

ZMP Qualitätsanforderungen gültig ab 1. Januar 2021

Geltungsbereich

Diese Qualitätsanforderungen gelten für die Direktlieferanten ZMP und für alle Produktionsarten (Silo, silofrei, Bio etc.).

Milchpreisabzüge ZMP

Als Basis für die ZMP-Qualitätsanforderungen gelten die öffentlich-rechtlichen Milchprüfungen (MP). Die Milchpreisabzüge werden für die Finanzierung der Melkberatung, für Auszeichnungen gute Milchqualität, zur Deckung von Ertragsausfällen sowie für die Restkostenfinanzierung der Labore verwendet.

Qualitätsmerkmal	Beanstandungsgrenzen	Basis Resultat MP		
		Qualitätsabzug MP	Qualitätsabzug ZMP	Total
Keimzahl <i>Zwei oder mehr Proben pro Monat. Der Mittelwert der Probenresultate zählt.</i>	Grenzwert: < 60'000 Keime pro ml			
	1. Beanstandung der letzten 5 Probenmonate	1 Rp.	1 Rp.	2 Rp.
	2. Beanstandung der letzten 5 Probenmonate	3 Rp.	1 Rp.	4 Rp.
	3. Beanstandung der letzten 5 Probenmonate	6 Rp.	1 Rp.	7 Rp.
	4. Beanstandung der letzten 5 Probenmonate	12 Rp.	1 Rp.	13 Rp.
	5. Beanstandung der letzten 5 Probenmonate	24 Rp. und Sperre	1 Rp.	25 Rp.
	Werte ab 160'000 Keime/ml gelten als zwei Beanstandungen			
Zellgehalt <i>Zwei oder mehr Proben pro Monat. Der Mittelwert der Probenresultate zählt.</i>	Grenzwert: < 280'000 Zellen pro ml			
	1. Beanstandung der letzten 5 Probenmonate	1 Rp.	1 Rp.	2 Rp.
	2. Beanstandung der letzten 5 Probenmonate	3 Rp.	1 Rp.	4 Rp.
	3. Beanstandung der letzten 5 Probenmonate	6 Rp.	1 Rp.	7 Rp.
	4. Beanstandung der letzten 5 Probenmonate	12 Rp.	1 Rp.	13 Rp.
	5. Beanstandung der letzten 5 Probenmonate	24 Rp. und Sperre	1 Rp.	25 Rp.
Hemmstoff Grenzwert: Nachweisbarkeit	1. Beanstandung in 12 Monaten	5 Rp. und Sperre		5 Rp.
	2. Beanstandung in 12 Monaten	15 Rp. und Sperre		15 Rp.
	3. Beanstandung in 12 Monaten	30 Rp. und Sperre		30 Rp.
Gefrierpunkt <i>Zwei oder mehr Proben pro Monat. Der Mittelwert der Probenresultate zählt.</i>	Anforderung: <= -0.515° C Gefrierpunkt	Preiskorrektur	Mengenkorrektur (nur bei Selbstmeldern)	
	-0.514 bis -0.510	0.75 Rp.	1 %	
	-0.509 bis -0.505	1.50 Rp.	2 %	
	-0.504 bis -0.500	2.25 Rp. usw.	3 %	

Temperatur	Maximal 10° C bei Abholung vor 08.00 Uhr / 3° bis 6° C bei Abholung nach 08.00 Uhr		
Reduktase	Mindestens 6 Stunden		1 Rp.
Verkürzte Reduktase	Mindestens 15 Minuten		1 Rp.
Sporen	Grenzwert: < 2'000 Sporen pro Liter (Filtrationsmethode) Nachkontrolle > 2'000 Sporen pro Liter Silagefreie Milch: < 25 Sporen pro Liter (Filtrationsmethode)		1 Rp.
Säuregrad	In der Gärprobe nach 11 Stunden maximal 15° SH		
Sinnenprobe	Nicht beanstandet		

➡ **Die ZMP kann zusätzliche Qualitätskontrollen anordnen. Erfüllt ein Produzent die Anforderungen nicht, erfolgt für den betreffenden Monat ein Abzug von 1 Rappen pro Kilogramm Milch.**

Qualitätsbonus

Die ZMP belohnt die Ablieferung von Milch mit tiefer Keimzahl und tiefem Zellgehalt. Bei einer Keimzahl tiefer oder gleich 10'000 Keime/ml sowie einem Zellgehalt tiefer oder gleich 100'000 Zellen/ml (beides erfüllt bei jedem Ergebnis), erhalten die Produzenten einen Zuschlag von 0.5 Rappen pro Kilogramm Milch (Zuschlag pro Monat). Dieser Zuschlag entfällt bei einer Beanstandung ab $>-0.515^{\circ}\text{C}$ der Gefrierpunktprobe (beim Mittelwert) oder einem Hemmstoffnachweis im gleichen Monat.

Auszeichnung gute Milchqualität

Die ZMP zeichnet jährlich die ZMP-Mitglieder mit einwandfreier Milchproduktion aus. Die Anforderungen für diese Auszeichnung sind im "Reglement für die Auszeichnung guter Milchqualität" festgehalten.

Milch mit schwerwiegenden Mängeln (z. B. Hemmstoff, Haltbarkeit)

Milch, welche sich nicht zur Verarbeitung eignet oder die daraus produzierten Produkte im Wert mindert, gilt als Milch mit schwerwiegenden Mängeln. Von jedem Produzenten wird eine Rückstellprobe gefasst. Ergibt die Kontrolle eine Abweichung der Norm wird dem Verursacher der damit zusammenhängende Schaden in Rechnung gestellt (Milchmenge, Laboraufwand, Transportkosten, Administrationspauschale von CHF 500.-, etc.).

Sporen

Wenn die Anforderungen für Sporen nicht erfüllt sind, ist eine Beratung in Anspruch zu nehmen und es sind entsprechende Massnahmen einzuleiten.

Milchliefersperre

Ergibt sich aufgrund von wiederholten Beanstandungen zum zweiten Mal innert zwölf Monaten ein Preisabzug von mindestens 12.0 Rp./kg, verfügt die ZMP eine mündlich mitgeteilte und schriftlich bestätigte Liefersperre von mindestens 30 Tagen, beginnend am Tag nach der mündlichen Eröffnung. Muss gegen den gleichen Milchlieferanten innerhalb von zwei Jahren eine weitere Sperre verfügt werden, ist diese endgültig.

Produktionsanforderungen

Erfüllt ein Produzent die jeweiligen Produktionsanforderungen nicht, ist er verpflichtet, sich unverzüglich bei ZMP zu melden.

Der Lieferant gewährt ZMP die Einsicht in den Erfüllungsstatus seiner Programme (BTS, RAUS, GMF etc.) und Labels (BIO SUISSE, SUISSE GARANTIE, SWISS MILK GREEN, etc.) auf DBMilch oder anderen Plattformen.

ZMP kann Hofkontrollen durchführen. Schwerpunkte bilden das allgemeine Erscheinungsbild des Betriebes, die Hofzufahrt für das Milchsammelfahrzeug, die Einhaltung der Anforderungen an das Tierwohl und die Sauberkeit gemäss den gesetzlichen Anforderungen (Verordnung des EDI über die Hygiene bei der Milchproduktion). Eventuelle Mängel müssen innerhalb der gesetzten Frist behoben werden. Andernfalls kann ZMP die Übernahme der Milch verweigern.

Suisse Garantie Milch

Jeder Milchproduzent muss mindestens die Vorgaben für „Suisse Garantie“ erfüllen (Branchenreglement für die Produktgruppe Milch und Milchprodukte AMS).

Biomilch

Bei der Produktion von Biomilch müssen die Vorschriften der BIO SUISSE (Knospe) sowie die Anforderungen der Schweizerischen Bio-Verordnung vollumfänglich eingehalten werden (gültiges Zertifikat).

Heumilch

Bei der Produktion von Heumilch muss das Heumilchregulativ von Heumilch Schweiz vollumfänglich eingehalten werden (gültige Mitgliedschaft Heumilch Schweiz).

Wiesenmilch/IP Suisse Milch

Bei der Produktion von Wiesenmilch müssen die Richtlinien von IP Suisse für Wiesenmilch vollumfänglich eingehalten werden (Bestätigung vom Labelgeber).

Silagefreie Milch

Die Vorschriften aus den AOP Reglementen der Endprodukte (Emmentaler, Sbrinz etc.) müssen für die Produktion von silagefreier Milch eingehalten werden.

Bergmilch

Bei der Produktion von Bergmilch müssen die Vorschriften der Berg- und Alp-Verordnung (BAIV) eingehalten werden.

NOP

Bei der Produktion von NOP-Milch müssen die Leitlinien der Bio Suisse für NOP anerkannte Milch eingehalten werden (Bestätigung der zuständigen Zertifizierungsstelle).

Weitere Labels

Bei der Produktion müssen die spezifischen Vorschriften bzw. Leitlinien eingehalten werden (gültiges Zertifikat oder Bestätigung der zuständigen Zertifizierungsstelle).

Reputationsrisiko

Besteht der Verdacht, dass der Lieferant mit seinem Handeln, z.B. Verursachen von Umweltverschmutzung, Gefährdung des Tierwohls ein Risiko für die Reputation von ZMP oder die Kunden von ZMP und deren Produkte darstellt, kann ZMP nach eigenem Ermessen die Übernahme der Milch entschädigungslos verweigern. Anschliessend ist die kantonale Vollzugsbehörde oder eine neutrale Kontrollstelle (z.B. Qualinova etc.) mit einer umfassenden Beurteilung des Betriebes zu beauftragen. Basierend auf deren Ergebnis entscheidet ZMP nach eigenem Ermessen, ob die Milch wieder abgeholt wird.