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.

Art. 8 Hygienische Anforderungen an die Milch:

[1] Es darf nur einwandfreie Milch mit unverändertem Gehalt abgeliefert werden, die von Tieren stammt, deren allgemeiner Gesundheitszustand gut ist. **Art. 10** Verbot des Abgebens von Milch: Verboten ist das Abliefern folgender Milch: a. ….

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

Für die Verarbeitung der Milch zu Rohmilchkäse sind insbesondere die folgenden Kriterien zu erfüllen: (einzelne Käsereien und Sortenorganisationen können strengere Anforderungen festlegen)

Kriterium	**Anforderung**
Eutergesundheit (Zellzahl)	< 350'000 Zellen/ml
Eutergesundheit (Schalmtest)	negativ oder höchstens +
Aerobe mesophile Keime (Keimzahl)	< 80'000 KbE/ml
Gefrierpunkt	gemäss DB-Milch
Hemmstoff	negativ
Gärprobe	flüssig oder gallertig
Luzernerprobe (Säuerungsprobe)	< 15°SH
Vorbebrütete Reduktase	> 15 min
Sinnenprobe	normal
Käseschädliche anaerobe Sporen	< 25 Sporen/Liter
Salztolerante Keime	< 5'000 KbE/ml
Propionsäurebakterien	< 30 KbE/ml
Freie Fettsäuren (FFS/FFA)	< 3.3 mmol/10 kg
Escherichia coli *	< 50 KbE/ml
Staph. aureus *	< 300 KbE/ml
Listerien *	n.n. (nicht nachweisbar)

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.