

Anforderungen an die Milch zur Herstellung von Käse

In der **Verordnung des EDI über die Hygiene bei der Milchproduktion (VHyMP)** sind die Anforderungen an die Milch festgehalten. In Artikel 10 ist u.a. aufgeführt, welche Milch nicht in den Verkehr gebracht werden darf:

Art. 10 Verbot des Abgebens von Milch

¹ Verboten ist das Abliefern folgender Milch:

a.

b. ...

j. Milch, die für die vorgesehene Verwendungsart untauglich ist;

Für die Verarbeitung der Milch zu Rohmilchkäse sind insbesondere die folgenden Kriterien zu erfüllen:

Kriterium	Anforderung
Sinnenprobe	normal
Eutergesundheit (Schalmtest)	neg oder höchstens +
Gärprobe	flüssig, gallertig
Luzernerprobe (Säuerungsprobe)	<15°SH
Vorbebr. Reduktase	>15 min
Eutergesundheit (Zellzahl)	<350'000 Zellen/ml
Hemmstoff	negativ
Aerobe mesophile Keime	<80'000 KbE/ml
Sporen (Clostridium tyrobutyricum)	<25 Sporen/Liter
Salztolerante Keime	< 5'000 KbE/ml
Propionsäurebakterien	<30 KbE/ml
Escherichia coli *	<50 KbE/ml
Koagulase pos. Staph. *	<300 KbE/ml
Listerien *	nn/ml

Bei Nichteinhalten einer oder mehreren Kriterien sind negative Auswirkungen auf die Käsequalität zu erwarten.

* Bei Überschreiten der Kriterien sind Auswirkungen auf die gesundheitliche Unbedenklichkeit der Produkte nicht ausgeschlossen.