

## Wegleitung

zur Erhebung der Daten über die Milchverwertung und die  
Administration der Zulagen für die Milchpreisstützung  
**(Formular TSM1)**

### 1. Was unbedingt zu beachten ist / Allgemeines

- Alle Milchverwerter, welche Milch von Milchproduzenten kaufen und/oder Milch verarbeiten, sind meldepflichtig und zwar ungeachtet, ob ein Anspruch auf Zulagen besteht oder nicht. Die Meldeformulare müssen monatlich bis spätestens am 10. des Folgemonates bei der TSM Treuhand GmbH (TSM) eingereicht werden.
- Um das Formular korrekt ausfüllen zu können, müssen täglich Aufzeichnungen über die Milchverwertung (Verwertungskontrolle) gemacht werden. Die Nachkontrollen vor Ort erfolgen durch das Finanzinspektorat des Bundesamtes für Landwirtschaft. Die Aufbewahrungspflicht der Unterlagen beträgt 3 Jahre.
- Die Produktliste (TSM4) ist Bestandteil des Formularkonzeptes. Sie ermöglicht es, ein der Verarbeitungsstruktur des Betriebes angepasstes Formular zu gestalten. Die Produkte (inkl. Rohstoffe), die der Milchverwerter für die Verarbeitung zukaft und jene, die aus der Verarbeitung entstehen, sind der Produktliste zu entnehmen. In das Formular dürfen nur Produkte eingetragen werden, die in der Produktliste enthalten sind.
- Sämtliche Mengen müssen in Kilogramm (gerundet auf ganze Kilogramm) angegeben werden.
- Einzelbetriebliche Milchproduktion:  
Milchverwerter mit Milchzukauf direkt von Produzenten haben für die Erhebung der einzelbetrieblichen Milchproduktion ein spezielles Formular auszufüllen (MPD1), welches gleichzeitig mit dem TSM1-Formular bei der TSM einzureichen ist.
- **Wichtig: Sämtliche Gesuche um Zulagen für das Abrechnungsjahr (November bis Oktober) müssen spätestens bis am darauf folgenden 15. Dezember (Poststempel) eingereicht werden, sonst verirken die Ansprüche auf die Zulagen.**

## Inhaltsverzeichnis

1.	Was unbedingt zu beachten ist / Allgemeines	1
2.	Spezielle Erläuterungen zum Formular TSM1	3
2.1.	Eingang (Anfangsvorrat, Eingang/Zukauf von Rohstoffen und Produkten für die Weiterverarbeitung)	3
2.2.	Warenausgang (inkl. Verkauf von Offenmilch an Konsumenten)	4
2.3.	Verarbeitung	4
2.3.1.	Zentrifugation	5
2.3.2.	Zu Käse verarbeitet	5
2.3.3.	Rahm aus der Käseproduktion	5
2.3.4.	Silofreie Milch für Hart- und Halbhartkäseproduktion	5
2.3.5.	Zu Mascarpone verarbeitet	6
2.3.6.	Konsummilchproduktion (ohne Verkauf Offenmilch)	6
2.3.7.	Verarbeitung zu Jogurt, Quark und übrigen Frischmilchprodukten	6
2.3.8.	Verarbeitung zu Speiseeis	6
2.3.9.	Rahmproduktion (Konsumrahm/Kaffeerahm)	7
2.3.10.	Butterproduktion	7
2.3.11.	Verarbeitung zu Milchpulver, Kondensmilch und übrigen Milchprodukten (Dauermilchwaren)	7
2.3.12.	Verarbeitung zu Milchproteinprodukten	7
	Kontaktadressen	8

## 2. Spezielle Erläuterungen zum Formular TSM1

### 2.1. Eingang (Anfangsvorrat, Eingang/Zukauf von Rohstoffen und Produkten für die Weiterverarbeitung)

10/010/01		Milch		Bio	Eingang in kg	
00	101	Anfangsvorrat	Milch (ohne Silofütterung)			
01	101	direkt von Produzenten	Milch (ohne Silofütterung)			
03	101	Zukauf	Milch (ohne Silofütterung)			

Im „Eingang“ müssen sämtliche Milch und Milchprodukte angegeben werden, die für die Weiterverarbeitung zugekauft wurden. Vorab handelt es sich um Milch, Magermilch, Rahm usw. (Bezeichnung gemäss Produkteliste).

#### Spalte 1

Leer lassen

#### Spalten 2 und 4 (Produktecode und Produktebezeichnung)

Der Code (2) und die Produktebezeichnung (4) sind in Übereinstimmung mit der Produkteliste festzulegen bzw. anzugeben. Kaufen Sie Produkte zu, die keiner dieser Produktart entsprechen, so melden Sie dies bitte umgehend der TSM.

#### Spalte 3 (Herkunft) wichtig:

Diejenige Milch die direkt vom Milchproduzenten gekauft wird (Milchgeld wird dem Milchproduzenten ausbezahlt) ist unter „direkt von Produzenten“ anzugeben. Beim „Zukauf“ ist diejenige Milch anzugeben, welche von einem andern Milchverwerter (z.B. Milchsammelstelle) zugekauft wird.

#### Spalte 5 (Bio)

Ankreuzen, wenn es sich um Bio-Milch oder Rohstoff aus Bio-Milch handelt.

#### Spalte 6 (Rohstoff- und Produktmenge in Kilogramm)

Die Rohstoff- bzw. Produktmenge ist immer in Kilogramm (auf ganze Kilogramm gerundet) anzugeben. Die in der Zeile direkt von Produzenten eingetragene Milchmenge muss mit dem Gesamttotal auf dem MPD1 (einzelbetriebliche Milchproduktion) übereinstimmen.

#### Spalte 7 (grau hinterlegt)

Leer lassen

#### Spalte 8

Anzugeben ist der Fettgehalt des zugekauften Rahmes.

## 2.2. Warenausgang (inkl. Verkauf von Offenmilch an Konsumenten)

20/010/01 Milch				Bio		Ausgang in kg
51	101	an Konsumenten	Milch (ohne Silofütterung)			
52	101	Ablieferung	Milch (ohne Silofütterung)			
97	101	Differenzen (Überschuss / Verlu	Milch (ohne Silofütterung)			
98	101	Endvorrat	Milch (ohne Silofütterung)			

Spalten analog Eingang ausfüllen, allerdings sind hier Differenzen und Endvorrat (statt Anfangsvorrat) auszuweisen. In Verarbeitungsbetrieben mit Käseproduktion darf bei der Milch keine Minusdifferenz (Überschuss) ausgewiesen werden. Ein allfälliger Milchüberschuss muss bei der Käseproduktion in Abzug gebracht werden. Zudem ist hier anzugeben:

- Der Verkauf von Offenmilch an Konsumenten
- Der Verkauf von Rohmilch an andere Milchverwerter (Menge muss mit Rechnung bzw. Gutschrift des Abnehmers übereinstimmen)
- Der Verkauf von anderem Rohstoff (Magermilch, Milchzentrifugenrahm, Sirtenrahm, standardisierte Milch) an andere Milchverwerter.

Der Verkauf anderer Produkte muss im Warenausgang nicht deklariert werden.

### Spalte 6 (grau hinterlegt)

Leer lassen

### Spalte 7

Mengenangaben in Kilogramm (auf ganze Kilogramm gerundet).

### Spalte 8

Wird Rahm verkauft, so ist der Fettgehalt gemäss Abrechnung anzugeben.

## 2.3. Verarbeitung

Bezeichnung und Code der in die Verarbeitung einflussenden Rohstoffe und Zwischenprodukte sowie die Bezeichnung der Produkte, die aus diesem Verarbeitungsprozess austreten, ist in Abstimmung mit der Produktliste zu wählen (Formular TSM4, Produktliste). Werden Bio-Produkte hergestellt, sind diese als solche zu markieren.

### **2.3.1. Zentrifugation**

30/020/01 Zentrifugation (ohne Zentrifugation für die Käseproduktion)			Bio	Rohstoff in kg	Erzeugnis in kg
01	101	Milch (ohne Silofütterung)			
02	112	Milchzentrifugenrahm			
02	113	Magermilch			

Die Zentrifugation zur Einstellung des Fettgehaltes bei der Käseproduktion ist nicht auszuweisen; jede andere Zentrifugation ist anzugeben.

### **2.3.2. Zu Käse verarbeitet**

30/030/01 Zu Käse verarbeitet			Bio	Rohstoff in kg	Erzeugnis in kg	Laibzahl
01	101	Milch (ohne Silofütterung)				
02	216	Emmentaler (vollfett)				

Insgesamt eingesetzte Vollmilchmenge (brutto) angeben: Nebst der unveränderten Vollmilch ist die zur Einstellung des Fettgehaltes zentrifugierte Vollmilch in dieser Zahl enthalten. Allfällig verkäster Milchzentrifugen- und Sirtenrahm ist ebenfalls anzugeben.

Werden zugekaufte Magermilch, standardisierte Milch und andere Rohstoffe zu Käse verarbeitet, so sind diese Produkte und Mengen (im Input) ebenfalls anzugeben.

In der rechten Tabellenhälfte ist das „Grüngewicht“ ab Presse des hergestellten Käses und die Anzahl Laibe anzugeben.

### **2.3.3. Rahm aus der Käseproduktion**

30/035/01 Rahm aus der Käseproduktion			Bio	Rohstoff in kg	Erzeugnis in kg
02	112	Milchzentrifugenrahm			
02	115	Sirtenrahm			

Anzugeben sind in jedem Fall die Mengen Milchzentrifugenrahm und Sirtenrahm, welche als Nebenprodukte der Käseproduktion entstanden sind.

### **2.3.4. Silofreie Milch für Hart- und Halbhartkäseproduktion**

30/036/01 Wurde silofreie verkäste Milch baktofugiert / pasteurisiert?			Bio	Rohstoff in kg	Erzeugnis in kg
01	424	Milch (baktofugiert/pasteurisiert für die Hart- und Halbhartkäseproduktion)			

Anzugeben ist die Menge silofreie Vollmilch, die baktofugiert oder pasteurisiert und anschliessend zu Hart- und Halbhartkäse verarbeitet wurde (in Kilogramm angeben).

### **2.3.5. Zu Mascarpone verarbeitet**

Beim verarbeiteten Milchzentrifugenrahm ist zusätzlich der Fettgehalt anzugeben.

### **2.3.6. Konsummilchproduktion (ohne Verkauf Offenmilch)**

30/040/01 Konsummilchproduktion (ohne Verkauf Offenmilch)			Bio	Rohstoff in kg	Erzeugnis in kg
01	101	Milch (ohne Silofütterung)			
01	113	Magermilch			
02	121	Vollmilch past.			
02	123	Teilentramte Milch past. über 2.5 bis 3.0% Fett			

Der Offenverkauf von Milch ist gemäss Ziffer 2.2. zu deklarieren.

Hier ist nur die Herstellung pasteurisierter, uperisierter/UHT-behandelter Konsummilch anzugeben (Input- und Outputmengen müssen grundsätzlich übereinstimmen).

### **2.3.7. Verarbeitung zu Jogurt, Quark und übrigen Frischmilchprodukten**

30/050/01 Verarbeitung zu Jogurt			Bio	Rohstoff in kg	Erzeugnis in kg
01	101	Milch (ohne Silofütterung)			
02	145	Jogurt Vollmilch			

Es sind sämtliche Milch und Milchprodukte anzugeben, die zur Herstellung von Jogurt, Quark und übrigen Frischmilchprodukten verwendet wurden. Nicht anzugeben sind Zucker, Früchte und andere nicht milchhaltige Rohstoffe, die zu den erwähnten Produkten verarbeitet wurden.

Im Output ist anzugeben, welche Mengen Jogurt, Quark usw. hergestellt wurden (effektive Menge Endprodukte).

### **2.3.8. Verarbeitung zu Speiseeis**

30/080/01 Verarbeitung zu Speiseeis			Bio	Rohstoff in kg	Erzeugnis in kg
01	112	Milchzentrifugenrahm			
01	113	Magermilch			
02	138	Rahmeis			

Bei den eingesetzten Rohstoffen (Milch und Milchprodukte) ist in Spalte 7 zusätzlich der Milchfettgehalt anzugeben. In der Spalte 6 (Erzeugnis in Kilogramm) sind die hergestellten Endprodukte zu deklarieren.

### **2.3.9. Rahmproduktion (Konsumrahm/Kaffeerahm)**

30/090/01		Rahm für Ortsverkauf / Rahmverdünnung	Bio	Rohstoff in kg	Erzeugnis in kg
01	112	Milchzentrifugenrahm			
02	159	Vollrahm 35%			

Hier ist die Herstellung/Abfüllung von Konsum- und Kaffeerahm sämtlicher Fettgehaltsstufen zu deklarieren (Input- und Outputmengen müssen grundsätzlich übereinstimmen).

### **2.3.10. Butterproduktion**

30/100/01		Butterproduktion	Bio	Rohstoff in kg	Erzeugnis in kg
01	112	Milchzentrifugenrahm			
01	115	Sirtenrahm			
02	168	Butter Grosspackungen 82% >= 1kg (ohne Sirtenrahmbutter)			

In dieser Verarbeitung ist die Produktion von Butter, die Weiterverarbeitung in andere Buttersorten und die Herstellung entwässerter Butter zu deklarieren.

### **2.3.11. Verarbeitung zu Milchpulver, Kondensmilch und übrige Milchprodukte (Dauermilchwaren)**

30/110/01		Verarbeitung zu Dauermilchwaren	Bio	Rohstoff in kg	Erzeugnis in kg
01	101	Milch (ohne Silofütterung)			
02	182	Vollmilchmilchpulver 26 % Fettgehalt			

In diesem Prozess ist die Verarbeitung von Milch, Rahm, Magermilch und Buttermilch zu Milchpulver, Kondensmilch und übrigen Milchprodukten zu deklarieren. Was darunter fällt, ist der Produkteliste unter der Rubrik Milchpulver zu entnehmen.

### **2.3.12. Verarbeitung zu Milchproteinprodukten**

30/120/01		Verarbeitung zu Milchproteinprodukten	Bio	Rohstoff in kg	Erzeugnis in kg
01	113	Magermilch			
02	202	Säurekasein			

Hier wird die Herstellung von Milchproteinprodukten (z.B. Kasein) erfasst. Was unter Milchproteinprodukten fällt, ist der Produkteliste unter der Rubrik „Proteinkonzentrate“ zu entnehmen. Beim Säurekasein ist in der rechten Tabellenhälfte das „Grüngericht“ anzugeben.

## Kontaktadressen

### **Hauptsitz Bern**

TSM Treuhand GmbH  
Weststrasse 10  
Postfach 1006  
3000 Bern 6

Tel. 031 359 59 51  
Fax 031 359 59 61  
info@tsmtreuhand.ch  
www.tsmtreuhand.ch

### **Winterthur (Region Ostschweiz)**

TSM Treuhand GmbH  
Archstrasse 6  
Postfach 2435  
8401 Winterthur

Tel. 052 204 07 07/08  
Fax 052 204 07 09  
info@tsmtreuhand.ch  
www.tsmtreuhand.ch

### **Lausanne (Region Westschweiz)**

TSM Fiduciaire Sàrl  
Chemin du Petit-Flon 21  
Case postale 194  
1052 Le Mont-sur-Lausanne

Tél. 021 644 22 88  
Fax 021 644 22 80  
info@tsmfiduciaire.ch  
www.tsmfiduciaire.ch