

1) Neuer Test zur Aufspürung von Hemmstoffen (Antibiotika) in der Rohmilch

Aktuell benutzen die Innerberuflichen Organe (IOs - MCC und CdL) den Beta Star Combo für den Nachweis von Antibiotikarückständen der Beta Lactames Familie in der Rohmilch. Nach dem Produktionsstop dieses Tests musste die zuständige Behörde nach einer Alternative suchen. Diese Alternative wurde gefunden und **ab dem 01/09** werden die IOs den Test « 2IN1BTCef » (EU) der Firma Shenzhen Bioeasy Biotechnology Co, LTD benutzen. Andere Tests für den Nachweis von Sulfamiden, Tetracyklinen, Aminoglykosiden und Makroliden werden ebenfalls vom selben Hersteller bezogen. (3IN1 BST – AMINO 3 IN1 – MACRO 3IN1). Diese Tests werden in Belgien durch das « Labor Humeau » angeboten. Für die Milchproduzenten ändert dies **praktisch nichts** in Bezug auf das Aufspüren und die Bestrafung im Falle eines positiven Befunds. Aber aus Gründen der Transparenz wollen wir Sie über diese Änderung informieren. Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

2) Die wissenschaftliche Begleitung bestätigt aufs Neue die gute Arbeit der Interprofessionellen Organismen in 2018

Guidance scientifique des Organismes Interprofessionnels belges
Département Valorisation des Productions, CRA-W Gembloux
Eenheid Technologie en Voeding, Productkwaliteit en Voedselveiligheid ILVO Melle



In Belgien führen die Interprofessionellen Organismen (IO) Analysen auf Rohmilch durch. Das **Milchkontrollzentrum – Flandern** in Lier tut dies für Flandern und das **Comité du Lait** in Battice für Wallonien. Beide Organismen sind offiziell anerkannt durch die Föderale und Regionalen Autoritäten. Die Resultate dieser Analysen formen die Basis für die korrekte Preisberechnung der Milch, die für einen ehrlichen Handel im Molkereisektor notwendig ist. Im Rahmen dieses Auftrags hat der Föderale öffentliche Dienst Volksgesundheit die wissenschaftliche Begleitung der IO durch öffentliche Einrichtungen vorgesehen. Das **ILVOT&V** (Institut für Landwirtschaft und Fischerei Forschung – Einheit Technologie und Nahrung) in Melle und das **CRAW –DVP** (Wallonisches Zentrum für Landwirtschaftsforschung – Abteilung für Valorisierung von Erzeugnissen) in Gembloux stehen beide hierfür zur Verfügung. Die wissenschaftliche Begleitung wird finanziert durch den Haushaltsmittelfonds für die Gesundheit und Qualität von Tieren und tierischen Erzeugnissen, Molkereisektor. Die wissenschaftliche Begleitung ermöglicht den IO auf eine korrekte und uniforme Art und Weise zu operieren. Eine Außer-Haus-Kontrolle (Teilnahme an Ringversuchen) ist übrigens erforderlich um die BELAC-Akkreditierung beizubehalten.

Um die Zusammensetzung der Milch festzustellen wird der Fett- und Eiweißgehalt bestimmt. Die Qualitätskontrolle erfolgt anhand der Bestimmung der Keimzahl (bakteriologische Qualität), der Anzahl der somatischen Zellen (Gesundheitszustand des Euters), der sichtbaren Reinheit (Durchführung des Filtriertests) und dem Gefrierpunkt (Zusatz von Wasser). Diese Qualitätsparameter werden beurteilt durch ein sogenanntes Strafpunktesystem. Wenn die Milch nicht den gesetzlichen Qualitätsnormen entspricht, dann werden Strafpunkte zugewiesen. Jeder Strafpunkt beinhaltet den Abzug von 0,62 € pro 100 Liter Milch bei der monatlichen Bezahlung der gelieferten Milch. Wiederholte Überschreitung führt zu einem Lieferverbot. Für den Qualitätsparameter Hemmstoffe (Nachweis von Antibiotika) wird,

neben dem sofortigen Abzug von 29,75 € pro 100 Liter, ein sofortiges Lieferverbot verhängt, bis die Milch erneut der Norm entspricht. Die Bestimmung der Anzahl coliformer Bakterien (bakteriologische Qualität) ist im Rahmen des Qualitätsprämiensystems inbegriffen. Im Jahr 2018 organisierte das ILVO-T&V und das CRAW-DVP vergleichende Untersuchungen, für sowohl die Zusammensetzungs- als auch alle Qualitätsparameter der Milch. Bei der vergleichenden Untersuchung der Bestimmung der Anzahl der somatischen Zellen und des Fett- und Eiweißgehaltes wurden die Geräte, die bei der Milchproduktionsregistrierung verwendet wurden, ebenfalls kontrolliert. Die IO nehmen auch auf internationaler Ebene an vergleichenden Untersuchungen teil und die hierbei erzielten Resultate bestätigen die gute Arbeit der IO.

Nachfolgend eine Zusammenfassung der Ergebnisse der einzelnen Parameter des Jahres 2018.

Fett und Eiweiß

Die Bestimmungen wurden gut ausgeführt. Die Resultate zeugen von einem ausgezeichneten Qualitätsniveau.

Keimzahl

Die Gesamtergebnisse von den ausgeführten Analysen sind sehr gut. Dies spiegelt das sehr hohe Niveau der Keimzahlbestimmung in Belgien wider.

Anzahl der somatischen Zellen

Die Bestimmung der Anzahl der somatischen Zellen wurde im Jahr 2018 gut ausgeführt. Die Zuverlässigkeit der Analysen ist hoch.

Gefrierpunkt

Die cryoskopische Gefrierpunktbestimmung wurde von den Interprofessionellen Organismen sehr gut ausgeführt. Die Bestimmung des Gefrierpunktes mit Infrarot Geräten wurde ebenfalls sehr korrekt ausgeführt.

Hemmstoffe

Man kann beschließen das im Jahr 2018 das Aufspüren von Hemmstoffen durch die Interprofessionellen Organismen ausgezeichnet ausgeführt wurde.

Filtriertest

Die Resultate des Filtriertests zeigen, dass auch dieser Test gut durch die IO ausgeführt wurde.

Coliforme Bakterien

Wie in vorhergehenden Jahren wurden für die Bestimmung der Anzahl coliformer Bakterien sehr gute Resultate erzielt. Die erzielten guten Ergebnisse der Interprofessionellen Organismen in 2018 bestätigen abermals ihren Status des soliden Partners für den Molkereisektor.

Hadewig Werbrouck ILVO-T&V

Frédéric Dehareng CRAW-DVP