



„Weidemilch, Bio-Milch, Heumilch – Durchblick für Verbraucher:innen?“

Marktcheck Frischmilch aus Weidehaltung

Herausgeber:

Verbraucherzentrale Mecklenburg-Vorpommern e. V.
Fachbereich Lebensmittel und Ernährung
Strandstraße 98
18055 Rostock

Telefon: 0381 - 208 70 17

E-Mail: ernaehrung@verbraucherzentrale-mv.eu

www.verbraucherzentrale-mv.eu

Stand: 07.07.2022

INHALTSVERZEICHNIS

1	SITUATION UND ZIELSETZUNG	4
2	RECHTSLAGE UND PRIVATWIRTSCHAFTLICHE VORGABEN.....	5
2.1	Begriff Weidemilch	5
2.1.1	Bio-Milch.....	5
2.1.2	Garantiert Traditionelle Spezialität „Heumilch“	3
2.1.3	Milch mit dem Siegel ProWeideland	4
2.1.4	Milch mit dem Haltungsform-Label.....	5
2.1.5	Milch mit dem Tierschutzlabel des Deutschen Tierschutzbundes	6
2.1.6	Weitere Label mit Bezug zur Weidehaltung.....	6
2.2	Bezeichnung und Produktname	7
2.3	Herkunftsangaben	7
2.4	Fütterung.....	8
3	VORGEHEN	9
4	ERGEBNISSE UND BEWERTUNG	9
4.1	Übersicht über die gekauften Produkte	9
4.2	Bezeichnung und Produktname	10
4.3	Aussagen zur Weidehaltung	10
4.4	Herkunftsangaben	13
4.5	Siegel zu Haltung, Fütterung, Tierwohl, Herkunft und Nachhaltigkeit	16
5	FAZIT	18
6	ANHANG.....	19
6.1	Tabellen- und Abbildungsverzeichnis.....	20
6.2	Produktliste	21

1 SITUATION UND ZIELSETZUNG

Verbraucher:innen können im Handel auf eine Vielzahl von Frischmilch-Angeboten treffen, die einen Bezug zur Weidehaltung von Milchkühen aufweist. Dabei ist nicht jede Bezeichnung bzw. jeder Produktname mit dem Begriff „Weide“ verbunden.¹ Auch der Hinweis auf bestimmte Haltungsformen oder ein Tierwohlsiegel kann mit Weidehaltung assoziiert sein.

Der Begriff „Weide“ bzw. „Weidemilch“ ist nicht gesetzlich geregelt. Es gibt eine freiwillige Vereinbarung der Branche mit einem Mindeststandard. Gesetzliche Regelungen zur Weidehaltung gibt es allerdings in Rechtsnormen zur Nutzung des Begriffes „Bio“ bzw. „Öko“.² Des Weiteren existieren privatwirtschaftliche Siegel, die in ihren Regelungen Weidegang von Milchkühen bzw. einen Zugang zu Freigelände vorschreiben.

Die Auslegung des Begriffes „Weide (-haltung)“ kann in den verschiedenen Vorgaben von einer bestimmten Mindestzahl von Weidetagen und Weidestunden bis zu der Aussage „so viel Weideaufenthalt, wie es die Witterung ermöglicht“ reichen.

Der Begriff „Weidemilch“ sagt nichts über die Haltung und Fütterung der Milchkühe im Winter aus. Milch der Winter-Saison wird üblicherweise ebenfalls als Weidemilch vermarktet.

Es existiert also eine Vielfalt an Vorgaben aus gesetzlichen Regelungen (Bio) und privatwirtschaftlichen Siegeln. Für Verbraucher:innen sind die Unterschiede beim Einkauf nur dann zu erfassen, wenn aussagefähige Informationen auf der Verpackung gegeben werden. Ein Informieren auf den Homepages der verschiedenen Siegelorganisationen ist zwar möglich, erfordert aber einen übermäßigen Aufwand vor dem Einkauf.

Einem großem Teil der Verbraucher:innen ist Tierwohl wichtig.³ Die Haltung von Milchkühen auf der Weide ist für Verbraucher:innen dabei ein wichtiges Tierwohlkriterium. Gleichzeitig wird häufig eine besondere ernährungsphysiologische Qualität der Weidemilch erwartet.⁴ Untersuchungen des Max-Rubner-Institutes (MRI) haben allerdings ergeben, dass Weidemilch keine der Bio-Milch ähnliche Zusammensetzung aufweisen muss. Der Gehalt an Omega-3-Fettsäuren ist gegenüber konventioneller Milch ohne diese Bezeichnung kaum erhöht und erreicht nicht die Qualität von Bio-Milch. Die Forscher vermuten, dass zur Steigerung der Milchleistung neben dem garantierten Weidegang eine erhebliche Menge Silage und Kraftfutter dazu gefüttert wird. Die Fütterung außerhalb der Weidesaison erfolgt, wie sie in der konventionellen Haltung üblich ist.

Neben dem Weidegang und der Futteraufnahme dort ist für viele Verbraucher:innen eine [gentechnikfreie Fütterung](#) für Milchkühe und andere Nutztiere wichtig. Die Herkunft von Lebensmitteln bzw. eine regionale Herkunft ist ebenfalls ein entscheidendes Einkaufskriterium.⁵

¹ Vgl. Bezeichnung bzw. Produktname in 2. Rechtslage

² [Verordnung \(EU\) 2018/848 vom 30. Mai 2018](#) über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen sowie zur Aufhebung der VO (EG) Nr. 834/2007, Artikel 6 I) und Anhang II 1.4 Ernährung und 1.7 Tierschutz

³ [vzbv: Faktenblatt Tierwohl 2021, Verbraucher:innen ist Tierwohl wichtig](#)

⁴ MRI: Forschung - Deklarationskontrolle bei Weidemilch, abgerufen am 05.05.2022

⁵ vzbv: Umfrage: Großteil der Verbraucher:innen ist Regionalität wichtig – erkennen können vier von zehn das aber nur schwer, Pressemitteilung vom 28.03.2022

Ziel des Marktchecks ist es:

- | einen Überblick über die Vielzahl an Frischmilch-Produkten mit einem Bezug zur Weidehaltung zu erhalten,
- | Aussagen zur Weidehaltung und Fütterung (z.B. gentechnikfrei) zu erfassen und zu bewerten,
- | die Herkunft der Milch zu ermitteln und
- | Siegel und Zeichen im Kontext Haltung, Herkunft, Fütterung und Nachhaltigkeit zu erfassen und zu bewerten.

2 RECHTSLAGE UND PRIVATWIRTSCHAFTLICHE VORGABEN

2.1 Begriff Weidemilch

Der Begriff „Weidemilch“ ist gesetzlich nicht definiert. Es gibt also keine Vorgabe, wie lange die Milchkühe auf der Weide stehen, damit Milch diese Bezeichnung tragen darf. Es gelten die allgemeinen Vorgaben zum **Schutz vor Täuschung**.

Ein Urteil des Oberlandesgericht Nürnberg aus dem Jahr 2017⁶ hat klargestellt, wie lange die Tiere auf der Weide stehen müssen, damit die Bezeichnung „Weidemilch“ nicht irreführend ist. Das Gericht bezog sich dabei auf das vom Niedersächsischen Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz entwickelten Weidemilch-Label (siehe 2.1.1). In den Bedingungen für dieses Label wurde definiert, dass **mindestens 120 Tage im Jahr und sechs Stunden pro Tag (120/6)** Weidegang ausreichend sind.

An dieser Mindestvorgabe orientieren sich zahlreiche Anbieter von Milch und sie ist häufig auch die Grundlage anderer **privatwirtschaftlicher Siegel** auf Frischmilch im Kontext Tierwohl, Haltung, Fütterung. Sehr unterschiedlich wird aber definiert, wie die Tierhaltung im Winter erfolgt, wie die Milchkühe zusätzlich zur Weide gefüttert werden, ob gentechnisch veränderte Futtermittel verwendet werden dürfen und wer die Einhaltung der Regeln kontrolliert.

Im Folgenden werden die freiwillige, aber gesetzlich geregelte, **Bio-Kennzeichnung** und eine Vielzahl **privatwirtschaftlicher Siegel** betrachtet, die auf Milchverpackungen zu finden sind und einen Bezug zur Weidehaltung haben. Ziel ist es, Unterschiede in ihren Kriterien für Verbraucher:innen sichtbar und vergleichbar zu machen.

2.1.1 Bio-Milch

Die Haltung und Fütterung von Milchkühen in Öko-Betrieben ist in der **EU-Öko-Verordnung**⁷ geregelt. Die Dauer der Weideperiode ist in der Verordnung nicht näher definiert. Deutsche Anbauverbände des Ökologischen Landbaus haben keine auffällig strengeren Anforderungen, als die EU-Öko-VO vorgibt.

⁶ [Oberlandesgericht Nürnberg, Urteil vom 07.02.2017, 3 U 1537/16](#)

⁷ [Verordnung \(EU\) 2018/848](#) vom 30. Mai 2018 über die ökologische/biologische Produktion und Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen, gültig seit 01.01.2021

	EU-Öko und Deutsches Bio-Siegel	Bioland Richtlinien	Naturland Richtlinien	Demeter Richtlinien
Anbinde- haltung	grundsätzlich verboten; für Kleinbetriebe mit Ausnahmegenehmi- gung zulässig, wenn Tiere während der Weidezeit Zugang zu Weide haben und in der Stallperiode mindestens 2 Tage pro Woche Zugang zu Freigelände haben	wie EU, zusätzlich: Anbindehaltung von Kälbern und < 1 Jahr alten Jungrindern auch in Kleinbetrieben verboten	Wie EU	Wie EU
Weide- gang und Auslauf	die Tiere müssen Zugang zu Weide oder Auslauf haben; Ausläufe sind dann vorgeschrieben, wenn kein Weidegang gewährt werden kann	Weide verpflichtend während der Weideperiode; Mindestweidefläche: 600 qm/GV; für ältere Bioland- Betriebe gibt es Ausnahme- regelungen	Weide verpflichtend während der Weideperiode; Ausnahmen nur bei wichtigen, unbeeinflussbaren Gründen, dann ist Auslauf verpflichtend	Weidegang „ist zu maximieren“; wird kein Weidegang gewährt, ist dies schriftlich gegenüber dem Verband zu begründen

Tabelle 1: Regelungen zu Anbindehaltung und Weidegang/Auslauf nach www.oekolandbau.de und den Richtlinien einiger Anbauverbände des ökologischen Landbaus

2.1.2 Garantiert Traditionelle Spezialität „Heumilch“

Die Bezeichnung „[Heumilch](#)“ ist EU-weit geschützt durch das EU-Zeichen „garantiert traditionelle Spezialität“ (g. t. S.) für Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch. Das Zeichen „g. t. S.“ bezieht sich auf traditionelle Rohstoffe bzw. eine traditionelle Zusammensetzung oder eine traditionelle Herstellungsweise. Im Falle der Heumilch handelt es sich um Vorgaben für die Fütterung der Milchkühe. Auch wenn es sich bei den Futtermitteln der Grünfütterperiode um typische Weidefutterpflanzen handelt, ist nicht vorgeschrieben, dass die Milchkühe sie auch selbst abweiden müssen. Das Grünfutter kann also auch im Stall gegeben werden. Bei traditioneller Almwirtschaft wird das meiste Futter wahrscheinlich über den Weidegang aufgenommen.

Kriterium	Vorgaben
Erlaubte Futtermittel Grünfütterperiode	frische Gräser, Leguminosen, Kräuter
Erlaubte Futtermittel Winterfütterperiode	Heu
Ergänzendes Raufutter	Grünmais, -Raps, -Roggen, Futterrüben, Heu-, Luzerne-, Maispellets

Kraftfutter (neben 75% Raufutter)	Weizen, Gerste, Hafer, Roggen, Triticale, Mais, Ackerbohnen, Futtererbsen, Lupinen, Ölfrüchte, Extraktionsschrote
Verbotene Futtermittel	Silage, diverse Nebenprodukte der Lebensmittelindustrie, diverse Feuchtfuttermittel, Futtermittel tierischen Ursprungs (außer Jungtiere); von silagegefütterten Tieren darf erst nach einer Wartezeit von 14 Tagen „Heumilch“ geliefert werden
Düngung/ Pflanzenschutzmittel	kein Klärschlamm oder Kompost aus kommunalen Aufbereitungsanlagen
Gentechnikfreie Fütterung	keine Futtermittel, die als gentechnisch verändert zu kennzeichnen wären
Sonstiges	der gesamte Betrieb ist nach den Regeln der Heumilchproduktion zu bewirtschaften (Ausnahmen)

Tabelle 2: Beschreibung des Verfahrens zur Erzeugung von Heumilch, Auszug aus dem Antrag auf Eintragung einer g. t. S. „Heumilch“

2.1.3 Milch mit dem Siegel ProWeideland

Die [Charta Weideland Norddeutschland](#) wurde im Herbst 2015 von mehreren Organisationen der norddeutschen Milchwirtschaft, der Politik (Niedersächsisches Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz) und von Nichtregierungsorganisationen verabschiedet, um die Weidehaltung als relevanten Bestandteil der norddeutschen Milchproduktionssysteme aufrechtzuerhalten.

Basierend auf der Charta wurde 2017 das Label "[ProWeideland](#)" eingeführt. Grundlegende Kriterien für das Label sind:

Teilbereich	Produktionsvorgaben
Weideperiode	Zeitraum vom 15. April bis zum 15. Oktober eines Kalenderjahres Beweidungsdauer mindestens 120 Tage mit jeweils mindestens 6 Stunden, alternativ 720 Stunden an mindestens 120 Tagen (Dokumentation durch Weidetagebuch)
Futtermittellieferung von der Weide	pro Milchkuh und Jahr mindestens 2.000 qm Grünland vorhanden, davon mindestens 1.000 qm als Weidefläche
Tierwohl, Tierschutz, Tiergesundheit	Anbindehaltung grundsätzlich – auch zeitweise – ausgeschlossen,
Ressourcenschutz	2.000 qm Fläche pro Milchkuh ist Dauergrünland, davon mindestens 1.000 qm Weidefläche
Fütterung „Ohne Gentechnik“	nach Standard des Verbandes Lebensmittel ohne Gentechnik e. V. (VLOG)

Tabelle 3: Auszug aus den Kriterien für die Erzeugung von Produkten aus Weidemilch zur Nutzung des Labels von ProWeideland

Produkte mit dem Label ProWeideland sind auf der [Homepage](#) der ProWeideland Deutsche Weidecharta GmbH aufgelistet.

Milch aus den ProWeideland-Programmen wird in die Stufe 3 der [Haltungsform](#) des Handels eingeordnet (siehe 2.1.4).

Das niederländische Weidemilch-Label [Stichting Weidegang](#) gibt es schon seit 2007 und seit 2016 auch für Produkte, die im Ausland hergestellt werden. Dieses Label, das optisch dem deutschen sehr ähnlich ist, macht (neben der 120/6- Regelung) jedoch keine Vorgaben zur Bewegungsfreiheit oder zur gentechnikfreien Fütterung.

2.1.4 Milch mit dem Haltungsform-Label

Die Kennzeichnung „[Haltungsform](#)“ des Handels bezieht sich hauptsächlich auf die Kriterien Platz (- angebot), Haltung und Fütterung von Nutztieren. Seit dem 1. Januar 2022 ist die **Haltungsform-Kennzeichnung** auch für Milch anwendbar. In den Stufen 3 und 4 werden Aussagen zur Weidehaltung gemacht. Verpflichtend ist die Weidehaltung allerdings nur in der Premium-Stufe.

Kriterien	1 Stallhaltung	2 Stallhaltung Plus	3 Außenklima	4 Premium
Platz	Laufstall mit Liegeboxen (LB): Tier-Liegeplatzverhältnis 1:1 (verpflichtend ab 2023)	Laufstall mit Liegeboxen: Tier-Liegeplatzverhältnis 1:1 oder Laufstall ohne LB: über 350 kg mind. 4 qm pro Tier (Liege- und Lauffläche)	Laufstall mit Liegeboxen: Tier-Liegeplatzverhältnis 1:1 oder Laufstall ohne LB: über 350 kg mind. 5 qm pro Tier (Liege- und Lauffläche) oder 1.000 qm Weidefläche pro Tier	Laufstall mit Liegeboxen: Tier-Liegeplatzverhältnis 1:1 oder Laufstall ohne LB: über 350 kg mind. 6 qm pro Tier (Liege- und Lauffläche)
Haltung	Stallhaltung; möglichst Laufstall oder Kombinationshaltung, d.h. Anbindehaltung plus Weide oder Laufhof oder Bewegungsbucht	Laufstallhaltung oder Kombinationshaltung, d.h. Anbindehaltung mit Weidegang von mind. 120 Tage à 2 h oder Laufhof oder Bewegungsbucht (mit Flächenvorgabe)	keine Anbindehaltung; Laufstallhaltung mit ganzjährig nutzbarem Laufhof (mind. 3 qm pro Tier im Laufhof) oder Offenfrontlaufstall oder Laufstallhaltung mit Weidegang von mind. 120 Tage à 6 h	keine Anbindehaltung, Laufstallhaltung mit ganzjährig nutzbarem Laufhof (mind. 3 qm pro Tier im Laufhof) und Weidegang von mind. 120 Tage à 6 h
Fütterung	QS	QS	Futtermittel ohne Gentechnik	Futtermittel ohne Gentechnik

Tabelle 4: Mindestforderungen zur Anbindehaltung und Weidehaltung/ Auslauf für Programme, die Produkte in die Haltungsformen 1 bis 4 einordnen wollen (Auszug)

Die Gesellschaft zur Förderung des Tierwohls in der Nutztierhaltung mbH ist Trägergesellschaft der Initiative Tierwohl (ITW) und des Systems zur einheitlichen Kennzeichnung der Haltungsform. Die Trägergesellschaft hat ein vierstufiges System zur einheitlichen Kennzeichnung der Haltungsform entwickelt und entsprechende Haltungsform-Kennzeichen eingeführt. Diese Haltungsform-Kennzeichen sind auf Fleisch, Fleischwaren und Milch zu finden.

2.1.5 Milch mit dem Tierschutzlabel des Deutschen Tierschutzbundes

Der Tierschutzbund vergibt sein Tierschutzlabel in einer **Einstiegsstufe** (ein Stern) und in der **Premiumstufe** (zwei Sterne)⁸. Für die Haltung von Milchkühen werden unter anderem [Vorgaben](#) zum Platzangebot, zur Weide und zur Fütterung gemacht:

Vorgaben	Einstiegsstufe – ein Stern	Premiumstufe – zwei Sterne
Außenklima	keine Vorgaben	ganzjährig: Laufhof, im Sommer zusätzlich: Zugang zu einer Weide
Platzangebot	6 qm (Liege-, Lauf- und Fütterungsbereich)	9 qm (Liege-, Lauf- und Fütterungsbereich), davon 3 qm Laufhof
Anbindehaltung	verboten	verboten
Fütterung	wiederkäuergerecht, GVO-frei	wiederkäuergerecht, GVO-frei

Tabelle 5: Kriterien der Einstiegs- und der Premiumstufe zur Weidehaltung bzw. Auslauf und Fütterung

Nur Verbraucher:innen, die sich über die Kriterien der beiden Stufen informiert haben, wissen, dass nur in der Premiumstufe der Weidegang im Sommer vorgeschrieben ist. Die Vorgaben sind allerdings unkonkret. Für die Einstiegsstufe gibt es diese Vorgaben nicht.

2.1.6 weitere Label mit Bezug zur Weidehaltung

Im [DLG Tierwohl](#)-Label der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft gibt es vier Stufen: Basis, Bronze, Silber und Gold mit jeweils 1 bis 4 Sternen, die den Kriterien der „Haltungsform“ des Handels sehr ähnlich sind. Abweichend gibt es Aussagen zur Einstreu. Die Anbindehaltung scheint in der Stufe Basis weiterhin toleriert zu werden. Die Weidehaltung wird in allen vier Stufen erwähnt, ist aber nur in den Stufen Silber und Gold verpflichtend (120/6).

Mit dem [QM+](#) Tierwohlprogramm haben Akteure aus Landwirtschaft, Molkereiwirtschaft und Lebensmitteleinzelhandel (LEH) ein neues Tierwohlprogramm definiert. Das Label, das sich auf dieses Programm bezieht, soll ab April 2022 auf Milchprodukten im Kühlregal zu finden sein. Erzeuger und Molkereien, welche die Kriterien erfüllen, können ihre Milch gemäß der Stufe 2 der Haltungsformkennzeichnung des Einzelhandels vermarkten. Weidegang wird hier nur als eine von mehreren Bewegungsmöglichkeiten genannt, neben Laufhof und Bewegungsbucht (120/2).

⁸ [Label Für mehr Tierschutz](#) des Deutschen Tierschutzbundes für Milchkühe, Einstiegs- und Premiumstufe

2.2 Bezeichnung und Produktname

Die Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)⁹ legt fest, dass ein Lebensmittel mit seiner rechtlich vorgeschriebenen **Bezeichnung** benannt werden muss. Fehlt diese, wird das Lebensmittel mit seiner verkehrüblichen Bezeichnung oder, falls es diese ebenfalls nicht gibt, mit einer beschreibenden Bezeichnung versehen. Die Bezeichnung darf nicht durch eine Handelsmarke oder Fantasiebezeichnung ersetzt werden. Im Gegensatz zum **Produktnamen**, der fantasievoll sein darf, bleibt die Bezeichnung des Lebensmittels sachlich.

Für Milch ist die Bezeichnung in einer **Rechtsvorschrift** festgelegt.¹⁰ Bei Konsummilch in Fertigverpackungen ist die korrekte Bezeichnung für die im Marktcheck betrachteten Produkte:

- | teilentrahmte (fettarme) Milch, pasteurisiert, 1,5 % Fett *oder*
- | Vollmilch, pasteurisiert, 3,5 % Fett bzw. mindestens X % Fett.

Die vorgeschriebene Kennzeichnung der Wärmebehandlung bei Frischmilch lautet „pasteurisiert“. Nach einer freiwilligen Selbstverpflichtung von Herstellern und Handel wird klassisch pasteurisierte Milch mit dem Zusatz „traditionell hergestellt“ gekennzeichnet, während ESL-Milch den Zusatz „länger haltbar“ trägt. ESL bedeutet Extended Shelf Life und somit „längere Haltbarkeit im Regal“. Die Mindesthaltbarkeitsdauer wird durch spezielle technische Verfahren (Hoherhitzung, Doppelentkeimung und Mikrofiltration) gegenüber einer klassisch pasteurisierten Konsummilch auf etwa drei Wochen verlängert.

2.3 Herkunftsangaben

Die LMIV¹¹ schreibt bei vorverpackten Lebensmitteln wie Frischmilch die Angabe des **Namens oder der Firma und die Anschrift des Lebensmittelunternehmers** (nach Artikel 8 Absatz 1) vor. Diese Angabe ist keine Herkunftsangabe. Es handelt sich dabei um den Unternehmer, unter dessen Namen oder Firma das Lebensmittel vermarktet wird, z.B. um einen Importeur oder Verpacker.

Das Ursprungsland oder der **Herkunftsort** ist nach LMIV, Artikel 26, nur bei ausgewählten Lebensmitteln bzw. unter bestimmten Umständen vorgeschrieben, z.B. falls ohne diese Angabe Irreführung des Verbrauchers droht (Absatz 2, a). Stammt beispielsweise Milch in einem italienischen Käse aus einem anderen Land, dann muss das deutlich gemacht werden¹² („Milch aus Slowenien“, „Milch aus Nicht-EU“ oder „Milch stammt nicht aus Italien“).

Die Angabe des Lebensmittelunternehmers auf der Verpackung von Frischmilch muss also keinen Bezug zur Herkunft der Milch haben. Es kann sich um die Adresse einer einzelnen Molkerei handeln, aber auch um den Firmensitz des Lebensmittelunternehmers.

⁹ [Verordnung \(EU\) Nr. 1169/2011 vom 25. Oktober 2011](#), Kapitel IV Verpflichtende Informationen über Lebensmittel, Abschnitt 2 Detaillierte Bestimmungen für verpflichtende Angaben, Artikel 17 Bezeichnung (1) bis (4)

¹⁰ [Verordnung über die Kennzeichnung wärmebehandelter Konsummilch](#) (Konsummilch-Kennzeichnungs-Verordnung) vom 19.06.1947, zuletzt geändert am 05.07.2017

¹¹ [Verordnung \(EU\) Nr. 1169/2011 vom 25. Oktober 2011](#), Kapitel IV Verpflichtende Informationen über Lebensmittel, Abschnitt 1 Inhalt und Darstellungsform, Artikel 9 Verzeichnis der verpflichtenden Angaben (1) h)

¹² [Durchführungsverordnung \(EU\) 2018/775](#) zur Anwendung von Artikel 26 Abs. 3 VO (EU) Nr. 1169/2011 für die Angabe des Ursprungslandes oder Herkunftsortes der primären Zutat eines Lebensmittels vom 28. Mai 2018, gültig seit 01.04.2020

Eine Information über den Standort, an dem die Milch verpackt wurde, liefert das **Identitätskennzeichen**¹³. Betriebe, die mit tierischen Lebensmitteln umgehen und zulassungspflichtig sind (z.B. Schlacht- und Zerlegebetriebe, Fleischverarbeitungsbetriebe und Milch- und Milcherzeugnisbetriebe), müssen vor dem Inverkehrbringen der Erzeugnisse auf der Verpackung ein Identitätskennzeichen anbringen. In der Liste IX „Rohmilch und Molkereiprodukte“ der zugelassenen Betriebe für den Handel mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs in Deutschland (BLtU) sind unter anderem die Molkereien aufgeführt.

Seit dem 1. Juli 2012 müssen die in der Europäischen Union vorverpackten Bio-Produkte¹⁴ verpflichtend mit dem **EU-Bio-Logo**¹⁵ gekennzeichnet werden. Neben der Angabe der Code-Nummer der Öko-Kontrollstelle ist bei der Verwendung des EU-Bio-Logos auch **die Herkunftsangabe der Zutaten** erforderlich. Es besteht die Möglichkeit, EU-Landwirtschaft, Nicht-EU-Landwirtschaft, EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft oder auch ein einzelnes Herkunftsland anzugeben, wenn alle Zutaten aus diesem Land kommen. Zusätzlich können auch das deutsche Bio-Siegel und Zeichen der privaten Öko-Anbauverbände genutzt werden.

2.4 Fütterung

Häufig werden Vorgaben für Tierwohl und Haltung von Milchkühen um Kriterien zur Fütterung ergänzt. Das erscheint logisch, da eine grob-/ raufutterreiche Fütterung von Milchkühen großen Einfluss auf Gesundheit und Wohlbefinden der Milchkühe (und sonstiger Wiederkäuer) hat.

Jedes Unternehmen, das die Anforderungen des EG-Gentechnik-Durchführungsgesetzes¹⁶ erfüllt, kann auf seinem Produkt die Aufschrift „**Ohne Gentechnik**“ anbringen. Für die Nutzung des Siegels „Ohne Gentechnik“¹⁷ des Vereins Lebensmittel ohne Gentechnik e. V. (VLOG) muss allerdings eine Zertifizierung erfolgen. Für tierische Produkte wie Milch gilt: Die Tiere dürfen innerhalb vorgegebener Fristen nicht mit gentechnisch veränderten Nutzpflanzen gefüttert werden. Die Mindestfütterungsfrist liegt bei milchproduzierenden Tieren bei drei Monaten. Für die Nutzung des Siegels ist es nicht vorgeschrieben, Weidehaltung und -fütterung zu praktizieren.

In vielen Tierwohlsiegeln und Haltungsform-Kennzeichnungen wird neben der Weidehaltung gleichzeitig eine gentechnikfreie Fütterung vorgegeben. Auch bei der Fütterung von Bio-Tieren ist gentechnikfreies Futter vorgeschrieben, da die Gentechnik nicht mit den Prinzipien des Ökologischen Landbaus vereinbar ist.¹⁸ Hier gilt die gentechnikfreie Fütterung allerdings für die gesamte Lebenszeit der Tiere.

¹³ [Listen der gemäß VO \(EU\) Nr. 853/2004](#) zugelassenen Betriebe für den Handel mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs in Deutschland (BLtU), Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL)

¹⁴ [Verordnung \(EU\) 2018/848](#) vom 30. Mai 2018 über die ökologische/biologische Produktion und Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen, gültig seit 01.01.2021

¹⁵ [Verordnung \(EU\) Nr. 271/2010](#) vom 24. März 2010 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates hinsichtlich des Logos der Europäischen Union für ökologische/biologische Produktion

¹⁶ [EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz](#) (EGGenTDurchfG) vom 22. Juni 2004, zuletzt geändert am 27. Juli 2021

¹⁷ ["Ohne Gentechnik"-Produktions- und Prüfstandard V22.01](#), verpflichtend ab 01.01.2022, VLOG

¹⁸ [Verordnung \(EU\) 834/2007](#) über die ökologische/ biologische Produktion vom 28.07.2007, Produktionsvorschriften Kapitel 1 Allgemeine Produktionsvorschriften, Artikel 9 Verbot der Verwendung von GVO

3 VORGEHEN

Für den **Marktcheck „Frischmilch aus Weidehaltung“** wurde die Produktgruppe pasteurisierte Milch gewählt, sowohl aus konventioneller als auch aus ökologischer Erzeugung. Beim Einkauf wurde die Variante „fettarme (teilentrahmte) Milch“ ausgewählt, wenn sie im Angebot war. Wenn das nicht der Fall war, wurde die Variante „Vollmilch“ (im Fettgehalt eingestellte Vollmilch oder Vollmilch mit natürlichem Fettgehalt) eingekauft. Um ein möglichst breites Spektrum zu erhalten, wurde Milch **in neun verschiedenen Supermärkten und Discountern** gekauft. Dabei wurden **alle Produkte ausgewählt, die einen Bezug zu Weide (-haltung), besonderer Fütterung (z. B. „Heumilch“) oder Tierwohl trugen, d.h. bei denen mit Weidehaltung zu rechnen war**. Der Einkauf erfolgte in der Zeit vom 15.02. bis 05.03.2022 im stationären Einzelhandel in Rostock und Güstrow.

4 ERGEBNISSE UND BEWERTUNG

4.1 Übersicht über die gekauften Produkte

Insgesamt wurden **23 Produkte** gekauft. Verpackt war die Milch zweimal in Glas-Mehrweg-Flaschen, dreimal in PET-Einweg-Flaschen und 18 Mal in Verbundkarton. Dabei handelt es sich um konventionelle Weidemilch (4 Produkte), konventionelle Milch mit dem Siegel des Tierschutzbundes (5 Produkte), Bio-Milch ohne die Hervorhebung der Weidehaltung (7 Produkte), Bio-Milch mit Hervorhebung der Weidehaltung (6 Produkte) und eine Bio-Milch mit Hervorhebung „Zugang zu Freigelände“. Die Aussagen zur Weide wurden in der Bezeichnung, im Produktnamen oder in Informationstexten auf der Verpackung getroffen. Die genaue Aufteilung in Unterkategorien ist in Abbildung 1 aufgeführt.

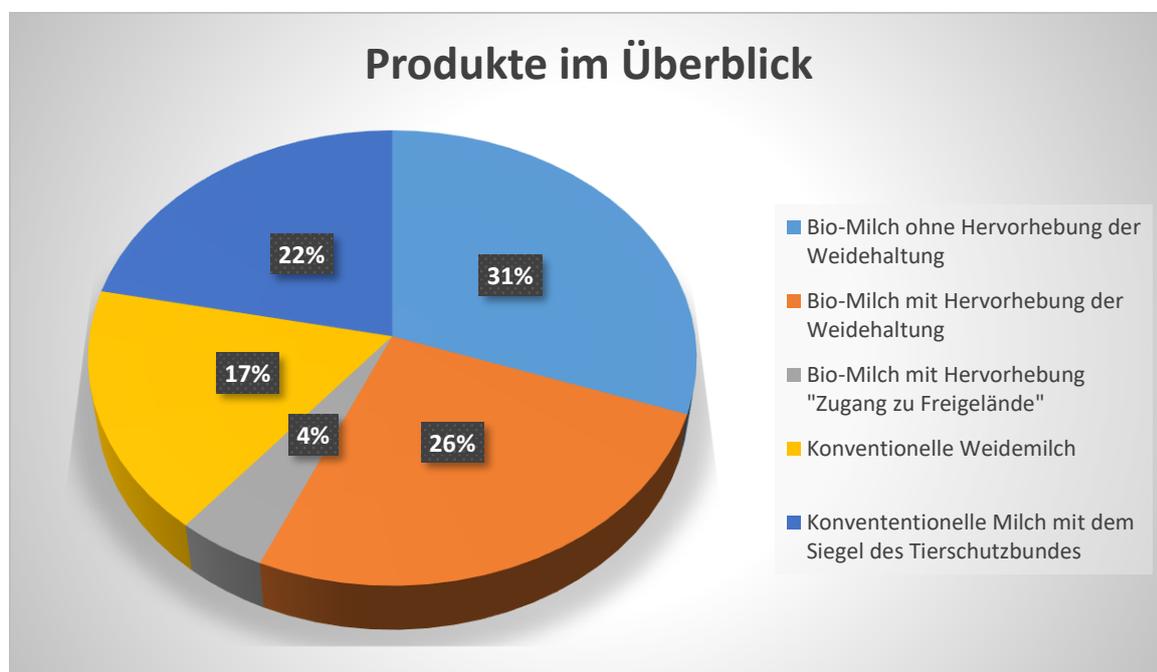


Abbildung 1: Übersicht über die Aufteilung der eingekauften Produkte in Unterkategorien

Der **Preis der Produkte** variierte bei konventioneller Milch von 0,80 bis 1,35 Euro (im Durchschnitt 1,09 Euro). Bei Bio-Milch bewegte er sich von 0,99 bis zu 1,79 Euro (für Milch in Glas-Mehrweg-Flaschen), der Durchschnitt lag bei 1,35 Euro.

4.2 Bezeichnung und Produktname

In den **Bezeichnungen** wurde, wie erwartet, auf den Fettgehalt, die Pasteurisierung, die Homogenisierung und zum Teil auch auf die (Mikro-) Filtration hingewiesen. Im Marktcheck waren **17 Produkte ESL-Milch, vier Produkte waren „traditionell hergestellt“ und zwei Produkte gaben keine weitere Information. Zwei Produkte trugen die Bezeichnung „Heumilch“. „Bio“ trugen elf Milchpackungen in der Bezeichnung.** Bei den drei weiteren Bio-Produkten wurde einmal der Anbauverband demeter in der Bezeichnung genannt und zweimal erschien „Bio“ nur im Produktnamen.

In den **Produktnamen** wurden zum Teil die Angaben der Bezeichnung wiederholt. Teilweise haben sie auf eine bestimmte **Herkunft** hingewiesen (siehe 4.4). In einigen Produktnamen wurde auf eine besondere **Fütterung** hingewiesen. Andere haben tatsächliche, beispielsweise Heumilch (eine geschützte traditionelle Spezialität), oder eher nur werbewirksame **Qualitätsmerkmale** hervorgehoben:

Details im Produktnamen
von ausgewählten Höfen mit grünen Weiden
Bauernmilch, ursprüngliche Frischmilch, Genuss dank traditioneller Herstellung
von horntragenden Kühen mit Liebe gemolken

Tabelle 6: Beispiele für Details im Produktnamen, die auf eine besondere Qualität hinweisen sollen

Die verwendeten Produktnamen standen in keinem Fall im Widerspruch zur Bezeichnung.

4.3 Aussagen zur Weidehaltung

Im Produktnamen der Milchpackungen wurde neunmal der Begriff „Weide“ verwendet und bei einem dieser Produkte zusätzlich in der Bezeichnung. Viermal wurde die Weidenutzung ausschließlich in Informationstexten auf der Verpackung erwähnt.

Bei zehn Produkten wurde der Begriff Weide nicht verwendet. Aufgrund des Produktnamens oder Aufmachung könnten Verbraucher:innen aber damit rechnen, dass auch bei diesen Produkten die Milchkühe Weidegang hatten. Bei sieben dieser zehn Produkte handelte es sich um Bio-Milch. Bei den restlichen drei Produkten handelte es sich um konventionelle Milch der Einstiegsstufe des Deutschen Tierschutzbundes (ein Stern). Anders als bei der Premiumstufe (zwei Sterne) ist hier aber die Weidehaltung nicht vorgeschrieben (siehe 2.2.5).

Bei sieben der 14 Bio-Produkte wurden zusätzlich Aussagen zur Weide gemacht bzw. einmal die Aussage „Zugang zu Freigelände“. Von den sechs konventionellen Produkten mit „Weide“ im Produktnamen trugen drei Produkte das Siegel von ProWeideland (siehe 4.5). In der Abbildung 2 wird das Auftreten des Begriffes „Weide“ in Produktnamen dargestellt.

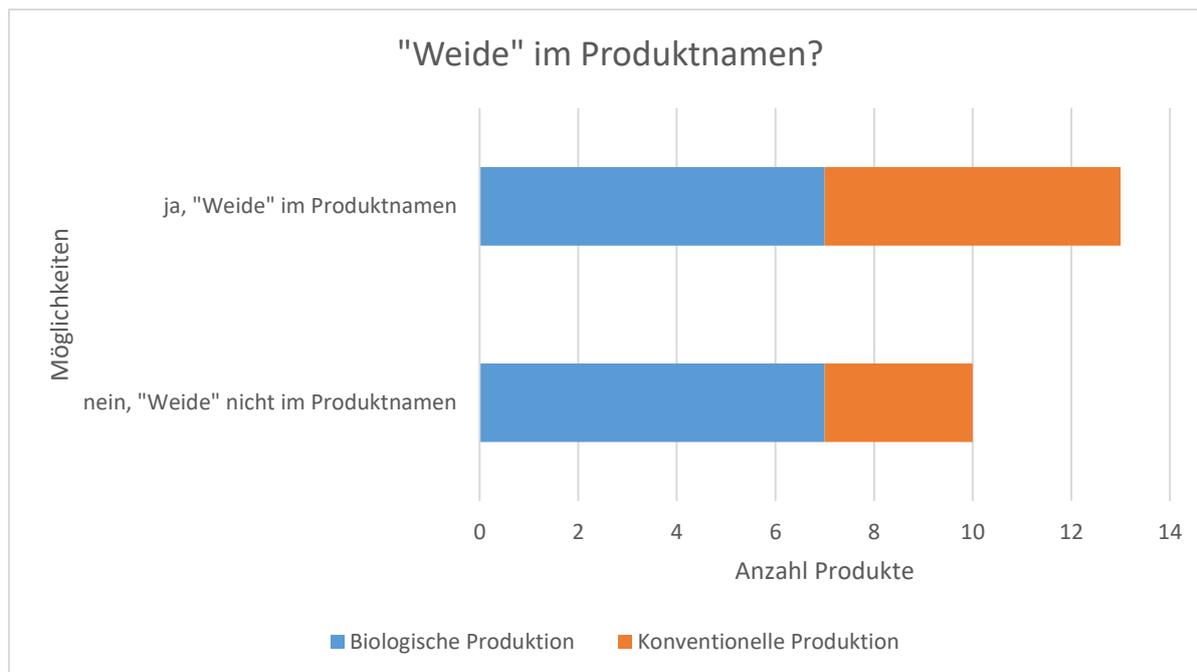


Abbildung 2: Aussagen zur Weidehaltung im Produktnamen

Alle **dreizehn Produkte mit Aussagen zur Weidehaltung** in Textform auf der Verpackung haben mehr oder weniger gut verdeutlicht, was Weide für sie als Produzenten, Handelskette bzw. Lebensmittelunternehmer bedeutet.

Aussagen zur Weidehaltung (Auszüge aus Informationstexten auf der Verpackung)	Rechtliche bzw. privatwirtschaftliche Grundlage (Siegel-Richtlinien)	Lebensmittelunternehmer lt. Verpackung
von Frühjahr bis Herbst, täglich mindestens 8 Stunden , wenn die Witterung es zulässt, mindestens 150 Tage pro Jahr, mindestens 1.500 qm pro Tier	Bioland-Richtlinien	Schwarzwaldmilch GmbH Freiburg
zertifizierte Bioland-Betriebe mit Weidegang	Bioland-Richtlinien	Schwarzwaldmilch GmbH Freiburg
an mindestens 120 Tagen für mindestens 6 Stunden; 1.000 qm Weidefläche pro Kuh	ProWeideland-Label	Arla Foods Dtl. GmbH Upahl
an mindestens 150 Tagen im Jahr für mindestens 6 Stunden auf der Weide	EU-Bio	Arla Foods Dtl. GmbH Düsseldorf
die umfangreichen Verbandsrichtlinien sorgen für eine artgerechte Tierhaltung, viel Weidegang...	Bioland-Richtlinien	Luisenhofer Milchmanufaktur Velten

an mindestens 120 Tagen im Jahr für 6 Stunden täglich, 2.000 qm Weidefläche als Futtergrundlage und ausreichende Bewegungsfreiheit	ProWeideland-Label	hergest. Für Netto Markendiscout Stiftung & Co. KG Maxhütte-Haidorf
Weidegang der Kühe mindestens 120 Tage, mindestens 6 Stunden, mindestens 1.000 qm Weide, ...produzieren wir täglich Weidemilch aus der nordöstlichen Region Deutschlands	ProWeideland-Label	AF Deutschland GmbH Düsseldorf
Beispielbetrieb in der Elbmarsch bei Stade: "...grasen auf hofnahen Weiden und ihr Winterfutter kommt von betriebseigenen Flächen"	Demeter-Richtlinien	Abgefüllt durch die Luisenhof Milchmanufaktur Velten
Weidegang & frisches Gras im Sommer	Naturland-Richtlinien	Luisenhofer Milchmanufaktur Velten
genießen im Durchschnitt mehr als 200 Tage im Jahr für täglich 12 Stunden frische Luft auf der Weide und damit deutlich mehr, als der Weidemilchstandard vorgibt (120 Tage à 6 Stunden); fressen frisches Gras u. Kräuter	Bioland-Richtlinien (REWE Bio)	Gläserne Molkerei GmbH Dechow
mindestens 120 Tage, mindestens 6 Stunden, ganzjähriger Zugang zum Außenklima durch Weide und Laufhof	Deutscher Tierschutzbund Premiumstufe	NordseeMilch e.G. Witzwort
von den Weiden der schleswig-holsteinischen Küstenregion. ...können an mindestens 120 Tagen im Jahr für mindestens 6 Stunden täglich auf den frischen Wiesen Schleswig-Holsteins grasen...außerhalb der Weidesaison...über einen Laufhof Kontakt zum Außenklima	Deutscher Tierschutzbund Premiumstufe	NordseeMilch e.G. Witzwort
an mindestens 120 Tagen im Jahr für wenigstens 6 Stunden auf grünen Weiden	EU-Bio (Eigenmarke Famila)	Hergestellt von Gläserne Molkerei GmbH Dechow

Tabelle 7: Aussagen zur Weidehaltung von Informationstexten auf der Verpackung (Auszüge)

Neben den drei Produkten mit dem ProWeideland-Label garantierten noch drei weitere Erzeugnisse die Weidedauer 120/6.

Drei Produkte, zwei Bioland-Produkt (REWE Heumilch und Schwarzwaldmilch) sowie ein Bio-Produkt von Arla Food, garantieren **eine deutlich höhere Anzahl an Weidestunden**. Andere Aussagen bleiben eher vage, wie „viel Weidegang“.

Durch die Aussagen auf der Verpackung wird der Eindruck erweckt, als ob für die **Heumilch** von Bioland deutlich mehr Weidegang garantiert wird, als für die zwei Bioland-Produkte im Marktcheck, bei denen nur auf die Bioland-Richtlinien verwiesen wird. Für Verbraucher:innen ist das nicht

nachvollziehbar. In den Bioland-Richtlinien (siehe 2.1.3) wird nur von der „Weideperiode“ ohne genauere Zeitangabe gesprochen.

Auf nur drei der Produkte werden **Aussagen zur Wintersaison** gemacht: auf zwei Produkten wird Kontakt zum Außenklima durch einen Laufhof aufgeführt (Premiumstufe Deutscher Tierschutzbund), einmal wird auf die Winterfütterung (Futter von betriebsnahen Flächen - demeter) hingewiesen.

Zusammenfassend kann festgestellt werden, dass bei drei der 23 Produkte nicht mit Weidehaltung zu rechnen ist (Einstiegsstufe Deutscher Tierschutzbund).

4.4 Herkunftsangaben

Im Produktnamen wurde zehnmal eine Aussage zur Herkunft der Milch gemacht und siebenmal durch weitere Informationen auf der Verpackung oder durch ein Siegel. Die Aussagen wurden zum Teil doppelt getätigt:

Anzahl	Aussagen zur Herkunft im Produktnamen oder in einem Informationstext
8	„Norden“: für den Erhalt der typischen Norddeutschen Landschaft aus Norddeutschland (dreimal) aus der nord-östlichen Region Deutschlands norddeutsche Demeter-Milchbauern von Bio-Höfen aus Norddeutschland von den Weiden der schleswig-holsteinischen Küstenregion, nicht weiter als 40 km von Nord- und Ostsee
1	Alpen (-milch)
2	Schwarzwald (-milch), aus den Schwarzwälder Naturparks
1	Regional aus dem Frankenland
1	Hamfelder Hof* * bei Hamburg
1	Ökodorf Brodowin (Schorfheide/Chorin)** **Brandenburg

Tabelle 8: Aussagen zur Herkunft der Milch im Produktnamen, durch Siegel oder in Informations-/Werbetexten auf der Verpackung

Ein Produkt trug die Werbung „Regional aus dem Frankenland“. Durch die Vermarktung im Norden Deutschlands ergibt sich ein Widerspruch zu den Erwartungen der Verbraucher:innen an regionale Produkte.

Das **Identitätskennzeichen** für Milch- und Milcherzeugnisbetriebe hat im Marktcheck Betriebsstandorte zur Verpackung der Frischmilch in folgenden **sechs Bundesländern** ergeben:

MV	BB	SH	NW	BW	BY
Mecklenburg-Vorpommern	Brandenburg	Schleswig-Holstein	Nordrhein-Westfalen	Baden-Württemberg	Bayern
6	4	5	1	2	4

Tabelle 9: Anzahl der Bundesländer aus den Identitätskennzeichen

Eine Milchverpackung trug kein Identitätskennzeichen (Hamfelder Hof).

Im **Vergleich der Bundesländer im Identitätskennzeichen mit den Angaben zur Herkunft der Milch im Produktnamen bzw. in den Informations-/ Werbetexten** auf der Verpackung haben sich keine Unstimmigkeiten ergeben.

Anders sieht es aus, wenn zusätzlich die **Adresse des Lebensmittelunternehmers** betrachtet wird (nach LMIV keine Herkunftsangabe, siehe 2.3). Hier können sich für Verbraucher:innen Irritationen ergeben. Im Marktcheck wurde beispielsweise Milch erfasst, die:

- | für den Lebensmittelunternehmer Netto Markendiscout aus 93142 Maxhütte-Haidhof (Bundesland Bayern) in Schleswig-Holstein und
- | für die AF Deutschland aus 40472 Düsseldorf (Bundesland NRW) in Mecklenburg-Vorpommern

abgefüllt wurde.

Zehnmal kam es im Marktcheck zu **Abweichungen zwischen dem Milchbetrieb laut Identitätskennzeichen** und der **Adresse des Lebensmittelunternehmers**:

Identitätskennzeichen auf der Verpackung	Milchbetrieb/ Molkerei laut Identitätskennzeichen	Adresse des Lebensmittelunternehmers auf der Verpackung
4 mal MV 006	Arla Food Deutschland Upahl MV	3 mal Düsseldorf NW , 1 mal Upahl MV
2 mal MV 16005	Gläserne Molkerei Dechow MV	1 mal Dechow MV, 1 mal Bickenbach HE
2 mal BB 65029	Berliner Milch & Käse Manufaktur „Luisenhof“ bzw. Luisenhofer Milchmanufaktur Velten BB	2 mal Velten BB
1 mal BB 016	Ökodorf Brodowin, Chorin BB	Chorin BB
1 mal BB 025	Gläserne Molkerei Münchehofe BB	Dechow MV
4 mal SH 019	NordseeMilch Witzwort SH	2 mal Witzwort SH, 1 mal Hamburg , 1 mal Maxhütte BY
1 mal SH 00478	Hamfelder Hof Mühlenrade SH	Mühlenrade SH
1 mal NW 303	Moers Frischeprodukte NW	Bissingen BY

2 mal BW 376	Schwarzwaldmilch Freiburg BW	2 mal Freiburg BW
3 mal BY 77723	Molkerei Gropper Bissingen BY	1 mal Bissingen BY, 1 mal Hamburg, 1 mal Maxhütte BY
1 mal BY 602	Bayerische Milchindustrie Würzburg BY	Würzburg BY

Tabelle 10: Vergleich der Angaben aus dem Identitätskennzeichen mit der Adresse des Lebensmittelunternehmers

Ein Produkt trug kein Identitätskennzeichen. Hier wurde darauf hingewiesen, dass die Milch von Norddeutschen Demeter-Bauern stammt (lt. Homepage hauptsächlich aus Niedersachsen und aus West-Mecklenburg). Als Abfüllbetrieb wurde die Luisenhof Milchmanufaktur aus Velten (Brandenburg, bei Berlin/ Oranienburg) genannt. Dieser Betrieb weist das Identitätskennzeichen **BB 65029** auf.¹⁹

Sieben Weide- bzw. Bio-Milch-Produkte trugen keinen Hinweis auf die Herkunft der Milch. Hier kann nur das Identitätskennzeichen über den Ort der Abfüllung Auskunft geben. Diese unvollständige Herkunftsangabe erschwert die Suche nach **regional erzeugter Weidemilch**. Sieben Produkten können laut Identitätskennzeichen bei einem Einkauf in Mecklenburg-Vorpommern nicht als regional erzeugtes Produkt bezeichnet werden. Sie wurden in Nordrhein-Westfalen, Baden-Württemberg und Bayern verarbeitet und abgefüllt.

Woher die Milch tatsächlich stammt, ist natürlich für Verbraucher:innen auch bei den „im Norden“ abgefüllten Produkten **nicht nachprüfbar**.

Von den 14 Bio-Produkten trugen **sieben Produkte** in Verbindung mit dem EU-Bio-Logo die Herkunftsangabe für die Zutaten „**EU-Landwirtschaft**“, **sieben Produkte** die Herkunftsangabe „**Deutschland**“.

Auf vier Produkten war für die **Rückverfolgbarkeit** der Herkunft der Milch **ein QR-Code abgedruckt**. Die Recherche bei der Nutzung des QR-Codes ergab folgende Ergebnisse:

- | „*Folge dieser Milch vom Hof bis auf den Tisch*“ (Ökodorf Brodowin): Es gab allgemeine Informationen zum Betrieb Ökodorf Brodowin. Es wurden weiterhin fünf nicht näher bezeichnete Partnerhöfe erwähnt. Nach weiteren Recherchen auf der Homepage kann man an anderer Stelle Informationen zu diesen Partnerbetrieben erhalten.
- | „*Genuss mit Herkunftsgarantie*“ (EDEKA): Es gab Informationen zum Produkt und zur Verpackung. Die Lot-Nummer von der Verpackung muss eingegeben werden. Es erscheint die Molkerei Gropper in Bissingen als Molkereibetrieb. Das Herstellungsdatum wird sichtbar (hier: 13.02.2022). Als Herkunftsangabe werden zehn Regionen in Westbayern genannt.
- | „*100 % Transparenz, Scannen und Rückverfolgen*“ (Bio Schwarzwaldmilch): Die Milch wurde am 03.02.2022 um 10:59 abgefüllt. Sie wurde in 74 km Umkreis von der Molkerei abgeholt. Es haben 1.000 Kühe von 19 verschiedenen Höfen zu dieser Milch beigetragen (die Tierzahl in den einzelnen Betrieben wird genannt). Es waren sechs Touren am 02.02. aufgelistet. Eine Identitätsnummer (YoY-ID) aus dem Rückverfolgbarkeitssystem wurde genannt.

¹⁹ Listen der gemäß Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zugelassenen Betriebe für den Handel mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs in Deutschland (BLtU), Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit

- | „Rückverfolgbarkeit bis zu unseren Landwirten“ (Netto Markendiscout Eigenmarke Gutes Land): Beim Scannen wurde als Ergebnis ein Kartenausschnitt rund um Bissingen gezeigt. Im Text wird angegeben, dass 107 Milcherzeuger aus Bayern und Baden-Württemberg an der Produktion dieser Milch beteiligt sind.

Auf zwei Produkten (Alpenmilch Aldi Nord und Rewe Beste Wahl) wird von "lückenloser Rückverfolgbarkeit vom Kühlregal bis zu den Landwirten" bzw. "lückenloser Rückverfolgbarkeit von unseren Landwirten bis ins Kühlregal" gesprochen. Allerdings fehlt ein QR-Code oder ein Hinweis für Verbraucher:innen, wie das zu bewerkstelligen ist.

Das Ergebnis der Recherche zeigt, dass die **Rückverfolgbarkeit bis zum Betrieb scheinbar nicht gewährleistet** werden kann. Ein etwas aussagefähigeres Ergebnis wurde nur bei der Bio Schwarzwaldmilch und Milch vom Ökodorf Brodowin geliefert. Hier wurde immerhin der Produzentenkreis eingeschränkt.

4.5 Siegel zu Haltung, Fütterung, Tierwohl, Herkunft oder Nachhaltigkeit

Im Rahmen des Marktchecks wurden zahlreiche Siegel zur Weidehaltung, Fütterung, Tierwohl, Herkunft, Klimabilanz und zur Lebensmittelwertschätzung gefunden.

22 der 23 Produkte trugen ein bis fünf Siegel.

Siegel mit Informationen zu (Weide-) Haltung, Fütterung oder zum Tierwohl sind in Abbildung 3 aufgeführt:

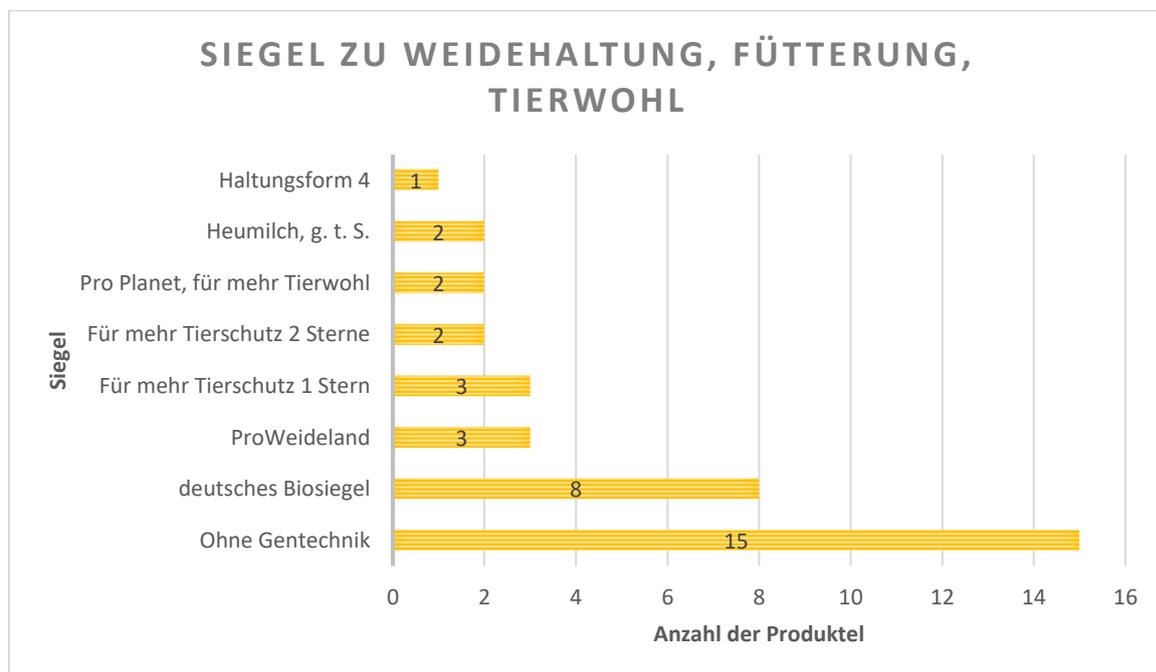


Abbildung 3: Übersicht über die auf den Produkten vorgefundenen Siegel zu Weidehaltung, Fütterung, Tierwohl

Am häufigsten (**15 Mal**) war auf den Verpackungen das Siegel „**Ohne Gentechnik**“ zu finden. Da es sich bei den acht übrigen Produkten ausschließlich um Bio-Produkte handelt, kann davon ausgegangen werden, dass **bei keinem der 23 Produkte gentechnisch veränderte Futtermittel** in der Fütterung der Milchkühe **zugelassen** waren.

Acht der 14 Bio-Produkte trugen das freiwillige **deutsche Bio-Siegel**. Das deutsche Bio-Siegel sagt nichts über die Herkunft des Produktes aus. Auch Importware darf bei Einhaltung der Bestimmungen²⁰, dieses Siegel tragen.

Alle Bio-Produkte trugen das verpflichtende **EU-Bio-Logo**.

Ein eher unbekanntes Siegel ist das **Label Pro-Planet.Info „Für mehr Tierwohl“**. Milchprodukte mit diesem Siegel müssen, laut Anbieter REWE, mit dem Tierschutzlabel des Deutschen Tierschutzbunds, dem ProWeideland-Label, dem Weidemilch-Logo oder mit dem EU-Bio-Logo ausgezeichnet sein. Somit sind hier ebenfalls mindestens 120 Weidetage à 6 Stunden vorgeschrieben.

Frischmilch mit dem **DLG-Tierwohl-Label oder dem Q+-Label** wurde im Marktcheck nicht gefunden.

Drei Produkte trugen firmeneigene Siegel mit der Aufschrift **„Qualität aus Deutschland“** (Aldi Nord und REWE), ein Produkt trug das Siegel **„WWF – Förderung von Bio-Produkten“**.

Drei Hersteller bezeichneten ihre Milch als **klimaneutrales Produkt** (Gutes Land von Netto Markendiscount, EDEKA Eigenmarke, Aldi fair & gut). Alle drei Produkte wurden in einer Molkerei in Bayern verpackt. Das Beispiel macht deutlich, dass die Klimabilanz eines Produktes zum Herstellungszeitpunkt abgegrenzt werden muss von der Klimabilanz des Vertriebsweges.

Zwei Hersteller wiesen mit der Aufschrift **„oft länger gut“** bzw. **„Kostbares Retten“** darauf hin, dass Frischmilch auch nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums oft noch verzehrt werden kann.

²⁰ Gesetz zur Einführung und Verwendung eines Kennzeichens für Erzeugnisse des ökologischen Landbaus [Öko-Kennzeichen-Gesetz](#) vom 10.12.2001

5 FAZIT

FEHLENDE DEFINITION FÜR DEN BEGRIFF „WEIDEMILCH“

Für Verbraucher:innen ist beim Einkauf schwer erkennbar, welche Produkte aus dem Angebot an Frischmilch durch Weidehaltung erzeugt worden sind. Grund dafür ist die unzureichende Rechtslage. Es fehlt beispielsweise eine gesetzliche Definition des Begriffes „Weidemilch“. Die Aussagen zur Weidehaltung in privatwirtschaftlichen Siegeln lassen viele Deutungsmöglichkeiten zu. Neben der Mindestzahl an Weidetagen und Weidestunden muss auch die Winterfütterung und die Kennzeichnung der Milch in der Stallsaison geregelt werden.

ÖKO-VERORDNUNG BLEIBT VAGE

Die Vorschriften zur Weidehaltung von Milchkühen in der EU-Öko-Verordnung sind ebenfalls unzureichend. Die alternativen Möglichkeiten „Weide oder Auslauf“ müssen präzisiert werden. Die Bedingungen für die Ausnahme „wenn kein Weidegang gewährt werden kann“ müssen aufgelistet werden.

AUFWENDIGE RECHERCHE NÖTIG

Verbraucher:innen können die Unterschiede in den Vorgaben zur Weidehaltung nur nach aufwändiger Recherche vergleichen. Da nicht alle Frischmilchprodukte, die mit Weidehaltung erzeugt werden, auch den Begriff „Weide“ in der Bezeichnung tragen, fehlt diese Information häufig für die fundierte Kaufentscheidung.

SUCHE NACH REGIONAL ERZEUGTER WEIDEMILCH BLEIBT SCHWIERIG

Die Herkunft der Frischmilch ist schwer zu ermitteln. Die Herkunftskennzeichnung sollte generell verbessert werden, nicht nur in diesem Produktsegment.

Da Frischmilch häufig aus weit entfernten Bundesländern in den Handel kommt, sollte der Begriff „Regionale Weidemilch“ nur verwendet werden, wenn eine Täuschung der Verbraucher:innen ausgeschlossen werden kann, z. B. durch eingeschränkte Vertriebsgebiete für diese speziellen Produkte gerade bei bundesweit agierenden Handelsketten.

RÜCKVERFOLGBARKEIT AUSBAUFÄHIG

Transparenz-Codes auf der Verpackung wecken hohe Erwartungen an die Rückverfolgbarkeit bis auf den Hof des Landwirtes. Diese Erwartung kann nur selten erfüllt werden, meist bleibt es bei ungenauen Angaben zu einer Vielzahl an in Frage kommenden Höfen.

SIEGELVIELFALT TRÄGT NICHT UNBEDINGT ZUR TRANSPARENZ BEI

Neben den Aussagen zur Weidehaltung im Produktnamen und in Informations- bzw. Werbetexten auf der Verpackung können auch Siegel Informationen zu Haltung, Fütterung, Tierwohl oder Herkunft auf übersichtliche Art und Weise liefern. Meist ist aber eine intensive Auseinandersetzung mit den Siegelkriterien angebracht, um Fehlkäufe und Täuschung zu vermeiden.

Das Siegel „Ohne Gentechnik“ scheint seine Aussagekraft zu verlieren, da kein Produkt im Marktcheck eine Fütterung mit gentechnisch verändertem Futter zulässt, auch wenn es dieses Siegel nicht trug. Allerdings bleibt der Unterschied zwischen der Zertifizierung nach VLOG und nach EU-Öko-Verordnung bestehen, da letztere die gesamte Lebenszeit der Milchkühe umfasst.

6 ANHANG

6.1 Tabellen- und Abbildungsverzeichnis

<i>Tabelle 1</i>	<i>Regelungen zu Anbindehaltung und Weidegang/Auslauf nach www.oekolandbau.de und den Richtlinien der Anbauverbände des ökologischen Landbaus</i>
<i>Tabelle 2</i>	<i>Beschreibung des Verfahrens zur Erzeugung von Heumilch, Auszug aus dem Antrag auf Eintragung einer g. t. S. „Heumilch“</i>
<i>Tabelle 3</i>	<i>Auszug aus den Kriterien für die Erzeugung von Produkten aus Weidemilch zur Nutzung des Labels von ProWeideland</i>
<i>Tabelle 4</i>	<i>Mindestforderungen zur Anbindehaltung und Weidehaltung/ Auslauf für Programme, die Produkte in die Haltungsformen 1 bis 4 einordnen wollen (Auszug)</i>
<i>Tabelle 5</i>	<i>Kriterien der Einstiegs- und der Premiumstufe zur Weidehaltung bzw. Auslauf und Fütterung</i>
<i>Tabelle 6</i>	<i>Beispiele für Details im Produktnamen, die auf eine besondere Qualität hinweisen sollen</i>
<i>Tabelle 7</i>	<i>Aussagen zur Weidehaltung von Informationstexten auf der Verpackung (Auszüge)</i>
<i>Tabelle 8</i>	<i>Aussagen zur Herkunft der Milch im Produktnamen oder in Informations-/ Werbetexten auf der Verpackung</i>
<i>Tabelle 9</i>	<i>Anzahl der Bundesländer aus den Identitätskennzeichen</i>
<i>Tabelle 10</i>	<i>Vergleich zwischen Angaben aus Identitätskennzeichen mit Adresse des Lebensmittelunternehmers</i>
<i>Abbildung 1</i>	<i>Übersicht über die Aufteilung der eingekauften Produkte in Unterkategorien</i>
<i>Abbildung 2</i>	<i>Aussagen zur Weidehaltung im Produktnamen</i>
<i>Abbildung 3</i>	<i>Übersicht über die auf den Produkten vorgefundenen Siegel zu Weidehaltung, Fütterung, Tierwohl</i>

6.2 Produktliste

Nr.	Bezeichnung	Hersteller	Bundesland lt. Identitäts-Kennzeichen
1	FrISChe, fettarme Milch 1,5 % Fett, pasteurisiert, homogenisiert., mikrofiltriert, länger haltbar	Schwarzwaldmilch GmbH Freiburg	BW
2	Bio, frISChe, fettarme Heumilch, garantierte traditionelle Spezialität, 1,5 % Fett, pasteurisiert, nicht homogenisiert	Schwarzwaldmilch GmbH Freiburg	BW
3	FrISChe fettarme Milch, 1,8 % Fett, länger haltbar, pasteurisiert - homogenisiert, mikrofiltriert	Arla Foods Deutschland GmbH	MV
4	Vollmilch pasteurisiert, länger haltbar, homogenisiert, naturbelassener Fettgehalt. von mind. 3,8 % Fett	Hamfelder Hof Bauernmeierei GmbH & Co.KG	SH
5	FrISChe fettarme Biomilch, 1,5 % Fett, homogenisiert, pasteurisiert	Arla Foods Deutschland GmbH	MV
6	frISChe fettarme Bio-Milch 1,5 % Fett, länger haltbar	Luisenhofer Milchmanufaktur	BB
7	FrISChe Vollmilch, pasteurisiert, homogenisiert, mind. 3,8 % Fett, länger haltbar	für Netto Markendiscounstiftung & Co KG,	BY
8	FrISChe fettarme Milch, 1,5 % Fett, länger haltbar (durch das besondere Filtrationsverfahren), pasteurisiert, homogenisiert	hergestellt für Netto Marken-Discounstiftung & Co. KG	SH
9	frISChe fettarme Weidemilch, pasteurisiert, homogenisiert, 1,5 % Fett, länger haltbar, mikrofiltriert	AF Deutschland GmbH	MV
10	frISChe fettarme Milch, 1,5% Fett, pasteurisiert, homogenisiert, länger haltbar	EDEKA Zentrale AG & Co. KG	SH
11	FrISChe demeter-Vollmilch, 3,7 % Fett	Ökodorf Brodowin, Meierei GmbH & Co. Betriebs KG	BB
12	FrISChe fettarme Bio-Milch 1,5 % Fett, pasteurisiert, traditionell hergestellt, nicht homogenisiert	Abgefüllt durch die Luisenhof Milchmanufaktur	nicht vorhanden

13	frische fettarme Bio-Milch, 1,5 % Fett, pasteurisiert, homogenisiert, länger haltbar	abgefüllt für: Alnatura GmbH	MV
14	Vollmilch pasteurisiert, homogenisiert, mind. 3,8 % Fett, länger haltbar	EDEKA Zentrale Stiftung & Co. KG	BY
15	Bio frische fettarme Milch, pasteurisiert, homogenisiert, 1,5 % Fett, traditionell hergest., ursprünglicher Frischmilch-Genuss aus Bio-Milch von Naturland -Höfen	Luisenhofer Milchmanufaktur	BB
16	FrISChe Bio-Vollmilch, 3,8 % Fett, pasteurisiert, traditionell hergest., nicht homogenisiert	Gläserne Molkerei GmbH	BB
17	FrISChe Vollmilch, pasteurisiert, homogenisiert, mind. 3,5 % Fett, länger haltbar	NordseeMilch e.G.	SH
18	Bio FrISChe fettarme Milch, pasteurisiert, homogenisiert, 1,5 % Fett, länger haltbar	AF Deutschland GmbH	MV
19	FrISChe Vollmilch mit 3,5 % Fett, pasteurisiert, homogenisiert, länger haltbar durch Mikrofiltration	NordseeMilch e.G.	SH
20	FrISChe fettarme Bio-Milch., pasteurisiert, homogenisiert, länger haltbar, 1,5 % Fett	Molkerei Gropper GmbH & Co KG	NW
21	FrISChe Vollmilch, pasteurisiert, homogenisiert, mind. 3,8 % Fett, länger haltbar	Molkerei Gropper GmbH & Co KG	BY
22	FrISChe Bio Vollmilch 3,8 % Fett, pasteurisiert, homogenisiert, länger haltbar	Bayerische Milchindustrie e.G.	BY
23	FrISChe fettarme Bio-Milch 1,5 % Fett, länger haltbar	Hergestellt von Gläserne Molkerei GmbH	MV