

Wegleitung zum Formular TSM8 (Alprapport)

Grundsätzliches

- Nach der milchwirtschaftlichen Gesetzgebung müssen die Produzentinnen und Produzenten, die auf ihrem Sömmerungsbetrieb Milch verarbeiten, diese der Administrationsstelle nach Abschluss der Sömmerung mit dem TSM8 mitteilen.
- Um das Formular TSM8 korrekt ausfüllen zu können, müssen täglich Aufzeichnungen über die Milchverwertung (Verwertungskontrolle) gemacht werden. Die Nachkontrollen vor Ort erfolgen durch den Fachbereich Revisionen und Inspektionen des Bundesamtes für Landwirtschaft. Die Aufbewahrungspflicht der Unterlagen beträgt mindestens 5 Jahre.
- Das TSM8 dient zur Erfassung der auf dem Alpbetrieb verarbeiteten Milch und zur Ausrichtung folgender Zulagen:
 - Zulage für verkäste Kuh-, Ziegen- und Schafmilch (Punkt: 6.1 bis 6.5)
 - Zulage für Fütterung ohne Silage; Kuh-, Ziegen- und Schafmilch, die zu Hart- und Halbhartkäse verarbeitet wurde (für zu Frisch- und Weichkäse verarbeitete sowie für bakteriofugierte oder pasteurisierte Milch wird diese Zulage nicht ausgerichtet) (Punkt: 6.1 bis 6.4)
 - Zulage für Verkehrsmilch (Kuhmilch)
- Das Formular TSM8 ist für die Erhebung der Milchverwertung während einer Sömmerungsperiode konzipiert. Aus administrativen Gründen schlagen wir Ihnen vor, nur einmal (Ende Alpperiode) zu rapportieren.
- Sämtliche Mengen müssen in Kilogramm (gerundet auf ganze Kilogramm) angegeben werden.
- Wir bitten Sie, das TSM8 vollständig und lesbar auszufüllen, damit die entsprechenden Zulagen möglichst speditiv ausbezahlt werden können.
- Das Formular ist rechtsgültig zu unterzeichnen und innert 14 Tagen nach Alpauszug an die TSM Treuhand GmbH einzusenden. **Wird das Gesuch später als am 15. Dezember (Poststempel) eingereicht, erlischt der Anspruch auf die Zulagen.**

Erläuterung zum Formular

Bank-Postcheckverbindung

Sollte die Zahlungsadresse (Bank-/Postcheck-Verbindung) gegenüber dem Vorjahr geändert haben, bitten wir Sie, dies auf dem TSM8 in dem dafür vorgesehene Feld einzutragen.

1. Sömmerungsdauer

Unter diesem Punkt ist das Datum der Alpauffahrt respektive der Alpaufahrt mit den Kühen einzutragen.

2. Allgemeines

Die aufgedruckten Angaben (insbesondere Adresse) sind zu überprüfen. Korrekturen können unter Punkt 2.2 festgehalten werden.

3. Verkehrsmilchproduktion / Eingang

Folgende Menge ist als Verkehrsmilchproduktion anzugeben:

Auf dem Sömmerungsbetrieb produzierte Milch, abzüglich der Milch zur Selbstversorgung und abzüglich der Milch, die auf dem eigenen Sömmerungsbetrieb verfüttert wurde.

4. Zugekaufte Milch

Adress- und Mengenangabe der zugekauften Milch.

5. Total Milcheingang

Milchmengenangabe (inkl. Milchzukauf) die auf dem Alpbetrieb während der Sömmerungsperiode zur Verarbeitung verfügbar war.

6. Angaben zur Milchverarbeitung

Punkt 6.1 bis 6.5: Die zu Käse verarbeiteten Milchmengen lösen Zulagen aus. Auszugehen ist hier vom Ausgangs-Rohstoff, d.h. die zur Einstellung des Fettgehaltes entzogenen Rahmmengen sind bei der verkästen Milch wiederum dazuzurechnen. Die Produkte sind gemäss offizieller Produktliste (TSM4) wie folgt zu bezeichnen:

Alp-Hartkäse vollfett	(Punkt 6.1)
Alp-Hartkäse ¾-fett	(Punkt 6.2)
Alp-Halbhartkäse vollfett	(Punkt 6.3)
Alp-Halbhartkäse ¾-fett	(Punkt 6.4)
Andere Käsesorten	(Punkt 6.5)

Hersteller von Berner Alpkäse AOP, L'Etivaz AOP und Formaggio d'alpe ticinese DOP werden gebeten, dies entsprechend auf dem Alprapport unter „Käsesorte / Name“ zu deklarieren (siehe Beispiel).

6.1 Alp-Hartkäse vollfett: **Berner Alpkäse AOP**

6.1 Alp Hartkäse vollfett: **L'Etivaz AOP**

6.3 Alp Halbhartkäse vollfett: **Formaggio d'alpe ticinese DOP**

Bitte beachten Sie, dass im TSM8 immer das Grüngewicht (Gewicht ab Presse) des hergestellten Käses anzugeben ist.

Punkt 6.6 Eintragen der Menge silofreie Kuh-/Schaf-/Ziegenmilch, die baktofugiert oder pasteurisiert und anschliessend zu Hart- und Halbhartkäse verarbeitet wurde.

Punkt 6.7 Zentrifugierte Milch, ohne diejenige, die zur Einstellung des Fettgehaltes bei der Käseproduktion verwendet wurde, ist unter diesem Punkt einzutragen (Magermilch Ablieferung + Magermilch für Zigerproduktion = Total Magermilch)

Punkt 6.8 Abgeliefert und/oder verfütterte Magermilch ist unter diesem Punkt aufzuführen.

Punkt 6.9 Eintragen der Magermilch (ohne Sirte; „Käse- und Buttermilch“) die zur Zigerproduktion benötigt wurde, sowie die Zigermenge.

Punkt 6.10 Abgelieferter Sirten- und Milchrahm, inkl. demjenigen aus der Käseproduktion, ist unter diesem Punkt einzutragen.

Punkt 6.11 Eintragen der hergestellten Buttermenge die in der Verpackungsgrösse von 1 Kilo oder grösser abgepackt wurde.

Punkt 6.12 Eintragen der hergestellten Buttermenge die in der Verpackungsgrösse von unter einem Kilo abgepackt wurde.

Punkt 6.13 Sämtliche hergestellte Butter die nicht unter den Punkten 6.11 und 6.12 zugeordnet werden können (z.B. eingesottene Butter) ist unter dieser Rubrik einzutragen.

Punkt 6.14 Offenmilch die ab Sömmerungsbetrieb direkt an Konsumenten verkauft wurde.

Punkt 6.15 Eintrag der übrigen verarbeiteten Milch, wie z.B. Jogurt, Quark, Pastmilch usw.

Punkt 6.16 Mengenangabe der abgelieferten Milch sowie vollständige Adresse des Milchkäufers.

Kontaktadressen

Hauptsitz Bern

TSM Treuhand GmbH
Weststrasse 10
Postfach 1006
3000 Bern 6
Tel. 058 101 80 00

Lausanne (Region Westschweiz)

TSM Fiduciaire Sàrl
Chemin du Petit-Flon 21
Case postale 194
1052 Le Mont-sur-Lausanne
Tél. 021 644 22 81/82