



Kontrollhandbuch¹

Walliser Raclette AOP²

Version 4 (30-04-2020)

Genehmigt von der SOR³ am 15.10.2020

Genehmigt von der OIC⁴ am 03.07.2020

Gesendet BLW und SAS⁵ am 06.08.2020

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 Walliser Raclette, eingetragen als geschützte Ursprungsbezeichnung gemäss Verfügung vom 3. November 2003 des Bundesamtes für Landwirtschaft, geändert gemäss Urteil vom 15. Oktober 2007 des Schweizerischen Bundesgerichts und Verfügung vom 6. Juli 2011, 27. Mai 2014, 24. August 2015 und 12. Dezember 2019 des Bundesamtes für Landwirtschaft (nachstehend Pflichtenheft).

³ Sortenorganisation Raclette du Valais AOP.

⁴ Interkantonale Zertifizierungsstelle OIC, SCES Nr. 0054

⁵ Schweizerische Akkreditierungsstelle SAS

Inhaltsverzeichnis

1. KONTROLLEN / ZERTIFIZIERUNG	4
1.1 ALLGEMEINES.....	4
1.1.1 Zweck und betroffene Betriebe.....	4
1.1.2 Kompetenz und Neutralität der Unterauftragnehmer.....	4
1.1.3 Für die Nutzung der geschützten Ursprungsbezeichnung Walliser Raclette zu erfüllende Bedingung	4
1.1.4 Kontrollfrequenz	4
1.1.5 Kennzeichnung der durch die OIC zertifizierten Produkte.....	5
1.2 KONTROLLEN DER VERSCHIEDENEN STUFEN DER BRANCHE.....	5
1.2.1 Kontrollen in den Milchproduktionsbetrieben	5
1.2.2 Kontrollen in den Käseereien	7
1.2.3 Kontrollen in den Reifungsbetrieben	8
1.2.4 Test des Endprodukts	9
1.2.5 Branchenverband, Unterauftragnehmer und Kontrolleure.....	10
2. SANKTIONSREGLEMENT	11
2.1 ALLGEMEINES.....	11
2.1.1 Zweck.....	11
2.1.2 Gesetzlich verlangte Weiterleitung von Informationen an Behörden	11
2.1.3 Erläuterungen.....	11
2.1.4 Schema der Sanktionen.....	11
2.1.5 Massnahmen	11
2.1.6 Klassifizierung des Produkts und Gültigkeitsdauer der Zulassung/ des Zertifikats.....	12
2.1.7 Sanktionssystem	12
2.2 ART VON NICHT-KONFORMITÄTEN.....	13
2.2.1 Leichte Nicht-Konformitäten	13
2.2.2 Schwerwiegende Nicht-Konformitäten.....	13
2.2.3 Verweigerung/Entzug der Zulassung/des Zertifikat.....	13
2.3 SANKTIONSKATALOG.....	14
3. ANHÄNGE.....	18
3.1 DIE IM RAHMEN DER ZERTIFIZIERUNG VON WALLISER RACLETTE ERFORDERLICHEN DOKUMENTE	18

Abkürzungen

AOP	Appellation d'Origine Protégée – GUB Geschützte Ursprungsbezeichnung
C	Contrat - Vertrag
PH	Pflichtenheft
CL	Checkliste oder Kontrollrapport
EVD	Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement
ISO 17'020	Akkreditierungsnorm für Kontrollstellen
ISO 17'025	Akkreditierungsnorm für Laboratorien
L	Liste
FiT	Fettgehalt in Trockenmasse
NK	Nicht-Konformität
GVO	Genetisch veränderte Organismen
OIC	Interkantonale Zertifizierungsstelle
SAS	Schweizerische Akkreditierungsstelle
SOR	Sortenorganisation Raclette du Valais AOP
SST	Sous-traitants – Unterauftragnehmer
wff	Wasser im fettfreien Käse
UTI	Nutzer der AOP

2. KONTROLLEN / ZERTIFIZIERUNG

2.1 Allgemeines

2.1.1 Zweck und betroffene Betriebe

Dieses Kontrollhandbuch regelt, gestützt auf das geltende Pflichtenheft Walliser Raclette (PH) eingetragen als Geschützte Ursprungsbezeichnung GUB (Appellation d'Origine Protégée AOP) gemäss Verfügung vom 3. November 2003 des Bundesamtes für Landwirtschaft, geändert gemäss Urteil vom 15. Oktober 2007 des Schweizerischen Bundesgerichts und Verfügung vom 6. Juli 2011, 27. Mai 2014, 24. August 2015 und 12. Dezember 2019 des Bundesamtes für Landwirtschaft, sämtliche Kontrollen, der die Milchproduktionsbetriebe (inklusive Alpbetriebe), die Käsereien (inklusive Hof- und Alpkäsereien) und die Reifungsbetriebe unterstellt sind, die Teile oder ihre gesamte Produktion zu Walliser Raclette verarbeiten, sowie deren Zulassung (Milchproduzenten) resp. deren Zertifizierung (Käsereien und Reifungsbetriebe). Die OIC verfügt bei Nichteinhaltung der Vorgaben des PH (Nicht-Konformität) die Massnahmen gemäss Sanktionsreglement.

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

Die Aktualisierung des vorliegenden Kontrollhandbuchs im Bedarfsfall liegt in der Verantwortung der OIC und der Sortenorganisation. Bei einer Pflichtenheftänderung muss das Kontrollhandbuch ebenfalls angepasst werden.

2.1.2 Kompetenz und Neutralität der Unterauftragnehmer

Gemäss Art. 5, Abs. 4 der Verordnung des EVD vom 11. Juni 1999 (Stand am 1. Januar 2017) über die Mindestanforderungen an die Kontrolle der geschützten Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben (SR 910.124), sowie gemäss Pflichtenheft Walliser Raclette beauftragt die OIC die SOR mit der organoleptischen Prüfung (Taxation), mit den chemischen Analysen und der Verwaltung der Rückverfolgbarkeitsmarken.

Eine Person der SOR ist von der OIC mit der Kontrolle und Verwaltung der Rückverfolgbarkeitsmarken beauftragt. Gemäss der Norm ISO 17065 werden die Kompetenzen und die Neutralität dieser Person bei einem Audit durch die OIC beurteilt. Das Taxationsreglement ist integrierter Bestandteil dieses Kontrollhandbuchs. Die Betriebskontrollen, resp. die chemischen Analysen, müssen vorzugsweise von gemäss ISO 17'020 akkreditierten Kontrollstellen und gemäss ISO 17'025 akkreditierten Labors durchgeführt werden.

2.1.3 Für die Nutzung der geschützten Ursprungsbezeichnung Walliser Raclette zu erfüllende Bedingung.

Um die Bezeichnung Walliser Raclette nutzen zu können, müssen alle Akteure (Milchproduktionsbetrieb, Käserei, Reifungsbetrieb) die Vorgaben des Pflichtenhefts einhalten und durch die OIC zugelassen resp. zertifiziert sein.

2.1.4 Kontrollfrequenz

Jeder Milchproduktionsbetrieb unterliegt einer Erstzulassung. Jede Käserei und jeder Reifungsbetrieb unterliegt einer Erstzertifizierung.

Bei Geschäftsübergaben bzw. -übernahmen, einem Wechsel des Betriebsleiters oder Fabrikationsverantwortlichen, der Einfluss auf das Produkt haben kann, unterliegt das betroffene Unternehmen ebenfalls einer Erstzulassung bzw. einer Erstzertifizierung.

Alle bereits zugelassenen Milchproduzenten und alle bereits zertifizierten Käsereien und 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.

Bei Bedarf, behält sich die OIC das Recht vor, unangemeldete und unabhängige Kontrollen durchzuführen. Sie kann die jeweiligen Kontrollstellen oder ein Vertreter der SOR zur Zusammenarbeit einladen.

Die Sortenorganisation, die nichtakkreditierten Kontrollstellen und die direkt von der OIC angestellten Kontrolleure werden regelmässig von der OIC auditiert. Die Frequenz dieser Audits sind präzisiert.

2.1.5 Kennzeichnung der durch die OIC zertifizierten Produkte

Falls die Zertifizierungsstelle OIC auf der Etikette erwähnt wird, muss dies mit einer der folgenden Angaben geschehen: - OIC / OIC, Lausanne - OIC, Lausanne (SCESp 0054) - OIC (SCESp 0054) - SCESp 0054

2.2 Kontrollen der verschiedenen Stufen der Branche

Vorbemerkung:

- Ein Käserei mit einem Reifungsbetrieb ist sowohl von der "Kontrolle der Käserei" und der "Kontrolle des Reifungsbetrieb" betroffen.
- Die Hof- oder Alpkäsereien, welche sowohl die Milchproduktion, Milchverarbeitung und Reifung umfassen, sind mit den Kontrollen aller Stufen betroffen.

2.2.1 Kontrollen in den Milchproduktionsbetrieben

- ◆ Jeder Milchproduzent (inklusive Alpbetriebe) bestätigt mit der Unterzeichnung der Produzentenliste der Käserei(en) an die er die Milch liefert, die Vorgaben des Pflichtenheftes Walliser Raclette, vor allem Art. 6 - 8 zu respektieren.
- ◆ Bei Bedarf, können alle Milchproduzenten unbegründet zusätzlichen Kontrollen ausserhalb des vorgesehenen Kontrollintervalls der nachstehenden Tabelle und unabhängig von der Einhaltung oder Nichteinhaltung der Vorgaben gemäss Kontrollrapport (RAC-CL-MPR) unterzogen werden.
- ◆ Falls ein Betrieb mehrere Produktionsstandorte umfasst, muss jeder Produktionsstandort kontrolliert werden.
- ◆ Eine Zulassung kann an jeden konformen Milchproduktionsbetrieb ausgestellt werden.

2.2.1.1 Kontrolle der strukturellen und Prozessanforderung

Art. Pflichtenheft, Kontrollpunkt	betroffene Betriebe	mindest Intervall	Ausführung	Dokumente	Kontrolle OIC
Art. 2 Geografisches Gebiet	Jeder Milchproduktionsbetrieb	1mal / 4 Jahre	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrollstellen • OIC-Kontrolleure 	Kontrollrapport	Prüfung des Rapports
Art. 6 Fütterung des Milchvieh (Art *, Herkunft, Siloverbot **, GVO-Verbot)					
Art. 7 Rohstoff					
Art. 8 Milchlieferung					

* Das Raufutter setzt sich aus allen oberirdischen Teilen der Futterpflanzen von Dauer- und Kunstwiesen, Ackerfütterkulturen und Getreide (ganze Pflanze) zusammen, das heisst:

- Grünfütter (Gras, Grünmais ...),
- Trockenfütter (Heu, Emdgras ...),
- Künstlich getrocknetes Grünfütter (Luzernwürfel ...),
- Stroh und Stengel (Stroh von Getreide, von Erbsen, Maisstengel ...).

Die Hackfrüchte (Futterrüben und Kartoffeln) sind nicht Teil vom Raufütter.

** Wenn auf einem Betrieb Silage hergestellt wird und/oder Silage oder andere gegorene Produkte an das Jungvieh verfüttert werden, wird bei der Kontrolle überprüft, dass jegliches Kontaminationsrisiko der Milch ausgeschlossen werden kann (Getrennte Gebäude, Personalhygiene, keine Kontamination infolge Kreuzung der Wege ...)

Walliser Raclette AOP – Kontrollhandbuch

2.2.1.2 Definition der speziellen Anforderungen bei der Verwendung eines Melkroboters

Grundsatz:

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

Vorgaben für den Einsatz von Melkrobotern bei nicht kontinuierlichem Melken:

- Milch, welche über den Melkroboter gemolken wird und für die Herstellung von Walliser Raclette AOP vorgesehen ist, kann nur zu Walliser Raclette AOP verarbeitet werden, wenn die Melkanlage zeitlich limitiert, bzw. das kontinuierliche Melken unterbrochen wird.

Die Unterbrechung der Melkanlage muss gewährleisten, dass maximal zwei Gemelke innert der Frist von 24 Stunden in der Käserei abgeliefert und verarbeitet werden.

- Die Milch muss innert zwei Stunden nach dem Melken unter 8°C gekühlt werden.
- Der Melkroboter muss ein plombiertes und von einer zertifizierten Stelle genehmigtes Temperaturlaufzeichnungsgeschäft und ein Aufzeichnungsgeschäft für den Nachweis, dass jede Kuh nur zweimal innert 24 Stunden gemolken wird verfügen.

Die Aufzeichnungen sind zu dokumentieren und müssen mindestens 4 Jahre zu archivieren.

Die Aufzeichnungen müssen der Zertifizierungsstelle vorgelegt und kontrolliert werden.

- Es muss gewährleistet werden, dass Kühe am Ende der Laktationsphase und mit wenig Milch zweimal pro Tag gemolken werden.
- Der korrekte Einsatz eines Melkroboters muss von der Zertifizierungsstelle alle zwei Jahre kontrolliert werden.
- Alle neuen Melktechnologien müssen der Sortenorganisation zur Genehmigung unterbreitet werden.

2.2.1.3 Ergänzende Kontrollen / Spezielles

Art. Pflichtenheft, Kontrollpunkt	betroffene Betriebe	mindest Intervall	Ausführung	Dokumente	Kontrolle OIC
Art. 2 Geografisches Gebiet	Jeder Milchproduktionsbetrieb	Im Zweifelsfall	<ul style="list-style-type: none"> • OIC • SOR 	<ul style="list-style-type: none"> • Betriebsplan • Katasterregister 	Prüfung der Dokumente
Art. 6 Zusammensetzung des Futters	Jeder Milchproduktionsbetrieb, der ÖLN erfüllt	Im Zweifelsfall	OIC, erhält Daten von der ÖLN-Kontrollstelle VS	Liste der Betriebe die den ÖLN erfüllen und Kontrollrapport ÖLN	Prüfung der Liste und des Rapport
	Jeder Milchproduktionsbetrieb, der ÖLN nicht erfüllt		OIC	Kontrollrapport	

2.2.1.4 Rückverfolgbarkeit und Warenfluss

Art. Pflichtenheft, Kontrollpunkt	betroffene Betriebe	mindest Intervall	Ausführung	Dokumente	Kontrolle OIC
Warenfluss	Jeder Milchproduktionsbetrieb	Im Zweifelsfall	<ul style="list-style-type: none"> • Datenauszug : Käsereien und/oder TSM • Rückverfolgbarkeitsverantwortlicher 	Milcheingangsrapport	Prüfung der Dokumente

2.2.2 Kontrollen in den Käsereien

- ◆ Jede Käserei muss eine Kontroll- und Zertifizierungsvereinbarung mit der OIC unterzeichnen.
- ◆ Alle Käsereien müssen die Vorgaben des Pflichtenheftes Walliser Raclette, vor allem Art. 2, 7 - 10, 15 **erfüllen**.
- ◆ Bei Bedarf kann die OIC oder die SOR bei Käsereien zusätzlichen Kontrollen ausserhalb des vorgesehenen Kontrollintervalls und unabhängig von der Einhaltung oder Nichteinhaltung der Vorgaben gemäss Kontrollrapport (RAC-CL-FRO-AFF) durchführen.
- ◆ Falls ein Betrieb mehrere Produktionsstandorte umfasst, muss jeder Produktionsstandort kontrolliert werden.
- ◆ Ein Zertifikat muss an jede konforme Käserei ausgestellt werden.

Hinweis :

- Wenn nicht alle Milchlieferanten einer Käserei das Pflichtenheft Walliser Raclette respektieren, muss die Käserei von der Annahme bis zu ihrer Verarbeitung die konforme Milch für die Herstellung von Walliser Raclette klar identifizieren und von der für eine andere Fabrikation bestimmten nicht konformen Milch trennen können. Wenn der Käser nicht klar die beiden Milchflüsse trennen kann, muss das Pflichtenheft Walliser Raclette von sämtlichen Milchproduzenten jederzeit eingehalten werden.
- Die Käsereien müssen zu Beginn eines jeden Milchjahres die Liste der Milchproduzenten, welche für die Herstellung von Walliser Raclette liefern, der SOR übermitteln. Diese Informationen werden durch die OIC bei den Kontrollen in den Käsereien und eventuell beim BLW und der TSM (Datenbank Milch) überprüft.

2.2.2.1 Kontrolle der strukturellen und Prozessanforderung

Art. Pflichtenheft, Kontrollpunkt	betroffene Betriebe	mindest Intervall	Ausführung	Dokumente	Kontrolle OIC
Art. 2 Geografisches Gebiet	Jede Käserei	1 mal / 2 Jahre	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrollstellen • OIC-Kontrolleure 	Kontrollrapport	Prüfung des Rapports
Art. 7 et 8 Rohstoff und Milchlieferung				<ul style="list-style-type: none"> • Kontrollrapport • Fabrikationskontrolle 	
Art. 9 et 10 (al.2) Lab, Zusatzstoffe und Milchsäure-Kulturen				<ul style="list-style-type: none"> • Kontrollrapport • Bestätigung GVO-frei • Liste der SOR der bewilligten Milchsäure-Kulturen 	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfung des Rapports • Prüfung der Bestätigung • Prüfung der Liste der bewilligten Kulturen
Art.10 Verarbeitung				<ul style="list-style-type: none"> • Kontrollrapport • Fabrikationskontrolle 	Prüfung des Rapports

2.2.2.2 Ergänzende Kontrollen / Spezielles

Art. Pflichtenheft, Kontrollpunkt	betroffene Betriebe	mindest Intervall	Ausführung	Dokumente	Kontrolle OIC
Art. 2 Geografisches Gebiet	Jede Käserei	Im Zweifelsfall	<ul style="list-style-type: none"> • OIC • SOR 	<ul style="list-style-type: none"> • Betriebsplan • Katasterregister 	Prüfung der Dokumente
Art. 7 Rohstoff : Verdacht der Zugabe von Sirtenrahm		Bei Zweifel der Taxationskommission	<ul style="list-style-type: none"> • Rückverfolgbarkeitsverantwortlicher 	Rückverfolgbarkeitsrapport	

Art. 9 Lab : Verdacht auf nicht tierisches Lab		Im Zweifelsfall	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrollstellen • OIC-Kontrolleure • Rückverfolgbarkeitsverantwortlicher • Taxationskommission 	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrollrapport • Rückverfolgbarkeitsrapport • Taxationsrapport 	
Art. 10 Verarbeitung : Untersuchung des Trinkwassers		1 mal / 2 Jahre	<ul style="list-style-type: none"> • Wasserwirtschaftsamt (Untersuchung) • Kontrollstellen • OIC-Kontrolleure 	<ul style="list-style-type: none"> • Untersuchungsbericht des Trinkwassers • Kontrollrapport 	

2.2.2.3 Rückverfolgbarkeit und Warenfluss

Art. Pflichtenheft, Kontrollpunkt	betroffene Betriebe	mindest Intervall	Ausführung	Dokumente	Kontrolle OIC
Art. 15 Kontrolle der Rückverfolgbarkeit, des Warenfluss und der Mengen	Jede Käserei	1 mal / 2 Jahre	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrollstellen • OIC-Kontrolleure 	Kontrollrapport	Prüfung des Rapports
	Jede Käserei <i>ausser</i>	1 mal / Jahr oder mehr	<ul style="list-style-type: none"> • Rückverfolgbarkeitsverantwortlicher 	<ul style="list-style-type: none"> • Verwertungskontrolle der Käserei • Rückverfolgbarkeitsrapport der SOR 	
	Alpkäserei	1 mal alle 2 Jahre oder mehr			

2.2.3 Kontrollen in den Reifungsbetrieben

- ◆ Jeder Reifungsbetrieb muss eine Kontroll- und Zertifizierungsvereinbarung mit der OIC.
- ◆ Alle Reifungsbetriebe müssen die Vorgaben des Pflichtenheftes Walliser Raclette, vor allem Art. 11, 12, 16.
- ◆ Bei Bedarf kann die OIC oder die SOR bei Reifungsbetrieben zusätzliche Kontrollen ausserhalb des vorgesehenen Kontrollintervalls und unabhängig von der Einhaltung oder Nichteinhaltung der Vorgaben gemäss Kontrollrapport (RAC-CL-AFF oder RAC-CL-FRO-AFF) durchführen.
- ◆ Falls ein Betrieb mehrere Produktionsstandorte umfasst, muss jeder Produktionsstandort kontrolliert werden.
- ◆ Ein Zertifikat muss an jeden konformen Reifungsbetrieb ausgestellt werden.

2.2.3.1 Kontrolle der strukturellen und Prozessanforderung

Art. Pflichtenheft, Kontrollpunkt	betroffene Betriebe	mindest Intervall	Ausführung	Dokumente	Kontrolle OIC
Art. 2 Geografisches Gebiet	Jeder Reifungsbetrieb	1 mal / 2 Jahre	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrollstellen • OIC-Kontrolleure 	Kontrollrapport	Prüfung des Rapports

Art. 11 et 12 Reifung und Lagerung, und weitere Reifung des Walliser Raclette Hobelkäse			<ul style="list-style-type: none"> • Kontrollstellen • OIC-Kontrolleure • Taxationskommission⁶ 		
--	--	--	--	--	--

2.2.3.2 Ergänzende Kontrollen / Spezielles

Art. Pflichtenheft, Kontrollpunkt	betroffene Betriebe	mindest Intervall	Ausführung	Dokumente	Kontrolle OIC
Art. 2 Geografisches Gebiet	Jeder Reifungsbetrieb	Im Zweifelsfall, z.B. über die Herkunft der Laibe	<ul style="list-style-type: none"> • OIC • SOR 	<ul style="list-style-type: none"> • Betriebsplan • Katasterregister 	Prüfung der Dokumente

2.2.3.3 Rückverfolgbarkeit und Warenfluss

Art. Pflichtenheft, Kontrollpunkt	betroffene Betriebe	mindest Intervall	Ausführung	Dokumente	Kontrolle OIC
Art. 15 Rückverfolgbarkeitszeichen Kontrolle der Rückverfolgbarkeit, des Warenfluss und der Mengen	Jeder Reifungsbetrieb	1 mal / 2 Jahre	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrollstellen • OIC-Kontrolleure 	Kontrollrapport	Prüfung des Rapports
	Jeder Reifungsbetrieb <i>ausser</i>	1 mal / Jahr oder mehr	<ul style="list-style-type: none"> • Rückverfolgbarkeitsverantwortlicher 	<ul style="list-style-type: none"> • Tagesrapport des Reifungskeller • Rückverfolgbarkeitsrapport der IPR 	
	Reifungskeller auf der Alp	1 mal alle 2 Jahre oder mehr			
Art. 16 Etikettierung und Verpackung	Jeder Reifungsbetrieb	1 mal / 2 Jahre	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrollstellen • OIC-Kontrolleure 	Kontrollrapport	

2.2.4 Test des Endprodukts

Die Bestimmungen für den Test des Endprodukts basierend auf den Vorgaben des Pflichtenhefts Walliser Raclette befinden sich in folgenden Dokumenten:

- ◆ Taxationsreglement

2.2.4.1 Taxation

Art. Pflichtenheft, Kontrollpunkt	betroffene Betriebe	mindest Intervall	Ausführung	Dokumente	Kontrolle OIC
Art. 13 et 14 Taxation und Taxationskriterien ⁷	Jeder Reifungsbetrieb <i>ausser</i>	Etwa 1 mal / Monat	Taxationskommission	Taxationsrapport	Prüfung des Rapports

⁶ Die Taxationskommission kontrolliert auch die Einhaltung der Mindestanforderung an die Reifezeit

⁷ Die OIC überprüft jährlich die Arbeitsweise der Taxationskommission an einer Taxationssitzung und erstellt einen von den anwesenden Kommissionsmitgliedern unterzeichneten Bericht.

Walliser Raclette AOP – Kontrollhandbuch

Art. 3 Physische Eigenschaften	Reifungskeller auf der Alp	1 mal / Saison			
Art. 5 Organoleptische Eigenschaften					

2.2.4.2 Analyses

Art. Pflichtenheft, Kontrollpunkt	betroffene Betriebe	mindest Intervall	Ausführung	Dokumente	Kontrolle OIC
Art. 4 Chemische Eigenschaften ⁸	Jeder Reifungsbetrieb <i>ausser</i> Reifungskeller auf der Alp	Etwa 1 mal / Monat ----- 1 mal / Saison	Taxations- kommission	<ul style="list-style-type: none"> • Taxationsrapport • Rapports d'analyses chimiques 	Prüfung des Rapports

2.2.5 Branchenverband, Unterauftragnehmer und Kontrolleure

Die Sortenorganisation 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 der Rückverfolgbarkeit mit Überwachung der Kaseinmarken, Kontrolle der minimalen Reifungsdauer, etc.)

Ein Unterauftragnehmer (Kontrollstelle) ohne Akkreditierung, der Kontrollen im Unterauftrag für die OIC ausführt, wird einmal pro Jahr von der OIC auditiert. Ein Unterauftragnehmer (Kontrollstelle), der nach den Normen ISO 17'020 / ISO 17'025 akkreditiert ist, der Kontrollen im Unterauftrag für die OIC ausführt, kann von der OIC auditiert werden (kein Intervall festgelegt).

Ein Kontrolleur direkt angestellt von der OIC wird einmal alle zwei Jahre von der OIC auditiert.

⁸ Die Untersuchungsberichte der chemischen Analyse sind in den Käseereien und/oder den Reifungsbetrieben und bei der IPR erhältlich.

3. SANKTIONSREGLEMENT

3.1 Allgemeines

3.1.1 Zweck

Der Zweck dieses Reglements ist, alle Milchproduzenten, Käsereien und Reifungsbetriebe, die den Kontrollen für Walliser Raclette unterliegen, gleich zu behandeln.

Sämtliche Entscheide betreffend der Zertifizierung infolge der Kontrolle liegen in der Verantwortung der OIC.

Die Nicht-Konformitäten werden den betroffenen Stellen (Sortenorganisation, Kantonalen Laboratorien, ...) gemeldet.

Die Milchproduzenten, Käsereien und Reifungsbetriebe müssen im Falle eines Rekurses gegen einen Entscheid der OIC den Konformitäts-Nachweis für ihren Betrieb und ihre Produktion erbringen.

3.1.2 Gesetzlich verlangte Weiterleitung von Informationen an Behörden

Die Verpflichtung zur Weiterleitung von Informationen an die betroffenen Behörden besteht ab der Erstzulassung der Milchproduzenten und der Erstzertifizierung der Käsereien und Reifungsbetriebe.

Die OIC meldet den Kantonalen Laboratorien unverzüglich die Nicht-Konformitäten bezüglich des Pflichtenhefts Walliser Raclette, je nach Art und Schwere des Verstosses.

Die OIC meldet dem BLW jährlich die Nicht-Konformitäten, bezüglich des Pflichtenhefts Walliser Raclette.

Im Gegenzug können die das Lebensmittelrecht vollziehenden Behörden, falls sie in einem Unternehmen einen schweren Verstoss gegen die Vorschriften feststellen, der negative Auswirkungen auf die Qualität (im weiteren Sinn) oder die Ursprungsbezeichnung Walliser Raclette haben kann, die OIC informieren, welche daraufhin die entsprechenden Massnahmen ergreift.

3.1.3 Erläuterungen

Jede beschriebene Sanktion im Sanktionskatalog (Kapitel 2.3) entspricht einer Nicht-Konformität, eines Kontrollpunktes entsprechend der Vorgaben des Pflichtenhefts Walliser Raclette.

Der Sanktionskatalog ist nicht abschliessend. Im Falle einer Nicht-Konformität, kann die OIC eine nicht beschriebene Sanktion fällen.

Im Wiederholungsfall (gleiche Nicht-Konformität innerhalb 2 Jahren) kann die beschriebene Sanktion durch die OIC verschärft werden.

3.1.4 Schema der Sanktionen

Man unterscheidet 3 Arten von Nicht-Konformitäten :

L = Leichte Nicht-Konformität

S = Schwerwiegende Nicht-Konformität

E = Zertifikatsentzug/-verweigerung bzw. Zulassungsentzug/-verweigerung

Die Folgen der Nicht-Konformitäten variieren je nach Art der Produktion (siehe § 2.2) : jährliche Produktion oder saisonale Produktion (Alpkäserei).

Es bestehen ausserdem besondere Fälle, in denen ein Teil der Lieferkette, die Käserei oder der Reifungsbetrieb nicht in der Datenbank der OIC figuriert. Diese Fälle werden umgehend den betroffenen Behörden gemeldet und die betroffene Produktion kann nicht als Walliser Raclette verkauft werden.

3.1.5 Massnahmen

Im Falle der Feststellung einer Nicht-Konformität kann die OIC verschiedene Arten von Massnahmen ergreifen:

- ◆ Registrierung und Kumulierung der Nicht-Konformität, inkl. einer Verwarnung bezüglich der möglichen Folgen weiterer Nicht-Konformitäten, gemäss der unter Punkt 2.1.7 definierten Prinzipien;
- ◆ Zulassungsentzug bzw. –verweigerung, d.h. die Milch des betroffenen Milchproduzenten darf nicht zu Walliser Raclette verarbeitet werden/ Milchliefer Sperre (betrifft die Milchproduzenten und die Käsereien);
- ◆ Zertifikatsentzug bzw. –verweigerung bezüglich einer bestimmten Partie und/oder eines bestimmten Produktionszeitraums / Deklassierung (betrifft Käsereien und/oder Reifungsbetriebe);
- ◆ Zertifikatsentzug bzw. –verweigerung bezüglich eines bestimmten Betriebsstandorts (betrifft Käsereien und/oder Reifungsbetriebe). In diesem Fall kann das betroffene Unternehmen weder Walliser Raclette verarbeiten noch auf den Markt bringen;

Diese Massnahmen können gleichzeitig oder unabhängig voneinander ergriffen werden. Auf sie folgen zwingend eine zusätzliche Kontrolle und/oder eine neue Beurteilung durch die Taxationskommission und/oder eine neue Analyse. Die verursachten Zusatzkosten für die Milchproduzenten, Käsereien und Reifungsbetriebe aus einer Deklassierung des Produktes oder einer Nicht-Konformität und dem eingeleiteten Verfahren für die Erstellung der Konformität, und die Bearbeitungskosten durch die IOC sind durch den für die Nicht-Konformität verantwortlichen Betrieb zu tragen.

3.1.6 Klassifizierung des Produkts und Gültigkeitsdauer der Zulassung/ des Zertifikats

Der Walliser Raclette stammt aus einer ganzjährigen oder saisonalen (Alpkäse), kontinuierlichen Produktion. Er ist ein Produkt mit langer Haltbarkeit.

Die Zulassung für einen Milchproduzenten wird mit einer Gültigkeit von 5 Jahre ausgestellt.

Das Zertifikat für eine Käserei oder einen Reifungsbetrieb wird mit einer Gültigkeit von 2 Jahren (2 Saisons Gültigkeit für Alpkäsereien) ausgestellt.

3.1.7 Sanktionssystem

3.1.7.1 Prinzipien

Die IOC kumuliert die Nicht-Konformitäten gemäss den unten beschriebenen Prinzipien und teilt sie dem betroffenen Unternehmen mit (die Sortenorganisation wird mittels Kopie des Schreibens informiert). Sie informiert gleichzeitig über die daraus resultierenden Sanktionen und über die Folgen bei weiteren Nicht-Konformitäten.

Ausserdem kann eine Zulassung / ein Zertifikat für eine bestimmte Warenmenge (Liefersperre, Zertifikatsentzug für ganze Partien oder Teile davon) gemäss folgender Tabelle verweigert werden

- ◆ Jede Nicht-Konformität wird dem betroffenen Unternehmen bekannt gegeben und bei der IOC registriert.
- ◆ Jede Nicht-Konformität wird abhängig von seiner Schwere als „leicht“, „schwerwiegend“ oder „Verweigerung/Entzug“ eingestuft (siehe Abschnitt 2.3).
- ◆ Vor der Erstzertifizierung muss jede Schwerwiegende Nicht-Konformität behoben sein.
- ◆ Bei einem Wechsel des Verantwortlichen der Fabrikation/des Betriebs/des Vertragsunterzeichnenden beginnt die Kumulierung der Nicht-Konformitäten wieder von Neuem..
- ◆ Fälle von schwerem, erwiesenem Betrug, falsche Angaben und Rückweisung der Kontrolle (Zugangsverweigerung in den Betrieb und/oder zu den notwendigen Informationen) können unmittelbar einen Zulassung- bzw. einen Zertifikatsentzug nach sich ziehen.
- ◆ Ausserdem kann ein Entscheid für die Verweigerung der Zertifizierung einer bestimmten Warenmenge (Milchliefer Sperre, Zertifikatsverweigerung für ganze Partien oder Teile davon) gemäss nachfolgender Tabelle verfügt werden.

3.1.7.2 Definition einer Partie Walliser Raclette

Im Generellen, wird eine Partie/Charge von Walliser Raclette nach dem Produktionsdatum und fortlaufender Chargennummer definiert (gemäss Pflichtenheft Art. 15)

Wenn eine Nicht-Konformität zu einer Deklassierung führt, wird festgestellt, welche Partie(n) auf Grund der Art der Nicht-Konformität deklassiert werden.

3.1.7.3 Kumulierung

Kumulierung der leichten Nicht-Konformität:

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

Kumulierung der schwerwiegenden Nicht-Konformitäten:

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

3.2 Art von Nicht-Konformitäten

3.2.1 Leichte Nicht-Konformitäten

Frist zur Erstellung der Konformität	Nachweise
Sofort / innert 30 Tagen / Festlegen von Ausnahmefällen / nächste Saison (Alpbetriebe)	Schriftlicher Nachweis und /oder Nachkontrolle

Das Unternehmen informiert die OIC mit Kopie an die SOR über die Behebung der NK.

Von der OIC getroffene Massnahmen:

Eröffnung der Verfügung mit eingeschriebenem Brief an Produzent/Käser/Reifungsbetrieb mit Kopie an die Sortenorganisation.

3.2.2 Schwerwiegende Nicht-Konformitäten

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

Das Unternehmen informiert die OIC mit Kopie an die SOR über die Behebung der NK.

Von der OIC getroffene Massnahmen:

Eröffnung der Verfügung mit eingeschriebenem Brief an Produzent/Käser/Reifungsbetrieb mit Kopie an die Sortenorganisation. Die betroffenen Behörden werden falls nötig informiert.

3.2.3 Verweigerung/Entzug der Zulassung/des Zertifikat

Frist zur Erstellung der Konformität	Nachweise
Neuer Antrag für Erstzulassung/Erstzertifizierung	Schriftlicher Nachweis und Nachkontrolle

Das Unternehmen informiert die OIC mit Kopie an die SOR schriftlich über die Behebung der NK.

Von der OIC getroffene Massnahmen:

Eröffnung der Verfügung mit eingeschriebenem Brief an Produzent/Käser/Reifungsbetrieb mit Kopie an die Sortenorganisation. Die betroffenen Behörden werden falls nötig informiert.

3.3 Sanktionskatalog

Grundlage	Zu erfüllende Anforderung	Wenn nicht-konform		
		Art ⁹	Deklassierung	Verantwortlichkeit
Allgemeine Regeln	Rechtsgrundlagen.	S		Milchproduzent / Käserei / Reifungsbetrieb
	Akzeptanz der Kontrolle (Keine Verweigerung oder Behinderung der Kontrolle).	E		
	Die Käse dürfen nicht durch die ausführende Lebensmittelbehörde als nicht-konform deklariert sein.	S	Alle betroffenen Laibe	
Art. 1: Name und Schutz	Nur jene Käse, welche die Anforderungen des Pflichtenheftes erfüllen, dürfen mit der geschützten Ursprungsbezeichnung und der Spezifikationen vermarktet werden.	S	Alle betroffenen Laibe	Käserei / Reifungsbetrieb
	Nur jene Käse, welche das vorliegende Pflichtenheft erfüllen, dürfen einen Namen, der das Produktions- und Verarbeitungsgebiet gemäss Artikel 1 Absatz 3 anzeigt, auf der Järbseite tragen.	S	Alle betroffenen Laibe	Käserei
Art. 2: Geografisches Gebiet	Die Milchproduktion erfolgt ausschliesslich im Kanton Wallis. Ausnahme Alp Spittelmatten	S	Alle betroffenen Laibe (max. die 30 letzten Tage)	Milchproduzent oder Käserei
	Die Verarbeitung erfolgt ausschliesslich im Kanton Wallis.	E	Alle betroffenen Laibe	Käserei oder Reifungsbetrieb
	Die Reifung erfolgt ausschliesslich im Kanton Wallis.	E	Alle betroffenen Laibe	Reifungsbetrieb
Art. 3 Physische Eigenschaften	Die Käse tragen auf der Järbseite die Namen gemäss Artikel 1 Absatz 3.	S	Alle betroffenen Laibe	Käserei
	Andere physische Eigenschaften (Typ, Form, Gewicht, Schmiere-Rinde, Lochung)		Gemäss Taxationsreglement	Käserei oder Reifungsbetrieb
Art. 4 Chemische Eigenschaften	- wenn ausserhalb der Werte der Gesetzgebung ¹⁰	S	Alle betroffenen Laibe (max. die 30 letzten Tage)	Käserei oder Reifungsbetrieb
	Fettgehalt : - wenn zwischen 480 und 500g/kg	L		Käserei
	- wenn zwischen 450 und 480 g/kg oder unter 450 g/kg (Wert der Gesetzgebung)	S	Alle betroffenen Laibe (max. die 30 letzten Tage)	
	Salzgehalt 1.2 – 2.2 %	L	Mahnung	Käserei
Art. 5 Organoleptische Eigenschaften	Organoleptische Eigenschaften (Textur, Geruch, Geschmack).		Gemäss Taxationsreglement	Käserei oder Reifungsbetrieb

⁹ L = Leichte Nicht-Konformität, S = Schwerwiegende Nicht-Konformität, E = Zertifikatsentzug/-verweigerung bzw. Zulassungsentzug/-verweigerung

¹⁰ Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft, SR 817.022.108 (Art. 38)

Walliser Raclette AOP – Kontrollhandbuch

Art. 6 Fütterung	Die Futtermittelration der Milchkühe besteht zu mindestens 75% aus Rauhfutter.	L		Milchproduzent
	Die Futtermittelration der Milchkühe besteht zu mindestens 75% Rauhfutter aus dem geographischen Gebiet der AOP.	L		Milchproduzent
	Die Fütterung der Milchkühe mit Silage oder anderen fermentierten Futtermitteln ist verboten.	E	(Milchliefersperre)	Milchproduzent
	<i>Wenn Silage hergestellt wird und/oder Silage oder andere gegorene Produkte an das Jungvieh verfüttert werden, muss jegliches Kontaminationsrisiko ausgeschlossen sein.</i>	von Fall zu Fall		Milchproduzent
	Die Verwendung von gentechnisch veränderten Futtermitteln ist verboten.	E	(Milchliefersperre)	Milchproduzent
Art. 7 Rohstoff	<i>Walliser Raclette</i> wird aus roher Kuhmilch hergestellt.	S	Alle betroffenen Laibe (max. die 30 letzten Tage)	Milchproduzent oder Käserei
	Die Milch darf nach dem Melken bis zum Einlaben nicht länger als 24 Stunden gelagert werden.	L		Milchproduzent oder Käserei
	Die Ultrafiltration, die Mikrofiltration, die Baktofugation und die Zugabe von Sirtenrahm oder alle anderen entsprechenden Verfahren sind verboten. Die Anpassung des Fettgehalts ist nur im Rahmen der Bedingungen von Art. 4 des Pflichtenhefts zugelassen.	S	Alle betroffenen Laibe (max. die 30 letzten Tage)	Käserei
	Mit Ausnahme der Kühlung ist jegliche thermische Behandlung der Milch untersagt			
	Definition der speziellen Anforderungen bei der Verwendung eines Melkroboters	S		
Art. 8 Milchlieferung	Die Milch ist täglich ein- oder zweimal abzuliefern.	S		Milchproduzent
	Die Milch muss innert zwei Stunden nach der Ablieferung unter 8° C gekühlt werden. Ausser bei der direkten Verarbeitung	L		Käserei
	Es dürfen maximal zwei aufeinander folgende Gemelke verarbeitet werden.	S	Alle betroffenen Laibe (max. die 30 letzten Tage)	Käserei
Art. 9 Lab und Zusatzstoffe	Wasser, Salz, Lab, Milchsäure- und Schmiereulturen sind die einzigen zulässigen Zutaten und Hilfsmittel.	S	Alle betroffenen Laibe (max. die 30 letzten Tage)	Käserei
	Erlaubt ist ausschliesslich tierisches, vom Kälbermagen stammendes Lab.	L		
	Es ist verboten, genetisch veränderte Labstoffe, sowie andere bestrahlte oder genetisch veränderte Zusatz- und Hilfsstoffe zu verwenden.	S	Alle betroffenen Laibe	
Art. 10 Verarbeitung	Die Verarbeitung der Milch erfolgt im Kupferkessi.	S	Alle betroffenen Laibe (max. die 30 letzten Tage)	Käserei
	Die Verarbeitung erfolgt in Chargen von maximale 8'000 Liter. Alpbetriebe : maximum 3' 000 Liter	S		
	Die Käsereimilch wird mit Milchsäurebakterien beimpft, welche durch die gesuchsstellende Gruppierung zugelassen sind.	S		

	Die Milch wird nach dem Beimpfen rasch auf 32° C erwärmt.	L		
	Eine Vorreifungszeit von 30 bis 60 Minuten ist notwendig.	L		
	Die Labzugabe erfolgt bei einer Temperatur zwischen 30° und 33° C.	L		
	Das Brennen erfolgt auf eine Temperatur zwischen 36° und 45° C.	L		
	Produktionsphase : Lactoseentfernung (fakultativ für Alpkäsereien)	L		
	Die Lactoseentfernung erfolgt durch Zugabe von 10 und 15 Prozent Wasser der betreffenden Milchmenge.	L		
	Bei der Lactoseentfernung wird Trinkwasser zugeführt.	L		
	Der Käsebruch wird vorgepresst.	L		
	Die Pressdauer ist abhängig von der jeweiligen Pressvorrichtung.	L		
	Die Käselaike werden während der Pressung mindestens zweimal gewendet.	L		
	Beim Wenden wird der Käse mit der vorgeschriebenen Prägung auf der Järbseite markiert und die Kaseinmarke angebracht.	L		
	Am Ende des Abtropfens liegt der pH-Wert zwischen 5 +/- 0.2.	L		
	Das Salzen erfolgt entweder im Salzbad oder von Hand.	L		
	Beim Salzen im Salzbad wird die Temperatur (8° bis 15° C) eingehalten.	L		
	Beim Salzen im Salzbad wird der Säuregehalt (max. 25° SH) eingehalten.	L		
	Beim Salzen im Salzbad wird die Konzentration (18° bis 22° Bé) eingehalten.	L		
Art. 11	Bei der Reifung werden die Temperaturbedingungen eingehalten.	L		
Reifung und Lagerung	Bei der Reifung werden die Bedingungen für die relative Luftfeuchtigkeit eingehalten.	L		
	Die minimale Reifungsdauer wird eingehalten.	S		
	Die Bildung der Rindenschmiere wird durch die natürliche in der Käserei vorkommende Rindenschmierekultur hervorgerufen. (ausser bei längerem Unterbruch)	S		
	Nach einem längeren Produktionsunterbruch (Bsp. Sömmerungsperiode) können während der Startphase Rindenschmierekulturen aus anderen Walliser Käsereien verwendet werden.	L		
	Falls dies undurchführbar ist, können Kulturen von „Brevibacterium Linens“ verwendet werden.	S		
	Die Käse sind regelmässig nach den beschriebenen Vorgaben zu wenden und mit einer weichen Bürste zu schmieren.	L		
	Die Käse werden auf Holzbrettern gelagert.	S		
	Die Käsebretter sind aus rohem Rottannenholz.	L		
	Die Bretter sind regelmässig zu waschen und zu trocknen, mindestens jedoch vor jeder neuen Charge.	L		
Art. 12	Im Alter von 3 bis 4 Monaten werden die Käse in ein Wasserbad gelegt.	L		
Weitere Reifung des Walliser Raclette Hobelkäse	Das Einlegen dauert 25 bis 30 Minuten.	L		
	Wassertemperatur beträgt 22° C bis 25° C	L		
	Die Rindenschmiere wird mechanisch oder manuell abgebürstet.	S		
	Die Trocknungszeit beträgt 12 Stunden.	L		

Reifungsbetrieb

Walliser Raclette AOP – Kontrollhandbuch

	Die Käse werden danach mit einem Gemisch aus Pflanzenöl und gewürztem Tafellessig eingerieben.	L		
	Das Gemisch setzt sich aus 2/3 Pflanzenöl und 1/3 gewürztem Tafellessig zusammen.	L		
	Nach einer weiteren Trocknungszeit werden die Käse in Spezialgestellen aufrecht gelagert.	L		
Art. 13 Taxation	Die Taxierung der Käse erfolgt in den Reifungslagern durch die Taxationskommission gemäss den Bestimmungen des Kontrollhandbuchs.	-		Taxationskommission
	Die definitive Taxierung der Käse erfolgt ab dem definierten Datum.	-		
Art. 14 Taxationskriterien	Käse, welche die Punktzahl 16.5/20 nicht erreichen, dürfen nicht mit der geschützten Ursprungsbezeichnung <i>Walliser Raclette</i> bezeichnet werden.	Gemäss Taxationsreglement		Käserei oder Reifungsbetrieb
Art. 15 Rückverfolgbarkeitszeichen	Auf jedem Käselaub wird eine Kaseinmarke angebracht, die ausschliesslich von der gesuchstellenden Gruppierung herausgegeben wird.	S	Alle betroffenen Laibe	Käserei
	Die Kaseinmarke enthält das Produktionsdatum oder eine gleichwertige Auszeichnung des Datums auf dem Käselaub	S	Alle betroffenen Laibe	
	Die Kaseinmarke enthält die fortlaufende Chargennummer.	L		
	Die Kaseinmarke enthält die Bewilligungsnummer der Käserei oder der Name des Betriebes	S		IPR
Art. 16 Etikettierung und Verpackung	Die minimalen Etikettierungsbestimmungen für die ganzen und halben Laibe, sowie der vorverpackten Stücke werden eingehalten:			
	Die von der SOR festgelegte Marke unter Einhaltung des Corporate Design Manuals	S		Reifungsbetrieb oder Verpackungsbetrieb
	Die deklassierten Käse werden von der Taxationskommission auf der Käserinde markiert. Die Markierung muss gut erkennbar und nicht auslöschar sein.	S		Taxationskommission
Rückverfolgbarkeit	Die Rückverfolgbarkeit ist gewährleistet.	von		Milchproduzent / Käserei / Reifungsbetrieb
Dokumente	Die notwendigen Dokument für die Kontrolle werden vorgelegt.	Fall		
Anderes	<i>Alle anderen nicht erfüllten Anforderungen.</i>	zu Fall		

4. ANHÄNGE

4.1 Die im Rahmen der Zertifizierung von Walliser Raclette erforderlichen Dokumente

<i>Erforderliche Dokumente für die Zertifizierung</i>	
Referenzdokumente	Titel des Dokuments
Pflichtenheft	
Kontrollhandbuch	2-RAC-MC Kontrollhandbuch
Kontrolldokumente	Titel des Dokuments
Kontrollanweisung	2-RAC-L Kontrollanweisung
Kontrollrapport	2-RAC-CL Milchproduzent 2-RAC-CL Käserei und Reifungslager
Managementprozesse	Titel des Dokuments
Personalprozess	1-PER-P Gestion du personnel
Mandantprozess	1-MAN-P Gestion des mandants
Kontrollprozess	1-INS-P Gestion des inspections
Zertifizierungsprozess	1-CER-P Gestion des certifications
Dokumentierungsprozess	1-DOC-P Gestion documentaire
Kontinuierlicher Verbesserungsprozess	1-AME-P Gestion de l'amélioration continue