflichtenheftes BAH und dieses Kontrollhandbuches inklusive seiner Anhänge einhalten.

In den Sömmerungsbetrieben können zusätzliche Kontrollen ausserhalb des unten aufgeführten Kontrollintervalls und unabhängig von der Erfüllung/ Nicht-Erfüllung der Vorgaben gemäss Kontrollrapport durchgeführt werden.

Falls ein Unternehmen/Betrieb mehrere Produktionsstandorte umfasst, muss jeder Standort alternierend kontrolliert werden.

Ein Zertifikat muss an jeden konformen Sömmerungsbetrieb ausgestellt werden.

Art. PH	Vorgabe	Kontrollintervall	Ausführung	Dokumente	Überwachung OIC
2.1	Geographisches Gebiet BAH	Mind. 1x alle 4 Jahre	Kontrollstelle / OIC-Kontrolleur	Kontrollrapport	Prüfung des Rapports
3.1	Physische Eigenschaften				
8	Fütterung der Milchkühe				
9	Ergänzungsfütterung				
10	Milch und Milchkühlung				
11	Verarbeitungsgrundsätze				
12	Lab, Kulturen, Hilfs- und Zusatzstoffe				
13	Schmiere				
14	Einlaben und Vorschütten				
15	Vorkäsen, Brennen und Ausrühren				
16	Herausnehmen, Einpacken und Pressen				
17	Käsepflege				
18	Veredelung zu Berner Hobelkäse				
22.1	Rückverfolgbarkeit beim Berner Alpkäse				
24	Kennzeichnung				

Bemerkung:

Wenn die Milchproduzenten, die einen Rohstoff an einen Sömmerungsbetrieb liefern, nicht sämtliche Vorgaben des Pflichtenheftes BAH erfüllen, muss der Sömmerungsbetrieb den konformen, für die Herstellung von BAH vorgesehen Rohstoff klar vom nicht-konformen Rohstoff trennen, von der Anlieferung bis zur Verarbeitung. D.h. wenn der Sömmerungsbetrieb die Warenflüsse der Rohstoffe nicht klar trennen kann, müssen sämtliche Milchproduzenten die Vorgaben des Pflichtenheftes täglich einhalten.

Definition Art.11.2 „*Verarbeitungsbeginn*“: Beim Beginn – d.h. beim Erwärmen der Milch zum anschliessenden Einlaben im Kessi – darf die älteste Milch maximal 15 Stunden alt sein.

Sobald in einem Sömmerungsbetrieb BAH hergestellt wird, müssen die entsprechenden Belege und Nachweise (z.B. zur Rückverfolgbarkeit, Fabrikationsjournal) vorgelegt werden können.

1.2.3 Reifungsbetriebe

Alle Reifungsbetriebe müssen einen Kontroll- und Zertifizierungsvertrag mit der OIC oder der CasAlp unterzeichnen.

Alle Reifungsbetriebe müssen die Vorgaben des Pflichtenheftes BAH und dieses Kontrollhandbuches inkl. seiner Anhänge einhalten.

Bei Reifungsbetrieben können zusätzliche Kontrollen ausserhalb des unten aufgeführten Kontrollintervalls und unabhängig von der Erfüllung/ Nicht-Erfüllung der Vorgaben gemäss Kontrollrapport durchgeführt werden.

Falls ein Unternehmen/Betrieb mehrere Produktionsstandorte/Unternehmensstandorte umfasst, muss jeder Standort kontrolliert werden.

Ein Zertifikat muss an jeden konformen Reifungsbetrieb ausgestellt werden.

Art. PH	Vorgabe	Kontrollintervall	Ausführung	Dokumente	Überwachung OIC
2.2	Geografisches Gebiet	Mind. 1x alle 2 Jahre	Kontrollstelle / OIC-Kontrolleur / OIC	Kontrollrapport	Prüfung des Rapports
3	Physische Eigenschaften				
13	Schmiere				
17	Käsepflege				
18	Veredelung zu Berner Hobelkäse				
22	Rückverfolgbarkeit beim Berner Alpkäse				
23	Rückverfolgbarkeit beim Berner Hobelkäse				
24	Kennzeichnung				

1.2.4 Test des Endprodukts

Für den Test des Endproduktes bzw. die Qualitätsbeurteilung gemäss geltendem Pflichtenheft BAH gelten die Bestimmungen folgender Dokumente:

- Reglemente der CasAlp für die Taxation von „Berner Alpkäse“
- Rapportformulare der CasAlp für die Taxation von „Berner Alpkäse“
- BAH-Reglement für Gehaltsanalysen

1.2.5 Branchenverband, Unterauftragnehmer und Kontrolleure

Die CasAlp wird einmal pro Jahr auditiert. Bei diesem Audit überprüft die OIC im Besonderen die korrekte Ausführung der im Unterauftrag übernommenen Aufgaben (Durchführung der Taxation, Probenahme für chemische Analysen, Kontrolle Rückverfolgbarkeit / Kaseinmarken, etc.)

Ein Unterauftragnehmer (Kontrollstelle), der Kontrollen im Unterauftrag für die OIC ausführt, jedoch nicht akkreditiert ist, wird einmal pro Jahr von der OIC auditiert.

Ein Unterauftragnehmer (Kontrollstelle), der Kontrollen im Unterauftrag für die OIC ausführt und der gemäss der Normen ISO 17'020 / ISO 17'025 akkreditiert ist, kann von der OIC auditiert werden (kein Intervall festgelegt).

Ein OIC-Kontrolleur (Direktanstellung) wird einmal alle zwei Jahre von der OIC auditiert.

2. Sanktionsreglement

2.1 Allgemeines

2.1.1 Zweck

Der Zweck dieses Reglements ist, die Akteure sämtlicher Stufen (Milchproduktionsbetriebe, Sömmerungsbetriebe und Reifungsbetriebe), die den Kontrollen unterliegen, gleich zu behandeln.

Sämtliche Entscheide infolge der Kontrollen werden von der OIC getroffen. Die Nicht-Konformitäten werden den betroffenen Stellen (CasAlp, Kantonale Laboratorien, ...) gemeldet.

Die Betroffenen müssen im Falle eines Rekurses gegen einen Entscheid der OIC den Konformitäts-Nachweis für ihren Betrieb bzw. ihre Produktion erbringen.

2.1.2 Gesetzlich verlangte Weiterleitung von Informationen an Behörden

Die Verpflichtung zur Weiterleitung von Informationen an Behörden besteht ab der Erstzulassung der Milchproduktionsbetriebe bzw. der Erstzertifizierung der Sömmerungsbetriebe und der Reifungsbetriebe.

Die OIC meldet den Kantonalen Laboratorien die Nicht-Konformitäten bzgl. des Pflichtenhefts BAH, je nach Art und Schwere des Verstosses.

Die OIC meldet dem BLW jährlich die Nicht-Konformitäten bzgl. des Pflichtenhefts BAH.

Im Gegenzug können die das Lebensmittelrecht vollziehenden Behörden, falls sie schwere Verstösse feststellen, die negative Auswirkungen haben auf die Ursprungsbezeichnung BAH, die OIC informieren, die daraufhin die entsprechenden Massnahmen ergreift (gemäss Art. 21, Abs. 3 der GUB/GGA-Verordnung).

2.1.3 Erläuterungen

Im Sanktionskatalog ist zu jeder Nicht-Konformität einer Vorgabe des Pflichtenheftes, eine entsprechende Sanktion beschrieben. Der Sanktionskatalog ist nicht abschliessend. Nicht beschriebene Sanktionen werden nach Ermessen durch die Zertifizierungsstelle beurteilt. Im Wiederholungsfall kann die Sanktion verschärft werden. Als Wiederholungsfall gilt dieselbe Abweichung innerhalb von 2 Jahren.

2.1.4 Schema der Nicht-Konformitäten und Sanktionen

Man unterscheidet 2 Arten von Nicht-Konformitäten:

- L = Leichte Nicht-Konformität**
- S = Schwerwiegende Nicht-Konformität**

Man unterscheidet 4 Arten von Sanktionen:

- V = Zertifikatsverweigerung bzw. Zulassungsverweigerung (Kapitel 1.1.4 und 1.1.5)**
- Frist = Frist zur Erstellung der Konformität**
- E = Zertifikatsentzug bzw. Zulassungsentzug**
- D = Deklassierung der Produktion (Darf nicht als Berner Alpkäse oder Berner Hobelkäse verkauft werden.)**

Es bestehen ausserdem **besondere Fälle**, in denen Betriebe bzw. Unternehmen keine Zulassung bzw. Zertifikat besitzen. Diese Fälle werden umgehend den betroffenen Behörden gemeldet und die Produktion kann nicht unter Nutzung der Ursprungsbezeichnung Berner Alpkäse AOP und Berner Hobelkäse AOP verkauft werden.

2.1.5 Massnahmen

Im Falle einer Nicht-Konformität kann die OIC folgende Massnahmen ergreifen:

- ◆ Registrierung und Kumulierung der Nicht-Konformität, inkl. einer Verwarnung bzgl. der Folgen weiterer Nicht-Konformitäten, gemäss der unter Punkt 2.1.6 definierten Prinzipien.
- ◆ Zulassungsentzug bzw. -verweigerung, d.h. die Produktion des betroffenen Produzenten darf nicht zu BAH verarbeitet werden
- ◆ Zertifikatsentzug bzw. -verweigerung bzgl. einer bestimmten Partie und/oder eines bestimmten Produktionszeitraums.
- ◆ Zertifikatsentzug bzw. -verweigerung bzgl. eines bestimmten Betriebsstandorts.

Diese Massnahmen können gleichzeitig oder unabhängig voneinander ergriffen werden. Auf sie folgen zwingend eine Nachkontrolle und/oder eine neue Taxation und/oder eine neue Analyse.

Die Kosten die aus Nachkontrollen oder Deklassierungen entstehen sind vom Verursacher zu tragen.

2.1.6 Klassifizierung des Produkts und Gültigkeitsdauer der Zulassung/ des Zertifikats

BAH wird pro Jahrgang saisonal hergestellt. Es handelt sich um ein lang lagerfähiges Produkt. Die Zulassung ist für Milchproduktionsbetriebe 8 Jahre gültig. Das Zertifikat der Sömmerungsbetrieb ist 4 Jahre und das für Reifungsbetrieb ist 2 Jahre gültig.

2.1.7 Sanktionssystem

2.1.7.1 Prinzipien

Die OIC kumuliert die Nicht-Konformitäten gemäss den unten beschriebenen Prinzipien, gibt sie dem Betroffenen bekannt und informiert gleichzeitig über die daraus resultierenden Sanktionen und über die Folgen bei weiteren Nicht-Konformitäten.

- ◆ Jede Nicht-Konformität wird dem Betroffenen bekannt gegeben und bei der OIC registriert.
- ◆ Jede Nicht-Konformität wird gemäss Punkt 2.2.2 als „leicht“ oder „schwerwiegend“ eingestuft.
- ◆ Vor der Erstzertifizierung muss jede schwerwiegende Nicht-Konformität behoben sein (siehe Kapitel 1.1.4).
- ◆ Bei einem Wechsel des Verantwortlichen des Betriebes wird die Kumulierung der Nicht-Konformitäten aufgehoben.
- ◆ Ein Betrieb bzw. ein Unternehmen wird über die Betriebszulassungsnummer oder über die Adresse definiert.
- ◆ Fälle schweren, nachgewiesenen Betrugs, falsche Angaben sowie Zutrittsverweigerung können unmittelbar einen Zulassungs- bzw. einen Zertifikatsentzug nach sich ziehen.
- ◆ Ausserdem kann eine Zulassung/ ein Zertifikat für eine bestimmte Warenmenge (Liefersperre, Zertifikatsentzug für ganze Partien oder Teile davon) gemäss folgender Tabelle verweigert werden.

2.1.7.2 Definition einer Partie/ eines Postens für BAH

Eine Partie ist die Produktion eines Sömmerungsbetriebes während einer Alpsaison.

Die Partie kann auf Grund der Rückverfolgbarkeit (Kaseinmarke und jähseitiges Fabrikationsdatum) in einzelne Posten aufgeteilt werden.

2.1.7.3 Kumulierung

Kumulierung der leichten Nicht-Konformitäten:

	Folge
Keine Behebung der leichten NK innerhalb der Frist	Die leichte NK wird schwerwiegend
Die gleiche leichte NK innerhalb 2 Jahren	

Kumulierung der schwerwiegenden Nicht-Konformitäten:

	Folge
Keine Behebung der schwerwiegenden NK innerhalb der Frist	Zertifikats- bzw. Zulassungszug
Die gleiche schwerwiegende NK innerhalb 2 Jahren	

2.2 Art von Sanktionen

2.2.1 Leichte Nicht-Konformitäten

Sanktion: Frist zur Erstellung der Konformität	Nachweise
Sofort / innert 30 Tagen / innert 60 Tagen	Schriftlicher Nachweis und /oder Nachkontrolle

Das Unternehmen informiert die OIC über die Behebung der NK.

Von der OIC getroffene Massnahmen:

Eingeschriebene Bekanntgabe der Nicht-Konformität mit Verwarnung an das Unternehmen, mit Kopie an die CasAlp.

2.2.2 Schwerwiegende Nicht-Konformitäten

Sanktion: Frist zur Erstellung der Konformität	Nachweise
Sofort – ausser Ausnahme (Frist je nach Fall festgelegt)	Schriftlicher Nachweis und/oder Nachkontrolle

Das Unternehmen informiert die OIC über die Behebung der NK.

Sanktion: Zulassungsverweigerung/-entzug bzw. Zertifikatsverweigerung/-entzug	Nachweise
Neuer Antrag für Erstzertifizierung bzw. Erstzulassung	Schriftlicher Nachweis und Nachkontrolle

Sanktion: Deklassierung der Produktion	Nachweise
Überwachung der betroffenen Laibe	Schriftlicher Nachweis und Nachkontrolle

Das Unternehmen informiert die OIC schriftlich über die Behebung der NK.

Von der OIC getroffene Massnahmen:

Eingeschriebene Bekanntgabe an das Unternehmen, mit Kopie an die CasAlp. Die betroffenen Behörden werden falls nötig informiert.

2.3 Sanktionskatalog

Art. PH	Nicht erfüllte Vorgabe	Art	Massnahme	Verantwortlichkeit
	Unterzeichnung der Kontroll- und Zertifizierungsvereinbarung bzw. der Bereitschaftserklärung	S	E Zertifikatsentzug oder Zulassungsentzug	Sömmerungsbetrieb Reifungsbetrieb
	Unterzeichnung des Kontrollrapports	S	E Zertifikatsentzug oder Zulassungsentzug	Milchproduktionsbetrieb Sömmerungsbetrieb Reifungsbetrieb
	Einblick bzw. Zutritt in PH-relevante Räumlichkeiten, Prozessabläufe und Unterlagen.	S	E Zertifikatsentzug oder Zulassungsentzug	Milchproduktionsbetrieb Sömmerungsbetrieb Reifungsbetrieb
	Wahre Aussagen, korrekte Deklaration (Vergehen: Betrug, Falschdeklaration)	S	E Zertifikatsentzug oder Zulassungsentzug	Milchproduktionsbetrieb Sömmerungsbetrieb Reifungsbetrieb
	Die notwendigen Aufzeichnungen, Belege, Nachweise werden erbracht	L	Frist	Milchproduktionsbetrieb Sömmerungsbetrieb Reifungsbetrieb
Art. 2.1: Geografisches Gebiet	Die Produktions- und Verarbeitungszone umfasst die Sömmerungsbetriebe in der Sömmerungszone der Amtsbezirke: Oberhasli, Interlaken, Thun, Frutigen, Saanen, Obersimmental und Nidersimmental, sowie die im Pflichtenheft BAH genannten Sömmerungsbetriebe ausserhalb des Berner Oberlandes, die traditionellerweise <i>Berner Alpkäse</i> herstellen, deren Heimbetrieb (Ganzjahresbetrieb) und das Schwergewicht der Betriebstätigkeit im Kanton Bern liegen.	S	E Zertifikatsentzug oder Zulassungsentzug	Milchproduktionsbetrieb Sömmerungsbetrieb

Art. 2.2: Geografisches Gebiet	Die in Absatz 1 aufgeführten Amtsbezirke des Berner Oberlandes sowie der Amtsbezirk Konolfingen bilden die Reifungszone.	S	E Zertifikatsentzug oder Zulassungsentzug	Reifungsbetrieb
Art. 3.1	<i>Berner Alpkäse</i> ist ein aus roher Alpmilch hergestellter Käse mit fester, gesunder und gepflegter Schmiere-Rinde (Narben). Er ist rund, hat einen Durchmesser von 28 - 48 cm und wiegt 5 - 16 kg.	S	D Deklassierung der betroffenen Laibe	Sömmerungsbetrieb
Art. 3.2	<i>Berner Hobelkäse</i> ist ein hobelfähiger Extrahartkäse mit einer festen Rinde, die von einem natürlichen Fettfilm überzogen ist. Für <i>Berner Hobelkäse</i> wird ausschliesslich <i>Berner Alpkäse</i> mit einer Höhe von 8.0 - 9.9 cm verwendet. Das Endprodukt hat keine Schmiere.	S	D Deklassierung der betroffenen Laibe	Reifungsbetrieb
Art. 4.1	Chemische Eigenschaften: <i>Berner Alpkäse</i> Fett in der Trockenmasse (F.i.T.): mind. 450 g/kg Wassergehalt im fettfreien Käse (wff): max. 540 g/kg	S	Gemäss BAH-Reglement für Gehaltsanalysen	Reifungsbetrieb
Art. 8.1	Die Milchkühe ernähren sich von dem auf der Sömmerungsweide wachsenden alpinen Futter.	S	Frist	Milchproduktionsbetrieb Sömmerungsbetrieb
Art 8.2	Die durchschnittliche Tagesration der Milchkuh während der Sömmerungszeit besteht zu mindestens 90% der TS aus alpeigenem Futter.	S	Frist	Milchproduktionsbetrieb Sömmerungsbetrieb
Art. 8.3	Die Silagefütterung auf dem Heimbetrieb wird spätestens zwei Wochen vor Alpaufahrt (Fabrikationsbeginn) eingestellt.	S	D Deklassierung der betroffenen Laibe	Milchproduktionsbetrieb Sömmerungsbetrieb
Art. 9.1	Die Art und Menge des auf die Alp zugeführten und verwendeten Futters sind in einem Journal zu dokumentieren.	L	Frist	Milchproduktionsbetrieb Sömmerungsbetrieb
Art. 9.2	Die Verwendung von Ergänzungsfutter, das genetisch veränderte Substanzen enthält oder unter Einsatz gentechnisch veränderter Organismen hergestellt worden ist, ist untersagt.	S	E Zertifikatsentzug oder Zulassungsentzug	Milchproduktionsbetrieb Sömmerungsbetrieb
Art. 10.1	Die Rohmilch ist unmittelbar nach dem Melken möglichst wirkungsvoll zu kühlen.	L	Frist	Milchproduktionsbetrieb Sömmerungsbetrieb
Art. 10.2	Die Rohmilch darf vor der Verarbeitung keinem anderen thermischen Verfahren als Kühlung unterworfen werden.	S	D Deklassierung der betroffenen Laibe	Sömmerungsbetrieb
Art. 10.3	Die Rohmilch darf weder baktufugiert noch ultra- oder mikrofiltriert werden.	S	D Deklassierung der betroffenen Laibe	Sömmerungsbetrieb

Art. 10.4	Das Zusammenführen von Milch ist nur erlaubt, sofern die Milch: a) von einem weiteren Stafel eines mehrstafiligen Erzeugerbetriebs stammt. b) von der gleichen Sömmerungsweide (Alp) oder von einer angrenzenden Sömmerungsweide stammt. c) von benachbarten Sömmerungsweiden stammt, die nicht weiter als zehn km vom Verarbeitungsort entfernt und innert 30 Minuten Fahrzeit erreicht werden.	S	D Deklassierung der betroffenen Laibe	Sömmerungsbetrieb
Art. 11.1	Die Produktion von <i>Berner Alpkäse</i> ist auf die ortsübliche Dauer der Sömmerungszeit beschränkt, aber nicht vor dem 10. Mai und nicht nach dem 10. Oktober.	S	D Deklassierung der betroffenen Laibe	Sömmerungsbetrieb
Art. 11.2	Das älteste Gemelk ist bei Verarbeitungsbeginn maximal 15 Stunden alt. Die Milch wird täglich verarbeitet. Pro Betrieb sind täglich zwei Produktionschargen erlaubt.	S	D Deklassierung der betroffenen Laibe	Sömmerungsbetrieb
Art. 11.3	Die Zugabe von Sirtenrahm in die Kesmilch ist untersagt.	S	D Deklassierung der betroffenen Laibe	Sömmerungsbetrieb
Art. 11.4	Die Milchverarbeitung erfolgt im sauber gefertigten Kupferkessi, das mit Holzfeuer direkt oder indirekt beheizt wird.	S	D Deklassierung der betroffenen Laibe	Sömmerungsbetrieb
Art. 11.5	Zur Verarbeitung dürfen hygienisch einwandfreie Arbeitsgeräte aus Holz und Käsetücher aus herkömmlichem Material eingesetzt werden.	L	Frist	Sömmerungsbetrieb
Art. 11.6	In den Verarbeitungs- und Lagerräumen sind traditionelle Holzwände und Holzdecken gestattet, sofern sie in einwandfreiem Zustand sind.	L	Frist	Sömmerungsbetrieb
Art. 11.7	Sofern die räumliche Trennung der Arbeitsbereiche deutlich ist, kann der Verarbeitungsraum des Sömmerungsbetriebes auch für folgende Zwecke genutzt werden: a) zum Kochen und Essen, sofern sich die Koch- und Essausrüstung von der Ausrüstung für die Milchverarbeitung klar unterscheidet; b) zum Stapeln von Brennholz-Chargen	L	Frist	Sömmerungsbetrieb

Art. 12.1	Es wird eine selbst gezüchtete thermophile Fettsirtekultur eingesetzt, die eine bakteriologisch nicht weiter definierte Säuerungskultur ist. Gestartet wird in den einzelnen Sennten mit einer von der Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux ALP hergestellten Kultur, z.B. der eigens für die Hersteller von <i>Berner Alpkäse</i> hergestellten gefriergetrockneten Kultur. Der Vertrieb der gefriergetrockneten Kultur erfolgt durch die Alp-sennerei-Beratung INFORAMA BERNER OBERLAND, Hondrich. Diese Kultur kann auch von Alp zu Alp weitergezüchtet werden.	L	Frist	Sömmerungsbetrieb
Art 12.2	Die Verwendung von Labersatzstoffen und Bakterienkulturen, die genetisch verändert sind oder unter Einsatz gentechnisch veränderter Organismen hergestellt worden sind, ist untersagt.	S	E Zertifikatsentzug oder Zulassungsentzug	Sömmerungsbetrieb
Art. 12.3	Es sind keine weiteren Zusatz- oder Verarbeitungshilfsstoffe im Herstellungs- und Reifeprozess erlaubt.	S	D Deklassierung der betroffenen Laibe	Sömmerungsbetrieb
Art. 13	Zur Geschmacksgebung sind nebst Kochsalz folgende Zugaben in das Schmierewasser gestattet: - Wein, Obstwein und Essig - Gewürze und Kräuter.	L	Frist	Sömmerungsbetrieb
Art. 14	Der Kessimilch wird bei max. 33° C Kultur und Lab zugesetzt.	L	Frist	Sömmerungsbetrieb
Art. 15.1	Nach 30 - 35 Minuten Gerinnungszeit wird der Käsebruch hergestellt (Zerschneiden, Überziehen und Bruchmachen) zuerst von Hand mit Kelle und Harfe, anschliessend entweder von Hand mit dem Käsebrecher oder mit dem Rührwerk. Das Vorkäsen dauert 20 - 60 Minuten.	L	Frist	Sömmerungsbetrieb
Art. 15.2	Brenntemperatur mind. 50° C Brennzeit 25 - 60 Minuten Das Brennen beginnt langsam. Die Brenntemperatur wird so gewählt, dass nach dem Ausrühren der gewünschte Trocknungsgrad des Bruchs erreicht wird.	S	Frist	Sömmerungsbetrieb
Art. 16.2	Pressen 6 - 10 kg pro kg Käse Dauer mindestens 15 Stunden, unter mehrmaligem Wenden	L	Frist	Sömmerungsbetrieb
Art. 16.3	Beim ersten oder zweiten Wenden werden die Laibe mit der in Artikel 24 aufgeführten Kaseinmarke gekennzeichnet.	S	D Deklassierung der betroffenen Laibe	Sömmerungsbetrieb

Art. 17.1	Die Käsepflege erfolgt im Keller oder Spycher. Ab Presse wird der Käse in einem gesättigten Salzbad bei maximal 18° C während einem Tag gelagert. Die zwei ersten Tage nach dem Salzbad werden die Laibe mit Salz und etwas Schmierewasser gut eingerieben. Ab dem dritten Tag werden sie nur noch geschmiert. Bis zur Schmierebildung dürfen die Laibe nie abtrocknen. Anschliessend werden die Käse jeden zweiten Tag geschmiert. Sie dürfen nicht mehr "mit nassem Narben" gewendet werden.	L	Frist	Sömmerungsbetrieb
Art. 17.2	Salzbad <i>Salzwasser</i> Menge entspricht mindestens dem dreifachen Käsegewicht einer Tagesproduktion <i>Salzgehalt</i> 18 - 22° Bé <i>Temperatur</i> 12 - 15° C oder natürliches Klima <i>Säuregrad</i> 10 bis 15° SH.	L	Frist	Sömmerungsbetrieb
Art. 17.3	Klimatische Bedingungen: <i>Lagertemperatur</i> 12 - 15° C natürliches Klima <i>Luftfeuchtigkeit</i> natürliches Klima oder 85 – 95 Prozent.	L	Frist	Sömmerungsbetrieb Reifungsbetrieb
Art. 17.4	Jeder <i>Berner Alpkäse</i> muss während mindestens viereinhalb Monaten im geografischen Gebiet gereift werden.	S	D Deklassierung der betroffenen Laibe	Sömmerungsbetrieb Reifungsbetrieb
Art. 18.1	Die zum Stellen für die <i>Berner Hobelkäse</i> -Veredlung aus <i>Berner Alpkäse</i> ausgewählten Laibe stammen ausschliesslich aus Partien, die in der Übernahmehaxation die Qualitätsklasse "Surchoix" erreicht haben und während der gesamten Reifezeit im geografischen Gebiet verblieben sind.	S	D Deklassierung der betroffenen Laibe	Sömmerungsbetrieb Reifungsbetrieb
Art. 18.2	Die zur Veredlung zu <i>Berner Hobelkäse</i> bestimmten <i>Berner Alpkäse</i> werden frühestens nach 6 Monaten aus dem Reifungskeller bzw. aus dem Reifungslager genommen. Die Laibe werden im geografischen Gebiet insgesamt mindestens bis zum Alter von 18 Monaten in einem Raum mit Naturklima oder in einem künstlich klimatisierten Raum stehend gelagert (reifen, trocknen, ausbauen). Das Endprodukt hat keine Schmiere.	S	D Deklassierung der betroffenen Laibe	Sömmerungsbetrieb Reifungsbetrieb
Art. 18.3	Klimatische Anforderungen: <i>Lagertemperatur</i> im klimatisierten Keller: bis 15° C / natürliches Klima bis 20° C <i>Luftfeuchtigkeit</i> : natürliches Klima oder 60 - 70 Prozent	L	Frist	Sömmerungsbetrieb Reifungsbetrieb
Art. 22.1	Bei der Herstellung wird auf den Laiben die Kaseinmarke mit der Zulassungsnummer des Betriebes und das Fabrikationsdatum jähseitig angebracht.	S	D Deklassierung der betroffenen Laibe	Sömmerungsbetrieb Reifungsbetrieb

Art. 22.2	Käsereifungsbetriebe, die <i>Berner Alpkäse</i> übernehmen, veredeln (Affinage), verpacken oder exportieren, führen eine schriftliche Kontrolle und bezeichnen hierfür eine verantwortliche Person. In den Aufzeichnungen sind mindestens festzuhalten: a) Eingangskontrolle: Datum des Eingangs, Lieferant bzw. Zulassungsnummer, Anzahl Laibe sowie Eingangsgewicht der Partie. b) Ausgangskontrolle: Datum des Ausgangs, Anzahl Laibe und Gewicht.	L	Frist	Reifungsbetrieb
Art. 22.3	Die Kontrollaufzeichnungen sind mindestens drei Jahre aufzubewahren und der Zertifizierungsstelle vorzuweisen.	S	Frist	Reifungsbetrieb
Art. 22.4	Anhand der Kaseinmarke auf den Laiben der <i>Berner Alpkäse</i> und der Taxationsrapporte ist die Rückverfolgbarkeit bis zum Sömmerungsbetrieb jederzeit gewährleistet.	S	D Deklassierung der betroffenen Laibe	Reifungsbetrieb
Art. 23.1	Käsereifungsbetriebe, die <i>Berner Hobelkäse</i> übernehmen, veredeln (Affinage), verpacken oder exportieren, führen eine schriftliche Kontrolle und bezeichnen hierfür eine verantwortliche Person. In den Aufzeichnungen sind mindestens festzuhalten: a) Eingangskontrolle: Datum des Eingangs, Lieferant/Herkunft, Zulassungsnummer, Anzahl Laibe sowie Eingangsgewicht. b) Ausgangskontrolle: Datum des Ausgangs, Anzahl Laibe und Gewicht.	L	Frist	Reifungsbetrieb
Art. 23.2	Die Kontrollaufzeichnungen sind mindestens drei Jahre aufzubewahren und der Zertifizierungsstelle vorzuweisen.	S	Frist	Reifungsbetrieb
Art. 23.4	Anhand der Kaseinmarke auf den Laiben der <i>Berner Hobelkäse</i> und der Taxationsrapporte ist die Rückverfolgbarkeit bis zum Sömmerungsbetrieb jederzeit gewährleistet.	S	D Deklassierung der betroffenen Laibe	Reifungsbetrieb
Art. 24.1	<i>Berner Alpkäse</i> ist folgendermassen zu kennzeichnen: a) Laibware mit der nachfolgend aufgeführten Kaseinmarke und mit dem Fabrikationsdatum. b) Vorverpackte Ware <i>Berner Alpkäse</i> mit dem nachfolgend aufgeführten AOP-Signet. Die Verwendung von zusätzlichen Kennzeichen ist gestattet, sofern sie die oben beschriebene Kennzeichnung und Aufmachung nicht dominieren.	S	D Deklassierung der betroffenen Laibe	Sömmerungsbetrieb Reifungsbetrieb

Art. 24.2	<p><i>Berner Hobelkäse</i> ist folgendermassen zu kennzeichnen:</p> <p>a) Laibware mit der nachfolgend aufgeführten Kaseinmarke und mit dem Fabrikationsdatum.</p> <p>b) Vorverpackte Ware (gehobelt). <i>Berner Hobelkäse</i> mit dem nachfolgend aufgeführten AOP-Signet. Die Verwendung von zusätzlichen Kennzeichen ist gestattet, sofern sie die oben beschriebene Kennzeichnung und Aufmachung nicht dominieren.</p>	S	D Deklassierung der betroffenen Laibe	Sömmerungsbetrieb Reifungsbetrieb
-----------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------	-------------------------------------------------	--------------------------------------

Man unterscheidet 2 Arten von Nicht-Konformitäten:

- L = Leichte Nicht-Konformität**
- S = Schwerwiegende Nicht-Konformität**

Man unterscheidet 4 Arten von Sanktionen:

- V = Zertifikatsverweigerung bzw. Zulassungsverweigerung (Kapitel 1.1.4 und 1.1.5)**
- Frist = Frist zur Erstellung der Konformität**
- E = Zertifikatsentzug bzw. Zulassungsentzug**
- D = Deklassierung der Produktion (Darf nicht als Berner Alpkäse oder Berner Hobelkäse verkauft werden)**

3. Anhänge

Die im Rahmen der Zertifizierung von BAH erforderlichen Dokumente:

Referenzdokumente	Titel
Pflichtenheft	BAH PH <Datum>
Kontrollhandbuch	2-BAH-MC Kontrollhanbuch-<Datum>
Zertifikatsmuster	BAH-O-CER <Datum>
Zulassungsmuster	BAH-O-AGR <Datum>
Vertragliche Dokumente	Titel / Version/Datum
CasAlp-Beitrittsvereinbarung	BAH-Zession CasAlp <Datum>
Kontroll- und Zertifizierungsvertrag	BAH-C-UTI <Datum>
Kontrolldokumente	Titel / Version/Datum
Kontrollrapport Sömmerungsbetrieb	2-BAH-CL Sömmerungsbetrieb <Datum>
Kontrollrapport Reifung	2-BAH-CL Reifung <Datum>
Zusätzlicher Kontrollrapport	2-BAH-CL Zusätzlicher Kontrollrapport <Datum>
Dokumente der Endproduktkontrolle	Titel / Version/Datum
Reglemente der CasAlp für die Taxation von „Berner Alpkäse“	2-BAH-Taxationsreglement-<Datum>
Rapportformulare der CasAlp für die Taxation von „Berner Alpkäse“	2-BAH-Taxationsformulare-<Datum>
BAH-Reglement für Gehaltsanalysen	2-BAH-Reglement für Gehaltsanalysen-<Datum>
Spezifische Dokumente	Titel / Version/Datum