



MILCHKOMITEE

Fünzigster Geburtstag

Das Milchkomitee feiert dieses Jahr sein fünfzigjähriges Bestehen. Auf der Generalversammlung wurde noch einmal auf die bedeutende Rolle dieser berufsübergreifenden Organisation hingewiesen. Bei dieser Gelegenheit wurde auch auf die wichtigsten Entwicklungen der letzten Jahre im Bereich Milchqualität so wie auf eine Serie vielversprechender Zukunftsprojekte hingewiesen.

L.S.



Welcher lange Weg in 50 Jahren zurückgelegt wurde, stellte Emile Piraux, der Direktor des Milchkomitees dar. Das Milchkomitee steht heute für ein akkreditiertes Labor und eine solide technische Beratung der Milcherzeuger. Abgeschlossen wurde die Tagung mit einer Besichtigung des Labors.

In seiner Rede kam Emile Piraux, der Direktor des Milchkomitees, auf die markanten Geschehnisse im Verlauf der Geschichte seiner Organisation zu sprechen. Schon in den fünfziger Jahren wurden Initiativen ergriffen um die Produzenten anzuregen, die Qualität der von ihnen erzeugten Milch mittels besserer Melkhygiene und Kühlung zu steigern. Er erinnerte daran, dass zu dieser Zeit die Anzahl Keime zwischen 3 Millionen im Winter und 10 Millionen im Sommer schwankte. Man musste jedoch das Jahr 1964 abwarten, um die Gründung der offiziellen Provinzialkomitees zur Kontrolle der Milchqualität zu erleben.

1964 – 1974

Das erste Jahrzehnt war der Einrichtung der Qualitätskontrolle gewidmet. In dieser Epoche wurden Milch und Rahm in noch nicht gekühlten Kannen eingesammelt. Belgien zählte damals 120.000 Milchlieferanten bei einer Gesamtmilchproduktion, die der heutigen gleichkam.

Die ersten Kontrollen begnügten sich mit der Filtration (Feststellung makroskopischer Unreinheiten), der Reduktase (indirekte Kontrolle der bakteriologischen Milchqualität), der pH-Messung des Rahms (manche Molkereien waren auf diese Domäne spezialisiert). Die Milch wurde in 3 Kategorien klassifiziert (über dem Durchschnitt, im Durchschnitt, unter dem Durchschnitt) mit einem System von Belohnungen und Strafen.

Die ersten Tanksammelwagen und die ersten Kühlgeräte erschienen in den 70er Jahren. Die für die Analyse bestimmte und vom Techniker des Milchkomitees nach dem Zufallsprinzip entnommene Probe wurde ab nun beim Sammeln der Milch gezogen. Die ersten Antibiotikakontrollen zu technologischen Zwecken wurden auch in dieser Epoche eingeführt. 1971 wurde die vom Ministerium ausbezahlte Prämie für Milch höherer Qualität abgeschafft. Die Bezahlung war nunmehr alleinige Sache der Molkereien.

1974 - 1984

Das zweite Jahrzehnt wurde der Verbesserung der Qualitätskontrolle gewidmet. Ab 1976 hing die Wahl des zuständigen Labors von der Lage des Betriebes und nicht mehr von der Lage der Molkerei ab, was eine Unabhängigkeitsgarantie war und immer noch ist, unterstrich Emile Piraux. Angesichts des raschen Fortschritts des maschinellen Melkens wurden die ersten Kontrollen dieser Anlagen durchgeführt. Neue Kriterien wurden entwickelt oder hinzugefügt (Antibiotika, Oxidationsmittel, gesamte Keimzahl, somatische Zellen, Protein).

1980 machte die Einführung der mechanischen Probenahme die Begleitung der Sammelwagen durch einen Probenehmer überflüssig. Ab jetzt wurde bei jedem Sammelvorgang automatisch eine Probe genommen. 1982 wurden die föderalen Subsidien für die Milchkomitees aufgehoben und der Dienst zur Kontrolle der Melkmaschinen wurde ins Leben gerufen.



Die ersten Tanksammelwagen und Kühlgeräte sind in den 70er Jahren erschienen. Die Probe wurde damals beim Tankvorgang von einem Techniker des Milchkomitees genommen und nicht mehr zeitversetzt, wie zu Zeiten der Milchkannen.

1984 - 1994

Das dritte Jahrzehnt war durch die Einführung der Milchquoten 1984 gekennzeichnet. Europäische Subventionen machten die Einrichtung eines Anti-Mastitis-Programms mittels genauerer Zellzahlbestimmung möglich. Die Entwicklung der Informatik brachte bedeutende Änderungen mit sich. Technologische Innovationen erlaubten eine praktisch direkte bakteriologische Kontrolle, was damals einer Revolution gleichkam.

Infolge des Rückgangs der Anzahl der Milchproduzenten fanden 1987 die ersten Fusionen statt, mit der Zentralisierung der Aktivitäten der Milchkomitees von Lüttich, Namür und Luxemburg in Herve.

Ab 1991 wurde die Milch auf Basis eines Punktesystems klassifiziert, welches die wichtigsten Bewertungskriterien effizienter kombinierte. Das Kriterium der Zellzahl wurde ebenso bedeutungsvoll wie das bakteriologische und die Cryoskopie wurde als offizielles Kriterium anerkannt. 1993 wurde das neue Labor von Battice (Agrolab) in Dienst genommen.

1994 - 2004

1994 wurde die Art und Weise, wie die Milchproduzenten und Molkereien in

den Milchkomitees vertreten waren, in ein repräsentativeres System abgeändert. Zur Wiederholung, das Milchkomitee ist eine interprofessionelle, paritätäre Organisation, in der die Milcherzeuger und die Molkereien, die über einen Betriebszitz in Belgien verfügen, vertreten sind. Die Milchkomitees wurden nun zu den einzigen Ansprechpartnern, die dazu autorisiert waren, die Kriterien der Milchzusammensetzung zu analysieren (Butterfett- und Eiweißgehalt). Vorher waren auch die Molkereien dazu befugt gewesen.

1996 führt die EU die Norm von 100.000 Keimen und 400.000 Zellen für Konsummilch ein. Jede Milch, welche diesen Kriterien nicht entsprach, konnte von nun ab verweigert werden.

Des Weiteren war dieses Jahrzehnt durch die Vereinigung aller Milchkomitees in eine einzige wallonische Struktur mit Sitz in Battice gekennzeichnet.

Ab 2000 wird die Anwesenheit von Hemmstoffen (Antibiotika) bei jeder Kollekte kontrolliert und ein Lastenheft QMK (Qualität der Milchkette) eingeführt.

**Mit einem Chip
versehene
Probefläschchen**



Bis heute wurde die Identifizierung der Probefläschchen mittels eines Strichcodes durchgeführt. Seit diesem Jahr ist jedes Fläschchen zur Verbesserung der Rückverfolgbarkeit mit einem elektronischen Chip versehen. Letzterer speichert alle Daten im Zusammenhang mit der Entnahme (Molkerei- und Produzentenummer, gelieferte Liter, eventuelle Vorkommnisse bei der Entnahme). Diese Formel ermöglicht die Gewichtung der Fett- und Eiweißgehalte je nach der Literzahl bei jeder Entnahme sowie die genaue Aufzeichnung jeder Lieferung von eventuell schlechter Qualität. Dieser gewichtete Durchschnitt ergibt eine repräsentativere Zusammensetzung der gelieferten Milch und wird von der Molkerei in der Milchpreisabrechnung übernommen.

Eine weitere Neuheit, die Encodierung der Koordinaten jedes Erzeugers per GPS ermöglicht einen besseren Umgang mit eventuellen Liefereinschränkungen, die sich im Falle eines sanitären Problems in einem Betrieb oder einer Region ergeben.

2004 – 2014

2004 wurde das Labor nach ISO 17025 zertifiziert. Das Milchkomitee bemühte sich, seine Aktivitäten im Bereich der Zertifizierung durch Audits des Lastenheftes Qualität der Milchkette zu diversifizieren. 2006 wurde der gesetzliche Rahmen geändert. Das Milchkomitee wandte ab jetzt die föderale Gesetzgebung (FASNK) an für den sanitären Teil (Keime, Zellen, Antibiotika, Filtration) und die regionale für den ökonomischen Teil (Milchzusammensetzung, Gefrierpunkt, Bestrafungen, Prämien, ...).

Das Jahr 2007 bracht die Einführung einer neuen Technologie, nämlich die Anwendung des Infrarot-Spektrometers. Dies geschah auf Bestreben des Teams um Pierre Dardenne vom Zentrum für agronomische Recherchen, der über eine internationale Erfahrung in der Materie verfügte. Diese Methode ermöglicht die Analyse einer Reihe neuer Parameter, insbesondere des Profils der Fettsäuren und damit die Qualitätsbestimmung des Butterfetts (Anteil ungesättigter Fettsäuren). Diese Technologie machte des Weiteren mehrere europäische Forschungsprojekte möglich wie u.a. Optimir, woraus sich neue Verwertungsmöglichkeiten der Milchkontrolldaten für die Fruchtbarkeit, die Tiergesundheit und die Umweltverträglichkeit ergeben.

Die Milchanalysen dienen nunmehr auch sanitären Zwecken (Elisa-Test zur Aufdeckung der Paratuberkulose, PCR-Test zur Identifizierung der mastitisauslösenden Keime).

Das Milchkomitee diversifizierte seine Aktivitäten ebenfalls im Bereich der Zertifizierung der Primärproduktion (QMK, Codiplan, Vegaplan).

Im laufenden Jahr wurde in ein System zur elektronischen Identifizierung der Proben investiert. Dasselbe soll die Rückverfolgbarkeit steigern (Abschaffung der Strichcodes).

Schlussfolgerungen

Das Milchkomitee beschäftigt zurzeit 32 Personen im Dienste der 3.500 wallonischen Milcherzeuger, schloss Emile Piroux seinen Vortrag. Das Milchkomitee steht für ein akkreditiertes Labor, eine technische Begleitung der Milcherzeuger und eine solide Erfahrung in Sachen Kontrolle der Melkeinrichtungen.

Neben Optimir ist das Milchkomitee an weiteren Forschungsprojekten beteiligt wie Mammiscan (siehe Anhang), oder Autograssmilk (Melkroboter für die Weide).

Ehrung
verdienstvoller
Züchter

Albert Geron-Rohen aus Aubel

Die AWE VoE, die durch Géry Glorieux vertreten wurde, profitierte von der Gelegenheit, um die Awards an die verdienstvollsten Züchter, die dem Dossier für Eutergesundheit angehören, auszuhändigen :

- Der Award für die Herde mit der besten Eutergesundheit wurde Herrn Paul Kleijnen aus Warsage verliehen.
- Den Award für die Herde mit der besten Entwicklung der Eutergesundheit erhielt Marc Snauwaert aus Falaën.
- Der Award für den Betrieb mit dem geringsten Antibiotikaeinsatz ging an Albert Geron-Rohen aus Aubel.

Das Projekt
Mammiscan

Léonard Théron, Forschungsassistent an der veterinärmedizinischen Fakultät Lüttich

Léonard Théron, Forschungsassistent an der veterinärmedizinischen Fakultät Lüttich, stellte die Bilanz der Eutergesundheit in Wallonien vor. Im Vergleich zu anderen Ländern ist Wallonien ein Musterschüler. Dennoch lenkte Léonard Théron die Aufmerksamkeit auf den Verbrauch von Antibiotika. Hier ist noch viel Handlungsspielraum vorhanden.

Desweiteren wiederholte Dr Théron die Bedeutung von Hilfsmitteln wie das Dossier für Eutergesundheit oder die Internetseite www.mammite.be, die gemeinsam mit der AWE VoE eingerichtet wurde um dem Züchter eine ständige Hilfestellung zu bieten.

Anne-Sophie Rao, ebenfalls Forschungsassistentin an der veterinärmedizinischen Fakultät Lüttich, präsentierte das Projekt Mammiscan, dessen Hauptziele die Erhöhung der Anzahl bakteriologischer Tests sowie der vernünftige Einsatz von Antibiotika sind (siehe auch den folgenden Artikel).