

# **Verordnung über die Herstellung von Vorzugsbutter aus hitzebehandeltem Milchrahm**

## **Änderung vom 26. Mai 1998**

vom Bundesamt für Landwirtschaft genehmigt am 1. Oktober 1998

---

*Der Zentralverband Schweizerischer Milchproduzenten (ZVSM)  
verordnet:*

### **I**

Der Anhang 1 der Verordnung vom 31. Mai 1995<sup>1</sup> über die Herstellung von Vorzugsbutter aus hitzebehandeltem Milchrahm erhält die neue Fassung gemäss Beilage.

### **II**

Diese Änderung tritt am 1. November 1998 in Kraft.

26. Mai 1998

Zentralverband Schweizerischer Milchproduzenten

Der Präsident: Kühne

Der Direktor: Lüthi

9931

<sup>1</sup> SR 916.357.331

*Anhang I*  
(Art. 3 Abs. 1)*1 Ungesäuerte Vorzugsbutter*

Für die Herstellung von ungesäuertem Vorzugsbutter muss der Rahm physikalisch vorgereift werden. Für die Erzielung einer verbesserten Streichfähigkeit von ungesäuertem Vorzugsbutter sind folgende Richtwerte einzuhalten:

Vorkühlung nach Pasteurisation:	6° C mind. 3 Std.
Erwärmung:	14–20° C mind. 2 Std.
Kühlung:	Butterungstemp. bzw. Lagertemp. von 6–10° C (Rahmsilo)

Für ungesäuerte Vorzugsbutter ist ein pH-Wert von  $\geq 6,0$  vorgeschrieben.

*2 Gesäuerte Vorzugsbutter*

Für gesäuerte Vorzugsbutter ist ein pH-Wert im Butterserum von  $\leq 5,5$  vorgeschrieben.

*2.1 Rahmsäuerung*

Die Säuerung des Butterungsrahmes hat nach dem Kalt-Warm-Kalt-Verfahren zu erfolgen, wobei die Aufwärmtemperatur mindestens 16° C betragen muss.

Die Säuerung des Rahmes kann über Kulturenaufbereitung im Betrieb oder Direktbeimpfung der Betriebskultur bzw. des Butterungsrahmes erfolgen.

*2.2 Zugabe von Milchsäurekonzentrat*

Verbutterung von Süsrahm unter Zugabe von Milchsäurekonzentrat und Aromakulturen (NIZO-Verfahren).

Es dürfen nur auf Milchbasis biologisch hergestellte Milchsäurekonzentrate eingesetzt werden.