

MILCHKAUFVERTRAG

zwischen den Milchproduzenten gemäss der Liste auf der letzten Seite dieses Dokuments
(in der Folge Verkäufer)

vertreten durch die Käsereigenossenschaft

Name, Firmenname, Adresse

und dem Milchkäufer

(in der Folge Milchkäufer)

Name, Firmenname, Adresse

1. Vertragsparteien

Zwischen den Milchproduzenten vertreten durch ihre Käsereigenossenschaft und dem Milchkäufer ist heute folgender Milchkaufvertrag, unter Vorbehalt der zwingenden gesetzlichen Bestimmungen, abgeschlossen worden.

2. Präambel

Das Ziel besteht darin, für die Vertragspartner im Rahmen der Marktsituation und der Umfeldentwicklung eine bestmögliche, rationelle Milchverarbeitung anzustreben und mit wertschöpfungsstarken Produkten zur Existenzsicherung der Vertragspartner beizutragen.

Die Vertragspartner orientieren sich gegenseitig frühzeitig über Veränderungen des Marktes, des Umfeldes und in ihren Unternehmen, damit das gegenseitige Vertrauensverhältnis erhalten bleibt und längerfristig gefördert wird.

Mit diesem Vertrag werden die Milchkaufbedingungen vertraglich festgehalten.

3. Vertragsgrundlagen

3.1 Allgemeine Grundlagen

Neben den allgemeinen Grundlagen des Obligationenrechts bilden die nachfolgenden Grundlagen die Basis für die Ausgestaltung des vorliegenden Vertrags:

- Milchprüfungsverordnung (MiPV)
- Verordnung des EVD über die Hygiene bei der Milchproduktion (VHyMP)
- Vereinbarung zur Ausgestaltung der Milchkaufverträge zwischen SMP, VMI und FROMARTE, mit Gültigkeit ab 1. Januar 2016
 - mit Anhang 1: Eckwerte für die Milchkaufverträge
 - mit Anhang 3: Empfehlungen für die silagefrei produzierte Käseemilch
 - mit Anhang 4: Probenahme und Untersuchungen nach Inhaltsstoffen
 - mit Anhang 5 Branchenstandard Installation und Service von Melkanlagen
- Pflichtenhefte für Käse mit Ursprungsschutz einschliesslich des Zugangs zu allen Daten, die für die Kontrolle der Spezifikationen durch die zuständigen Branchenverbände und Zertifizierungsstellen erforderlich sind.
- Statuten, Reglemente und Leitfaden der guten Herstellungspraktiken von Sortenorganisationen
- Entscheide der Sortenorganisationen sowie der Produzenten- und Verarbeiterorganisationen.

3.2 Spezifische Grundlagen

- Ja Die Milchproduzenten bestätigen, mit der Unterschrift zum vorliegenden Vertrag, die Anforderungen an die Garantiemarke SUISSE GARANTIE einzuhalten.
- Ja Mit der Unterschrift des vorliegenden Vertrages erteilt der Milchkäufer die Organisation, in welcher die Milchgenossenschaft Mitglied ist, den Zugriff auf sämtliche monatliche Lieferdaten jedes Milchproduzenten welche an TSM Treuhand GmbH gemeldet wurden (dbmilch.ch).

4. Vertragsgegenstand

Vertragsgegenstand ist sämtliche Verkehrsmilch der Mitglieder der Genossenschaft und möglicher Gelegenheitslieferanten, exkl. Milch und Milchprodukte, welche direkt ab Hof an Konsumenten verkauft werden. Über die direkt ab Hof verkauften Mengen, verständigen sich die Vertragsparteien. Die Regelmässigkeit der Lieferungen von Verkehrsmilch muss in Absprache zwischen der Genossenschaft, dem Verkäufer und dem Käufer garantiert werden. Die Genossenschaft verpflichtet sich, dafür zu sorgen, dass dieser Vertrag von allen ihren Mitgliedern als auch von Gelegenheitslieferanten eingehalten wird.

Für die Periode vom _____ bis _____ vereinbaren die Parteien eine Milchmenge von Total:

_____ kg

Das Total für das Kalenderjahr setzt sich aus den vereinbarten Lieferrechten in der Tabelle auf Seite 1 zusammen. Jede Veränderung des Lieferrechts ist dem Milchkäufer umgehend und unaufgefordert zu melden. Der Milchkäufer verpflichtet sich, im Kalenderjahr die innerhalb der Lieferrechte vereinbarte Milchmenge zu übernehmen.

Bei der Übernahme der Milch mit einem Durchflusszähler wird das Volumen mittels Umrechnungsfaktor in das Gewichtsmass Kilogramm umgerechnet. Der Umrechnungsfaktor beträgt bei einer Temperatur von 6 °C. Bei einer höheren durchschnittlichen Temperatur wird der Umrechnungsfaktor gemäss nachfolgender Tabelle angepasst:

Durchschnittstemperatur der Milch	Umrechnungsfaktor kg/Liter
6 °C	1.0300
8 °C	1.0294
10 °C	1.0287
12 °C	1.0280
14 °C	1.0273
16 °C	1.0266
18 °C	1.0259
20 °C	1.0252
22 °C	1.0244
24 °C	1.0236
26 °C	1.0228
28 °C	1.0220

Quelle: ALP/Fromarte

6. Anforderungen an die Milch, Milchproben, Haftung bei Mängeln

6.1 Anforderungen an die Milch

Grundqualität

Die Grundqualität richtet sich nach Artikel 8 der Verordnung über die Hygiene in der Milchproduktion. Beanstandungen der Grundqualität werden gemäss Punkt 7.2 der Eckwerte für die Milchkaufverträge (Anhang 1 der Vereinbarung zur Ausgestaltung der Milchkaufverträge) sanktioniert. Einzelheiten zur Qualitätsbezahlung sind im Anhang 2 "Grundlegende Anforderungen an die Milchqualität" festgelegt. Die spezifischen Regelungen unter Anhang 2 haben Vorrang vor den Bestimmungen der Vereinbarung zur Ausgestaltung der Milchkaufverträge.

Kriterien für Käseemilch

Zur Erhaltung der spezifischen Qualität der Käseemilch führt der Milchkäufer eine verwertererspezifische Qualitätsbezahlung durch. Die Kriterien für Käseemilch richten sich nach Pkt. 1.2. des Anhangs 3 «Empfehlungen für silagefrei produzierte Käseemilch» der Vereinbarung zur Ausgestaltung der Milchkaufverträge. Einzelheiten zur Qualitätsbezahlung sind im Anhang 3 «Individuelle Qualitätsbezahlung der Milch» dieses Milchkaufvertrags festgelegt. Die spezifischen Regelungen des Anhang 3 dieses Milchkaufvertrags gehen den allgemeinen Regelungen der Vereinbarung zur Ausgestaltung der Milchkaufverträge vor.

Die Milchproduktion erfolgt grundsätzlich silagefrei. Bei Verfütterung oder Lagerung von Silage auf dem Betrieb, ist der Milchkäufer gemäss den Bestimmungen des Pflichtenhefts oder des Anhangs 6 «Anforderungen an die Fütterung» vorgängig zu informieren.

Vorgehensweise zur Behebung von Mängeln

Der Milchkäufer oder die von ihm beauftragte Käsereiberatung führt mindestens jährlich eine Stallkontrolle durch. Die Stallkontrolle wird schriftlich dokumentiert. Mängel sind innerhalb der gesetzten Frist zu beheben.

Der Käser und der Genossenschaftsvorstand tragen dazu bei, festgestellte Mängel zu beheben. Wenn notwendig mit der Hilfe des Melkberaters unterstützen sie den oder die von Schwierigkeiten betroffenen Produzenten. Bei länger andauernden derart festgestellten Mängeln oder bei der Selbstkontrolle aufgedeckten Störungen, hat dies der Milchproduzent unverzüglich dem Käser mitzuteilen.

6.2 Probefassung und Probenehmer

Der Milchkäufer ist für die Eingangskontrolle der Milch in seinem Betrieb oder auf seinem Fahrzeug verantwortlich. Ohne Reklamation zum Zeitpunkt der Probenahme anerkennt der Milchlieferant die Probefassung als korrekt. Nutzen und Schaden gehen mit dem Wägen oder Messen an den Milchkäufer über.

Wenn schriftlich nichts anderes vereinbart ist, gelten die vom Milchkäufer beauftragten Personen als Probenehmer.

Die Probenahme erfolgt nach Vorgaben des Anhang 10 «Arbeitsanweisung für die Probeentnahme der Lieferanten- und Kessmilch».

Für die Information des Milchkäufers übermittelt das Prüflaboratorium die Ergebnisse der öffentlich-rechtlichen Milchprüfung der vom Bundesamt bezeichneten Stelle.

Die Milchproduzenten erklären sich damit einverstanden, dass die vom Bund bezeichnete Stelle oder der Milchkäufer die Ergebnisse für Beratungszwecke an die zuständige Beratung weiterleiten. Spätestens ab der dritten aufeinander folgenden Beanstandung zieht der Milchproduzent die Beratung bei.

Die Milchproduzenten erklären sich damit einverstanden, dass die vom Bund bezeichnete Stelle oder die Abzüge und Milchmenge der für den Inkasso beauftragte Stelle.

Die Probefassung für die Untersuchung nach Inhaltsstoffen erfolgt gemäss Anhang 4 zur Vereinbarung zur Ausgestaltung der Milchkaufverträge zwischen SMP-VMI-FROMARTE.

6.3 Analyse der Proben

Die Analyse der Inhaltsstoffe erfolgt entsprechend dem Anhang 4 der Vereinbarung zur Ausgestaltung der Milchkaufverträge zwischen SMP-VMI-FROMARTE

Die Frequenz und die Art der anderen Analysen sind in den Anhängen 2 und 3 des vorliegenden Vertrages festgelegt und werden prioritär angewendet. In diesem Bereich orientieren sich die Vertragspartner ebenfalls an den Vorgaben in der Milchprüfungsverordnung (MiPV), der Verordnung des EDI über die Hygiene bei der Milchproduktion (VHyMP) sowie denjenigen im QM FROMARTE.

6.4 Vorgehen und Haftung bei Mängel

Die Verkäufer anerkennen, dass dem Milchkäufer kaufrechtliche Gewährleistungsansprüche (Schadenersatzpflicht) zustehen. Der Milchkäufer macht spätestens innerhalb eines Monats, nachdem er von dem Problem Kenntnis erlangt hat, kaufrechtliche Gewährleistungsansprüche gegenüber jedem einzelnen Produzenten direkt geltend.

Jeder einzelne Milchproduzent ist verpflichtet, eine Haftpflichtversicherung bei einer in der Schweiz ansässigen Versicherungsgesellschaft abzuschliessen, welche die Risiken im Zusammenhang mit nachgewiesenen Rohstoffmängeln einschliesst. Die Haftpflichtversicherung muss die Ansprüche der Geschädigten mindestens bis zu einer Höhe von 5 Millionen CHF pro Ereignis für alle Personen- und Sachschäden decken. Der Versicherte muss den Milchkäufer im Falle einer Aussetzung oder Beendigung der Haftpflichtversicherung unverzüglich informieren

Bei nachgewiesenen Rohstoffmängeln, zum Beispiel durch Hemmstoff, anaerobe Sporenbildner, Lipase, etc. haftet ausschliesslich der entsprechende Milchproduzent für allfällige unmittelbare Schäden, einschliesslich Mangelfolgeschäden. Sind an einem unmittelbaren Schaden einschliesslich Mangelfolgeschäden mehrere Milchproduzenten beteiligt, haften die Betroffenen im Verhältnis zur während des betroffenen Zeitraums eingelieferten Milchmenge. Als unmittelbare Schäden gelten insbesondere die Herstellungskosten (inkl. den Preis für andere Rohstoffe) und die Entsorgungskosten für den durch die mangelhafte Milch unbrauchbar gemachten Käse.

7. Kaufpreis

7.1 Grundsatz zur Preisvereinbarung

Der Basismilchpreis orientiert sich an den ortsüblichen Verhältnissen und der Empfehlungen der Sortenorganisationen. Er wird jährlich auf den Beginn der Vertragsdauer ausgehandelt und im Anhang 1 zu diesem Vertrag festgelegt. Sodann ist die Milchpreisberechnung gemäss Anhang 1 integrierter Bestandteil dieses Vertrages.

Die Preisvereinbarung ist ohne Änderung für die gesamte Dauer des vorliegenden Vertrages rechtsgültig. Die Preise können ohne vorangehende Kündigung des vorliegenden Vertrages verhandelt werden, wenn eine der beiden Parteien einen entsprechenden Antrag stellt, die Beträge der Zulagen, welchem vom Bund ausbezahlt werden, einer Änderung erfahren oder auch im Falle von Preisanpassungen bei den Produkten. Der Milchpreis kann nach Ankündigung korrigiert werden. Der neue Milchpreis und der Zeitpunkt des Inkrafttretens müssen dem Vertragspartner mitgeteilt werden.

Ohne gegenteilige Mitteilung der anderen Vertragspartei bis spätestens 30 Tage nach erfolgter Ankündigung, gelten die neuen Konditionen als akzeptiert.

Akzeptiert die andere Vertragspartei die neuen Konditionen nicht, treten die Parteien in Verhandlungen. Erzielen die Parteien keine Einigung, erklären sie sich bereit, die Differenzen nach dem Einigungs- und Schiedsverfahren unter Punkt 11. zu lösen. Die Entscheide des Einigungs- und Schiedsverfahrens sind endgültig und für die Parteien verbindlich.

7.2 Variable Komponenten

Die variablen Komponenten finden während der Vertragsdauer unverändert Anwendung. Auf Verlangen einer Vertragspartei können die Reglemente und Abstufungen jeweils auf den 1. Januar ohne Kündigung des Vertrages in gegenseitigem Einvernehmen geändert werden. Nachstehend bezeichnete variable Komponenten finden Anwendung auf den Milchpreis:

- Anhang 2 « Basisanforderungen an die Milchqualität »
- Anhang 3 « Individuelle Qualitätsbezahlung der Milch »

- Anhang 3a « Individuelle Qualitätsbezahlung der Milch nach Zellzahl »
- Anhang 4 « Bezahlung der Milch nach Gehalt »
- Anhang 5 « Vereinbarung über einen saisonalen Milchpreis »
- _____

7.3 Zahlungsmodalität

Der Milchkäufer zahlt das Milchgeld jeweils bis zum _____ (Valuta) des nächsten Monats aus. Der Milchkäufer erstellt für jeden Milchproduzenten monatlich eine Abrechnung welche den Milchpreis (Zuschläge, Abzüge), die gelieferte Milchmenge sowie den ausbezahlten Betrag beinhaltet.

- Der Milchkäufer kann im Sinne einer Dienstleistung und mit Zustimmung der Verkäufer das Inkasso für die Selbsthilfemassnahmen der Schweizer Milchproduzenten (SMP) und die Beiträge an Organisationen durchführen. Er leitet die eingezogenen Beiträge an die zuständigen Stellen weiter. Der Milchkäufer hält sich das Recht vor, einen Abzug für die administrativen Aufwendungen vorzunehmen.

8. Mehrwertsteuer (MwSt)

Die Parteien stellen fest, dass der eigentliche Zweck dieses Milchkaufvertrages darin besteht, die Bedingungen für die Milchlieferungen zwischen den Milchproduzenten und dem Milchkäufer festzulegen.

Die Parteien stellen fest, dass die effektive Milchlieferung direkt zwischen den Milchproduzenten und dem Milchkäufer stattfindet und die Käsereigenossenschaft dadurch nicht tangiert ist. Aus diesem Grunde vereinbaren die Parteien unter Berücksichtigung der tatsächlichen wirtschaftlichen Verhältnisse, dass die effektive Lieferung der Milch direkt vom Milchproduzenten an den Milchkäufer erfolgt und dieser dementsprechend das Entgelt direkt dem Produzenten schuldet. Die Käsereigenossenschaft ist nicht tangiert und von dieser Lieferung / Bezahlung weder wirtschaftlich noch durch Arbeit betroffen.

9. Härteklausele

Stellt der Inhalt dieses Vertrages für die Vertragspartner eine Härte dar, die nach Treu und Glauben nicht zugemutet werden kann, so haben sie das Recht, unter Einhaltung einer Kündigungsfrist von 6 Monaten, auf Ende der Vertragsdauer vom Vertrag zurückzutreten.

Die Parteien können innerhalb von 10 Tagen nach Erhalt der Kündigung die Schiedskommission anrufen. Mit Eingang eines Rekurses bei der Schiedskommission erhält die Kündigung eine aufschiebende Wirkung. Die Genossenschaft wird ihre Milch weder zum Verkauf bringen noch zusprechen, bevor die Schiedskommission, respektive das Schiedsgericht, entschieden hat.

Eine vorzeitige Vertragsauflösung kann eintreten im Falle einer Nichtbezahlung des Milchgelds und/oder des Mietzinses. Die Parteien können innerhalb von 10 Tagen nach Erhalt der Kündigung die Schiedskommission anrufen.

10. Vertragsdauer / Kündigung (Nichtzutreffendes streichen)

- Variante a) Befristeter Vertrag mit automatischer Verlängerung**

Die Vertragspartner schliessen den vorliegenden Vertrag für eine Dauer von _____ Jahr(en) ab.

Der Vertrag tritt mit seiner Unterzeichnung in Kraft. Die Laufzeit beginnt am _____.

Milchkaufvertrag

Nach dieser Zeit erneuert sich der Vertrag für _____ Jahr(e), wenn er nicht von den Vertragspartnern _____ Monate (synchronisiert mit Käsekaufvertrag) vor Ablauf gekündigt wird. Die Kündigung erfolgt per Einschreiben mit Rückschein an den Milchkäufer und seine Ehepartnerin. Sie gilt gegebenenfalls auch für den Mietvertrag für die Käserei, den Laden, den Schweinestall und andere Räumlichkeiten.

Und/oder

Variante b) Unbefristeter Vertrag mit Kündigungsrecht

Der Vertrag wird auf unbestimmte Zeit abgeschlossen und ist erstmals kündbar auf den _____. Die Kündigung dieses Vertrages ist beidseitig jeweils per _____ oder per _____ jeden Jahres (Eingangsdatum der Kündigung beim Empfänger) unter Einhaltung einer Frist von _____ Monaten (synchronisiert mit Käsekaufvertrag) möglich. Die Kündigung erfolgt per Einschreiben mit Rückschein an den Milchkäufer und seine Ehepartnerin. Sie gilt gegebenenfalls auch für den Mietvertrag für die Käserei, den Laden, den Schweinestall und andere Räumlichkeiten.

Bestehender Käufer: Aufhebung des bestehenden Vertrags

Dieser Vertrag hebt den zwischen den Parteien abgeschlossenen Milchkaufvertrag vom _____ auf und ersetzt diesen vollumfänglich mit Wirkung ab _____.

Änderungen dieses Vertrages bedürfen der Schriftlichkeit.

11. Beilegung von Streitigkeiten

Einigungs- und Schiedsverfahren zwischen den Parteien:

Das untenstehende Verfahren gilt für alle Streitigkeiten, die sich aus dem vorliegenden Vertrag ergeben oder mit ihm zusammenhängen, wenn sich die Vertragsparteien nicht einigen können:

Die Parteien suchen innerhalb eines Monats eine einvernehmliche Lösung und lassen sich dabei von einem Vertreter der Milchproduzentenorganisation und einem Vertreter der Milchkäuferorganisation unterstützen.

Die Parteien vereinbaren das untenstehende Verfahren für die Mediation und Schlichtung bei allen Streitigkeiten, die sich aus dem vorliegenden Vertrag ergeben oder mit ihm zusammenhängen, wenn sie sich nicht einigen können:

a) Bei einfachen Fällen erfolgt zuerst eine Mediation durch eine Person aus dem Berufsstand.

b) Auf Wunsch der Parteien oder bei komplexeren Fällen können sich diese an die Schlichtungskommission wenden. Dazu wird ein Schreiben an den Milchverband oder an den Käseverein geschickt, in welchem der Streitgegenstand und dessen Gründe dargelegt werden. Die Schlichtungskommission setzt sich aus einem oder zwei Vertretern des regionalen Milchverbands, einem oder zwei Vertretern des Käsevereins und einem / einer Sekretär/in, der/die von den Vertretern beider Organisationen ausgewählt wird. Das Ziel der Kommission ist, eine externe Meinung zu geben und eine für beide Parteien tragbare Lösung vorzuschlagen; dasjenige der Parteien, eine einvernehmliche Lösung zu finden.

c) Andernfalls wird eine Schiedskommission eingesetzt, die aus einem Vertreter jeder Vertragspartei und einem neutralen Leiter besteht. Kann keine Einigung über die Person des Leiters erzielt werden, so wird dieser vom Bezirksgerichtspräsidenten des Rechtsdomizils der Verkäufer-Organisation bezeichnet.

12. Anhänge als integrierte Bestandteile des Vertrages

- Anhang 1 « Preisvereinbarung »
- Anhang 2 « Basisanforderungen an die Qualität der Milch »
- Anhang 3 « Individuelle Qualitätsbezahlung der Milch »
- Anhang 3a « Individuelle Qualitätsbezahlung der Milch nach Zellzahl »
- Anhang 4 « Bezahlung der Milch nach Gehalt »
- Anhang 5 « Vereinbarung über einen saisonalen Milchpreis »
- Anhang 6 « Anforderungen an die Fütterung »
- Anhang 7 « Vereinbarung betreffend Übernahme von Schotte/Magermilch »
- Anhang 8 « Vereinbarung betreffend Übernahme Schweinejauche »
- Anhang 9 « Probeentnahme und Analyse der Inhaltsstoffe »
- Anhang 10 « Arbeitsanweisung für die Probeentnahme der Lieferanten- und Kessmilch »
- Anhang 11 « Bestimmungen über die partiellen Lieferrechte »

Milchkaufvertrag

Soweit es für die Erfüllung dieses Vertrages nötig ist, wird für die Benützung der Gebäude der Verkäuferin ein Mietvertrag abgeschlossen. Der Mietvertrag ist diesem Milchkaufvertrag untergeordnet.

ORT, DATUM: _____

KÄSEREIGENOSSENSCHAFT

DER PRÄSIDENT: _____ DER AKTUAR: _____

VERKÄUFER MILCHPRODUZENTEN				
Prod.-Nr.	Name, Vorname	Adresse	Vereinbartes Lieferrecht für die Vertragsperiode	Unterschrift

DER MILCHKÄUFER _____

DER MILCHVERBAND _____

DIE MILCHVERWERTUNGSORGANISATION _____

Anhang 1 « Preisvereinbarung »

Dieser Anhang ist integraler Bestandteil des Milchkaufvertrags

1. Grundlagen

- Jahresmilchmenge gemäss Lieferrechten: _____ kg
Zur Verkäsung von der Sortenorganisation voraussichtlich bewilligte Menge: _____ kg
- Übrige Verwertung: _____ kg
- Verkäsungszulage gemäss Milchpreisstützungsverordnung (MSV): 10.5 ct. / kg*
- Siloverbotsentschädigung gemäss Milchpreisstützungsverordnung (MSV) : 3 ct. / kg*
- Zulage für Verkehrsmilch gemäss Milchpreisstützungsverordnung (MSV): 4.5 ct. / kg*
- Gehalt Fett und Eiweiss: Mittelwert 73 g/kg
- Allg. Qualitätsanforderungen: gemäss Anhang 2 «Basisanforderungen an die Milchqualität»
- Verwerterspezifische Qualitätsbezahlung:
gemäss Anhänge 3 und 3a «Individuelle Qualitätsbezahlung der Milch»
- Saisonaler Milchpreis: gemäss Anhang 5 «Vereinbarung über einen saisonalen Milchpreis»
- _____

* Gemäss Entscheid des Bundesrates oder des Bundesamtes für Landwirtschaft.

2. Basispreis

Rp./kg Milch

Basispreis inkl. alle Zulagen gemäss MSV,

franko Käserei/Sammelstelle, für verkäste Milch

Le Gruyère AOP _____

Vacherin fribourgeois AOP _____

Vacherin Mont-d'Or AOP _____

Andere _____

Richtpreis franko Käserei/Sammelstelle für übrige Milchverwertung

gemäss Marktsituation _____

Durchschnittlicher Richtpreis _____

3. Gehaltsbezahlung

Rp./kg Milch

Maximaler Zuschlag _____

Maximaler Abzug _____

Gemäss Anhang 4 «Gehaltsbezahlung»

4. Qualitätszulagen / -abzüge

Abzüge bei den allgemeinen Qualitätsanforderungen:

Hygienische Grundqualität gemäss Verordnung:

- Keimbelastung max. – 24.0 Rp.
- Zellgehalt max. – 24.0 Rp.
- Hemmstoff max. – 30.0 Rp. und effektiver Schaden
- Gefrierpunkt effektiver Schaden

Gemäss Anhang 2 «Basisanforderungen an die Milchqualität»

Zulagen/ Abzüge verwertersspezifische Anforderungen Käseemilch

Zellzahl	Zuschlag	max. 0.6 Rp.
	Abzug	max. 2.0 Rp.

Gemäss Anhang 3a «Individuelle Qualitätsbezahlung nach Zellzahl»

Käsereitauglichkeit :	Abzug	bis max. 12 Rp. pro Kriterium
-----------------------	-------	-------------------------------

Gemäss Anhang 3 « Individuelle Qualitätsbezahlung der Milch »

5. Saisonale Preisstaffelung**Rp./kg Milch**

Zuschlag max. _____

Abzug max. _____

Gemäss Anhang 5 «Vereinbarung über einen saisonalen Milchpreis»

6. Hofabfuhr**Rp./kg Milch**

Anteil an die Transportkosten _____

Auszahlungspreis brutto inkl. MWST _____**7. Beiträge und Abgaben****Rp./kg Milch**

Beitrag Milchproduzentenverband (name) _____

Beitrag an Schweizer Milchproduzenten (SMP) _____

Abgabe für Marketing (SMP) _____

Marketing Käseexport (SCM) _____

Interessenschutz der Milch _____

Kostenanteil Milchprüfung _____

Weitere _____

Total Beiträge und Abgaben _____

Abzug für die Milchezulage (gemäss MSV) entrichtet durch den Bund 4.5 ct. / kg*

Auszahlungspreis netto inkl. MWST _____

ORT, DATUM: _____

UNTERSCHRIFTEN

MILCHKÄUFER

VERKÄUFER

als Vertreter der Milchproduzenten

**Gemäss Entscheid des Bundesrats oder des Bundesamts für Landwirtschaft*

Anhang 2 «Basisanforderungen an die Milchqualität»

Dieser Anhang ist integraler Bestandteil des Milchkaufvertrags

1. Allgemeine Qualitätsanforderungen

Die Bezahlung der Milch nach Qualität basiert grundsätzlich auf den Analysen der öffentlich-rechtlichen Milchprüfung (Keimzahl, somatische Zellen, Hemmstoffe) und den privatrechtlich zusätzlich beauftragten Kriterien Gefrierpunkt und freie Fettsäuren, als Indikator für den Einsatz des Melkberaters.

Die Qualitätsbezahlung basiert auf insgesamt 24 Analysen je Kriterium und Jahr. Bei mehr als zwei Proben pro Monat werden bei den Kriterien „Keimzahl“, somatische Zellen“ und Gefrierpunkt“ das erste und letzte Ergebnis des Untersuchungsmonats gewertet. Beim Kriterium „Hemmstoffe“ wird jedes vorliegende Ergebnis des Untersuchungsmonats gewertet. Die Beurteilung erfolgt bezogen auf den Monat (Zuschläge und Abzüge auf der im entsprechenden Monat abgelieferten Milchmenge, je kg Milch). Für die Qualitätsbezahlung zählt das schlechtere Ergebnis der im Rahmen der Milchprüfung im entsprechenden Monat gewerteten Proben. Der Zuschlag für Käseemilch von 0.3 Rp. für die vier Grundkriterien wird nur ausbezahlt, wenn die Anhänge 3 und 3a umgesetzt werden. Die Kriterien, Methoden, Anzahl Untersuchungen, Anforderungen und privatrechtlichen Massnahmen der Milchprüfung sind nachstehend aufgeführt:

Kriterien und Methoden	Anzahl Untersuchungen (Proben) und Beurteilung	Anforderungen	Privatrechtliche Massnahmen (Zuschläge und Abzüge auf der im entsprechenden Monat abgelieferten Milchmenge, je kg Milch)
Keimzahl bei 30 °C (fluoreszenzoptische Zählung wie bei der MP)	Zwei Einzelresultate der Milchprüfung je Monat, das schlechtere Ergebnis zählt.	≤ 10'000 Keime pro Milliliter	0.3 Rappen Zuschlag *
		80'000 Keime und mehr pro Milliliter	
		1. Beanstandung in 5 Monaten	1 Rappen Abzug
		2. Beanstandung in 5 Monaten	3 Rappen Abzug
		3. Beanstandung in 5 Monaten	6 Rappen Abzug
		4. Beanstandung in 5 Monaten	12 Rappen Abzug
		5. Beanstandung in 5 Monaten	24 Rappen Abzug und keine Milchannahme mehr bis Sanierung erfolgt ist
	Werte von 300'000 Keimen und mehr pro Milliliter gelten als zwei Beanstandungen.		
Somatische Zellen (fluoreszenzoptische Zählung wie bei der MP)	Zwei Einzelresultate der Milchprüfung je Monat, das schlechtere Ergebnis zählt.	≤ 100'000 Zellen pro Milliliter	0.3 Rappen Zuschlag *
		350'000 Zellen und mehr pro Milliliter	
		1. Beanstandung in 5 Monaten	1 Rappen Abzug
		2. Beanstandung in 5 Monaten	3 Rappen Abzug
		3. Beanstandung in 5 Monaten	6 Rappen Abzug
		4. Beanstandung in 5 Monaten	12 Rappen Abzug
		5. Beanstandung in 5 Monaten	24 Rappen Abzug und keine Milchannahme mehr bis Sanierung erfolgt ist.
Hemmstoffe (mikrobiologischer Hemmtest wie bei der MP)	Jedes vorliegende Ergebnis der Milchprüfung des Untersuchungsmonats	nicht nachweisbar	0.3 Rappen Zuschlag *
		nachweisbar	
		1. Beanstandung in 12 Monaten	10 Rappen Abzug und effektiver Schaden
		2. Beanstandung in 12 Monaten	30 Rappen Abzug und effektiver Schaden
Gefrierpunkt (IR-Spektrometrie) **	Zwei Einzelresultate der Milchprüfung je Monat, das schlechtere Ergebnis zählt.	≤ -0.520 °C **	0.3 Rappen Zuschlag *
		Werte zwischen > -0.520 °C und > -0.516 °C	Beanstandung
		≥ -0.516 °C	Mengenkorrektur ≥ -0.516 °C: 1.0 % Mengenkorrektur ≥ -0.510 °C: 2.0 % Mengenkorrektur ≥ -0.505 °C: 3.0 % Mengenkorrektur ≥ -0.500 °C: 4.0 % Mengenkorrektur ≥ -0.495 °C: 5.0 % Mengenkorrektur ≥ -0.490 °C: 6.0 % usw
Freie Fettsäuren (IR-Spektrometrie)	Durchschnitt der drei letzten Resultate der Milchprüfung	≥ 3.3 mmol/10 kg	Intervention des Melkberaters

* Sofern die Anforderungen bei allen Kriterien ausser freien Fettsäuren kumulativ erfüllt sind und die Anhänge 3 und 3a umgesetzt werden.

** Probenmaterial der öffentlich-rechtlichen Milchprüfung oder Analyse in zertifiziertem oder akkreditiertem Labor. Die Qualitätsabzüge müssen für die Finanzierung der Milchprüfung eingesetzt werden und für präventive Massnahmen im Rahmen der Qualitätsförderung

2. Öffentlich-rechtliche Regelung und Massnahmen

Die zuständige kantonale Vollzugsstelle verfügt die Milchliefer Sperre gegen eine Produzentin oder einen Produzenten:

- a. bei der dritten Beanstandung der Keimzahl in Kuhmilch beim geometrisch gemittelten Monatsergebnis innert vier Untersuchungsmonaten (**bei Anforderung weniger als 80'000 Keime pro ml**);
- b. bei der vierten Beanstandung der somatischen Zellen in Kuhmilch beim geometrisch gemittelten Monatsergebnis innert fünf Untersuchungsmonaten (**bei Anforderung weniger als 350'000 Zellen pro ml**);
- c. bei jedem Nachweis von Hemmstoffen.

Die Untersuchungs- und die Verfahrenskosten im Zusammenhang mit einer Milchliefer Sperre werden ganz oder teilweise den Milchliefernden belastet.

3. Einsprache- und Rekursmöglichkeiten

Anfragen und Beschwerden zu den Ergebnissen müssen innerhalb von 10 Tagen nach Erhalt der Ergebnisse schriftlich an das Prüflabor gerichtet werden. Eine Beschwerde kann bei der Rekurskommission für Milchkontrolle (TSM Treuhand GmbH., Rekurskommission für Milchkontrolle, Weststrasse 10, Postfach 1006, 3000 Bern 6) innerhalb von zehn Tagen nach Erhalt des Entscheids des Prüflabors gegen einen Kostenvorschuss von 200 Franken für die Verfahrenskosten eingereicht werden.

Anhang 3 «Individuelle Qualitätsbezahlung der Milch»

Dieser Anhang ist ein integraler Bestandteil des Milchkaufvertrags,

zwischen

der Milchgenossenschaft und deren Produzenten

und

Herr _____

Milchkäufer

1. Einleitung

Die Parteien beschliessen, eine Milchqualitätsbezahlung einzuführen, um eine hohe Milchqualität zu gewährleisten.

2. Analysen

Methode	Vorbebrütete Reduktase	Säuregrad des Milchferments	Aufzählung Propionibakterien	Buttersäurebakterien				
				MPN-Methode in der Romandie	Filtrationsmethode nach Bourgeois	Praxismethode in Käserei (Milchsäure)	MRCM Foodtech	
Referenz	Anweisungen Qualitätssicherung	Anweisungen Qualitätssicherung	ALP-Methode Liebefeld-Posieux					
Kommentar	Vorinkubation 11 Std bei 32°C			Mindestens 1 der 5 Analysen bei der definierten Mindesthäufigkeit				
Häufigkeit	Festzulegen	Festzulegen	1x / Monat	1x / Monat* Produzentenmilch	1x / Monat* Produzentenmilch	1x / Woche* Produzentenmilch (Mischung aus 2 bis 4 aufeinanderfolgenden Gemelken)	Jedes Kessi ** 2 Proben pro Kessi	Jedes Kessi**
Norm	Höher oder gleich 15 Minuten	Tiefer oder gleich 15° SH	Mischmilch und 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 in 4 Tagen	Mischmilch max. 33% positive Resultate in den letzten 3 Tagen	Mischmilch max. 33% positive Resultate in den letzten 3 Tagen
Analyse	Käser	Käser	Anerkanntes Labor	Anerkanntes Labor		Käser oder anerkanntes Labor	Käser	Käser

* für diese Varianten ist eine zweimonatliche Analyse der Kessimilch vorgeschrieben

** für diese Varianten wird eine zweimonatliche Laboranalyse der Kessimilch empfohlen.

Sie sind im Falle einer Qualitätseinschränkung der Interprofession du Gruyère obligatorisch

3. Modalitäten der Probenentnahme

- Der Zeitpunkt wird vom Milchkäufer bestimmt. Bei der Probenentnahme informiert der Milchkäufer den Produzenten über die Art der Probe (Qualitätsbezahlung, Routinekontrolle, etc.).
- Die Probenentnahme wird durch den Milchkäufer gemäss Abschnitt 6.2 des Milchkaufvertrages durchgeführt.
- Jeder Milchproduzent oder Vertreter der Genossenschaft kann bei der Untersuchung der Proben durch den Milchkäufer anwesend sein.
- Der Milchkäufer führt folgende Analysen durch: Vorbebrütete Reduktase, Luzerner Probe und vielleicht der Buttersäurebakterien (Entscheid zwischen Genossenschaft und Milchkäufer).
- Die Analysen müssen vorschriftsgemäss durchgeführt werden. Jedes ungenügende Resultat ist dem Produzenten, bei der nächsten Milchablieferung nach Eintrag der Ergebnisse mitzuteilen.

4. Finanzielle Auswirkungen

Jedes Kriterium (max. 4 pro Monat für alle Kriterien, max. 2 Mal das gleiche Kriterium und mindestens 1 Mal Propionsäurebakterien), welches den Qualitätsnormen nicht entspricht zieht auf der im entsprechenden Monat eingelieferten Milch einen Abzug nach sich. Die 8 letzten verfügbaren Resultate für jedes untersuchte Kriterium der 12 letzten Monaten definieren den Abzugssatz und die Intervention des Melkberaters gemäss folgendem Schema. Das letzte Monatsresultat ist für die Abrechnung ausschlaggebend:

<i>Anzahl betrachtete Resultate</i>	<i>Anzahl Beanstandungen</i>	<i>Abzug kg/Milch</i>	<i>Ergänzende Massnahme</i>
8 letzte verfügbaren Resultate jedes Kriteriums in den 12 letzten Monaten	1	keinen	
	2	0.5 Rp.	
	3	0.5 Rp.	Melkberater Besuch
	4	1.0 Rp.	
	5	2.0 Rp	
	6	4.0 Rp.	
	7	8.0 Rp.	
	8	12.0 Rp.	

Der Produzent ist verantwortlich für die Intervention des Melkberaters. Die erste Intervention des Beraters erfolgt allein, mit Kopie des Berichts an den Milchkäufer. Ohne Reaktion des Produzenten kann der Milchkäufer den Berater beauftragen, zu intervenieren. Er informiert den Vorstand. Besteht das Problem 30 Tagen nach der ersten Intervention des Melkberaters immer noch, erfolgt eine neue Intervention des Melkberaters in Begleitung des Milchkäufers und des Melkmaschineninstallateurs. Die Genossenschaft wird vom Fabrikationsverantwortlichen über die gemeinsame Intervention informiert, und ein Vorstandsvertreter kann daran teilnehmen. Die Kosten der Interventionen des Melkberaters gehen in diesem Fall zu Lasten des Produzenten.

Der Käser verpflichtet sich, die Produzenten, die Probleme verursachen, systematisch mit vielen Analysen zu begleiten.

Der Betrag der Abzüge aus der Qualitätsbezahlung geht an den Milchkäufer. Sie trägt in erster Linie dazu bei, die Analyse der Proben zu finanzieren.

5. Milchliefer Sperre

Gegen Milch, die für die vorgesehene Verwendungsart untauglich ist, kann eine Milchliefer Sperre gemäss Art. 10 der Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion ausgesprochen werden.

Der Präsident oder ein Vorstandsmitglied wird vor der Umsetzung der Milchliefer Sperre informiert.

6. Kosten der Analysen

Die Kosten der Probenentnahme und deren Analyse sind vom Milchkäufer zu tragen.

7. Auszahlung an die Milchproduzenten

Die Abrechnung erfolgt für jeden Produzenten monatlich, zur gleichen Zeit wie die Bezahlung des Milchgeldes.

8. Verschiedenes

Wenn die Proben aus technischen Gründen nicht mit Sicherheit analysiert werden können, kann der Milchkäufer bis zum fünften Tag des darauffolgenden Monats neue Proben entnehmen.

9. Inkrafttreten

Die vorliegende Konvention tritt gleichzeitig mit dem Milchkaufvertrag in Kraft.

Von der Delegiertenversammlung der Interprofession Gruyère am 30.11.2020 angenommene Fassung.

ORT, DATUM: _____

GENOSSENSCHAFT UND IHRE PRODUZENTEN

DER PRÄSIDENT

DER SEKRETÄR

DER MILCHKÄUFER

EINE UNTERSCHRIEBENE KOPIE DIESES DOKUMENTES IST, AN DIE INTERPROFESSION DU GRUYÈRE, CP 12, 1663 PRINGY ZU SENDEN

Anhang 3a «Individuelle Qualitätsbezahlung der Milch nach Zellzahl»

Dieser Anhang ist ein integraler Bestandteil des Milchkaufvertrags,

zwischen

der Milchgenossenschaft und deren Produzenten

und

Herr _____

Milchkäufer

1. Einleitung

Die Parteien vereinbaren mit der Einführung der Milchqualitätsbezahlung eine qualitativ hochwertige Milch zu erhalten.

2. Analysen

Kriterium: Zellzahl

Methode: Zählen von Zellen auf dem fluoreszenzoptischen Prinzip

Anforderung	Zuschläge / Abzüge auf der im entsprechenden Monat abgelieferten Milchmenge, je kg Milch
$\leq 100'000$	+ 0.6
101'000-200'000	neutral
201'000-250'000	- 0.5
$> 250'000$	- 2.0

3. Modalitäten der Probenentnahme und Analysekosten

Auswahl:

- Entweder gemäss den Bestimmungen der Milchprüfungsverordnung (MiPV) und der nationalen Branchenvereinbarung;
→ **Wenn mehr als ein Ergebnis pro Monat erzielt wird, wird das schlechteste Ergebnis in Betracht gezogen.**
- oder über die Gehaltskontrolle.

Die gewählte Probeentnahme gilt mindestens für ein Jahr.

Die Kosten der Probenahme gehen zu Lasten des Milchkäufers. Die Kosten der Analyse hängen von den Bestimmungen des MiPV ab.

4. Abrechnung an den Milchproduzenten

Die Abrechnung erfolgt monatlich, zur gleichen Zeit wie die Bezahlung des Milchgeldes. Die Beträge aus den Qualitätsabzügen gehen an den Milchkäufer.

5. Inkrafttreten

Die Version wurde an der Delegiertenversammlung der Sortenorganisation Gruyère vom 29.02.2012 genehmigt.

Anhang 4 « Bezahlung der Milch nach Gehalt »

Dieser Anhang ist ein integraler Bestandteil des Milchkaufvertrags,

zwischen

der Milchgenossenschaft und deren Produzenten

und

Herr _____

Milchkäufer

1. Einleitung

Die Parteien vereinbaren die Einführung einer Bezahlung der Milch nach Gehalt.

2. Probeentnahme

- Die Probefassung erfolgt nach den Regeln der guten Herstellungspraxis, mindestens, _____ Mal pro Monat.
- Die Bestimmung der Gehaltswerte wird in einem zertifizierten Labor durchgeführt.

3. Methode

Das angewendete System basiert auf einen Fett-Proteinwert von 73 g, was 4.1 % Fett und 3.2% Protein entspricht. Die Berechnung erfolgt folgendermassen:

$$\text{Total Fettgehalt} + (\text{Total Proteingehalt} \times 2)$$

Tabelle der Zuschläge und Anzüge

<u>Werte</u>			<u>Prämien (Rp/kg)</u>
9,71	à	9,80	- 2.1
9,81	à	9,90	- 1.8
9,91	à	10,00	- 1.5
10,01	à	10,10	- 1.2
10,11	à	10,20	- 0.9
10,21	à	10,30	- 0.6
10,31	à	10,40	- 0.3
10,41	à	10,60	0.0
10,61	à	10,70	0.3
10,71	à	10,80	0.6
10,81	à	10,90	0.9
10,91	à	11,00	1.2
11,01	à	11,10	1.5
11,11	à	11,20	1.8
11,21	à	11,30	2.1

4. Bezahlung der Analysekosten

Die Kosten für die Probeentnahme und die Analyse werden vom Milchkäufer bezahlt.

5. Bezahlung an die Milchproduzenten

Die Abrechnung über die Zuschläge und Abzüge erfolgt jeden Monat für jeden Milchproduzenten zusammen mit dem Milchgeld.

6. Diverses

Sollten die Proben aus technischen Gründen nicht mit Gewissheit analysiert werden können, so kann der Milchkäufer eine neue Probeentnahme bis zum fünften Tag des Folgemonats durchführen.

7. Inkrafttreten

Diese Vereinbarung tritt zeitgleich mit dem Milchkaufvertrag in Kraft.

GENOSSENSCHAFT UND IHRE PRODUZENTEN

DER PRÄSIDENT

DER SEKRETÄR

MILCHKÄUFER

Empfehlung der IPG für die Gehaltsbezahlung

Empfehlung der IPG für die Gehaltsbezahlung

Gehalt	Abzug/Zuschlag Rp./kg Milch	
keine Limite nach unten		
9.40	-4.40	
9.50	-4.00	
9.60	-3.60	
9.70	-3.20	
9.80	-2.80	
9.90	-2.40	
10.00	-2.00	
10.10	-1.60	
10.20	-1.20	
10.30	-0.80	
10.40	-0.40	
10.41	-0.36	
10.42	-0.32	
10.43	-0.28	
10.44	-0.24	
10.45	-0.20	
10.46	-0.16	
10.47	-0.12	
10.48	-0.08	
10.49	-0.04	
10.50	0.00	Gehalt 10.50 (kein Zuschlag und kein Abzug)
10.51	+0.04	
10.52	+0.08	
10.53	+0.12	
10.54	+0.16	
10.55	+0.20	
10.56	+0.24	
10.57	+0.28	
10.58	+0.32	
10.59	+0.36	
10.60	+0.40	
10.70	+0.80	
10.80	+1.20	
10.90	+1.60	
11.00	+2.00	
11.10	+2.40	
11.20	+2.80	
11.30	+3.20	
11.40	+3.60	
11.50	+4.00	
11.60	+4.40	
Keine Limite nach oben		

↑
und so weiter

↓
und so weiter

Berechnung: 2x Protein- und 1x Fettgehalt

- Keine Limitierung nach oben und auch nicht nach unten
- Anwendbar auf den hundertsten Rappen

Anhang 5 «Vereinbarung über einen saisonalen Milchpreis»

Dieser Anhang ist ein integraler Bestandteil des Milchkaufvertrags,

Zwischen

der Genossenschaft und ihren Produzenten

und

Herrn _____

Milchkäufer

1. Einleitung

An ihrer Versammlung vom 17. Juni 2009 hat die Sortenorganisation Gruyère (IPG) beschlossen, eine nach den Produktionsmonaten abgestufte Bezahlung der Milch anzuwenden.

2. Prinzip

Die IPG ist beauftragt, bei den Milchkäufern Abzüge (Februar bis Mai) entsprechend den Milchmengen, die zu Gruyère verarbeitet werden (Meldung TSM) zu erheben und diese ihnen in Form von Zuschlägen zurückzugeben (August bis Oktober, sogar November je nach dem verfügbaren finanziellen Saldo). Der Ansatz für die Rückerstattung (Oktober, sogar November) ist so berechnet, dass die ganze Operation auf Stufe IPG neutral ist.

Das System wird auf alle Lieferanten der Produktionsstätte nach dem unten genannten Verfahren angewendet:

Februar	Abzug	3 Rp.	August	Zuschlag	4 Rp.
März	Abzug	3 Rp.	September	Zuschlag	4 Rp.
April	Abzug	3 Rp.	Oktober	Zuschlag	Saldo (max. 4 Rp.)
Mai	Abzug	3 Rp.	November	Zuschlag	Saldo

Der Betrag der Abzüge und Zuschläge kann durch Beschluss der IPG angepasst werden.

Wenn ein ergänzendes System für saisonale Schwankungen auf Stufe der Genossenschaft angewendet wird, so ist dies Gegenstand einer separaten Vereinbarung (Anhang 5 bis).

3. Inkrafttreten

Diese Vereinbarung tritt zeitgleich mit dem Milchkaufvertrag in Kraft.

GENOSSENSCHAFT UND IHRE PRODUZENTEN

DER PRÄSIDENT

DER SEKRETÄR

DER MILCHKÄUFER

Anhang 6 « Anforderungen an die Fütterung »

Dieser Anhang ist integraler Bestandteil des Milchkaufvertrags. Er gilt insbesondere für Vertragspartner, die keiner Spezifikation zur silofreien Fütterung unterliegen.

Neben den Basisanforderungen an die silofreie Fütterung gemäss der Verordnung des EVD über die Hygiene bei der Milchproduktion gelten zusätzlich nachstehende Anforderungen:

1. Allgemeine Anforderungen

- Die Milch stammt ausschliesslich von in der Schweiz gehaltenen Kühen.
- 70% der gesamten Futtermittelration des Milchviehs als Einheit stammt von der Futterfläche des Betriebes.
- Hauptfutterbestandteil während Grünfutterperiode: Gras
- Hauptfutterbestandteil während Dürrfutterperiode: Heu, Emd
- Die Milchkühe sind so zu füttern, dass ihr Energie-, Nährstoff- und Wirkstoffbedarf möglichst optimal gedeckt wird (art- und leistungsgerechte Fütterung).
- Die Gesamtration muss eine normale Verdauung und eine normale Zusammensetzung der Milch und des Milchfettes gewährleisten.
- Futter und Tränkwasser dürfen die Gesundheit der Tiere und die Qualität der Milch nicht beeinträchtigen. Es dürfen nur saubere, hygienisch einwandfreie und unverdorbenere Futtermittel verfüttert werden.
- Wird die Milch eines Betriebes neu oder wieder zur Herstellung von silofreien Milch- und Milchprodukten verwendet, ist die Silagefütterung spätestens vier Wochen vorher einzustellen. Unmittelbar nach der Umstellung auf silagefreie Fütterung sind Silagebehälter, Futterkrippe und Futtergerätschaften zu reinigen. Höchstens 18, aber mindestens vier Tage vor Aufnahme der Produktion von silofreien Milchprodukten sind Ställe, Stallgeräte und Laufhöfe zu reinigen. Laufställe (auch Liegeboxen) sind vollständig auszumisten.
- Die Milch von Kühen, denen Silage verfüttert worden ist und die in Ställe mit silagefreier Fütterung verstellt worden sind, darf während zehn Tagen nicht zur Verarbeitung von silofreien Milchprodukten abgeliefert werden. Die Kühe sind in dieser Zeit separat zu halten und am Schluss zu melken.
- Es ist verboten, Silage auf dem Hofareal zu lagern oder auf dem Betrieb an andere Tiere wie Mast-, Jung- und Galtvieh sowie Kleinvieh und Pferde Silage zu verfüttern.

Definition Silage:

Durch Milchsäuregärung haltbar gemachte Futtermittel. Getreide und Körnerleguminosen sowie mit Hilfsstoffen konservierte Rauhfutter sind einer Silage gleichgestellt, falls sie mehr als 18 Gewichtsprozent Wasser enthalten.

2. Spezifische Anforderungen

2.1. Mengemässig begrenzt einsetzbare Futtermittel

- Kohlrübe, Weissrüben, Zichorienwurzeln (verboten für die Herstellung von Milch für die Herstellung von Gruyère AOP): max. 10 kg Frischsubstanz pro Tier und Tag
- Kohlblätter, Kohlrübenblätter, Marktstammkohl, Raps, Rübsen, Spörgel, Wickgemenge: insgesamt max. 1/3 der gesamten Ration (Trockensubstanz)

2.2. Zeitlich begrenzt einsetzbare Futtermittel

- Kartoffelflocken: Während der Vegetationsperiode ist die Verfütterung direkt in die leere Krippe verboten.

2.3. Generell verbotene Futtermittel

- Futter, das sich in Gärung befindet
- Futtermittel mit der Deklaration „gentechnisch verändert“, gemäss den einschlägigen Bestimmungen des Bundes
- Futtermittel aus Fleischmehl, Fleischknochenmehl, Tiermehl, Fischmehl, Griebenmehl, Futterknochenschrot und andere tierische Erzeugnisse wie Tran
- Melasse und andere flüssige Futtermittel, direkt in die Krippe oder über die Selbsttränke verabreicht
- Futtermittel, die so melassiert sind, dass in der Krippe Melasserückstände entstehen
- Samen von Kreuzblütlern (Ausnahme: Raps)
- Samen von Gemüse (Ausnahmen: Proteinerbsen, Ackerbohnen, Sojabohnen)
- Gemüseabfälle
- Lauchgewächse
- Zwiebelgewächse
- Mischfuttermittel, die nicht für Milchkühe bestimmt sind
- Getrocknete Futtermittel in eingeweichter Form
- Kartoffeln gedämpft
- Malztreber frisch
- Nasshefe
- Silage, nachträglich getrocknet
- Zuckerarten und Zuckerwasser als Einzelfuttermittel

2.4. Andere flüssige Milchnebenprodukte

Bei Verfütterung von Schotte und anderen flüssigen Milchnebenprodukten sind nachstehende Anforderungen einzuhalten:

2.4.1. Voraussetzungen

- Der Verfütterungsort ist ausserhalb von Stall und Melkbereich.

- Der Verfütterungsplatz ist befestigt, leicht zu reinigen und hat einen Abfluss in die Güllegrube. Bei Sömmerungsbetrieben ist auch eine Versickerung unter Beachtung der Gewässerschutzvorschriften möglich, aber der Sickerbereich darf für die Tiere nicht zugänglich sein.
- Die Tränkeeinrichtung und die Lagerbehälter sind aus CrNi-Stahl oder Kunststoff.

2.4.2. Auflagen

- Der Bezug von Schotte oder anderen flüssigen Milchnebenprodukten erfolgt nur vom Verarbeitungsbetrieb, welcher die Milch des Milchproduktionsbetriebes verarbeitet. Konservierungsmittel dürfen nicht eingesetzt werden.
- Keine Verfütterung über Selbsttränkeeinrichtungen.
- Der Platz, auf dem Schotte oder andere flüssige Milchnebenprodukte verfüttert werden, ist täglich zu reinigen.
- Tränkeeinrichtungen, Lager- und Transportbehälter sind täglich vollständig zu entleeren, mit Wasser zu reinigen und mindestens einmal wöchentlich zu entkeimen.
- Milchtransportbehälter dürfen zur Rücknahme, jedoch nicht zur Lagerung von Schotte und anderen flüssigen Milchnebenprodukten verwendet werden. Sie müssen unmittelbar nach dem Transport gereinigt und entkeimt werden.
- Am Abend des Vortages oder am Morgen bezogene Schotte und andere flüssige Milchnebenprodukte müssen bis spätestens am Mittag (in Sömmerungsbetrieben gleichentags) verfüttert werden.

3. Kontrolle

Die Einhaltung der Produktionsvorschriften für die Milchproduktion der Garantiemarke Silofrei wird anlässlich der Stallkontrolle überprüft.

ORT, DATUM: _____

UNTERSCHRIFTEN

MILCHKÄUFER

VERKÄUFER

als Vertreter der Milchproduzenten

Anhang 7 « Verwertung der Schotte »

Dieser Anhang ist ein integraler Bestandteil des Milchkaufvertrags,

Die Vertragsparteien vereinbaren die Schotte, die aus der Milchverwertung anfällt, wie folgt zu verwerten (Varianten zur Auswahl) :

- Die Schotte wird von den Milchproduzenten im Verhältnis ihrer Milcheinlieferung übernommen. Der Milchkäufer überwacht die Schottenverteilung.
- Die Schotte wird von den nachfolgenden Milchproduzenten übernommen. Daneben bestehen Abnahmeverträge mit Dritten. Vor einem Verkauf an Dritte sind zu den vereinbarten Konditionen die eigenen, interessierten Milchlieferanten bezugsberechtigt.

Name Milchproduzent	Menge in kg

Die Schotte wird den Milchproduzenten zu folgenden Konditionen abgegeben:

_____ Rp. / kg

ab Schottentank Käserei, inklusive MWST.

Die Abrechnung erfolgt monatlich mit dem ordentlichen Milchzahltag.

- Die Schotte wird durch den Milchkäufer verwertet.

ORT, DATUM: _____

UNTERSCHRIFTEN

MILCHKÄUFER

DER VERKÄUFER

als Vertreter der Milchproduzenten

Anhang 8 « Verwertung der Gülle »

Dieser Anhang ist ein integraler Bestandteil des Milchkaufvertrags,

Die Parteien vereinbaren die Gülle, die aus der Schweinehaltung anfällt, wie folgt zu verwerten (Varianten zur Auswahl):

- Die Gülle wird von den Milchproduzenten übernommen. Der Anteil beträgt 0,06 Düngergrossvieheinheiten pro 1'000 kg Milcheinlieferung.
- Die Gülle wird von den nachfolgenden Milchproduzenten übernommen. Daneben bestehen Abnahmeverträge mit Dritten. Vor einer Abnahme durch Dritte sind zu den vereinbarten Konditionen die eigenen, interessierten Milchproduzenten bezugsberechtigt.

Name Milchproduzent	Menge in m ³ oder GVE

Für die Verwertung der Gülle durch die Milchproduzenten werden folgende Konditionen vereinbart:

ab Schweinestall, inkl. MWST.

- Die Gülle wird durch den Milchkäufer verwertet.

Die Bedingungen "Ökologischer Leistungsnachweis" (ÖLN) müssen erfüllt sein.

ORT, DATUM: _____

UNTERSCHRIFTEN

MILCHKÄUFER

DER VERKÄUFER

als Vertreter der Milchproduzenten

Anhang 9 «Schlüsselparameter für die Probenahme und Gehaltsanalyse»

1. Grundsatz

Für die Probenahme gelten die anerkannten Grundsätze z. Bsp. ISO 707 / IDF 50 oder die Empfehlungen der Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld Posieux (ALP).

2. Anzahl erforderlicher Gemelke und Verteilung

Um eine gute Repräsentativität der Resultate zu gewährleisten, müssen mindestens vier Gemelke pro Monat analysiert werden, und zwar gleichviele am Morgen und am Abend. Bei manueller Entnahme können die verschiedenen Proben zu einer einzigen Probe zusammengelegt werden (kumulierte Probe). Das Kumulieren ist bei der automatischen Entnahme nicht erlaubt (Unmöglichkeit, automatisch aliquote Teile anhand der verschiedenen Proben zu entnehmen, und Risiko, dass Fläschchen vertauscht werden).

Die Probenahme wird soweit als möglich über einen Monat verteilt. Aus qualitativen Gründen kann auf Anordnung des Kontrolldienstes von diesem Grundsatz abgewichen werden, und es können kumulierte Proben entnommen werden.

3. Identifizierung der Proben

Allgemein ist in Absprache mit dem Kontrolldienst eine klare und unmissverständliche Identifizierung der Proben sicherzustellen. Die Probenfläschchen sind mit einem Code zu versehen, der vom Kontrolldienst erfasst wird (vgl. auch ISO 707 / IDF 50). Bei manueller Entnahme ist ein Entnahmeprotokoll zu erstellen. Folgende Informationen müssen auf dem Probenfläschchen ersichtlich sein:
Code und Name oder Nummer des Milchlieferanten.

4. Repräsentative Proben

Die Gehaltsbestimmung kann nur korrekte Resultate liefern, wenn die Probe repräsentativ ist. Eine Probe gilt als repräsentativ, wenn die analysierten Merkmale dem Durchschnitt der Gesamtmenge, aus welcher die Probe entnommen wird, entsprechen. Bei manueller Entnahme für die öffentlich-rechtliche Kontrolle der Milchqualität (QK) wird mehr Gewicht auf das Fehlen von Kontaminationen und weniger auf die Repräsentativität gelegt. Die manuell entnommenen KQ-Proben eignen sich demnach nicht für die Gehaltsbestimmung. Die QK-Proben, die mit automatischen Entnahmegerten entnommen werden, die von einem anerkannten Organismus zertifiziert sind, erfüllen hingegen die Anforderungen der Repräsentativität.

5. Automatische Probenahme

Für die ambulante oder stationäre automatische Probenahme zur Gehaltsbestimmung können nur Geräte verwendet werden, die nachweislich die technischen Richtlinien des BVET erfüllen.

6. Manuelle Probenahme

Für die manuelle Probenahme gelten die untenstehenden Bestimmungen:

- Die Proben für die Milchgehaltsanalyse müssen separat von denjenigen für die QK entnommen werden.
- Die Personen, welche die Proben entnehmen, müssen für Probenahme für die Gehaltsanalyse geschult sein.
- Die Probenahmeutensilien dürfen kein Wasser beinhalten (Spülwasser, Kondenswasser).

- Die Probenahme erfolgt nach Aufrühren mittels Kannenrührer aus dem offenen Annahmegefäss (Waagkessel), bei Milchannahme oder Abfuhr ohne offenen Waagkessel nach gründlichem Aufrühren mittels Kannenrührer aus dem Liefergefäss.
- Erfolgt das Wägen in mehreren Schritten oder liefert ein Lieferant seine Milch in mehreren Gefässen werden jedes Mal nach Aufrühren aliquote Mengen entnommen und in ein Messvolumen von 1 Liter übertragen. Daraus wird die Probe nach einem zweiten gründlichen Aufrühren entnommen.
- Die Entnahme von kumulierten Proben erfolgt mittels eines Dosierbechers (10 Milliliter).
- Die Probenfläschchen sind bis höchstens 1 cm unter dem Rand zu füllen.

7. Konservierung der Proben

Die manuell entnommenen Proben sind mit Bronopol zu konservieren (1 Mikrotablette von 10 mg Bronopol für 40 Milliliter). Die Probenfläschchen werden zusammen mit einer Konservierungstablette und einem Deckel vom Kontrolldienst zur Verfügung gestellt.

8. Lagerung der Proben

Die Fläschchen müssen etwa 30 Minuten nach der Entnahme mehrmals umgewendet werden (nicht schütteln). Falls eine zweite oder mehrere Proben nachträglich in das gleiche Fläschchen eingebracht werden, muss dieses erneut umgewendet werden, bevor es in den Kühlschrank oder den Kühlraum gestellt wird. Das Umwenden gewährleistet die vollständige Auflösung und gleichmässige Verteilung des Konservierungsmittels. Sobald die Entnahme abgeschlossen ist, werden die Proben sofort in den Kühlschrank oder den Kühlraum gestellt, wo sie bis zur nächsten Entnahme und dann bis zum Transport zum Kontrolldienst oder Postversand gelagert werden. Die Analysefläschchen sind vertikal zu lagern (verhindert Fettschicht auf dem Deckel).

9. Transport der Proben

Allgemein erfolgt der Probentransport gemäss den Instruktionen des zertifizierten oder akkreditierten Kontrolldienstes.

10. Eingangskontrolle beim Labor

Bei Ankunft beim Kontrolldienst werden die Temperatur, der Konservierungsgrad und das Aussehen (Vorhandensein von Butterkörnern, ölige Milch) der Proben kontrolliert. Die Proben, welche die Anforderungen nicht erfüllen, können nicht analysiert werden.

11. Mindestanforderungen für die Analysen

Die Gehalte werden von Kontrolldiensten ermittelt, die über anerkannte Qualitätssicherungssysteme verfügen, also meistens von zertifizierten oder akkreditierten Kontrolldiensten. Als Mindestanforderung für die Kontrolle, Qualitätssicherung, Geräteüberwachung usw. sind folgende Empfehlungen der Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux (ALP) zu befolgen: Gehaltsbestimmung in Rohmilch, Empfehlungen von ALP für die Mindestanforderungen an die Kontrollen.

Die aktuelle Version der Unterlagen ist bei Agroscope Liebefeld-Posieux (ALP), Schwarzenburgstrasse 161, 3003 Bern, erhältlich.

12. Kosten der Gehaltsanalyse

Beim Erstmilchkauf werden die Kosten für die Probenahme und die Analyse vom Erstmilchkäufer getragen, beim Zweitmilchkauf von demjenigen, der die Milch übernimmt.

13. Bericht über die Resultate

Der Kontrolldienst kommuniziert den betroffenen Personen und Diensten alle Resultate.

Anforderungen an den Bericht:

- Gramme pro 100 Gramm Milch für Fett und Bruttoeiweiss
- Kommunikation der Einzelresultate: gerundet auf zwei Stellen nach dem Komma

14. Einspruch und Rekurs

Die Verträge oder Reglemente müssen die Einspruchs- und Rekursmöglichkeiten aufführen.

Anhang 10 «Arbeitsanleitung für die Probenahme von Produzenten- und Kessmilch»

1. Ziel

Rückverfolgbarkeit der Milch mit ungenügender Verkäsungsqualität (z. Bsp. Milch mit Hemmstoffen, mit zu grosser Lipaseaktivität, Kontaminierung mit anaeroben Sporen, Kontaminierung mit Propionsäurebakterien)

2. Grundsatz

Es ist obligatorisch, Proben der Produzentenmilch zu entnehmen und bis zum 180. Tag nach der Herstellung oder gemäss den Bestimmungen der Versicherungsorganismen tiefgekühlt aufzubewahren. Bei Herstellungsproblemen, Gärungsfehlern oder anderen Fehlern werden die Proben im Labor analysiert, um die Ursachen resp. die Kontaminierungsquellen zu bestimmen.

3. Material

- Plastikröhrchen von 13 ml mit Deckel
- Geeignetes Stativ für die Röhrchen
- Plastiketui für die Röhrchen oder Vakuumverpackungsanlage
- Permanentmarker (wasserfest)
- Gefrierschrank $\leq -18^{\circ}\text{C}$

4. Probenahme

- Die Nummer des Milchproduzenten wird mit Permanentmarker auf jedes Röhrchen notiert.
- Bei jeder Milchannahme wird eine Milchprobe von 13 ml im Waagkessel oder Waagtank oder direkt danach entnommen und in das Röhrchen mit der Nummer des Milchproduzenten gegeben.
- Wird die Milch einmal pro Tag angenommen, sind 26 ml Milch pro Annahme gemäss oben beschriebenen Prozess zu entnehmen.
- Der Dosierbecher wird nach jedem Milchproduzenten mit Wasser gespült.
- Die Röhrchen werden sofort nach der Milchannahme geschlossen und in die Etuis gestellt oder vakuumverpackt.
- Die entsprechenden Melkdaten werden auf den Plastiketuis notiert und letzterer werden bei höchstens -18°C in den Gefrierschrank gestellt.

Bemerkung: Die Probenahme kann auch automatisiert sein. Ist dies der Fall, ist zu gewährleisten, dass es keine Vermischung mit der Milch von anderen Produzenten gibt.

5. Analysen

Im Falle eines Herstellungsproblems, eines Gärungsfehlers oder eines anderen Fehlers, das wahrscheinlich auf eine ungenügende Milchqualität zurückzuführen ist, wird in Absprache mit der Käseiberatung folgender Prozess angewandt.

Die Art und Möglichkeiten der Analyse können erst definiert werden, wenn das Herstellungsproblem resp. der Käsefehler präzise geklärt wurden (vgl. untenstehende Beispiele).

Sobald die Art der Analyse definiert ist, wird das Labor kontaktiert, um den Modus für die Übermittlung der Proben zu definieren (meistens tiefgekühlt).

Das Labor kann eventuell mehrere Proben eines gleichen Milchproduzenten vermischen. Dies muss jedoch sorgfältig erfolgen, damit das Resultat nicht beeinflusst wird. So sind grosse Probenvermischungen für die Analyse der anaeroben Sporen zu vermeiden.

Beispiele

- Säuerungsprobleme
 - ⇒ Nachweis von Hemmstoffen
- Putrificus
 - ⇒ Nachweis von anaeroben Sporen (MPN)
- Käse mit Buttersäure oder Capronsäure
 - ⇒ Nachweis von volatilen Fettsäuren
- Käse mit Buttersäure
 - ⇒ Nachweis von anaeroben Sporen (MPN) oder von Clostridium Tyrobutyricum (Filtriermethode)
- Käse mit Propionsäure
 - ⇒ Nachweis von Propionsäurebakterien

6. Reinigung der Probenahmeröhrchen

Es wird empfohlen, Einwegröhrchen zu verwenden.

Werden wiederverwendbare Röhrchen benutzt, sind die Röhrchen und Deckel mit einem alkalischen Mittel sorgfältig zu reinigen, zu desinfizieren (z. Bsp. Chlor, Peressigsäure) und danach mit Trinkwasser zu spülen. Die gereinigten Röhrchen werden rasch abgetrocknet und trocken gelagert. Vor der Wiederverwendung ist eine optische Kontrolle zu machen.

Achtung: Die Deckel können sich bei Temperaturen von über 65°C verformen, und es besteht das Risiko, dass die Röhrchen nicht mehr dicht sind. Röhrchen mit Mängel sollen nicht mehr verwendet werden.

Anhang 11 «Bestimmungen zu den Teillieferrechten»

Dieser Anhang ist integrierender Bestandteil des Milchverkaufsvertrags

zwischen

der Milchgenossenschaft _____ und ihren Produzenten

und

Herrn _____

Milchkäufer

1. Präambel

Die Vertragsparteien vereinbaren die Einführung eines Teillieferrechts gemäss Bestimmungen unter Punkt 4 des Milchkauf- und Milchverkaufsvertrags.

2. Grundsatz

Das Mengensteuerungssystem basiert grundsätzlich auf einer Jahresmenge (Kalenderjahr vom 01.01. bis zum 31.12.). Diese Jahresmenge wird mit einer Höchstmenge gewichtet, die während des ersten Semesters aufgrund der Marktlage zu produzieren ist (Halbjahresmenge). Die gesamte Menge, die im ersten Semester produziert wird, wird in der produzierten Jahresmenge erfasst. Die nicht produzierte Milchmenge während dieser ersten Periode, kann im zweiten Semester produziert werden, unter Einhaltung der vertraglichen Jahresmenge(n).

3. Referenzmengen

Die Vertragsparteien vereinbaren folgende gesamte Milchmenge für die Periode vom 1. Januar bis zum 30. Juni:

_____ kg

4. Sanktionen bei Überproduktion

Bei einer Überproduktion von _____ % der zu produzierenden Halbjahresmenge, wird die Menge über _____ % zum Preis der deklassierten Milch bezahlt (nicht verkäst oder nicht verarbeitet im Betrieb).

Die Sanktionen betreffend die zu produzierende(n) Jahresmenge(n) hängen von den Bestimmungen der Produzenten- oder Produzenten-Milchverwerter-Organisationen ab, gegebenenfalls vom Milchkauf- und Milchverkaufsvertrag.

5. Inkrafttreten

Die vorliegende Vereinbarung tritt zusammen mit dem Milchverkaufsvertrag in Kraft.

MILCHGENOSSENSCHAFT ODER PRODUZENT

DER MILCHKÄUFER

DER PRÄSIDENT

DER SEKRETÄR

Mietvertrag

zwischen

Der Milchgenossenschaft _____ und ihre Produzenten (*Vermieter*)

vertreten durch Herrn _____, *Vorstandsmitglied*

und

Herrn _____ (*Mieter*)

(Mehrere Mieter haften solidarisch. Ehegatte = Partner mit solidarischer Haftung für alle Verpflichtungen, die sich aus dem vorliegenden Mietvertrag ergeben).

Mietobjekt:

- Käsereigebäude mit Anlagen
- Keller mit _____ Plätzen und Wohnung im Obergeschoss +
- _____ Garagen
- Schweinestall
- Laden

Käsereimiete:
einschl. Laden

- _____ Rp./kg Milch, zahlbar monatlich, spätestens am 15. des Folgemonats

Schweinestallmiete:

CHF. _____ pro Schweineplatz, zahlbar 2-mal pro Jahr, am 30. Juni und am 31. Dezember

Andere Bedingungen:

Allgemeine Bedingungen des Mietvertrags

1. Grundlagen des Vertrags

Der Mietvertrag gilt nur, wenn mit dem gleichen Vermieter ein Milchverkaufsvertrag abgeschlossen wurde.

2. Dauer des Mietvertrags

Die Dauer des Mietvertrags entspricht derjenigen des Milchverkaufsvertrags. Die Kündigung des Milchverkaufsvertrags führt automatisch zur Kündigung des Mietvertrags.

3. Garantie für die Mietobjekte

Die vom Milchkäufer im Milchverkaufsvertrag gewährte Garantie erstreckt sich auf die Mietobjekte.

4. Versicherungen, Steuern und Gebühren

Zu Lasten des Vermieters:

- Feuerversicherung, Wasserschäden, Elementarschäden für die verschiedenen Immobilien, Anlagen
- Haftpflichtversicherung für die Gebäude
- Mietverlustversicherung im Brandfall
- Liegenschaftssteuer

Zu Lasten des Mieters:

- Diebstahlversicherung, Feuer und Wasserschäden für Waren, Mobiliar und Material, die in seinem Besitz sind
- Versicherung für Glas- und Maschinenschäden für die Käserei
- Betriebshaftpflichtversicherung
- Steuern und Gebühren betreffend den Käsereibetrieb

5. Nebenkosten

Folgende Kosten gehen zu Lasten des Mieters:

Wohnung

- Heizung und Warmwasser
- Wasser- und Abwassergebühren
- Hauskehrichtgebühren
- Strom im Allgemeinen

Käserei

- Treibstoffe und Energie jeglicher Art einschliesslich Heizung
- Kaminreinigung
- Entkalkung der Warmwasseranlage, des Boilers und der Leitungen
- Wasser- und Abwassergebühren sowie Kehrichtgebühren
- –Kosten für Wasserenthärtung
- Kosten für Neutralisierer
- Unterhalt des Gartens und der Umgebung

6. Streitigkeiten

Das Verfahren für den Milchverkaufsvertrag gilt analog.

7. Weitere Bestimmungen

Inventar

Die Käsereigenossenschaft stellt dem Milchkäufer folgendes Mobiliar zur Verfügung:

Der Milchkäufer verpflichtet sich, diese Objekte mit der erforderlichen Sorgfalt zu behandeln resp. sie angemessen unterhalten zu lassen und bei Ablauf des Mietvertrags sauber und gegebenenfalls repariert zurückzugeben.

Der Milchkäufer stellt folgendes Mobiliar zur Verfügung:

Der Vermieter verpflichtet sich, das vom Milchkäufer zur Verfügung gestellte Mobiliar bei Ablauf des Mietvertrags zum Inventarwert minus den in der Branche üblichen Abschreibungen zu übernehmen.

Die Bestimmungen des Mietvertrags für Geschäftslokale der Chambre immobilière vaudoise sind integrierender Bestandteil des vorliegenden Vertrags. Sie gelten insofern, als letzterer nichts anderes vorsieht.

Der Präsident oder ein Vorstandsmitglied der Genossenschaft besichtigt die Käserei und deren Anlagen mindestens einmal pro Jahr im Beisein des Käfers und falls erforderlich eines Käsereispezialisten.

Ort, Datum: _____

Für die

MILCHGENOSSENSCHAFT UND IHRE PRODUZENTEN (Vermieter)

DER PRÄSIDENT:

DER SEKRETÄR:

DER MILCHKÄUFER (Mieter):
