

## **Die Milchhygieneverordnung auf der Alm – das Ende der Almromantik ?**

Dr. Wolfgang Ginzinger, BAM Rotholz

Die österreichische Milchhygieneverordnung 1993, novelliert 1998, beruht auf der EG-Hygienerichtlinie 92/46. Der Zweck der EG-Hygienerichtlinie 92/46 ist in erster Linie der Gesundheitsschutz der Konsumenten im gemeinsamen Markt. Außerdem sollen durch gleiche Hygienestandards in allen Mitgliedsländern Wettbewerbsverzerrungen vermieden werden. Ein weiteres Ziel ist eine entsprechende Qualität von Milch und Milchprodukten, die im gemeinsamen Markt übernational vermarktet werden. Die Hygienerichtlinie 92/46 ist somit auf die Produkte des gemeinsamen Markt gerichtet. Für die bäuerlichen Milchprodukte sind nationale Regelungen zu erlassen. In der österreichischen Milchhygieneverordnung ist wie in der deutschen Milchverordnung die Direktvermarktung eingeschlossen, da "Hygiene nicht teilbar" ist.

Bei den Auswirkungen der Milchhygieneverordnung auf die Almwirtschaft ist zwischen Almen mit Milchablieferung und Almen mit Milchverarbeitung zu unterscheiden.

Bei ersteren ist vor allem der Anhang A über die Milchproduktion einzuhalten.

Bei den Almen mit Milchverarbeitung muß die Milch laut Anhang A gewonnen werden und bei der Verarbeitung der Anhang B bzw. D hinsichtlich Räume, Geräte, Personal und Wasser erfüllt werden.

In erster Linie soll als Kriterium zur Beurteilung der Milchgewinnung auf der Alm die Keimzahl und Zellzahl der Milch herangezogen werden. Werden die Anforderungen für die Rohmilch laut Milchhygieneverordnung, für die Qualitätsbezahlung und laut Liefervertrag erfüllt, kann man davon ausgehen, daß die Bedingungen der Milchgewinnung entsprechen. Da sowohl bei der Pasteurisierung als auch bei der Herstellung von Rohmilchhartkäse alle krankheitserregenden Keime mit Sicherheit abgetötet werden, sind von der Rohmilch her keine hygienischen Risiken zu erwarten.

Ein besonderes Problem ist auf etlichen Almen die Qualität des Wassers, da die Trinkwasserqualität ohne Wasseraufbereitung nicht immer und zu jeder Zeit gewährleistet ist. Ein Hygieneproblem ist allerdings nicht gegeben, wenn die Milch nachher pasteurisiert oder zu Rohmilchhartkäse verarbeitet wird und dabei auch die Keime, die aus der Wasser- verunreinigung stammen, mit Sicherheit abgetötet werden. Es stellt sich auch die Frage, ob Trinkwasser auf der Alm nicht ein öffentliches Anliegen ist ?

Bei den milchverarbeitenden Almen müssen wir zwischen denen unterscheiden, die als Direktvermarkter und denen die als Be- und Verarbeitungsbetriebe mit Kontrollnummer eingestuft werden.

Die ersteren müssen – wie auch die milchverarbeitenden Landwirte im Tal – vor allem den Anhang D einhalten. Bei den meisten Almen, die als Be- und Verarbeitungsbetriebe eingestuft werden, sind Ausnahmen beim Anhang B – Räume, Geräte, Hygienevorschriften für Personal – möglich, da sie unter einer Jahresmilchmenge von 500.000 Liter liegen.

Diese Betriebe müssen zumindestens die Anforderungen des Anhanges D erfüllen.

Die kritischen Bereiche bei der Umsetzung des Anhanges D im Hinblick auf die Almromantik sind die Verwendung von Holz und die Abtrennung der Arbeitsbereiche.

Besonders die Verwendung von Holz für die Wände, Decken, Böden und auch für Gerätschaften wird unterschiedlich beurteilt. Sicher ist, daß Holz und Alm im Verständnis der Menschen zusammengehören. Dies läßt sich aus der Geschichte ableiten, da die Almen und die Gerätschaften soweit als möglich aus dem verfügbaren Material- dem Holz - gebaut und hergestellt wurden.

Die Verwendung von Holz wird vor allem bei der Fleischverarbeitung als Hygieneproblem gesehen. Dies führt dazu, daß auch im Bereich der Milchverarbeitung Holz zum Teil nur geduldet wird. Als besonderes Problem wird immer die Reinigung und Entkeimbarkeit von Holz angeführt. Darüber gibt es allerdings unterschiedliche Ansichten.

Wenn die Oberfläche glatt und nicht aufgeraut ist, kann sie sauber gereinigt und durch Hitze entkeimt werden.

Die Beurteilung inwieweit Holz bei der Milchverarbeitung auf den Almen Verwendung finden kann, muß aufgrund einer Risikoanalyse erfolgen.

Bei gebranntem Alm- und Bergkäse werden alle hygienisch bedenklichen Keime aus der Rohmilch und der Umwelt durch die Kombination der Faktoren Brennen, Temperatur auf der Presse, Säuerung und Reifungszeit mit Sicherheit abgetötet. Ein Überleben und eine Vermehrung dieser Keime ist bei einer ungenügenden Säuerung oder zu starken Abkühlung auf der Presse möglich. Holzwände, Holzdecken oder Holzböden spielen in diesem Zusammenhang nur eine untergeordnete Rolle.

Wichtiger als die Räume, Einrichtung und Geräte ist eine frische Verarbeitung der Milch, die Verwendung säuerungsaktiver Kulturen und eine richtige Technologie.

Unumstritten ist, daß auch die Almprodukte die Keimzahlgrenzwerte des Anhang C der Milchhygieneverordnung wie alle Milchprodukte Österreichs nicht überschreiten dürfen. Obwohl die Qualitätsansprüche der Konsumenten an Almprodukte sehr unterschiedlich sind, erwartet doch der Großteil der Konsumenten auch bei der Almproduktion Sauberkeit wie saubere Räume, saubere Geräte und Anlagen, saubere Bekleidung usw..

Das Besondere sind der Rohstoff, die Umgebung und die handwerkliche Herstellung, die den Almprodukten das hohe Qualitätsimage geben.

Milchverarbeitende Almen, die auch Butter herstellen, müssen zum Waschen der Butter Wasser in Trinkwasserqualität besitzen. Außerdem ist dies auch für den Direktverkauf auf der Alm unbedingt notwendig. Eine Sanierung der Quelfassung, der Rohrleitung und Behälter kann in einigen Fällen ausreichend sein. Manche Almen mit Verkauf und Buttererzeugung werden um eine Wasseraufbereitung nicht herumkommen.

Bei Kleinstalmen sollte überlegt werden, ob nicht, wie in der Schweiz, ein Abkochen des Wassers, das mit dem Lebensmittel in Berührung kommt, genügt.

Für den Verkauf auf der Alm sind bei der Novelle 1998 große Zugeständnisse erreicht worden. So dürfen in Almwirtschaften auch Rohmilch und Rohmilcherzeugnisse an den Konsumenten abgegeben werden.

Zusammenfassend kann man feststellen, daß die Almromantik durch die Milchhygieneverordnung nicht gefährdet wird, wenn bei der Umsetzung – vor allem hinsichtlich der Verwendung von Holz bei den Gebäuden – mit Augenmaß und entsprechend einer Risikoanalyse vorgegangen wird. Andererseits erwartet der Konsument auch auf der Alm hygienisch sichere Produkte. Dies kann nur mit ausgebildetem Personal, produktbezogener optimierter Arbeitsweise und Hygiene – Sauberkeit – erreicht werden. Alle diese Punkte stören nicht die Almromantik.