

SAV Branchenleitlinie

Leitlinie für die gute Verfahrenspraxis bei der Milchgewinnung
und –verarbeitung in Sömmerungsbetrieben.

2. Version 2023 - inhaltliche Änderungen:

Anpassung an die Änderungen im Lebensmittelrecht

- Bezeichnungen von Verordnungen
- Begriffe: Toleranzwert wird zu Richtwert

Neue Milchprodukte:

- Rohrahmbutter
- Weichkäse aus hitzebehandelter Milch

Neues Kapitel «Gewinnung und Verarbeitung von Schaf- und Ziegenmilch»

Anpassungen beim mikrobiologischen Probenplan

- Einführung von Richtwerten zur Überprüfung der Guten Verfahrenspraxis (GVP-Richtwerte)
- Hartkäse: Neu
 - Staphylokokken im Käsebruch
 - Listerien in der Käserinde
 - Höchstwerte für Histamin
- Halbhartkäse aus Rohmilch: Neu
 - Listerienanalyse mind. 2x pro Saison