

Presseinformation

13. August 2004

NÖ Milch erzielt höchste Qualitätskriterien

Plank: Grundlage für Erzeugung von Molkerei-Spitzenprodukten

Die in Niederösterreich verarbeitete Rohmilch wird immer besser und erfüllt nach Angaben von Landesrat Dipl.Ing. Josef Plank die höchsten Qualitätskriterien: Die Untersuchungsergebnisse des ersten Halbjahrs 2004 zeigen einen weiteren Anstieg des Fettgehalts (4,29 Prozent gegenüber 4,23 Prozent 2003) und des Eiweißgehalts (3,40 Prozent gegenüber 3,38 Prozent 2003). „Diese hohe Rohmilchqualität ist die Grundlage für die Herstellung von Spitzenprodukten der niederösterreichischen Molkereiwirtschaft im Hinblick auf die Qualität und kann damit auch Exportchancen optimal nutzen“, betont Plank.

Die Qualitätskontrollen werden für den Großteil der produzierenden Betriebe beim Milchprüfing in Gmünd durchgeführt. Konkret sind das für den Laborstandort Gmünd knapp 7.000 Betriebe. Im Rahmen der Qualitätskontrollen werden drei Mal pro Monat der Fettgehalt, der Eiweißgehalt und die Untersuchungen auf möglichen Fremdwasserezusatz durchgeführt. Die Gesamtkeimzahl und der Gehalt an somatischen Zellen werden zwei Mal pro Monat kontrolliert.

Beim Milchprüfing NÖ werden neben den Rohmilchkontrollen für die angelieferte Milch auch umfassende Fertigproduktkontrollen durchgeführt. Hier ist ein weiterer Anstieg der Proben zu verzeichnen. Pro Jahr werden rund 30.000 Proben von Kindernährmitteln, Kartoffelprodukten, Getreide, Mehle und Backmischungen, Molkerei- und Käseprodukten sowie viele andere Lebensmittel untersucht. Auch in diesen Bereichen ergaben die Proben ein sehr hohes Qualitätsniveau.

In Niederösterreich werden 20 Prozent aller österreichischen Milchkühe gehalten, also insgesamt rund 117.000. 9.600 Lieferanten bringen jährlich 530.000 Tonnen Rohmilch zur weiteren Verarbeitung in die Molkereien.