

## Milchqualitätsverordnung vom 23. November 2005 (MQV; SR 916.351.0)

### Verordnung des EVD vom 23. November 2005 über die Hygiene bei der Milchproduktion (VHyMP; SR 916.351.021.1)

---

#### Erläuterungen

---

##### *Art. 14 MQV und Art. 8 VHyMP*

Mit der flächendeckenden Einführung der Bestimmung der Keimbelastung mittels der fluoreszenzoptischen Impulzzählung im Jahr 1997 wurde entschieden, die ermittelten Werte direkt als Impulszahlen anzugeben. Auf eine Umrechnung in kolonienbildende Einheiten (KBE) wurde damals bewusst verzichtet. Die technische Entwicklung der Analysegeräte und der Marktauftritt verschiedener Gerätehersteller in den letzten Jahren führten zu einer umfassenden Prüfung der Kommunikation der Impulswerte. In Absprache mit der milchproduzierenden und milchverarbeitenden Branche wird bei der Keimbelastung die direkte KBEEq-Angabe (eq = équivalent (f) / equivalent (e) / gleichwertig (d)) aus folgenden Gründen vorgeschlagen:

- Die Höhe der ermittelten Impulswerte steht in direktem Zusammenhang mit dem im Einsatz stehenden Analysegerät, d.h. die Impulswerte sind gerätespezifisch. Bisher gab es lediglich einen Hersteller, dessen Geräte die Keimbelastung mittels fluoreszenzoptischer Impulzzählung mit ausreichender Genauigkeit ermitteln konnten. Mittlerweile stehen Alternativgeräte zur Verfügung, welche vergleichbar arbeiten. Ein Festhalten an den Impulswerten würde zu einer Monopolstellung der betreffenden Firma führen. Zudem würde es bedeuten, dass bei jedem Gerätewechsel neue Beanstandungsgrenzen definiert werden müssten. Eine regelmässige Anpassung der Beanstandungsgrenzen wäre schwierig zu kommunizieren und würde die Glaubwürdigkeit der Qualitätskontrolle gefährden.
- Die Organisationen und Firmen arbeiten bereits mit Geräten verschiedener Hersteller. Die Milchproduzenten erhalten somit die Angaben zur Keimbelastung aus unterschiedlichen Prüfstellen. Da die verschiedenen Keimbelastungswerte nicht direkt vergleichbar sind, drängt sich eine Umrechnung in eine einheitliche Standardgrösse auf.
- In Europa waren die Schweiz und Norwegen bisher die einzigen Länder, welche direkt die Impulswerte kommunizierten und auf eine Umrechnung in KBE verzichteten. Mit dieser Sonderregelung konnte die Unsicherheit, welche mit einer Umrechnung in der Bakteriologie zwangsläufig verbunden ist, vermieden werden. Der geplante Wechsel auf die Kommunikation der KBEEq-Werte stützt sich auf einen umfassenden Parallelversuch, welcher im Jahr 2006 unter der Leitung der Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux (ALP) durchgeführt wurde. Mit dieser Datengrundlage ist eine ausreichende und wissenschaftlich vertretbare Ergebnissicherheit gewährleistet.

Die neu gewählten Beanstandungsgrenzen von 80 000 und 300 000 KBEEq/ml sind mit den bisher geltenden Anforderungen (200 000 und 1 000 000 Impulse/ml) vergleichbar. Die untere Beanstandungsgrenze entspricht einem Wert von 236 000 Impulsen/ml und ist somit etwas weniger streng als bisher. In den vergangenen 6 Jahren wurden im Durchschnitt 1.49 % der Proben beanstandet. Sofern in diesen Jahren bereits die jetzt vorgeschlagene Beanstandungsgrenze gegolten hätte, wären 1.27 % der Proben beanstandet worden. Die obere Beanstandungsgrenze entspricht 922 000 Impulsen/ml und führt zu einem leicht verschärften Anforderungsprofil.

##### *Art. 10 VHyMP*

Die Abgabe von Kolostrum zum Konsum war bisher generell verboten. Die Aufnahme von Kolostrum im Europäischen Hygienerecht<sup>1</sup> führt in Zusammenhang mit der erreichten Äquivalenz der Rechtsgrundlagen dazu, dass Kolostrum auch in der Schweiz als Lebensmittel zugelassen werden muss. Die

---

<sup>1</sup> Verordnungen (EG) Nr. 1662/2006, 1663/2006 und 1664/2006

nachfolgenden Definitionen sollen in Artikel 66<sup>bis</sup> der Verordnung des EDI vom 23. November 2005<sup>2</sup> über Lebensmittel tierischer Herkunft aufgenommen werden (geplante Inkraftsetzung dieser Änderung: 1. März 2008).

*„Kolostrum“ ist das bis 5 Tage nach einer Geburt aus den Milchdrüsen milchgebender Kühe abgesonderte Sekret, das reich an Antikörpern und Mineralstoffen ist und der Erzeugung von Rohmilch vorausgeht.*

*„Erzeugnisse auf Kolostrumbasis“ sind Verarbeitungserzeugnisse, die aus der Verarbeitung von Kolostrum oder aus der Weiterbearbeitung solcher Verarbeitungserzeugnisse hervorgehen.*

Gemäss dieser Definition gilt das Gemelk bis fünf Tage nach der Geburt als Kolostrum. Es darf mit dem ausdrücklichen Hinweis darauf, dass es sich um Kolostrum handelt, in Verkehr gebracht werden, sofern die Kühe getrennt gemolken werden und die Milch getrennt abgegeben wird. Andererseits darf Milch, die in den ersten acht Tagen nach Beginn der Laktation gewonnen wird, nach geltendem Recht nicht als Milch abgeliefert werden. Eine Reduktion dieser Sperrfrist ist aus fachtechnischen Gründen nicht vertretbar. Die veränderte Zusammensetzung der Milch Inhaltsstoffe, der erhöhte Anteil der Immunglobuline sowie die veränderten Gerinnungseigenschaften sind Risikofaktoren für die Käsefabrikation, die weiterhin ein Abgabeverbot erfordern. Milch, welche zwischen dem 6. und 8. Tag nach Beginn der Laktation gewonnen wurde, darf somit weder als Kolostrum noch als Milch in Verkehr gebracht werden.

#### *Art. 6 und 21 VHyMP*

Die Aufbewahrungsfrist für Dokumente beträgt im Landwirtschaftsrecht generell drei Jahre. So sieht insbesondere die Verordnung vom 23. November 2005<sup>3</sup> über die Primärproduktion für die Dokumente zur Überprüfung der Rückverfolgbarkeit sowie für die Berichte über Analysen und Untersuchungen eine Aufbewahrungsdauer von drei Jahren vor (Art. 5). Die Aufbewahrungsfristen in der VHyMP werden entsprechend angepasst.

#### *Art. 14 Abs. 7 VHyMP*

Die Herstellung von Rohmilchkäse kann aus technologischen Gründen eine von den Absätzen 2 und 3 des Artikels 14 abweichende Kühlagerung der Milch erfordern. Der aktuell geltende Absatz 7 fokussiert nicht explizit auf die Rohmilchkäsefabrikation und delegiert die einzelbetriebliche Bewilligung an die kantonalen Behörden.

Mit der neuen Formulierung, wonach bei der Herstellung von Rohmilchkäse von den vorgegebenen Kühltemperaturen abgewichen werden kann, wird den erforderlichen Fabrikationsparametern Rechnung getragen. Die Möglichkeit der abweichenden Lagertemperaturen wird produktspezifisch eingeschränkt. Mit der Festlegung einer maximalen Lagerdauer und einer maximalen Lagertemperatur wird zudem eine allfällige Gefährdung der Lebensmittelsicherheit verhindert.

In der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs ist festgehalten (Anhang III/Abschnitt IX/Kapitel I/Teil II), dass aus technologischen Gründen und im Zusammenhang mit der Herstellung bestimmter Milcherzeugnisse von den Kühlvorschriften abgewichen werden kann, wenn die zuständige Behörde eine entsprechende Genehmigung erteilt. Als „zuständige Behörde“ gilt gemäss EG-Recht die Zentralbehörde eines Mitgliedstaates, die für die Einhaltung der Bestimmungen der Verordnung zuständig ist. Aufgrund dieser Ausgangslage besteht im Rahmen der erreichten Äquivalenz die Möglichkeit, die Bedingungen für abweichende Kühltemperaturen in einer nationalen Verordnung zu konkretisieren. Mit der vorgeschlagenen Formulierung wird die einzelbetriebliche Bewilligung durch die kantonale Behörde, welche ohnehin eine traditionelle Fabrikation bewilligt und dadurch keinen zusätzlichen Beitrag für die Lebensmittelsicherheit leistet, hinfällig.

erläuterungen\_d.doc

---

<sup>2</sup> SR 817.022.108

<sup>3</sup> SR 916.020