Landeskontrollverband
Rheinland-Pfalz e. V.

Postfach 18 33 - 55508 Bad Kreuznach
Riegelgrube 15-17 - 55543 Bad Kreuznach
Tel.: 0671 / 88602.0 - Fax: 0671 / 67216

Informationen zur Bedeutung und Beeinflußbarkeit der fettfreien Trockenmasse in der Anlieferungsmilch

Die rheinland-pfälzischen Molkerei-Unternehmen haben seit vielen Jahren neben der Keimzahl, der Zellzahl, dem Freisein von Hemmstoffen und der Einhaltung des Gefrierpunktgrenzwertes das Vorhandensein einer fettfreien Trockenmasse von 8,5 % als Voraussetzung für die S-Klassen-Bezahlung festgelegt.

Der Grund für die Einbeziehung der fettfreien Trockenmasse in die S-Klassen-Bezahlung ergibt sich aus dem EU-Recht. In der Richtlinie 92/46/EWG des Rates vom 16. Juni 1992 mit Hygiene-Vorschriften für die Herstellung und Vermarktung von Rohmilch, wärmebehandelter Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis ist festgelegt, daß wärmebehandelte Konsummilch nur vermarktbar ist, wenn in der Anlieferungsmilch mindestens 8,5 % fettfreier Trockenmasse enthalten sind. Wenn ein Grenzwert von 8,5 % in der Konsummilch eingehalten werden soll, muß die Anlieferungsmilch bereits dieser Norm entsprechen.

Woraus entsteht die fettfreie Trockenmasse?

Die fettfreie Trockenmasse setzt sich zusammen aus

1. Dem Milcheiweiß.
2. Dem Milchzucker.
3. Den Mineralstoffen (feste Geräteeinstellung im LKV-Labor 0,72 %-Punkte).

Die Messungen der fettfreien Trockenmasse gehen in die S-Klassen-Berechnung ein. Die Mittelwertbildung für die fettfreie Trockenmasse erfolgt zunächst für die letzten drei Monate; für die Durchschnittsbildung stehen somit in der Regel zwölf Meßergebnisse zur Verfügung. Werden bei einem Milchlieferanten über den Dreimonats-Durchschnitt 8,5 % fettfreie Trockenmasse unterschritten, besteht zusätzlich die Chance, im Rahmen der Besserstellung über die vier Meßergebnisse des Bezahlungsmonates die S-Klasse zu erreichen, wenn im aktuellen Bezahlungsmonat der Durchschnitt 8,5 % oder mehr beträgt.

Wie kann die fettfreie Trockenmasse vom Landwirt positiv beeinflußt werden?

1. Über eine Steigerung des Milcheiweißgehaltes. Setzen Sie sich bei Bedarf mit Ihrem Fütterungsberater in Verbindung.
2. Über den Milchzuckergehalt (Laktose). Der Milchzucker gilt auch als Indikator für die Eutergesundheit. Beim Vorhandensein subklinischer oder klinischer Mastiten steigt der Zellgehalt, der Milchzuckergehalt nimmt ab. Durch Weglassen der Milch von Kühen mit hoher Zellzahl wird der Milchzuckergehalt und damit die fettfreie Trockenmasse der Anlieferungsmilch günstig beeinflußt.
3. Technisch bedingtes Restwasser. Beim Spülen der Melkanlage unbedingt vermeiden. Neben dem Gefrierpunkt gilt auch die fettfreie Trockenmasse als Gradmesser für die Reinheit und Unbelassenheit der Anlieferungsmilch. Auf jeden Fall ist zu empfehlen, durch Durchsaugen eines Schwammgummiballes nach dem letzten Spülen das Haftwasser von den Oberflächen der Rohrleitungen zu entfernen.