

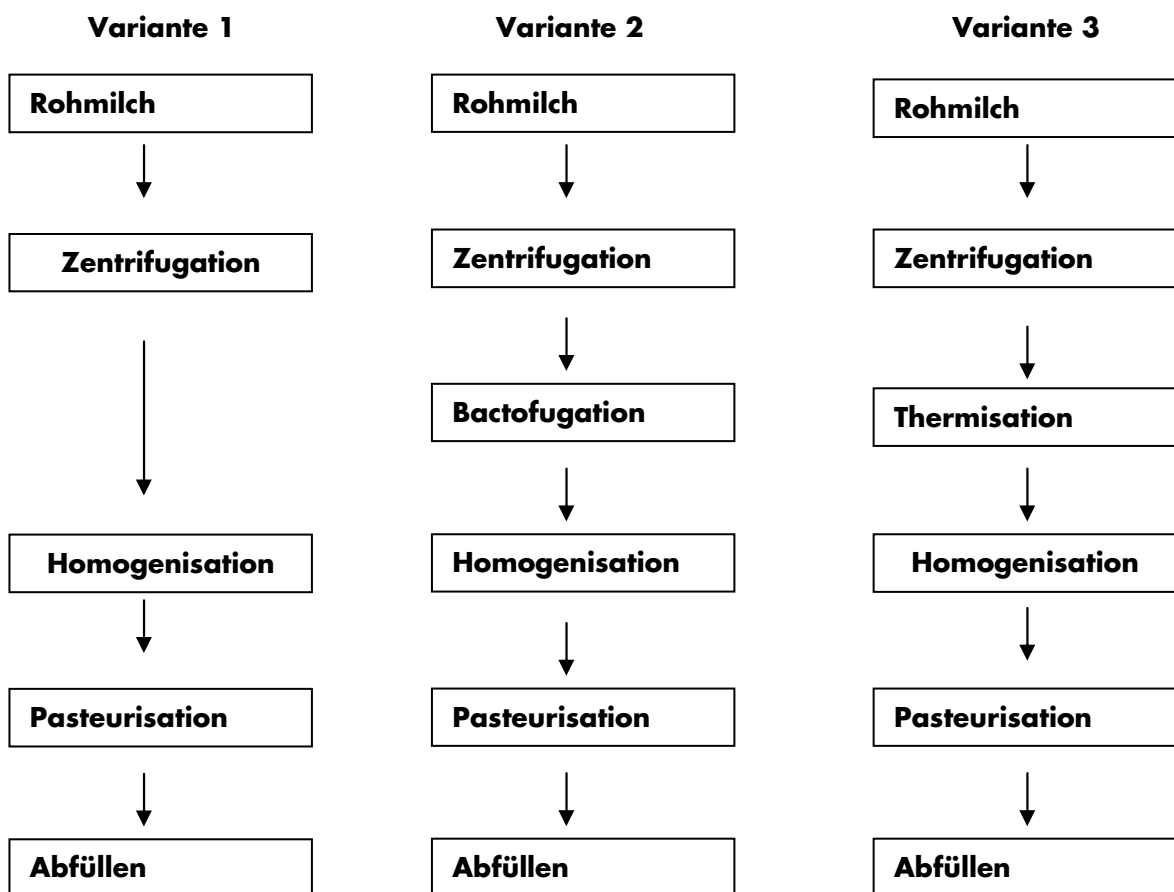
## Pastmilch mit der Knospe - Stand September 2004

Die Markenkommission Verarbeitung und Handel (MKV) hat die Bactofugation als möglicher Verfahrensschritt bei der Pastmilch-Herstellung diskutiert.

Die MKV beurteilt neue Technologien nach dem Prinzip des „Minimal Processing“. Das heisst, nur die allernotwendigsten Verarbeitungsschritte sind für Knospe-Produkte erlaubt.

Die Bactofugation von Milch für die Pastmilchherstellung ist gemäss der Sitzung der MKV vom 5.2.04 unter der Bedingung zugelassen, dass Rohmilch bactofugiert und direkt pasteurisiert wird. Somit ersetzt die Bactofugation den Verfahrensschritt Thermisation.

Folgende Verfahren sind nun zur Herstellung von Pastmilch mit der Knospe zulässig:



Deklarationspflicht auf der Milchpackung:

pasteurisiert, homogenisiert

bactofugiert, pasteurisiert, homogenisiert

thermisiert, pasteurisiert, homogenisiert



Um eine offene Kommunikation über die angewendeten Verfahren zu gewährleisten, legt die MKV eine Deklarationspflicht für die Thermisation, die Bactofugation und die Pasteurisation sowie die Homogenisation fest. Die Deklarationspflicht wird in die Weisungen 2005 integriert.

Die Deklaration hat auf der Frontseite der Verpackung zu erfolgen, kleine Schrift am unteren Rand ist erlaubt.

Die folgenden Bedingungen aus den Weisungen zu den Richtlinien, Teil Lizenznehmer und Hofverarbeiter, Fassung 01. Januar 2004 gelten für alle 3 Herstellvarianten:

- Bis zum Beginn der Verarbeitung darf das älteste Gemelk nicht älter sein als 48 Stunden.
- Pasteurisation: positiver Peroxidase-Nachweis nach der Pasteurisation.
- Die Homogenisation bei der Pasteurisation darf mit maximal 100 bar durchgeführt werden.
- **Nicht zugelassen sind:** Fettstandardisierung von Vollmilch, Mehrfach-Pasteurisationen, Hochpasteurisation, Sterilisation.

Für Fragen wenden Sie sich bitte an Bio Suisse, Franziska Eigenmann.