

molkerei industrie

Rohmilch – Management - Tierwohl

LBM: 1. Online-Seminar der Erzeugerberater



Die Erzeugerberatertagung des LBM (Landesverband Bayerischer und Sächsischer Molkereifachleute und Milchwirtschaftler e.V.) ist seit vielen Jahren ein wahrer Magnet für die angesprochene Zielgruppe in den Molkereien. Pandemiebedingt musste erstmals eine dieser Fachveranstaltungen als online-Event stattfinden. Dies tat dem 1. Online-Seminar der Erzeugerberater am 20. Januar aber keinen Abbruch, mit über 100 Teilnehmern blieb die Attraktivität der Tagung erhalten. molkerei-industrie fasst zusammen.

Neue Rohmilchgüteverordnung



Was die neue Rohmilchgüteverordnung im Einzelnen für die Molkereien bringen wird, darüber informierte Dr. Christian Baumgartner, Milchprüfing Bayern e.V.. Die RohmilchGütV wird am 1. Juli 2021 in Kraft treten. Sie bringt eine engere Verknüpfung der Gütebestimmungen für Milch mit dem EU-Lebensmittel-Hygienericht in einem staatlich vordefinierten Kontrollsystem, in dem der Abnehmer, sprich die Molkerei, für die Umsetzung der Güteprüfungen nahezu voll verantwortlich ist. Der Milchprüfing ist dann in Bayern nicht mehr die staatlich beauftragte Stelle, sagte Baumgartner. Die Molkereien müssen sämtliche eingehende Milch einer Gütekontrolle und -bewertung unterziehen und tragen dafür die Kosten. Eine Ausnahme gibt es nur für Milchkäufer, die weniger als 5.000 l pro Tag übernehmen. Fällt eine Hemmstoffprüfung im Sammelwagen bei Wareneingang positiv aus, muss

der Betrieb zwangsläufig in die Rückverfolgung bis zum Verursacher gehen. Dafür muss künftig jede Milchanlieferung beprobt werden.

Sammelwagenfahrer ziehen weiterhin die Proben, aber sie müssen dafür nachweislich geschult werden und den Nachweis über ihre Befähigung bei der Arbeit mitführen. Neu ist, dass die Mittelwertbildung für die Inhaltsstoffe verbindlich mengengewichtet erfolgen muss. Wird in einem Monat die Mindestzahl an Proben nicht erreicht, muss die überwachende Behörde informiert werden.

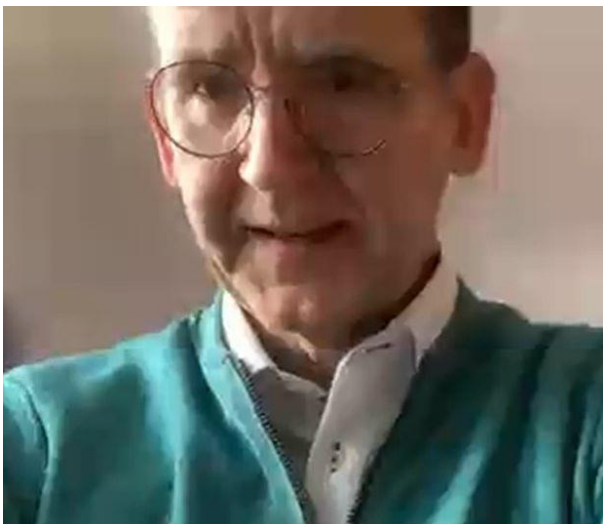
Insgesamt, so Baumgartner, steigt für die Beteiligten der Verwaltungs- und Kommunikationsaufwand durch die RohmilchGütV erheblich.

Bezüglich Hemmstoffe müssen die Molkereien beim Rohstoffeingang mit einem Schnelltest auf beta-Lactame (Penicilline und Cephalosporine) untersuchen. Welche Anforderungen der Test erfüllen muss, ist in Anlage 3 der Verordnung festgelegt. In der Regel erfüllen die heute dafür verwendeten Tests die Anforderungen. In der Güteprüfung müssen aber sensiblere Tests als bislang eingesetzt werden. In Bayern wird deshalb seit 1. Juli 2020 bereits der BRT hi-sense verwendet. Für die Eigenkontrolle auf den Höfen empfiehlt Baumgartner für die Testung von Einzelkühen nach Behandlung bei den bewährten Systemen zu bleiben. Zum Testen der Tankmilch vor der Ablieferung sollten ebenfalls die sensibleren Testsysteme eingesetzt werden. Für die Testsysteme macht die Verordnung genaue Vorgaben, Ringversuche werden für die beteiligten Labore obligatorisch. Der Hemmstoffabzug wird in der neuen Verordnung auf 3 Cent/kg festgelegt, was der strukturellen Entwicklung der Milcherzeugerbetriebe Rechnung trägt.

Die Güteklasse S entfällt, sie kann aber durch freiwillige Abmachungen zwischen Milcherzeuger und Abnehmer weitergeführt werden.

Der Milchprüfring Bayern kann von den Molkereien weiter mit der Güteprüfung betraut werden. Hierfür wurde ein Dienstleistungspaket entwickelt, dessen Gebühren sich an den Kosten der gemeinnützigen Einrichtung mpr orientieren. Einen entsprechenden Vertrag wird der mpr mit den Verbänden und den Molkereien abstimmen und vorstellen. Am besten sollten die Molkereien dann vor Inkrafttreten der RohmilchGütV diesen Vertrag abschließen, so der Rat Baumgartners, um einen nahtlosen Übergang zu gewährleisten.

Modernes Milchmanagement



Georg Müller, Naabtaler Milchwerke GmbH & Co. KG/Privatmolkerei Bechtel (2 Mio. kg Milchverarbeitung/Tag, 800 Beschäftigte, 1.900 Milcherzeuger), beschrieb das Milchmanagement seines Hauses. Müller unterscheidet in seinem Arbeitsbereich einzelne Ebenen der Beschaffung: Abgleich der Beschaffungsmengen mit den Absatzmengen, Qualität, Erfassung und Abgleich der Anforderungen der Erzeuger mit denen der Kunden und umgekehrt.

In der Milchbeschaffung bevorzugt Bechtel Liefergemeinschaften, denen mittelfristige Verträge geboten werden. Alle Vertragsverhältnisse basieren auf den gesetzlichen

Anforderungen und einer guten Branchenpraxis. Werden den Erzeugern zusätzliche Anforderungen gestellt, werden sie dafür grundsätzlich auch entgolten.

Grundsätzlich erfolgt die Rohstoffbeschaffung bei Bechtel im Einvernehmen mit der Absatzplanung, d.h. es werden nicht unbegrenzt Erzeuger kontraktiert. Milchhändler werden als Partner betrachtet, so Müller. Bei der Qualität richtet sich Bechtel konsequent nach den Vorgaben von QM Milch. Hier wünscht sich Müller allerdings mehr Trennschärfe, um Höfe aussondern zu können, deren Erscheinungsbild nicht zum Qualitätsversprechen des Unternehmens passt.

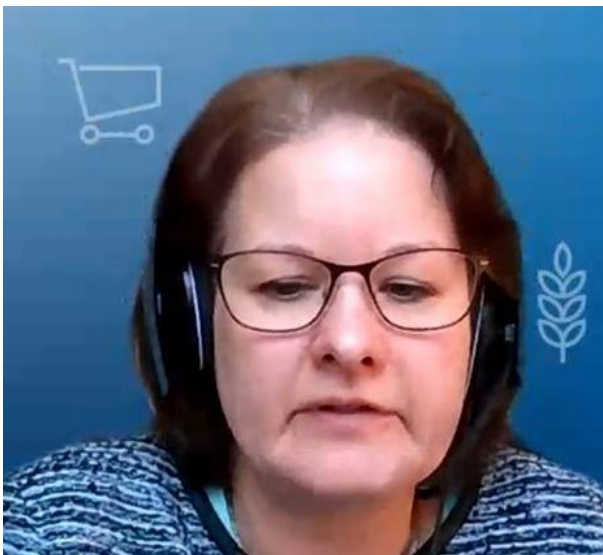
Beim Abgleich zwischen Erzeugern und Kunden sprach Müller von historischen und von Erzeugern akzeptierte bzw. von Molkereien praktizierte Standards wie Bio und ohne Gentechnik an. Noch nicht akzeptiert, aber in Vorbereitung ist eine Unterscheidung nach der Tierhaltung, also Laufstall bzw. Anbindehaltung. Unterschieden werden muss zwischen massenbilanzierter und sortenreiner Erfassung, zwischen eigen definierten oder vorhandenen Standards, Eigenkreation von Standards oder externer Partnerschaft für Premiumprogramme. Immer aber steht die Molkerei dabei vor der Herausforderung, keine Verbrauchertäuschung zu begehen, Audits vornehmen zu lassen oder Lizenzgebühren entrichten zu müssen. Bei allen Milchsorten ist die Akzeptanz der NGOs und der Verbraucher zu prüfen. Bei den sogenannten Sondermilchen ist selten die Spotmarktkompatibilität gegeben.

Wie eine besondere Milchsorte vermarktet werden kann, zeigt „Ein gutes Stück Bayern“, eine seit 10 Jahren bestehende Frische-Regionalmarke der Naabtaler Milchwerke. In sie fließen 40 Mio. kg pro Jahr, insgesamt haben die teilnehmenden Erzeuger bisher über 21 Mio. € an Extra-Milchgeld erhalten. Schwerpunkte der Marke sind Tierwohl, Regionalität und Gentechnikfreiheit. Zusätzlich werden über Projekte Biodiversität, kuhgebundene Kälberaufzucht oder das Arterhaltungsprogramm praktiziert.

Bei der Milcherfassung geht Bechtel sortenrein vor, zuerst werden die Rohstoffströme mit mehreren Anforderungen erfasst, nach dem Abtanken folgen dann andere Milchsorten bis hin zur standardmäßigen ohne Gentechnik Milch. Gereinigt werden die TSW dann aber nur einmal am Tag.

Bei den Milchsorten sieht Müller keine Grenze nach oben, sofern der Markt sie rechtfertigt. Der Trend hin zu pflanzlichen Alternativen setzt den Milchsorten aber zahlenmäßig nun Grenzen, da die Regalplätze im LEH einen begrenzenden Faktor bilden.

Tierwohl-Kennzeichnung



Die Etablierung von Tierwohlstandards mit entsprechenden Labels bildet eine Herausforderung, da sie der Praxis gehorchen, aber auch beim Verbraucher glaubwürdig sein muss. Katrin Spemann, QS Qualität und Sicherheit GmbH, beleuchtete in ihrem Vortrag „Tierwohl bei Rindern - Konzepte für Milch und Fleisch“ die Einzelheiten. Während der Aufbau der Initiative Tierwohl bei Geflügel und Schweinen noch relativ einfach war, bildet die Rinderhaltung hier die „Königsdisziplin“. Im Gegensatz zur öffentlichen Darstellung ist das staatliche Tierwohlkennzeichen noch immer erst im Entwurfsstadium und befasst sich im Wesentlichen bislang nur mit Schweinen.

Seit 2019 kennzeichnet der Handel Fleisch von Schwein, Hähnchen, Pute und Rind mit einem vierstufigen Label (Stallhaltung bis Premium), in das Programme eingeordnet sind. In die zweite Stufe, Stallhaltung plus, wurde für die Rinderhaltung noch kein Programm eingeordnet. Die Initiative Tierwohl hat die Idee für die Erarbeitung eines dort passenden Tierwohlstandards für Rind aufgegriffen. Hierfür werden bei ITW (Fleisch) und QM Milch neue Tierwohl-Standards entwickelt, dafür arbeiten Vertreter von ITW, QS und QM Milch unter Einbeziehung von Vertretern von Landwirtschaft, Molkereien, Schlachtwirtschaft und LEH zusammen. Dazu läuft die Entwicklung eines

optionalen Zusatzmoduls bei QM Milch namens „QM Tierwohl“. Wichtig zu wissen ist, dass es um Milchviehhaltung generell unabhängig vom Produkt geht. Die Frage, wie sich das Label auf Fertigprodukte anwenden lässt, ist noch ungeklärt.

Zu den Kriterien wie Antibiotikamonitoring, Schlachtbefunddatenprogramm, Tränkwassercheck, speziellen Haltungsanforderungen, Platzangebot, Sauberkeit der Tiere usw. kommen zusätzlich Aspekte wie Verödung von Hornanlagen, Eutergesundheit und Abkalbebucht, aber auch die Kombinationshaltung. Zu klären sind lt. Spemann noch viele Fragen, etwa welche Entgeltsätze herangezogen werden sollen, wie die Finanzierung sichergestellt wird (Bezahlung über Fleisch oder Milch?) und natürlich der Programmstart.