



Rundschreiben über die Kontrolle der Rohmilchqualität

Referenz	PCCB/S3/ JWS /1352818	Datum	03-03-2016 29.04.2022
Aktuelle Version	1.10	Gilt ab dem	Veröffentlichungsdatum
Schlüsselbegriffe	Rohmilch, Qualitätskontrolle		

Verfasst von	Gebilligt von
Wits Julie, Attaché	Heymans Jean-François Lefevre Vicky , Generaldirektorin

1. Zielsetzung

Ziel dieses Rundschreibens ist es, die Käufer von Rohmilch an die Verpflichtungen in Bezug auf die Kontrolle der Rohmilchqualität zu erinnern. Es betrifft nicht die obligatorischen Kontrollen der Zusammensetzung von Rohmilch (regionale Zuständigkeit).

2. Anwendungsbereich

Kontrolle der [Qualität von roher Kuhmilch](#) ~~Rohmilchqualität~~ im Namen des Milcherzeugers, des Käufers oder im Namen beider durch die überberuflichen Einrichtungen (ÜE) *Melkcontrolecentrum Vlaanderen* und *Comité du lait* ~~im Falle von roher Kuhmilch oder~~ und [Kontrolle der Qualität der Rohmilch von anderen Tierarten als Kühen](#) durch ein akkreditiertes Labor ~~im Falle von Rohmilch von anderen Tierarten als Kühen~~.

Dieses Rundschreiben betrifft nicht die Analysen, die im Rahmen der Eigenkontrolle durchgeführt werden und Gegenstand des Rundschreibens PCCB/S3/96718 bezüglich der Tests zur Ermittlung von Hemmstoffen in Rohmilch sind.

3. Referenzen

3.1. Gesetzgebung

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

Königlicher Erlass vom [29. August 2021](#) ~~21. Dezember 2006~~ über die Kontrolle der Rohmilchqualität und die Zulassung der überberuflichen Einrichtungen.

~~Ministerieller Erlass vom 1. Februar 2007 zur Billigung des Dokuments, das von den zugelassenen überberuflichen Einrichtungen in Bezug auf die Modalitäten der Kontrolle der Qualität roher Kuhmilch erstellt worden ist.~~

~~Arrêté royal du 30 novembre 2015 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.~~ [Königlicher Erlass vom 30. November 2015 über die Hygiene von Lebensmitteln tierischen Ursprungs.](#)

3.2. Andere

/

4. Begriffsbestimmungen und Abkürzungen

Käufer: ein Lebensmittelunternehmen, das über die Genehmigung „Käufer von Rohmilch“ (4.1 und/oder 4.2) verfügt.

Lebensmittelunternehmen: alle öffentlichen oder Privatunternehmen, die, ob auf Gewinnerzielung ausgerichtet oder nicht, eine mit der Erzeugung, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausüben.

Milcherzeugungsbetrieb: Betrieb mit einem oder mehreren Nutztieren, die zur Erzeugung von Milch, die als Lebensmittel in Verkehr gebracht werden soll, gehalten werden.

Rohmilch: Milch, die von den Milchdrüsen eines oder mehrerer Tiere, die der Milcherzeugung dienen, abgegeben wird, wobei diese Milch weder auf mehr als 40°C erhitzt wird noch einer äquivalenten Behandlung unterzogen wird.

ÜE: überberufliche Einrichtungen.

~~**Milcherzeugungsbetrieb:** Betrieb mit einem oder mehreren Nutztieren, die zur Erzeugung von Milch, die als Lebensmittel in Verkehr gebracht werden soll, gehalten werden.~~

~~**Käufer:** Lebensmittelunternehmen, das über eine Genehmigung LAP ACT 98 als Käufer von roher Kuhmilch (PL2AC4PR87) und/oder eine Genehmigung LAP ACT 99 als Käufer von Rohmilch mit Ausnahme von roher Kuhmilch (PL2AC4PR86) verfügt.~~

~~**Lebensmittelunternehmen:** alle öffentlichen oder Privatunternehmen, die, ob auf Gewinnerzielung ausgerichtet oder nicht, eine mit der Erzeugung, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausüben.~~

5. Kontrolle der Rohmilchqualität

Es ist den Betreibern von Lebensmittelunternehmen nicht gestattet, Milch oder Lebensmittel, die aus Milch hergestellt wurden, in den Handel zu bringen, anzubieten, auszustellen oder in Verkehr zu

bringen, zum Zwecke des Verkaufs zu befördern, zu veräußern oder zu liefern, wenn diese Milch nicht zuvor einer Kontrolle der Rohmilchqualität unterzogen wurde.

Rohmilch, die in einem Milcherzeugungsbetrieb für ein anderes Lebensmittelunternehmen gesammelt wird oder die von einem Milcherzeugungsbetrieb an ein anderes Lebensmittelunternehmen geliefert wird, muss gemäß den nachstehenden Bestimmungen zwecks Kontrolle der Rohmilchqualität beprobt werden.

Die Milch wird von einer Person (Fahrer des Sammelwagens), die Inhaber einer von der ÜE erteilten Genehmigung ist, gesammelt und beprobt. Während des Ladens der Milch wird von jeder Lieferung jeder Milchsorte mechanisch eine repräsentative Probe in eine von der ÜE zugelassene Art von Probeflasche abgefüllt.

Bei Käufern, die Milch bei einer begrenzten Anzahl Erzeuger sammeln, kann die ÜE eine Abweichung gewähren, sodass die Milch nicht mit einem Sammelwagen, der mit einem zugelassenen System zur Probenahme ausgerüstet ist, und von einem Fahrer eines Sammelwagens, der Inhaber einer Genehmigung ist, abgeholt werden muss. In diesem Fall entnimmt der Käufer bei jeder Sammlung von roher Kuhmilch und mindestens zweimal pro Monat im Falle von Rohmilch von anderen Tierarten als Kühen manuell eine Probe für die offizielle Ermittlung der Rohmilchqualität (die ÜE legt ein Verfahren für das Entnehmen, das Kennzeichnen, das Aufbewahren und den Transport der Milchproben fest).

Dem Erzeuger, dessen Milch mindestens einmal alle drei Tage von einer Molkerei abgeholt wird und von dessen Milch automatisch eine repräsentative Probe entnommen und analysiert wird (Tankwagen), ist es erlaubt, ohne zusätzliche Probenahmen eine maximale Gesamtmenge von [bis zu](#) 100 Litern pro Erzeugung von drei Tagen an Käufer zu liefern oder die Milchsammlung durch letztere zu gestatten.

5.1. Kontrolle des [Keimgehalts](#) ~~r~~ **bakteriologischen Qualität**

Die Bestimmung der Gesamtkeimzahl in der Rohmilch erfolgt mindestens zweimal pro Monat, wobei die Rohmilch den nachstehenden Kriterien entsprechen muss:

- Rohe Kuhmilch:
 - Keimgehalt bei 30°C: < oder = 100 000 pro ml¹

- Rohmilch von anderen Tierarten als Kühen:
 - zur Herstellung von Rohmilcherzeugnissen bestimmt:
 - Keimgehalt bei 30°C: < oder = 500 000 pro ml¹

 - zur Herstellung von wärmebehandelten Milcherzeugnissen [bestimmt:](#)
 - Keimgehalt bei 30°C: < oder = 1 500 000 pro ml¹

5.2. Kontrolle des Gehalts an somatischen Zellen

¹ geometrischer Mittelwert aller tatsächlichen Ergebnisse über einen Zeitraum von 2 Monaten

Die Bestimmung des Zellgehalts in roher Kuhmilch erfolgt mindestens einmal pro Monat, wobei die rohe Kuhmilch den nachstehenden Kriterien entsprechen muss:

➤ Gehalt an somatischen Zellen: < oder = 400 000 pro ml²

~~Rohmilch, die den Kriterien bezüglich des Keimgehalts und des Gehalts an somatischen Zellen nicht gerecht wird, darf für die Herstellung von Käse mit einer Reifezeit von mindestens 60 Tagen und Milcherzeugnissen, welche während der Herstellung eines solchen Käses gewonnen werden, verwendet werden, insofern die Agentur zuvor eine Genehmigung erteilt hat. Der Antrag wird bei der Lokalen Kontrolleinheit oder der Kontrolleinheit für die Region Brüssel-Hauptstadt der Agentur eingereicht.~~



5.3. Kontrolle der Abwesenheit von Tierarzneimittelrückständen ~~Hemmstoffen~~

~~Der Hemmstofftest~~ Die Untersuchung auf Tierarzneimittelrückstände muss bei jeder Sammlung oder Lieferung von roher Kuhmilch und mindestens zweimal im Monat bei Milch von anderen Tieren als Kühen durchgeführt werden.

5.3.1. Lockerung

Lebensmittelunternehmen, die pro Jahr höchstens 20 000 Liter roher Kuhmilch direkt bei Erzeugern zwecks Weiterverarbeitung beziehen, dürfen die vorgeschriebene Probenahmehäufigkeit auf 2 Proben pro Monat und pro Erzeuger herabsetzen.

5.4. Kontrolle der sichtbaren Sauberkeit

Die rohe Kuhmilch wird einmal pro Monat einem Filtriertest unterzogen, wobei die Menge der sichtbaren Unreinheiten nicht die eines kleinen, handelsüblichen Watte pads mit einem Sediment von 0,25 US überschreiten darf.

6. Anlagen

/

7. Überblick der Überarbeitungen

Überblick der Überarbeitungen des Rundschreibens		
Version	Gilt ab dem	Grund und Tragweite der Überarbeitung
1.0	<u>03.03.2016</u> Veröffentlichungsdatum	Originalversion
<u>1.1</u>	<u>Veröffentlichungsdatum</u>	<u>Veröffentlichung des K.E. vom 29.08.2021 zur Aufhebung des K.E. vom 21.12.2006</u>

² geometrischer Mittelwert aller tatsächlichen Ergebnisse über einen Zeitraum von 3 Monaten