SMP·PSL Schweizer Milchproduzenten
Producteurs Suisses de Lait
Produttori Svizzeri di Latte
Producents Svizzers da Latg

FROMARTE
Die Schweizer Käsespezialisten/Artisans suisses du fromage

vmi Vereinigung der Schweizerischen Milchindustrie
Association de l'Industrie Laitière Suisse

MEDIENMITTEILUNG **Bern, 16. Oktober 2020**

Neue und einheitliche Lösung für "Gefrierpunkt"

Beim Kriterium "Gefrierpunkt" der Milchprüfung wird neu ein Adaptionswert eingeführt, welcher monatlich aufgrund einer statistischen Auswertung sämtlicher Messergebnisse berechnet wird. Dies erlaubt es, bei der Qualitätsbezahlung der Milch die naturbedingten Schwankungen des Gefrierpunktes zu berücksichtigen und nur dort zu beanstanden, wo mit grosser Wahrscheinlichkeit eine Wässerung der Milch vorliegt. Damit können Milchpreiskorrekturen aufgrund von unerklärbaren Gefrierpunktmessungen eliminiert werden. Das von Fromarte, der Vereinigung der Schweizerischen Milchindustrie (VMI) und den Schweizer Milchproduzenten SMP gemeinsam vereinbarte System wird zu weniger Beanstandungen führen.

Seit Ende 2019 sind beim Kriterium "Gefrierpunkt" der Milchprüfung viele deutlich höhere Ergebnisse im Vergleich zu den vergangenen Jahren zu verzeichnen, was zu wesentlich mehr Beanstandungen mit Milchpreisabzügen, Milchmengenkorrekturen oder nicht Gewährung des Zuschlags für gute Milchqualität führte. Eine von der Kommission Milchprüfung eingesetzte Arbeitsgruppe hat die Ursachen untersucht und als dauerhafte Lösung ein neues Beanstandungsregime ausgearbeitet. Die Arbeitsgruppe hat zudem keine Fehler bei der Analyse oder der Datenübermittlung festgestellt. Fromarte, VMI und SMP haben nun diese neue Lösung übernommen.

Einführung eines monatlich berechneten Adaptionswerts als Lösung
In Zukunft wird monatlich auf statistischer Basis ein Adaptionswert basierend auf allen Ergebnissen der Milchprüfung in der Schweiz ermittelt. Der monatlich berechnete Adaptionswert wird über dbmilch.ch an die Milchproduzenten, Milchkäufer, Sammelstellen und gegebenenfalls an weitere berechtigte Stellen kommuniziert. Dieser Gefrierpunkt-Adaptionswert wird auf dbmilch.ch erstmals für den Monat November und jeweils nach Monatsabschluss der Milchprüfung ergänzend zu den analytisch ermittelten Gefrierpunktergebnissen angegeben.

Gemäss den durchgeführten Simulationen mit den Daten ab 2016, führt das neue Beanstandungssystem zu tieferen Beanstandungsraten gegenüber heute. Die saisonalen Schwankungen und andere allgemeine umweltbedingte Einflüsse werden mit der neuen Lösung eliminiert.

Gestaffelte Umsetzung
Für die Umsetzung haben Fromarte, VMI und SMP eine Ergänzung zur Vereinbarung zur Ausgestaltung der Milchkaufverträge unterzeichnet und die TSM Treuhand GmbH mit der Berechnung und Rückmeldung der Daten an die Akteure betraut. Das neue Beurteilungssystem findet zwingend auch beim Zweitmilchkauf Anwendung. Die Umsetzung erfolgt ab 1. November 2020 und wird bis spätestens Ende 2020 regional angepasst. Die bestehenden Milchkaufverträge bleiben in Kraft.

Weitere Detailinformationen unter:
www.swissmilk.ch/de/produzenten/fachinformationen/milchvermarktung-an-verarbeiter/

Auskünfte:
SMP: Reto Burkhardt, Leiter Kommunikation SMP
reto.burkhardt@swissmilk.ch , 079 285 51 01

VMI: Andreas Wegmüller, Chef Fachgruppe Rohstoff,
Vereinigung der Schweizerischen Milchindustrie;
awegmueller@cremo.ch T 026 407 24 01

Fromarte: Jacques Gygax, Direktor Fromarte
jacques.gygax@fromarte.ch, 031 390 33 30, 079 209 41 49

2‘646 Zeichen (inklusive Leerschläge)

Hintergrundinformation:
Der Gefrierpunkt ist ein Mass für die in der Milch gelösten Stoffe. Festzuhalten ist, dass der Gefrierpunkt nicht direkt die Wässerung von Milch misst, sondern indirekt den Gehalt an gelösten Stoffen. Früher war dieses Kriterium wichtig zum Feststellen von Wässerungen der Milch (absichtlich oder technisch bedingt). Unbestritten ist, dass die naturbedingten jahreszeitlichen Schwankungen nicht sanktioniert werden sollen und es nur darum geht, Wässerungen, ob absichtlich oder technisch bedingt, möglichst auszuschliessen.

Die kantonalen Lebensmittelbehörden haben früher die Konsummilch und die Milch in Sammelstellen geprüft. Weil der Gefrierpunkt der Milch als Kriterium in der EU wegfiel, wurde das Kriterium auch in der Schweiz öffentlich-rechtlich aufgehoben, dafür auf privatrechtlicher Basis bei der Milchprüfung weitergeführt.

Mögliche, wissenschaftlich nicht vollständig belegte Gründe für erhöhte Werte sind:
- nicht ausgewogene Fütterung
- bei Temperaturen > 25 °C einsetzender Stress im Stoffwechsel
- Salzmangel
- schnell wachsendes Gras
- Durchfall der Kühe
- schnelle Futterumstellungen
- zu kurze Fresszeiten
- Laktationsstadium
- effektiv höherer Wassergehalt der Milch wegen absichtlicher oder technischer Wässerung.