



## Monatsbericht über die Marktlage bei Milch und Milchprodukten in der Schweiz Milchqualität + Marktzahlen Ausland

### Ausgabe April 2017

Jahr	Kumulierte Produktion in Tonnen					Aussenhandel in Tonnen	
	Milch	Käse	Butter	MM-Pulver	VM-Pulver	Käseexport	Käseimport
	Jan. - Febr.	Jan. - Febr.	Jan. - März	Jan. - März	Jan. - März	Jan. - Febr.	Jan. - März
2016	591'258	28'875	14'211	8'558	4'251	10'150	13'855
2017	550'070	29'016	12'009	5'821	3'865	10'110	14'079
<b>Abweichung</b>							
Tonnen	-41'188	+141	-2'202	-2'737	-386	-40	+224
%	-7.0	+0.5	-15.5	-32.0	-9.1	-0.4	+1.6

Im Februar 2017 haben die Milcheinlieferungen gegenüber dem Vorjahresmonat um 22'312 Tonnen oder 7.7 Prozent abgenommen.

Bei der Milchverarbeitung ergeben sich von Januar bis Februar 2017 gegenüber dem Vorjahr folgende Veränderungen:

Molkereiprodukte:	-4'202 Tonnen	(-2.9%) in Milchäquivalenten
Käseproduktion:	+141 Tonnen	(+0.5%)
Butterproduktion:	-1'544 Tonnen	(-16.3%)
MMP-Produktion:	-1'769 Tonnen	(-32.6%)
VMP-Produktion:	-299 Tonnen	(-11.1%)

Die Entwicklung des Aussenhandels beim Käse zeigt von Januar bis Februar 2017 gegenüber dem Vorjahr folgende Veränderungen (Angaben in Tonnen Produkte):

Käseexporte:	-40 Tonnen	(-0.4%)
Käseimporte:	+95 Tonnen	(+1.1%)

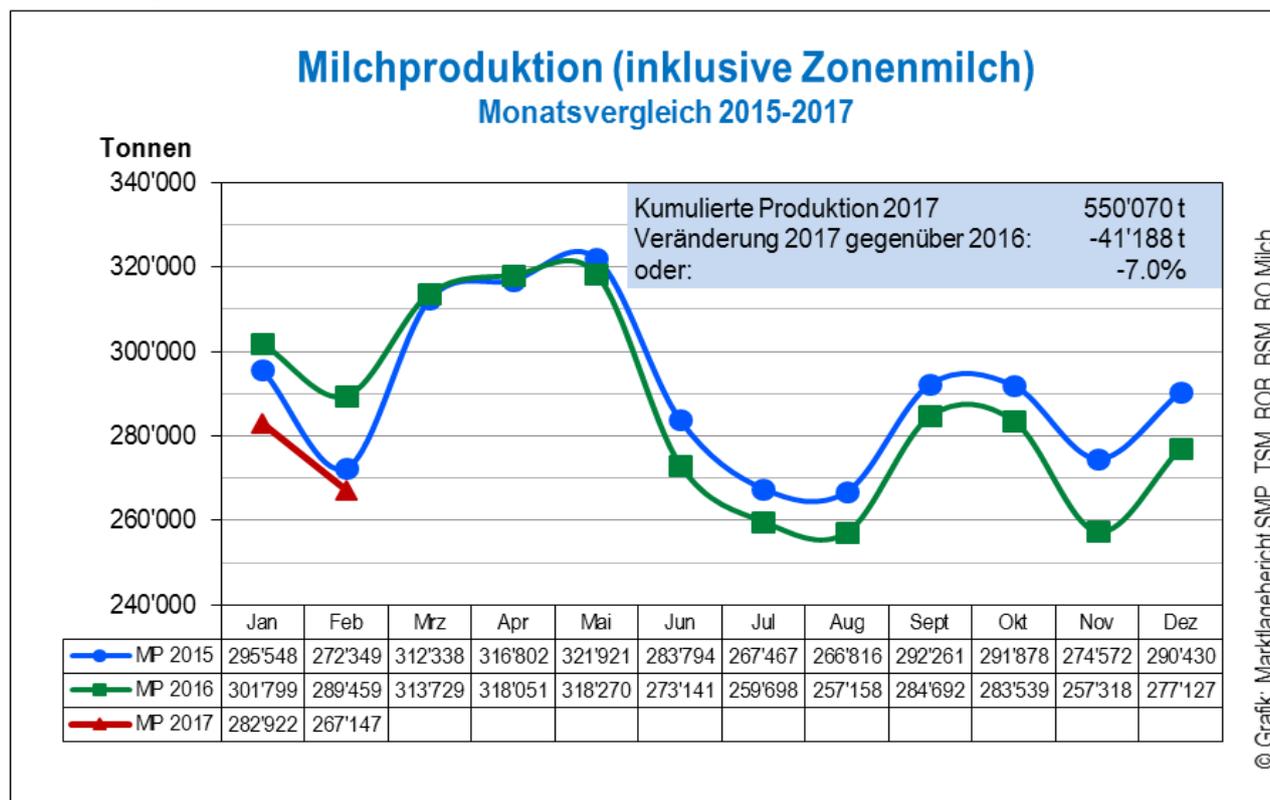
Die aktuellste Entwicklung im Bereich der Reguliervermarktung zeigt im März 2017 im Vergleich zum Vorjahresmonat folgendes Bild:

Butterproduktion:	4'082 Tonnen	(-653 t oder -13.8%)
MMP-Produktion:	2'207 Tonnen	(-931 t oder -29.7%)
VMP-Produktion:	1'463 Tonnen	(-87 t oder -5.6%)

#### Sonderseite April:

**Bedeutung und Einsatz von Salz bei der Käseherstellung:** Kochsalz (NaCl) trägt im Käse zur Lebensmittelsicherheit der Produkte bei. Dies ist insbesondere bei Rohmilchkäse wichtig (siehe Seite 14/15).

# 1. Milchproduktion



Quelle: TSM Treuhand GmbH / MP = Milchproduktion

## Monatliche Milchproduktion

Im Februar 2017 betrug die Milchproduktion 267'147 Tonnen. Gegenüber dem Vorjahresmonat (Schaltjahr) entspricht dies einer Abnahme von 22'312 Tonnen oder minus 7.7 Prozent. Im Vergleich zum Februar 2015 wurde bei der Milchproduktion eine Abnahme von 5'202 Tonnen oder minus 1.9 Prozent verzeichnet.

## Kumulierte Milchproduktion

Die kumulierte Produktion von Januar bis Februar 2017 betrug 550'070 Tonnen. Sie lag um 41'188 Tonnen oder 7.0 Prozent tiefer als in der Vorjahresperiode und um 17'826 Tonnen oder 3.1 Prozent tiefer als 2015.

## Prognose

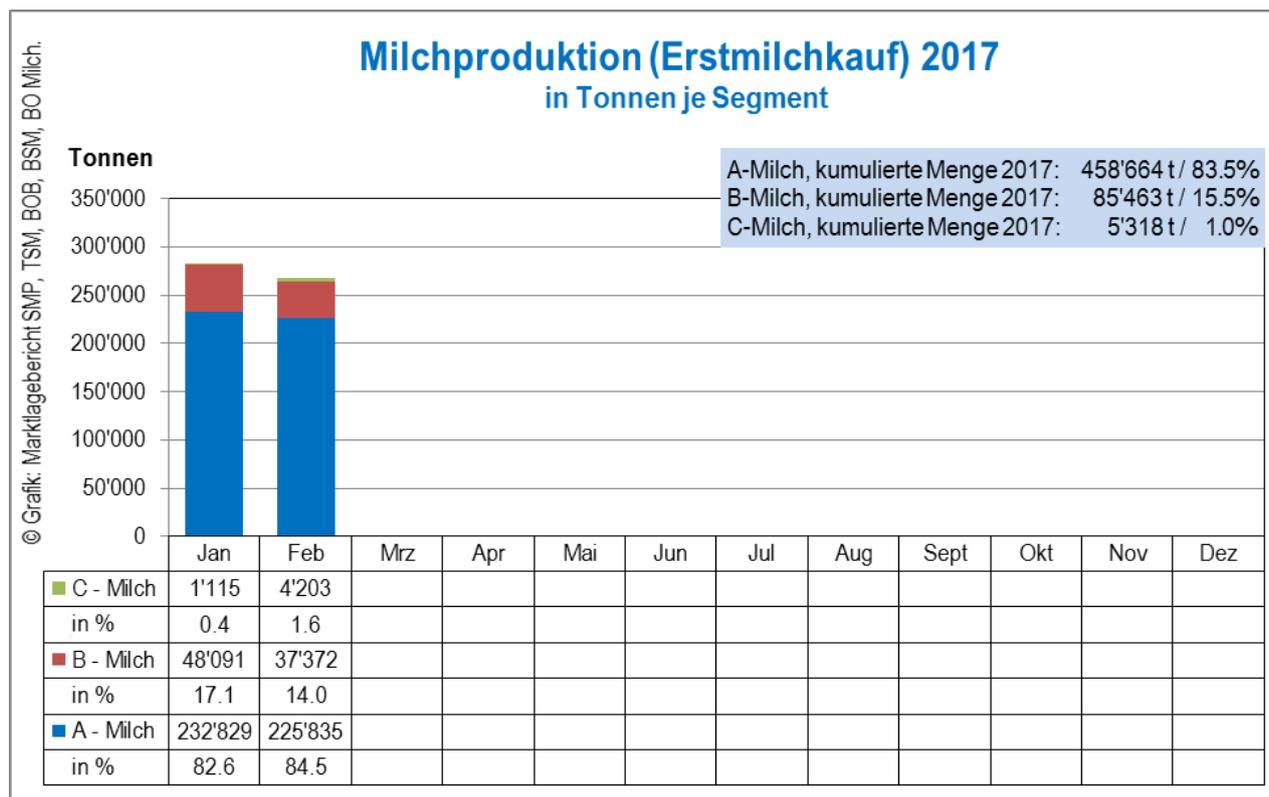
Die Milchproduktion für den Monat März 2017 beträgt gemäss DBMilch.ch voraussichtlich plus 0.1 Prozent gegenüber dem Vorjahresmonat (Prognose auf Basis der bereits erfassten Daten).

## Biomilch

Die kumulierte Bio-Milchproduktion von Januar bis Februar 2017 betrug 39'026 Tonnen und liegt 1'900 Tonnen oder 4.6 Prozent tiefer als in der Vorjahresperiode.

Zu Bio-Milchprodukten wurden 33'902 Tonnen verarbeitet. Gegenüber der Vorjahresperiode entspricht dies einer Abnahme bei der Verarbeitung um 626 Tonnen oder 1.8 Prozent.

## Milchkauf direkt von Produzenten (Erstmilchkauf)



Quelle: BO Milch

Hinweis: Auf der Alp verkäste Alpmilch sowie direkt vermarktete Milch sind nicht berücksichtigt

### Kommentar Erstmilchkauf

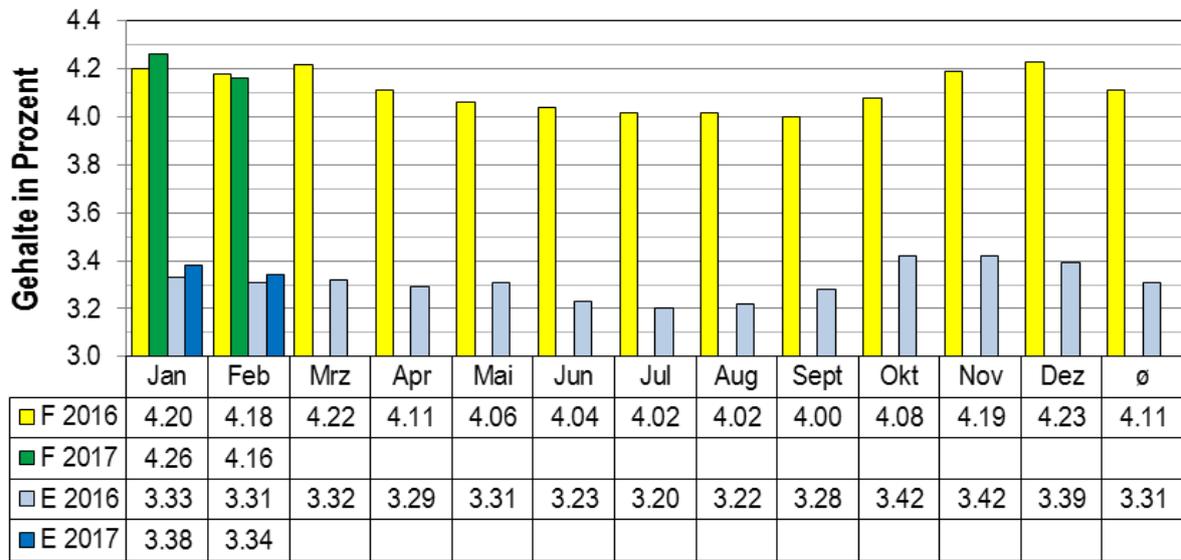
Der Erstmilchkauf beinhaltet alle in Verkehr gebrachte Schweizer Milch.

Milch für das A-Segment ist für Produkte bestimmt, welche gemäss Branchenvereinbarung im geschützten oder gestützten Marktbereich verkauft wird. Im Februar 2017 sind 84.5 Prozent der Milch für dieses A-Segment eingekauft worden.

B-Milch ist für Produkte im liberalisierten Markt bestimmt. Der Anteil B-Milch lag im Februar bei 14.0 Prozent der Anteil C-Milch bei 1.6 Prozent.

Milch aus dem C-Segment ist in Überschusssituationen für Regulier- und Abräumprodukte bestimmt. Alle drei Werte entsprechen in etwa den durchschnittlichen Prozentzahlen des Vorjahres.

## Fett- und Eiweissgehalt in der Milch Monatsvergleich 2016-2017



© Grafik: Marktlagebericht SMP, TSM, BOB, BSM, BO Milch.

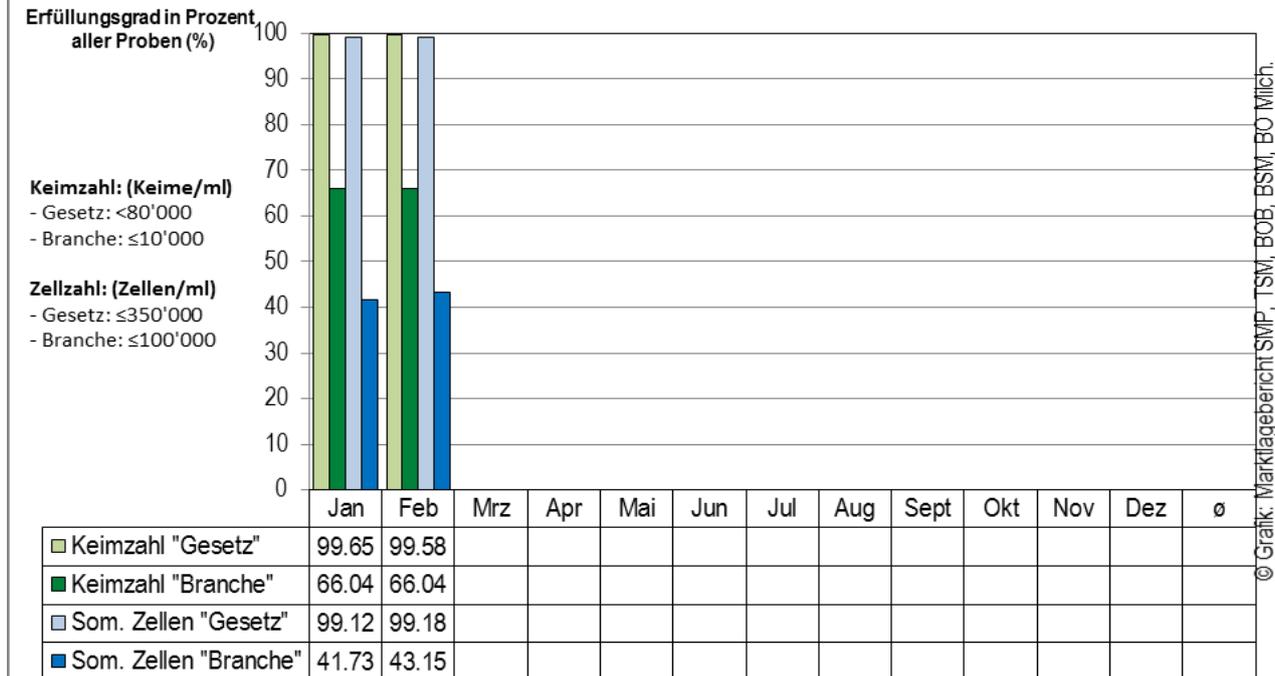
Quelle: TSM Treuhand GmbH / F = Fett; E = Eiweiss

### Milchgehalte

Im Februar 2017 war der durchschnittliche Fettgehalt um minus 0.02 Prozentpunkte oder 0.5 Prozent tiefer als im Februar 2016. Der durchschnittliche Eiweissgehalt lag um 0.03 Prozentpunkte oder plus 0.9 Prozent höher als im Vorjahresmonat.

Gegenüber dem Vorjahresmonat wurden im Februar 2017 insgesamt 986 Tonnen weniger Milchfett und 658 Tonnen weniger Eiweiss produziert.

## Milchqualität (ohne Zonenmilch, FL) Monatsvergleich 2017



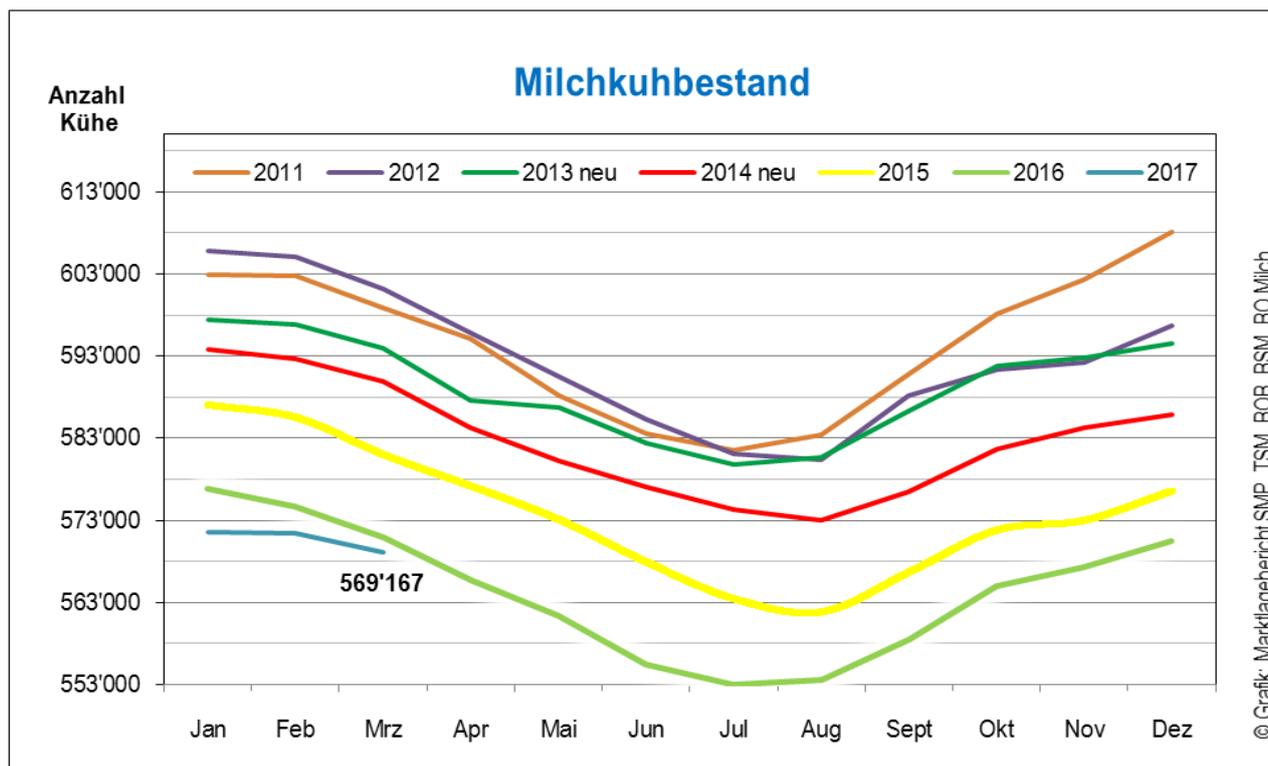
Quelle: TSM Treuhand GmbH, Suisselab

### Milchqualität

Im Februar 2017 war der Erfüllungsgrad der gesetzlichen (öffentlich-rechtlich) Qualitätskriterien für Keimzahlen mit 99.58 Prozent oder minus 0.07 Prozentpunkte tiefer als im Vorjahresmonat (99.65%). Bei den Zellzahlen war der Erfüllungsgrad mit 99.18 Prozent oder plus 0.01 Prozentpunkte höher als im Februar 2016 (99.17%).

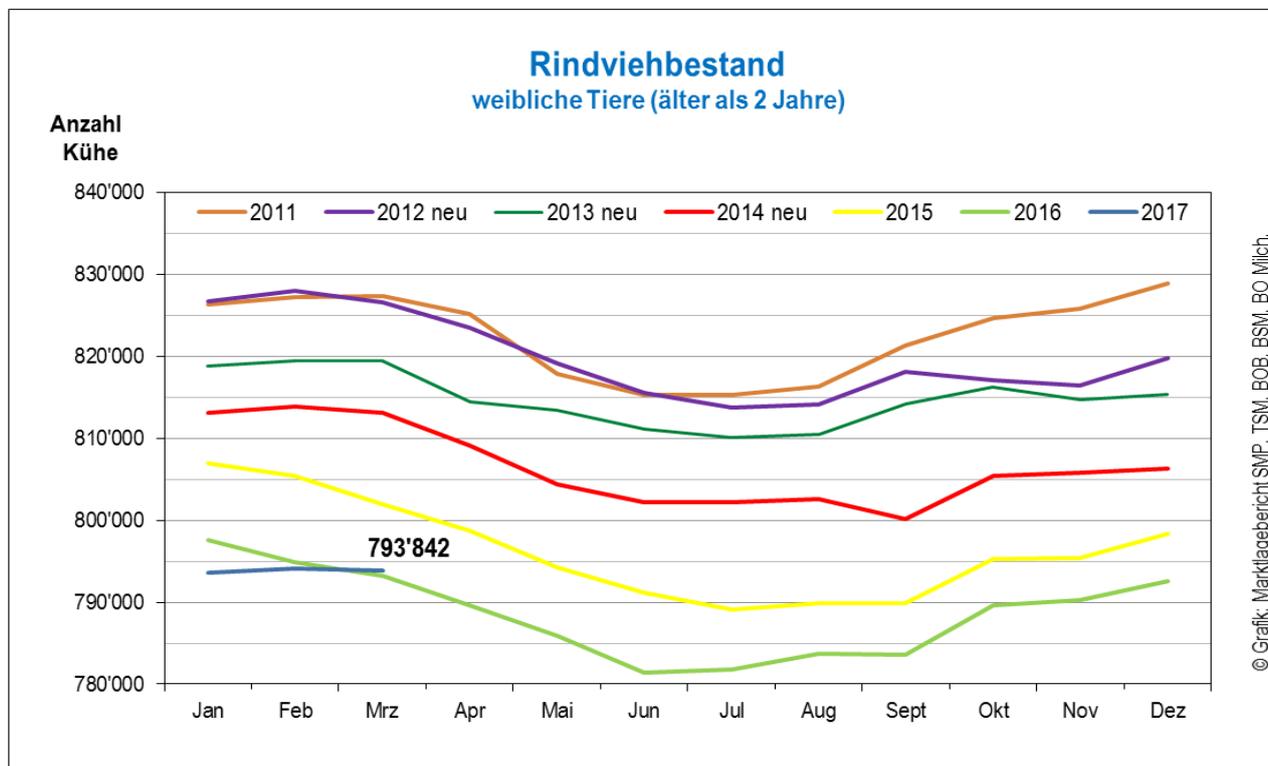
Der Erfüllungsgrad durch die von der Branche beschlossenen Zusatzanforderungen war für Keimzahlen mit 66.04 Prozent oder minus 0.17 Prozentpunkte tiefer als im Vorjahresmonat (66.21%) und für Zellzahlen mit 43.15 Prozent oder minus 2.55 Prozentpunkte tiefer als im Februar 2016 (45.70%).

## Milchkuhbestand, Bestandentwicklung



Quellen: SBV, Identitas AG

Im März 2017 liegt der Milchkuhbestand nach Statistik von Identitas AG mit 569'167 Milchkühen zwar abgeschwächt, aber weiterhin unter dem Vorjahresniveau (-1'739 Tiere oder -0.3%). Während die Bestände der 2 bis 3-jährigen Tiere weiter zunehmen (+4'352 Tiere oder +6.3%), liegen die 3 bis 6-jährigen Tiere erneut unter dem Vorjahresmonat (-7'552 Tiere oder -2.4%). Im Vergleich zum März 2016 verzeichnet die Tierkategorie älter als 6 Jahre eine Zunahme (+1'461 Tiere oder +0.8%). Der Milchkuhbestand scheint sich nach mehrjähriger abnehmender Entwicklung zu stabilisieren.



Quellen: SBV / agristat

Im März 2017 liegt der Rindviehbestand bei den weiblichen Tieren, älter als 2 Jahre und auch massgebend für die Milchproduktion, bei 793'842 Tieren. Gegenüber dem Vorjahresmonat hat der Bestand um 634 Tiere oder 0.1 Prozent zugenommen.

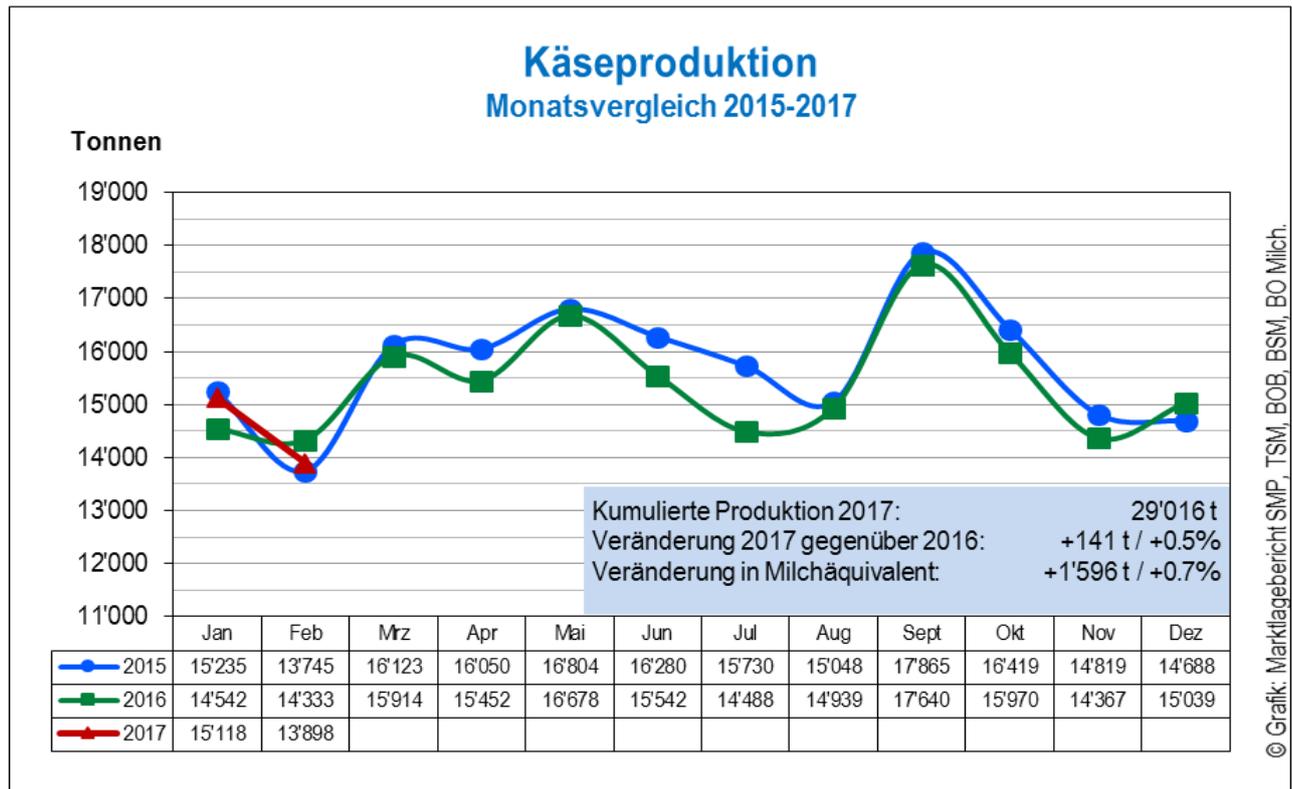
## 2. Molkereiprodukte

Im Februar 2017 wurden 70'053 Tonnen Milchäquivalente zu Molkereimilchprodukten (Konsummilch, Konsumrahm, Jogurt und Milchspezialitäten inkl. Speiseeis) verarbeitet.

Im Vergleich zum Vorjahresmonat bedeutet dies eine Abnahme von 5'303 Tonnen oder minus 7.0 Prozent.

Die kumulierte Verwertung für die Monate Januar bis Februar 2017 betrug 141'610 Tonnen. Es resultiert somit eine Abnahme von 4'202 Tonnen oder minus 2.9 Prozent gegenüber der Vorjahresperiode.

### 3. Käse



Quelle: TSM Treuhand GmbH

#### Käseproduktion

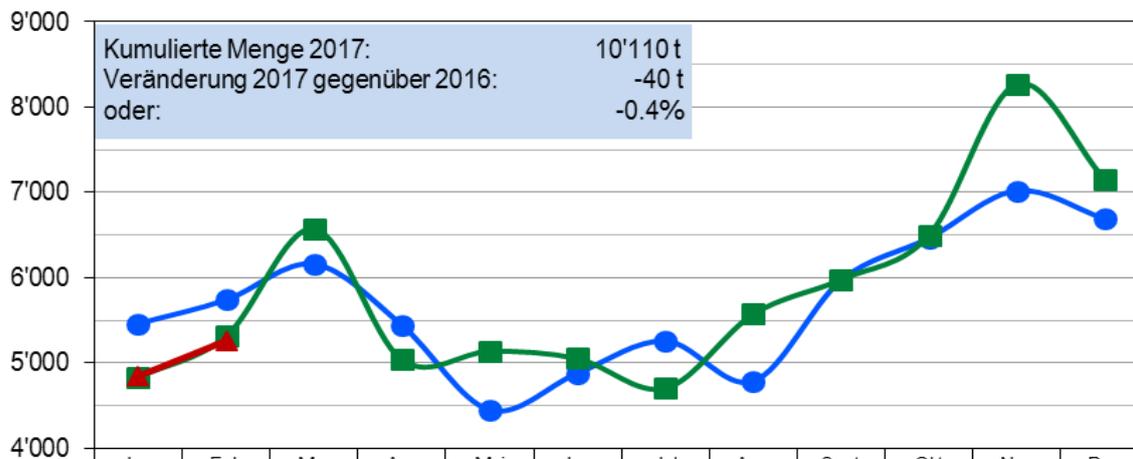
Im Februar 2017 wurden 13'898 Tonnen Käse hergestellt. Gegenüber dem Vorjahresmonat entspricht dies einer Abnahme von 435 Tonnen oder minus 3.0 Prozent.

Für die Periode Januar bis Februar 2017 präsentiert sich die Situation wie folgt:

Käsekatgorie	2016	2017	Diff. in Tonnen	Diff. in Prozent
Raclette Suisse®	1'295	1'719	424	32.7
Switzerland Swiss	818	1'228	410	50.1
Emmentaler AOP	2'907	3'242	335	11.5
Industrieware (Schmelzrohware)	1'032	1'117	85	8.2
übrige Frischkäse	1'702	1'761	59	3.5
Bergkäse halbhart	411	444	33	8.0
Appenzeller® Käse	1'282	1'305	23	1.8
Tête de Moine AOP	346	363	17	4.9
Mozzarella	3'678	3'692	14	0.4
Vacherin Mont d'Or AOP (saisonal)	93	99	6	6.5
Vacherin Fribourgeois AOP	314	314	0	0.0
Alpkäse halbhart (saisonal)	0	0	0	0.0
Alpkäse hart (saisonal)	0	0	0	0.0
Mutschli	91	89	-2	-2.2
St. Paulin Suisse	44	42	-2	-4.5
Tomme	267	262	-5	-1.9
Tilsiter	448	443	-5	-1.1
Walliser Käse / Walliser Raclette AOP	413	401	-12	-2.9
Bündner Bergkäse	244	215	-29	-11.9
Jurakäse	105	68	-37	-35.2
Sbrinz AOP	316	261	-55	-17.4
Convenience	340	214	-126	-37.1
Quark	3'034	2'770	-264	-8.7
"andere Halbhart- und Hartkäse"	4'177	3'873	-304	-7.3
Le Gruyère AOP	4'590	4'174	-416	-9.1

## Käseexport Monatsvergleich 2015-2017

Tonnen



	Jan	Feb	Mrz	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sept	Okt	Nov	Dez
—●— 2015	5'464	5'742	6'161	5'445	4'451	4'883	5'260	4'788	5'973	6'467	7'022	6'692
—■— 2016	4'834	5'317	6'576	5'038	5'139	5'053	4'705	5'574	5'980	6'500	8'272	7'152
—■— 2017	4'848	5'262										

© Grafik: Marktagebericht SMP, TSM, BOB, BSM, BO Milch.

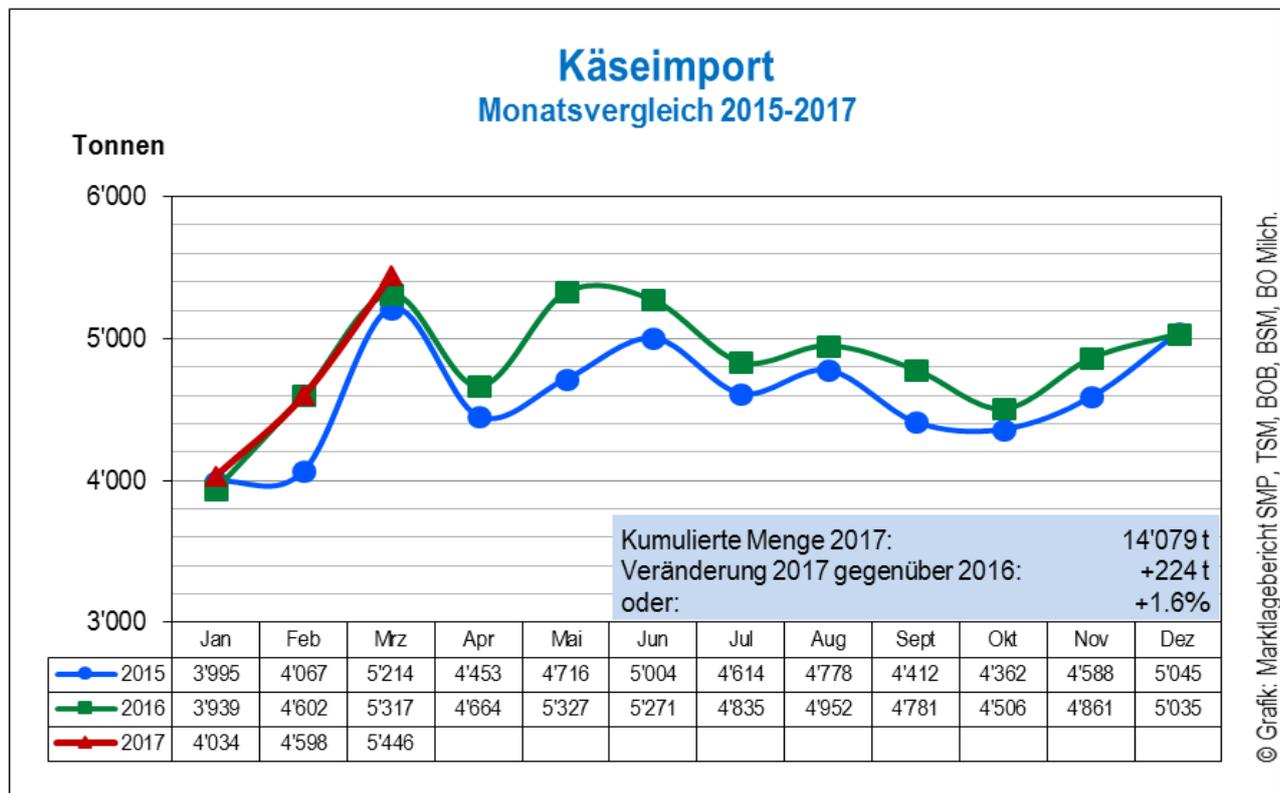
Quellen: OZD, TSM Treuhand GmbH

## Käseexport

Im Februar 2017 wurden 5'262 Tonnen Käse exportiert. Gegenüber dem Vorjahresmonat entspricht dies einer Abnahme von 54 Tonnen oder minus 1.0 Prozent.

Für die Periode Januar bis Februar 2017 präsentiert sich die Situation wie folgt:

Käsekategorie	2016	2017	Diff. in Tonnen	Diff. in Prozent
andere Hartkäse vollfett	348	533	185	53.2
andere Hartkäse < 45% FiT	273	424	151	55.3
Mozzarella	133	202	69	51.8
andere Frischkäse / Quark	837	860	23	2.7
andere Halbhartkäse ≥ 55% FiT	142	164	22	15.5
andere Hartkäse ≥ 55% FiT	3	4	1	35.5
Sbrinz AOP	31	32	1	3.2
Vacherin Fribourgeois AOP	53	51	-2	-3.6
Tilsiter	52	31	-21	-40.6
Raclette Suisse®	171	148	-23	-13.5
Le Gruyère AOP	1'738	1'710	-28	-1.6
Switzerland Swiss	709	677	-32	-4.5
Appenzeller® Käse	767	730	-37	-4.9
Tête de Moine AOP	202	142	-60	-29.7
andere Halbhartkäse vollfett	712	600	-112	-15.7
andere Halbhartkäse < 45% FiT	1'040	918	-122	-11.8
Emmentaler AOP	1'764	1'574	-190	-10.8



Quellen: OZD, BLW, TSM Treuhand GmbH

## Käseimport

Die Käseimporte für März 2017 betragen voraussichtlich 5'446 Tonnen. Gegenüber dem Vorjahresmonat bedeutet dies eine Zunahme von 129 Tonnen oder plus 2.4 Prozent.

Die Importmenge für das laufende Kalenderjahr 2017 beträgt somit 14'079 Tonnen (inkl. Schmelzkäse) und liegt um 224 Tonnen oder 1.6 Prozent höher als 2016.

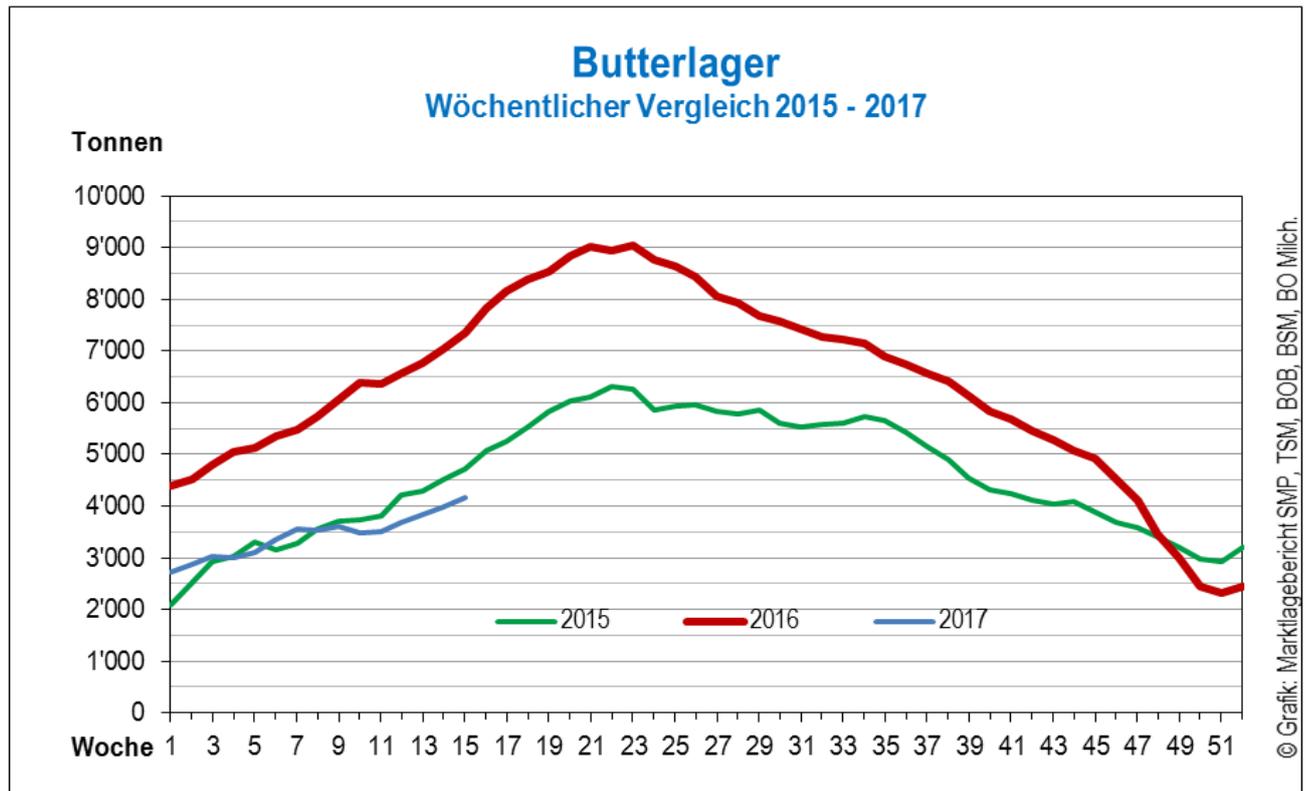
## Kommentar zum Käse

Appenzeller® Käse: Im Mai 2017 wird nach Reglement produziert.

Emmentaler AOP: Für die Monate Mai und Juni 2017 wurde die Produktionsfreigabe auf 58 Prozent festgelegt.

Le Gruyère AOP: Ab April 2017 wird die Produktionsfreigabe von 93 auf 100 Prozent erhöht.

## 4. Butter (Mengendaten exklusive gewerbliche Herstellung)



Quelle: BOB

### Tiefkühlager Vorzugsbutter

Ende März	2015	2016	2017	Abweichung zum Vorjahr	
	4'506	6'755	3'809	-2'946 t	-43.6%

### Butterproduktion

Jan. – März	2015	2016	2017	Abweichung zum Vorjahr	
	13'204	14'211	12'009	-2'202 t	-15.5%

### Butterverkäufe Inland

Jan. – März	2015	2016	2017	Abweichung zum Vorjahr	
	9'965	9'696	10'205	+509 t	+5.2%

### Butterexporte inkl. unterfettige Butter (Standardisiert 82% Milchfett)

Kumuliert Jan. – März	2015	2016	2017	Abweichung zum Vorjahr	
	1'328	1'431	722	-709 t	-49.5%

Quelle: BOB

## **Butterproduktion total**

Im März 2017 wurden 4'082 Tonnen Butter produziert, 653 Tonnen oder 13.8 Prozent weniger als im Vorjahresmonat. Kumuliert von Januar bis März betrug die Butterproduktion 12'009 Tonnen. Im Vergleich zur Vorjahresperiode ging die Butterproduktion um 2'202 Tonnen oder 15.5 Prozent zurück.

## **Butterlager**

Ende März 2017 waren 3'809 Tonnen Butter an Lager. Im Vergleich zum Vorjahresmonat war der Lagerbestand um 2'946 Tonnen oder 43.6 Prozent tiefer. Ende Kalenderwoche 15 waren 4'157 Tonnen Butter eingelagert, die Lagerbestände sind somit bis Mitte April um 348 Tonnen angestiegen.

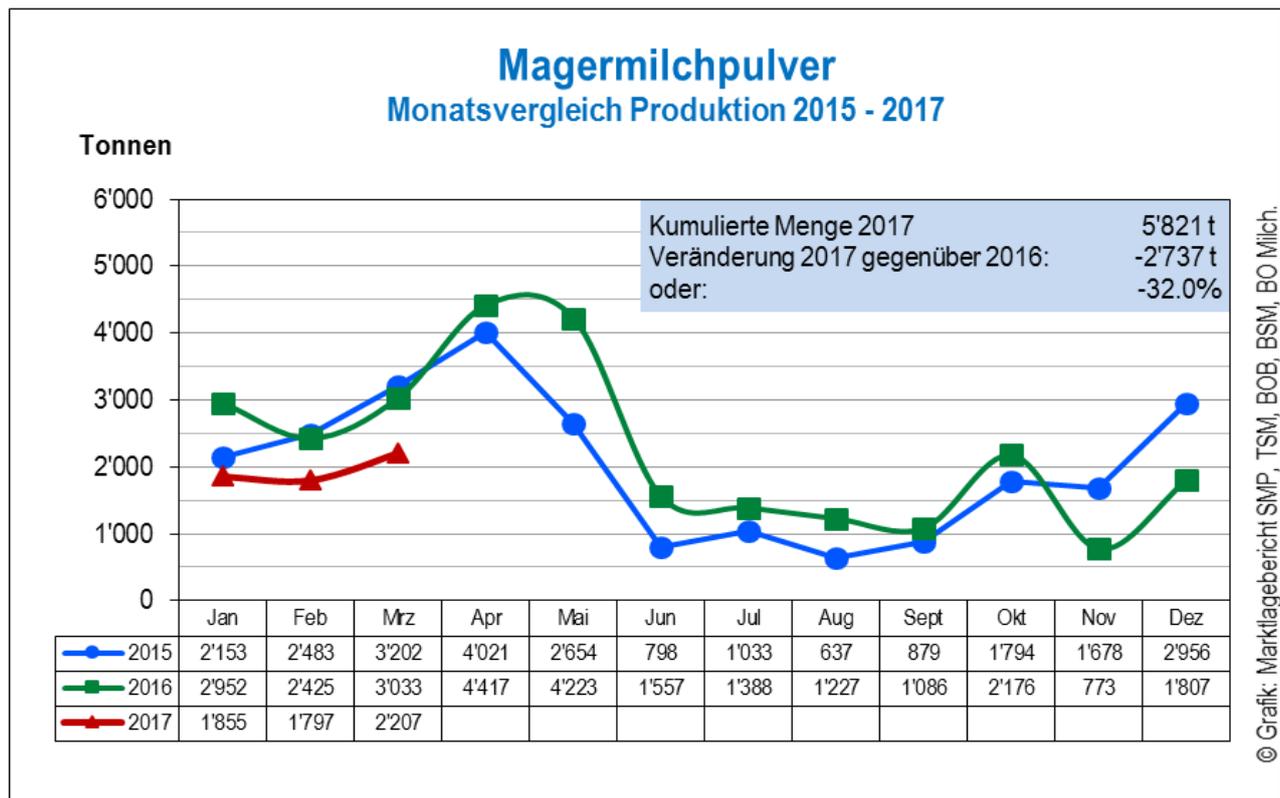
## **Butterverkäufe (Inland)**

Im März 2017 wurden 3'834 Tonnen Butter verkauft, das entspricht gegenüber dem Vorjahresmonat einer Zunahme um 192 Tonnen oder 5.3 Prozent. Kumuliert von Januar bis März wurden 10'205 Tonnen Butter abgesetzt. Gegenüber der Vorjahresperiode entspricht dies einer Zunahme der Verkäufe um 509 Tonnen oder 5.2 Prozent.

## **Kommentar**

Die Butterproduktion blieb im ersten Quartal 2017 mit einem Rückgang um über 2'200 Tonnen deutlich unter dem Vorjahr. Mit dem Fütterungswechsel anfangs April ist die wöchentliche Produktionsmenge angestiegen und hat in der Karwoche mit über 1'000 Tonnen den vorläufigen Höchststand erreicht. Trotzdem ist auch für den Monat April mit einem Produktionsrückgang im Vergleich zum Vorjahr zu rechnen.

## 5. Milchpulver



Quelle: BSM

### Magermilchpulver

Im März 2017 wurden 2'207 Tonnen Magermilchpulver produziert. Im Vergleich zum Vorjahresmonat entspricht dies einer Abnahme um 931 Tonnen oder 29.7 Prozent. Die von Januar bis März kumulierte Produktion von 5'821 Tonnen liegt um 2'737 Tonnen oder 32.0 Prozent unter der Vorjahresmenge. Mit 5'141 Tonnen Magermilchpulver lag der Lagerbestand Ende März 2017 um 2'535 Tonnen oder 33.0 Prozent unter dem Vorjahreslagerbestand.

### Vollmilchpulver

Im März 2017 wurden 1'463 Tonnen Vollmilchpulver produziert. Im Vergleich zum Vorjahresmonat entspricht dies einer Abnahme um 87 Tonnen oder 5.6 Prozent. Kumuliert von Januar bis März 2017 wurden 3'865 Tonnen Vollmilchpulver hergestellt, das entspricht gegenüber der Vorjahresperiode einem Rückgang um 386 Tonnen oder 9.1 Prozent. Mit 1'344 Tonnen war der Lagerbestand Ende März 2017 um 557 Tonnen oder 29.3 Prozent unter dem Vorjahreslagerbestand.

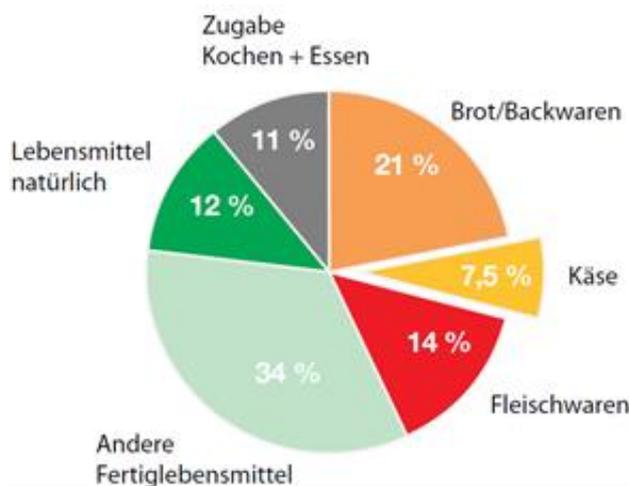
### Kommentar

Im März wurde gesamthaft über 4'000 Tonnen Milchpulver (exkl. Milchproteinkonzentrate) hergestellt. Gegenüber dem Vorjahr war der Produktionsrückgang mit rund 15 Prozent nicht mehr so deutlich ausgefallen wie zu Beginn des Jahres.

Im Februar 2017 wurden 25'237 Tonnen Magermilch zu Milchproteinkonzentrat (MPC) verarbeitet. Gegenüber dem Vorjahresmonat wurden somit 10'836 Tonnen weniger Magermilch zu MPC verarbeitet, was einer Menge von 1'004 Tonnen Magermilchpulveräquivalent entspricht. Unter Berücksichtigung dieser Verschiebung ist die Magermilchpulverproduktion im Februar 2017 gegenüber dem Vorjahresmonat netto um 1'675 Tonnen zurückgegangen.

## 6. Bedeutung und Einsatz von Salz bei der Käseherstellung

Der tägliche Bedarf an Natrium und Chlorid liegt für Erwachsene bei 550 mg Na und 830 mg Cl, was etwa 1.5 g Kochsalz entspricht. Der Konsum von Kochsalz («Salz») liegt in der Schweiz gemäss einer Erhebung im Jahre 2011 bei 7.8 g/Tag für Frauen und bei 10.6 g/Tag bei Männern. Diese zu hohe Zufuhr begünstigt Bluthochdruck und damit Herz-Kreislauf-Krankheiten. Die Weltgesundheitsorganisation WHO hat 2012 die Empfehlung publiziert, den Salzkonsum auf unter 5 g/Tag zu reduzieren. Käse trägt in der Schweiz mit durchschnittlich 7.5 % zur täglichen Salzaufnahme bei (Abb. 1).



Käsesorte (Hart- bis Frischkäse)	Mittelwert in g/kg
Sbrinz AOP	18.0
Le Gruyère AOP	15.0
Emmentaler AOP	4.3
Tête de Moine AOP	23.6
Appenzeller®	17.5
Raclette Suisse®	21.6
Brie	16.2
Feta	25.5
Mozzarella	5.0

**Abb. 1 / Quelle :**  
Beitrag der Lebensmittelkategorien zur Natriumzufuhr in der Schweiz (Daten von Züllli und Allemann, 2011)

**Abb. 2 / Quelle:**  
Goy et al. 2008/2012, Schmutz 2010, ALP 2010, Guinee et al. 2013, Emmi 2017

Der internationale Milchwirtschaftsverband IDF unterstützt die Käsebranche und die Gesundheitsbehörden weltweit bei der Reduktion von Salz im Käse. IDF hat dazu in Zusammenarbeit mit Agroscope ein Factsheet erstellt. Bei der Käseherstellung spielt Salz eine komplexe Rolle. Im Folgenden soll die Bedeutung von Salz bei der Käseherstellung erläutert werden:

### Ausbildung der Käsestruktur

Sowohl ein hoher als auch ein niedriger Salzgehalt kann die Käsestruktur negativ beeinflussen. Dies geschieht durch die Salzwirkung auf Geschwindigkeit und Ausmaß der Säuerung bei Bruchsalzung, den Grad des Feuchtigkeitsentzugs an der Bruchoberfläche zur Rindenbildung, die Löslichkeit und Quellung des Kaseins und auf die Proteolyse. Generell sinkt der Wassergehalt im Käse mit steigendem Salzgehalt, bei sonst gleichen Herstellungsbedingungen. Neben der Käsestruktur bei Kühl- bzw. Raumtemperatur ist bei diversen Käsesorten die Schmelzbarkeit von Bedeutung. Ein höherer Salzgehalt in schnittfestem Mozzarella oder im Raclette-Käse verbessert die Schmelzbarkeit als Folge der verringerten Protein-Protein-Interaktionen und der verstärkten Proteinhydratation. Ungenügende Reifung sollte z.B. bei Raclette-Käse jedoch nicht mit einem höheren Salzgehalt kompensiert werden.

### Bildung des Käseflavours

Obwohl die sensorische Wahrnehmung von Salz zu den Grundgeschmacksarten gehört, wird NaCl dem Käse in erster Linie aus technologischen Gründen zugefügt. Es kontrolliert das Wachstum von zugesetzten und unerwünschten Mikroorganismen und damit auch die Entwicklung des Flavours, das von diesen Mikroorganismen gebildet wird. Salz beeinflusst die sensorische Wahrnehmung von Käse also durch seinen Geschmack selbst und durch

Interaktionen mit anderen Flavourkomponenten, aber ebenso durch den Einfluss auf Mikroflora und Käseenzyme. Käse ohne Salz schmeckt fade und entwickelt Off-Flavours. Eine Verringerung des Salzgehaltes unter den sortenspezifischen Wert, verändert das Ökosystem Käse und damit auch den Käsetyp, erhöht das Risiko von Verderb und reduziert die Lebensmittelsicherheit.

### **Einfluss von Salz bei der Käsereifung**

Der Gehalt an NaCl beeinflusst die Käsequalität indirekt durch die Kontrolle der Aktivität von Starterkulturen und die Modulation der Reifungsflora. Eine geringere Wasseraktivität begrenzt die Anzahl der mikrobiellen Spezies, die sich im Käse vermehren können und trägt zur Hemmung schädlicher Kontaminanten bei. Mit reduziertem Salzgehalt steigen die Wasseraktivität und mikrobielle Aktivitäten allgemein. Der Salzgehalt wirkt sich auch auf die Aktivität von Enzymen in Käse aus, einschliesslich der milcheigenen, der Koagulantien und vieler Enzyme mikrobiellen Ursprungs. In Systemen mit geringer Wasseraktivität wie Käse reduziert das Salz die Wasseraktivität weiter, was enzymatische Reaktionen einschränkt. Eine verringerte Salzmenge begünstigt dagegen enzymatische Reaktionen und hindert Starterkulturen weniger bei Bruchsalzung (z.B. Cheddar). Es ist bekannt, dass Salz auch die Abspaltung des hydrophoben Carboxyl-Endes von  $\beta$ -Casein verhindern kann, die sonst zur Freisetzung bitterer Peptide führt. Salz fördert die für die Reifung wichtige Lyse der Bakterienzellen, verlangsamt aber insgesamt die Proteolyse (Eiweissabbau).

### **Pathogene Keime und Verderbniserreger**

NaCl trägt, in Kombination mit der Wasseraktivität im Käse, zur Lebensmittelsicherheit der Produkte bei. Dies ist insbesondere bei Rohmilchkäse wichtig. Dabei gehören *Staphylococcus aureus* und *Listeria monocytogenes* zu den salztoleranten Keimen, die auch in sehr salziger Umgebung wachsen. Ein Salzgehalt im oberen Normalbereich bei Käse kann jedoch die Enterotoxinbildung von *Staph. aureus* reduzieren. Salzgehalte von  $\leq 2.5\%$  können die Virulenz von *L. monocytogenes* erhöhen. *Campylobacter* werden bereits durch 1% Salz in Käse gehemmt. Salz im Käse trägt zur Hemmung von Salmonellen bei. Auch bei Shiga-Toxin produzierenden *E. coli* ist die Salzmenge allein kein Inhibitor. Beim Salzen in Lake werden nur die an der Oberfläche vorhandenen Keime inaktiviert. Zu den Verderbnis erregenden Keimen gehören Propionibakterien in Rohmilchkäse, wenn sie sich dort unkontrolliert vermehren. Nur bei Emmentaler und anderen Grosslockkäsen sind die definierten *Propionibacterium freudenreichii*, welche als definierte Kultur zur typischen Loch- und Flavourbildung zugegeben werden, erwünscht. Für eine Hemmung von Propionibakterien aus Rohmilch sind bei Gruyère mindestens 3.5% Salz in der Wasserphase erforderlich, eine vollständige Hemmung tritt bei 5% auf. Eine etwas tiefere Konzentration von 4.1% Salz im Wasser bzw. 1.3 - 1.6% Salz im Käse wird empfohlen, um die Textur nicht zu beeinträchtigen. Diese Menge ist u.a. bei Gruyère auch eine Hürde gegen die Buttersäuregärung durch *Clostridium tyrobutyricum*, wenn die Ausgangssporenzahl in der Milch 25/l nicht überschreitet.

Die Käsebranche hat zum Ziel, durch definierte Abläufe die sortenspezifischen Salzgehalte einzuhalten, Schwankungen zu reduzieren und Salz nicht als Problemlöser bei mangelhafter Milchqualität oder zu kurzer Reifung zu missbrauchen.

**Quellen:** Deutsche Molkerei Zeitung. (8), 2013, 30-32; Lebensmittel-Technologie. (10), 2013, 34-36

IDF Factsheet 001/2017. The importance of salt in the manufacturing and ripening of cheese. [www.fil-idf.org](http://www.fil-idf.org)

**Autoren:** Dr. Wolfgang Hoffmann, Max Rubner-Institut, Kiel, Dr. Walter Bisig, Agroscope, Liebefeld-Bern, Schweiz

## 7. Milch-Marktinformationen Ausland

	Jan.	Feb.	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.	Ø	Trend
<b>Marktinfo 2013 (1. Zeile)</b>														
<b>Marktinfo 2014 (2. Zeile)</b>														
<b>Marktinfo 2015 (3. Zeile)</b>														
<b>Marktinfo 2016 (4. Zeile)</b>				*										
<b>Marktinfo 2017 (5. Zeile)</b>														
<b>EU-Preise (€/t)</b>														
VMP (26%, Sprüh, Säcke, Kempten)	3060 3799 2361 2200 3193	3085 3825 2629 2084 3096	3131 3799 2744 1978 2905	3486 3619 2680 1913 2800	3681 3418 2565 1928	3694 3365 2431 2099	3692 3232 2275 2350	3751 2911 2079 2415	3763 2506 2183 2640	3687 2405 2370 2963	3671 2304 2319 2963	3747 2338 2245 3147		+/-
VMP (26%, Sprüh, Frankreich)	3060 3768 2365 2208 3063	2975 3775 2700 2050 3050	3133 3685 2800 1944 2840	3618 3532 2664 1940 2900	3710 3393 2663 2019	3680 3315 2438 2220	3646 3166 2224 2325	3758 2745 2130 2440	3795 2413 2190 2723	3726 2380 2375 2825	3680 2300 2306 2962	3730 2320 2255 3130		+/-
VMP (26%, EU-Kommission)	2950 3770 2370 2190 3090	2940 3780 2620 2070 3020	3060 3720 2750 1980 2840	3530 3540 2660 1950 2790	3690 3360 2520 2010	3620 3320 2400 2140	3630 3180 2270 2230	3730 2820 2120 2360	3750 2530 2220 2600	3720 2400 2410 2730	3690 2380 2330 2880	3750 2370 2260 3100		-
MMP (Lm, Sprüh, Säcke, Kempten)	2681 3286 1900 1643 2124	2658 3335 2160 1628 2005	2666 3266 2210 1608 1814	2994 3119 2029 1620 1770	3194 2899 1864 1668	3179 2915 1798 1724	3180 2891 1748 1763	3269 2546 1675 1841	3295 2139 1716 2014	3187 2041 1834 2055	3141 1928 1761 2055	3248 1885 1683 2092		+/-
MMP (Lm, Sprüh, Frankreich)	2690 3318 1836 1660 2145	2643 3350 2219 1660 2011	2693 3205 2275 1649 1772	3075 2990 1970 1650 1750	3188 2863 1811 1655	3163 2863 1780 1692	3168 2884 1676 1735	3260 2438 1660 1806	3263 2048 1708 2010	3030 1960 1815 2130	3103 1870 1763 2038	3303 1801 1676 2135		+/-
MMP (EU-Kommission)	2660 3270 1900 1670 2090	2630 3310 2140 1650 1990	2670 3220 2130 1640 1830	2970 3050 1990 1650 1790	3090 2870 1860 1650	3110 2880 1810 1700	3130 2850 1750 1720	3220 2500 1700 1790	3230 2200 1740 1940	3111 2060 1810 2020	3130 1960 1760 2000	3250 1880 1720 2070		+/-
Butter (lose, Kempten)	3370 3920 2920 2820 4280	3350 3640 3260 2660 4060	3410 3650 3330 2450 4230	3900 3550 3100 2450 4450	4070 3410 2990 2520	4120 3470 3000 2920	4200 3520 2940 3260	4240 3230 2730 3600	4290 3040 2840 4290	4180 3050 3040 4330	4120 3020 3020 4400	4110 2880 2920 4400		+/-
Butter (lose, Frankreich)	3440 4036 2959 2800 4343	3350 3708 3298 2675 4133	3463 3638 3375 2490 4250	4028 3590 3150 2450 4440	4360 3575 3100 2531	4400 3563 3000 2900	4300 3600 2950 3269	4250 3295 2825 3564	4238 2855 2785 4110	4090 2884 2938 4300	4000 2900 2975 4448	4030 2840 2885 4400		+
Butter (EU-Kommission)	3330 4010 2940 2840 4240	3310 3700 3190 2720 4170	3370 3690 2990 2610 4160	3710 3570 3150 2530 4270	3950 3500 3040 2570	4000 3510 3050 2830	4060 3540 2960 3030	4120 3340 2850 3340	4200 3100 2880 3830	4110 3070 2990 4050	4060 3060 3010 4160	4090 2930 2960 4260		+
Emmentaler (Industrie, Kempten)	3980 4480 4150 3730 4090	4030 4510 4140 3690 4160	4030 4510 4130 3600 4160	4030 4480 4120 3580 4500	4080 4480 4100 3540	4080 4480 4010 3560	4140 4480 3950 3480	4190 4400 3850 3480	4330 4400 3830 3570	4350 4380 3750 3640	4430 4340 3750 3730	4480 4300 3730 3980		+/-
Emmentaler (EU-Kommission)	4090 4470 4180 3850 4020	4150 4550 4170 3540 4000	4120 4500 4160 3730 4010	4180 4500 4140 3660 4030	4170 4490 4060 3670	4190 4470 4030 3620	4210 4450 3980 3590	4350 4460 3960 3680	4340 4500 3960 3650	4400 4440 3900 3640	4440 4360 3860 3770	4470 4380 3860 4000		+

	Jan.	Feb.	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.	Ø	Trend	
<b>Marktinfo 2013 (1. Zeile)</b>															
<b>Marktinfo 2014 (2. Zeile)</b>															
<b>Marktinfo 2015 (3. Zeile)</b>															
<b>Marktinfo 2016 (4. Zeile)</b>				*											
<b>Marktinfo 2017 (5. Zeile)</b>															
Emmentaler (Rohmilch, Kempten)	5130 5740 5420 5760 5700	5210 5770 5340 5640 5770	5300 5750 5420 5640 5920	5300 5570 5300 5170	5280 5560 5480 5050	5180 5610 5390 5410	5220 5510 5240 5580	5400 5510 5390 5480	5350 5540 5290 5380	5480 5530 5290 5090	5690 5240 5530 5630	5400 5440 5470 5700			
Cheddar (EU-Kommission)	3380 4050 3150 2820 3340	3310 4030 3280 2740 3300	3320 4000 3280 2630 3280	3440 4000 3200 2580 3240	3480 3920 3160 2580	3620 3820 3140 2630	3670 3840 3100 2680	3760 3800 3020 2870	3900 3570 2970 3110	3950 3490 3020 3140	4000 3350 2980 3230	4010 3170 2900 3330		+/-	
Milchpreis (LTO) F: 4.2%E: 3.4%, ab Hof	346.3 403.5 321.3 288.6 329.4	347.4 408.1 318.8 286.2 334.4	344.1 399.8 317.6 274.7	341.6 390.9 314.4 262.9	353.3 384.1 308.3 253.5	361.6 389.9 306.4 251.4	378.2 386.5 308.4 253.9	387.9 385.0 309.1 261.9	396.5 347.7 303.2 273.6	398.6 357.6 300.3 291.3	405.5 341.0 297.4 308.6	398.9 329.5 297.7 320.9		+	
Spotmilch (Lodi, Italien) F: 3.7% / E: 3.25%, Rampe	418.9 476.8 359.6 319.6 391.8	415.0 458.8 360.9 293.8 381.0	407.3 427.9 358.3 249.0 357.0	420.2 394.4 337.7 234.6 --	434.3 376.3 327.3 255.2	452.4 424.0 348.0 297.7	466.6 412.4 369.9 342.8	489.7 406.0 364.7 354.4	505.2 381.5 359.6 390.0	518.9 375.5 367.3 426.6	529.7 377.6 358.3 448.5	506.5 357.0 339.0 424.0		-	
Spotmilch (Niederlande) F: 4.4%, Rampe	352.4 387.0 316.9 186.3 316.3	339.3 380.6 341.9 211.3 323.1	340.0 358.8 351.7 186.5 324.0	401.3 304.5 287.0 173.8	383.5 336.3 210.0 191.3	425.0 375.0 218.8 252.0	426.0 384.0 231.0 273.8	485.0 327.5 240.0 305.0	480.0 325.6 261.0 381.3	468.0 342.0 250.0 418.8	495.6 344.4 243.8 407.0	452.5 291.9 171.3 350.0		+/-	
Rohstoffwert (ife-Indikator, Kiel) F: 4.0% / E: 3.4%, ab Hof	350 444 252 230 341	347 432 292 221 326	349 407 301 198 301	395 385 276 200	432 364 249 203	431 369 245 221	437 367 237 251	449 324 221 275	456 274 230 307	442 267 251 342	438 255 243 338	448 247 234 339		-	
<b>EU-Lagerhaltung (1'000 t)</b>															
Butter privat	14 5 22 56 20	3 1 35 60	17 0 39 60	33 0 50 79	51 0 64 92	66 0 75 100	81 0 90 102	82 0 99 97	65 12 89 82	44 18 74 61	25 20 61 39	11 21 51 25		-	
MMP öffentlich - verfügbar	0 0 17 47 350	0 0 16 70	0 0 16 103	0 0 14 151	0 0 15 224	0 0 18 290	0 0 24 328	0 0 24 353	0 6 17 355	0 12 22 353	0 14 23 352	0 16 29 351		+/-	
<b>EU-Milchproduktion (Δ% Vorjahresperiode)</b>															
Deutschland	0.0 0.0 -1.9 +3.8 -4.2	+1.3 +4.4 -2.9 +4.0 -4.1	-1.3 +5.4 -2.0 +3.2	-1.0 +5.6 -1.5 +2.1	+0.4 +3.1 +0.0 +0.6	+0.5 +3.6 +0.6 -1.7	+2.4 +3.0 +0.8 -1.4	+3.5 +2.5 +0.6 -2.2	+3.5 +3.0 +0.8 -4.0	+3.9 +2.0 +1.3 -4.0	+3.8 +0.1 -- --	+3.9 -0.4 +3.8 -4.9	+2.3 +3.5 +0.2 -0.8 -4.1		+/-
Frankreich	-4.2 0.0 -3.0 +0.0 -5.7	-1.3 0.0 -3.9 -0.7 -3.3	-4.1 +7.3 -4.3 -1.0	-4.8 +8.6 -2.5 --	-1.6 +3.8 -0.2 -1.8	-1.1 +6.0 +2.1 -3.3	+1.7 +6.1 -0.1 +0.2	+0.2 +5.8 +0.0 -2.0	+1.6 +6.6 +0.9 --	+4.7 +2.7 +2.7 -7.0	+3.7 +1.3 -- --	+5.0 +0.7 +0.4 -7.0	+0.2 +5.7 +0.1 -2.8 -4.5		+/-
Österreich	-2.1 +4.5 -2.5 +5.3 -2.9	0.0 +5.4 -3.7 +10.0 -1.2	-1.5 +5.7 -3.3 +4.5	-2.8 +6.6 -1.8 +2.8	-2.6 +4.5 +0.5 --	-3.4 +6.0 +1.4 --	-1.5 +5.9 +1.3 --	-0.7 +5.9 +2.6 --	+0.4 +6.4 +4.8 --	+1.1 +2.1 +5.1 --	+2.6 +1.7 -- --	+3.3 -0.3 +8.1 --	-0.8 +4.4 +1.3 +2.5 -1.5		+/-

	Jan.	Feb.	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.	Ø	Trend
<b>Marktinfo 2013 (1. Zeile)</b>														
<b>Marktinfo 2014 (2. Zeile)</b>														
<b>Marktinfo 2015 (3. Zeile)</b>														
<b>Marktinfo 2016 (4. Zeile)</b>				*										
<b>Marktinfo 2017 (5. Zeile)</b>														
Niederlande	-0.1 +5.1 -2.0 +15.5 <b>+1.0</b>	+3.0 +4.2 -2.6 +17.5 <b>-0.1</b>	+0.2 +4.3 -2.1 +16.8	+1.5 +6.7 +1.2 +10.8	+5.6 +1.2 +6.6 +8.3	+3.4 +2.7 +9.6 +4.8	+7.5 +0.2 +3.0 +4.9	+10.0 -0.6 +10.7 +4.9	+8.6 +1.2 +9.3 +4.0	+8.5 +0.5 +11.4 +2.0	+6.0 +0.7 -- --	+5.4 -0.3 +16.6 -0.0	+4.9 +2.1 +6.9 +7.2 <b>+0.5</b>	+/-
EU-28 (total, ohne Fettkorrektur)	-2.1 +4.5 -1.1 +4.6 <b>-2.3</b>	+0.7 +4.7 -1.7 +5.3 <b>-1.7</b>	-2.3 +5.6 -1.8 +5.4	-3.1 +7.4 +0.8 +1.6	-0.7 +3.8 +2.0 +0.9	-0.5 +4.3 +3.1 -1.3	+2.0 +4.1 +2.2 -1.0	+2.5 +3.8 +1.0 -1.4	+3.3 +4.6 +1.2 -2.7	+4.4 +3.0 +4.1 -3.2	+4.5 +1.2 -- --	+4.6 +0.8 +5.1 -3.2	+1.1 +4.6 +2.1 +0.2 <b>-1.9</b>	+/-
<b>Weltmarkt-Preise (\$/t)</b>														
VMP (26%, Sprüh, fob, Westeuropa)	3450 5113 2588 2250 <b>3288</b>	3625 5125 3000 2013 <b>3200</b>	4275 4913 3100 1950 <b>2825</b>	5050 4400 2600 2013 <b>2950</b>	5075 4175 2450 2100	4875 4050 2425 2150	4975 3775 2113 2150	5050 3225 1800 2475	5038 2900 2238 2850	5050 2825 2663 2850	5025 2750 2375 3250	5100 2600 2300 3425		+/-
VMP (26%, Sprüh, fob, Ozeanien)	3350 5142 2575 2100 <b>3200</b>	3538 5113 3344 2034 <b>3244</b>	4525 4825 2950 2042 <b>3079</b>	5550 4350 2644 2038 <b>3075</b>	5206 4150 2419 2044	4850 3950 2306 2119	4892 3538 1917 2206	4975 3013 1938 2550	5019 2863 2463 2869	5125 2688 2781 2813	4956 2594 2388 3125	5069 2433 2250 3275		+/-
VMP (26%, Sprüh, fas, Fonterra, NZ, Termin) <sup>1</sup>	3255 4865 2353 2065 <b>3590</b>	3126 4903 2232 2252 <b>3299</b>	3261 4921 2348 2097 <b>3156</b>	3639 4972 3242 1862 <b>2853</b>	5313 4383 2868 1944 <b>3039</b>	6283 3913 2415 2104 <b>2961</b>	6151 3796 2335 2249 <b>2980</b>	5007 3715 2335 2120 <b>3069</b>	5382 3090 -- 2719 <b>3073</b>	5188 2755 1814 2983 <b>--</b>	5115 2670 2468 2791	5137 2470 2764 3531		+/-
MMP (Lm, Sprüh, fob, Westeuropa)	3525 4525 2363 1813 <b>2300</b>	3525 4600 2600 1713 <b>2238</b>	3600 4600 2400 1700 <b>1888</b>	4050 4188 2200 1700 <b>1900</b>	4113 4000 2013 1725	4075 3925 2000 1813	4150 3863 1863 1938	4375 3200 1675 1988	4263 2763 1888 2138	4250 2550 2063 2175	4363 2463 1950 2188	4500 2375 1863 2275		+/-
MMP (Lm, Sprüh, fob, Ozeanien)	3450 4892 2456 1850 <b>2400</b>	3588 4988 2800 1813 <b>2438</b>	4019 4888 2794 1746 <b>2242</b>	5394 4306 2388 1738 <b>1925</b>	4738 4025 2163 1706	4375 3869 2050 1850	4525 3775 1725 1925	4675 3275 1675 2008	4619 2831 1994 2369	4513 2694 2163 2331	4625 2513 1988 2350	4738 2400 1888 2363		-
MMP (Lm, Sprüh, fas, Fonterra, NZ, Termin) <sup>1</sup>	3384 4587 2230 1839 <b>2620</b>	3399 4782 2255 1863 <b>2636</b>	3550 4723 2332 1843 <b>2770</b>	3570 4901 2719 1759 <b>--</b>	4019 4673 2663 1732 <b>2051</b>	4670 3949 2186 1711 <b>2033</b>	4353 3640 1972 1609 <b>2051</b>	4295 3844 1930 1905 <b>2089</b>	4581 3478 1655 2030 <b>2055</b>	4349 2806 1500 2285 <b>--</b>	4302 2601 1948 2170	4580 2423 2152 2710		+/-
Butter (fob, Westeuropa)	3613 4650 3425 3100 <b>4413</b>	3638 4700 3725 2863 <b>4413</b>	4000 4750 3650 2750 <b>4475</b>	4450 4550 3400 2775 <b>4700</b>	4500 4375 3225 2788	4375 4400 3125 2913	4425 4150 2863 3025	4450 3650 2700 3288	4550 3338 2950 3875	5550 3325 3188 4075	4600 3275 3025 4425	4600 3150 3100 4550		+/-
Butter (fob, Ozeanien)	3350 4463 3556 3063 <b>4406</b>	3575 4719 3913 3025 <b>4463</b>	4138 4756 3613 2792 <b>4875</b>	4588 4100 3313 2650 <b>5350</b>	4275 3988 3225 2613	4100 3913 2950 2750	4129 3633 2788 2894	3975 3263 2781 3150	3975 2994 3019 3656	4125 2863 3175 3981	4000 2856 2875 4106	4275 3296 3025 4363		-
Butterfett (100%, fas, Fonterra, NZ, Termin) <sup>1</sup>	3020 5279 3459 3391 <b>5551</b>	3136 5557 4211 3725 <b>5813</b>	3193 5616 4289 3750 <b>5868</b>	3631 529 4281 3536 <b>5948</b>	4392 4551 3872 2920 <b>6068</b>	5024 4068 3748 3254 <b>5881</b>	4762 4259 3335 3344 <b>5958</b>	5332 3826 2777 3716 <b>5881</b>	5309 3198 -- 4611 <b>5998</b>	5011 3583 2736 5181 <b>--</b>	4892 3234 3402 5125	4989 3324 3879 5351		+/-
Butter (82%, fas, Fonterra, NZ, Termin) <sup>1</sup>	3570 2635 2635 <b>4318</b>	4060 3171 3145 <b>4475</b>	4793 3605 3140 <b>4580</b>	3765 4654 3795 5995	4490 4575 3555 5000	4640 3791 2965 <b>4965</b>	3890 3647 2890 <b>4840</b>	4015 3711 2685 <b>4880</b>	3695 3115 2455 <b>4775</b>	3675 2985 2580 <b>--</b>	3915 2645 3020 4022	3751 2605 -- 4325		+/-

	Jan.	Feb.	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.	Ø	Trend	
<b>Marktinfo 2013 (1. Zeile)</b>															
<b>Marktinfo 2014 (2. Zeile)</b>															
<b>Marktinfo 2015 (3. Zeile)</b>															
<b>Marktinfo 2016 (4. Zeile)</b>				*											
<b>Marktinfo 2017 (5. Zeile)</b>															
Cheddar (fas, Fonterra, NZ, Termin) <sup>1</sup>	3452 4632 2938 2894 3820	3470 4583 3046 2945 4400	3465 5261 2942 2815 3845	3524 4804 2997 2560 3480	4153 4595 3160 -- 3506	4667 4220 2774 2660 3406	-- 4108 2745 2686 3427	-- 4440 -- -- --	-- 4314 2935 3425 3700	4535 3393 2793 3840 --	4345 3056 3101 3465	4317 3013 3121 3729			+/-
<b>Lagerhaltung weltweit (1'000 t)</b>															
USA: Butter (privat)	94.0 62.1 67.6 87.2 101.3	108.2 74.1 80.5 106.9	115.7 81.7 83.7 110.4	140.6 79.0 105.5 134.3	146.1 87.4 120.2 147.4	144.7 84.4 116.2 148.8	134.2 77.3 115.4 151.0	119.8 74.9 96.3 144.6	105.8 66.3 85.1 122.1	82.5 62.9 81.2 103.5	55.2 45.8 60.3 73.1	51.0 47.5 70.4 75.3			
USA: MMP	89.9 67.7 109.1 102.7 103.9	102.4 82.3 109.1 98.2	105.3 97.1 113.7 105.3	94.2 108.7 112.5 114.4	104.3 100.2 118.6 105.3	104.4 103.8 119.0 104.7	93.6 113.6 122.4 116.4	88.3 110.1 104.8 106.5	65.9 80.7 96.0 98.1	50.3 89.0 81.7 101.9	51.9 100.5 90.2 97.7	60.4 109.5 92.7 103.4			+/-
<b>Welt-Milchproduktion (Δ% Vorjahresperiode)</b>															
Neuseeland	+4.3 +7.0 +0.3 -2.1 -0.7	-5.9 +11.8 -5.7 +5.3 -2.9	-16.7 +21.0 -0.9 -0.8	-34.5 +30.0 +8.5 -2.5	-27.7 +24.0 +10.7 +3.5	-6.9 +10.0 +8.1 -0.0	-5.1 +7.0 +13.9 +4.0	+9.2 +5.4 -0.8 -2.7	+7.4 +3.9 -7.5 +1.0	+5.4 +4.5 -2.7 -5.4	+4.0 +3.0 -3.5 -4.5	+4.7 +3.5 -1.6 -2.7	-1.8 +8.4 -1.4 -2.0 +0.0		+/-
Australien	-5.5 +3.1 +0.6 -3.8 -5.9	-9.2 +1.4 +6.4 -1.5 -10.0	-7.1 +3.7 +4.7 -4.6	-9.5 +5.6 +2.9 -2.7	-7.5 +8.2 +1.2 -5.5	-6.7 +8.9 +0.1 -8.8	-3.5 +1.5 +5.5 -10.3	-4.7 +2.4 +3.9 -10.2	-3.5 +4.2 +0.8 -10.2	-4.9 +5.9 -0.4 -11.4	-2.9 +3.0 -3.5 -6.3	+1.4 -1.6 -4.5 -4.1	-4.9 +3.5 +2.2 -6.9 -6.2		+/-
USA	+0.5 +1.1 +2.2 +0.3 +2.5	-3.5 +1.1 +1.7 +4.4 -1.2	-0.3 +0.9 +1.4 +1.8	+0.1 +1.2 +1.7 +1.2	+1.0 +1.4 +1.4 +1.2	+1.5 +2.2 +0.7 +1.6	+1.3 +4.0 +1.4 +1.4	+2.6 +2.5 +0.9 +1.9	+0.9 +4.0 +0.4 +2.1	+1.0 +3.8 +0.1 +2.4	+0.0 +3.3 +0.6 +2.4	-0.0 +3.1 +0.7 +2.2	+0.4 +2.4 +1.3 +1.6 +2.4		+/-
<b>Wechselkurse</b>															
€ / CHF (SNB)	1.2280 1.2312 1.0983 1.0932 1.0713	1.2298 1.2213 1.0623 1.1018 1.0659	1.2264 1.2178 1.0609 1.0921 1.0706	1.2198 1.2191 1.0382 1.0931	1.2406 1.2204 1.0398 1.1054	1.2326 1.2181 1.0448 1.0901	1.2364 1.2150 1.0488 1.0867	1.2334 1.2119 1.0782 1.0876	1.2338 1.2077 1.0918 1.0922	1.2314 1.2078 1.0879 1.0883	1.2319 1.2026 1.0830 1.0759	1.2249 1.2024 1.0830			+/-
\$ / CHF (SNB)	0.9241 0.9035 0.9422 1.0054 1.0086	0.9202 0.8942 0.9353 0.9930 1.0017	0.9460 0.8811 0.9798 0.9833 1.0021	0.9377 0.8826 0.9621 0.9640	0.9550 0.8880 0.9316 0.9772	0.9343 0.8960 0.9319 0.9700	0.945 0.8969 0.9530 0.9821	0.9264 0.9098 0.9681 0.9703	0.9244 0.9354 0.9716 0.9743	0.9027 0.9526 0.9681 0.9867	0.9128 0.9646 1.0087 0.9958	0.8942 0.9759 0.9958 1.0193			+/-

#### Kommentar:

**EU-Markt:** Im Januar und Februar 2017 ist die Milchlieferung in der EU im Schnitt um 1.9 Prozent unter das Vorjahresniveau gesunken (-0.9 Mio. t), bei einem durchschnittlichen Fettgehalt von 4.2 Prozent (Vorjahr: 4.15%) und einem durchschnittlichen Eiweissgehalt von 3.37 Prozent (Vorjahr: 3.43%). Der Milchpreis ist im Vergleich zum Vormonat in den meisten Ländern nochmals leicht gestiegen, bevor er sich in den kommenden Monaten aufgrund der teilweise schwächeren Verwertung eher etwas abschwächen dürfte.

**Weltmarkt:** Am 18.04.2017 sind die Preise beim Global Dairy Trade Tender zum dritten Mal in Folge gestiegen. Im Schnitt wurden über alle Produkte und Zeiträume um 3.1 Prozent höhere Preise ermittelt als zu Monatsbeginn.

#### Bemerkungen:

<sup>1</sup>: Durchschnittspreise von abgeschlossenen Waretermingeschäften [aktuellste Preise sind **fett/kursiv** dargestellt].

\*: Aktuelle max. Werte [**fett** dargestellt] am Ausgabedatum

Quelle: AMI, CLAL, dairyaustralia, dairynz, dcanz, eucolait, Fonterra, ife, LTO, Office d'élevage, SNB, ZMB.

## 8. Richtpreise Branchenorganisation Milch

In der nachfolgenden Tabelle sind die im Rahmen der Branchenorganisation Milch für den Molkereimilchbereich periodisch beschlossenen Richtpreise publiziert und nachfolgend blau markiert.

Periode		„A-Richtpreis“	„B-Richtpreis“	„C-Richtpreis“	Mindestpreis Käsereimilch
<b>Beschreibung</b>					
		Der Richtpreis gilt für Milch im A-Segment mit 4% Fett, 3.3% Eiweiss (franko Rampe). Der Vorstand der BO Milch legt diesen Richtpreis quartalsweise fest. Er orientiert sich dabei an der bisherigen Preisentwicklung für Molkereimilch, an der vergangenheitsbezogenen Kostenentwicklung für landwirtschaftliche Produktionsmittel und an der prospektiven Markteinschätzung.	Als Richtpreis für das B-Segment gilt der sogenannte Schwellenpreis (franco Rampe) Dieser Preis wird auf der Basis des Rohstoffwertes eines Kilogramms Milch bei der Verwertung zu Magermilchpulver für den Export auf den Weltmarkt und Butter für den Inlandmarkt festgelegt. Bei Exporten von fetthaltigen Milchprodukten des B-Segementes sind preisliche Korrekturen möglich. Der Schwellenpreis wird monatlich von der Geschäftsstelle der BO Milch berechnet und publiziert.	Als Richtpreis für das C-Segment gilt der Garantiepreis (franco Rampe). Dieser Preis wird auf der Basis des Rohstoffwertes eines Kilogramms Milch bei einer Verwertung zu Vollmilchpulver, Magermilchpulver und Butter für den Export auf den Weltmarkt festgelegt. Der Garantiepreis wird monatlich von der Geschäftsstelle der BO Milch berechnet und publiziert.	Der Mindestpreis gilt für verkäste Milch 4.0% Fett, 3.3% Eiweiss ab Hof (Molkerei- oder Käsereimilch). Dieser Preis (LTO+) darf nicht unterschritten werden für Milch, welche verkäst wird und für die die Verkäsungszulage des Bundes geltend gemacht wird. Der Mindestpreis wird monatlich von der Geschäftsstelle der BO Milch berechnet und publiziert. Die Nettodifferenz Hof-Rampe macht rund 2.0 Rappen aus je Kilogramm Milch.
Jahr	Monat	<i>(Rp./kg, franko Rampe, exkl. MwSt., 4.0% Fett, 3.3% Eiweiss)</i>			<i>(Rp./kg, ab Hof)</i>
2015	Januar	68.0	50.5	23.8	50.5
2015	Februar	68.0	49.9	22.8	49.0
2015	März	68.0	51.7	25.8	48.8
2015	April	68.0	51.4	25.9	47.8
2015	Mai	68.0	48.3	21.3	47.2
2015	Juni	68.0	47.0	19.3	47.2
2015	Juli	68.0	47.0	18.9	47.5
2015	August	68.0	45.4	16.7	48.5
2015	September	68.0	44.0	14.8	48.3
2015	Oktober	68.0	46.8	18.4	47.9
2015	November	68.0	47.6	20.2	47.5
2015	Dezember	68.0	47.8	20.2	47.5
2016	Januar	68.0	46.8	19.1	46.8
2016	Februar	68.0	46.5	18.7	46.8
2016	März	68.0	45.7	16.9	45.3
2016	April	65.0	45.4	15.7	44.1
2016	Mai	65.0	45.1	15.3	43.5
2016	Juni	65.0	45.3	15.9	42.8
2016	Juli	65.0	46.4	18.1	43.0
2016	August	65.0	47.4	20.4	43.9
2016	September	65.0	47.6	21.9	45.2
2016	Oktober	65.0	48.9	26.3	47.0
2016	November	65.0	49.1	27.4	48.4
2016	Dezember	65.0	49.2	28.6	49.7
2017	Januar	65.0	50.4	30.5	50.3
2017	Februar	65.0	49.8	29.1	50.7
2017	März	65.0	49.8	27.8	
2017	April	65.0	47.3	26.3	
2017	Mai	65.0	46.4	25.0 – 26.0	
2017	Juni	65.0			
2017	Juli				
2017	August				
2017	September				
2017	Oktober				
2017	November				
2017	Dezember				

**Bemerkungen:**  
Die definitiven Zahlen sind abrufbar ab erster Woche des Monats unter [www.ip-lait.ch](http://www.ip-lait.ch)  
Provisorische methodenkongruente Schätzung (Spannbreite) für den aktuellen Monat.