

Verordnung des EVD über die Hygiene bei der Milchproduktion (VHyMP)

916.351.021.1

vom 23. November 2005 (Stand am 1. März 2008)

Das Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement,

gestützt auf Artikel 2 der Milchqualitätsverordnung vom 23. November 2005¹ und Artikel 7 Absatz 1 der Verordnung vom 23. November 2005² über die Primärproduktion,³

verordnet:

1. Abschnitt: Geltungsbereich

Art. 1

Diese Verordnung gilt für Tierhaltungen, in denen Milch zur Ablieferung als Lebensmittel produziert wird.

2. Abschnitt: Fütterung und Tierhaltung

Art. 2 Räumlichkeiten für die Tierhaltung

¹ Der Stall, in dem die Milchtiere untergebracht sind, die Tränke- und Fütterungseinrichtungen und die zum Stall gehörenden Räume sind sauber, ordentlich und in gutem Zustand zu halten.

² Die Liegeflächen sind sauber und trocken zu halten. Als Streumittel sind Stroh und andere geeignete Einstreu in einwandfreiem Zustand erlaubt, die die Tiergesundheit nicht gefährden und die Milch nicht beeinträchtigen.

Art. 3 Haltung und Pflege der Tiere

Für die Tierhaltung gelten folgende Grundsätze:

- a. Die Milchtiere sind sauber und gesund zu halten.
- b. Tiere, die an einer auf den Menschen übertragbaren Krankheit leiden oder bei denen entsprechender Verdacht besteht, sind in wirksamer Weise abzusondern.

AS 2005 6667

¹ SR 916.351.0

² SR 916.020

³ Fassung gemäss Ziff. I des EVD vom 13. Febr. 2008 (AS 2008 567).

- c. Das Halten von anderen Nutztieren als Tieren der Rinder-, Pferde-, Schaf- und Ziegenart in Milchviehställen und Laufhöfen ist verboten.

Art. 4 Fütterung

¹ Futter und Tränkewasser dürfen die Gesundheit der Tiere und die Qualität der Milch nicht beeinträchtigen. Es dürfen nur saubere, hygienisch einwandfreie und unverdorbene Futtermittel verfüttert werden.

² Anhang 1 legt die Futtermittel fest, die für Tiere, die in Milchviehställen gehalten werden, verboten sind oder nur beschränkt eingesetzt werden dürfen.

Art. 5 Fütterung ohne Silage

¹ Wird Milch zur Käseherstellung nach Artikel 3 der Milchpreisstützungsverordnung vom 7. Dezember 1998⁴ produziert, so darf den laktierenden Tieren keine Silage verfüttert werden. Anhang 2 Ziffer 1 legt die Anforderungen für die Umstellung auf Fütterung ohne Silage fest.

² Die Futtermittel nach Anhang 2 Ziffer 2 dürfen in den vier Wochen vor sowie während der Zeit der Käseherstellung nicht oder nur beschränkt verfüttert werden.

³ Anderen Tieren als laktierenden Tieren darf Silage nur unter den Voraussetzungen und Auflagen nach Anhang 2 Ziffer 3 verfüttert werden.

3. Abschnitt: Tiergesundheit

Art. 6 Euterkontrolle

¹ Zur Feststellung von chronischen, versteckt verlaufenden Euterentzündungen sind die Euter aller Kühe, deren Milch abgeliefert wird, mindestens einmal pro Monat mit dem Schalmtest zu kontrollieren. Milch aus Eutervierteln, die im Schalmtest positiv reagiert (++, +++), gilt als fehlerhaft.

² Auf Sömmerungsbetrieben ist die erste Kontrolle spätestens sieben Tage nach der Bestossung durchzuführen.

³ Anstelle des Schalmtests können die Einzelkuh-Zellzahlbestimmungen im ⁴/₄-Tagesgemelk, die von den Viehzuchtverbänden durchgeführt werden, oder die permanente, viertelsweise Leitfähigkeitsmessung als Kontrolle herangezogen werden. Ist die Zellzahl der Milch einer Kuh höher als 150 000 oder weicht die Leitfähigkeit der Milch eines Viertels um 50 Prozent von der Norm ab, so ist der Schalmtest durchzuführen.

⁴ Die Ergebnisse der Kontrollen sind schriftlich festzuhalten und drei Jahre aufzubewahren.⁵

⁴ SR 916.350.2

⁵ Fassung gemäss Ziff. I des EVD vom 13. Febr. 2008 (AS 2008 567).

Art. 7 Behandlung mit Arzneimitteln

¹ Bei der Behandlung mit Arzneimitteln müssen die Anforderungen der Tierarzneimittelverordnung vom 18. August 2004⁶ eingehalten werden.

² Die Aufzeichnungen richten sich nach den Artikeln 25–29 der Tierarzneimittelverordnung vom 18. August 2004.

4. Abschnitt: Anforderungen an die Milch**Art. 8** Kennzahlen für die Qualitätskontrolle

¹ Es darf nur einwandfreie Milch mit unverändertem Gehalt abgeliefert werden, die von Tieren stammt, deren allgemeiner Gesundheitszustand gut ist.

² Die Milch muss folgenden Kriterien genügen, wobei, ausgenommen beim Gefrierpunkt, die methodische Streuung in den Anforderungen berücksichtigt ist:

a. Kuhmilch

Kriterium	Anforderung
Keimzahl bei 30 °C (pro ml)	< 80 000
Somatische Zellen (pro ml)	< 350 000
Hemmstoffe	nicht nachweisbar
Gefrierpunkt	≤ – 0,520 °C

b. Milch von anderen Tierarten

Kriterium	Anforderung
Keimzahl bei 30 °C (pro ml)	< 1 500 000 bzw. < 500 000, sofern die Milch zur Herstellung von Rohmilcherzeugnissen ohne Hitzebehandlung bestimmt ist
Hemmstoffe	nicht nachweisbar. ⁷

Art. 9 Milch, die den Anforderungen nicht entspricht

Wenn die Milch den Anforderungen von Artikel 8 nicht entspricht, informieren die Prüflaboratorien die zuständige Behörde. Die Produzentinnen und Produzenten haben die erforderlichen Sanierungsmassnahmen zu treffen.

⁶ SR 812.212.27

⁷ Fassung gemäss Ziff. I des EVD vom 13. Febr. 2008 (AS 2008 567).

Art. 10 Verbot des Abgebens von Milch

¹ Verboten ist das Abliefern folgender Milch:

- a. Milch von Tieren, denen Stoffe oder Erzeugnisse verabreicht wurden, die verboten oder nicht zugelassen oder die für die entsprechende Behandlungen nicht zugelassen sind;
- b. Milch von Tieren, die mit Arzneimitteln oder anderen Stoffen oder Produkten behandelt wurden, die die Milch nachteilig beeinflussen oder die eine Absetzfrist für die Milchablieferung erfordern, solange die Tiere sich in Behandlung befinden oder die Absetzfrist noch nicht abgelaufen ist;
- c. Milch von Tieren, die Anzeichen einer Krankheit aufweisen, die über Milch auf den Menschen übertragen werden kann, insbesondere von Tuberkulose und Brucellose; das gleiche gilt für Tiere, die einer solchen Krankheit verdächtig werden;
- d. Milch von Tieren, die an einer Krankheit leiden, die die Milch negativ beeinflussen kann wie Infektionen oder Magen-Darmkrankheiten mit Durchfall und Fieber, Acetonämie, Eierstockzysten, Infektionen des Genitalapparates mit Ausfluss;
- e. Milch aus sichtbar entzündetem Euter und Milch aus Eutern, die im Schalmtest positiv reagiert;
- f. Milch von Tieren mit offenen eiternden Wunden am oder in der Nähe des Euters oder anderen Wunden, die die Milch nachteilig beeinflussen können;
- g. Milch, die in den ersten acht Tagen nach Beginn der Laktation gewonnen wird;
- h. Milch von Tieren, die weniger als zweimal pro Tag gemolken werden;
- i. Milch von Kühen, die weniger als zwei Liter Milch pro Tag geben;
- j. Milch, die für die vorgesehene Verwendungsart untauglich ist;
- k. Milch aus dem Vorgemelk.

² Tiere, die infolge einer tierärztlichen Behandlung Fremdstoffe in die Milch übertragen können, müssen gekennzeichnet werden.

³ Milch von Tieren mit klinischen Anzeichen einer Euterkrankheit darf nur nach Anweisung einer Tierärztin oder eines Tierarztes als Lebensmittel verwendet werden.

⁴ Kolostrum nach Artikel 66a der Verordnung des EDI vom 23. November 2005⁸ über Lebensmittel tierischer Herkunft, das bis maximal fünf Tage nach der Geburt gewonnen wurde, darf vermarktet werden. Kolostrum muss getrennt von der übrigen Milch und mit entsprechender Bezeichnung abgegeben werden. Eine Vermischung von Kolostrum mit Milch ist verboten. Die Hygieneanforderungen an die Milchproduktion gelten für Kolostrum sinngemäss.⁹

⁸ SR 817.022.108

⁹ Eingefügt durch Ziff. I des EVD vom 13. Febr. 2008 (AS 2008 567).

5. Abschnitt: Milchgewinnung

Art. 11 Personalhygiene

¹ Personen, die Milch gewinnen oder behandeln, sind zu hoher persönlicher Sauberkeit verpflichtet. Am Melkplatz müssen geeignete Waschvorrichtungen vorhanden sein, damit sie ihre Arme und Hände regelmässig reinigen können.

² Sie müssen saubere, zweckmässige Kleider zu tragen.

³ Personen, die akut an einer durch Lebensmittel übertragbaren Krankheit leiden oder auf Lebensmittel übertragbare Infektionserreger ausscheiden, dürfen weder melken noch Milch behandeln. Allfällige ärztlich festgestellte Krankheitsbefunde sind der Produzentin oder dem Produzenten zu melden. Die Produzentinnen und Produzenten sind verpflichtet, das Personal über die Meldepflicht zu informieren.

Art. 12 Melken

¹ Vor dem Melken müssen die von der Milch berührten Anlageteile, Behälter und Milchgeräte sauber und von allfälligem Restwasser befreit sein.

² Die Zitzen, das Euter und die angrenzenden Körperteile müssen vor Melkbeginn sauber sein.

³ Die Milch jedes Tieres muss im Vorgemelk auf organoleptische sowie abnorme physikalisch-chemische Merkmale hin kontrolliert werden. Milch mit abweichender Organoleptik und abnormen physikalisch-chemischen Merkmalen darf nicht als Lebensmittel verwendet werden.

⁴ Zitzenbäder und -sprays dürfen nur verwendet werden, wenn sie vom Schweizerischen Heilmittelinstitut zugelassen sind

6. Abschnitt: Milchbehandlung und -lagerung

Art. 13 Filtrieren der Milch

¹ Die Milch ist während oder sofort nach dem Melken mit einem lebensmitteltauglichen Filtriergerät zu filtrieren. Der Einsatz von Filtern, welche die Zellzahl beeinflussen, ist verboten.

² Wird Milch zur Käseherstellung täglich zweimal direkt abgeliefert, so können die Milchverarbeiterin oder der Milchverarbeiter und die Produzentin oder der Produzent vereinbaren, dass die Milch in der Käserei filtriert wird.

Art. 14 Kühlen und Lagern der Milch

¹ Unmittelbar nach dem Melken muss die Milch an einen sauberen Ort verbracht werden, der so konzipiert und ausgerüstet ist, dass eine Kontamination ausgeschlossen ist.

² Wird die Milch täglich zweimal geliefert, so ist sie mit fliessendem, kaltem Wasser wirkungsvoll vorzukühlen.

³ Wird die Milch täglich einmal geliefert, so muss sie direkt nach dem Melken innerhalb von zwei Stunden auf eine Temperatur von 8 °C oder tiefer abgekühlt und bei dieser Temperatur gelagert werden.

⁴ Wird die Milch jeden zweiten Tag geliefert, muss sie weiter auf 6 °C oder tiefer abgekühlt und bei dieser Temperatur gelagert werden.

⁵ Die Produzentin oder der Produzent hat die Kühlzeit und Lagertemperatur regelmässig zu überprüfen. Während der Kühlung und Lagerung darf keine qualitätsbeeinträchtigende Fettschädigung auftreten.

⁶ Das erste Gemelk darf bis zum Abtransport in den Verarbeitungsbetrieb höchstens 48 Stunden gelagert werden.

⁷ Die Milchverarbeiterin oder der Milchverarbeiter kann für die Herstellung von Käse abweichende Kühltemperaturen festlegen. Die Lagertemperatur darf jedoch maximal 18 °C betragen. Sofern die Lagertemperatur über 8 °C liegt, muss die Verarbeitung spätestens 24 Stunden nach der Gewinnung des ältesten Gemelkes erfolgen. Die Lebensmittelsicherheit ist jederzeit zu gewährleisten.¹⁰

Art. 15 Milchtransport

¹ Die Milch ist schonend und hygienisch in den Verarbeitungsbetrieb zu transportieren.

² Während dem Transport muss die Kühlkette aufrechterhalten bleiben, und beim Eintreffen am Bestimmungsort darf die Milchttemperatur nicht mehr als 10 °C betragen.

7. Abschnitt: Reinigung und Desinfektion

Art. 16 Grundsatz

¹ Oberflächen von Materialien, die mit Milch in Berührung kommen, müssen:

- a. aus nicht toxischem Material bestehen, das die Milch nicht beeinträchtigt;
- b. glatte, korrosionsbeständige Oberflächen haben;
- c. leicht zugänglich sein;
- d. leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein;
- e. in einwandfreiem Zustand gehalten werden.

² Nach Benutzung müssen die Oberflächen gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden.

¹⁰ Fassung gemäss Ziff. I des EVD vom 13. Febr. 2008 (AS 2008 567).

³ Nach jeder Benutzung oder, bei sehr kurzen Zeitspannen zwischen dem Entleeren und dem Nachfüllen, nach mehreren Benutzungen, auf jeden Fall jedoch einmal pro Arbeitstag, müssen die Behälter und Tanks, die zur Beförderung von Milch verwendet werden, gereinigt und desinfiziert werden, bevor sie erneut verwendet werden. Ausgenommen von der täglichen Reinigung sind Behälter und Tanks bei zweitägigem Ablieferungsintervall.

Art. 17 Reinigungsräume

Räume, in denen Behälter, Melkanlagen und Milchgeräte gereinigt werden, müssen verfügen über:

- a. abwaschbare, säurefeste Wände und Böden;
- b. warmes und kaltes Wasser;
- c. siphonierte Abläufe;
- d. eine gute Beleuchtung und Belüftung.

Art. 18 Reinigungs- und Desinfektionsmittel

¹ Reinigungs- und Desinfektionsmittel müssen in den Originalpackungen oder in Behältnissen, die nach der Chemikaliengesetzgebung ausgestattet und gekennzeichnet sind, gut verschlossen und von Lebens- und Futtermitteln genügend getrennt aufbewahrt werden.

² Anstelle von Desinfektionsmitteln kann nach gründlicher Reinigung auch Heisswasser von mindestens 85 °C verwendet werden.

Art. 19 Wasserqualität

Das für die Reinigung und für das Nachspülen verwendete Wasser muss Trinkwasserqualität aufweisen.

Art. 20 Reinigungshilfsmittel

¹ Für die Reinigungs- und Entkeimungsarbeiten dürfen nur hygienisch einwandfreie Hilfsmittel verwendet werden. Die Verwendung von Tüchern und Lappen ist verboten.

² Die für die Reinigung der Milchgeräte bestimmten Hilfsmittel dürfen nicht anderweitig verwendet werden.

Art. 21¹¹ Unterhalt

Die Produzentinnen und Produzenten müssen für eine einwandfreie Funktionsweise der Melkanlagen sorgen. Die Servicearbeiten an den Melkanlagen müssen mindestens einmal pro Jahr und in Sömmerungsbetrieben mindestens einmal in zwei Jahren von einer Fachperson nach international anerkannten Normen durchgeführt werden. Die Serviceblätter sind drei Jahre aufzubewahren.

8. Abschnitt: Gebäude, Anlagen und Geräte**Art. 22** Stall, Laufbereich und Melkplatz

¹ Die Ställe und Laufbereiche sind so zu gestalten, dass sie eine tiergerechte, saubere und gesunde Haltung der Tiere sicherstellen. Der Melkplatz muss ein hygienisches und sauberes Melken ermöglichen.

² Der Warteraum der Tiere und der Melkplatz müssen befestigte Bodenbeläge aufweisen.

Art. 23 Räume, Behälter und Milchgeräte

¹ Räume, in denen Milch gelagert, behandelt und gekühlt wird, müssen so gelegen und beschaffen sein, dass eine Kontamination der Milch möglichst vermieden wird.

² Behälter und Milchgeräte müssen ebenfalls so beschaffen sein, dass eine Kontamination der Milch möglichst vermieden wird.

³ Behälter und Milchgeräte dürfen nur zum Melken, für die Milchbehandlung, -kühlung, -lagerung und den Milchtransport sowie zur Rücknahme, jedoch nicht zur Lagerung von Schotte und Magermilch verwendet werden.

Art. 24 Milchlagerräume

Räume, die der Lagerung von Milch dienen, die nicht täglich zweimal abgeliefert wird, müssen folgende Anforderungen erfüllen:

- a. Sie müssen vom Milchviehstall und vom Melkstand räumlich getrennt sein. Bei direktem Zugang in den Stall muss die Tür selbstschliessend sein. Erforderlich sind zudem eine Schwelle oder ein Rost sowie stallseitiges Gefälle und eine separate Tür ins Freie.
- b. Es dürfen keine direkten Verbindungen wie Türen oder Lüftungsöffnungen zu Dusche und WC vorhanden sein.
- c. Sie müssen stossfeste Wände und einen befestigten Boden mit genügend Gefälle zur Entwässerung aufweisen.
- d. Sie müssen verschliessbar, Haustieren nicht zugänglich und vor Ungeziefer, insbesondere Fliegen, geschützt sein.

¹¹ Fassung gemäss Ziff. I des EVD vom 13. Febr. 2008 (AS 2008 567).

- e. Sie müssen vor geruchlicher Beeinträchtigung, namentlich durch Mistlagerplatz, Jauchegrube oder Verunreinigungen aus der Umgebung geschützt sein.
- f. Sie müssen eine gute Belüftung aufweisen und – sofern die Hygieneanforderungen nicht anderweitig eingehalten werden können – über eine geeignete Kühlanlage verfügen.
- g. Ölgeschmierte Vakuumpumpen dürfen nicht im Raum installiert sein; die Abluft der übrigen Vakuumpumpentypen muss nach aussen geleitet werden.
- h. Sie müssen einen befestigten, sauberen Vorplatz aufweisen.
- i. Für die Aufbewahrung von Behältern und Milchgeräten müssen zweckmässige Halterungen und Gestelle vorhanden sein.

Art. 25 Milchtanks

Wird die Milch in einem geschlossenen Lagertank gelagert, so muss dieser an einem sauberen und vor Witterungseinflüssen, geruchlicher Beeinträchtigung und Verunreinigung geschützten Standort mit einem befestigten, glatten Boden und mit genügend Gefälle für eine gute Entwässerung aufgestellt werden. Sämtliche Öffnungen des Tanks müssen abschliessbar sein.

9. Abschnitt: Schlussbestimmungen

Art. 26 Aufhebung bisherigen Rechts

Die Verordnung des EVD vom 13. April 1999¹² über die Qualitätssicherung bei der Milchproduktion wird aufgehoben.

Art. 27 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. Januar 2006 in Kraft.

¹² [AS 1999 1930, 2000 2707, 2003 343, 2004 4093]

Anhang 1
(Art. 4 Abs. 2)

Verbotene oder nur beschränkt einsetzbare Futtermittel

Die folgenden Futtermittel dürfen Milchtieren und Tieren, die in Milchviehställen gehalten werden, nicht oder nur beschränkt verfüttert werden.

1 Verbotene Futtermittel

- Verdorbene Futtermittel
- Futter, das sich in Gärung befindet
- schlechte Silage
- Melasse und andere flüssige Futtermittel, direkt in die Krippe oder über die Selbsttränke verabreicht
- Futtermittel, die so melassiert sind, dass in der Krippe Melasserückstände entstehen
- verschmutztes Raufutter
- Futter, das mit Dünger behaftet ist
- Samen von Kreuzblütlern mit Ausnahme von Raps
- Samen von Gemüse mit Ausnahme von Proteinerbsen, Ackerbohnen und Sojabohnen
- Gemüseabfälle mit Ausnahme der Gemüse nach Ziffer 2
- Lauchgewächse
- Zwiebelgewächse
- Futtermittel, die die Anforderungen der Futtermittelbuch-Verordnung vom 10. Juni 1999¹³ nicht erfüllen
- Mischfuttermittel, die nicht für Milchtiere bestimmt sind

2 Mengenmässig begrenzt einsetzbare Futtermittel

- Kohlrüben, Weissrüben, Zichorienwurzeln: max. 10 kg Frischsubstanz pro Tier und Tag
- Kohlblätter, Kohlrübenblätter, Markstammkohl, Raps, Rübsen, Spörgel, Wickgemenge: insgesamt max. $\frac{1}{3}$ der gesamten Ration (Trockensubstanz)
- Lebertran und Lebertranprodukte: max. 50 g pro Tier und Tag

3 Zeitlich begrenzt einsetzbare Futtermittel

- Rübenblattsilage: während der Vegetationsperiode verboten

¹³ SR 916.307.1

4 Verfütterung von Schotte und anderen flüssigen Milchnebenprodukten

Bei Verfütterung von Schotte und anderen flüssigen Milchnebenprodukten sind folgende Anforderungen einzuhalten:

- Die Produkte müssen ausserhalb von Stall und Melkbereich verfüttert werden.
- Der Verfütterungsplatz muss befestigt und leicht zu reinigen sein und einen Abfluss in die Güllegrube haben. Bei Sömmerungsbetrieben ist unter Beachtung der Gewässerschutzvorschriften auch eine Versickerung möglich; der Sickerbereich darf für die Tiere nicht zugänglich sein.
- Die Tränkeeinrichtung und die Lagerbehälter müssen aus Chromnickel-Stahl oder Kunststoff sein.
- Unpasteurisierte Schotte oder andere unpasteurisierte flüssige Milchnebenprodukte dürfen nur vom Verarbeitungsbetrieb, der die Milch des Milchproduktionsbetriebes verarbeitet, bezogen werden.
- Milchtransportbehälter dürfen zur Rücknahme, jedoch nicht zur Lagerung von Schotte und anderen flüssigen Milchnebenprodukten verwendet werden. Sie sind unmittelbar nach dem Transport zu reinigen und zu entkeimen.
- Die Lager- und übrigen Transportbehälter sind nach der Entleerung zu reinigen und mindestens einmal wöchentlich zu entkeimen.
- Die Verfütterung über Selbsttränkeeinrichtungen ist untersagt.
- Die Tränkeeinrichtungen sind täglich vollständig zu entleeren, mit Wasser zu reinigen und mindestens einmal wöchentlich zu entkeimen.
- Der Platz, auf dem Schotte oder andere flüssige Milchnebenprodukte verfüttert werden, ist sauber zu halten.
- Am Abend des Vortages oder am Morgen bezogene, nicht konservierte Schotte und nicht konservierte andere flüssige Milchnebenprodukte müssen bis spätestens am Mittag (in Sömmerungsbetrieben gleichentags) verfüttert werden.

Anforderungen für die Umstellung auf Fütterung ohne Silage

Für die Umstellung auf Fütterung ohne Silage gelten nachstehende Anforderungen:

1 Allgemeine Anforderungen

- Wird die Milch eines Betriebes neu oder wieder zur Herstellung von Käse verwendet, ist die Silagefütterung spätestens vier Wochen vorher einzustellen.
- Unmittelbar nach der Umstellung auf silagefreie Fütterung sind Silagebehälter, Futterkrippe und Futtergeräte zu reinigen. Höchstens 18, mindestens jedoch vier Tage vor Aufnahme der Käseproduktion sind Ställe, Stallgeräte und Laufhöfe zu reinigen. Laufställe (auch Liegeboxen) sind vollständig auszumisten.
- Die Milch von Tieren, denen Silage verfüttert worden ist und die in Ställe mit silagefreier Fütterung gebracht worden sind, darf während zehn Tagen nicht zur Käseproduktion abgeliefert werden. Die Tiere sind in dieser Zeit separat zu halten und am Schluss zu melken.
- Wird Silage auf dem Hofareal gelagert oder auf dem Betrieb an andere Tiere als laktierende Tiere wie Mast-, Jung- und Galtvieh sowie Kleinvieh und Pferde verfüttert, sind die notwendigen Vorkehrungen zu treffen, dass eine Kontamination der Milch mit Buttersäurebakterien oder -sporen ausgeschlossen ist.
- Durch Milchsäuregärung haltbar gemachte Futtermittel, Getreide und Körnerleguminosen sowie mit Hilfsstoffen konservierte Raufutter sind einer Silage gleichgestellt, falls sie mehr als 18 Gewichtsprozent Wasser enthalten.

2 Verbotene oder beschränkt einsetzbare Futtermittel

Während der Zeit der Käseproduktion und der vier vorhergehenden Wochen sind die folgende Futtermittel verboten oder nur beschränkt einsetzbar:

2.1 Verbotene Futtermittel

- Getrocknete Futtermittel in eingeweichter Form
- Kartoffeln gedämpft
- Malztreber frisch
- Nasshefe
- Silage, nachträglich getrocknet
- Zuckerarten und Zuckerwasser als Einzelfuttermittel

2.2 Zeitlich begrenzt einsetzbare Futtermittel

Kartoffelflocken: Während der Vegetationsperiode ist die Verfütterung direkt in die leere Krippe verboten.

3 Fütterung von Silage an andere Tiere als laktierende Tiere

Bei Verfütterung von Silage an andere Tiere als laktierende Tiere wie Mast-, Jung- und Galtvieh, an Kleinvieh und Pferde gelten nachstehende Anforderungen:

3.1 Personalhygiene

- Ausserhalb des Milchviehstalles, im Bereich wo Silage verfüttert wird, ist ein Umkleibereich mit Handwaschgelegenheit vorhanden.
- Separate Kleidung und Schuhwerk sind vorhanden und werden benützt.

3.2 Bauliche Anforderungen

- Stall und Futtertenne der Milchtiere sind durch feste Wände (ohne Öffnungen) vom Stall und Fütterungsbereich der Tiere, die Silage erhalten, getrennt.
- Die Silagebehälter sind genügend von den Ställen, den Aufenthaltsräumen und den Fütterungsbereichen der Milchkühe entfernt.
- Die Bedienungswege des Milchviehbereiches sind vom Bereich derjenigen Tiere, die Silage erhalten, vollständig getrennt.
- Die Siloballenlagerplätze sind genügend von den Ställen und den Aufenthalts- und Fütterungsbereichen der Milchtiere entfernt.

3.3 Verhinderung von Kontaminationen durch Silosaft, Mist und Gülle

- Die Silosäfte werden so entsorgt, dass eine Kontamination des Milchviehbereichs mit Buttersäurebakterien ausgeschlossen ist.
- Es ist sichergestellt, dass die Entmistung des Stalles der Tiere, die Silage erhalten, keine Kontamination im Milchbereich verursacht.
- Es ist sichergestellt, dass keine Gülle von Tieren, die Silage erhalten, in den Bereich des Milchviehstalles fliesst.

3.4 Organisatorische Anforderungen

- Die Laufhöfe der Milchtiere sind genügend von Tieren, die Silage erhalten, getrennt.
- Es ist sichergestellt, dass die Zugänge zu den Milchtieren nicht von Tieren, die Silage erhalten, benützt werden.
- Es ist sichergestellt, dass das Futter der laktierenden Tiere nicht mit Silage vermischt oder kontaminiert wird.

- Tiere dürfen erst in den Milchviehstall übergeführt werden, nachdem ihnen mindestens zehn Tage keine Silage verfüttert worden ist.
- Weiden und Austriebswege der Milchtiere dürfen in der gleichen Periode nicht von Tieren benützt werden, die Silage erhalten.