

Verordnung über die Herstellung von «Die Butter»

vom 25. März 1998

vom Bundesamt für Landwirtschaft genehmigt am 1. Oktober 1998

Die Branchenorganisation Butter (BOB),

gestützt auf Artikel 8 Absatz 3 der Verordnung vom 31. Mai 1995¹ über Abgabepreise und Verbilligungsbeiträge für Butter,

verordnet:

Art. 1 Gegenstand

Diese Verordnung regelt die Herstellung, die Ausformung und die Kontrolle von «Die Butter».

Art. 2 Vorschriften über die Herstellung, Ausformung und Abpackung von «Die Butter»

¹ Die Herstellung von «Die Butter» hat durch Mischung von Vorzugsbutter und/oder Importbutter mit Sirtenrahmbutter zu erfolgen. Pro Fabrikationscharge-Endprodukt darf der Anteil von Sirtenrahmbutter höchstens 5 Prozent betragen.

² Für den Mischprozess gelten die Vorschriften nach Anhang 1.

³ «Die Butter» ist unmittelbar nach der Herstellung auszuformen und abzupacken. Es dürfen nur von der BOB festgelegte Originalverpackungen eingesetzt werden.

⁴ Die BOB kann Ausnahmen von den in den Absätzen 1–3 festgelegten Bestimmungen gewähren.

Art. 3 Fabrikationskontrolle

Die Herstellerbetriebe von «Die Butter» müssen über ein Qualitätssicherungssystem gemäss Normen der ISO 9000-Reihe verfügen und nach der Verordnung vom 18. Oktober 1995² über die Qualitätssicherung in der Milchwirtschaft anerkannt sein.

Art. 4 Qualitätsanforderungen

«Die Butter» hat die in Anhang 2 festgelegten Qualitätsanforderungen zu erfüllen.

SR 916.357.334.1

¹ SR 916.357.3; AS 1998 2312

² SR 916.351.0

Art. 5 Betriebs- und Qualitätskontrolle

¹ Die BOB bzw. der Fachausschuss BOB überwacht und kontrolliert die Anwendung dieser Verordnung. Ausführendes Organ ist die technische Abteilung BOB. Der technischen Abteilung BOB sind Zutritt zum Betrieb und Einsicht in die Fabrikationskontrollen sowie die Entnahme von Butter- und Rohstoffmustern zu gestatten.

² Die Betriebs- und Qualitätskontrolle umfasst insbesondere folgende Aufgaben:

- a. periodische Kontrollen der Produktionsbetriebe von «Die Butter»;
- b. regelmässige Prüfung der Qualität von «Die Butter» durch den Fachausschuss BOB gemäss dem von der BOB genehmigten Reglement über die Durchführung von Taxationen.

³ Die BOB kann den Herstellerbetrieben von «Die Butter» über die Anwendung dieser Verordnung Weisungen erteilen. Das Bundesamt für Landwirtschaft kann auf Antrag der BOB Richtlinien über die Anwendung dieser Verordnung erlassen.

Art. 6 Verfahren

¹ Stellen die Kontrollorgane Mängel bezüglich Herstellung oder Qualität der Butter fest, wird die Betriebsleitung hievon sofort mündlich, mit anschliessender schriftlicher Bestätigung, in Kenntnis gesetzt. Dem Fachausschuss BOB wird Bericht erstattet.

² Bei auftretenden Differenzen im Zusammenhang mit Untersuchungsergebnissen sind die Ergebnisse der Forschungsanstalt für Milchwirtschaft, Liebefeld, massgebend. Für die Behebung von Qualitätsmängeln steht den Herstellerbetrieben die technische Abteilung BOB zur Verfügung. Der Fachausschuss BOB und die technische Abteilung BOB haben ein Weisungsrecht.

Art. 7 Rechtsschutz

¹ Gegen alle aufgrund dieser Verordnung getroffenen Entscheide kann innerhalb von 30 Tagen nach der Eröffnung beim Bundesamt für Landwirtschaft Beschwerde erhoben werden.

² Im übrigen gelten die allgemeinen Bestimmungen des Verwaltungsverfahrensgesetzes³.

Art. 8 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. November 1998 in Kraft und gilt bis zum 30. April 1999.

25. März 1998

Branchenorganisation Butter

Der Präsident: Egli

Der Geschäftsführer: Brügger

9932

³ SR 172.021

Mischprozess

Für die Mischung der einzelnen Butterkomponenten sind nachstehende Verfahren zugelassen:

- Mischung von gelagerter Butter
- Direktes Verfahren

1 Mischung von gelagerter Butter

11 Kontrolle der Ausgangsbutter

Die Ausgangsbutter muss den Qualitätsanforderungen nach Anhang 2 genügen.

Es darf nur ungesäuerte Sirtenrahmbutter beigemischt werden.

12 Mischen bzw. Umarbeiten

Durch eine ausreichende mechanische Behandlung der Ausgangsbutter wird der auftretende Strukturbruch überwunden, was Voraussetzung für die bakteriologische Stabilität des Endproduktes ist. Zudem werden Verluste über austretendes Butterserum vermieden.

Durch geeignete Verfahren und Anlagen muss «Die Butter» vollständig trocken geknetet werden (Prüfung mit Indikator-Papier).

Ohne vorgängigen Umarbeitungsprozess darf «Die Butter» nicht ausgeformt werden.

2 Direktes Verfahren

Die Vorzugsbutter wird direkt ab Fabrikation mit den übrigen Buttersorten (Importbutter, Sirtenrahmbutter) vermischt. Der Mischprozess hat die Auflagen nach Ziffer 1 zu erfüllen.

Anhang 2
(Art. 4)**Qualitätsanforderungen an «Die Butter»**

Fettgehalt	mind. 820 g pro kg
Säure im Fett	max. 15 mmol NaOH/kg Fett
Wasserverteilung	WATOR-Note: max. 3
Sensorik	1. Qualität (gem. offiziellem Bewertungsschema vom 5. 9. 1991)

	Toleranzwerte (KBE)
Bakteriologie:	
– Aerobe mesophile Keime	100 000/g
– Escherichia coli	10 / g
– Hefen	50 000/g
Phosphatase-Nachweis	negativ

9932