

Merkblatt Direktvermarktung Milch

Verpflichtung des Milcherzeugers:

- privatrechtliche Vereinbarungen mit der Molkerei oder der Erzeugergemeinschaft beachten
- in der Regel bestehen Lieferverpflichtungen des Landwirts gegenüber der Molkerei (Absprache mit Molkerei bzw. Erzeugergemeinschaft vor Beginn der Direktvermarktung)

Milch-Ab-Hof

Direktvermarktung von Rohmilch ohne Wärmebehandlung

- Abgabe von Rohmilch darf nur im Milcherzeugungsbetrieb erfolgen
- Die Rohmilch muss im eigenen Betrieb gewonnen und behandelt worden sein und darf nur am Tag der Abgabe oder am Tag zuvor gewonnen worden sein.
- An der Abgabestelle muss gut sichtbar der Hinweis „Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen“ vorhanden sein.
- Anzeige beim zuständigen Veterinäramt muss vor Beginn der Abgabe erfolgen.

Untersuchung der Rohmilch nach Anhang III Abschnitt IX Kapitel I Teil III Nr. 2 Satz 2 Buchstabe d der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gelten die Untersuchungen nach der Milch-Güteverordnung:

- Keimzahl unter 100.000 je ml im geometrischen Mittel über zwei Monate
- Höchstmengen von Antibiotikarückständen nicht überschritten
- Zellzahl < 400.000 Zellen/ml im geometrischen Mittel über drei Monate
- Erfolgt eine vollständige direkte Vermarktung der gewonnenen Milch durch den Landwirt, so ist dieser eigenständig für die Untersuchungspflicht verantwortlich (z.B. Milchprüfring (MLUA)).
- Wird nur ein Teil der Milch direkt vermarktet und der Rest geht an die Molkerei, erfolgen die Untersuchungen der Milch durch die Molkerei entsprechend der Milch-Güteverordnung.

Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung - Tier-LMHV

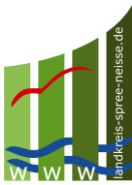
Vorzugsmilch = Rohmilch, welche in Fertigpackungen oder verschlossenen Kannen oder ähnlichen Behältnissen unter der Verkehrsbezeichnung „Vorzugsmilch“ abgegeben werden darf.

- Es ist die einzige Rohmilch, die unmittelbar an den Verbraucher abgegeben werden darf, jedoch **nicht an Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung** (Kitas, Altenheime).
- Es gelten besonders hohe Anforderungen an das Gewinnen, Behandeln und Inverkehrbringen von Vorzugsmilch. (siehe Anlage 9 der Tierischen Lebensmittel-Hygieneverordnung)
- Betriebe, die Vorzugsmilch herstellen wollen, benötigen eine Genehmigung durch die zuständige Behörde.

Anforderungen an den Tierbestand (Anlage 9 Tier-LMHV)

- Untersuchung der Tiere auf ihren Gesundheitszustand vor der ersten Vorzugsmilchgewinnung (Genehmigung/Zulassung)
- monatliche Untersuchung der Tiere auf Krankheiten, die die Milch nachteilig beeinflussen kann
- monatliche zytologische Einzelmilchproben zur Feststellung der Eutergesundheit
 - bei Vorliegen von Zellgehalten: > 250.000 pro ml für Rinder und Schafe
 - > 10.000 pro ml für Pferde
 - > 1.000.000 pro ml für Ziegen

- Bakteriologische Untersuchung von Anfangsgemelkproben jedes Euterviertels Rind bzw. Euterhälfte (Pferd, Ziege, Schaf) bei Überschreiten der o.g. Zellgehalte
- Beim Nachweis von Mastitiserregern → Tiere sind von der Vorzugsmilchgewinnung auszuschließen



- Aus dem Vorzugsmilchstall zu entfernen sind erkrankte Tiere oder Tiere mit Verdacht einer auf den Mensch übertragbaren Krankheit.
→ Wiedereinstellung nach erneuter Untersuchung auf Gesundheitszustand und negativem Befund

Behandeln von Vorzugsmilch

- Es muss eine Einrichtung / Kühlung vorhanden sein, die die Milch binnen 2 Stunden auf nicht mehr als + 4°C abkühlt und diese Temperatur dauerhaft gewährleistet.
- Milch ist nach der Gewinnung unverzüglich im Milchbehandlungsraum zu reinigen und bis zur Abfüllung bei + 4°C zu kühlen.
- In der Zeit von der Abfüllung bis zur Abgabe darf eine Temperatur von + 8°C nicht überschritten werden.
- Das Verbrauchsdatum beträgt 96 Stunden nach der Gewinnung.

Anforderungen an die Beschaffenheit von Vorzugsmilch

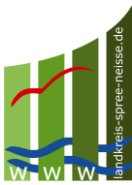
Es müssen monatliche Stichprobenuntersuchungen im Erzeugerbetrieb erfolgen, dabei sind die Anforderungen der Tierischen Lebensmittelhygiene-VO (Tier-LMHV) Anlage 9 Kapitel I Nr. 3 zu erfüllen.

- Bei Abweichungen von den Anforderungen entsprechend der Tier-LMHV werden Nachproben entnommen, in bestimmten Fällen wird die Abgabe untersagt.

Anforderungen an Milcherzeugungsbetriebe, die Vorzugsmilch gewinnen

- Siehe Anlage 9 Kapitel II der Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung

Kennzeichnung Rohmilch lose / verpackte Ware	Ab Hof	Milchautomat ab Hof	Verschlossene Kannen o.ä. Angabe Etikett	Vorverpacktes Lebensmittel
Name und Anschrift des Erzeugerbetriebes		x	x	x
Verkehrsbezeichnung „Vorzugsmilch“			x	x
Hinweis „Rohmilch verbrauchen bis ... Aufbewahren bei höchstens + 8 °C“		x	x	x
Hinweis „Rohmilch vor dem Verzehr abkochen.“	x	x		
Angabe Füllmenge			x	x



Milcherzeugnisse

- im Erzeugerbetrieb können bzw. dürfen Milch- und Rohmilcherzeugnisse hergestellt werden und an Verbraucher und andere Lebensmittelunternehmer (Gaststätten, Einzelhandel) abgegeben werden
- vorherige Anzeige der Tätigkeit beim zuständigen Veterinäramt erforderlich (Registrierung)
- Zulassung erforderlich, wenn mehr als 1/3 aus der eigenen Produktion an andere Lebensmittelunternehmer abgegeben werden oder Abgabe an Lebensmittelunternehmer > als 100 km Umkreis erfolgt
- Eigenkontrolluntersuchung der Rohmilch bei Herstellung von Rohmilcherzeugnissen (Untersuchung auf Vorhandensein von Krankheitserregern wie Salmonellen, Staphylokokken)
- stichprobenartige Untersuchung der Endprodukte durch den Direktvermarkter entsprechend der Verordnung (EG) 2073/2005 (Listerien, Staphylokokken, Salmonellen)

Personal/Mitarbeiter, die während der Herstellung sowie Verkauf mit Milcherzeugnissen in Berührung kommen, müssen eine Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz vorweisen

Abgabe pasteurisierter Milch im Rahmen der Direktvermarktung

Die Abgabe im Rahmen der Direktvermarktung erfolgt nur im 100 km Radius direkt an den Kunden und es dürfen nicht mehr als 1/3 der produzierten/pasteurisierten Milch an andere Betriebe abgegeben werden. Die Abgabe muss direkt an den Endverbraucher (Kunden) erfolgen.

Voraussetzungen für die Abgabe pasteurisierter Milch im Rahmen der Direktvermarktung: Einhaltung lebensrechtlicher Vorgaben (Tier-LMHV, VO (EG) Nr. 852/2004, VO (EG) Nr. 853/2004 und weitere), z.B. das Vorhalten geeigneter Räumlichkeiten und Geräte sowie betrieblicher Eigenkontrollen.

Verfahren der Pasteurisierung:

Hier sind die Vorschriften der VO 852/2004 Anhang II Kapitel XI einzuhalten sowie die Vorschriften der VO 853/2004 Anhang III Abschnitt IX Kapitel II Absatz II (Vorschriften über die Wärmebehandlung). Eine vorherige Anzeige der Tätigkeit beim zuständigen Veterinäramt ist erforderlich (Registrierung). Die Pasteurisierung dient einerseits der Haltbarmachung der Milch für einige Tage, andererseits der Abtötung potentieller gesundheitsschädlicher Mikroorganismen.

Es gibt zwei Verfahren der Pasteurisierung.

1. Bei der Dauererhitzung wird die Milch für mindestens 30 Minuten bei einer Temperatur von mindestens 63°C erhitzt.
2. Alternativ steht die Kurzzeiterhitzung zur Verfügung, bei der die Milch bei mindestens 72°C für 15 Sekunden erhitzt wird. Die Milch strömt durch einen Durchlauferhitzer bzw. -kühler und kann sehr rasch erhitzt und abgekühlt werden.

Eigenkontrollmaßnahmen sind durchzuführen und zu dokumentieren

- ein Reinigungs- und Desinfektionsplan zu erstellen
- nachzuweisen sind Aufzeichnungen über den Vorgang der Pasteurisierung (Temperatur/Dauer der Erhitzung)
- regelmäßige Schulungen zum Thema Infektionsschutzgesetz und Hygiene der Mitarbeiter sind durchzuführen und zu dokumentieren
- Temperaturen der Kühleinrichtungen sind zu erfassen
- die Rückverfolgbarkeit ist zu gewährleisten
- Eigenkontrolluntersuchungen der Milch sind zu veranlassen

Für Fragen wenden Sie sich bitte an den Landkreis Spree-Neiße/ Wokrejs Sprjewja-Nysa, FB Landwirtschaft, Veterinär- und Lebensmittelüberwachung, Heinrich-Heine-Str. 1, 03149 Forst (Lausitz)/Baršć (Łużyca), Telefon: 03562 986 18301

Dieses Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit und Rechtsverbindlichkeit.