

Verordnung über die Qualitätssicherung bei der gewerblichen Milchverarbeitung

Änderung vom 20. Dezember 2002

*Das Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement
verordnet:*

I

Die Verordnung vom 13. April 1999¹ über die Qualitätssicherung bei der gewerblichen Milchverarbeitung wird wie folgt geändert:

Titel

Verordnung des EVD über die Qualitätssicherung bei der gewerblichen Milchverarbeitung

Änderung von Ausdrücken

In den Anhängen 1 und 3 wird der Begriff «Staph.(ylococcus) aureus» durch «koagulasepositive Staphylokokken» ersetzt.

Der zweite Satz betrifft nur den französischen Text.

Art. 2 Abs. 4 und 5

⁴ Diese Verordnung gilt für Betriebe, die Kuhmilch bearbeiten und verarbeiten. Für Betriebe, die Büffel-, Ziegen- und Schafmilch verarbeiten, gilt Artikel 5 Absatz 5 der Milchqualitätsverordnung vom 7. Dezember 1998².

⁵ Die Bestimmungen der Pflichtenhefte für Käse, deren Bezeichnungen nach der Verordnung vom 28. Mai 1997³ über den Schutz von Ursprungsbezeichnungen und geographischen Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse und verarbeitete landwirtschaftliche Erzeugnisse geschützt sind, bleiben vorbehalten.

Art. 3 Bst. o

Die folgenden Ausdrücke bedeuten:

- o. *Werkmilch*: Kuh-, Büffel-, Ziegen- oder Schafmilch (Rohmilch oder thermisierte oder pasteurisierte Milch), die den Verantwortungsbereich des Produzenten verlassen hat und in der Zusammensetzung unverändert oder nur

¹ SR 916.351.021.3

² SR 916.351.0

³ SR 910.12

durch Zusatz oder Entzug von natürlichen Bestandteilen der Milch verändert worden ist.

Art. 4 Abs. 2, 3, 3^{bis} und 8

² Sömmerungsbetriebe müssen nur dann über eine Betriebszulassung verfügen, wenn sie pro Jahr mehr als 3000 kg Milch zu Produkten verarbeiten und diese in Verkehr bringen.

³ Milchverarbeitende Landwirtschaftsbetriebe müssen nur dann über eine Betriebszulassung verfügen, wenn sie Milchprodukte an Wiederverkäufer oder Kollektivhaushaltungen abgeben oder pro Jahr mehr als 10 000 kg Milch zu Produkten verarbeiten und diese in Verkehr bringen.

^{3^{bis}} Sammelstellen mit Milchverarbeitung müssen über eine Betriebszulassung für die Milchverarbeitung verfügen, wenn sie Milchprodukte an Wiederverkäufer oder Kollektivhaushalte abgeben oder pro Jahr mehr als 10 000 kg Milch zu Produkten verarbeiten und diese in Verkehr bringen.

⁸ Zugelassene Betriebe müssen der Inspektionsstelle wesentliche bauliche oder betriebliche Änderungen melden, namentlich bezüglich Sortiment, Raumeinteilung oder -nutzung, und die sachdienlichen Unterlagen unverzüglich einreichen. Die Inspektionsstelle prüft, ob die Anforderungen für die Betriebszulassung immer noch erfüllt sind.

Art. 7 Abs. 1^{bis}

^{1^{bis}} Die Ergebnisse der mikrobiologischen Endproduktkontrollen sind mindestens zwei Jahre aufzubewahren.

Art. 8 Abs. 1 und 3

¹ *Aufgehoben*

³ Milch, die zu Konsummilch oder Produkten aus wärmebehandelter Milch be- oder verarbeitet wird, muss spätestens 48 Stunden nach der Gewinnung des ältesten Gemelks angenommen werden. Bei Milch, die für Produkte aus nicht wärmebehandelter Milch bestimmt ist, regelt die Betriebsleiterin oder der Betriebsleiter den Zeitpunkt der Annahme so, dass die Milch spätestens 48 Stunden ab Gewinnung des ältesten Gemelks verarbeitet werden kann.

Art. 9 Abs. 1

¹ Die Einhaltung der Qualitätsnormen wird bei der Annahme von Kuhmilch im Betrieb oder bei der Milchabfuhr nach den Bestimmungen der Milchqualitätsverordnung vom 7. Dezember 1998⁴ kontrolliert. Milch von Produktionsbetrieben, die mit einer Milchliefer Sperre belegt sind, darf nicht angenommen werden.

⁴ SR 916.351.0

Art. 11 Sachüberschrift, Abs. 1, 2 Bst. c, 5 und 6

Anforderungen an die Milch

¹ Die Keimzahl roher Kuhmilch vor der thermischen Behandlung darf nach Bebrütung bei 30 °C 300 000 KbE/ml (koloniebildende Einheiten/ml) nicht übersteigen.

² Für thermisierte Werkmilch gelten folgende Anforderungen:

- c. die Keimzahl von thermisierter Kuhmilch darf vor der zweiten thermischen Behandlung nach Bebrütung bei 30 °C 100 000 KbE/ml nicht übersteigen, sofern sie zur Herstellung von pasteurisierter, ultrahocherhitzter oder sterilisierter Konsummilch verwendet wird.

⁵ Bei der Herstellung von Käse aus nicht wärmebehandelter Milch mit weniger als 60 Tagen Reifedauer und von Milchprodukten aus nicht wärmebehandelter Milch hat die Werkmilch den Mindestanforderungen nach Anhang 1 Ziffer 3 zu genügen.

⁶ Bei Ziegen-, Schaf- oder Büffelmilch darf die Keimzahl nach Bebrütung bei 30 °C folgende Werte nicht übersteigen:

- a. 1 500 000 KbE/ml, wenn die Milch zur Herstellung wärmebehandelter Produkte oder von Konsummilch bestimmt ist;
- b. 500 000 KbE/ml, wenn daraus Milchprodukte aus nicht wärmebehandelter Milch hergestellt werden.

Art. 12 Sachüberschrift, Abs. 2^{bis} und 3

Lagerung der Milch im Betrieb

^{2^{bis}} Werkmilch, die zur Herstellung von Produkten aus nicht wärmebehandelter Milch dient, muss spätestens 48 Stunden ab Gewinnung des ältesten Gemelks verarbeitet werden.

³ Rohe Kuhmilch, die zu Konsummilch bearbeitet wird, darf unmittelbar vor der Wärmebehandlung eine Keimzahl nach Bebrütung bei 30 °C von höchstens 300 000 KbE/ml aufweisen; wird die Milch nicht innerhalb von 36 Stunden nach ihrer Anlieferung bearbeitet, so ist immer zu kontrollieren, ob die Keimzahl nicht über diesem Wert liegt.

*Art. 33 Abs. 1**Aufgehoben**Art. 39 Abs. 5*

⁵ Milchrahm, der täglich gesammelt wird, ist nach dem Gewinnen mindestens auf eine Temperatur von 10 °C zu kühlen, bei grösseren Sammlungsintervallen darf die Temperatur 8 °C nicht übersteigen.

Art. 49 Einleitungssätze

Die Milch ist unmittelbar nach dem Melken wirkungsvoll zu kühlen. Werkmilch, die zur Herstellung von Produkten aus nicht wärmebehandelter Milch verwendet wird, darf nicht länger als 48 Stunden nach dem Gewinnen des ältesten Gemelks gelagert werden. Für die Lagerung gelten folgende Bedingungen: ...

Art. 50 Abs. 2 und 3

² In Betrieben, die zur Ausfuhr berechtigt sind, ist der Nachweis zu erbringen, dass die Werkmilch zur Herstellung von Käse aus nicht wärmebehandelter Milch mit weniger als 60 Tagen Reifungsdauer den Anforderungen von Anhang 1 Ziffer 3 entspricht.

³ Für Ziegen-, Schaf- oder Büffelmilch gilt Artikel 11 Absatz 6.

*Art. 66 Abs. 4**Aufgehoben**Art. 69 Kühlung von Milchrahm*

Milchrahm, der zur Ablieferung bestimmt ist und täglich gesammelt wird, ist nach dem Gewinnen mindestens auf eine Temperatur von 10 °C zu kühlen, bei grösseren Sammlungsintervallen darf die Temperatur 8 °C nicht übersteigen.

Art. 77 Einleitungssätze

Die Milch ist innerhalb von 2 Stunden nach dem Melken auf die erforderliche Lagerungstemperatur zu kühlen. Werkmilch, die zur Herstellung von Produkten aus nicht wärmebehandelter Milch verwendet wird, darf nicht länger als 48 Stunden nach dem Gewinnen des ältesten Gemelks gelagert werden. Für die Lagerung gelten folgende Bedingungen: ...

Art. 78 Abs. 1 Bst. b und 3

¹ Die Betriebsleiterin oder der Betriebsleiter ist für die Qualitätskontrolle der Rohmilch verantwortlich:

- b. bei Büffel-, Ziegen- oder Schafmilch gilt Artikel 11 Absatz 6;

³ Bei der Herstellung von Käse aus nicht wärmebehandelter Milch mit weniger als 60 Tagen Reifedauer und von Milchprodukten aus nicht wärmebehandelter Milch hat die Werkmilch den Mindestanforderungen nach Anhang 1 Ziffer 3 zu genügen.

*Art. 94 Abs. 1**Aufgehoben*

Art. 98 Abs. 5

5 Milchrahm, der zur Ablieferung bestimmt ist und täglich gesammelt wird, ist nach dem Gewinn mindestens auf eine Temperatur von 10 °C zu kühlen, bei grösseren Sammlungsintervallen darf die Temperatur 8 °C nicht übersteigen.

II

Die Anhänge 1 und 2 werden wie folgt geändert:

Anhang 1

Ziff. 3 Sachüberschrift, Einleitungssatz

3. Werkmilch zur Herstellung von nicht wärmebehandelten Produkten
Anforderungen an Werkmilch zur Herstellung von Milchprodukten und Käse mit weniger als 60 Tagen Reifungsdauer aus nicht wärmebehandelter Milch: ...

Ziff. 4 dritte und vierte Zeile

Aufgehoben

Ziff. 5, Neue Bestimmungen für Weichkäse

Erzeugnis	Art der Keime	Anforderungen ³ KbE/ml oder g
...		
Weichkäse aus Rohmilch oder thermisierter Milch (inkl. essbarem Rindenanteil)	<i>Escherichia coli</i>	m = 1000
	Koagulasepositive Staphylokokken	m = 1000
Weichkäse aus pasteurisierter Milch (inkl. essbarem Rindenanteil)	<i>Escherichia coli</i>	m = 100, M = 1000 n = 5, c = 2
	Koagulasepositive Staphylokokken	m = 100, M = 1000 n = 5, c = 2
...		

Anhang 2 Ziff. 1

1. Die Produkte müssen ein Kennzeichen mit der Zulassungsnummer des Herstellerbetriebes tragen. Dieses Kennzeichen ist zum Zeitpunkt der Herstellung oder unmittelbar nach der Herstellung im Betrieb an einer augenfälligen Stelle gut lesbar, unverwischbar und leicht entzifferbar anzubringen. Das Kennzeichen kann auf dem Erzeugnis selbst, seiner Umhüllung oder auf

dem Etikett dieser Umhüllung angebracht werden. Bei einzeln umhüllten und anschliessend gemeinsam verpackten kleinen Erzeugnissen oder bei einzeln umhüllten kleinen Portionen, die an die Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden, muss das Kennzeichen nur auf der gemeinsamen Verpackung angebracht werden. Nicht gekennzeichnet werden müssen unverpackte Rohmilch sowie Käseportionen, die ab Laib direkt an Konsumentinnen und Konsumenten verkauft werden.

III

Diese Änderung tritt am 1. Februar 2003 in Kraft.

20. Dezember 2002

Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement:
Pascal Couchepin