

Kontrollhandbuch¹

Gruyère AOP²

Gültig ab Produktion 01. Juni 2021.

Genehmigt von der IPG³ am:	16. März 2021
Genehmigt von der OIC⁴ am:	20. Mai 2021
Gesendet an SAS⁵ und BLW am:	21. Mai 2021

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 Gruyère, eingetragen als geschützte Ursprungsbezeichnung gemäss Verfügung vom 6. Juli 2001 des Bundesamtes für Landwirtschaft, geändert durch die Verfügung vom 27. Mai 2014, 11. März 2015 und vom 14. Dezember 2015 (in Folge das Pflichtenheft).

³ Interprofession du Gruyère (gemäss der Verordnung 919.117.72 über die Ausdehnung der Selbsthilfemassnahmen von Branchen- und Produzentenorganisationen, Art. 8 und 9), Maison du Gruyère, 1663 Gruyères-Pringy (in Folge IPG).

⁴ Interkantonale Zertifizierungsstelle GmbH (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, Case postale 1080, 1001 Lausanne (in Folge OIC).

⁵ Schweizerische Akkreditierungsstelle SAS, Holzikofenweg 36, 3003 Bern

Inhaltsverzeichnis

INHALTSVERZEICHNIS	2
ABKÜRZUNGEN	2
1. KONTROLLEN / ZERTIFIZIERUNG	3
1.1 ALLGEMEINES	3
1.1.1 Zweck und betroffene Betriebe/ Unternehmen	3
1.1.2 Kompetenz und Neutralität der Unterauftragnehmer	3
1.1.3 Voraussetzungen für die Nutzung von Gruyère AOP	3
1.1.4 Erst-Zulassung und/oder Erst-Zertifizierung	3
1.1.5 Erneuerung der Zulassung und/oder des Zertifikat	4
1.1.6 Kontrollfrequenz	4
1.1.7 Kennzeichnung der durch die OIC zertifizierten Produkte	4
1.2 KONTROLLEN DER VERSCHIEDENEN STUFEN DER BRANCHE	5
1.2.1 Kontrollen in den Milchproduktionsbetrieben	5
1.2.2 Kontrollen in den Käsereien	9
1.2.3 Kontrollen in den Sömmerungsbetrieben	10
1.2.4 Kontrollen bei den Reifungsbetrieben und den Vorverpackungsbetrieben	11
1.2.5 Test des Endprodukts	11
1.2.6 Branchenverband, Unterauftragnehmer und Kontrolleure	12
2. SANKTIONSREGLEMENT	12
2.1 ALLGEMEINES	12
2.1.1 Zweck	12
2.1.2 Gesetzlich verlangte Weiterleitung von Informationen an Behörden	12
2.1.3 Erläuterungen	12
2.1.4 Schema der Nicht-Konformitäten und Sanktionen	13
2.1.5 Massnahmen	13
2.1.6 Klassifizierung des Produkts und Gültigkeitsdauer der Zulassung/ des Zertifikats	13
2.1.7 Sanktionssystem	13
2.2 MITTEILUNG DER SANKTIONEN	14
2.2.1 Leichte Nicht-Konformitäten	14
2.2.2 Schwerwiegende Nicht-Konformitäten	15
2.3 SANKTIONSKATALOG	16
3. ANHÄNGE	25
3.1 DIE IM RAHMEN DER ZERTIFIZIERUNG VON GRUYÈRE ERFORDERLICHEN DOKUMENTE:	25

Abkürzungen

AOP / GUB	Appellation d'Origine Contrôlée / Protégée – Geschützte Ursprungsbezeichnung
BLW	Bundesamt für Landwirtschaft
BVET	Bundesamt für Veterinärwesen
EVD	Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement
E	Zertifikatsentzug oder -verweigerung
GVO	Gentechnisch veränderte Organismen
IPG	Interprofession du Gruyère
ISO 17'020	Akkreditierungsnorm für Kontrollstellen
ISO 17'025	Akkreditierungsnorm für Laboratorien
ISO 17'065	Akkreditierungsnorm für Zertifizierungsstellen
L	leichte (Nicht-Konformität)
PH	Pflichtenheft
S	schwerwiegende (Nicht-Konformität)
SAS	Schweizerische Akkreditierungsstelle

1. Kontrollen / Zertifizierung

1.1 Allgemeines

1.1.1 Zweck und betroffene Betriebe/ Unternehmen

Dieses Kontrollhandbuch regelt, gestützt auf das geltende Pflichtenheft Gruyère eingetragen als Geschützte Ursprungsbezeichnung GUB (Appellation d'Origine Protégée AOP) gemäss Verfügung vom 6. Juli 2001 des Bundesamtes für Landwirtschaft, geändert durch die Verfügung vom 27. Mai 2014, sämtliche Kontrollen, der die Milchproduktionsbetriebe, die Käsereien, die Sömmerungsbetriebe und die Reifungsbetriebe unterstellt sind, die Teile oder ihre gesamte Produktion zu Gruyère AOP verarbeiten, sowie deren Zulassung resp. deren Zertifizierung. Die OIC verfügt bei Nichteinhaltung der Vorgaben des Pflichtenheft (Nicht-Konformität) die Massnahmen gemäss Sanktionsreglement (Kap. 2).

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 IPG. Bei einer Pflichtenheftänderung kann das Kontrollhandbuch ebenfalls angepasst werden.

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 Gruyère AOP beauftragt die OIC die IPG mit der organoleptischen Prüfung (Taxation), mit den chemischen Analysen und der Verwaltung der Rückverfolgbarkeitsmarken (Kaseinmarken).

Die IPG 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 Taxationsreglement ist integrierter Bestandteil dieses Kontrollhandbuchs. Die Betriebskontrollen und die chemischen Analysen, müssen vorzugsweise von gemäss ISO 17'020 akkreditierten Kontrollstellen, respektive von gemäss ISO 17'025 akkreditierten Labors durchgeführt werden.

1.1.3 Voraussetzungen für die Nutzung von Gruyère AOP

Um die Bezeichnung Gruyère AOP nutzen zu können, müssen alle Milchproduktionsbetriebe, Käsereien, Sömmerungsbetriebe und Reifungsbetriebe die Vorgaben des Pflichtenhefts einhalten und durch die OIC zugelassen respektive zertifiziert sein.

Konform nach dem Pflichtenheft Gruyère AOP muss der Gruyère d'alpage AOP ebenfalls konform nach der Berg- und Alpverordnung sein.

1.1.4 Erst-Zulassung und/oder Erst-Zertifizierung

Für die Erst-Zulassung und/oder Erst-Zertifizierung durch die OIC zu erhalten, müssen alle Milchproduktionsbetriebe, Käsereien, Sömmerungsbetriebe und Reifungsbetriebe alle Bedingungen des Pflichtenhefts erfüllen und jede schwerwiegende Nicht-Konformität (Kapitel 2.1.4) muss behoben sein (Allfällige 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 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 Milchproduktionsbetriebe, Käsereien, 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. Alle Käsereien, Sömmerungsbetriebe und Reifungsbetrieb unterliegen 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 Milchproduktionsbetriebe und alle bereits zertifizierten Käsereien, Sömmerungsbetriebe und Reifungsbetrieb, 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 IPG zur Zusammenarbeit einladen.

Die IPG, die nichtakkreditierten Kontrollstellen und die direkt von der OIC angestellten Kontrolleure werden regelmässig von der OIC auditert (gemäss dem Dokument 1-P-AUD Audits internes). Die Frequenz dieser Audits sind im Absatz 1.2.5 präzisiert.

1.1.7 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 054)
- OIC (SCESp 054)
- SCESp 054

1.2 Kontrollen der verschiedenen Stufen der Branche

1.2.1 Kontrollen in den Milchproduktionsbetrieben

- ◆ Jeder Milchproduzent bestätigt mit der Unterzeichnung der Produzentenliste des Unternehmens / der Käseerei(en) an die er die Milch liefert, die Vorgaben des Pflichtenheftes Gruyère AOP, insbesondere die Artikel 3, 7-18, 20, 23.1, 32-35 und die Anhänge dieses Dokumentes, zu respektieren.
- ◆ Bei Bedarf, können alle Milchproduktionsbetriebe unbegründet zusätzlichen Kontrollen ausserhalb des vorgesehenen Kontrollintervalls der nachstehenden Tabelle und unabhängig von der Einhaltung oder Nichteinhaltung der Vorgaben gemäss Kontrollrapport unterzogen werden.
- ◆ Falls ein Betrieb mehrere Produktionsstandorte umfasst, muss jeder Produktionsstandort kontrolliert werden.
- ◆ Eine Zulassung kann an jeden konformen Milchproduktionsbetrieb ausgestellt werden.

Art. PH	Vorgabe	Kontrollintervall	Ausführung	Dokumente	Überwachung OIC
3	Geografisches Gebiet des Gruyère	Mind. 1x alle 5 Jahre	Kontrollstelle	Kontrollrapport	Prüfung des Rapports
7	Siloverbot				
8	Zusammensetzung der Futtermittelration				
9	Während der Grünfütterungsperiode erlaubte Futtermittel				
10	Während der Grünfütterungsperiode erlaubte Ergänzungsfuttermittel				
11	Grundfutter während der Trockenfütterungsperiode				
12	Während der Trockenfütterungsperiode erlaubte Ergänzungsfuttermittel				
13	Krafftutter				
14	Während des ganzen Jahres verbotene Futtermittel				
15	Ausnahme vom Siloverbot				
16	Verbot von Wachstumsförderern				
17	Milchkühlung				
18	Lieferung				
20	Qualitätskriterien bei der Lieferung				
32	Anforderung an die Alp				
34	Fütterung auf der Alp				
35.1	Die Milch muss von der Alp stammen				
18.1 et 23.1	MC 1.2.1.2 Definition der speziellen Anforderungen bei der Verwendung eines Melkroboters	Mind. 1x pro Jahr	OIC / IPG	Kontrollrapport	Prüfung des Rapports

Art. 3 Geografisches Gebiet: Gemäss der GUB/GGA-Verordnung (910.12), Artikel 2 «... in einem begrenzten geografischen Gebiet erzeugt, verarbeitet und veredelt wird». Der Betrieb und die Flächen müssen sich im definierten geografischen Gebiet befinden. In Anwendung von Artikel 8 des Pflichtenheftes zählen Betriebsflächen, die sich ausserhalb des geografischen Gebiets befinden, zur Summe der zugekauften Futtermittel+Krafftutter. Die Summe der zugekauften Futtermittel+Krafftutter darf 30% der berechneten Ration in Trockensubstanz (TS) des gesamten Milchviehs nicht übersteigen.

Art. 7 „Siloverbot“: Diese Bestimmung gilt das ganze Jahr über, auch wenn das Milchvieh abwesend ist (z.B. während der Sömmerungsperiode für einen Talbetrieb oder aus anderen Gründen).

Unter der Bedingung, dass sie innerhalb von 7 Tagen direkt vom Feld vom Betrieb entfernt werden, ist bei ungünstigen Witterungsbedingungen ausnahmsweise die Herstellung von Siloballen zugelassen.

Gruyère AOP - Kontrollhandbuch

Art. 8 «...70 % der Futterrationen für das Milchvieh, in Trockensubstanz (TS) ausgedrückt, müssen von der betriebseigenen Futterbasis stammen.»: Der Prozentsatz errechnet sich nach den Daten von Suisse-Bilanz der beiden Vorjahre wie folgt:

$$\text{Anteil der Ration produziert in \%} = \frac{\text{Gesamtverzehr*} - \text{Zukäufe} \times 100}{\text{Gesamtverzehr*}}$$

(*Gesamtverzehr = Grundfutter + Kraftfutter)

Die in Trockensubstanz (TS) ausgedrückte Futterration besteht aus Futtermitteln (Grundfutter = fourrage de base) und Kraftfutter (concentrés), die gemäss Artikel 9 – 13 des Pflichtenhefts zugelassen sind. Das Milchvieh als Ganzes umfasst das gesamte Rindvieh des Betriebs mit Ausnahme der Mutter- oder Ammenkühe. Die Futterfläche umfasst das Grünland (Kunstwiese und Dauergrünfläche) und die offenen Ackerflächen, die für die Produktion von anderen Futtermitteln und Kraftfutter, die in der Ration zugelassen sind, angebaut werden.

Beträgt der Durchschnitt der letzten 2 Jahre weniger als 75%, ist eine genauere Analyse der Suisse-Bilanz der letzten drei Jahre durch die Zertifizierungsstelle notwendig.

Sind andere Tiere als Milchvieh auf dem Betrieb vorhanden, muss der Abzug der von den anderen Tieren verzehrten Ration explizit angegeben werden. Lagerung und Verteilung von zugekauftem Futter und Kraftfutter werden physisch vom Futter des Betriebs getrennt.

Wenn Bestandteile der Ration auf der Betriebsfläche produziert, extern verarbeitet, mit Produkten anderer Herkunft vermischt und dann in die Ration zurückgenommen werden, müssen diese Futtermittel schweizerischen Ursprungs sein. Rübenschnitzel müssen von Aarberg als schweizerisch zertifiziert sein.

Art. 20 „...Qualitätsnormen der Milch bei der Lieferung... Das Verfahren und die Normen sind im Kontrollhandbuch beschrieben“: Die Normen sind im « Anhang 3 – Individuelle Qualitätsbezahlung der Milch » vom « Milchkauf- und Verkaufvertrag » wie folgt beschrieben:

Methode	Vorbebrütete Reduktase	Säuregrad in der Gärprobe	Propionsäure-zählung	Buttersäure				
Referenz	Anweisung Qualitäts-sicherung	Anweisung Qualitäts-sicherung	Methode ALP Liebefeld-Posieux	Methode MPN Romandie	Filtrations-methode Gemäss Bourgeois	Praktische Methode in der Käserei (Milchsäure)		MRCM Food-tech
Bemerkungen	Vorbebrüten 11 Std. bei 32°C			Mindestens 1 der 5 Analysen mit definierter Mindesthäufigkeit				
Häufigkeit	Zu bestimmen	Zu bestimmen	1x / Monat	1x / Monat* Milch der Produzenten	1x / Monat* Milch der Produzenten	1x / Woche* Milch der Produzenten (Mischung von 2-4 aufeinanderfolgende Gemelke)	Jedes Kessi** 2 Proben pro Kessi	Jedes Kessi**
Norm	Höher oder gleich 15 Minuten	Tiefer oder gleich 15° SH	Mischmilch oder Produzentenmilch tiefer als 20 / ml	Mischmilch tiefer als 260 / l Produzentenmilch tiefer als 350 / l	Mischmilch und Produzentenmilch tiefer als 50 / l	Keine Gasbildung zwischen Paraffin und Serum bis 4 Tage	Mischmilch max. 33% positive Resultate über die letzten 3 Tage	Mischmilch max. 33% positive Resultate über die letzten 3 Tage
Analyse	Käser	Käser	Anerkanntes Labor	Anerkanntes Labor		Käser oder anerkanntes Labor		Käser

1.2.1.1 Definition eines Milchviehbetriebes für die Produktion von Gruyère gemäss der Landwirtschaftlichen Begriffsverordnung

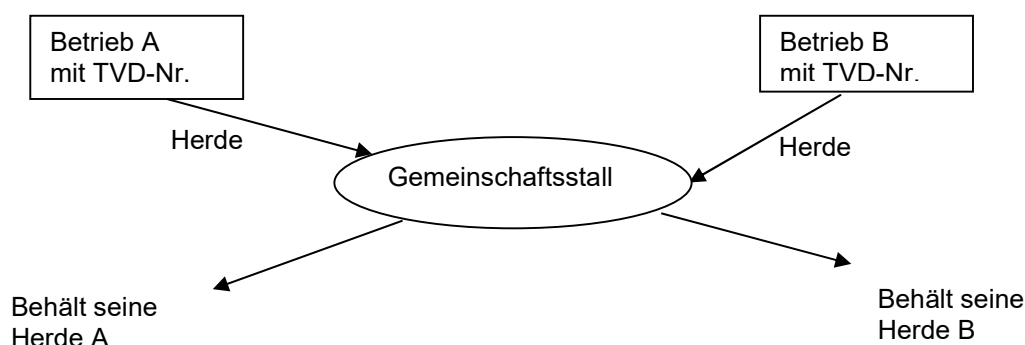
Ein landwirtschaftlicher Betrieb:

- muss eine Betriebsnummer haben
- kann eine oder mehrere Produktionseinheiten haben

Eine Betriebszweiggemeinschaft:

- vereinigt mehrere Betriebe (2, 3, 4 ...), von denen jeder unabhängig bleibt, mit eigener Herde, eigenem Kontingent, eigener Buchführung

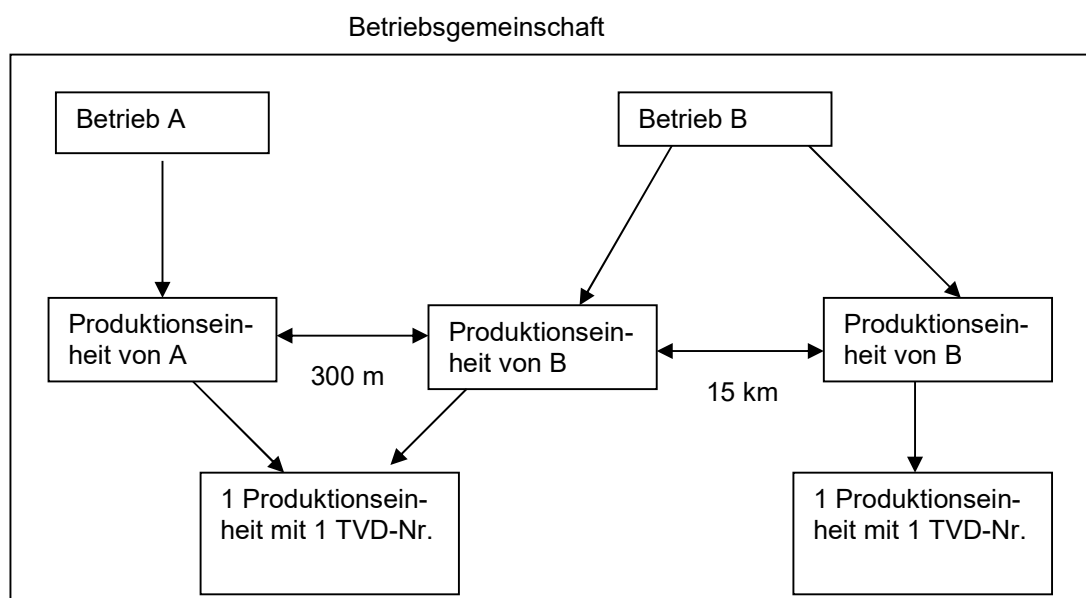
zum Beispiel



Für diejenigen Betriebe, die an einer Betriebszweiggemeinschaft beteiligt sind, gelten die gleichen Bedingungen wie für einen landwirtschaftlichen Einzelbetrieb. Silage ist deshalb auf dem Gesamtbetrieb verboten, ausgenommen es wurde eine Ausnahmegenehmigung für die Fütterung von Maissilage an Jungvieh durch die IPG erteilt.

Eine Betriebsgemeinschaft:

- vereinigt 2 oder mehrere Betriebe, aber mit einem einzigen Bewirtschafter (mit einem Namen z.B. zusammengesetzt aus den Familiennamen der Bewirtschafter) und einer einzigen Betriebsnummer. Die Herde und das übrige Fahrhabe sind Eigentum der Betriebsgemeinschaft.
- hat ein einziges Kontingent, eine einzige Buchführung und eine einzige TVD-Nummer.
- Sonderfall, falls einer der Betriebe mehrere Produktionseinheiten und mehrere TVD-Nummern hat.



Für diejenigen Betriebe, die an einer Betriebsgemeinschaft beteiligt sind, gelten die gleichen Bedingungen wie für einen landwirtschaftlichen Einzelbetrieb. Silage ist deshalb auf dem Gesamtbetrieb verboten, ausgenommen es wurde eine Ausnahmegenehmigung für die Fütterung von Maissilage an Jungvieh durch die IPG erteilt.

Ebenso wird ein Sömmerungsbetrieb, wie er im Art. 9 der Landwirtschaftlichen Begriffsverordnung definiert ist, als Betrieb im Sinne des Art. 7 des Pflichtenhefts Gruyère angesehen. Die auf einem mit dem Pflichtenheft Gruyère AOP konformen Sömmerungsbetrieb produzierte Milch kann somit für die Herstellung von Gruyère AOP verwendet werden. Die auf einem Sömmerungsbetrieb produzierte Milch, die darüber hinaus den Art. 31 bis 34 des Pflichtenhefts Gruyère AOP entspricht, dient für die Herstellung von Gruyère d'alpage AOP.

Aufzuchtvertrag:

- Vertragliche, privatrechtliche Regelungen, d.h. Zusammenarbeit zwischen zwei Betrieben
- Ein Betrieb verkauft seine Aufzuchtkälber an einen anderen Betrieb und kauft die Rinder vor dem Abkalben zurück.

Damit der Aufzuchtvertrag gültig ist, muss er zwischen zwei verschiedenen landwirtschaftlichen Betrieben unterzeichnet sein. In diesem Fall kann der Betrieb, der das Jungvieh besitzt, es mit Grassilage füttern.

Falls Gebäude gepachtet werden:

- Ein Gruyère-Betrieb pachtet ein Gebäude, um seinen Betrieb zu vergrössern. Dieses Gebäude wird als Teil des Betriebs betrachtet. Das dort gehaltene Vieh ist ebenfalls Teil des Betriebs. Silage ist also auf dem gesamten Betrieb (inkl. des gepachteten Teils) verboten.
- Ein Gruyère-Betrieb, der einen Teil seines Betriebs an Dritte verpachtet, braucht die Zustimmung der OIC-IPG und es wird eine spezifische Kontrolle durchgeführt. Bevor der Kontrolleur sich vor Ort begibt, muss ein schriftlicher Vertrag für Gebäude und Vieh vorliegen. Die verpachteten Gebäude müssen, wenn darauf Silage vorhanden ist, getrennt und entfernt von den Gebäuden der Milchkühe sein. Die Zustimmung des Käasers und der Käsereigenossenschaft ist notwendig.

1.2.1.2 Definition der speziellen Anforderungen bei der Verwendung eines Melkroboters

Vorgaben:

- Zwei Verwendungszwecke der Milch sind nötig, wenn der Melkroboter 24 h am Tag in Betrieb ist. Eine Verwendung als Gruyère-Milch und eine weitere Verwendung (Industriemilch, Milch für die Mast, etc.).
- Die alleinige Verwendung der über den Melkroboter gewonnenen Milch für die Herstellung von Gruyère AOP macht eine Unterbrechung der Melkanlage notwendig, um die Einhaltung der Frist von 18 h zu respektieren.
- Die Milch muss auf eine Temperatur zwischen 12 und 18° C gekühlt werden.
- Die Betriebszeiten des Melkroboters werden durch die OIC und die IPG von Fall zu Fall entschieden, es kann keine allgemeine Regel festgelegt werden.

Um das Pflichtenheft Gruyère AOP einzuhalten, muss der Melkroboter folgende Bedingungen erfüllen:

- zwei Tanks besitzen
- mit einem computergesteuertem Ventil ausgerüstet sein, das den Wechsel des Tanks ermöglicht
- über einen Platten- oder Röhrenkühler verfügen
- ein plombiertes und von einer zertifizierten Stelle genehmigtes Temperaturlaufzeichnungsgerät, das die eingehende Milch überprüft.
- von der Zertifizierungsstelle kontrolliert sein.

1.2.2 Kontrollen in den Käsereien

- ◆ Jede Käserei muss eine Kontroll- und Zertifizierungsvereinbarung mit der OIC oder zusammen mit dem Käse Käufer einen Vertrag mit der IPG, gegengezeichnet von der OIC.
- ◆ Alle Käsereien müssen die Vorgaben des Pflichtenheftes Gruyère AOP, insbesondere die Artikel 3-6, 18-29, 47-48 und die Anhänge dieses Dokumentes respektieren.
- ◆ Bei Bedarf, können alle Käsereien zusätzlichen Kontrollen ausserhalb des vorgesehenen Kontrollintervalls der nachstehenden Tabelle und unabhängig von der Einhaltung oder Nichteinhaltung der Vorgaben gemäss Kontrollrapport unterzogen werden.
- ◆ Falls ein Betrieb mehrere Produktionsstandorte umfasst, muss jeder Produktionsstandort kontrolliert werden.
- ◆ Ein Zertifikat muss an jede konforme Käserei ausgestellt werden.

Art. PH	Vorgabe	Kontroll-intervall	Ausführung	Dokumente	Überwachung OIC
3	Geografisches Gebiet des Gruyère	Mind. 1x alle 2 Jahre	Kontroll-stelle / OIC / IPG	Kontroll-rapport	Prüfung des Rapports
4	Mindestalter des Produkts				
5	Physikalische Merkmale				
6	Chemische Merkmale				
18	Lieferung				
19	Milch für die Gruyère-Produktion				
20	Qualitätskriterien bei der Lieferung				
21	Allgemeine Grundsätze				
22	Einrichtung				
23	Vorbereitung und Reifung der Milch				
24	Einlaben und Verarbeitung im Kessi				
25	Formen und Pressen				
26	Salzen				
27	Gärkeller				
28	Käsepflege im Keller und Bildung der Schmiere				
29	Reifung				
47	Identitätsmarke				
48	Etikettierung				

Zu Beginn eines jeden Milchjahres, muss die Käserei die Liste der Milchproduzenten, welche für die Herstellung von Gruyère AOP liefern, aktualisieren und übermitteln. Diese Informationen können jederzeit von der OIC bei anderen Kontrollstellen (BLW, TSM oder Andere) überprüft werden. Verarbeitet eine Käserei Milch von Milchproduzenten, die nicht regelmäßig Milch liefern (Gelegenheitslieferanten), so müssen diese Produzenten ebenfalls auf der Liste der Milchproduzenten, welche für die Herstellung von Gruyère AOP liefern, aufgeführt werden und diese Produzenten müssen die Vorgaben des Pflichtenheftes einhalten.

Definition Art. 18.2 „einmalige Lieferung pro Tag“: Der Antrag auf Lieferung der Milch einmal pro Tag ist nur für Produzenten möglich, welche bereits vor dem Januar 1998 auf diese Weise lieferten und die Käserei vor dem Januar 1998 regelmässig Gruyère hergestellt hat.

Definition Art. 18.3 „andere Milch“: Gemäss einer Stellungnahme des BLW: „Milch von Genossenschaften und individuellen Produzenten, die erst nach dem 22.01.98 angenommen wurde, unabhängig davon ob sie vor diesem Datum zu Gruyère verarbeitet wurde oder nicht.“

Definition Art. 20 „...Qualitätsnormen der Milch bei der Lieferung ... Das Verfahren und die Normen sind im Kontrollhandbuch beschrieben“: Säuregrad und Reduktase: 1x / Monat und Milchproduzent für konforme Milch gemäss Entscheid des Vorstands der IPG. Propionsäurebakterien und Buttersäurebakterien: 1x / Quartal und Kessi für konforme Milch gemäss Entscheid des Vorstands der IPG. (Falls die Kessimilch nicht konform ist, ist eine Analyse pro Produzent nötig.)

Definition Art. 21.4 „...sowie alle aus dem geografischen Gebiet des Gruyère stammenden und von der Branchenorganisation genehmigten neuen Kulturen.“: Zusätzlich zu den im Pflichtenheft genannten Kulturen RMK 202, 203, 280, 291 und 292 sind die Kulturen AOP-G1, AOP-G2 und AOP-G3 von der IPG genehmigt.

Gruyère AOP - Kontrollhandbuch

Definition Art. 22.4 „Die Milch muss in offenen Kupferkessi mit einem nutzbaren Fassungsvermögen von höchstens 6'600 Litern verarbeitet werden. (bis auf Ausnahmen gemäss Art.22.5).“: Eine Toleranz von maximal 8 cm über dem Niveau der stehenden Füllmenge ist akzeptiert. In jedem Kessi darf maximal 6'600 Liter Milch pro Produktion Gruyère AOP verarbeitet werden (bis auf Ausnahmen gemäss Art. 22.5).

Definition Art. 23.1: „Die Verarbeitung im Kessi ...“: Die Verarbeitung im Kessi ist mit dem Fabrikationsbeginn wie folgt definiert: Der Moment in dem man das notwendige Lab in die erwärmte Milch hinzufügt.

Definition Art. 24: „Lactoseentfernung“: Unter Lactoseentfernung wird die Entnahme von Sirte und die Zugabe von Wasser oder nur die Zugabe von Wasser nach dem Bruchschneiden verstanden.

Herstellung von mehreren Käsesorten: Wenn der Käser nicht klar und auf jeden Tag genau die Milch für die Herstellung von Gruyère AOP gegenüber der Milch für andere Käsesorten ausweisen kann, muss das Pflichtenheft Gruyère AOP von sämtlichen Milchproduzenten und dem Käser jederzeit eingehalten werden (auch wenn ein Teil der Milch nicht für die Herstellung von Gruyère AOP bestimmt ist).

Sobald eine Käserei Gruyère AOP herstellt, müssen die entsprechenden Belege und Nachweise (z.B. zur Milchflusstrennung, Rückverfolgbarkeit, Fabrikationsjournal) überprüfbar sein.

1.2.3 Kontrollen in den Sömmerungsbetrieben

- ◆ Jeder Sömmerungsbetrieb muss eine Kontroll- und Zertifizierungsvereinbarung mit der OIC oder zusammen mit dem Käsekäufer einen Vertrag mit der IPG, gegengezeichnet von der OIC.
- ◆ Alle Sömmerungsbetriebe müssen die Vorgaben des Pflichtenheftes Gruyère AOP, insbesondere die Artikel 3-7, 13-14, 16-29, 32-35, 47 und die Anhänge dieses Dokumentes respektieren.
- ◆ Bei Bedarf, können alle Sömmerungsbetriebe zusätzlichen Kontrollen ausserhalb des vorgesehenen Kontrollintervalls der nachstehenden Tabelle und unabhängig von der Einhaltung oder Nichteinhaltung der Vorgaben gemäss Kontrollrapport unterzogen werden.
- ◆ Ein Zertifikat muss an jeden konformen Sömmerungsbetrieb ausgestellt werden.

Art. PH	Vorgabe	Kontrollintervall	Ausführung	Dokumente	Überwachung OIC
3	Geografisches Gebiet des Gruyère	Mind. 1x alle 2 Jahre	Kontrollstelle / OIC / IPG	Kontrollrapport	Prüfung des Rapports
4	Mindestalter des Produkts				
5	Physikalische Merkmale				
6	Chemische Merkmale				
7	Siloverbot				
13	Krafftutter				
14	Während des ganzen Jahres verbotene Futtermittel				
16	Verbot von Wachstumsförderern				
17	Milchkühlung				
18	Lieferung				
19	Milch für die Gruyère-Produktion				
20	Qualitätskriterien bei der Lieferung				
21	Allgemeine Grundsätze				
22	Einrichtung				
23	Vorbereitung und Reifung der Milch				
24	Einlaben und Verarbeitung im Kessi				
25	Formen und Pressen				
26	Salzen				
27	Gärkeller				
28	Käsepflege im Keller und Bildung der Schmiere				
29	Reifung				
32	Anforderung an die Alp				
33	Beschreibung des Produkts				
34	Fütterung				
35	Herstellung des Gruyère d'Alpage				
47	Identitätsmarke				

Art. 35.7 „...Die Verwendung von Tüchern...“ Die Verwendung von Tüchern zum Abdecken der gesamten Oberfläche der Laibe muss direkt beim ersten Pressen erfolgen

--	--	--	--	--	--

1.2.4 Kontrollen bei den Reifungsbetrieben und den Vorverpackungsbetrieben

- ♦ Jeder Reifungsbetrieb und jeder Vorverpackungsbetrieb muss eine Kontroll- und Zertifizierungsvereinbarung mit der OIC oder eine schriftliche Verpflichtungserklärung hinsichtlich der Einhaltung des Pflichtenheftes Gruyère unterzeichnen.
- ♦ Alle Reifungs- und Vorverpackungsbetriebe müssen die Vorgaben des Pflichtenheftes Gruyère, vor allem Art. 4-6, 27-29, 36-44, 47-48, die Anhänge III und das Übernahme- und Taxationsreglement der IPG, die charte graphique und die Anhänge dieses Dokumentes respektieren.
- ♦ Bei Bedarf, können alle Reifungs- und Vorverpackungsbetriebe zusätzlichen Kontrollen ausserhalb des vorgesehenen Kontrollintervalls der nachstehenden Tabelle und unabhängig von der Einhaltung oder Nichteinhaltung der Vorgaben gemäss Kontrollrapport unterzogen werden.
- ♦ Falls ein Betrieb mehrere Produktionsstandorte umfasst, muss jeder Produktionsstandort kontrolliert werden.
- ♦ Ein Zertifikat muss an jeden konformen Reifungsbetrieb und Vorverpackungsbetrieb ausgestellt werden.

Art. PH	Vorgabe	Kontroll-intervall	Ausführung	Dokumente	Überwachung OIC
4	Mindestalter des Produkts	Mind. 1x pro Jahr	Kontroll-stelle / OIC / IPG	Kontroll-rap-port	Prüfung des Rapports
5	Physikalische Merkmale				
6	Chemische Merkmale				
27	Gärkeller				
28	Käsepflege im Keller und Bildung der Schmiere				
29	Reifung				
36	Rückverfolgbarkeit, Etikettierung (Gruyère d'Alpage)				
37	Grundsatz				
38	Erste Bewertung				
39	Zweite Bewertung oder Taxation				
40	Taxationskriterien				
41	Lochung				
42	Teig				
43	Aroma (Geruch und Geschmack)				
44	Äusseres, Postur und Lagerfähigkeit				
47	Identitätsmarke				
48	Etikettierung				
Ahang III	Gemeinsame Etikettierungsvorschriften (Charte graphique)				

Definition Art. 29: „Die Reifung muss während mindestens drei Monaten im Produktionsgebiet gemäss Artikel 3 erfolgen.“: Im Falle der Vorfuhr einer ganzen Partie oder eines Teil einer Partie, muss die jüngste Tagesproduktion beim Verlassen des geographischen Gebiets 3 Monate alt sein.

1.2.5 Test des Endprodukts

Die Bestimmungen für den Test des Endprodukts basierend auf den Vorgaben des Pflichtenheftes Gruyère AOP befinden sich in folgenden Dokumenten:

- ♦ GRU Règlement prise en charge adopté par AG – D - <date>
- ♦ GRU-CONTRAT adopté-D-<date>

1.2.6 Branchenverband, Unterauftragnehmer und Kontrolleure

Die IPG 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, 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.

2. Sanktionsreglement

2.1 Allgemeines

2.1.1 Zweck

Der Zweck dieses Reglements ist alle Milchproduktionsbetriebe, Käsereien, Sömmerungsbetriebe und Reifungsbetriebe, die den Kontrollen Gruyère AOP unterliegen, gleich zu behandeln.

Sämtliche Entscheide betreffend die Zertifizierung infolge der Kontrolle liegen in der Verantwortung der OIC. Die Nicht-Konformitäten werden den betroffenen Stellen (IPG, Kantonale Laboratorien, ...) gemeldet.

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

2.1.2 Gesetzlich verlangte Weiterleitung von Informationen an Behörden

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

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

Die OIC meldet dem BLW jährlich die Nicht-Konformitäten bezüglich des Pflichtenhefts Gruyère AOP.

Im Gegenzug können die das Lebensmittelrecht vollziehenden Behörden, falls sie schwere Verstösse feststellen, die negative Auswirkungen auf die Qualität (im weiteren Sinn) und auf die Ursprungsbezeichnung Gruyère AOP haben kann, die OIC informieren, welche daraufhin die entsprechenden Massnahmen ergreift.

2.1.3 Erläuterungen

Im Sanktionskatalog (Kapitel 2.3) ist zu jeder Nicht-Konformität einer Vorgabe des Pflichtenheftes Gruyère AOP, eine entsprechende Sanktion beschrieben.

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 Sanktion durch die OIC verschärft werden.

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:

Frist = Frist zur Erstellung der Konformität

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

D = Deklassierung aller betroffenen Laibe

Es bestehen ausserdem **besondere Fälle**, in denen ein Teil der Betriebe bzw. Unternehmen nicht in der Datenbank der OIC figurieren. Diese Fälle werden umgehend den betroffenen Behörden gemeldet und die Produktion kann nicht unter Nutzung der Ursprungsbezeichnung Gruyère 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 bezüglich der Konsequenzen weiterer Nicht-Konformitäten, gemäss der unter Punkt 2.1.6 definierten Prinzipien.
- ◆ Zulassungsentzug bzw. -verweigerung, d.h. die Produktion des betroffenen Milchproduktionsbetriebes darf nicht zu Gruyère AOP verarbeitet werden / Milchliefer Sperre.
- ◆ Zertifikatsentzug bzw. -verweigerung bezüglich einer bestimmten Partie und/oder eines bestimmten Produktionszeitraums / mit einer eventuellen Deklassierung (Käsereien, Sömmerungsbetriebe und Reifungsbetriebe).
- ◆ Zertifikatsentzug bzw. -verweigerung bzgl. eines bestimmten Betriebsstandorts (Käsereien, Sömmerungsbetriebe und Reifungsbetriebe). In diesem Fall kann das Unternehmen weder Gruyère AOP verarbeiten noch Gruyère AOP auf den Markt bringen.

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 entstehenden Zusatzkosten von Milchproduktionsbetrieben, Käsereien, Sömmerungsbetrieben und Reifungsbetrieben aus einer Deklassierung des Produktes oder einer Nicht-Konformität und aus dem Prozess zur Wiederherstellung der Konformität, so wie die entstehenden Kosten für die Bearbeitung des Dossier durch die OIC gehen zu Lasten des nichtkonformen Unternehmens.

2.1.6 Klassifizierung des Produkts und Gültigkeitsdauer der Zulassung/ des Zertifikats

Gruyère AOP hat eine kontinuierliche Produktion. Es handelt sich um ein lang lagerfähiges Produkt. Die Zulassung für einen Milchproduktionsbetriebe wird mit einer Gültigkeit von 5 Jahre ausgestellt. Das Zertifikat für die Käsereien, Sömmerungsbetriebe und Reifungsbetriebe ist für 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 je nach Schweregrad als „leicht“ oder „schwerwiegend“ eingestuft (siehe Punkt 2.2).

- ♦ Vor der Erstzertifizierung muss jede schwerwiegende Nicht-Konformität behoben sein (siehe Kapitel 1.1.4).
- ♦ Bei einem Wechsel des Verantwortlichen der Fabrikation/des Betriebes/des Vertragsunterzeichnenden beginnt die Kumulierung 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 Zulassungs- bzw. einen Zertifikatsentzug nach sich ziehen.
- ♦ Ausserdem kann ein Entscheid für die Verweigerung der Zertifizierung einer bestimmten Warenmenge (Milchliefersperre, Zertifikatsentzug für ganze Partien oder Teile davon) gemäss nachfolgender Tabelle verfügt werden.

2.1.7.2 Definition eines Posten

Gemäss PH Art. 46 Abs. 2 „Ein Posten entspricht der Monatsproduktion einer Käserei.“ und für den Gruyère d'alpage AOP gemäss PH Art. 36 Abs. 3 „Bei der Käsefabrikation auf der Alp wird die Gesamtproduktion in zwei Posten aufgeteilt.“

Definition: Die Posten für den Gruyère d'alpage AOP:

Lot 13 = Produktion vom Saisonbeginn (Fabrikationsbeginn) bis zum 31. Juli

Lot 14 = Produktion vom 1. August bis zum Fabrikationsende der Saison

2.1.7.3 Kumulierung

Kumulierung der leichten Nicht-Konformitäten:

	Konsequenz
Keine Erstellung der Konformität innerhalb der festgelegten Frist	Die leichte Nicht-Konformität wird schwerwiegend
Wiederholung der gleichen Nicht-Konformität innerhalb von 2 Jahren	

Kumulierung der schwerwiegenden Nicht-Konformitäten:

	Konsequenz
Keine Erstellung der Konformität innerhalb der festgelegten Frist	Zertifikats- bzw. Zulassungsentzug
Wiederholung der gleichen innerhalb von 2 Jahren	

2.2 Mitteilung der 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:

Eröffnung der Verfügung mit eingeschriebenem Brief an Milchproduktionsbetrieb, Käserei, Sömmereibetrieb und Reifungsbetrieb mit Kopie an die IPG.

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 Nicht-Konformität.

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

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

Das Unternehmen informiert die OIC schriftlich über die Behebung der Nicht-Konformität.

Von der OIC getroffene Massnahmen:

**Eröffnung der Verfügung mit eingeschriebenem Brief an Milchproduktionsbetrieb, Käserei, Sömmere-
rungsbetrieb und Reifungsbetrieb mit Kopie an die IPG. Die betroffenen Behörden werden falls nötig
informiert.**

2.3 Sanktionskatalog

Generelle Anforderungen und allgemeine Anforderungen

PH	Zu erfüllende Anforderung	Bei Nicht-Konformität		
		Art	Sanktion	Verantwortlichkeit
-	Basisanforderungen Alle Milchproduktionsbetrieb, Käserei, Sömmerungsbetrieb und Reifungsbetrieb müssen: a) Unterzeichnung einer Kontroll- und Zertifizierungsvereinbarung oder einer Bereitschaftserklärung über die Respektierung des Pflichtenhefts Gruyère AOP; b) Unterzeichnung des Kontrollrapports; c) Freier Zugang zu Räumlichkeiten, Prozessabläufe und Unterlagen die relevant für das Pflichtenheft Gruyère AOP sind; d) Korrekte Deklaration (keine Falschdeklaration)	S	E	Milchproduktions-betrieb Käserei Sömmerungsbetrieb Reifungsbetrieb
	Die notwendigen Unterlagen, Dokumente, Nachweise werden erbracht	L	Frist	
3	Geografisches Gebiet ¹ Das geografische Gebiet des <i>Gruyère</i> umfasst die Kantone Freiburg, Waadt, Neuenburg und Jura sowie die Bezirke Courtelary, La Neuveville, Moutier und die bernischen Gemeinden Ferenbalm, Guggisberg, Mühleberg, Münchenwiler, Rüschegg und Wahlern. ² Das geografische Gebiet des <i>Gruyère</i> umfasst die nachfolgend aufgeführten Käsereien, deren Milcheinzugsgebiet in den Karten in Anhang II festgelegt ist: <i>Kanton Aargau:</i> Vordermwald; <i>Kanton Bern:</i> Berken, Fritzenhaus, Häuslenbach, Höfen, Niederstocken, Trubschchen, Vorderfultigen, Werdthof; <i>Kanton Luzern:</i> Rain; <i>Kanton Solothurn:</i> Selzach, Reckenkien; <i>Kanton St. Gallen:</i> Gebertingen; <i>Kanton Schwyz:</i> Vorderberg, Steinen; <i>Kanton Zug:</i> Alosen, Hinterberg. ³ Die Einzugsgebiete gemäss Absatz 2 umfassen alle Betriebe, die ihre Milch am 30. April 1999 an die obgenannten Käsereien lieferten. Ihr geografisches Gebiet (s. Anhang II) ist durch die am weitesten von der jeweiligen Käserei entfernt liegenden Betriebe abgegrenzt.	S	E	Milchproduktions-betrieb Käserei Sömmerungsbetrieb Reifungsbetrieb

Beschreibung des Erzeugnisses

PH	Zu erfüllende Anforderung	Bei Nicht-Konformität		
		Art	Sanktion	Verantwortlichkeit
4	Mindestalter des Produktes Bei der Auslagerung aus dem Gärkeller, der sich in der Schweiz zu befinden hat, muss der Gruyère mindestens 5 Monate alt sein. Die festgelegte Dauer gilt jeweils für das Durchschnittsalter eines Postens.	S	Frist	Käserei Sömmerungsbetrieb Reifungsbetrieb
6	Semesterdurchschnitt für den Gehalt an Wasser: 34.5 à 36.9 %	L	Frist	Käserei Sömmerungsbetrieb Reifungsbetrieb
	Semesterdurchschnitt für den Gehalt an Fett in der Trockenmasse (FiT): 49 à 53 %	L	Frist	
	Semesterdurchschnitt für den Gehalt an Salz: 1.1 à 1.7 %	L	Frist	

Produktion

PH	Zu erfüllende Anforderung	Bei Nicht-Konformität		
		Art	Sanktion	Verantwortlichkeit
7	Siloverbot - 1 In den Betrieben, die Milch zur Herstellung von Gruyère produzieren, ist die Aufbereitung (...) von Silofutter jeglicher Art verboten. Vorbehalten sind dabei die Vorschriften von Anhang I und Artikel 15.	S	Frist	Milchproduktions-be- trieb Sömmerungsbetrieb
	Siloverbot - 2 In den Betrieben, die Milch zur Herstellung von Gruyère produzieren, ist die (...) Verabreichung von Silofutter jeglicher Art verboten. Vorbehalten sind dabei die Vorschriften von Anhang I und Artikel 15.	S	E	
8	Zusammensetzung der Futterration 70 % der Futterrationen für das Milchvieh, in Trockensubstanz (TS) ausge- drückt, müssen von der betriebseigenen Futterbasis stammen.	S	Frist 30 Tage	Milchproduktions-be- trieb
9	Während der Grünfütterungsperiode erlaubte Futtermittel ¹ Ausser Gras sind während der Grünfütterungsperiode die folgenden Futter- mittel erlaubt: a) Grünroggen, Hafer und Grünmais. b) Mischungen mit Wicken, Raps, Rüben und ähnlichen Jahresfutter- pflanzen. c) Rohe, saubere, nicht keimende und nicht verfaulte Kartoffeln, sowie sauberes und gesundes Kernobst, insgesamt nicht mehr als 10 kg pro Kuh und Tag. d) Gehackter Mais, Blätter und Köpfe frischer Rüben. Diese Futtermittel sind innerhalb von 24 Stunden nach dem Schnitt zu verfüttern. ² Nach dem 1. Dezember dürfen die unter den Buchstaben a und b genann- ten Futtermittel nicht mehr verwendet werden.	L	Frist	Milchproduktions-be- trieb
10	Während der Grünfütterungsperiode erlaubte Ergänzungsfuttermittel Neben Heu, Emd und Stroh sind folgende Ergänzungsfuttermittel erlaubt: a) Weizenkleie, getrockneter Obsttrester, Rübentrockenschnitzel, getrock- neter und nicht wiederbefeuchteter a) Birtreber, Getreidespelzen, Haferflaum. b) Künstlich getrocknetes Grünfutter (Gras, Grünmais und Grünschnittge- treide) in Form von gehacktem Trockenfutter, von Würfeln oder Briketts, sowie getrocknete Maiskolbenreste.	L	Frist	Milchproduktions-be- trieb
11	Grundfutter während der Trockenfütterungsperiode ¹ Das als Grundfutter dienende Heu und Emd muss gesund, nicht übermäs- sig gegoren und nicht verfault sein. ² Die Aufbereitung als Rundballen und Quader ist nur erlaubt, wenn diese auf einer trockenen Fläche sowie vor Regen und Kondensation geschützt gelagert werden. ³ Im Bedarfsfall kann dem Vieh auch sauberes Stroh guter Qualität verfüttert werden. ⁴ Als Konservierungsmittel für Grundfutter ist ausschliesslich Kochsalz (NaCl) erlaubt.	L	Frist	Milchproduktions-be- trieb

PH	Zu erfüllende Anforderung	Bei Nicht-Konformität		
		Art	Sanktion	Verantwortlichkeit
12	<p>Während der Trockenfütterungsperiode erlaubte Ergänzungsfuttermittel</p> <p>¹ Während der Trockenfütterungsperiode dürfen die folgenden Ergänzungsfuttermittel verabreicht werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Halbzucker- und Zuckerrüben sowie Karotten, insgesamt nicht mehr als 15 kg pro Kuh und Tag. Diese Wurzeln müssen sauber und gesund sein. b. Gesäuberte, entkeimte, gesunde und nicht treibende Kartoffeln, sowie sauberes und gesundes Kernobst, insgesamt nicht mehr als 10 kg pro Kuh und Tag. Die Kartoffeln müssen dem Vieh roh verabreicht werden. Zur Verhinderung des Keimens von Futterkartoffeln dürfen nur für Speisekartoffeln zugelassene Produkte in derselben Dosierung verwendet werden. c. Getrockneter Obsttrester, Rübenrockenschnitzel, getrockneter und nicht wiederbefeuchteter Biertreber. d. Melassefuttermittel (mit einem Trägerstoff vermischte Melasse). <p>² Zerschnittene Rüben sind täglich aufzubereiten; die Vermischung mit gehacktem Trockenfutter auf einer sauberen Fläche ist erlaubt. Rübenschnitzler und andere Instrumente müssen sauber gehalten werden.</p>	L	Frist	Milchproduktions-betrieb
13	<p>Kraftfutter</p> <p>¹ Als Kraftfutter können den Milchkühen folgende Futtermittel verabreicht werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Futtergetreide, Weizenkleie und die übrigen Müllereinebenprodukte einwandfreier Qualität. b. Künstlich getrocknetes Gras, das nicht überhitzt wurde, sowie getrocknete Kartoffeln. c. Ölsaatkuchen, Extraktionsschrot und Feldbohnen; die Tagesration bei Extraktionsschrot von Raps-, Mohn- und Baumwollsaat darf 500 g pro Kuh nicht überschreiten. d. Fertigmischungen aus den unter den Buchstaben a, b und c erwähnten Futtermitteln, sowie im Handel erhältliche Futtermittel für Milchkühe. <p>² Kraftfutter darf nicht befeuchtet oder in flüssiger Form verabreicht werden. Es ist im gesäuberten Futtertrog, entweder allein oder unmittelbar vor der Verfütterung mit Wurzeln, Kartoffeln, gehäckseltem Heu, Heugras oder Getreidespelzen vermischt, zu verfüttern.</p>	S	Frist	Milchproduktions-betrieb Sömmerungsbetrieb
14	<p>Während des ganzen Jahres verbotene Futtermittel</p> <p>¹ Die Verfütterung von Silage, Harnstoffharnstoffhaltigen Produkten, sowie von Mehl und Proteinkonzentraten tierischen Ursprungs ist verboten.</p> <p>² Als Silage im Sinn des vorliegenden Pflichtenhefts gelten auch Rübenschnitzel und -blätter, gehackter Mais, Erbsenblätter, Biertreber, gebundene Futterballen und andere, während mehr als einer Woche an einem behelfsmässigen Ort gelagerte Futtermittel.</p> <p>³ Dem Silofutter gleichgestellt sind feuchter Körnermais und weiteres mit Propionsäure, andern Zusatzstoffen oder auf irgendeine andere Weise behandeltes, feuchtes Getreide.</p>	S	E	Milchproduktions-betrieb Sömmerungsbetrieb

PH	Zu erfüllende Anforderung	Bei Nicht-Konformität		
		Art	Sanktion	Verantwortlichkeit
15	<p>Ausnahme vom Siloverbot</p> <p>Ausnahmsweise kann dem Jungvieh Maissilage verfüttert werden, wenn es getrennt von den Kühen gehalten und auch das entsprechende Futter getrennt und entfernt genug gelagert wird. Nach Anhörung der Zertifizierungsstelle bewilligt die Branchenorganisation die Ausnahmen im Einvernehmen mit dem Milchkäufer und der Milchgenossenschaft.</p>	S	Frist	Milchproduktions-betrieb
16	<p>Verbot von Wachstumsförderern</p> <p>Die Verwendung von Wachstumsförderern, Hormonen und ähnlichen Produkten, wie Somatotropin, ist verboten.</p>	S	E	Milchproduktions-betrieb Sömmerungsbetrieb
17	<p>Milchkühlung</p> <p>Die Milch soll im Betrieb gekühlt und auf einer Temperatur von 12 bis 18° C gehalten werden.</p>	S	Frist	Milchproduktions-betrieb Sömmerungsbetrieb
18	<p>Lieferung</p> <p>¹ Die Milch muss zweimal im Tag an die Käserei geliefert werden, und zwar sofort nach dem Melken, zu den von der Käserei und der Produzentenorganisation vereinbarten Zeiten.</p> <p>² Eine einmalige Lieferung pro Tag wird ausnahmsweise bei Genossenschaften erlaubt, die:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. schon vor dem 22. Januar 1998 nur einmal im Tag lieferten; b. regelmässig qualitativ guten <i>Gruyère</i> herstellten; c. Milch guter Qualität produzieren; d. die Milch nicht während mehr als 1 1/2 Stunden transportieren, und e. sie bei einer Temperatur von 12 bis 18° C lagern. 	S	Frist	Milchproduktions-betrieb Käserei Sömmerungsbetrieb
19	<p>Milch zur Gruyère-Produktion</p> <p>Für die <i>Gruyère</i>-Produktion wird Milch verwendet, die ohne Silofutter produziert wird und den folgenden Kriterien entspricht:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. ihre Zusammensetzung wurde, ausser der Anpassung des Fettgehalts, nicht verändert; 	L	Frist	Käserei Sömmerungsbetrieb
	<ul style="list-style-type: none"> b. sie wurde weder erhitzt noch einer Behandlung mit derselben Wirkung unterzogen; c. sie wurde nicht mit Milch anderer Tierarten vermischt. 	S	D	
20	<p>Qualitätskriterien bei der Lieferung</p> <p>Die Qualitätsnormen der Milch bei der Lieferung beruhen auf folgenden Analysen: Vorbebrütete Reduktase, Säuregrad nach Inkubation, Nachweis der Propion- und Buttersäurebakterien. Das Verfahren und die Normen sind im Kontrollhandbuch beschrieben.</p>	L	Frist	Käserei Sömmerungsbetrieb

Herstellung von Gruyère

PH	Zu erfüllende Anforderung	Bei Nicht-Konformität		
		Art	Sanktion	Verantwortlichkeit
21	Allgemeine Grundsätze ¹ Der Gruyère wird nach den lokalen, redlichen und gleichbleibenden Verfahren hergestellt.	L	Frist	Käserei Sömmerungsbetrieb
	 ² Die Milch muss ausschliesslich von Produzenten stammen, die der jeweiligen Käserei angeschlossen sind. Das Einzugsgebiet einer Käserei beträgt höchstens 20 km.	S	D	
	³ Die Käseemilch darf nicht behandelt worden sein. Es darf sich kein Apparat zur Zentrifugalentkeimung, Ultrafiltration oder Mikrofiltration im Fabrikations-lokal befinden.			
	⁴ Der Milch werden Betriebskulturen und Lab beigegeben. Gegebenenfalls können die Sirtenkulturen durch Milchkulturen ergänzt werden. Zugelassen sind die Kulturen RMK 202, 203, 280, 291 und 292 der Forschungsanstalt für Milchwirtschaft (FAM), sowie alle aus dem geografischen Gebiet des Gruyère stammenden und von der Branchenorganisation genehmigten neuen Kulturen.			
	⁵ Zugabe von Sirtenrahm ist verboten.			
	⁶ Es dürfen keine Zusatzstoffe verwendet werden.			
22	Einrichtung ¹ Die Mechanisierung der verschiedenen Herstellungs- und Reifungsphasen darf die traditionellen Merkmale des Produkts nicht beeinträchtigen.	S	Frist	Käserei Sömmerungsbetrieb
	 ² Die Kapazität der Einrichtungen muss dem zu verarbeitenden Milchvolumen angepasst sein. Insbesondere darf ein Kessi innerhalb von 24 Stunden nur einmal für die Herstellung von Gruyère verwendet werden. Gruyère muss im ersten Fabrikationsgang des Arbeitstages hergestellt werden.	S	D	
	 ³ Bei neuen Verfahren und Einrichtungen zur Herstellung und Reifung muss anhand wissenschaftlicher, technischer und praktischer Versuche belegt werden, dass sie die typischen Merkmale des Produkts nicht beeinträchtigen.	S	Frist	
	 ⁴ Die Milch muss in offenen Kupferkessi mit einem nutzbaren Fassungsvermögen von höchstens 6'600 Litern verarbeitet werden.	S	E	
	⁵ Die Verwendung geschlossener Kessi und/oder solcher mit einem nutzbaren Fassungsvermögen über 6'600 Liter ist ausnahmsweise erlaubt, wenn die folgenden Bedingungen kumulativ erfüllt sind:			
	a. sie wurden schon vor dem 22. Januar 1998 verwendet; b. die Qualität des damit hergestellten Gruyère ist gut.			
23	Vorbereitung und Reifung der Milch ¹ Die Verarbeitung im Kessi muss spätestens 18 Stunden nach dem letzten Melken erfolgen. Sie kann höchstens für eine einem halben Laib entsprechende Menge auf den nächsten Tag verschoben werden.	S	D	Käserei Sömmerungsbetrieb
	 ² Aufbereitung die Milch des ersten Melkens wird bis zum Eintreffen derjenigen des zweiten Melkens in Kupferkessi oder in Wannen bei einer Temperatur zwischen 12 und 18° C aufbewahrt. Der Milch des ersten Melkens können Milchsäurebakterien beigegeben werden, um den Reifungsbeginn zu begünstigen.	S	Frist	
	 ³ Behandlung der Kessimilch: die Milch des zweiten Melkens wird mit derjenigen des ersten Melkens vermischt. Ein Teil der Milch des zweiten Melkens wird entrahmt, um den Fettgehalt der Kessimilch den Normen für Gruyère anzupassen. Es ist nur eine natürliche oder mechanische Entrahmung erlaubt. Die Zentrifugation ist nur bei frischer Milch zulässig.			

PH	Zu erfüllende Anforderung	Bei Nicht-Konformität		
		Art	Sanktion	Verantwortlichkeit
24	Einlaben und Verarbeitung im Kessi Das Lab wird bei einer Temperatur von ca. 31° C zugegeben; die Gerinnung dauert 30 - 50 Minuten. Die beiden Parameter werden abhängig von den Einrichtungen und der gewünschten Konsistenz des Bruchs gewählt. Die Bearbeitung im Kessi (Zerschneiden des Bruchs, Rühren, Erwärmen) ist dem Ermessen des Herstellers überlassen. Sie muss einen weichen, geschmeidigen Teig ergeben, der genügend Trockenmasse enthält. Um die richtige Reifung des Bruchkorns und die Selektion der Bakterienflora zu gewährleisten, muss auf eine Temperatur von 54 – 59° C erhitzt werden. Die Lactoseentfernung ist verboten.	S	D	Käserei Sömmerungsbetrieb
25	Formen und Pressen ² Das Anbringen des Herstellungsdatums mit Ziffern aus Kasein sowie der Identitätsmarke gemäss Artikel 47 ist obligatorisch.	S	D	Käserei Sömmerungsbetrieb
	³ Das Pressen dauert mindestens 16 Stunden, dabei wird der Pressdruck schrittweise erhöht. Der Druck muss ausreichend sein, einen guten Zusammenhalt der Körner und ein regelmässiges Abfließen der Molke zu gewährleisten.	S	Frist	
26	Salzen Nachdem der Käse aus den Formen herausgenommen wurde, wird er entweder trocken oder in einem Salzbad von über 20° Bé und einer Temperatur zwischen 12 und 20° C gesalzen.	L	Frist	Käserei Sömmerungsbetrieb

Reifung

PH	Zu erfüllende Anforderung	Bei Nicht-Konformität		
		Art	Sanktion	Verantwortlichkeit
27	Reifungskeller ¹ Nach dem Salzen werden die Käse in Kellern mit einer Temperatur zwischen 12 und 18° C und einer relativen Feuchtigkeit von ungefähr 92% gelagert. In den <i>Gruyère</i> -Gärkellern ist ein deutlicher Ammoniakgeruch wahrzunehmen.	L	Frist	Käserei Sömmerungsbetrieb Reifungsbetrieb
	² Die Laibe werden auf rohe, ungehobelte Fichtenholzgestelle «picea abies» gelegt.	S	D	
28	Käsepflege im Keller und Bildung der Schmiere ¹ Zu Beginn der Reifung werden die oberflächlich gesalzenen Laibe während 8 bis 12 Tagen täglich abgerieben und gedreht. ² Um die Bildung der Schmiere auszulösen, werden die Laibe mit Salzwasser eingerieben. ³ Da die Schmiere für den Austausch zwischen Käse und Umgebungsluft sowie für die Ausbildung des Geschmacks und des Aromas ausschlaggebend ist, muss sie mit besonderer Sorgfalt gepflegt werden. ⁴ Die Fichtengestelle müssen regelmässig gewaschen und getrocknet werden. Es darf sich an der Oberfläche keine überschüssige Feuchtigkeit bilden (trockene Tücher, Auswechseln der Bretter).	L	Frist	Käserei Sömmerungsbetrieb Reifungsbetrieb
	⁴ (Fortsetzung) Die Verwendung von antimikrobiellen Substanzen und Farbstoffen ist untersagt.	S	D	
29	Reifung Bei der Auslagerung aus dem Gärkeller, der sich in der Schweiz zu befinden hat, muss der <i>Gruyère</i> mindestens fünf Monate alt sein. Die Reifung muss während mindestens drei Monaten im Produktionsgebiet gemäss Artikel 3 erfolgen.	S	Frist	Käserei Sömmerungsbetrieb Reifungsbetrieb

Spezifische Bestimmungen für Gruyère d'Alpage

PH	Zu erfüllende Anforderung	Bei Nicht-Konformität		
		Art	Sanktion	Verantwortlichkeit
31	Definition des Begriffs „Alp“ Unter einer Alp versteht man einen Sömmerungsbetrieb wie er in der landwirtschaftlichen Begriffsverordnung definiert ist. <i>(Für Gruyère d'alpage AOP muss der Sömmerungsbetrieb konform sein nach der Sömmerungsbeitragsverordnung)</i>	S	D	Sömmerungsbetrieb
32	Anforderungen an die Alp ¹ Die Milchproduktion und die Herstellung des <i>Gruyère d'alpage</i> sind nur solange erlaubt als die Dauergrünflächen der Alp genügend Grundfutter für das Vieh erbringen.	S	D	Sömmerungsbetrieb
	² Die Milchproduktion und die Herstellung des <i>Gruyère d'alpage</i> müssen auf einer Alp erfolgen, wobei zusätzlich die folgenden Bedingungen zu erfüllen sind : a) Die Bestossung muss dem Standort und der Ertragsfähigkeit der Weideflächen angepasst sein. Pro RGVE muss eine beweidbare Fläche von mindestens 50 Aren vorhanden sein. Es dürfen nicht mehr als 1,5 Schweine pro Kuh gehalten werden. b) Die Düngung der Weideflächen muss auf eine ausgewogene und artenreiche Zusammensetzung der Pflanzenbestände sowie eine massvolle und abgestufte Nutzungsintensität ausgerichtet sein. Zu verwenden sind in erster Linie alpeigene Dünger. Stickstoffhaltige Mineraldünger sowie flüssiger Klärschlamm und andere betriebsfremde flüssige Dünger dürfen nicht verwendet werden. c) Herbizide dürfen nur zur Einzelstockbehandlung eingesetzt werden. d) Die Sömmerungstiere müssen überwacht oder in eingezäunter Weide gehalten werden.	L	Frist	
34	Fütterung ¹ Das Grundfutter besteht ausschliesslich aus dem Ertrag der Dauergrünflächen und stellt den Hauptteil der Viehnahrung dar. ² Die Verabreichung von nicht auf der Alp produziertem Futter (Heu, Emd, Kraftfutter) ist lediglich als Ergänzungsfutter gemäss den Empfehlungen der landwirtschaftlichen Forschungsanstalten erlaubt.	S	Frist	Sömmerungsbetrieb
35	Herstellung des Gruyère d'Alpage ¹ Die Milch muss von der Alp stammen, auf der sie zu <i>Gruyère</i> verarbeitet wird, oder von einer benachbarten Alp. Innerhalb eines natürlich begrenzten Einzugsgebiets und eines Radius von höchstens zehn Kilometern ist der Transport auf einem Fahrweg möglich.	S	D	Sömmerungsbetrieb
	³ Die Käsefabrikation muss täglich erfolgen. Ein zweiter Fabrikationsgang pro Tag wird ausnahmsweise, während eines Teils der Sömmerungszeit zugelassen, wenn die standortgerechte Milchproduktion die Kapazität der Einrichtungen übersteigt. Beim Ersatz der Einrichtungen wird die Ausnahmegewilligung hinfällig.	L	Frist	
	⁴ Die Milch darf nur auf natürliche Weise entrahmt werden.	S	D	
	⁵ Es dürfen nur Betriebskulturen (Molke) verwendet werden. Im Übrigen gilt Artikel 21, Absatz 4.	L	Frist	
	⁶ Bei der Erwärmung des Bruchs darf eine Temperatur von 53 bis 57° C nicht überschritten werden. ⁷ Die Verwendung von Tüchern ist obligatorisch. ⁸ Das Salzen erfolgt am Herstellungsort.	S	D	

Test des Endproduktes

PH	Zu erfüllende Anforderung	Bei Nicht-Konformität		
		Art	Sanktion	Verantwortlichkeit
40	Taxationskriterien ³ (...)Qualität IB-Gruyère: speziell gekennzeichnet. Darf nicht offen oder vorverpackt verkauft werden. Eignet sich für Fonduemischungen oder Reibkäse.	L	Frist	Reifungsbetrieb

Etikettierung und Kontrolle

PH	Zu erfüllende Anforderung	Bei Nicht-Konformität		
		Art	Sanktion	Verantwortlichkeit
47	Identitätsmarke Die Branchenorganisation <i>Gruyère</i> definiert eine Identitätsmarke, die auf jedem Laib anzubringen ist. Diese Marke wird von der Branchenorganisation unter der Kontrolle der Zertifizierungsstelle allen <i>Gruyère</i> fabrikanten zum gleichen Preis abgegeben. Sie ist nummeriert und gibt mindestens die Nummer der Käserei oder diejenige der Alp an. Der Preis der Identitätsmarke muss angemessen sein. Er deckt die Herstellungskosten der Marke, sowie die Kosten für Verteilung und Kontrolle, wobei auch die Verkaufsförderung und die Verteidigung der GUB <i>Gruyère</i> zu berücksichtigen sind.	S	D	Käserei Sömmerungsbetrieb Reifungsbetrieb
48	Etikettierung ¹ Der <i>Gruyère</i> wird in Laiben vermarktet, die auf der einen den Anforderungen von Anhang III entsprechende Etikette tragen. Die zweite Seite kann ebenfalls damit versehen oder frei gelassen werden. In Bezug auf die Verwendung der Järbseite werden keine Vorschriften gemacht. Die Akteure der Branche können nach Ermessen darüber verfügen. ² Das für die Vorverpackung zu verwendende Kennzeichen ist im Anhang III des vorliegenden Pflichtenhefts dargestellt. ³ Schmelzkäse, Schmelzkäsezubereitungen, Streichschmelzkäse und Fertig-Fondue können den Namen <i>Gruyère</i> in Verbindung mit der Sachbezeichnung nur unter folgenden Voraussetzungen tragen: a) Schmelzkäse, Schmelzkäsezubereitungen, und Streichschmelzkäse können den Namen <i>Gruyère</i> zusammen mit der Sachbezeichnung tragen, wenn die für die Schmelzung verwendete Mischung ausschliesslich Gruyère enthält. b) Im Fertig-Fondue muss die Käsemischung mindestens zur Hälfte aus Gruyère bestehen. c) Die Angabe des Namens <i>Gruyère</i> muss in derselben Farbe erfolgen und darf nicht grösser sein als die Sachbezeichnung. d) Die gemeinsame Kennzeichnung von Anhang III darf nicht verwendet werden.	S	Frist	Käserei Sömmerungsbetrieb Reifungsbetrieb

Bestimmungen für die Sommerproduktionszone, mit Ausnahme der Alpproduktion

PH	Zu erfüllende Anforderung	Bei Nicht-Konformität		
		Art	Sanktion	Verantwortlichkeit
Anhang 1	Einschränkungen am Ende der Silofütterungsperiode ¹ Die Milchproduzenten in der Sommerproduktionszone von <i>Gruyère</i> dürfen spätestens ab 31. März keine Silage mehr verfüttern. Sie können mit dem Milchverwerter ein früheres Datum vereinbaren. Die Wartefrist zwischen dem Ende der Silofütterung und dem Beginn der Käsefabrikation muss in jedem Fall mindestens vier Wochen betragen.	S	Frist	Milchproduktions-be- trieb Sömmerungsbetrieb
	2 ² Das am festgelegten Datum in angebrochenen Silos verbleibende Futter muss sofort zu Kompost verarbeitet, untergepflügt oder verkauft werden. Das Futter nicht angebrochener Silos darf bis zum Beginn der nächsten Trockenfütterungsperiode aufbewahrt werden, was dem Milchinspektor jedoch zu melden ist.			
Anhang 1 3	Reinigung ¹ Sobald kein Silofutter mehr verwendet wird, müssen die Silos, der Futterplatz, die Futterkrippen und die für die Fütterung verwendeten Geräte gereinigt werden. Frühestens 8 Tage und spätestens 4 Wochen nach der letzten Verabreichung von Silofutter sind auch die Ställe und die Stallgeräte gründlich zu reinigen. In den Freilaufställen mit Tiefstreu muss der Mist vollständig entfernt werden, und zwar ebenfalls frühestens 8 Tage und spätestens 4 Wochen nach dem Ende der Silofütterung oder, in den Fällen nach Artikel 2, Absatz 1, spätestens am 15. April.	S	Frist	Milchproduktions-be- trieb Sömmerungsbetrieb

Art von Nicht-Konformität:

L = **Leichte Nicht-Konformität**

S = **Schwerwiegende Nicht-Konformität**

Art von Sanktion:

Frist = **Frist zur Erstellung der Konformität**

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

D = **Deklassierung der Produktion**

3. Anhänge

3.1 Die im Rahmen der Zertifizierung von Gruyère erforderlichen Dokumente:

Erforderliche Dokumente für die Zertifizierung	
Referenzdokumente	Titel des Dokuments / Version / Datum
Pflichtenheft	
Kontrollhandbuch	2-GRU-MC Kontrollhandbuch
Vertragliche Dokumente	Titel des Dokuments / Version / Datum
Bestätigung der Milchproduzenten	2-GRU-L-MPR
Kaufvertrag für die Produktion von Gruyère	2-GRU-CONTRAT
Kontroll- und Zertifizierungsvereinbarung Affineur	2-GRU-C-AFF
Kontrolldokumente	Titel des Dokuments / Version / Datum
Kontrollrapport Milchproduzent	2-GRU-CL FOU
Kontrollrapport Silage	2-GRU-CL FOU Ensilage
Kontrollrapport Melkroboter	2-GRU-CL FOU Traite robotisée
Kontrollrapport der Futterration	2-GRU-CL FOU Ration fourragère
Kontrollrapport Käserei	2-GRU-CL UTI
Kontrollrapport Sömmerungsbetrieb	2-GRU-CL ALP
Kontrollrapport Reifungsbetrieb	2-GRU-CL AFF
Arbeitsanweisung Kontrolle Milchproduzenten	2-GRU-L FOU Directives
Arbeitsanweisung Kontrolle Käsereien	2-GRU-L UTI Directives
Arbeitsanweisung Kontrolle Reifungsbetriebe	2-GRU-L AFF Directives
Aire géographique	2-GRU-L-FOU Aire géographique – Aide à l'application
Dokumente der Endproduktkontrolle	Titel des Dokuments / Version / Datum
Übernahme-, Klassierungs- und Taxationsreglement für Gruyère	2-GRU Règlement prise en charge
Spezifische Dokumente	Titel des Dokuments / Version / Datum
Anhang 3 – Individuelle Qualitätsbezahlung der Milch	2-GRU-Avenant 3 - Paiement individuel à la qualité
Carte graphique	2-GRU Carte graphique