

Kontrollhandbuch¹

Emmentaler AOP²

Gültig ab Produktion 1. Januar 2019.

Genehmigt von der ES am:	14.05.2019
Genehmigt von der OIC³ am:	20.06.2019
Gesendet an SAS⁴ und BLW am:	01.07.2019

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 Emmentaler, eingetragen als geschützte Ursprungsbezeichnung gemäss Verfügung vom 26. Juli 2002 des Bundesamtes für Landwirtschaft, geändert durch die Verfügungen vom 1. Juli 2009, 10. September 2012, 18. März 2014, 1. Juli 2014, 15. April 2016 und 11. Juli 2018. (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 17065, SCESp 054), Avenue d'Ouchy 66, Postfach 1080, 1001 Lausanne (in Folge OIC).

⁴ Schweizerische Akkreditierungsstelle, Holzikofenweg 36, 3003 Bern

Inhaltsverzeichnis

INHALTSVERZEICHNIS	2
ABKÜRZUNGEN.....	3
1. KONTROLLEN / ZERTIFIZIERUNG	4
1.1 Allgemeines	4
1.1.1 Zweck und betroffene Betriebe/Unternehmen	4
1.1.2 Kompetenz und Neutralität der Unterauftragnehmer	4
1.1.3 Für die Nutzung der geschützten Ursprungsbezeichnung Emmentaler zu erfüllende Bedingungen	4
1.1.4 Kontrollfrequenz	4
1.1.5 Identifikation der durch die OIC zertifizierten Produkte	5
1.2 Kontrollen der verschiedenen Stufen der Branche	5
1.2.1 Produktion	5
1.2.2 Milchhandel	6
1.2.3 Käsereien	6
1.2.4 Handels- und Reifungsbetriebe	8
1.2.5 Test des Endprodukts	9
1.2.6 Branchenverband, Unterauftragnehmer und Kontrolleure	9
2. SANKTIONSREGLEMENT	10
2.1 Allgemeines	10
2.1.1 Zweck	10
2.1.2 Gesetzlich verlangte Weiterleitung von Informationen an Behörden	10
2.1.3 Erläuterungen	10
2.1.4 Sanktionsschema	10
2.1.5 Massnahmen	10
2.1.6 Klassifizierung des Produkts und Gültigkeitsdauer der Zulassung/des Zertifikats	11
2.1.7 Sanktionssystem	11
2.2 Art von Nicht-Konformitäten	12
2.2.1 Leichte Nicht-Konformitäten	12
2.2.2 Schwerwiegende Nicht-Konformitäten	12
2.2.3 Zertifikatsentzug/-verweigerung bzw. Zulassungsentzug/-verweigerung	12
Eingeschriebene Bekanntgabe des Zertifikatsentzug/-verweigerung bzw. Zulassungsentzug/-verweigerung an das Unternehmen, mit Kopie an die ES. Die betroffenen Behörden werden falls nötig informiert.	13
2.3 Sanktionskatalog	13
3. ANHÄNGE	18

Abkürzungen

AOP	Appellation d'Origine Protégée
BLW	Bundesamt für Landwirtschaft
BVET	Bundesamt für Veterinärwesen
BZnr.	Betriebszulassungsnummer
CL	Checkliste bzw. Kontrollrapport
EMM	Emmentaler AOP
EN 45'011	Akkreditierungsnorm für Zertifizierungsstellen
ES	Emmentaler Switzerland
EVD	Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartment
Fett i.T.	Fett in der Trockenmasse
GUB	Geschützte Ursprungsbezeichnung
GVO	Gentechnisch veränderte Organismen
HF	Handelsfirma
ISO 17'020	Akkreditierungsnorm für Kontrollstellen
ISO 17'025	Akkreditierungsnorm für Laboratorien
KA	Käserei bzw. Käsehersteller
KH	Kontrollhandbuch
MH	Milchhändler
MP	Milchproduktionsbetrieb bzw. Milchproduzent
NK	Nicht-Konformität
OIC	Interkantonale Zertifizierungsstelle
PH	Pflichtenheft Emmentaler
QS	Qualitätssicherung
SAS	Schweizerische Akkreditierungsstelle
SR	Systematische Rechtssammlung
TM	Trockenmasse
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 Emmentaler (PH) (eingetragen als Geschützte Ursprungsbezeichnung GUB (Appellation d'Origine Protégée AOP) gemäss Verfügung vom 26. Juli 2002 des Bundesamtes für Landwirtschaft, geändert durch die Verfügungen vom 1. Juli 2009, 10. September 2012, 18. März 2014, 1. Juli 2014 und 15. April 2016 sämtliche Kontrollen der Milchproduktionsbetriebe, Milchhändler, Käsereien und der Handelsfirmen, die Emmentaler AOP herstellen, ausreifen bzw. Rohstoffe dazu liefern, sowie deren Zulassung (MP, MH) resp. deren Zertifizierung (KA, HF). Die OIC verfügt bei Nichteinhaltung der Vorgaben des PH (Nicht-Konformität) die Massnahmen gemäss Sanktionsreglement (Kap. 2).

Wenn ein Unternehmen mehrere Produktionsstandorte 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 Emmentaler beauftragt die OIC die ES mit der organoleptischen Prüfung (Taxation), mit der Probenahme für die Gehaltsanalysen, der Kontrolle der Handelsfirmen (HF) und der Kontrolle der Rückverfolgbarkeitszeichen.

Die ES wird von der OIC mit der Kontrolle und Verwaltung der Rückverfolgbarkeitsmarken beauftragt. Gemäss der Norm ISO 17065 werden die Kompetenzen und die Neutralität der ES bei einem Audit durch die OIC beurteilt. Das Taxationsreglement ist integrierter Bestandteil dieses Kontrollhandbuchs. Betriebskontrollen werden in der Regel von gemäss ISO 17'020 akkreditierten Kontrollstellen durchgeführt. Chemische Analysen müssen von gemäss ISO 17'025 akkreditierten Labors durchgeführt werden.

1.1.3 Für die Nutzung der geschützten Ursprungsbezeichnung Emmentaler zu erfüllende Bedingungen

Um die Bezeichnung Emmentaler nutzen zu können, müssen MP, MH, KA und HF die Vorgaben des Pflichtenhefts einhalten und durch die OIC zugelassen resp. zertifiziert sein.

1.1.4 Kontrollfrequenz

Jeder MP und jeder MH unterliegt einer Erstzulassung. Jede KA und jede HF unterliegt einer Erstzertifizierung. Bei Geschäftsübergaben bzw. -übernahmen, einem Wechsel des Betriebsleiters oder Fabrikationsverantwortlichen, der Einfluss auf das Produkt hat, unterliegt das betroffene Unternehmen ebenfalls einer Erstzulassung bzw. einer Erstzertifizierung.

Alle bereits zugelassenen MP bzw. MH und alle bereits zertifizierten KA und HF, 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 ES durchführen zu lassen.

Die ES und die OIC-Kontrolleure (Direktanstellung) werden regelmässig von der OIC auditiert (siehe Absatz 1.2.6).

1.1.5 Identifikation der durch die OIC zertifizierten Produkte

Falls die Zertifizierungsstelle OIC auf dem Produkt bzw. auf der Etikette 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 Produktion

Jeder MP (auch sogenannte Gelegenheitslieferanten) bestätigt, die Vorgaben des PH einzuhalten, im Besonderen Art. 2 und 6, indem er die Bereitschaftserklärung für Emmentaler Milchproduktionsbetriebe (2-EMM-C Milchproduzent-Vertrag - Anhang B) unterzeichnet.

Bei MP können zusätzliche Kontrollen ausserhalb des unten aufgeführten Kontrollintervalls und unabhängig von der Erfüllung/Nicht-Erfüllung der Vorgaben gemäss Kontrollrapport (2-EMM-CL Milchproduzenten - Anhang A) durchgeführt werden.

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

Eine Zulassung kann an jeden konformen MP ausgestellt werden.

Art. PH	Vorgabe	Kontroll-intervall	Ausführung	Dokumente	Überwachung OIC
2	Geographisches Gebiet Emmentaler				
6a	Silageverbot im Milchproduktionsgebäude gemäss VHyMP	Mind. 1x alle 5 Jahre	Kontroll-stelle	Kontroll-rapport	Prüfung des Rapports
6b	Mindestens 70% Raufutter				
6d	Verbot Futtermittel tierischen Ursprungs / Futterharnstoffe (Ausnahmen: Milchprodukte und Tran gemäss Positivliste)				
6e	Verbot von GVO-Futtermitteln				
6f	Zwischenmelkzeit von mind. 8 Std.				
7d	Die Verarbeitung erfolgt nach max. 24 Std.	Mind. 1x alle 5 Jahre	OIC / ES	Kontroll-rapport	Prüfung des Rapports

Art. 6a Die VHyMP muss eingehalten werden.

Art. 6b Definition Raufutter: Futter von Dauer- oder Kunstwiesen, frisch oder getrocknet, Ackerfuttermitteln (z.B. Zwischenfrucht im Herbst, Erbsen usw.) inkl. Getreideganzpflanzen (z.B. Grünhafer, Grünmais usw.), frisch oder getrocknet sowie Futterrüben und Kartoffeln.

Art. 7d Die Milch wird mind. einmal Täglich eingeliefert / gesammelt.

1.2.2 Milchhandel

Jeder MH bestätigt, die Vorgaben des PH einzuhalten, im Besonderen Art. 2, 7a, 7d und 11a, indem er die Bereitschaftserklärung Milchhändler – Milchverkauf an Hersteller von Emmentaler (2-EMM-C Milchhändler-Vertrag - Anhang M) unterzeichnet.

Bei MH können zusätzliche Kontrollen ausserhalb des unten aufgeführten Kontrollintervalls und unabhängig von der Erfüllung/Nicht-Erfüllung der Vorgaben gemäss Kontrollrapport (2-EMM-CL Milchhandel - Anhang N) durchgeführt werden.

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

Eine Zulassung kann an jeden konformen MH ausgestellt werden.

Art. PH	Vorgabe	Kontroll-intervall	Ausführung	Dokumente	Überwachung OIC
2	Geographisches Gebiet Emmentaler	Mind. 1x alle 2 Jahre	OIC / ES	Kontrollrapport	Prüfung des Rapports
7a	Distanz Käserei / Milchproduktionsbetrieb max. 20 km / vor 01.05.2012 = 30 km				
7d	Milchalter zum Zeitpunkt der Einlieferung (max. 24 h)				
11	Rückverfolgbarkeit / Milchfluss / Aufzeichnungen über die Herkunft der Milch				

Art. 7a Distanz 30 km gilt, wer am 1. Mai 2012 und danach lückenlos bei der entsprechenden Käserei gelistet ist.

Art. 7d Die Milch wird mindestens einmal täglich eingeliefert / gesammelt.

Art. 11 Der MH muss die klare Trennung von AOP-konformer Milch und nicht AOP-konformer Milch vom Kauf bis zum Verkauf garantieren.

Art. 11 Der MH muss zu Beginn eines jeden Milchjahres die Liste der für die Herstellung von EMM liefernden MP zur Verfügung stellen bzw. aktualisieren. Diese Informationen können von der OIC bei anderen Kontrollstellen, dem BLW, der TSM oder anderen Stellen überprüft werden.

1.2.3 Käsereien

Alle KA müssen einen Kontroll- und Zertifizierungsvertrag mit der OIC unterzeichnen.

Alle KA müssen die Vorgaben des PH und dieses Kontrollhandbuchs inkl. seiner Anhänge einhalten.

In den KA können zusätzliche Kontrollen ausserhalb des unten aufgeführten Kontrollintervalls und unabhängig von der Erfüllung/Nicht-Erfüllung der Vorgaben gemäss Kontrollrapport (2-EMM-CL Käserei - Anhang D) durchgeführt werden.

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

Ein Zertifikat muss an jede konforme KA ausgestellt werden.

Art. PH	Vorgabe	Kontroll-intervall	Ausführung	Dokumente	Überwachung OIC
2	Geographisches Gebiet Emmentaler	Mind. 1x alle 2 Jahre	Kontrollstelle / OIC-Kontrolleur / ES	Kontrollrapport	Prüfung des Rapports
7a	Distanz Käserei / Milchproduktionsbetrieb max. 20 km / vor 01.05.2012 = 30 km				
7b	Kupferkessi / Kupferfertiger				
7c	Max. 3 Chargen pro Tag				

7d	Verarbeitung der Milch nach max. 24 h, überstellte Milch max. 1'300 l, Nachweis Rohmilch, Sirtenrahm				
7e	Verbot Baktofugation, Ultra-, Mikrofiltration oder gleichwertige Verfahren				
7f	Zugelassene Hilfsstoffe (Lab, Kulturen, Speisesalz, Trinkwasser)				
7g	Verbot weiterer Hilfsstoffe / aller Zusatzstoffe				
7h	Verbot von GVO-Labstoffen/-Kulturen				
7i	Salzbad im Betrieb				
8.1	Lagerbedingungen Gärkeller				
8.2	Lagerbedingungen Lagerkeller				
8.3	Emmentaler muss bis zum Alter von mindestens 4 Monaten am Laib im Gebiet affiniert werden. Die festgelegte Dauer gilt für das Durchschnittsalter einer Monatsproduktion.				
11	Rückverfolgbarkeit / Milchfluss				
12	Etikettierung / Kennzeichnung				
TP	Technologische Parameter				

Art. 7a Distanz 30 km gilt, wer am 1. Mai 2012 und danach lückenlos bei der entsprechenden Käserei gelistet ist.

Art. 7c Definition Charge: Eine Charge entspricht einer Produktion pro Kessi bzw. Fertiger.

Art. 7d Kontinuierliche Wärmebehandlungsanlagen zum erwärmen der Milch sowie zur Thermisierung und/oder Pasteurisation sind mit einem funktionstauglichen Schreiber ausgerüstet, welcher die Temperaturen aufzeichnet (Rohmilchnachweis). Die Aufzeichnungen erfolgen laufend und ohne zeitlichen Unterbruch (keine punktuellen Aufzeichnungen). Temperaturaufzeichnungen sind monatlich im PC einzulesen und zu speichern. Die Aufbewahrungsfrist der Resultate beträgt bei allen Messgeräten zwei Jahre. Temperaturen über 40°C sind zu belegen. Ausgenommen sind Wärmepakete, die ausschliesslich zum Erwärmen von Molke und Reinigungslösungen verwendet werden.

Art. 7d Definition Fabrikationsbeginn: Beim Beginn – d.h. beim Erwärmen der Milch zum anschliessenden Einlaben im Fertiger oder Kessi – darf die älteste Milch maximal 24 Stunden alt sein (Fabrikationskontrolle: Beginn jeder Charge festhalten). Ausgenommen ist überstellte Milch, die maximal 36 Stunden alt sein darf. Überstellt werden darf pro Käserei und Tag, unabhängig der Anzahl Chargen und der Anzahl Fertiger oder Kessi, eine Milchmenge, die maximal einem Laib Emmentaler entspricht (1'300 Liter). Mischmilch ist so alt, wie das älteste Gemelk das diese enthält.

Art. 7f Die ES erstellt– nach Rücksprache mit der OIC – zusammen mit der Agroscope Liebefeld-Posieux (ALP) eine Positivliste bezüglich Milch- und Propionsäurebakterienkulturen (Anhang E) sowie Labstoffen (Anhang F). Die Positivlisten sind integrierender Bestandteil dieses Kontrollhandbuchs.

Art. 7g Käsedeckmittel wie Foodplast, Casofix usw. sind nur zur Fixierung der Bandagen gegen das Verlaufen der Käse sowie zum Aufkleben von Etiketten gestattet. Der Gebrauch gefärbter Käsedeckmittel ist verboten mit Ausnahme des «Verklebens» von Bohrstellen.

Art. 11 Die KA muss zu Beginn eines jeden Milchjahres die Liste der für die Herstellung von EMM liefernden MP zur Verfügung stellen bzw. aktualisieren. Diese Informationen können von der OIC bei anderen Kontrollstellen, dem BLW, der TSM oder anderen Stellen überprüft werden. Verarbeitet eine KA Milch von MP, die nicht regelmässig Milch liefern (sog. «Gelegenheitslieferanten»), so müssen diese Produzenten ebenfalls auf der Liste der Emmentaler Milchproduzenten geführt werden und die Bestimmungen des PH einhalten.

Art. 11 Sobald in einer Emmentaler-KA Käse hergestellt wird, müssen die entsprechenden Belege und Nachweise (z.B. zur Milchflusstrennung/Rückverfolgbarkeit, Fabrikationsjournal) vorgelegt werden können.

Art. TP Der technische Parameter «Kühlen, Milchlagerung entsprechend Hygieneverordnung des EDI» wird ausschliesslich im Rahmen der Hygiene-Kontrolle kontrolliert.

1.2.4 Handels- und Reifungsbetriebe

Alle HF müssen einen Kontroll- und Zertifizierungsvertrag mit der OIC unterzeichnen.

Alle HF müssen die Vorgaben des PH und dieses Kontrollhandbuches inkl. seiner Anhänge einhalten.

In den HF können zusätzliche Kontrollen ausserhalb des unten aufgeführten Kontrollintervalls und unabhängig von der Erfüllung/Nicht-Erfüllung der Vorgaben gemäss Kontrollrapport (2-EMM-CL Reifung - Anhang H) durchgeführt werden.

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

Ein Zertifikat muss an jede konforme HF ausgestellt werden.

Art. PH	Vorgabe	Kontroll-intervall	Ausführung	Dokumente	Überwachung OIC
8.1	Lagerbedingungen Gärkeller	Mind. 1x alle 2 Jahre	OIC / ES	Kontrollrapport	Prüfung des Rapports
8.2	Lagerbedingungen Lagerkeller				
8.3	Mindestalter 4 Monate				
8.4	Zusatzbezeichnungen gemäss Art.12.4 / «höhlengereift»				
10.2	Kennzeichnung / Taxation				
11	Rückverfolgbarkeit / Warenfluss / Kennzeichnung der klassierten Käse				
12.1	Kennzeichnung mit BZNr.				
12.2	Anbringung Fabrikationsdatum				
12.3	Auszeichnung mit Emmentaler AOP/GUB				
12.5	Anbringen der Kennzeichnung Emmentaler auf Laibware/Grosshandelspackungen				
12.6	Anbringen der Kennzeichnung Emmentaler bei vorverpacktem, geschnittenem oder verarbeitetem Emmentaler				
TP	Technologische Parameter				
QE 3.2	Kennzeichnung Qualität Klasse 2 und 3				
QE 3.3	Verwertung der Käse Qualität Klasse 2 und 3				
QE 5.2	Übermittlung des Ergebnisses der Qualitätsbeurteilung (Handel) an die ES				

Art. 8.3 Definition Mindestalter: Emmentaler ist im geographischen Gebiet am Laib bis und mit dem 14. des vierten Monats zu reifen. Die Reifung kann nur in einem zugelassenen (durch Bundesamt für Veterinärwesen erteilte Betriebszulassungsnummer) und von der OIC zertifizierten Lager erfolgen. Die Freigabe – Auslieferung aus den zertifizierten Lagern sowie das Aufschneiden der Laibe – kann frühestens am 15. des Monats erfolgen.

Art. 8.4 Definition Felsenkeller: Felsenkeller ist ein in natürliches Gestein gebautes Lager ohne künstliche Wände und Decken aus Beton, Ziegelstein usw. Abdeckungen gegen Tropfwasser sind gestattet.

Art. 7g Käsedeckmittel wie Foodplast, Casofix usw. sind zur Fixierung der Patina bei feucht gelagerten Käsen sowie zum Aufkleben von Etiketten gestattet. Der Gebrauch gefärbter Käsedeckmittel ist verboten mit Ausnahme des «Verklebens» von Bohrstellen.

Art. 8, 11 und 12 Sobald in einer Emmentaler-HF Käse gereift wird, müssen die entsprechenden Belege und Nachweise (z.B. zur Rückverfolgbarkeit, Aufzeichnungen zu Temperatur und Luftfeuchtigkeit) vorgelegt werden können.

1.2.5 Test des Endprodukts

Für den Test des Endprodukts bzw. die Qualitätsbeurteilung gemäss geltendem PH gelten die Bestimmungen von Anhang L des KH, Qualitätsbeurteilung Emmentaler.

1.2.6 Branchenverband, Unterauftragnehmer und Kontrolleure

Die ES wird einmal pro Jahr auditiert. Bei diesem Audit überprüft die OIC im Besonderen die korrekte Ausführung der im Unterauftrag übernommenen Aufgaben (Durchführung der Taxation, der Probenahme für Gehaltsanalysen, Kontrolle Rückverfolgbarkeit / Rückverfolgbarkeitszeichen, Kontrolle der HF, 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 (MP, MH, KA, HF), die den Kontrollen unterstellt sind, gleich zu behandeln.

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

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 bzw. der Erstzertifizierung.

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

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

Im Gegenzug müssen die das Lebensmittelrecht vollziehenden Behörden, falls sie schwere Verstösse feststellen, die negative Auswirkungen haben auf die Ursprungsbezeichnung Emmentaler, 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 Abweichung eine Sanktion angegeben. 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 Sanktionsschema

Man unterscheidet 3 Arten von Nicht-Konformitäten:

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

Es bestehen ausserdem Fälle, in denen Betriebe bzw. Unternehmen keine Zulassung bzw. Zertifikat besitzen. Diese Fälle werden umgehend den betroffenen Behörden gemeldet und die betroffene Produktion kann nicht als Emmentaler 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. der Rohstoff Milch darf nicht zu EMM verarbeitet werden/ Milchliefer Sperre (betrifft MP und/oder MH).
- Zertifikatsentzug bzw. -verweigerung bzgl. einer bestimmten Partie und/oder eines bestimmten Produktionszeitraums/Deklassierung (betrifft KA und/oder HF).
- Zertifikatsentzug bzw. -verweigerung bzgl. eines bestimmten Betriebsstandorts (betrifft KA und/oder HF). Der betroffene Betrieb/das betroffene Unternehmen kann somit weder Emmentaler herstellen, noch in den Verkehr bringen.

Diese Massnahmen können gleichzeitig oder unabhängig voneinander ergriffen werden. Auf sie erfolgen 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

Die Zulassung auf Stufe MH sowie das Zertifikat auf Stufe KA/HF sind 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. als «leicht» oder «schwerwiegend» oder «Zertifikatsentzug/-verweigerung bzw. Zulassungsentzug/-verweigerung» eingestuft.
- Vor der Erstzertifizierung muss jede schwerwiegende Nicht-Konformität behoben sein.
- Bei einem Wechsel des Betriebsverantwortlichen wird die Kumulierung der Nicht-Konformitäten aufgehoben.
- Ein Betrieb bzw. ein Unternehmen wird über die Betriebszulassungsnummer oder über die Adresse (bei HF) 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) verweigert werden.

2.1.7.2 Definition einer Partie für Emmentaler

Gemäss PH/KH: Kontrollhandbuch, Anhang L, Punkt 6.2: «Einzelne Partien (ganze Monatsproduktion einer Käserei) sind als Einheit zu beurteilen...»

2.1.7.3 Kumulierung

Kumulierung der leichten Nicht-Konformitäten:

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

Kumulierung der schwerwiegenden Nicht-Konformitäten:

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

2.2 Art von Nicht-Konformitäten

2.2.1 Leichte Nicht-Konformitäten

Behebung	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 ES.

2.2.2 Schwerwiegende Nicht-Konformitäten

Behebung	Nachweise
Sofort – ausser Ausnahme (Frist je nach Fall festgelegt)	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 ES. Die betroffenen Behörden werden falls nötig informiert.

2.2.3 Zertifikatsentzug/-verweigerung bzw. Zulassungsentzug/-verweigerung

Behebung	Nachweise
Antrag für Neu-/Erstzertifizierung bzw. Neu-/Erstzulassung	Schriftlicher Nachweis und Nachkontrolle

Das Unternehmen informiert die OIC über die Behebung der NK.

Von der OIC getroffene Massnahmen:

Eingeschriebene Bekanntgabe des Zertifikatsentzug/-verweigerung bzw. Zulassungsentzug/-verweigerung an das Unternehmen, mit Kopie an die ES. Die betroffenen Behörden werden falls nötig informiert.

2.3 Sanktionskatalog

Art. PH	Nicht erfüllte Vorgabe	Art	Massnahme	Verantwortung
	Unterzeichnung der Kontroll- und Zertifizierungsvereinbarung bzw. der Bereitschaftserklärung	E	Zertifikatsentzug/-verweigerung Zulassungsentzug/-verweigerung	MP / MH / KA / HF
	Unterzeichnung des Kontrollrapports	E	Zertifikatsentzug/-verweigerung Zulassungsentzug/-verweigerung	MP / MH / KA / HF
	Einblick bzw. Zutritt in PH-relevante Räumlichkeiten, Prozessabläufe und Unterlagen.	E	Zertifikatsentzug/-verweigerung Zulassungsentzug/-verweigerung	MP / MH / KA / HF
	Wahre Aussagen, korrekte Deklaration (Vergehen: Betrug, Falschdeklaration)	E	Zertifikatsentzug/-verweigerung Zulassungsentzug/-verweigerung während mind. 15 Tagen	MP / MH / KA / HF
	Die notwendigen Aufzeichnungen, Belege, Nachweise werden erbracht (ausser Rohmilchnachweis, siehe 7d)	L		MP / MH / KA / HF
2	Das Gebiet für <i>Emmentaler</i> umfasst die Kantone Aargau, Bern ohne den Amtsbezirk Moutier, Glarus, Luzern, Schwyz, Solothurn, St. Gallen, Thurgau, Zug und Zürich sowie den See- und Sensebezirk des Kantons Freiburg. Massgebend ist der Standort der Produktionsstätte (Milchproduktion, Käseproduktion) und der Käsereifung.	E	Zertifikatsentzug/-verweigerung Zulassungsentzug/-verweigerung	MP / KA / HF
		S		MH
3	Physische Eigenschaften	S	Deklassierung der betroffenen Laibe	KA
5	Organoleptische Eigenschaften	S	Deklassierung der betroffenen Laibe	KA
6a	Im Milchproduktionsgebäude ist die Fütterung von Silage verboten.	E	Zulassungsentzug/-verweigerung (Milchliefersperre)	MP

6b	Mindestens 70 % (Basis: TM) der Fütteration muss auf Raufutter basieren.	S		MP
6d	Die Verfütterung von Milchprodukten ist zugelassen. Alle übrigen Futtermittel tierischen Ursprungs sowie Futterharnstoffe sind verboten. (Ausnahmen: Milchprodukte und Tran gemäss Positivliste)	S		MP
6e	Der Einsatz von Futtermitteln mit der Deklaration «gentechnisch verändert» gemäss Futtermittelgesetzgebung ist verboten.	E	Zulassungsentzug/-verweigerung (Milchliefer Sperre)	MP
6f	Zwischenmelkzeit von mind. 8 Std.	S		MP
7a	Die Distanz zwischen der KA und deren MP darf maximal 20 km (Luftlinie) betragen. Vor 01.05.2012 = 30 km	E	Zulassungsentzug/-verweigerung (Milchliefer Sperre)	MH / KA
7b	Verarbeitung der Milch in einem Kupferkessi oder Kupferfertiger.	E	Zertifikatsentzug/-verweigerung	KA
7c	Maximal 3 Chargen pro Tag.	S	Deklassierung der betroffenen Laibe	KA
7d	Ausschliessliche Verwendung von Rohmilch – keine Erwärmung der Milch vor der Verarbeitung über 40° C.	S	Deklassierung der betroffenen Laibe	KA
7d	Kontinuierliche Wärmebehandlungsanlagen zum erwärmen der Milch sowie zur Thermisierung und/oder Pasteurisation sind mit einem funktionstauglichen Schreiber ausgerüstet, welcher die Temperaturen aufzeichnet (Rohmilchnachweis). Die Aufzeichnungen erfolgen laufend und ohne zeitlichen Unterbruch (keine punktuellen Aufzeichnungen). Temperatureaufzeichnungen sind monatlich im PC einzulesen und zu speichern. Die Aufbewahrungsfrist der Resultate beträgt bei allen Messgeräten zwei Jahre. Temperaturen über 40°C sind zu belegen. Ausgenommen sind Wärmepakete, die ausschliesslich zum Erwärmen von Molke und Reinigungslösungen verwendet werden.	S		KA
7d	Die Verarbeitung erfolgt maximal 24 Stunden nach der Gewinnung des ältesten Gemelkes. Zum Ausgleich der Verarbeitungsmilchmenge ist das Überstellen einer Milchmenge, die maximal einem Laib entspricht, möglich.	S	Deklassierung der betroffenen Laibe (max. 30 Tagesproduktionen)	KA
7d	Keine Verwendung von Sirtenrahm, die Ablieferung bzw. Verwertung ist belegt.	S	Deklassierung der betroffenen Laibe (max. 30 Tagesproduktionen)	KA
7e	Die Behandlung der Milch mittels der Verfahren der Baktofugation, Ultra- oder Mikrofiltration sowie gleichwertiger Verfahren ist verboten.	S	Deklassierung der betroffenen Laibe (max. 30 Tagesproduktionen)	KA
7f	Labstoffe (gemäss Positivliste)	L		KA
7f	Milchsäurebakterienkulturen (gemäss Positivliste)	L		KA

7f	Milchsäurebakterienkulturen werden auf Milch, Magermilch oder Molke weiter gezüchtet. Die Direktimpfung der Kessimilch ist verboten.	L		KA
7f	Propionsäurebakterienkulturen (gemäss Positivliste).	L		KA
7g	Die Verwendung weiterer Hilfsstoffe sowie aller Zusatzstoffe ist verboten.	S	Deklassierung der betroffenen Laibe	KA
7h	Die Verwendung von Labstoffen und Kulturen, die gentechnisch verändert wurden oder von gentechnisch veränderten Organismen stammen, ist verboten.	S	Deklassierung der betroffenen Laibe	KA
7i	Die Käse dürfen frühestens nach dem Salzbad den Produktionsbetrieb verlassen.	S		KA
TP	Wasserzugabe in Milch 0 - 12 %	L		KA
TP	Gerinnen 35 - 45 Min.	L		KA
TP	Wasserzugabe in Bruch 0 - 20 %	L		KA
TP	Erwärmen 52 - 54° C in 30 - 60 Min.	L		KA
TP	Abfülltemperatur 49 - 52° C	L		KA
TP	Pressen bis 20 Std., 500 - 2'000 kg	L		KA
TP	Salzbadbehandlung 20 - 22°Bé, 24 - 72 h	L		KA
8.1	Im Gärkeller sind die folgenden Lagerbedingungen einzuhalten: - Temperatur: 19 - 24° C - Luftfeuchtigkeit: 70 - 90 % r.F. Pflege: wöchentlich wenden und bei Bedarf trocken oder feucht abreiben.	L		KA / HF
8.2	Im Lagerkeller der Käserei und beim Affineur sind die folgenden Lagerbedingungen einzuhalten: - Temperatur: 11 - 14° C - Luftfeuchtigkeit: Trockenlagerung 70 - < 90% r.F. Feuchtlagerung über 90 % r.F. - Pflege: Gründliche Reinigung (waschen) beim Übergang vom Gärkeller in den Lagerkeller. Im Lagerkeller periodisch wenden und bei Bedarf trocken oder feucht abreiben. Im Feuchtlager mindestens wöchentlich wenden und waschen.	L		KA / HF
8.3	<i>Emmentaler</i> muss bis zum Alter von mindestens 4 Monaten am Laib im Gebiet affiniert werden. Die festgelegte Dauer gilt für das Durchschnittsalter einer Monatsproduktion.	S	Deklassierung der betroffenen Laibe	KA / HF

8.4	<i>Emmentaler</i> mit einer Zusatzbezeichnung (gemäss PH, Art. 12 Abs. 4) für längere Lagerdauer muss mindestens 8 Monate alt sein. Er kann durch die lange Lagerung im feuchten Kellerklima, durch die Umgebungsflora und durch definierte Oberflächenkulturen, eine dunkelbraune bis schwarze Rinde erhalten. Für die Zusatzbezeichnung «höhlengereift» muss der <i>Emmentaler</i> mindestens 12 Monate alt sein und davon mindestens 6 Monate in einem Felsenkeller feucht gelagert sein.	S	Verbot Gebrauch Zusatzbezeichnung für die betroffenen Laibe	KA / HF
10.2	Als <i>Emmentaler</i> darf nur Käse gekennzeichnet werden, der den Qualitätsanforderungen entspricht und im Verlauf der weiteren Reifung nicht deklassiert wird.	S		KA / HF
11	Die Rückverfolgbarkeit über alle Stufen der Produktion wird mit einer umfassenden Kontrollregelung gewährleistet. Die wichtigsten Elemente der Rückverfolgbarkeit sind: a) Aufzeichnung über die Herkunft der Milch; b) Betriebszulassungsnummer; c) Kennzeichnung der klassierten Käse.	S		MH / KA / HF
12.1	Die Kaseinmarke oder eine andere Kennzeichnung müssen mit der Betriebszulassungsnummer gekennzeichnet werden und auf jedem Laib angebracht sein.	S	Deklassierung der betroffenen Laibe	KA / HF
12.2	Das Fabrikationsdatum (Herstellungstag und -monat) muss mit Kaseinnummern oder einem anderen geeigneten System angebracht werden. Das Vor- oder Nachdatieren ist verboten.	S	Deklassierung der betroffenen Laibe	KA / HF
12.3	Zum Verkauf freigegebener <i>Emmentaler</i> muss, unabhängig von der Angebotsform, mit der Aufschrift <i>Emmentaler (AOP oder GUB)</i> ausgezeichnet sein.	S		KA / HF
12.5	Beim Verkauf als Laibware oder in Grosshandelspackungen ist die Kennzeichnung <i>Emmentaler (AOP oder GUB)</i> auf der Rinde anzubringen.	S		KA / HF
12.6	Die Kennzeichnung <i>Emmentaler (AOP oder GUB)</i> ist bei vorverpacktem, geschnittenem oder verarbeitetem <i>Emmentaler</i> auf der Verpackung anzubringen.	S		KA / HF
QE 3.2	Die Qualität ist bei einzelnen Laiben auf der Järbseite mit römischen Ziffern II oder III aufzuhauen. Ganze Partien sind separat zu lagern und entsprechend zu kennzeichnen.	S		HF

QE 3.3	<p>Käse der Qualität Klasse 2, Käse deren Gehaltswerte ausserhalb der Normen des PH (Fett- und Wassergehalt) liegen sowie Käse ohne Betriebszulassungsnummer oder mit einer für diesen Betrieb nicht zulässigen Betriebszulassungsnummer dürfen nicht als Emmentaler verkauft werden und müssen in Schweizerischen Schmelzkäsewerken zu Schmelzkäse verarbeitet werden. Die Verwertung der Käse ist schriftlich festzuhalten und den Kontrollorganen zu belegen.</p> <p>Käse der Qualität Klasse 3 sind nicht als Konsumware (nicht für den menschlichen Verzehr geeignet) zugelassen. Die Verwertung der Käse ist den Kontrollorganen zu belegen.</p>	S		HF
QE 5.2	<p>Bei Käse der Qualitäten Klasse 2 und Klasse 3 sind die Laibe gemäss Anhang L zum KH, Art. 3.2 zu kennzeichnen und gemäss Art. 3.3 zu verwerten. Der Käsehandel teilt das Ergebnis der Qualitätsbeurteilung dem Käsehersteller innerhalb von 3 Arbeitstagen schriftlich mit. Die Daten (Menge und Qualität) sind bis am letzten Arbeitstag des betreffenden Monats an die ES zu übermitteln.</p>	S		HF

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

3. Anhänge

Die im Rahmen der Zertifizierung von Emmentaler AOP mitgeltenden Dokumente:

	Referenzdokument	Titel
	Pflichtenheft	
	Kontrollhandbuch	2-EMM-MC Kontrollhandbuch
	Zertifikatsmuster (KA/HF)	
	Zulassungsmuster (MH)	
A	Kontrollrapport für Emmentaler Milchproduzenten (Checkliste)	2-EMM-CL-Milchproduzent - Anhang A
B	Bereitschaftserklärung für Emmentaler Milchproduktionsbetriebe	2-EMM-C Milchproduzent-Vertrag - Anhang B
C	Positivliste Tran	2-EMM-L Tran - Anfang C
D	Kontrollrapport für Emmentaler Käsereien (Checkliste)	2-EMM-CL Käserei - Anhang D
E	Positivliste Kulturen für Emmentaler	2-EMM-L Kulturen - Anhang E
F	Positivliste der GVO-freien Labstoffe für Emmentaler	2-EMM-L Labstoffe - Anhang F
G	Kontroll- und Zertifizierungsvereinbarung für Emmentaler Käsereien (Mustervertrag)	2-EMM-C Käserei-Vertrag - Anhang G
H	Kontrollrapport für Emmentaler Handelsfirmen (Checkliste)	2-EMM-CL Reifung - Anhang H
I	Vorgaben zur Bestimmung des Fett- und Wassergehalts von Emmentaler	2-EMM-L Reglement Gehaltsbestimmung - Anhang I
K	Kontroll- und Zertifizierungsvereinbarung Emmentaler Handelsfirmen (Mustervertrag)	2-EMM-C Reifung-Vertrag - Anhang K
L	Qualitätsbeurteilung Emmentaler	2-EMM-L Reglement Qualitätsbeurteilung - Anhang L
M	Bereitschaftserklärung Milchhändler, Milchverkauf an Hersteller von Emmentaler	2-EMM-C Milchhändler-Vertrag - Anhang M
N	Kontrollrapport für Emmentaler Milchhändler (Checkliste)	2-EMM-CL-Milchhandel - Anhang N