



Die Ergebnisse der wissenschaftlichen Begleitung bestätigten aufs Neue die gute Qualität der täglich durchgeführten Analysen der Zusammensetzung und Qualität der Rohmilch, die durch die Interprofessionellen Organismen in 2023 durchgeführt wurden

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 **ILVO-T&V** (Institut für Landwirtschaft und Fischerei Forschung – Einheit Technologie und Ernährung) in Melle und das **CRAW-DCVP** (Wallonisches Zentrum für Landwirtschaftsforschung – Abteilung für Forschung und 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. Seit September 2019 hat sich das Bezahlungssystem erheblich geändert. Der Wert der Strafpunkte (zwischen 0,75 und 2,00 Euro pro 100 Liter) wird von den Käufern selbst festgelegt. Dieser Wert muss für alle Lieferanten eines Käufers gleich sein. Werden in einer Lieferung Hemmstoffe gefunden, wird diese Lieferung überhaupt nicht bezahlt. Die Bestimmung der Anzahl coliformer Bakterien (bakteriologische Qualität) ist im Rahmen des Qualitätsprämiensystems inbegriffen.

Im Jahr 2023 organisierte das ILVO-T&V und das CRAW-DCVP vergleichende nationale 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 alle IO Geräte kontrolliert.

Nachfolgend eine Zusammenfassung der Ergebnisse der einzelnen Parameter des Jahres 2023.

Fett und Eiweiß

Die Analysen der Zusammensetzung der Milch wurden gut ausgeführt. Die Ergebnisse von 2023 zeugen von einem ausgezeichneten Qualitätsniveau.

Keimzahl

Im Allgemeinen weisen die Ergebnisse von 2023 ein ausgezeichnetes Niveau der Keimzahlbestimmung in Belgien durch die Interprofessionellen Organismen auf.

Anzahl der somatischen Zellen

Die Bestimmung der Anzahl der somatischen Zellen wurden im Jahr 2023 hervorragend ausgeführt. Die Zuverlässigkeit der Analysen ist also erneut sehr hoch.

Gefrierpunkt

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

Hemmstoffe

Ringversuche zum Nachweis von Hemmstoffen haben sehr gute Ergebnisse bei beiden Interprofessionellen Organismen erzielt.

Diese Ergebnisse zeigen, die gute Beherrschung dieser Analyse durch beide Routinelaboratorien.

Filtriertest

Die Resultate des Filtriertests zeigen, dass auch dieser Test sehr gut ausgeführt wurde.

Coliforme Bakterien

Auch für die Bestimmung der Anzahl coliformer Bakterien wurden ausgezeichnete Resultate erzielt.

Die erzielten guten Ergebnisse der Interprofessionellen Organismen in 2023 bestätigen abermals ihren Status des soliden Partners für den Molkereisektor.

Hadewig Werbrouck ILVO-T&V
Frédéric Dehareng CRAW-DCVP