

Definition Vorzugsmilch:

Vorzugsmilch ist die deutsche Verkehrsbezeichnung für Rohmilch, die auch außerhalb eines landwirtschaftlichen Betriebes verkauft werden darf. Vorzugsmilch darf nur durch staatlich zugelassene und kontrollierte Vorzugsmilchbetriebe hergestellt werden.

Vorzugsmilch ist zum **Rohverzehr** bestimmt.

Für die Gewinnung und Behandlung von Vorzugsmilch gelten strenge Hygiene- und Qualitätsanforderungen (gemäß Tier-LMHV, §17 und §18 sowie Anlage 9, Kapitel 1.3.).

Die Vorzugsmilch muss vor Auslieferung fertig abgepackt bzw. in Verkaufspackungen abgefüllt sein.

Auf den Verpackungen muss folgender Hinweis stehen: Rohmilch – verbrauchen bis ... aufbewahren bei höchstens +8 °C.

Da es ein sensibles Lebensmittel ist schreibt der Gesetzgeber kein Mindesthaltbarkeitsdatum, sondern eine **Verbrauchsdatum** von maximal 96 Stunden vor. Nach dieser Frist sollte Vorzugsmilch nicht mehr verzehrt werden.

Vor der Zulassung auf Antrag prüfen die zuständigen Behörden und Veterinärämter der einzelnen Länder die Eignung des Betriebs sowie Milchqualität und Gesundheit des Tierbestandes. Die staatlichen Qualitätskontrollen beurteilen zudem Aufstallung und Fütterung, das Melken, Behandeln, Kühlen und Abfüllen der Milch sowie die Produktionshygiene inklusive der damit befassten Personen.

Eine Auflistung der in Deutschland zugelassenen und geprüften Erzeugerbetriebe unserer Mitglieder finden Sie auf der Website des BMV: www.milch-und-mehr.de

Gewinnung und Abfüllung von Vorzugsmilch:

Qualität und Verbrauchersicherheit beginnt mit der Gesundheit der Milchkühe-Herde und der Abfüllhygiene. Die Euterzitzen werden unmittelbar vor dem Melken gründlichst gesäubert. Durch Vormelken der ersten Milchstrahlen jedes Euterviertels wird die Milch visuell auf Veränderungen geprüft. Die gewonnene Milch wird sofort nach dem Melken gefiltert und auf 4° Celsius gekühlt. Als naturbelassene Trinkmilch wird Vorzugsmilch keiner weiteren Behandlung wie Homogenisieren und Erhitzen unterzogen.

Alle natürlichen Inhaltsstoffe der Milch wie Vitamine, Spurenelemente und Mineralien bleiben ohne Einschränkungen vorhanden. Der natürliche Fettgehalt schwankt je nach Jahreszeit, Futter und Rasse zwischen 3,6 und 4,5% oder höher (z.B. bei Jersey Butter Cows).

Tiergesundheit und das Wohlergehen der Herde sind das A und O für eine Milch, die in Qualität und Geschmack einzigartig ist:

Die Kühe für die Vorzugsmilchgewinnung müssen kerngesund sein. Ist das nicht der Fall zum Beispiel durch

Wenn ein Tier Allgemeinerkrankungen oder eine Infektion des Euters haben sollte, wird es sofort aus der Vorzugsmilchproduktion genommen. Zugelassene Erzeugerbetriebe führen regelmäßig Eigenkontrollen durch, um die hohen Anforderungen an die Hygiene eigenverantwortlich zu kontrollieren und so die hohe Qualität und Unbedenklichkeit der Vorzugsmilch zu gewährleisten. Zusätzlich wird der Gesundheitszustand des Milchviehbestandes amtlich überwacht. Die monatliche Entnahme von Milchproben einzelner Kühe und die Untersuchung mehrerer Verkaufspackungen durch die Betriebe und deren Untersuchungen sind Teil der Routine. Im Falle auffälliger Proben werden Nachproben entnommen.

Kommt es bei Vorzugsmilch durch sehr niedrige gesetzliche Grenzwerte zu einer Beanstandung bei den Prozesshygienekriterien (z.B. erhöhter Zellgehalt oder der Fund von Enterobacteriaceae) ist unverzüglich die Fehlerquelle aufzufindig zu machen und sind Maßnahmen zu ergreifen.

Werden jedoch die Grenzwerte für Lebensmittelsicherheitskriterien wie Salmonellen oder Campylobacter überschritten wird die Erzeugung sofort eingestellt bis die Ursache gefunden ist und wieder einwandfreie Vorzugsmilch erzeugt werden kann.

Im Zweifelsfall kann die zuständige Behörde jederzeit das temporäre Ruhen der Zulassung anordnen.

Durch die sorgsame Gewinnung und das hohe Engagement aller Beteiligten liefert Vorzugsmilch – im Gegensatz zu nicht zertifizierter Rohmilch-ab-Hof, der der Hinweis „Vor Verzehr abkochen“ beizufügen ist – ein einzigartiges Maximum an Qualität, Verbrauchersicherheit und Genuss.

Geschmack und Bekömmlichkeit von Vorzugsmilch

Im Gegensatz zu Milch, die wärmebehandelt (und homogenisiert) wird, schmeckt Vorzugsmilch vollmundig rahmig. Nach einiger Zeit rahmt sie auf und sollte vor dem Trinkgenuss vorsichtig aufgeschüttelt werden. Wie jede Trinkmilch sollte besonders Vorzugsmilch durchgängig kühl und dunkel gelagert werden, um geschmackliche Einbußen zu vermeiden.

Vorzugsmilch wird von denjenigen, die sie gerne trinken und eine normale gesundheitliche Konstitution haben, sehr gut vertragen. In den letzten Jahren sind zahlreiche epidemiologische Studien namhafter Ärzte, Mikrobiologen und unabhängigen Milchexperten erschienen, u.a. zum sogenannten „Bauernhofeffekt“. Sie haben entdeckt, dass Kinder, die auf Bauernhöfen groß werden und Menschen, die regelmäßig Rohmilch trinken und sich in Kuhställen aufhalten, deutlich seltener an Asthma und Allergien erkranken. Da jeder menschliche Stoffwechsel einzigartig funktioniert und die Vorzugsmilch keinerlei Behandlung zur Abtötung von Keimen unterzogen worden ist, lässt sich ein geringes Restrisiko für eine Infektion durch unerwünschte Keime nie zu 100% ausschließen, ebenso wie bei rohem Fisch oder Fleisch und rohen Eiern.

Da die 100%ige Unbedenklichkeit nicht garantiert werden kann, gibt es die amtliche Empfehlung, dass Vorzugsmilch nicht von Kleinkindern, Kranken oder immungeschwächten Personen verzehrt werden sollte, obwohl die Vorzugsmilch einst genau für diese Bevölkerungsgruppen eingeführt und als besonders hochwertiges Lebensmittel zu Stärkung eingesetzt wurde. Die amtliche Empfehlung ist also nicht umsonst sehr vage. Entscheidend ist im Einzelfall immer das Vertrauen des mündigen Verbrauchers in dieses besondere naturbelassene Lebensmittel, die landwirtschaftlichen Betriebe und ihre engagierten Akteure.

Auf <https://www.milkandhealth.com/de/> hat, Prof. Dr. Ton Baars, erfahrener und international anerkannter Wissenschaftler für Milchqualität und Tierwohl aktuelle Erkenntnisse über Vorzüge und Risiken der Rohmilch sowie gesundheitliche Auswirkungen der Erhitzung von Milch auf den menschlichen Organismus verständlich aufbereitet. Gegenwärtig erforscht Prof. Baars im Rahmen einer international angelegten Studie die gesundheitlichen Auswirkungen vom Rohmilchverzehr auf den menschlichen Organismus. Die Vorteile, gerade in Bezug auf die Behandlung von Autoimmunkrankheiten, Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten, überwiegen die von amtlicher Seite betonten Restrisiken bei weitem. Alle gemessenen positiven Effekte der Rohmilch gehen selbst bei minimaler Erhitzung wie Pasteurisierung sofort verloren.

Der BMV steht als fachliche Interessenvertretung für alle Fragen rund um die Vorzugsmilcherzeugung zur Verfügung und stellt jederzeit gern den Kontakt zu beratenden Experten mit langjähriger Berufserfahrung her.

Geschäftsstelle:

Antje Hassenpflug, GF
Claudia Müller, 1. Vorsitzende
Up`n Saal 7-21255 Dohren

TEL 04182 ·291 80 01
MOBIL 0151 ·119 80 113
MAIL information@milch-und-mehr.de
www.milch-und-mehr.de