

Die Milchhygieneverordnung auf der Alm – das Ende der Almromantik ?

von Dr. Wolfgang Ginzinger

Eine besondere Herausforderung an die Almbewirtschaftung stellen die Anforderungen durch die Milchhygieneverordnung dar. Auf vielen milchproduzierenden und -verarbeitenden Almen sind große Investitionen bei der Ausstattung der Milchlagerungs- und Sennräume zu tätigen. Häufig sind aber auch weitreichende Umbaumaßnahmen erforderlich. Aus der Sichtweise des Sennereispezialisten referierte HR Dr. Wolfgang Ginzinger, Direktor der BA für Alpenländische Milchwirtschaft Rotholz.



Die österreichische Milchhygieneverordnung 1993, novelliert 1998, beruht auf der EG-Hygienerichtlinie 92/46. Der Zweck der EG-Hygienerichtlinie 92/46 ist in erster Linie der Gesundheitsschutz der Konsumenten im gemeinsamen Markt.

Gleiche Hygienestandards

Außerdem sollen durch gleiche Hygienestandards in allen Mitgliedsländern Wettbe-

werbsverzerrungen vermieden werden. Ein weiteres Ziel ist eine entsprechende Qualität von Milch und Milchprodukten, die im gemeinsamen Markt übernational vermarktet werden. Die Hygienerichtlinie 92/46 ist somit auf die Produkte des gemeinsamen Marktes gerichtet. Für die bäuerlichen Milchprodukte sind nationale Regelungen zu erlassen. In der österreichischen Milchhygieneverordnung ist, wie in der deutschen Milchverordnung,

die Direktvermarktung eingeschlossen, da „Hygiene nicht teilbar“ ist.

Bei den Auswirkungen der Milchhygieneverordnung auf die Almwirtschaft ist zwischen Almen mit Milchablieferung und Almen mit Milchverarbeitung zu unterscheiden. Bei ersteren ist vor allem der Anhang A über die Milchproduktion einzuhalten. Bei den Almen mit Milchverarbeitung muß die Milch laut Anhang A gewonnen werden und bei der Verarbeitung der Anhang B bzw. D hinsichtlich Räume, Geräte, Personal und Wasser erfüllt werden.

in erster Linie **soll** als Kriterium zur Beurteilung der Milchgewinnung auf der Alm die Keimzahl und Zellzahl der Milch herangezogen werden. Werden die Anforderungen für die Rohmilch laut Milchhygieneverordnung, für die Qualitätsbezahlung und laut Lie-

Die Milchhygieneverordnung wirkt sich auch auf die Almbetriebe mit Milchgewinnung und -verarbeitung aus

EU-Hygienerichtlinie 92/46 Österr. MHVO 1993/1998

- Zweck:**
- ☐ Schutz der Volksgesundheit
 - ☐ gleiche Bedingungen im Binnenmarkt
 - ☐ entsprechende Qualität
- „Hygiene ist nicht teilbar“**
- ☐ Milchhygieneverordnung auch für bäuerliche Milchprodukte

tiroler fleckvieh

das wirtschaftliche Zweinutzungs-rind für
Tal- und Berglagen

Auf den
**Versteigerungen in Rotholz bei Jenbach
und Lienz (Osttirol)**
bieten wir an:

**9.000 Zuchtkühe, -kalbinnen und -stiere, weiters
Zucht- und Nutzkälber sowie Jungtiere für die Mast**

Versteigerungstermine 1999

Rotholz:

Mittwoch, 17.02. – weibl.
Mittwoch, 10.03.- weibl., **Stiere**
Mittwoch, 31.03.- weibl.
Mittwoch, 21.04.- weibl.
Mittwoch, 12.05.- weibl.
Mittwoch, 02.06.- weibl.
Mittwoch, 25.08.- weibl.
Mittwoch, 08.09.- weibl.
Mittwoch, 22.09.- weibl.
Freitag, 29.10.- **Stiere**
Mittwoch, 06.10.- weibl.

Mittwoch, 20.10.- weibl.
Mittwoch, 03.11.- weibl.
Mittwoch, 17.11.- weibl.
Mittwoch, 01.12.- weibl.
Freitag, 10.12. – **Stiere**

Lienz

Montag, 22.03. – weibl.
Montag, 17.05. – weibl.
Montag, 06.09. – weibl.
Montag, 04.10. – weibl.
Donnerstag, 28.10. – weibl.
Dienstag, 23.11. – weibl.

Als Vorspann zu jeder Versteigerung werden ab ca. 9.00 Uhr weibliche und männliche Zuchtkälber angeboten.

ROTHOLZ

Kühe, Kalbinnen und Zuchtstiere werden am Vortag bewertet.
Versteigerungsbeginn jeweils um 9.00 Uhr.

**Amtliche Milchleistungskontrolle,
LEISTUNGSGARANTIEN
LIENZ**

Auftrieb und Reihung am Versteigerungstag
Anfragen und Katalogwünsche an:


6020 Imstbruck
brixner straße 1 tel 0 51 2
59 29/267

Vertrag erfüllt, kann man davon ausgehen, daß die Bedingungen der Milchgewinnung entsprechen. Da sowohl bei der Pasteurisierung als auch bei der Herstellung von Rohmilchhartkäse alle krankheitsverursachenden Keime mit Sicherheit abgetötet werden, sind von der Rohmilch her keine hygienischen Risiken zu erwarten.

Wasserqualität

Ein besonderes Problem ist auf etlichen Almen die Qualität des Wassers, da die Trinkwasserqualität ohne Wasseraufbereitung nicht immer und zu jeder Zeit gewährleistet ist. Ein Hygieneproblem ist allerdings nicht gegeben, wenn die Milch nachher pasteurisiert oder zu Rohmilchhartkäse verarbeitet wird und dabei auch die Keime, die aus der Wasserverunreinigung stammen, mit Sicherheit abgetötet werden. Es stellt sich auch die Frage, ob Trinkwasser auf der Alm nicht ein öffentliches Anliegen ist?

Bei den milchverarbeitenden Almen müssen wir zwischen denen unterscheiden, die als Direktvermarkter und denen die als Be- und Verarbeitungsbetriebe mit Kontrollnummer eingestuft werden. Die ersteren müssen – wie auch die milchverarbeitenden Landwirte im Tal – vor allem den Anhang D enthalten. Bei den meisten Almen, die als Be- und Verarbeitungsbetriebe eingestuft wer-

den, sind Ausnahmen beim Anhang B – Räume, Geräte, Hygienevorschriften für Personal – möglich, da sie unter einer Jahresmilchmenge von 500.000 Liter liegen. Diese Betriebe müssen zumindest die Anforderungen des Anhanges D erfüllen. Die kritischen Bereiche bei der Umsetzung des Anhanges D im Hinblick auf die Almwirtschaft sind die Verwendung von Holz und die Abtrennung der Arbeitsbereiche.

Besonders die Verwendung von Holz für die Wände, Decken, Böden und auch für Gerätschaften wird unterschiedlich beurteilt. Sicher ist, daß Holz und Alm im Verständnis der Menschen zusammengehören. Dies läßt sich aus der Geschichte ableiten, da die Almen und die Gerätschaften soweit als möglich aus dem verfügbaren Material – dem Holz – gebaut und hergestellt wurden.

Verwendung von Holz

Die Verwendung von Holz wird vor allem bei der Fleisch-Verarbeitung als Hygienepro-



blein gesehen. Dies führt dazu, daß auch im Bereich der Milchverarbeitung Holz zum Teil nur geduldet wird. Als besonderes Problem wird immer die Reinigung und Entkeimbarkeit von Holz angeführt. Darüber gibt es allerdings unterschiedliche Ansichten. Wenn die Oberfläche glatt und nicht aufgeraut ist, kann sie sauber gereinigt und durch Hitze entkeimt werden. Die Beurteilung, inwieweit Holz bei der Milchverarbeitung auf den Almen Verwendung finden kann, muß aufgrund einer Risikoanalyse erfolgen. Bei gebranntem Alm- und Bergkäse werden alle hygienisch bedenklichen

Keime aus der Rohmilch und der Umwelt durch die Kombination der Faktoren Brennen, Temperatur auf der Presse, Säuerung und Reifungszeit mit Sicherheit abgetötet. Ein Überleben und eine Vermehrung dieser Keime ist bei einer ungenügenden Säuerung oder zu starken Abkühlung auf der Presse möglich. Holzwände, Holzdecken oder Holzböden spielen in diesem Zusammenhang nur eine untergeordnete Rolle. Wichtiger als die Räume, Einrichtung und Geräte ist eine frische Verarbeitung der Milch, die Verwendung säuerungsaktiver Kulturen und eine richtige Technologie.

Die Produktionsräume müssen leicht zu reinigen sein

Direktvermarkter

Anforderungen Anhang D

- leicht zu reinigende Fußböden und Wände
- leicht zu reinigende Vorrichtungen und Geräte
- reinigbare Decken und Türen
- desinfizierbare Fußböden, Vorrichtungen und Geräte

Keimzahlgrenzwerte

Unumstritten ist, daß auch die Almprodukte die Keimzahlgrenzwerte des Anhang C der Milchhygieneverordnung, wie alle Milchprodukte Österreichs, nicht überschreiten dürfen. Obwohl die Qualitätsansprüche der Konsumenten an Almprodukte sehr unterschiedlich sind, erwartet doch der



Bei entsprechendem Augenmaß bei der Umsetzung der MHVO ist die Almromantik nicht gefährdet

Größtenteil der Konsumenten auch bei der Alinproduktion Sauberkeit wie saubere Räume, saubere Geräte und Anla-

Milchverarbeitende Almen, die auch Butter herstellen, müssen zum Waschen der Butter Wasser in Trinkwasserqualität besit-

gen, saubere Bekleidung usw..

Das Besondere sind der Rohstoff, die Umgebung und die handwerkliche Herstellung, die den Almprodukten das hohe Qualitätsimage geben.

zen. Außerdem ist dies auch für den Direktverkauf auf der Alm unbedingt notwendig. Eine Sanierung der Quellfassung, der Rohrleitung und Behälter kann in einigen Fällen ausreichend sein. Manche Almen mit Verkauf und Buttererzeugung werden um eine Wasseraufbereitung nicht herumkommen.

Bei Kleinstalmen sollte überlegt werden, ob nicht, wie in der Schweiz, ein Abkochen des Wassers, das mit dem Lebensmittel in Berührung kommt, genügt.

Für den Verkauf auf der Alm sind bei der Novelle 1998 große Zugeständnisse erreicht worden. So dürfen in Almwirtschaften auch Rohmilch und Rohmilcherzeugnisse an den Konsumenten abgegeben werden.

Risikoanalyse zur Beurteilung der Räume und Geräte

Gebrannter Hartkäse

Hygienisch kritische Keime aus Rohmilch und Umgebung werden durch die kombinierte Wirkung von Brenntemperatur, Temperatur auf der Presse, Säuerung und Reifungszeit mit Sicherheit abgetötet.

Bei geschmierten Käsen Übertragung und Vermehrung von Listerien.

Maßnahmen für die hygienische Sicherheit:

- Temperatur einhalten
- schnelle Säuerung
- Jung ➡ Alt schmierern
- Entkeimung der Schmiergeräte

Almbutter aus Rohrahm

hygienisch kritische Keime aus Rohmilch und Umgebung gehen in Butter und Buttermilch über.

Maßnahmen für die hygienische Sicherheit:

- Rahm nicht lagern, ansonsten erhitzen
- keinen Molkenrahm zusetzen, ansonsten erhitzen
- schnelle Säuerung durch aktive Kulturen
- Butterfaß und -model mit Heißwasser entkeimen
- Kennzeichnen als Rohrahmbutter (Restrisiko)

Keine Gefährdung der Almromantik

Zusammenfassend kann man feststellen, daß die Almromantik durch die Milchhygieneverordnung nicht gefährdet wird, wenn bei der Umsetzung – vor allem hinsichtlich der Verwendung von Holz bei den Gebäuden – mit Augenmaß und entsprechend einer Risikoanalyse vorgegangen wird. Andererseits erwartet der Konsument auch auf der Alm hygienisch sichere Produkte. Dies kann nur mit ausgebildetem Personal, produktbezogener optimierter Arbeitsweise und Hygiene – Sauberkeit – erreicht werden. Alle diese Punkte stören nicht die Almromantik. ■