



Rohmilchkontrolle - Verfahren für Landwirte bei Überschreitung der Standards

1. Verordnungen

Auszug aus der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs:

Lebensmittelunternehmer müssen mit geeigneten Verfahren sicherstellen, dass die Rohmilch folgende Kriterien erfüllt:

- *rohe Kuhmilch:*
 - *Keimzahl bei 30 °C (pro ml) \leq 100 000 **
 - *Somatische Zellen (pro ml) \leq 400 000 ***
- *Rohmilch von anderen Tierarten: Keimzahl bei 30 °C (pro ml) \leq 1 500 000*

Ist Rohmilch von anderen Tierarten als Kühen jedoch für die Herstellung von Rohmilcherzeugnissen nach einem Verfahren ohne Hitzebehandlung bestimmt, so müssen die Lebensmittelunternehmer sicherstellen, dass die verwendete Rohmilch folgende Kriterien erfüllt:

- *Keimzahl bei 30 °C (pro ml) \leq 500 000 **

** über zwei Monate ermittelter geometrischer Mittelwert bei mindestens zwei Probenahmen je Monat*

*** über drei Monate ermittelter geometrischer Mittelwert bei mindestens einer Probenahme je Monat, es sei denn, die zuständige Behörde schreibt eine andere Methode vor, die saisonalen Schwankungen der Produktionsmenge Rechnung trägt.*

Die zuständige Behörde, die Luxemburger Veterinär- und Lebensmittelverwaltung (Administration luxembourgeoise vétérinaire et alimentaire, ALVA), ist verpflichtet, die durchgeführten Kontrollen zu beaufsichtigen.

Wenn Rohmilch die oben genannten Anforderungen nicht erfüllt, müssen die Lebensmittelunternehmer die ALVA darüber informieren und Maßnahmen zur Behebung der Situation ergreifen. Der Milcherzeuger kann seiner Meldepflicht auch nachkommen, indem er mit dem Milchkäufer oder der Kontrollstelle eine Vereinbarung trifft, dass die Meldung von letzterer vorgenommen wird.

Gemäß der Verordnung (EG) 2019/627 muss der Lebensmittelunternehmer des Erzeugungsbetriebs innerhalb von 3 Monaten nach der ersten Meldung an die ALVA über die Nichteinhaltung der Kriterien für den Keimgehalt und/oder den Gehalt an somatischen Zellen Abhilfe schaffen. Andernfalls wird die Lieferung von Rohmilch aus dem betreffenden Erzeugungsbetrieb ausgesetzt, bis nachgewiesen ist, dass die Rohmilch wieder die erforderlichen Kriterien erfüllt.



2. Vorgehen bei Überschreitung

Bei Überschreitung der Kriterien für den Keimgehalt und/oder für den Gehalt an somatischen Zellen (geometrisches Mittel über 2 Monate bzw. 3 Monate) informiert der Lebensmittelunternehmer (Produktionsbetrieb, Molkerei, Käserei, etc.) die ALVA per E-Mail und teilt den Namen des betroffenen Produzenten mit.

Der Lebensmittelunternehmer des Produktionsbetriebs muss Maßnahmen ergreifen, um Abhilfe zu schaffen:

- Wenn innerhalb von drei Monaten nach der ersten Mitteilung an die ALVA die ergriffenen Maßnahmen Abhilfe geschaffen haben und die Rohmilch wieder die Kriterien erfüllt, teilt der Lebensmittelunternehmer dies der ALVA mit und die Sammlung der Rohmilch kann fortgesetzt werden.
- Wenn innerhalb von drei Monaten nach der ersten Meldung an die ALVA die ergriffenen Maßnahmen nicht zur Abhilfe geführt haben und die Rohmilch die Kriterien noch nicht erfüllt, wird die Lieferung von Rohmilch aus dem betreffenden Erzeugungsbetrieb ausgesetzt.
 - Der Lebensmittelunternehmer (Molkerei, Käserei usw.) informiert den betroffenen Erzeuger per E-Mail mit Kopie an die ALVA.
 - Die angeordnete Einstellung der Sammlung wird ab dem 15. Tag des Monats, für den die Einstellung angeordnet wurde, wirksam.

3. Verfahren zur Aufhebung des Sammelstopps

Die Aussetzung der Milchlieferung kann nur von der zuständigen Behörde aufgehoben werden und erfolgt per E-Mail.

Sobald der Rohmilchproduzent durch private Analysen nachweisen kann, dass die Rohmilch aus seinem Betrieb wieder die Kriterien für Rohmilch erfüllt, wird die ALVA auf dem Betrieb eine offizielle Probe entnehmen, um die Einhaltung der Kriterien für Rohmilch zu überprüfen.

Diese offizielle, von einem Veterinärinspektor entnommene und versiegelte Probe wird dann vom Erzeuger selbst zum Labor der Verwaltung für technische Dienste der Landwirtschaft (Administration des services techniques de l'agriculture, ASTA) in Ettelbrück transportiert, zusammen mit einem vom Veterinärinspektor ausgestellten Antrag auf eine offizielle Analyse.

Das Labor der ASTA übermittelt das Analyseergebnis an die ALVA. Wenn die Probe die Kriterien für Rohmilch erfüllt, informiert die ALVA die betroffene Molkerei bzw. Käserei per E-Mail mit Angabe des Datums (in der Regel das Datum des Laborergebnisses), ab dem die Sammlung wieder aufgenommen werden kann, und informiert auch den Erzeuger darüber.

4. Verfahren der Probenahme

Das Labor der ASTA stellt der ALVA die Röhrchen für die Probenahme zur Verfügung:

- trockene Röhrchen für den Gehalt an somatischen Zellen



- trockene Röhren, Pipetten und die Konservierungssubstanz "Azidiol": Für den Gesamtkeimgehalt sind 0,1 ml der Azidiol-Lösung auf 30 ml Rohmilch zu geben. Die Azidiol-Lösung ist bis zu sechs Monate haltbar.

Bei der Probenahme auf dem Bauernhof muss das Rührwerk des Milchtanks vor der Probenahme zwingend in Betrieb genommen werden (ca. 2 Minuten). Unmittelbar vor der Probenahme müssen mehrere Liter Milch (z. B. ein Eimer mit 5-10 Litern) aus dem Tank geflossen sein, bevor die Probe am Hahn des Tanks entnommen werden kann. Nur wenn kein Hahn vorhanden ist, kann die Probe aus der Öffnung des Tanks mit einer Schöpfkelle entnommen werden. Das Risiko einer Kontamination durch diese Schöpfkelle unterliegt der alleinigen Verantwortung des Rohmilchproduzenten.

Die Probe ist vor Ort zu versiegeln und zusammen mit dem Antrag auf amtliche Analyse dem Erzeuger zu übergeben. Der Erzeuger selbst ist für den Transport der Probe zum Labor der ASTA verantwortlich. Der Rohmilchproduzent informiert sich selbst über die Annahmezeiten der Proben im Labor.