



## GUT FÜR BAUERN, WEIL ...

- ... es ein effizientes Qualitätsmanagementsystem für Milcherzeuger ist.
- ... es bäuerlich getragen wird, d.h. die Milcherzeuger selbst sind die Macher von QM-Milch.
- ... es kostengünstig organisiert ist.

**QM-Milch: Ein Garant für bäuerliche Wertarbeit!**



## GUT FÜR VERBRAUCHER, WEIL ...

- ... es die Qualität von Milch, Käse, Joghurt und weiteren Milchprodukten im Einkaufswagen sicherstellt.
- ... es zu mehr Nachhaltigkeit anregt.
- ... es als Beleg für gute Tierhaltung gilt.

**QM-Milch: Mmmh - vertrauensvoller Genuss!**

## GUT FÜR MOLKEREIEN, WEIL ...

- ... es zeigt, dass nur beste und sichere Milch bei der Molkerei ankommt.
- ... es zur positiven Imagepflege der deutschen Milchprodukte beiträgt.
- ... es bewirkt, dass Milcherzeuger und Molkereien eng zusammenarbeiten und dadurch ein direkter und schneller Draht gesichert ist.

**QM-Milch: Mit Sicherheit zum Erfolg!**



### Kontakt:

QM-Milch e.V.  
 Haus der Land- und Ernährungswirtschaft  
 Claire-Waldoff-Straße 7  
 10117 Berlin  
 Tel.: +49 (30) 31 904 - 241  
 Fax: +49 (30) 31 904 - 11241  
 E-Mail: [info@qm-milch.de](mailto:info@qm-milch.de)



Weitere Informationen finden Sie unter:  
[www.qm-milch.de](http://www.qm-milch.de)

Qualitätsmanagement Milch ist eine Initiative von



Das Qualitätsmanagement der  
deutschen Milcherzeuger

# QUALITÄTSMANAGEMENT<sub>milch</sub>



Gefördert durch:





# Alles was Sie zum Qualitätsmanagement Milch wissen müssen

## Wer sind wir?

Qualitätsmanagement Milch, kurz QM-Milch, ist im Jahr 2002 auf Initiative des Deutschen Bauernverbandes, des Deutschen Raiffeisenverbandes und des Milchindustrie-Verbandes als bundesweit einheitliches Qualitätsmanagementsystem der deutschen Milcherzeugung entwickelt worden. Der QM-Milch e.V. ist Träger von QM-Milch.

## Was machen wir?

Die zunehmende Internationalisierung des Milchmarktes sowie wachsende Qualitätsanforderungen an die Milcherzeuger setzen voraus: Wer im regionalen und internationalen Wettbewerb bestehen will, muss nicht nur ein hohes Qualitätsniveau entlang der gesamten Milchproduktionskette sichern. Er muss vor allem auch Verbraucher, Handel und Politik überzeugen – durch höchste Qualität und Sicherheit, die sich vom Kuhstall über Molkerei und Kühlregal bis zum Frühstückstisch transparent nachvollziehen lässt.

Deshalb gibt QM-Milch strenge, nachprüf-bare Qualitätskriterien für die Milcherzeugung vor, die bundesweit einheitlich gelten. QM-Milch ist ein „business-to-business“-Standard zwischen Milcherzeugern und Molkereien – von Weide und Kuhstall bis zur Lieferung an die Molkerei, also für die erste Stufe der Produktionskette. QM-Milch sorgt dafür, dass nicht nur die Qualität des Produktes gesichert ist, sondern dass der gesamte Produktionsprozess transparent und rückverfolgbar ist.

## Wie funktioniert QM-Milch? Qualitätsmanagement beim Milcherzeuger

Die Milcherzeuger werden durch unabhängige Auditoren der akkreditierten Zertifizierungsstellen auf die Einhaltung von 55 Standardkriterien kontrolliert. Die maximal zu erreichende Punktzahl beträgt 66 Punkte, die erforderliche Mindestpunktzahl beträgt 47 Punkte. Es gibt 16 K.O.-Kriterien.



[www.qm-milch.de](http://www.qm-milch.de)

## Die Kriterien umfassen folgende sechs Bereiche:

- Tiergesundheit und Tierwohl
- Fütterung und Futtermittel
- Tierkennzeichnung und Bestandsregister
- Milchgewinnung und –lagerung
- Umwelt
- Arzneimittelanwendung

QM-Milch wird in den Bundesländern durch Regionalstellen koordiniert. Die Regionalstellen sind die direkten QM-Milch Ansprechpartner für Milcherzeuger und Molkereien.

## Futtermittelsicherheit

Qualitätssicherung beginnt beim Futtermittel. Es muss zum einen die futtermittelrechtlichen Vorschriften einhalten. Zum anderen muss das Futtermittel einem Qualitätsmanagementsystem unterliegen. Hier definiert die Futtermittel-Rahmenvereinbarung über den Einsatz von Futtermitteln in der Milcherzeugung die Anforderungen, welche das QM-Milch System an Futtermittel stellt.

## Milchuntersuchungen

Im QM-Milch Standard ist die Mindestzahl der regelmäßigen Untersuchungen der an die Molkereien angelieferten Milch festgelegt.

## Die Milch wird unter anderem untersucht auf:

- Milcheiweiß
- Milchharnstoff
- Zellzahl (Indiz für Eutergesundheit)
- Keimzahl (Indiz auf bakteriologische Beschaffenheit)
- Gefrierpunkt (Indiz für Reinheit und Naturbelassenheit)
- Hemmstoffe (Indiz für Nichtvorhandensein von Tierarzneimitteln)

HABEN SIE FRAGEN?  
DANN KONTAKTIEREN SIE UNS!