

## II. Rechtslage

### 1. Rechtsquellen

Die Rechtsquellen für diese Leitlinie sind die VO (EG) Nr. 853/2004 idgF und VO (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel, sowie die entsprechenden Durchführungsverordnungen der Kommission und die Guidance-Dokumente zu VO Nr. 852/2004, VO (EG) Nr. 853/2004 idgF und zur Umsetzung von HACCP.

Weiters sind maßgeblich das Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (BGBl. I Nr. 13/2006), die Rohmilchverordnung (BGBl. II Nr. 106/2006 idgF), die Eintragung- und Zulassungsverordnung (BGBl. II Nr. 93/2006), die Lebensmittel-Einzelhandelsverordnung (BGBl. II Nr. 92/2006 idgF) und die Lebensmittel-Direktvermarktungsverordnung (BGBl. II Nr. 108/2006 idgF).

### 2. Geltungsbereich

Die Leitlinien gelten für Almbetriebe, die Milch zu Erzeugnissen auf Milchbasis verarbeiten, gleichgültig ob gemäß Lebensmittelrecht als Milchverarbeitungsbetrieb registriert oder von der Behörde zugelassen.

### 3. Verantwortung und Zuständigkeit

Für die Umsetzung des Hygienerechts ist der Verfügungsberechtigte (Alpherr) verantwortlich.

### 4. Begriffsbestimmungen

Almen sind Betriebsstätten in alpenländischen Regionen, die nur saisonal von frühestens Mai bis spätestens Oktober bewirtschaftet werden. Die durchgehende Weidezeit beträgt jedoch mindestens 60 Tage pro Vegetationsperiode. Almen müssen im Almkataster erfasst sein. Normalerweise liegen sie auf einer Seehöhe von 800 bis 2.500 Metern. Die Almflächen werden von dem auf die Alm aufgetriebenen Vieh beweidet. Die Rohmilch wird traditionellerweise mit handwerklichen Methoden ohne Hitzebehandlung zu verschiedenen für die Region typischen Käsesorten, in der Hauptsache Hart- und Schnittkäse bzw. Sauermilchkäse, und Butter verarbeitet.

Die Milchverarbeitung auf Almen erfolgt häufig unter schwierigen topographischen Verhältnissen mit erschwertem Zugang zu Strom oder Wasser.