

## **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

<sup>1</sup> 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:

<b>Kriterium</b>	<b>Anforderung</b>
Eutergesundheit ( Zellzahl)	<350'000 Zellen/ml
Eutergesundheit (Schalmtest)	neg oder höchstens +
Gärprobe	flüssig, gallertig
Luzernerprobe (Säuerungsprobe)	<15°SH
Vorbebr. Reduktase	>15 min
Sinnenprobe	normal
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
Staph. aureus *	<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.