

MILCH

Nachhaltige Qualität aus
Nordrhein-Westfalen

milchNRW.

Inhalt

MILCH

Nachhaltige Qualität aus Nordrhein-Westfalen **3**

AUF DEM BAUERNHOF

Grundlagen für optimale Milchqualität **5**

WERTVOLLE FRACHT „MILCH“

Zeitnah und sicher zur Molkerei **8**

IN DER MOLKEREI

2.000 Proben täglich für optimale Produktqualität **11**

LANDESKONTROLLVERBAND

Die Qualitätssicherung im Blick **14**

MILCHGELD

Qualität als Grundlage der Bezahlung **16**

GESETZLICHER RAHMEN

Milchqualität **17**

DAS IDENTITÄTSKENNZEICHEN

Der „Herkunftsnachweis“ **19**

AUF ALLEN EBENEN

Qualitätssicherung in der Wertschöpfungskette Milch **20**

KLIMASCHUTZ

Nachhaltige Milcherzeugung **23**

REGIONALITÄT

Nachhaltige Milchqualität aus NRW **26**



MILCH

NACHHALTIGE QUALITÄT AUS NORDRHEIN-WESTFALEN •

Ob zum Frühstücksmüsli, im Kaffee oder in Form von Käse und Joghurt: Milch ist beliebt und eines der vielseitigsten Nahrungsmittel überhaupt.

Sie ist wichtiger Lieferant von hochwertigem Eiweiß. Als wertvolle Fett- und Kohlenhydratquelle enthält Milch zudem viele Vitamine und Mineralstoffe. Besonders die B-Vitamine, der Mineralstoff Kalzium und die Spurenelemente Jod und Zink sind überdurchschnittlich hoch in der Milch enthalten. So nehmen wir zum Beispiel fast die Hälfte unseres Kalziumbedarfs über Milch und Milchprodukte auf, die damit wichtigste und sicherste Kalziumquelle sind. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) empfiehlt den täglichen Verzehr von 200 bis 250 Gramm Milch oder Milchprodukten wie Joghurt und dazu 50 bis 60 Gramm Käse.

Dennoch wird über Milch oft kontrovers und auch sehr emotional diskutiert. Immer häufiger wird sie von bestimmten Personenkreisen als Gefahr für die Gesundheit bezeichnet. Diese ganz persönlichen Meinungen finden heute rasend schnell über die

neuen Medien Verbreitung. Gegen diese Ansichten spricht eine große Zahl an wissenschaftlichen Studien. So gibt es für Prof. Dr. Bernhard Watzl vom Max Rubner-Institut in Karlsruhe, einem der führenden Experten in Deutschland zu Inhaltsstoffen und Gesundheitswirkungen von Lebensmitteln, nach Auswertung aller vorliegenden Daten keinen Zweifel daran: Milch und Milchprodukte sind in den von der DGE empfohlenen Mengen gesund.

Auf dem Weg vom Bauernhof bis in den Supermarkt wird die Milch kontinuierlich kontrolliert und gehört damit zu den sichersten Lebensmitteln überhaupt. Vom Milcherzeuger über die Molkeereien bis zu den Handelsunternehmen leisten alle ihren Beitrag zu Qualität und Sicherheit von Milch und Milchprodukten. Gesellschaftliche Forderungen bezüglich Klima-, Ressourcen- und Tierschutz sind Handlungsgrundlage aller Akteure der Wertschöpfungskette Milch – verantwortungsvoll und nachhaltig die Vielfalt unterschiedlicher Milcherzeugnisse in höchster Qualität zu produzieren, ist das primäre Ziel. •



AUF DEM BAUERNHOF

GRUNDLAGEN FÜR OPTIMALE MILCHQUALITÄT .



Wer mit Helmut Zanders über Milchqualität spricht, merkt sofort, dass für den Milcherzeuger aus Wachtendonk am Niederrhein Milch nicht gleich Milch ist. „Auf unseren Milchviehbetrieben wird die Grundlage für eine optimale Milchqualität gelegt“, sagt Zanders, in dessen großem Boxenlaufstall 120 Milchkühe stehen, um die er sich tagtäglich kümmert.

Nach den wichtigsten Kriterien für die Qualität der Rohmilch gefragt, kommt die Antwort spontan: „Gesunde Kühe, gutes Futter und eine artgerechte Haltung sind entscheidend.“ Bei Zanders stammen mehr als 90 Prozent des Futters aus dem Eigenanbau. Sprich: Die Pflanzen wachsen auf den Flächen, die in der Nähe des Hofes liegen. Das ganze Jahr über wird das Futter von einem Futtermittelberater der Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen überprüft. Inhaltsstoffe, Futterwert und Futtertauglichkeit sind die wichtigsten Kenngrößen für die Qualität der Futtermittel.

Die Rahmenbedingungen im Stall sind der nächste Schwerpunkt. Der großzügige Stall bietet viel Licht und Luft, saubere Liegebuchten und jede Menge Bewegungsfreiheit für die Milchkühe. Hier hat Zanders seine Tiere stets im Blick, kann sie beobachten und sofort erkennen, wenn mit einer Kuh etwas nicht stimmt. „Sollte ein Tier krank werden, wird es – wenn möglich – noch am gleichen Tag vom Tierarzt behandelt und von der Herde abgesondert“, berichtet der 44-Jährige. Eine Euterentzündung beispielsweise muss fachgerecht behandelt werden. Genau wie beim Menschen werden hierzu unter anderem auch Antibiotika eingesetzt. Mit speziellen Tests lässt sich herausfinden, welches Medikament am besten wirkt. „Ist die Kuh wieder gesund, wird ihre Milch untersucht“, erklärt Zanders. „Erst wenn die Milch einwandfrei und ohne Rückstände von Medikamenten ist, darf sie wieder an die Molkerei geliefert werden.“ Somit wird sichergestellt, dass nur qualitativ einwandfreie Milch in der Molkerei weiterverarbeitet wird.



**»GESUNDE KÜHE,
GUTES FUTTER UND
EINE ARTGERECHTE
HALTUNG SIND
ENTSCHEIDEND.«**

Milcherzeuger Helmut Zanders

Hinweise zum Gesundheitszustand seiner Kühe entnimmt Zanders auch den Daten, die er regelmäßig vom Landeskontrollverband Nordrhein-Westfalen e. V. (LKV) und seiner Molkerei bekommt. „Dank dieses engmaschigen Kontrollnetzes ist es im Laufe der Jahre gelungen, die Milchqualität auf ein hervorragendes Niveau zu heben“, sagt Zanders. Die Daten, die er von seiner Molkerei bekommt, kann er alle zwei Tage mittels einer App abfragen. Die Milch seiner Kühe wird auf den Gehalt an Fett und Eiweiß untersucht. Ferner wird auch die bakteriologische Beschaffenheit der Milch anhand der Keimzahl festgestellt. Der Gehalt an sogenannten somatischen (körpereigenen) Zellen – dies sind in der Mehrzahl weiße Blutkörperchen, die für die Abwehr von Infektionskrankheiten zuständig sind – lässt zudem Rückschlüsse auf die Eutergesundheit der Kühe zu. Wichtig ist darüber hinaus die Untersuchung auf die sogenannten Hemmstoffe, also im weitesten Sinne alle Substanzen, die auf das Wachstum von Lebewesen und Mikroorganismen hemmend oder abtötend wirken. Das können beispielsweise Tierarzneimittel wie Antibiotika sein oder Futtermittelinhaltsstoffe.

Die Bezahlung der Milch wird über die Milch-Güteverordnung geregelt. Überschreiten einzelne Parameter bestimmte Grenzwerte, macht sich das im Milchauszahlungspreis, den der Landwirt von der Molkerei bekommt, negativ bemerkbar. Das heißt, je besser die Qualität, desto höher der Auszahlungspreis. Einmal im Monat bekommt Zanders vom LKV eine einzeltierspezifische Übersicht, mit der bei jeder Kuh nachvollzogen werden kann, ob alles in Ordnung ist.

Ein weiterer Faktor bezüglich der Milchqualität auf dem Bauernhof ist die Sauberkeit der Melkanlage. „Das ist ein wichtiges Handwerkszeug für uns“, sagt Zanders. „An unserer Anlage werden nach jedem Melkvorgang alle milchführenden Teile komplett gereinigt.“ Das ist nach der EU-Lebensmittelhygieneverordnung vorgeschrieben, denn Hygiene beim Melken beeinflusst die Milchqualität ganz maßgeblich, ebenso wie die richtige Kühlung. Die Rohmilch wird nach dem Melken in einem Kühltank geleitet,

wo sie schnell auf vier Grad Celsius runter gekühlt wird, um das Bakterienwachstum zu stoppen.

Helmut Zanders sieht sich als Milchbauer den Verbrauchern gegenüber in der Verantwortung. Nach Meinung des Landwirts wird die Milch sehr oft und konsequent kontrolliert. Daher steht für Zanders außer Frage, dass der Verbraucher in Nordrhein-Westfalen sich bei Milch auf eine Top-Qualität verlassen kann. •



WERTVOLLE FRACHT „MILCH“

ZEITNAH UND SICHER ZUR MOLKEREI .



Nachdem Landwirt Helmut Zanders die Grundlagen für eine ausgezeichnete Qualität der Milch auf seinem landwirtschaftlichen Betrieb gelegt hat, kommt Karl-Heinz Lennackers mit seinem Team ins Spiel. „Wir haben die wichtige Aufgabe, den empfindlichen Rohstoff in exakt gleicher Qualität in der Molkerei abzuliefern, in der wir ihn vom Landwirt übernehmen“, sagt der Inhaber einer Spedition für Milchtransporte.

Für den staatlich geprüften Landwirt, der gemeinsam mit Sohn Thomas die kleine Spedition am Niederrhein führt, ist es entscheidend, dass die Milch zeitnah und sicher zur Weiterverarbeitung in die Molkerei kommt.

„Daher ist es von großer Bedeutung, gut ausgebildete Fahrer zu haben, die sich der wertvollen Fracht von bis zu 26.000 Litern Milch pro Lastzug bewusst sind“, sagt Thomas Lennackers. Neben

den erforderlichen fahrerischen Qualitäten, mit einem LKW auch auf engen Straßen und Zufahrten rangieren zu können, hat ihre tägliche Arbeit auch entscheidenden Einfluss auf die Qualität der Rohmilch. Umfassende Sachkenntnis ist daher das A & O. Die Fahrer müssen mögliche Auswirkungen auf die mikrobiologische Qualität der Milch durch Hygienemaßnahmen kennen.

Noch ehe der erste Liter Rohmilch in den Milchsammelwagen gepumpt wird, kontrolliert der Fahrer sein Fahrzeug samt aller Anlagen und überprüft, ob die Milch im Kühltank des Milcherzeugers auch die vorgeschriebene Temperatur von 4 bis 6 Grad Celsius hat. Erst dann findet die Milch den Weg durch den Schlauch in den Tank des Sammelwagens. Gleichzeitig wird vom computergesteuerten Probenahmesystem des Wagens eine Einzelprobe aus dem Kühltank des jeweiligen Betriebs genommen. Dazu wird alles genau protokolliert. Die erfasste Menge, ebenso wie die Temperatur der Rohmilch und die Abholzeit. Je nach Entfernung des

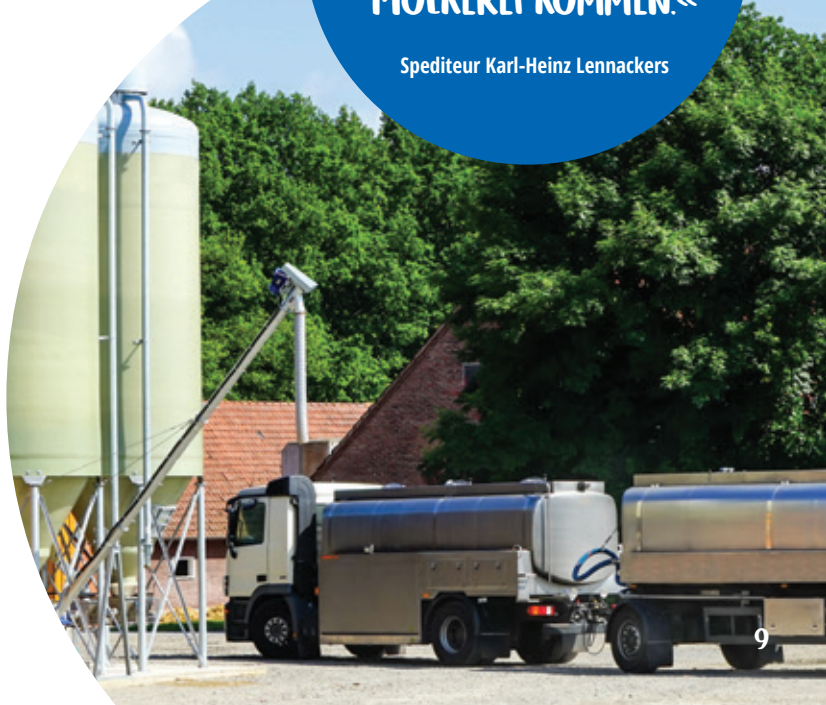
Molkereistandortes landet die Rohmilch innerhalb von 2 bis 4 Stunden in der Molkerei, wo sie weiterverarbeitet wird. Bevor die angelieferte Rohmilch in die Lagertanks der Molkerei gepumpt wird, wird mittels Schnelltest geprüft, ob die gesamte Milch im Tank einwandfrei ist und höchsten Qualitätsansprüchen genügt.

Das Fahrzeug wird im Anschluss sofort von innen und außen gereinigt, die gut isolierten Tanks werden eigens desinfiziert. Vor der nächsten Sammeltour wird das komplette Fahrzeug nochmals auf Sauberkeit kontrolliert“, erklärt Karl-Heinz Lennackers. Alle Qualitätssicherungskontrollen erfolgen lückenlos. Sie sind unverzichtbar, damit aus dem Rohstoff die einwandfreien Milchprodukte entstehen können, die wir am Ende kaufen können. •



**»DIE MILCH
MUSS ZEITNAH UND
SICHER ZUR WEITER-
VERARBEITUNG IN DIE
MOLKEREI KOMMEN.«**

Spediteur Karl-Heinz Lennackers





IN DER MOLKEREI

2.000 PROBEN TÄGLICH FÜR
OPTIMALE PRODUKTQUALITÄT .



„Ich kann mir kaum vorstellen, dass es ein Lebensmittel gibt, das häufiger kontrolliert wird als die Milch“, sagt Martin Heinen. Der 60-jährige Molkereimeister muss wissen, wovon er spricht. Er kennt das engmaschige Kontrollnetz der Wertschöpfungskette Milch seit 45 Jahren und ist aktuell bei der Molkerei Moers Frischeprodukte GmbH & Co. KG für die Qualitätssicherung verantwortlich.

„Uns stehen heute hochtechnisierte Laborgeräte zur Verfügung, die es uns erlauben, innerhalb kürzester Frist festzustellen, ob mit der angelieferten Rohmilch alles in Ordnung ist. Denn eine einwandfreie Rohmilchqualität ist Voraussetzung dafür, dass dieses wertvolle Lebensmittel zu Trinkmilch, Sahne, Butter, Joghurt und anderen Milchprodukten verarbeitet werden kann“, so Heinen weiter.

Die Milchqualität ist durch den Gesetzgeber hinsichtlich Prozess- und Produktqualität klar definiert. Wie umfassend die Rohmilch und die später daraus entstehenden Produkte kontrolliert werden, sieht man am Beispiel der Molkerei in Moers, die eine breite Produktpalette herstellt. Sobald ein Milchsammelwagen an der Milchannahme der Molkerei vorfährt, wird die in den Transporttanks befindliche Rohmilch untersucht. Nur wenn die gesamte Ladung einwandfrei ist, kann die Anlieferungsmilch in große Rohmilchtanks der Molkerei gepumpt werden. Im Labor der Molkerei wird die Rohmilch in mikrobiologischen und chemisch-physikalischen Kontrollen auf Geruch, Geschmack, Aussehen, Fett- und Eiweißgehalt, Säuregrad, Keimgehalt und Gewicht geprüft.

„Im nächsten Schritt“, so erklärt Heinen, „erfolgt die Trennung von Rahm und Magermilch, dabei werden auch Schmutzpartikel entfernt. Anschließend wird die Rohmilch erhitzt.“ Auch das sei gesetzlich



**»ICH KANN MIR
KAUM VORSTELLEN,
DASS ES EIN LEBENSMITTEL
GIBT, DAS HÄUFIGER
KONTROLLIERT WIRD
ALS DIE MILCH.«**

Molkereimeister Martin Heinen

klar geregelt. Die Milch muss einem anerkannten Erhitzungsverfahren unterzogen werden. „Entgegen allen Gerüchten: Durch die Wärmebehandlung der Milch wird ihr Gehalt an wertvollen Inhaltsstoffen, vor allem an Mineralstoffen, nicht reduziert,“ stellt der Molkereimeister klar. Im Anschluss an das Wärmeverfahren werden alle Tanks, in denen die verschiedenen Milchrohstoffe wie Rahm, Magermilch oder Vollmilch lagern, nochmals vom Labor auf den Fettgehalt und ihre mikrobiologische Beschaffenheit untersucht. Erst wenn das Labor erneut grünes Licht gegeben hat, dürfen aus diesen Milchrohstoffen Trinkmilch und die verschiedenen Milchprodukte hergestellt werden.

Bis dann aus der Milch beispielsweise am Ende ein Fruchtojoghurt wird, hat sie einen weiten Weg vor sich, auf dem weitere Qualitätssicherungsmaßnahmen und Kontrollen liegen. Alle Vorgänge sind automatisiert. Das Labordateninformationssystem sagt den Mitarbeitern, was sie nach welchem Schritt untersuchen müssen – die jeweiligen Sollwerte sind im System hinterlegt. „Nur wenn alles in Ordnung ist, gibt es die Freigabe für die Abfüllung“, sagt Heinen. Diese erfolgt durch aseptische Abfüllanlagen, in deren steriler Umgebung ein Höchstmaß an Hygiene und Produktsicherheit garantiert ist. Direkt im Anschluss werden die Produkte stichprobenartig überprüft. Erst dann gibt es grünes Licht für die Auslieferung. Gleichzeitig kommen Rückstellproben ins Labor, die gekühlt bis nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) aufbewahrt und dann erneut geprüft werden. Anhand dieser Proben kann auf jeden Fall bis zum Ablauf des MHD sichergestellt werden, ob molkereiseitig alles korrekt gelaufen ist.

Die Zahlen, die Martin Heinen präsentiert, sind eindrucksvoll. Pro Jahr nimmt seine rund 40 Mitarbeiter starke Abteilung im Milchwerk in Moers nahezu 700.000 Proben, das sind rund 2.000 Proben täglich. Jede einzelne davon leistet ihren Beitrag zur Sicherung einer Top-Produktqualität. Produziert werden bei der Moers Frischeprodukte GmbH & Co. KG jährlich über 200.000 Tonnen an Produkten, was in etwa der Ladung von 8.500 Schiffscontainern entspricht. „Unser Ziel ist es, dass der Verbraucher

Tag für Tag immer gleichwertig hochqualitative Produkte bekommt, die ihm gut schmecken“, betont Heinen. Dass dieses engmaschige Eigenkontrollnetz gut funktioniert, haben in der Vergangenheit erforderlich gewordene Rückrufaktionen unter Beweis gestellt. Auch wenn es eine 100-prozentige Sicherheit nicht geben kann, werden Mängel an Produkten sehr schnell entdeckt und alles getan, um die Gesundheit der Verbraucher zu schützen. •



LANDES- KONTROLLVERBAND



DIE QUALITÄTSSICHERUNG IM BLICK .

„Die lückenlose Qualitätssicherung der Milch vom Milcherzeugerbetrieb bis zum Kühlregal ist nicht nur aus Gründen des Verbraucherschutzes eine wichtige Aufgabe. Sie ist auch gesetzlich geregelt“, sagt Peter Höckels. Der Diplom-Ingenieur für Milch- und Molkereiwirtschaft ist beim Landeskontrollverband Nordrhein-Westfalen (LKV) für das Thema Qualitätsmanagement verantwortlich.

Der LKV Nordrhein-Westfalen e. V. ist die vom Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz NRW (LANUV) zugelassene Institution für die Untersuchung der von Milcherzeugern an die Molkereien gelieferten Rohmilch. Die Qualitätsprüfung der Rohmilch ist ein wichtiger Beitrag zur Sicherung einer optimalen Milchqualität im Land. Peter Höckels und sein Team wachen unter anderem auch darüber, dass Gesetze und Verordnungen, die die Qualitätssicherung von Milch und Milchprodukten auf deutscher und EU-Ebene regeln, umgesetzt und eingehalten werden.

Die gesamte Milch, die Milcherzeuger an die Molkerei liefern, muss regelmäßig untersucht werden. „Der Rahmen für diese Qualitätsprüfungen der Rohmilch ist die sogenannte Milch-Güterverordnung, in der die Untersuchung, Bewertung und Bezahlung der angelieferten Milch geregelt ist“, erklärt Höckels. Werden beispielsweise gewisse Grenzwerte überschritten, macht sich das in der Bezahlung der Milch negativ bemerkbar“, so der Ingenieur weiter (Seite 16). Die Untersuchung der Rohmilch



bei jeder Abholung auf dem Betrieb des Landwirts ist Teil des engmaschigen Sicherungssystems.

Milcherzeuger, die Mitglieder des LKVs sind, nehmen neben der bundesweit verpflichtenden Güteprüfung zusätzlich an der Milchkontrolle teil. Während die Güteprüfung sich auf die Qualitätskontrolle der gesamten Anlieferungsmilch von einem Milcherzeugerbetrieb beschränkt, wird vom LKV im Rahmen der Milchkontrolle elfmal pro Jahr eine Einzelprobe bei jedem Tier genommen. Insgesamt machen dies ca. 350.000 Tiere bzw. 90 % aller Kühe in NRW aus. Die dort gewonnenen Daten unterstützen den Landwirt bei seiner Arbeit. „Denn“, so Peter Höckels, „er kann seine Herde tiergerechter und effizienter managen, wenn er über verlässliche Informationen zur Gesundheit und zum Leistungsstand jeder einzelner seiner Kühe verfügt.“ Der Milcherzeuger kann so den Produktionsprozess gezielter steuern, indem er beispielsweise die Futterration anpasst oder die Haltungsbedingungen verändert. Die Milchkontrolle trägt somit dazu bei, dass die Milchkühe gesund bleiben und sich wohlfühlen, sichert aber auch die Wirtschaftlichkeit der Milcherzeugung.

Die Milchanalysen werden durch das Labor des Instituts für Milchuntersuchung (IfM) in Krefeld durchgeführt. Das IfM verfügt über die modernste Analysetechnik, durch die täglich bis zu 30.000 Milchproben auf die verschiedensten Qualitätsmerkmale hin untersucht werden können – zum Beispiel auf Eiweiß, Fett, Laktose (Milchzucker), Harnstoff und Zellgehalt. Die meisten Werte dienen der Überwachung der Stoffwechselforgänge der Kuh. Der Zellgehalt gibt Auskunft über die Eutergesundheit. •



**»DIE LÜCKENLOSE
QUALITÄTSSICHERUNG
DER MILCH VOM MILCH-
ERZEUGERBETRIEB BIS ZUM
KÜHLREGAL IST EINE
WICHTIGE AUFGABE.«**

Diplom-Ingenieur Peter Höckels

MILCHGELD

QUALITÄT ALS GRUNDLAGE DER BEZAHLUNG .

Der Landeskontrollverband Nordrhein-Westfalen e. V. in Krefeld bewertet die Milchqualität im Rahmen der Milch-Güteverordnung, die Grundlage für die Bezahlung der Milch ist. Die Qualität der Rohmilch ist ausschlaggebend für den Auszahlungspreis, also den Preis, den der jeweilige Milcherzeuger von der Molkerei für seine Milch erhält. Für die Milchpreisberechnung sind vor allem der Fett- und Eiweißgehalt entscheidend. Die weiteren Qualitätskriterien, die den Milchpreis beeinflussen – der Keimgehalt, die Zellzahl sowie die Hemmstofffreiheit – werden regelmäßig kontrolliert. Die Molkereien erstellen die Milchgeldabrechnungen für die Milcherzeuger auf Basis der Messergebnisse des LKV/IfM.





GESETZLICHER RAHMEN

MILCHQUALITÄT •

Die Qualitätssicherung von Milch und Milchprodukten ist bundes- und europaweit durch eine ganze Reihe von Gesetzen und Verordnungen klar geregelt. Das EU-Hygienepaket und die Lebensmittelhygiene-Verordnung stellen diesbezüglich eine übergreifende einheitliche Rechtsgrundlage für alle europäischen Mitgliedsstaaten auf allen Ebenen der Wertschöpfungskette Milch dar.

Sie geben die Hygienevorschriften für die Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung von Rohmilch, wärmebehandelter Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis vor.

Auf der Milcherzeugerstufe werden in ihnen zum Beispiel die Anforderungskriterien geregelt, welche die hygienisch einwandfreie Gewinnung und Lagerung der Rohmilch betreffen. Zudem sind hier die Grenzwerte zur bakteriologischen Beschaffenheit sowie die Hemmstofffreiheit in der an die Molkereien gelieferten Rohmilch festgelegt.

Molkereibetrieben wird auf der Verarbeitungsebene die alleinige Verantwortung für die Sicherheit der hergestellten Produkte übertragen. Nur von der zuständigen Veterinärbehörde zugelassene Betriebe erhalten ein sogenanntes Identitätskennzeichen und dürfen Milchprodukte herstellen und in Verkehr bringen. Zur Zulassung gehören die Einhaltung baulicher Richtlinien, Erfüllung der Anforderungen an die Betriebs- und Personalhygiene, Verpflichtung zur Mitarbeiterschulung sowie die Einrichtung eines Eigenkontrollsystems auf Grundlage internationaler Qualitätsregelungen zur Risikoanalyse (das sogenannte HACCP-System).

Zusätzlich greifen auf den verschiedenen Ebenen nationale Gesetze und Verordnungen wie zum Beispiel die Milch-Güteverordnung und das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB). Ergänzt werden sie vielfach durch eigene Qualitätsprogramme der beteiligten Wirtschaftspartner. Ein Beispiel hierfür ist der bundeseinheitliche Qualitätsmanagement-Milch-Standard (QM-Milch-Standard) auf der Stufe der Milcherzeuger. •





DAS IDENTITÄTS- KENNZEICHEN

DER „HERKUNFTSNACHWEIS“ .

Das ovale Zeichen auf allen Packungen von Milch und Milchprodukten bedeutet, dass der Betrieb, welcher das Produkt zuletzt bearbeitet oder verpackt hat, die EU-weiten Hygienestandards erfüllt. Nur die von der zuständigen Veterinärbehörde zugelassenen Betriebe erhalten ein Identitätskennzeichen und dürfen Milchprodukte herstellen und in Verkehr bringen.

Das auf jedem Milchprodukt aufgedruckte Identitätskennzeichen verweist auf dessen Herstellungsort mittels eines dreiteiligen Codes:

1. **Abkürzung für das Erzeugerland** – z. B. DE für Deutschland
2. **Zulassungsnummer des Betriebes**, die aus der Abkürzung des Bundeslandes, in dem sich der Betrieb befindet, und einer Zahlenfolge besteht – NW z. B. für Nordrhein-Westfalen
3. **Abkürzung für die Europäische Wirtschaftsgemeinschaft** – bei deutschen Produkten EG



• DE
• NW 0000
• EG



AUF ALLEN EBENEN

QUALITÄTSSICHERUNG IN DER WERTSCHÖPFUNGSKETTE MILCH .



1. Milcherzeugung auf dem Bauernhof

Schwerpunkte der Qualitätskriterien sind hier

- guter Gesundheitszustand und artgerechte Haltung der Milchkühe
- hygienisch einwandfreie Gewinnung und Lagerung der Rohmilch

2. Abholung und Transport zur Molkerei



Wichtige Kriterien sind auf dieser Stufe

- zeitnaher Transport zur Molkerei
- Einhaltung der vorgeschriebenen Kühltemperatur im Milchsammelwagen-Tank



Die Qualitätssicherung von Milch und Milchprodukten ist bundes- und europaweit durch eine ganze Reihe von Gesetzen und Verordnungen klar geregelt. Betriebs- und Personalhygiene sowie geschulte Mitarbeiter sind das A und O auf allen Ebenen. Regelmäßige Kontrollen, z. B. durch die Veterinärbehörden, unabhängige Zertifizierungsstellen oder der Lebensmittelüberwachung sowie durch Eigenkontrollen, sichern die einwandfreie Qualität der Rohmilch und der aus ihr hergestellten Erzeugnisse.

5. Milcherzeugnisse beim Konsumenten



Verbraucher können zur Qualitätssicherung beitragen, indem sie z. B.

- Milchprodukte kühl und lichtgeschützt transportieren und lagern
- strenge Kühlschrank-Hygiene einhalten
- Milchprodukte, deren Verpackung angebrochen wurde, zeitnah konsumieren

4. Auslieferung an den Handel und Verkauf



Frische Milchprodukte müssen von der Molkerei bis zum Supermarkt bei vorgeschriebener Kühltemperatur transportiert und dort zügig ins Kühlregal eingeräumt werden. Wichtige Kriterien im Handel sind

- der ordnungsgemäße Betrieb der Kühleinrichtungen
- Kontrolle des Mindesthaltbarkeitsdatums

3. Verarbeitung der Milch in der Molkerei

Qualitätssicherung wird gewährleistet durch

- Eigenkontrollen im gesamten Produktionsprozess, Rückverfolgbarkeit, Produktbeobachtung, ggf. mit Rückruf und Produkthaftung





KLIMASCHUTZ

NACHHALTIGE MILCHERZEUGUNG •



Der Begriff Nachhaltigkeit ist aktuell in aller Munde und hat global Karriere gemacht. Googelt man das Wort, erhält man 22 Millionen Ergebnisse. Der Begriff Nachhaltigkeit, der schon aus dem 17. Jahrhundert stammt, prägt öffentliche und private Gespräche und Debatten wie kaum ein anderer.

Kulturhistoriker Ulrich Grober aus Marl spricht in seinem Buch „Die Entdeckung der Nachhaltigkeit“ davon, dass die Nachhaltigkeitsidee überall dort, wo sie auftaucht, ein Kind der Krise ist, aber auch die Entstehung eines neuen Bewusstseins markiert. Des Bewusstseins, dass der Planet, auf dem wir leben, erhalten und bewahrt werden muss.

Auch bei der Produktion und Vermarktung von Lebensmitteln gewinnt die Nachhaltigkeit zunehmend an Bedeutung. Im Bereich der Milchverarbeitung haben zahlreiche Molkereien im In- und Ausland eine ganze Reihe von Aktivitäten umgesetzt, die eine stärker an Nachhaltigkeit orientierte Wirtschafts-

weise fördern. Die Gesellschaft betrachtet aber zunehmend die gesamte Wertschöpfungskette von Milch. Themen wie ökologisches Gleichgewicht, ökonomische Sicherheit, soziale Gerechtigkeit und Tierwohl werden öffentlich diskutiert. Das Interesse daran, wie es um die Nachhaltigkeit in der Milcherzeugung und -verarbeitung steht, wächst. Die Milchbranche erfüllt zunehmend Forderungen, die über dem gesetzlichen Standard liegen.

Das Pilotprojekt „Nachhaltigkeitsmodul Milch“ wurde vom Thünen-Institut, dem Bundesforschungsinstitut für Ländliche Räume, Wald und Fischerei, gemeinsam mit dem QM-Milch e. V. gestartet. Über 3.000 Milcherzeuger und ihre Molkereien haben an der Nachhaltigkeitsbefragung teilgenommen. Ziel ist es, einen Dialog und den Prozess zur schrittweisen Weiterentwicklung einer nachhaltigen Milcherzeugung zu initiieren. Anhand der ermittelten Fakten soll den Marktpartnern der Molkereien sowie der Öffentlichkeit aufgezeigt werden, wo die Milcherzeugung in Sachen Nachhaltigkeit steht.

Das Land Nordrhein-Westfalen hat seinen Klimaschutzplan 2050 verabschiedet. Demnach soll die Gesamtsumme der Treibhausgas-Emissionen in Nordrhein-Westfalen bis zum Jahr 2050 um mindestens 80 Prozent im Vergleich zu den Gesamtemissionen des Jahres 1990 verringert werden. Dieser Plan setzt für die Landwirtschaft das Ziel, die Treibhausgas-Emissionen bis 2030 um mehr als 30 Prozent gegenüber 1990 zu reduzieren.

Wenn Wiederkäuer ihr Futter verdauen und Mist und Gülle von Kühen als natürlicher Dünger auf den Feldern ausgebracht und zersetzt werden, entsteht das Treibhausgas Methan. Die landwirtschaftliche Bearbeitung des Bodens sowie Stickstoffdüngemittel sind weitere Emissionsquellen für Treibhausgase. Auf die gesamten Treibhausgas-Emissionen macht das allerdings nur einen Bruchteil aller Quellen aus: In Deutschland sind Ackerbau und Viehzucht zusammengenommen – nach Daten des Umwelt-Bundesamtes – für etwa sieben Prozent der Gesamtemissionen verantwortlich. Und zu bedenken ist auch: Methan baut sich





innen zehn Jahren zu CO₂ um. Dieses CO₂ wird dann in Futterpflanzen gespeichert, wobei Sauerstoff freigesetzt wird. So schließt sich der Kreislauf.

Darüber hinaus gibt es gerade im Bereich der Milcherzeugung bereits viele Nachhaltigkeitsansätze. Durch effizientere Düngung, Fortschritte in der Zucht und eine optimierte Futterzusammensetzung konnten die Milcherzeuger die Emissionen in den vergangenen Jahren verringern.

Betriebe, die heute viel Geld investieren, um sich weiterzuentwickeln und sie zukunftsfähig an die nachfolgende Generation übergeben zu können, arbeiten auch intensiv an der konsequenten Reduzierung klimaschädlicher Gase. Ihre Bestrebungen, noch nachhaltiger und klimaeffizienter zu produzieren, beginnen mit optimalen, tiergerechten Haltungsbedingungen in modernen Ställen, da nur gesunde Tiere gute Leistungen bringen und den hochwertigen Rohstoff Milch erzeugen. Immer mehr Landwirte setzen bei der Fütterung vermehrt auf Gras vom Grünland, welches CO₂ speichert.

Auch die Weidehaltung ist für das Klima vorteilhaft, bindet doch die Erhaltung großer Weideflächen viel Kohlendioxid. Über Tierwohl- und Nachhaltigkeitsprogramme suchen immer mehr Molkereien nach Möglichkeiten, den Weidegang der Tiere bei ihren Milcherzeugern zu unterstützen und zu honorieren. Themen, die sich um alternative Energieerzeugung und das Einsparen von Energie drehen, sind auf den Betrieben allgegenwärtig. Mit Photovoltaikanlagen auf dem Stalldach oder beim Einsatz von Wärmerückgewinnungsprozessen bei technischen Anlagen gelingt es immer besser, den Energiebedarf niedrig zu halten. Die Vergärung von Wirtschaftsdünger in Biogasanlagen birgt ebenfalls Einsparpotenziale.

Ein weiteres Anliegen für die nordrhein-westfälischen Landwirte ist der Schutz von Insekten. Hier ist ein zunehmendes Engagement zur Verbesserung der Lebensbedingungen für Insekten und der Artenvielfalt, beispielsweise durch das Anlegen von Blühstreifen in ganz NRW, deutlich sichtbar. •

REGIONALITÄT

NACHHALTIGE MILCHQUALITÄT AUS NRW .

Auf allen Stufen der Gewinnung und Verarbeitung von Rohmilch zu den unterschiedlichsten Milch- und Käsespezialitäten wird die Milch engmaschig kontrolliert. Dieses in sich verzahnte Kontrollnetz stellt sicher, dass nur hochwertige Qualitätsprodukte auf dem Tisch der nordrhein-westfälischen Verbraucher landen. Nachhaltigkeit in Bezug auf Milchqualität bedeutet, dass Milchprodukte aus NRW möglichst wenige Ressourcen wie Wasser und Rohstoffe verbrauchen und klimaeffizient erzeugt werden. Es bedeutet aber auch, dass sie unter fairen Arbeitsbedingungen produziert und verarbeitet werden. Ein gerechter finanzieller Anreiz für Milcherzeuger und Molkereien macht eine nachhaltige Produktion erst möglich. Dazu können auch Verbraucher ihren Beitrag leisten, indem sie zu regionalen Produkten aus Nordrhein-Westfalen greifen.



IMPRESSUM

HERAUSGEBER UND REDAKTION:

Landesvereinigung der Milchwirtschaft NRW e.V.

Bischofstraße 85 | 47809 Krefeld

Tel: 02151-4111-400 | Fax: 02151-4111-499

E-Mail: info@milch-nrw.de | www.milch-nrw.de

TEXT: Wolfgang Rommel, Kommunikation und Konzept

LAYOUT: Silke Wohner, Werkstatt für visuelle Kommunikation

FOTOS & ILLUSTRATIONEN:

AdobeStock (Seiten 1, 3, 4, 7, 9, 10, 13, 14, 16, 19, 20, 21, 22, 24, 25, 26, 27)

istockphoto (Seite 18)

Wolfgang Rommel (Seite 6, 9, 12, 15)

DRUCK: Schwarz + Partner GmbH, Düsseldorf



GEDRUCKT AUF
100%-RECYCLINGPAPIER



milch NRW.

KONTAKT

**Landesvereinigung
der Milchwirtschaft NRW e. V.**

Bischofstraße 85 | 47809 Krefeld

Tel: 02151-4111-400 | Fax: 02151-4111-499

E-Mail: info@milch-nrw.de

www.milch-nrw.de