



Branchenstandard Nachhaltige Schweizer Milch (BNSM)

Marken- und Programminhaber

Branchenorganisation Milch BOM
Weststrasse 10
Postfach 1006
3000 Bern 6

Telefon 031 381 71 11

Email: info@ip-lait.ch

www.ip-lait.ch

Der Standard unterstützt die Bemühungen der Branche bei ihren Anstrengungen für eine Qualitätsstrategie. Die Schweizer Milchbranche hat damit den entscheidenden Schritt gemacht, um die Herausforderungen des Milchmarkts gemeinsam besser begegnen zu können. Es ist das erklärte Ziel der BOM, dass sämtliche in der Schweiz produzierten Milchprodukte in Zukunft nach den Vorgaben des neuen Branchenstandards hergestellt werden.

Zielpublikum

Milchproduzenten/innen, Milchhändler gewerbliche und industrielle Milchverarbeitungsbetriebe.

Kundennutzen

Der Konsument hat die Gewissheit, ein Schweizer Milchprodukt zu kaufen, das mit hochstehenden Anforderungen in Produktion und Verarbeitung hergestellt worden ist.

Anforderungen Milchproduktion

- Biodiversität mit Ökologischen Leistungsnachweis (ÖLN)
- RAUS oder BTS (Tierwohlprogramme)
- Nachhaltige Futtermittel (nur Soja aus nachhaltiger Produktion)
- Kein Palmöl und Palmfett
- Optimierung des Antibiotikaverbrauchs
- Kälberschutz (alle Kälber werden mind. 21 Tage nach Geburt auf dem Betrieb gehalten)
- Vermeidung der Schlachtung von trächtigen Kühen
- Tierschutz an Ausstellungen
- Regelmässiges Melken
- Jede Kuh hat einen Namen

Weiter müssen aus einem Katalog zwei weitere Massnahmen eingehalten werden.

Handels- und Verarbeitungsbetriebe

Erstmilchkäufer bezahlen den Produzenten für sämtliche Molkereimilch des A-Segments einen Zuschlag von 3 Rp./kg Milch.

Jeder Verarbeiter verfügt nachweislich über ein aktuelles, auditiertes Nachhaltigkeitsmanagementsystem, eine -analyse, ein -bericht oder über einen anerkannten Nachhaltigkeits-Self-Check. Hersteller von mit der BNSM-Kennzeichnung ausgelobtem Käse halten zusätzlich den Branchenkodex der Schweizer Käsebranche ein.

Bis am 31.08.2023 ist eine Massenbilanzierung erlaubt. Danach muss eine Warenflusstrennung gewährleistet werden.

Reglemente / Standards

www.ip-lait.ch/nachhaltigkeit/swissmilk-green/

Auszeichnungsmöglichkeit

Verarbeitungsbetriebe mit gültiger Lizenz zeichnen ihre Produkte, welche den Standard erfüllen, mit dem swissmilk green Logo aus.

Anmeldung

Milchproduzenten/innen, Milch- und Werkrahlieferanten melden sich bei der TSM Treuhand an.

Markennutzer und Verarbeitungsbetriebe von Käse, Milchprodukten, Milchtrockenprodukten, etc. melden sich bei dem BOM an.

Audit

Audit alle 2 Jahre durch ProCert oder in Zusammenarbeit mit Unterauftragnehmern.

Auf Stufe Landwirtschaft erfolgen die Kontrollen durch die landwirtschaftlichen Inspektionsstellen.

Zertifikatsgültigkeit

2 Jahre

Kosten

Gemäss ProCert Gebührenreglement

Kontaktperson ProCert

Christian Wasem

Tel. 031 560 67 73

c.wasem@procert.ch

Quellenangabe: www.ip-lait.ch