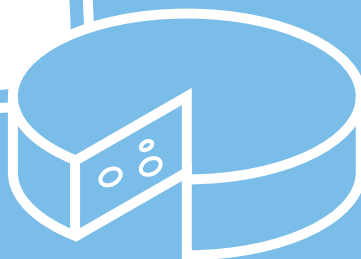




Tätigkeitsbericht 2013





Ein Geschmack, der mitten ins Herz geht.



Es sind nicht nur das Eiweiß, die gesunden Mineralstoffe und die vielen Vitamine, die aus der Milch so ein besonderes Lebensmittel machen. Es ist dieser eine Bestandteil, der sie nach Kindheit und Geborgenheit schmecken lässt.



zum Wohl!



Joachim Reinalter
Obmann



Annemarie Kaser
Direktorin

Vorwort

Milch war im letzten Jahr international stark gefragt. Das Angebot an Rohmilch war weltweit knapp, sodass die Preise anzogen. In diesem milde gestimmten Umfeld ist es auch der Südtiroler Milchwirtschaft gelungen, für die Mitglieder zufriedenstellende Milchpreise zu erwirtschaften. Die Produktionskosten sind jedoch nach wie vor hoch und können durch die Steigerung des Milchpreises kaum aufgefangen werden.

Die Wirtschaftskrise in Italien bedingt eine nachhaltige Konsumflaute und es sind keine Anzeichen dafür vorhanden, dass sich das Konsumverhalten kurzfristig ändern wird. Sich auf diesem Markt zu bewegen ist eine tägliche Herausforderung, der sich die Milchhöfe stellen müssen.

Wieder haben über 100 Milchbauern die Produktion aufgelassen. Diese Entwicklung ist besorgniserregend. Die Förderpolitik muss sich daher besonders auf die benachteiligten Strukturen konzentrieren. Man darf politisch nicht so tun, als ob sie wichtig für die Gesellschaft wären und dann ihr Aufgeben einfach zur Kenntnis nehmen. Die Berglandwirtschaft bedarf eines besonderen Augenmerkes mit Rahmenbedingungen, welche ihre Zukunft absichern.

Die Entwicklung zeigt auch, wie wichtig die Rohstoffsicherung für die Milchhöfe ist. In der Vergangenheit gab es bei den Milchhöfen eine sehr unterschiedliche Balance zwischen der Milchanlieferung und der Verarbeitung. Nach intensiven Kooperationsgesprächen wurde beschlossen, das Milch-Ungleichgewicht über eine „Verschiebung“ von homogenen Milchsammelgebieten auszugleichen. Die Gebiete Ritten und Kastelruth wechselten mit dem 01.01.2014 zum Milchhof Brixen während Vöran und Mölten einen Wechsel zum Milchhof Meran machten. Der Milchhof Sterzing hingegen hat Verhandlungen mit Nordtirol aufgenommen und ab dem 01.04.2014 wird über die neugegründete Milchgenossenschaft Wipptal-Stubai eGen Milch aus Nordtirol in Sterzing verarbeitet.

Ein herzlicher Dank gilt allen, welche die Südtiroler Milchwirtschaft unterstützt haben. Ein besonderer Dank geht an den Landeshauptmann a.D. Dr. Luis Durnwalder, welcher über Jahrzehnte die Landwirtschaft und somit auch die Milchwirtschaft geprägt hat und mit mutigen Weichenstellungen eine positive Entwicklung möglich gemacht hat.

Der Verband hat die täglichen Anforderungen zielstrebig und tatkräftig umgesetzt. Dem Verwaltungsrat und den Geschäftsführern der Mitgliedsgenossenschaften danken wir für die gute Zusammenarbeit. Ein besonderer Dank gilt den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern für ihren verantwortungsbewussten Einsatz.

Die Milchwirtschaft produziert Werte: den Wert gesunder Lebensmittel, den Wert der Versorgungssicherheit, den Wert der gepflegten Kulturlandschaft, den Wert der überschaubaren Kreisläufe, den Wert des Brauchtums und der Tradition.

Auf diesen Werten baut der Erfolg Südtirols.

Wachsend Der Weltmarkt

Weltweit hat das Milchangebot 2013 nicht in dem erwarteten Maß auf die gestiegenen Milchpreise reagiert. Die Produktion ist weniger gewachsen als im Durchschnitt der letzten Jahre. Die Ursachen sind wetterbedingt, aber auch in den hohen Kraftfutterkosten zu suchen.

Als Folge eines knappen Angebotes ist es im Jahr 2013 zu einem Anstieg der Preise gekommen. An den europäischen Spotmärkten gab es ein ungewöhnlich langes Preishoch.

Treiber für den Preisanstieg waren gute Exportmöglichkeiten. Die gute Exportsituation lässt sich zum einen auf eine stark wachsende Nachfrage aus Asien und zum anderen auf witterungsbedingte Produktionsausfälle wie in Neuseeland zurückführen.

In China kam es aufgrund von Futtermangel sowie Maul- und Klauenseuche zu einer stark sinkenden Eigenerzeugung, daher stiegen die Importe stark. China ist mittlerweile deutlich vor Russland, Saudi-Arabien, Mexiko und Algerien der größte Importeur von Milchprodukten auf der Welt. Die Exportpreise für die wichtigsten Milchprodukte sind im Schnitt um 20 bis 30% gestiegen.

Die Aussichten für den Milchmarkt 2014 sind positiv, doch der Markt ist immer auch unberechenbar. Witterungsbedingte Produktionseinbrüche oder politische und wirtschaftliche Krisen können rasch zu Veränderungen führen.

Die Strukturbereinigung schreitet voran. In Italien gibt es noch 35.500 milchproduzierende Betriebe, das sind 80% weniger als vor 15 Jahren. In Südtirol lag in diesem Zeitraum der Rückgang bei 34%. Der Selbstversorgungsgrad in Italien liegt bei 70%. Der Markt ist daher für die ausländischen Hersteller sehr attraktiv.



Die größten Milcherzeuger weltweit:



Europa
154 Mio. t



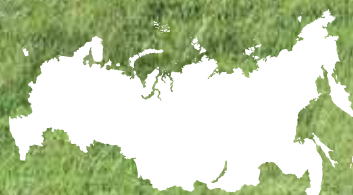
Indien
135 Mio. t



Usa
91 Mio. t



China
35 Mio. t



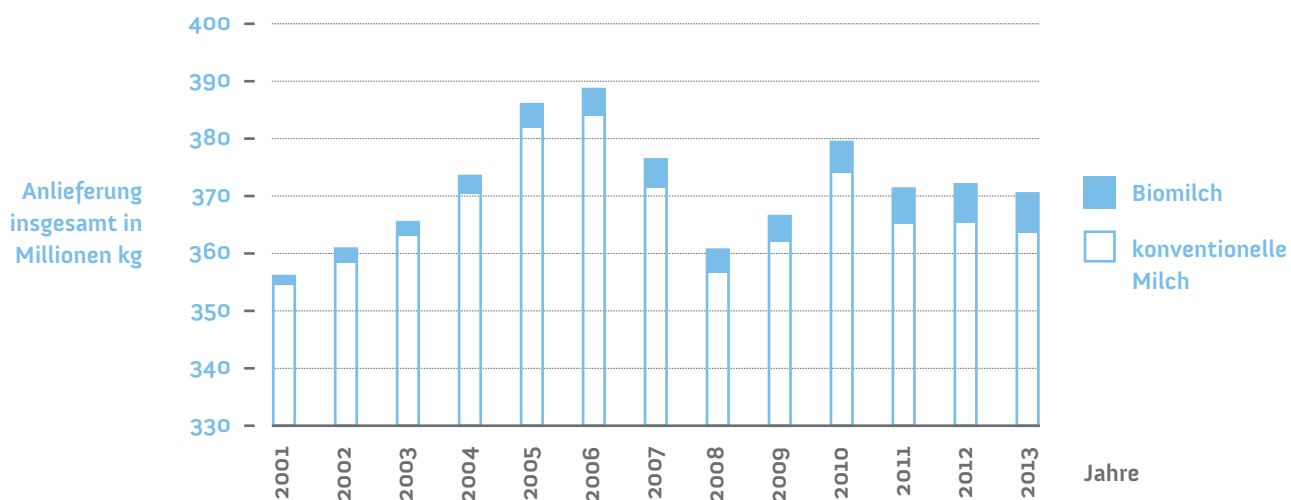
Russland
31 Mio. t



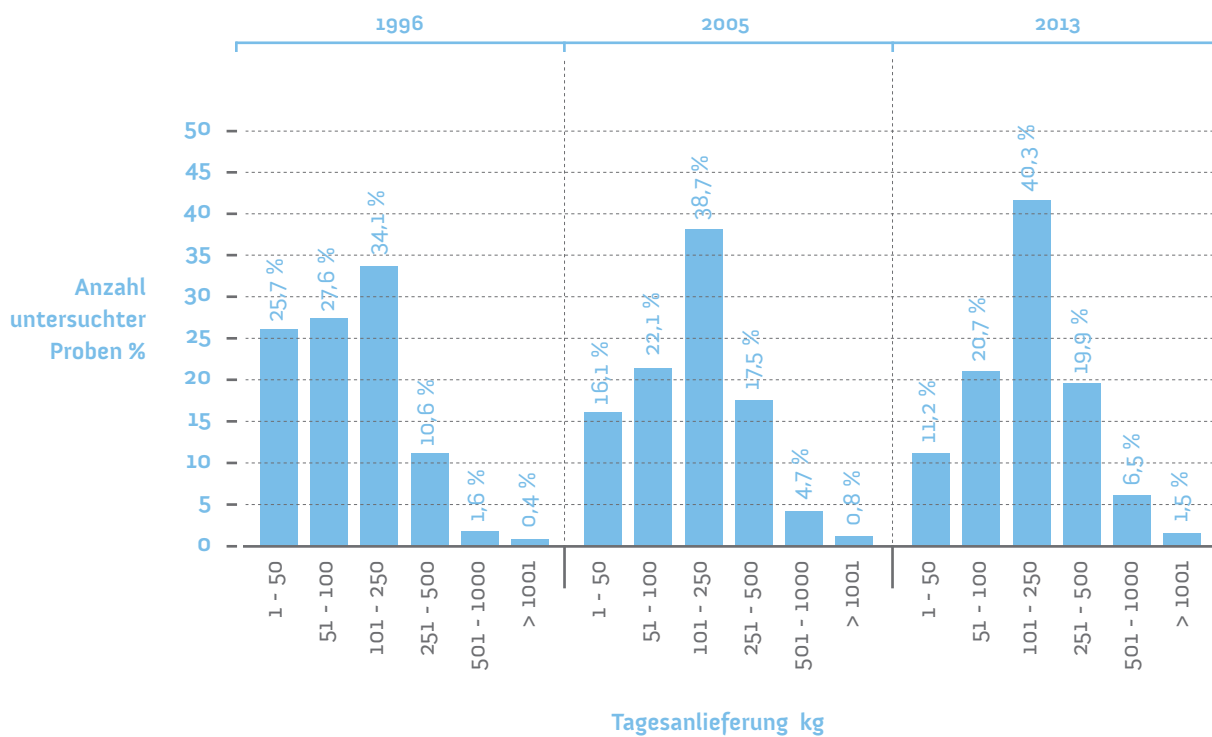
Neuseeland
20 Mio. t



Kuhmilchanlieferung

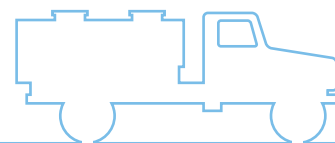


Entwicklung der Lieferantenstruktur



Verarbeitung und Vermarktung

Die Südtiroler Milch wird an 11 Betriebsstätten zu hochwertigen Produkten weiterverarbeitet.



| Kuhmilch | 2012 | 2013 | 2013:12 |
|---|-------------|-------------|---------|
| | | | % |
| Milchanlieferung in kg | 372.083.880 | 370.520.657 | -0,4 |
| - davon Biomilch | 6.661.589 | 6.917.342 | 3,8 |
| Erzeugnisse in kg | | | |
| Frischmilch | 22.217.890 | 21.997.846 | -1,0 |
| - davon Bio-Frischmilch | 1.024.464 | 1.088.128 | 6,2 |
| Joghurt insgesamt | 114.764.253 | 119.692.374 | 4,3 |
| - davon Bio-Joghurt | 2.976.252 | 3.069.953 | 3,1 |
| Joghurt zum Löffeln | 103.729.941 | 107.981.451 | 4,1 |
| Joghurt drinks | 11.034.311 | 11.710.923 | 6,1 |
| Käse (Weich-Schnitt-Hartkäse, Mozzarella) | 19.304.025 | 19.089.105 | -1,1 |
| - davon Bio-Käse | 262.866 | 178.323 | -32,2 |
| Mascarpone, Ricotta, Topfen | 7.193.314 | 7.536.953 | 4,8 |
| Sahne | 2.330.221 | 2.298.329 | -1,4 |
| Butter | 2.848.137 | 2.913.133 | 2,3 |
| - davon Bio-Butter | 63.219 | 64.775 | 2,5 |
| Getränke aus Vollmilch | 107.832 | 129.196 | 19,8 |
| - davon mit Biomilch | 55.341 | 104.424 | 88,7 |
| UHT-Milch | 24.859.679 | 27.759.936 | 11,7 |

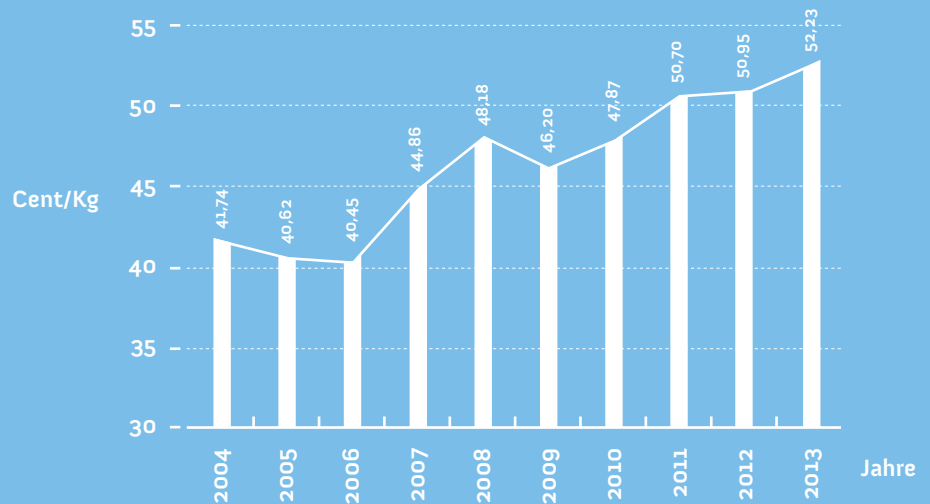
Der Handel befindet sich bereits seit zwei Jahren in einer starken Krise. Das Einkaufsvermögen der Familien wird sich in absehbarer Zeit nicht verbessern. Der Handel arbeitet stark mit Aktionen. Die Situation am Markt ist daher schwierig. Trotzdem kann von einigen Produktparten Positives berichtet werden. Erfolgreich ist vor allem der Bereich Joghurt, der sich entgegen der italienweiten Tendenz mit +4% sehr gut entwickelt hat. Italienweit ist die Joghurtproduktion mengenmäßig um 4,2% gesunken, wertmäßig um gute 6%. Die Frischmilch leidet unter der Konkurrenz aus dem Ausland. Das Biosegment ist insgesamt klein, entwickelt sich aber in einigen Segmenten sehr gut.

| Ziegenmilch | 2012 | 2013 | 2013:12 |
|--------------------------|---------|---------|---------|
| | | | % |
| Milchanlieferung in kg | 629.817 | 636.417 | 1,0 |
| - davon Biomilch | 17.147 | 19.946 | 16,3 |
| Erzeugnisse in kg | | | |
| Frischmilch | 100.448 | 94.749 | -5,7 |
| Käse | 43.970 | 47.201 | 7,3 |
| - davon Bio-Käse | 1.040 | 1.755 | 68,8 |
| Joghurt | 37.401 | 23.432 | -37,3 |
| Butter | 1.898 | 2.144 | 13,0 |

Der Umsatz der Milchhöfe konnte um 3,4% auf 445 Mio. Euro gesteigert werden. Die Milchwirtschaft ist ein wichtiger Arbeitgeber und bietet 883 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern einen sicheren Arbeitsplatz in den Genossenschaften.

Robust

Der Milchpreis



Für die Südtiroler Kuhmilch wurden ab Erfassungsstelle, bei natürlichen Inhaltsstoffen, inklusiv 8,8% MwSt. und Qualitätszuschlägen folgende Preise bezahlt:
 Gesamtdurchschnitt: 52,23 cent/kg (+2,5%)
 Konventionelle Milch: 51,99 cent/kg
 Biomilch: 64,67 cent/kg
 Für Ziegenmilch wurden 69,72 cent/kg bezahlt (+1,3%).
 Insgesamt wurden an die 5.043 Milchlieferanten 193,5 Mio. Euro an Milchgeld ausbezahlt.

Die Milchproduzierenden Betriebe müssen sich zwei gegenläufigen Entwicklungen stellen: zum einen real sinkenden Erlösen und zum anderen steigenden Produktionskosten. Die Wertschöpfung sinkt daher stetig und immer mehr Bauern ziehen daraus ihre Konsequenzen. Grundsätzlich sind die Produktionskosten im Berggebiet höher als in den Gunstlagen und gleichzeitig die Produktivität geringer.



Milchpreise im Vergleich:

Lombardei 40,83 cent/kg (3,7% Fett, 3,25% Eiweiß, ohne MwSt.)

Österreich 37,00 cent/kg (4% Fett, 3,4% Eiweiß, ohne MwSt.)

Deutschland 37,21 cent/kg (4% Fett, 3,4% Eiweiß, ohne MwSt.)

Bayern 37,28 cent/kg (4% Fett, 3,4% Eiweiß, ohne MwSt.)

Emmi AG (Schweiz) 49,65 cent/kg (4,2% Fett, 3,4% Eiweiß, ohne MwSt.)

Neuseeland 35,61 cent/kg (4,2% Fett, 3,4% Eiweiß, ohne MwSt.)

USA 33,28 cent/kg (4,2% Fett, 3,4% Eiweiß, ohne MwSt.)

Durchschnitt der wichtigsten europäischen Molkereien 37,81 cent/kg (4,2% Fett, 3,4% Eiweiß, ohne MwSt.)

(Quellen: AMA, LTO Niederlande, clal.it)

Vervielfältigend Die Werbemaßnahmen

Genussfestival

Zum zweiten Mal luden unter der Organisation der EOS alle Südtiroler Qualitätsprodukte zum gemeinsamen Festival. Das Genussfestival Südtirol verwandelte die Bozner Altstadt vom 24. bis 26. Mai 2013 zu einem Parcours der Sinne mit regionalen und authentischen Gastronomie-Inseln. Live-Musik, Kochshows, Informationsstände und ein spannendes Kinder- und Rahmenprogramm durften dabei nicht fehlen. Die Besucher konnten am Genusswochenende nicht nur den vielen leckeren Versuchungen fröhnen, sondern auch einen Blick hinter die Kulissen der zwölf Qualitätsprodukte Südtirols werfen und mehr über handwerkliche Historie und traditionelle Verarbeitungsmethoden erfahren.

Die Südtiroler Milch präsentierte sich innovativ und modern in der Milchwelt im Palais Campofranco. Der Weg der Milch vom Gras zum Glas konnte inmitten der Stadt mit allen Sinnen erlebt und erfahren werden. Interessante Informationen rund um die Südtiroler Milch fehlten dabei ebenso wenig wie ein umfangreiches Rahmenprogramm für Kinder. Dass Milch mehr als nur ein Getränk ist, konnte eindrucksvoll gezeigt werden. Besonders gefragt war die Milchbar, wo Milchmixgetränke und Joghurtkreationen angeboten wurden.



Milch macht Schule

Tradition hat inzwischen das Schulmilchprojekt, welches bereits zum fünften Mal für die 3. Grundschulklassen in Zusammenarbeit mit der EOS- Export Organisation Südtirol der Handelskammer Bozen durchgeführt wurde.

Gerade für Kinder ist es wichtig, gesunde und regionale Lebensmittel kennenzulernen und wertzuschätzen. Auf alle Fragen rund um die Milch bekamen die Schülerinnen und Schüler im Rahmen des Milch-Schulprojektes von den Milchbotschafterinnen eine Antwort. Abschließend durften die Kinder sogar selbst aus Rahm Butter machen und diesen auch gleich verkosten. Praxisnaher Unterricht ist spannend und erlebnisreich und bleibt daher leichter im Gedächtnis verankert.

Das Projekt wurde in 320 Schulklassen sowohl deutscher (283) als auch italienischer (37) Muttersprache durchgeführt. Dabei wurden insgesamt 3714 Schülerinnen und Schüler erreicht. Davon waren 3270 deutscher Muttersprache und 444 italienischer Muttersprache.



Marktdaten

Die Marktentwicklung zu verfolgen und über die Marktanteile der Wettbewerber Bescheid zu wissen, ist die Grundlage für strategische Entscheidungen. Daher wurden die entsprechenden statistischen Daten für alle Mitgliedsgenossenschaften gemeinsam angekauft.



Verkaufsförderungsmaßnahmen und Sponsoring

Bei verschiedenen Verkaufsförderungsmaßnahmen wurden die Synergien mit EOS und SMG genutzt. Großen Erfolg hatte das Gewinnspiel „Una spesa che cambia la vita“, organisiert von der EOS in Zusammenarbeit mit der SMG. Das Gewinnspiel fand vom 01.09. bis zum 31.12.2013 statt. 16 Hersteller von Südtiroler Qualitätsprodukten haben sich daran beteiligt, darunter auch die Südtiroler Milchhöfe. Die Aktion umfasste verkaufsfördernde Maßnahmen in der italienischen GDO und war begleitet von einer nationalen TV-Radio-Medienkampagne. Als Hauptpreis konnte man für 15 Jahre eine Woche Urlaub in Südtirol gewinnen.

Weitere Beispiele der Zusammenarbeit sind die Messe Food & Life in München, die Culinaria in Meran sowie die Top of the Wine in Bozen.

Auch beim Erntedankfest organisiert vom Südtiroler Bauernbund am 19. Oktober 2013 in Bozen war der Sennereiverband Südtirol mit einem eigenen Stand vertreten und präsentierte die Käsevielfalt der Molkereigenossenschaften. Dieses ist eine gute Gelegenheit, mit Konsumenten in direkten Kontakt zu treten und Interesse für bäuerliche Produkte zu wecken.

Verschiedene Veranstaltungen und Projekte wurden unterstützt wie die Kinderbeilage der Athesia, die Veranstaltung Wine & Dine in Brixen, das Südtiroler Menükochbuch und das SBJ-Mäherteam.

Internet und Facebook

Das Internet rundet die Öffentlichkeitsarbeit ab und garantiert der Milchwirtschaft Präsenz im weltweiten Netz. Bezüglich Facebook wird die gemeinsame Facebook-Seite der Qualitätsprodukte „Südtirol für Feinschmecker“ genutzt, welche von der EOS betreut wird.

Pressearbeit

Themen, welche die Milchwirtschaft beschäftigen, werden für die Presse aufbereitet. Dies erfolgt durch Pressemitteilungen. Das Projekt der Gebietsverschiebungen zwischen Bergmilch sowie Milchhof Brixen und Milchhof Meran wurde im Rahmen eines Pressefrühstückes vorgestellt.

Milchwirtschaftliche Tagung in Brixen

Die traditionelle Österreichische Milchwirtschaftliche Tagung fand am 19. und 20. September 2013 erstmals in Brixen statt. Die Tagung stand unter dem Generalthema „Milchwirtschaft im Alpenraum“. Der erste Tag war den politischen und markttechnischen Weichenstellungen gewidmet, der zweite Tag den lebensmittelrechtlichen, ernährungs- und milchwirtschaftlichen Fragestellungen.

Hochkarätige Referenten, u.a. auch der Europaparlamentarier Herbert Dorfmann, haben gemeinsam mit dem Fachpublikum aktuelle Fragen der Branche diskutiert. Die Tagung wurde von der Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft Rotholz in Zusammenarbeit mit dem Verein zur Förderung der österreichischen Milchwirtschaft und dem Sennereiverband Südtirol ausgetragen.



Ausgleichend

Die Rohstoffsicherung

Gebietsverschiebungen

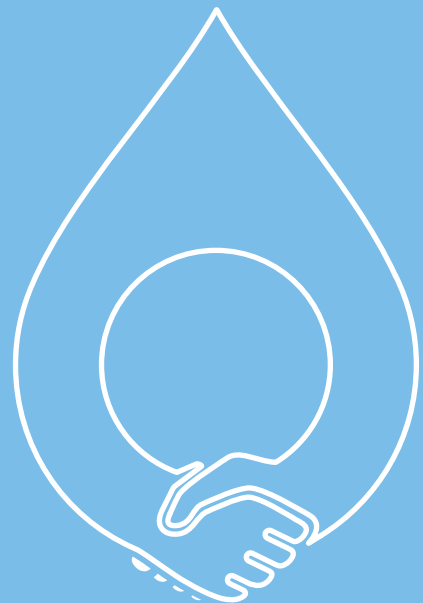
Die Südtiroler Milch ist ein besonderer und zunehmend knapper werdender Rohstoff, der maßgeblich zur Einkommenssicherung tausender Bergbauernfamilien beiträgt. Um auch in Zukunft ein angemessenes Milchgeld erwirtschaften zu können, müssen die Milchhöfe mit Weitblick schon heute die Weichen für den Erfolg für morgen stellen. Die sichere Belieferung mit Südtiroler Milch ist dabei für die meisten Südtiroler Milchhöfe von fundamentaler Bedeutung.

Aufgrund der historischen Entwicklung gab es in der Vergangenheit bei den Milchhöfen eine sehr unterschiedliche Balance zwischen der Milchlieferung und der Verarbeitung. Die Bergmilch Südtirol verzeichnete dauerhaft einen Milchüberschuss, während die anderen Milchhöfe einen stetig wachsenden Milchmangel aufwiesen. Dieses Ungleichgewicht wurde langjährig über den vertraglich geregelten Milchaustausch zwischen den Südtiroler Milchhöfen ausgeglichen. So wurde z.B. ein Teil der Milchlieferung der Bergmilch Südtirol dauerhaft im Milchhof Brixen zu Mozzarella und im Milchhof Meran zu Joghurt verarbeitet.

Nach intensiven Kooperationsgesprächen haben die Bergmilch Südtirol, der Milchhof Meran und der Milchhof Brixen beschlossen, das Milch-Ungleichgewicht über eine robuste „Verschiebung“ von homogenen Milchsammelgebieten auszugleichen. Die Gebiete Ritten und Kastelruth wechseln zum Milchhof Brixen während Vöran und Mölten einen Wechsel zum Milchhof Meran machen. Ab dem 01.01.2014 beziehen die Milchhöfe Brixen und Meran jene 30 Mio. kg Milch, welche bis dahin von der Bergmilch Südtirol zum Auszahlungspreis übernommen wurden, direkt von den 238 Bauern.

Milchhof Sterzing erweitert sein Einzugsgebiet im Norden

Im Rahmen der Rohstoffsicherung für die Zukunft hat der Milchhof Sterzing Verhandlungen mit Lieferanten aus Nordtirol aufgenommen. Im Oktober 2013 erfolgte die Vertragsunterzeichnung mit der neu gegründeten Milchgenossenschaft Wipptal-Stubai eGen, welche ab dem 01.04.2014 die Milch an den Milchhof Sterzing liefern wird. 190 Bauern werden in etwa 8 Mio. kg Milch liefern, wobei v.a. die bedeutende Menge an Biomilch für den Milchhof Sterzing von strategischer Bedeutung ist.





Verlässlich

Die Qualitätssicherung

Ein durchgängiges Qualitätssicherungssystem vom Stall bis ins Glas zeichnet die Südtiroler Milchwirtschaft aus. Kaum ein Lebensmittel wird so stark und intensiv kontrolliert wie die Milch. Das Kontrollnetz ist dicht gespannt und ist ein exaktes Zusammenspiel von Maßnahmen des Sennereiverbandes und der Milchhöfe. Ziel ist es, gesunde und sichere Milch und Milchprodukte auf den Markt zu bringen und das Qualitätsversprechen auf allen Ebenen einzuhalten.

Der Sennereiverband Südtirol ist die neutrale Prüforganisation der Südtiroler Milchwirtschaft und in die nationalen und internationalen Vereinigungen der Analytik eingebunden. Dabei wird der gesamte Entstehungsprozess der Milch überwacht, von der Rohmilchkontrolle am Bauernhof bis zum fertigen Milchprodukt, welches in den Handel gelangt. Im Auftrag der Vereinigung der Südtiroler Tierzuchtverbände werden die Leistungskontrollen für die Milchleistungsprüfung untersucht.

Die Rohmilchuntersuchung

Eine qualitativ hochwertige Rohmilch ist die Grundlage für jedes Qualitätsprodukt. Die flächendeckende Kontrolle ist die Grundlage für ein sicheres Produkt sowie für eine gerechte Bezahlung der Rohmilchqualität.

Unsere Tätigkeiten im Bereich Rohmilchanalyse:

- Organisation der Probenahme bei den Milchgüteproben
- Untersuchung der Rohmilchproben als Grundlage für die Qualitätsbezahlung der Milch
- Untersuchung von Rohmilchproben für Almen und Direktvermarkter
- Milchsammelwagenüberprüfung
- Schulung der Probenehmer und Milchsammelwagenfahrer
- Eichung von Volumenmessanlagen
- Erstellung der Datensätze für die Milchgeldabrechnung der Molkereien
- Untersuchung der Leistungskontrollproben
- Untersuchung der Progesteronproben
- Vorträge

Folgende Gerätschaften sind im Rohmilchlabor im Einsatz:

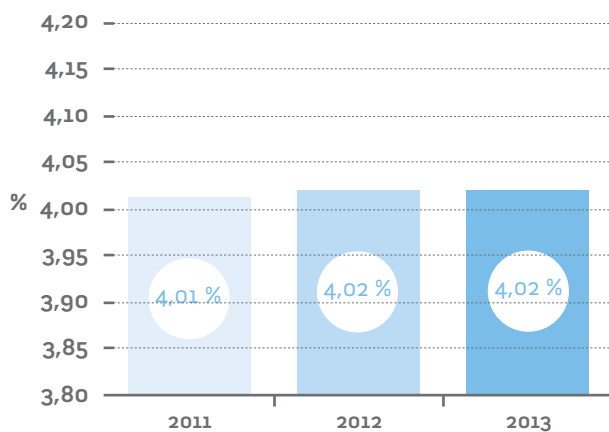
- Combifoss (Milkoscan FT 6000 und Fossomatic FC)
Fettgehalt, Eiweißgehalt, Gefrierzahl, pH-Wert, Laktose, Harnstoff, Kasein, Zellzahl
- Bactoscan FC 150
Keimzahl
- Pipettierstation Inoalcom
Abfüllung der Hemmstoffproben und Proben für das Institut für Tierseuchenbekämpfung



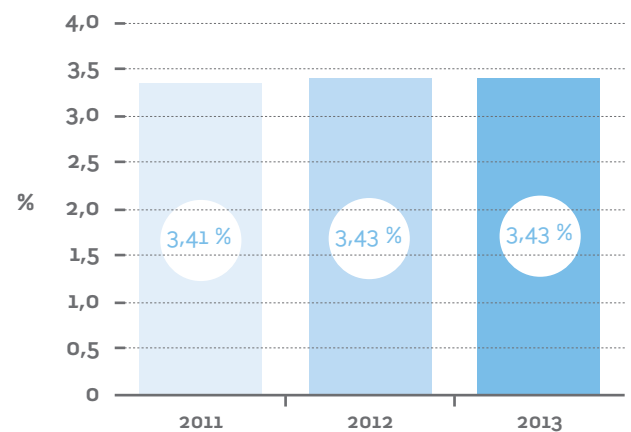
Probenaufkommen

| Art der Probe | 2011 | 2012 | 2013 |
|--|---------|---------|---------|
| Milchgüteproben (in Datenbank eingetragen) | 275.083 | 269.797 | 254.569 |
| Leistungskontrollproben | 455.042 | 416.722 | 377.257 |
| Privatproben | 29.821 | 32.713 | 34.242 |
| Überprüfung der Milchsammelwagen | 9.573 | 9.955 | 8.757 |
| Proben aus der Abteilung Lebensmittel | 6.540 | 4.573 | 5.865 |
| Versteigerungsproben | 2.758 | 2.530 | 2.605 |
| Progesteronproben | 9.190 | 9.305 | 9.173 |
| Insgesamt | 788.007 | 745.595 | 692.468 |

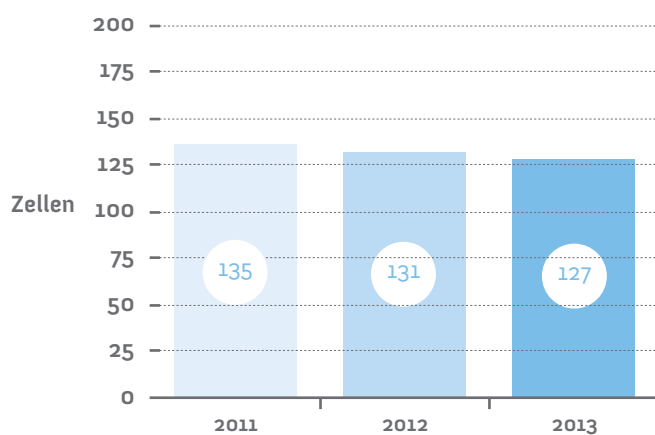
Entwicklung des Fettgehaltes



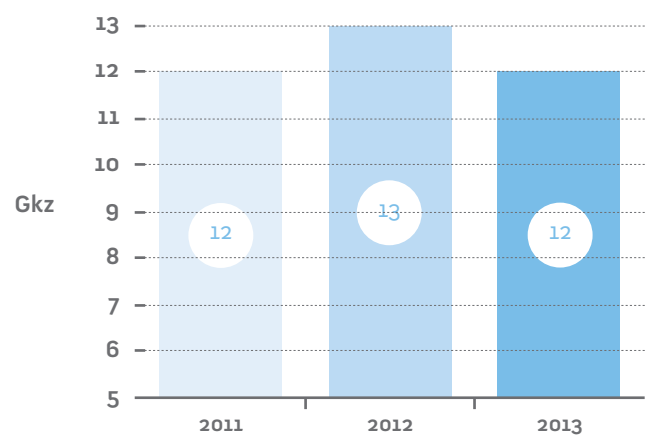
Entwicklung des Eiweißgehaltes



Entwicklung der Zellzahl



Entwicklung der Gesamtkeimzahl



Nutzung der Synergien

Für das Institut für Tierseuchenbekämpfung wurden aus den Milchgüteproben 9.449 Proben zur Untersuchung auf die Parameter IBR, Brucellose und Leukose abgefüllt. Dadurch können die Blutproben auf Einzeltierebene reduziert werden. Nur mehr die Tiere jener Betriebe müssen durch Blutproben nachuntersucht werden, welche bei der Milchprobe positiv reagieren.

Leistungskontrollproben als Grundlage der Zuchtwertschätzung

Der Sennereiverband Südtirol untersucht als Dienstleistung für die Vereinigung der Südtiroler Tierzuchtverbände die Leistungskontrollproben. Diese werden auf die Parameter Fett, Eiweiß, Laktose, Zellgehalt, Harnstoff, pH und Kasein untersucht und sind die Grundlage für die Zuchtwertschätzung. Die entsprechenden Auswertungen sind im Tätigkeitsbericht der Vereinigung der Südtiroler Tierzuchtverbände enthalten. Die Anzahl an Proben ist um gut 10% gesunken, da das Kontrollintervall von 30 Tagen auf 36 Tage erhöht wurde. Dadurch fallen pro Betrieb und Jahr 2-3 Kontrollen weniger an, was sich natürlich direkt auf die Probenanzahl niederschlägt.

Rasch informiert

Damit man bei Problemen sofort einschreiten kann, braucht es rasche Information. Dies wird durch die verschiedenen automatisierten Informationssysteme garantiert. Der Milcherzeuger kann die von ihm bevorzugte Variante wählen. Ob mit der telefonischen Abfrage oder der Übermittlung mittels Fax, Email oder SMS – der Milcherzeuger ist immer am aktuellen Stand der Dinge. Bei Grenzwertüberschreitungen über einen längeren Zeitraum erfolgt zudem eine schriftliche Benachrichtigung.

Die Statistik zeigt, dass die neuen Medien verstärkt auch auf den Bauernhöfen Einzug halten. Die traditionellen Medien wie der Telefonabruf nehmen immer mehr ab, während die Email-Abrufe kontinuierlich zunehmen.

| Beschreibung | Anzahl 2011 | Anzahl 2012 | Anzahl 2013 |
|---|-------------|-------------|-------------|
| Lieferanten mit Email-Abruf | 1.360 | 1.547 | 1.897 |
| Lieferanten mit Fax-Abruf | 554 | 487 | 462 |
| Lieferanten mit SMS-Abruf | 3.972 | 4.062 | 4.121 |
| Versand Ergebnisse Milchgüteproben | | | |
| mittels FAX | 27.097 | 25.109 | 19.693 |
| mittels Email | 66.565 | 76.110 | 82.298 |
| Versand Ergebnisse Privatproben | | | |
| mittels FAX | 4.077 | 3.515 | 2.965 |
| mittels Email | 4.185 | 4.945 | 4.661 |
| mittels SMS | 60.637 | 64.890 | 63.469 |
| Versand Ergebnisse Leistungskontrollproben | | | |
| mittels Fax | 5.564 | 4.627 | 3.371 |
| mittels Email | 13.438 | 13.796 | 14.020 |
| mittels SMS | 26.857 | 25.333 | 23.115 |
| Versand Ergebnisse Progesteronproben | | | |
| mittels Fax | 218 | 100 | 123 |
| mittels Email | 250 | 499 | 435 |
| mittels SMS | 8.251 | 8.333 | 8.352 |
| Anrufe Milkphone | 89.447 | 88.953 | 82.072 |

Abnahmen bei den Milchsammelwagen

Der Sennereiverband führt in seiner Eigenschaft als metrischer Hersteller eichamtliche Abnahmen bei den Milchsammelwagen durch. Nach Reparaturen oder Wartungsarbeiten an den Mengemessgeräten sorgt er wieder für die Verplombung des Messgerätes.

Seit November 2010 ist der Sennereiverband als private Eichstelle für Mengemessgeräte mit nationaler Zulassung bei der Handelskammer Bozen anerkannt. Somit kann die periodische Eichung der Volumenmessanlagen auf Milchsammelwagen oder stationären Anlagen durchgeführt werden. Nach mehreren Anläufen und mit Unterstützung der Handelskammer Bozen ist es im August 2013 gelungen, von Unioncamere auch die Zulassung für Messanlagen mit europäischer Zulassung (MID-Messanlagen) zu erhalten. Somit ist der Sennereiverband in der Lage, die notwendigen Abnahmen bei allen vorhandenen Messanlagen vorzunehmen.

Eine korrekte Probeziehung bei der Sammelmilch ist die Grundlage für ein korrektes Ergebnis. Daher wird darauf ein besonderes Augenmerk gelegt.

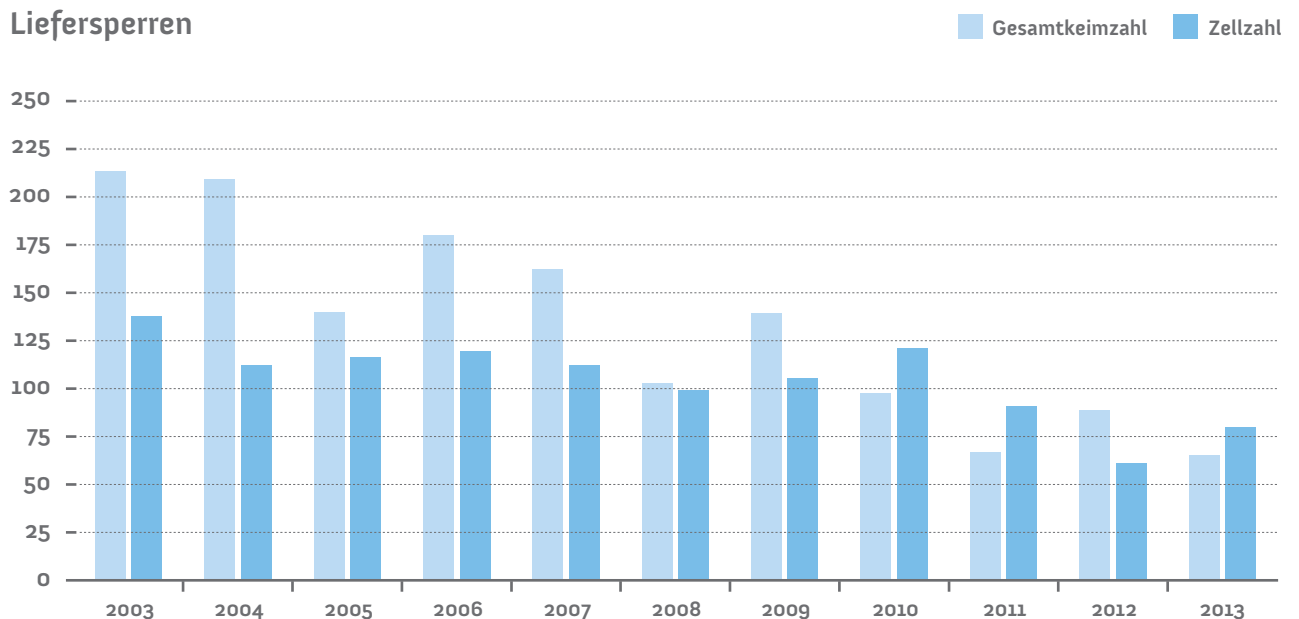
Ein Milchsammelwagen darf nur dann zur Probenahme verwendet werden, wenn er die regelmäßigen Prüfungen auf Repräsentativität und Verschleppung nach den vorgegebenen Richtlinien bestanden hat. Folgende Überprüfungen wurden durchgeführt:

- 162 Kontrollen zur Repräsentativität und Verschleppung
- 677 Hygienekontrollen
- 13 Reparaturen als metrischer Hersteller
- 27 Eichungen als Eichstelle

Lieferantenüberwachung

Bei längerer Überschreitung der vorgesehenen Grenzwerte bei der Zellzahl und bei der Keimzahl sehen die rechtlichen Vorgaben Lieferstopps vor. Der Sennereiverband Südtirol wickelt diese Eigenkontrolle zentral für alle Mitgliedsgenossenschaften ab und führt auch die entsprechenden Meldungen an die Veterinärbehörde durch.

Liefersperren



Zunehmend Die Produktkontrollen

Das Produkthaftungsgesetz und der Verbraucherschutz führen dazu, dass der Bereich der Fertigproduktkontrolle eine immer größere Bedeutung einnimmt und das Probenaufkommen jährlich stark zunimmt. Die Produktsicherheit ist neben Qualität, Geschmack und Preis ein wichtiges Kaufkriterium für die Konsumenten.

Um die Qualität der Produkte von Beginn an zu sichern, werden die verschiedenen Produktionsschritte bei der Verarbeitung genau unter Kontrolle gehalten. Dies geschieht entweder im Milchhof selbst oder durch weiterführende Untersuchungen im Labor des Sennereiverbandes. Das Ziel aller Maßnahmen ist es, das Risiko auf ein Minimum zu reduzieren.

Unsere Tätigkeiten im Bereich der Fertigproduktkontrolle:

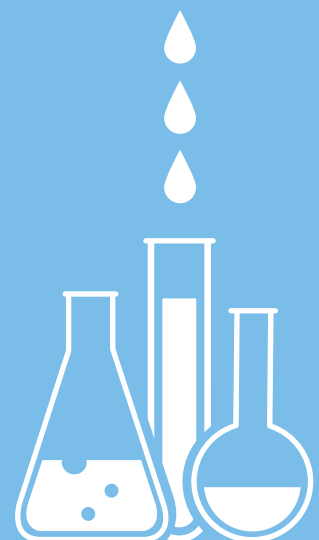
- Untersuchung von Produkten der Mitgliedsgenossenschaften, der Direktvermarkter und Almen
- Durchführung der speziellen Prüfanforderungen laut Pflichtenheft für das Qualitätszeichen „Qualität Südtirol“
- Bewertung und Information zu den Ergebnissen der Produktuntersuchungen
- Stufenkontrollen in den Betrieben
- Vorstellung der Qualitätssicherung für die Kunden der Mitgliedsgenossenschaften
- Vergleichsverkostungen
- Mitarbeit in Käsebewertungskommissionen
- Mitwirken bei der Ausbildung zum Käsesommelier
- Vertretung der Interessen bei Aussprachen mit Behörden und Organisationen
- Beratung und Schulung
- Vorträge

Die Abteilung Lebensmittel hat ein umfangreiches Arbeitsprogramm abzuwickeln, die Anzahl an Produkten nimmt regelmäßig zu.

| Beschreibung | 2012 | 2013 | 2013/12* |
|---------------------------------|---------------|---------------|-------------|
| Untersuchte Produkte | 15.753 | 17.655 | 12,1 |
| Mikrobiologische Untersuchungen | 38.609 | 43.423 | 12,5 |
| Chemische Untersuchungen | 13.868 | 16.040 | 15,7 |
| Physikalische Untersuchungen | 6.092 | 6.350 | 4,0 |
| Sensorische Untersuchungen | 4.071 | 2.974 | -15,9 |
| Untersuchungen gesamt | 62.640 | 69.999 | 10,5 |

*Prozentangaben

Jedes eingehende Produkt wird in der Regel auf mehrere Parameter untersucht. Die wichtigste und arbeitsintensivste Untersuchungsgruppe ist die Gruppe der pathogenen Keime. Die Abwesenheit dieser Keime in den Produkten ist die Grundvoraussetzung für die Vermarktung.



Eine Übersicht über die wichtigsten untersuchten Parameter:

| Anzahl Analysen | 2012 | 2013 | 2013:2012 % |
|---------------------------|-------|-------|-------------|
| Pathogene Keime | 8.264 | 9.810 | 18,7 |
| Coliforme | 4.326 | 5.084 | 17,5 |
| Escherichia coli | 4.297 | 4.450 | 3,6 |
| E. coli O157 | 210 | 270 | 28,6 |
| Hefen und Schimmelpilze | 3.441 | 4.058 | 17,9 |
| Streptokokken | 1.530 | 1.616 | 5,6 |
| Lactobazillen | 1.492 | 1.581 | 6,0 |
| Lactobacillus acidophilus | 664 | 684 | 7,0 |
| Bacillus cereus | 354 | 528 | 33,7 |
| Lactobacillus casei | 462 | 394 | -14,7 |
| Pseudomonaden | 1.165 | 1.255 | 7,7 |
| Bifidobakterien | 544 | 444 | -18,4 |
| Aflatoxin M1 | 212 | 262 | 23,6 |
| Trockenmasse | 1.064 | 1.029 | -3,3 |
| Fettgehalt Käse | 1.086 | 1.106 | 1,8 |
| Salzgehalt | 359 | 750 | 108,9 |
| Abwasseruntersuchungen | 396 | 594 | 50,0 |

Rückstandsanalysen

Es wurde wiederum die Durchführung der Rückstandsanalysen auf Rohmilchbasis koordiniert. Dabei wurden von einem externen Labor folgende Parameter überprüft: Organochlorpestizide, Polychlorierte Biphenyle, Organophosphate, Avermectine, Benzimidazole, Blei, Cadmium und Quecksilber. Bei diesen Untersuchungen wurden keine Unregelmäßigkeiten festgestellt.

Zertifizierung der gentechnikfreien Produktion

Der gesamte gentechnikfreie Prozess ist zertifiziert, d.h. von der unabhängigen Kontrollstelle CSQA überprüft. Dabei wird besonderes Augenmerk auf die Fütterung gelegt, was bei der hohen Anzahl an Lieferanten keine leichte Aufgabe ist. Der Ablauf wird jährlich auditiert und überwacht. Die Zertifizierung ist ein Mehrwert, den die Südtiroler Milchwirtschaft den Handelsketten bieten kann und daher für die Qualitätsprodukte sehr wertvoll ist.

Projekt ORIGINALP

Das Projekt ORIGINALP wurde weitergeführt. Die Universität Innsbruck, die Agrarmarketing Tirol, das Land- und Forstwirtschaftliche Versuchszentrum Laimburg, die Freie Universität Bozen sowie der Sennereiverband Südtirol sind an diesem Projekt, welches der Herkunftssicherung dient, beteiligt.

Im Rahmen des Projektes stellt der Sennereiverband alle Daten aus der Infrarotspektroskopie, welche er im Rahmen der Rohmilchuntersuchungen erfasst, sowie Daten aus den Käseuntersuchungen zur Verfügung. Diese Daten der Routineanalytik werden dann mit den Referenzmethoden verglichen. Ziel ist es, eine Schnellmethode zu erarbeiten, damit in kurzer Zeit Herkunftsnachweise durchgeführt werden können. Zudem wird das Fettsäurespektrum der Proben erfasst (gesättigte, ungesättigte Fettsäuren).

Messqualität im Vergleich

Um die Messgenauigkeit und das Messniveau mit anderen Laboratorien vergleichen zu können, nimmt der Sennereiverband Südtirol regelmäßig an Ringtests teil.

Dabei werden Milch oder Milchprodukte mit bekannter Zusammensetzung von den teilnehmenden Laboratorien untersucht. Jedes Labor erhält anschließend vom Ringtest-Organisator die Rückmeldung, ob mit der angewandten Methode auch das richtige Ergebnis erzielt wurde.

Im Jahr 2013 hat der Sennereiverband Südtirol an 37 Ringversuchen mit 133 Parametern teilgenommen. Die Beteiligung ist zeit- und kostenintensiv, sichert jedoch unsere Analytik ab.



Qualifiziert

Die Hofberatung

Fünf Hofberater stehen den Milchlieferanten in allen Fragen rund um die Milchproduktion zur Seite. Die Milchproduktion wird zunehmend professioneller und somit steigen auch die Anforderungen an die Hofberatung. Die jungen Hofnachfolger sind dank der Fachschulen für Landwirtschaft gut ausgebildet, interessiert und informieren sich durch das Internet weltweit. Der Beratungsaufwand pro Betrieb nimmt mit dem Grad der Technisierung zu. Da die Leistungen der Tiere steigen, wird die Materie immer komplexer. Die Milchlieferanten schauen genauer auf die Wertschöpfung und werden sensibler auch gegenüber kleineren Problemen. Die strenge Qualitätsbezahlung zeigt hier ihre langfristige Wirkung.

| Beratungsgrund | Anzahl Betriebe 2013 | Anteil an Beratungen in % |
|--------------------------------------|----------------------|---------------------------|
| Hofberatungen | 2.408 | --- |
| Melkanlagenkontrolle | 1.710 | 71,0 |
| davon Kollaudierungen von Neuanlagen | 104 | 4,3 |
| Beratung Zellzahl | 619 | 25,7 |
| Beratung Keimzahl | 322 | 13,4 |
| Sonstige Beratungen | 304 | 12,6 |
| Planungshilfen | 21 | 0,9 |
| Futtermittelkontrollen | 28 | 1,2 |
| Lactocorder | 8 | 0,3 |
| Milchmengenmessgeräte | 292 | 12,1 |

Die Melkanlagenkontrolle wird nach den Normen DIN ISO 5720 und 6690 durchgeführt. Insgesamt ist ein Rückgang der Eimermelkanlagen mit einer leicht steigenden Anzahl von Melkständen festzustellen. In rund 44% der kontrollierten Anlagen wurden Mängel festgestellt. Die Hauptursache ist mangelnde und fehlerhafte Wartung.

In 104 Betrieben wurde die Technische Abnahme der Melkanlage durchgeführt. Es sind dies hauptsächlich Melkstände. Diese sind immer öfters mit vielen technischen Funktionen ausgestattet, was eine umfassende Kontrolle notwendig macht.

Für die Südtiroler Tierzuchtvereinigung wurden im Rahmen der Melkanlagenkontrolle in 292 Betrieben auch die Milchmengenmessgeräte mitkontrolliert. Nur ein kleiner Anteil der 877 kontrollierten Geräte entsprach nicht den Anforderungen.



Ein ständig aktuelles Thema in der Milchproduktion ist die Zellzahl. 25,7 Prozent der besuchten Betriebe haben eine Beratung wegen erhöhter Zellzahl in Anspruch genommen. Dabei werden Empfehlungen zu Melkroutine, Melkhygiene, Fütterung und Haltung gegeben.

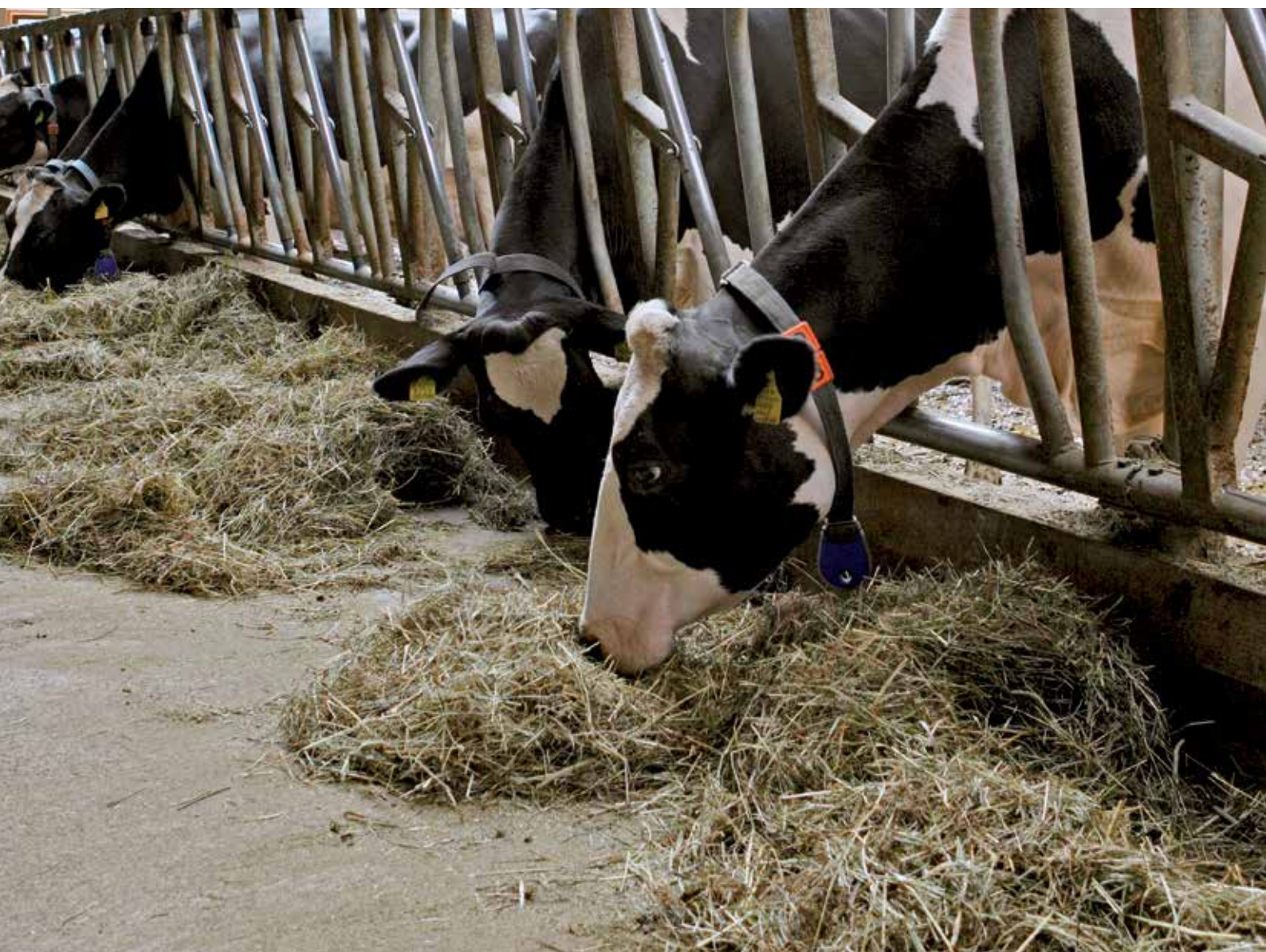
Es wurden 6.019 Kühe mit dem Schalmtest kontrolliert, in etwa die Hälfte davon reagierte positiv. Für eine Erregerbestimmung mit Antibiogramm wurden 6.469 Viertelgemelksproben gezogen und an das Institut für Tierseuchenbekämpfung zur Untersuchung weitergegeben.

In Zusammenarbeit mit dem Institut für Tierseuchenbekämpfung wurden in einem Versuch in 70 Betrieben Milchproben für die Untersuchung auf Paratuberkulose gezogen.

Trotz aller technischen Möglichkeiten ist auch eine erhöhte Keimzahl immer wieder ein Thema in den Betrieben. Die Ursachen liegen meist bei der Kühlung und der Reinigung.

Zudem wurden in 21 Betrieben Planungshilfen zu Stallumbauten und Neubauten sowie für Milchkammern und Melkständen durchgeführt.

Im Rahmen der gentechnikfreien Fütterung wurden in allen besuchten Betrieben die Futtermittel überprüft und in 20 Betrieben auch entsprechende Proben zur Untersuchung auf gentechnisch veränderte Organismen sowie auf die Positivliste gezogen. Im Rahmen dieser Kontrollen wurden keine Abweichungen festgestellt.



Verkostungen:

Zum zweiten Mal fand 2013 die Südtiroler Alpkäseverkostung an der Fachschule Fürstenburg statt, 36 Almen aus ganz Südtirol nahmen an dem Wettbewerb teil. Wiederum bestätigte die Fachjury das hohe Qualitätsniveau der Südtiroler Almkäse. Den 1. Platz holte sich die Plawenner Alm, Mals, mit der Sennin Karin Auer. Der Publikumspreis ging an die Stilfser Alm mit Senn Paul Ortler.

Die jährlich stattfindende Graukäse- und Butterverkostung auf dem Sterzinger Rosskopf hat auch in diesem Jahr viele AlMLEUTE und Interessierte angelockt. Der Wettbewerb ist mittlerweile zu einem großen Almfest geworden, bei dem die Qualität der traditionellen Almprodukte Graukäse und Almbutter im Vordergrund steht.

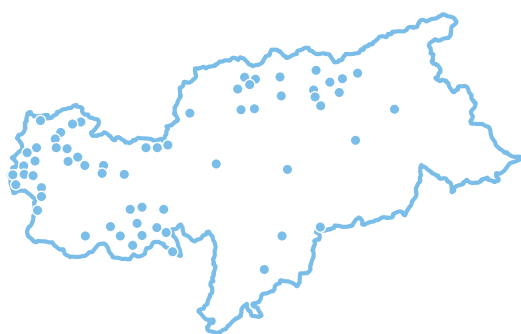
Den Höhepunkt der Almkäseverkostungen bildet die Internationale Almkäseolympiade in Galtür. Hier messen sich Almkäse aus Österreich, Deutschland, der Schweiz, Liechtenstein und Südtirol. Mit 19 Medaillen, davon 5 Goldmedaillen, wurden die Südtiroler Almen 2013 ihrer Favoritenrolle im Schnittkäsebereich mehr als gerecht. Auch der Tagessieg für Almschnittkäse ging nach Südtirol, und zwar an Michael von Delleman von der Höfer Alm. Sein Käse wurde als bester Almschnittkäse 2013 ausgezeichnet.

Beratung für Hofkäsereien

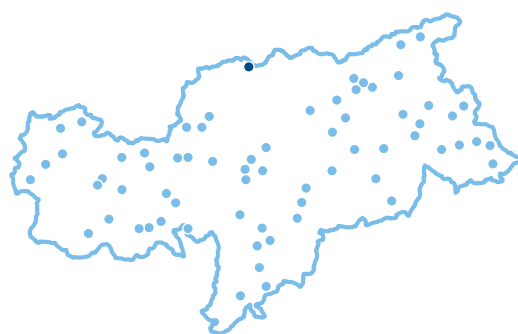
Die knapp 70 Hofkäsereien in Südtirol stellen zu 95 % Rohmilchprodukte her, vor allem vollfette Schnitt- und Weichkäse, aber auch Frischkäse und Spezialitäten höchster Qualität. Mit ihren Produkten besetzen sie eine Nische mit Potenzial und stellen eine wertvolle Bereicherung der Südtiroler Käselandschaft dar.

Durch die vorwiegende Rohmilchverarbeitung ergeben sich in den kleinen Betrieben besondere Produktionsrisiken in Hinblick auf die hygienische und auch sensorische Qualität. Deshalb kommt der Ausbildung und Beratung in diesem Bereich eine besondere Bedeutung zu. Im vergangenen Jahr wurden 28 Beratungsbesuche angefordert und durchgeführt.

Almsennereien



Hofkäsereien



- Hofkäsereien in Betrieb
- Hofkäsereien im Aufbau

Ausgezeichnet

Die besten Milchlieferanten Südtirols

Am Bauernhof wird durch das perfekte Zusammenspiel von Tier und Mensch die Grundlage für die hohe Qualität der Südtiroler Milch gelegt. Milchproduzenten sind 365 Tage im Jahr gefordert, für beste Qualität braucht es täglichen Einsatz und Fleiß.

2.268 Lieferanten, das sind 45% aller Lieferanten und knapp 7% mehr als im Vorjahr, haben es geschafft, das gesamte Jahr Milch mit Spitzenqualität abzuliefern und erhalten dafür als Auszeichnung eine Plakette.

Aus den besten Milchlieferanten werden nach einem ausgefeilten Punktesystem der Landesbeste und die Besten der Milchhöfe ermittelt. Die besten Lieferanten der Milchhöfe erhalten zusätzlich eine Urkunde, der landesbeste Milchlieferant wird im Rahmen der Vollversammlung des Sennereiverbandes Südtirol mit einer Trophäe ausgezeichnet.

Der landesbeste Milchlieferant des Jahres 2013 ist

David Hainz

Ehrenreicher, Pfalzen – Bergmilch Südtirol

Die weiteren Besten der Milchhöfe sind:

Klara Maria Engl, Neuhaus, Weitental/Vintl – Milchhof Brixen

Erwin Gschließer, Bergchristel, Mareit/Ratschings – Milchhof Sterzing

Walter Kofler, Mühlhof, Schnals – Milchhof Meran

Karl Gutwenger, Nellhof, Toblach – Sennerei Drei Zinnen

Alois Tumler, Galmeinhof, Naturns – Sennerei Algund

Nikolaus Spechtenhauser, Burgeis 100, Mals – Sennerei Burgeis

Markus Pfeifhofer, Reiden, Sexten – Käserei Sexten

Christian Scherer, Innerzeisolt, Riffian – Psairer Bergkäserei Bio

Klemant Oberegger, Sackgasse 10, Prad am Stilfserjoch – Sennerei Prad

Albert Pircher, Gadner, Dorf Tirol – Dorf Tirol







Impressum: Sennereiverband Südtirol Gen. und landw. Ges., Galvanistr. 38, I-39100 Bozen, Tel. +39 0471 06 39 00, Fax +39 0471 06 39 01, info@suedtirolermilch.com
Konzept & Gestaltung: hannomayr.communication - **Fotos:** EOS, Frieder Blickle, Helmuth Rier, Othmar Seehauser, Sennereiverband Südtirol - **Druck:** DigiPrint GmbH

© Copyright 2014 Sennereiverband Südtirol Gen. und landw. Ges. - Alle Rechte vorbehalten.

www.suedtirolermilch.com

