



verbraucherzentrale

Rheinland-Pfalz

Traditionell hergestellte Milch in Rheinland-Pfalz

Marktcheck zu Verfügbarkeit und Kennzeichnung, August 2017

Der Marktcheck wurde gefördert durch das
Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Ernährung, Weinbau und Forsten
Rheinland Pfalz (MUEEF) im Rahmen der Kampagne



Impressum

Verbraucherzentrale Rheinland-Pfalz e.V.
Lebensmittel und Ernährung
Seppel-Glückert-Passage 10
55116 Mainz
E-Mail: ernaehrung@vz-rlp.de

Für den Inhalt verantwortlich:
Ulrike von der Lühe, Vorstand der Verbraucherzentrale Rheinland-Pfalz e.V.

Fotos, Tabellen und Abbildungen
Verbraucherzentrale Rheinland-Pfalz

Mainz, den 28.08 2017

Inhaltsverzeichnis

1. Hintergrund und Ziele	3
2. Ergebnisse	4
2.1 Das Angebot an traditionell hergestellter Frischmilch	4
2.2 Discounter bleiben außen vor	4
2.3 Fettgehalte	5
2.4 Preise	5
2.5 Bio-Qualität.....	6
2.6 Kennzeichnung.....	6
2.7 Abfüllorte	8
3. Fazit	9

Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Angebot an Frischmilch (n=203).....	4
Abbildung 2: Bärenmarke-Alpenmilch (Hinweis nur in der Bezeichnung auf der Packungsseite).....	7
Abbildung 3: Schwarzwald Biomilch (Hinweis auf der Schauseite, kontrastarm, nicht erkennbar).....	7
Abbildung 4: Endlichhofmilch (Hinweis klein auf der Schauseite).....	7
Abbildung 5: Rewe Biomilch (Hinweis deutlich erkennbar auf der Schauseite)	8

Tabellenverzeichnis

Tabelle 1: Herstellungsverfahren	3
Tabelle 2: Angebote an traditioneller Frischmilch pro Geschäft.....	5
Tabelle 3: Preisvergleich zwischen traditionell hergestellter und länger haltbarer Milch in Euro	6
Tabelle 4: Abfüllorte traditioneller Milch nach Bundesland	8

1. HINTERGRUND UND ZIELE

Im Juni 2009 hatten die Verbraucherzentralen bundesweit das Frischmilchangebot unter die Lupe genommen, da die Kennzeichnung von Frischmilch für Verbraucherinnen und Verbraucher verwirrend war. Länger haltbare Milch (Fachbegriff: extended shelf life, kurz ESL) war oft nicht eindeutig von herkömmlich pasteurisierter Milch (traditionell hergestellt) zu unterscheiden. Damals wurde beobachtet, dass 29 der 80 überprüften Lebensmittelgeschäfte keine herkömmliche Frischmilch mehr anboten. Um Verbrauchern eine Unterscheidung der beiden Milch-Varianten zu ermöglichen, verständigten sich 2009 das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, der Milchindustrie-Verband e. V. und der Hauptverband des Deutschen Einzelhandels auf eine Selbstverpflichtung zur Kennzeichnung der Milch.

- Klassische Frischmilch erhält seither den Zusatz "traditionell hergestellt"
- ESL-Produkte werden nun als "länger haltbar" gekennzeichnet.

Tabelle 1: Herstellungsverfahren

„traditionell hergestellt“	“länger haltbar“
<p>Beim traditionellen Verfahren wird die Milch für 15 bis 30 Sekunden auf 72-75 Grad erhitzt. (Pasteurisation).</p>	<p>Länger haltbare Milch wird für ein bis zwei Sekunden auf 125–127 Grad erhitzt.</p> <p>Bei einem zweiten Verfahren wird die entrahmte Milch zunächst mikrofiltriert. Der Rahm wird hochehitzt und homogenisiert. Rahm und Milch werden wieder zusammengeführt und pasteurisiert.</p> <p>Bei der Tiefenfiltration werden andere, feinere Filter verwendet.</p>

Gut 3,4 Milliarden Liter¹ Trinkmilch haben die privaten Haushalte in Deutschland 2016 eingekauft. Rund 65 Prozent entfielen davon auf H-Milch, die anderen 35 Prozent auf Frischmilch (inklusive länger haltbare). Traditionell hergestellte Frischmilch kam auf einen Anteil von 3,6 Prozent. Mehrheitlich handelte es sich dabei um Bio-Milch (53 %, konventionell 47 %).

Die Verbraucherzentrale RLP hat im Sommer 2017 geprüft, wie es mittlerweile mit dem Frischmilchangebot im rheinland-pfälzischen Lebensmittelhandel aussieht und wo

¹ Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mbH, per Mail am 26.06.2017

traditionell hergestellte Milch zu bekommen ist. Auch wurde nachgeschaut, ob die freiwillige Vereinbarung zur Kennzeichnung eingehalten wird. In Boppard, Dudenhofen, Frankenthal, Koblenz, Ludwigshafen und Mainz wurden hierfür insgesamt 14 Geschäfte aufgesucht.

2. ERGEBNISSE

2.1 Das Angebot an traditionell hergestellter Frischmilch

In den 14 Geschäften stand insgesamt 203-mal Frischmilch in den Regalen. Erfasst wurden fettarme Milch und Vollmilch in 0,25 bis 1,5 Liter-Gebinden. 32-mal (15,6 %) war die Milch traditionell hergestellt, 171 (84,4 %) Packungen waren länger haltbar.

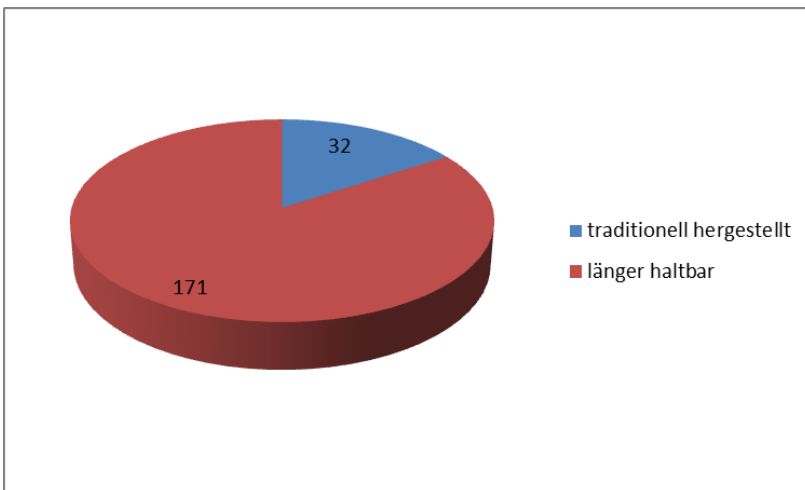


Abbildung 1: Angebot an Frischmilch (n=203)

2.2 Discounter bleiben außen vor

Verbraucherinnen und Verbraucher konnten in acht von 14 besuchten Geschäften traditionell hergestellte Milch kaufen. In sieben dieser acht Geschäfte konnten sie zwischen traditioneller fettarmer Milch und traditioneller Vollmilch wählen. Ganz außen vor blieben die Discounter: Keine Filiale der fünf Discounter führte eine traditionell hergestellte Milch. Auch in der überprüften Filiale von Kaufland war diesbezüglich Fehlanzeige. Die größte Auswahl in dieser Stichprobe boten Globus und Denny's Biomarkt.

Tabelle 2: Angebote an traditioneller Frischmilch pro Geschäft

	Händler	Angebot an traditionell hergestellter Milch
Boppard	Penny	0
Dudenhofen	Wasgau	2
Frankenthal	Kaufland	0
	Norma	0
	Real	1
Koblenz	Lidl	0
	Hit	3
	REWE	3
	Netto	0
Ludwigshafen	Globus	10
Mainz	Denns Biomarkt	8
	Alnatura	3
	Aldi Süd	0
	Edeka	2

2.3 Fettgehalte

Um mit möglichst wenig Kalorien viele Nährstoffe aufzunehmen, empfiehlt die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) unter anderem Trinkmilch mit 1,5 Prozent Fett zu bevorzugen. Wer hierbei auf traditionell hergestellte Milch zurückgreifen möchte, bekommt fettarme Milch in sieben der acht Geschäfte. Die aufgesuchten Filialen von Alnatura, Denns Biomarkt, Edeka, Globus, Hit, Rewe, und Wasgau boten hier die Wahl zwischen Vollmilch und fettarmer Milch. Nur bei Real in Frankenthal fand man beim Marktcheck lediglich traditionell hergestellte Vollmilch im Regal.

2.4 Preise

Frischmilch ist günstig zu haben. Wer traditionelle Milch möchte, muss dabei tendenziell etwas mehr bezahlen. Ein Liter dieser Milch war in der fettarmen Variante ab 0,88 Euro erhältlich und als Vollmilch im günstigsten Fall für 1,15 Euro. Länger haltbare Milch gab es bereits für 0,60 Euro (fettarme Milch) bzw. 0,65 Euro (Vollmilch). Bei der oberen Preisgrenze liegen die Produkte nicht ganz so weit auseinander.

Tabelle 3: Preisvergleich zwischen traditionell hergestellter und länger haltbarer Milch in Euro

	traditionell hergestellt		länger haltbar	
	ohne Bio	mit Bio	ohne Bio	mit Bio
fettarme Milch	0,88 - 1,09	0,88 - 1,49	0,60 - 1,29	0,60 - 1,49
Vollmilch	1,15 - 1,29	1,15 - 1,69	0,65 - 1,39	0,60 - 1,49

2.5 Bio-Qualität

Von den acht Geschäften mit einem Angebot an traditionell hergestellter Milch boten sieben diese auch in Bio-Qualität an. Insgesamt wurde 60-mal Bio-Milch vorgefunden (29,6 %), wobei hier sowohl traditionell hergestellte (24) als auch länger haltbare Milch (36) im Angebot war.

2.6 Kennzeichnung

Beim Blick auf die Milchpackungen wurde geprüft, ob der Hinweis „traditionell hergestellt“ oder „länger haltbar“ auffällig platziert und damit leicht auffindbar war – oder ob Verbraucherinnen und Verbraucher gezielt danach suchen müssen.

Meist ist der jeweilige Hinweis auf der Frontseite oder sogar auf Front- und Nebenseiten zu finden. Die Bärenmarke frische Alpenmilch versteckt den Hinweis allerdings klein geschrieben und schwer auffindbar in der Bezeichnung auf der Seite der Packung. Auch bei Milch der Marken Schwälbchen, Milbona, Alnatura (Upländer), Söbekke Pauls Biomolkerei, Bio Unsere Heimat Heumilch von der Molkerei Hohenlohe-Franken und Frischer Alpenmilch von Gropper muss man auf der Packungsseite suchen.

Doch auch auf der Hauptschauseite ist die Angabe nicht immer auf den ersten Blick zu finden. Bei der Schwarzwaldmilch und Endlichhofmilch war der Hinweis nur nach längerer Suche zu finden, da der Schriftzug kontrastarm bzw. zu klein aufgedruckt ist. Mit eigenem Logo auf der Hauptschauseite hervorgehoben wird der Hinweis „traditionell hergestellt“ dagegen bei REWE Bio-Milch.

Bei der Frischmilch der Upländer Bauernmolkerei, die bei Alnatura und Globus vorgefunden wurde, fehlt der Hinweis. Es handelt sich bei der Herstellung um das Verfahren der Tiefenfiltration, so dass die Verbraucherzentrale die Milch der ESL-Milch zuordnet.



* des Nährstoffbezugswerts
 Packung enthält 5 Portionen à 200 ml

**Vollmilch pasteurisiert, mit 3,8% Fett,
 hocherhitzt, homogenisiert, länger haltbar.**

Ungeöffnet bei +8 °C mindestens
 haltbar bis: Siehe Oberseite.
 Nach dem Öffnen gekühlt aufbewahren.

Abbildung 2: Bärenmarke-Alpenmilch (Hinweis nur in der Bezeichnung auf der Packungsseite)



Abbildung 3: Schwarzwald Biomilch (Hinweis auf der Schauseite, kontrastarm, nicht erkennbar)

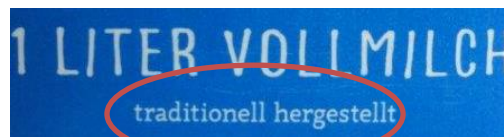


Abbildung 4: Endlichhofmilch (Hinweis klein auf der Schauseite)



Abbildung 5: Rewe Biomilch (Hinweis deutlich erkennbar auf der Schauseite)

2.7 Abfüllorte

Die in der Stichprobe gefundenen 32 Packungen traditionell hergestellter Frischmilch wurden laut Identitätskennzeichen von elf Molkereien mit Sitz in Deutschland abgefüllt. Wer allerdings traditionelle Milch möchte, die in Rheinland-Pfalz abgefüllt wird, muss lange suchen. Einziges Angebot war hier die Endlichhofmilch. Diese Informationen lassen jedoch keine Rückschlüsse auf die Herkunft der Milch zu. Das Identitätskennzeichen zeigt lediglich den Betrieb an, der die letzten Verarbeitungsschritte des Produktes vorgenommen hat.

Tabelle 4: Abfüllorte traditioneller Milch nach Bundesland

abgefüllt im Bundesland:	
laut Identitätszeichen	
Baden-Württemberg	5
Bayern	19
Brandenburg/ Mecklenburg-Vorpommern	1
Nordrhein-Westfalen	4
Rheinland-Pfalz	1
Saarland	2
Summe:	32

3. FAZIT

Molkereien und Handel setzen offensichtlich verstärkt auf die ESL-Milch. Das im Check vorgefundene Marktangebot zeigt, dass Verbraucherinnen und Verbraucher bei der traditionell hergestellten Milch nur aus einem sehr beschränkten Angebot wählen können. In acht der 14 aufgesuchten Geschäfte gab es tatsächlich herkömmliche Frischmilch. Alle überprüften Discounter boten dagegen nur die länger haltbare ESL-Milch im Kühlregal an. Zwar weisen fast alle Hersteller, die beim Marktcheck getestet wurden, freiwillig auf die unterschiedlichen Verfahren hin, doch muss man meist sehr genau auf die Packungen schauen. Der Hinweis traditionell hergestellt oder länger haltbar ist nicht immer auf einen Blick zu erkennen. Bei einigen Packungen ist er schwer aufzufinden oder durch fehlenden Kontrast schlecht zu lesen.

Verbraucherinnen und Verbraucher, die zudem Wert auf regionale Produkte legen, werden kaum fündig. Nur eine Milch der Stichprobe wurde in Rheinland-Pfalz abgefüllt.