

Was ist eigentlich der Unterschied zwischen "Heumilch" und "Weidemilch"?

Quelle est la différence entre le "lait de foin" et le "lait à l'herbe"?

Grundsätzlich liegt bei der Bezeichnung „Heumilch“ der Schwerpunkt auf der Fütterung, während bei Weidemilch die Tierhaltung im Vordergrund steht – also die Weidehaltung.

Unter Heumilch versteht man Milch von Kühen, die nicht mit Silage und Gärfutter gefüttert werden. Vielmehr erhalten die Kühe frisches Grünlandfutter, Heu und Getreide.

Die Bezeichnung ist EU-weit rechtlich geschützt – Heumilch trägt das EU-Zeichen „garantiert traditionelle Spezialität“ (g. t. S.). Damit verbunden sind Produktionsstandards, das sogenannte Heumilchregulativ, das Produzenten erfüllen müssen, die Heumilch vermarkten wollen.

Der Begriff „Weidemilch“ ist lebensmittelrechtlich dagegen nicht geregelt. Es sagt aus, dass die Kühe während der Vegetationsperiode Weidegang haben. Manche Hersteller geben konkrete Angaben zur Dauer der Weidehaltung an, sowohl zur Mindestanzahl an Weidetagen im Jahr als auch zur Weidedauer pro Tag. Bei anderen findet man dagegen kaum Informationen auf der Verpackung.

Weiterhin bleibt oftmals unklar, woraus die zusätzliche Fütterung sowohl im Sommer als auch im Winter besteht und ob es Vorgaben für die Tierhaltung im Winter gibt. Einige, aber nicht alle Anbieter, verzichten auf gentechnisch veränderte Futtermittel. Eine externe Kontrolle ist nicht immer vorhanden.

Aus Sicht von Lebensmittelklarheit.de besteht bei Bezeichnungen wie Weidemilch ein hohes Täuschungspotenzial. Solange es keine rechtsverbindlichen Definitionen gibt, sollten die Anbieter ihre Kriterien auf der Verpackung klar benennen.

Le terme «lait de foin» se concentre sur l'alimentation, tandis que le « lait à l'herbe » se concentre sur l'élevage, c'est-à-dire le pâturage.

Le lait de foin est le lait des vaches qui ne sont pas nourries avec de l'ensilage et des aliments fermentés. Les vaches reçoivent de l'herbe fraîche, du foin et des céréales.

Le nom est légalement protégé dans toute l'UE - le lait de foin porte le symbole de l'UE "spécialité traditionnelle garantie" (S.T.G.). À cette appellation sont couplées des normes de production, que les producteurs doivent respecter pour pouvoir commercialiser leur lait sous l'appellation « lait de foin ».

Le terme "lait à l'herbe" n'est cependant pas réglementé par la législation alimentaire. Il indique que les vaches paissent pendant la saison de croissance. Certains producteurs fournissent des informations spécifiques sur la durée du pâturage, tant pour le nombre minimum de jours de pâturage dans l'année que pour la période de pâturage par jour. Pour d'autres, vous ne trouverez guère d'informations sur les emballages.

En outre, il est souvent difficile de savoir quelle alimentation supplémentaire est à la fois en été et en hiver et s'il existe des exigences en matière d'élevage en hiver. Certains fournisseurs, mais pas tous, s'abstiennent d'utiliser des aliments génétiquement modifiés. Un contrôle externe n'est pas toujours disponible.

Du point de vue de « Lebensmittelklarheit.de », il existe un grand potentiel trompeurs pour des appellations tels que le « lait à l'herbe ». Tant qu'il n'y a pas de définitions juridiquement contraignantes, les fournisseurs doivent clairement indiquer leurs critères sur l'emballage.

„Heumilch“ – eine EU-weit geschützte Bezeichnung

„Lait de foin“ - un appellation protégé à l'échelle de l'UE

Heumilchwirtschaft ist eine traditionelle Form der Milcherzeugung. Der wesentliche Unterschied zur konventionellen Milch besteht darin, dass die Milchkühe keine Gärfuttermittel (Silage) erhalten.

Eine silagefreie Fütterung wirkt sich positiv auf den Geschmack der Milch und ihre Eignung zur Herstellung von Hartkäse aus.

Im März 2016 hat Heumilch das EU-Zeichen „garantiert traditionelle Spezialität“ (g. t. S.) erhalten. Dafür müssen Produzenten verbindliche Standards einhalten, vor allem eine silofreie Fütterung ohne Gentechnik.

Das „Heumilchregulativ“ besteht aus zahlreichen Einzelvorschriften, überwiegend zur Fütterung der Milchkühe. Diese besteht im Wesentlichen aus:

- im Sommer: frische Gräser, Leguminosen (Hülsenfrüchte), Kräuter
 - im Winter: Heu
- außerdem weiteres Raufutter wie Grünraps, Grünmais, Grünroggen und Futterrüben sowie Heu-, Luzerne- und Maispellets
- In einem geringeren Anteil sind zusätzliche Futtermittel wie Getreidemischungen erlaubt.

Zu den verbotenen Futtermitteln zählen zum Beispiel Silage, Feuchtheu oder Gärheu, Nebenprodukte von Brauereien, Mostereien und Brennereien, Futtermittel tierischen Ursprungs mit Ausnahme von Milch und Molke für Jungvieh.

Verboten ist außerdem Futter, das nach den geltenden Rechtsvorschriften als gentechnisch verändert gekennzeichnet werden muss. Weitere Vorschriften betreffen unter anderem die Düngung und den Pflanzenschutz.

Die Standards gelten EU-weit für die Bezeichnung „Heumilch“ und die Bezeichnungen „Haymilk“/„Latte fieno“/„Lait de foin“/„Leche de heno“.

Le lait de foin est une forme traditionnelle de production de lait. La principale différence avec le lait conventionnel est que les vaches laitières ne reçoivent aucun aliment de fermentation (ensilage).

Une alimentation sans ensilage a un effet positif sur le goût du lait et son aptitude à la production de fromage à pâte dure.

En mars 2016, le « lait de foin » a reçu le label de l'UE "spécialité traditionnelle garantie". Pour cela, les producteurs doivent respecter des normes strictes, surtout une alimentation sans ensilage et sans ingénierie génétique.

Le cahier des charges « lait de foin » comprend de nombreuses réglementations individuelles, principalement pour l'alimentation des vaches laitières. Cette alimentation consiste essentiellement en:

- en été: herbes fraîches, légumineuses (légumineuses), herbes
 - en hiver: le foin
- En complément, des fourrages tels que le colza, seigle et maïs vert, la betterave fourragère, ainsi que des granulés de foin, luzerne et/ou maïs
- Dans une moindre proportion, des aliments supplémentaires tels que des mélanges de céréales sont autorisés.

Parmi les aliments interdits comprennent, par exemple l'ensilage, du foin humide ou haylage, sous-produits de brasseries, cidre et distilleries, aliments d'origine animale autre que le lait et le lactosérum pour les jeunes bovins.

De plus, les aliments pour animaux qui doivent être étiquetés comme génétiquement modifiés conformément à la législation applicable sont également interdits. D'autres réglementations incluent la fertilisation et la protection des plantes.

Les normes sont applicables dans l'UE pour les appellations « Heumilch » / « Haymilk » / « Latte fieno » / « Lait de foin » / « Leche de heno ».

EU-Zeichen - symboles de l'UE

DELEGIERTE VERORDNUNG (EU) Nr. 664/2014 - RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ (UE) N° 664/2014



g.t.S.: garantiert traditionelle Spezialität.

Diese Bezeichnung bezieht sich nicht auf einen Ursprung, sondern hat als Zweck, die traditionelle Zusammensetzung eines Produkts oder eine traditionelle Produktionsweise zu schützen.

Das Gütesiegel „garantiert traditionelle Spezialität“ (g.t.S.) kann leicht mit den EU-Herkunftszeichen „geschützte geografische Angabe (g.g.A)“ und „geschützte Ursprungsbezeichnung (g. U.)“ verwechselt werden.

Es sagt aber nur etwas über die traditionelle Herstellung, nichts über die Herkunft aus.

Solche Verwechslungsmöglichkeiten sind immer ungünstig zu bewerten, denn sie können bei Kunden falsche Erwartungen wecken.

Das Siegel „garantiert traditionelle Spezialität“ ist kaum verbreitet. Andere Beispiele für Lebensmittel mit dem Siegel sind Mozzarella und Pizza Napoletana.



S.T.G. : Spécialité traditionnelle garantie.

Cette appellation ne fait pas référence à une origine mais a pour objet de protéger la composition traditionnelle d'un produit ou un mode de production traditionnel.

Le label "spécialité traditionnelle garantie" (S.T.G.) peut facilement être confondu avec l'appellation d'origine UE "indication géographique protégée (I.G.P.)" et "appellation d'origine protégée (A.O.P.)".

Le label STG ne renseigne que quelque chose sur la production traditionnelle, rien sur l'origine.

Une telle confusion est toujours défavorable, car elles peuvent susciter de fausses attentes chez les consommateurs.

Le label "spécialité traditionnelle garantie" est peu connu. La mozzarella et la pizza napolitaine sont d'autres exemples de produits labélisés STG

Herkunftsangaben



g.g.A.: geschützte geografische Angabe

Das ggA Label erlaubt es, dass Teile der Produktion nicht im der geographisch bezeichneten Region stattfinden. Dieses Label bedeutet also lediglich, dass **mindestens eine der Produktionsstufen** – Erzeugung, Verarbeitung oder Herstellung – im genannten geografischen Gebiet stattfinden muss.

g.U.: Geschützte Ursprungsbezeichnung

Produkte, die dieses Siegel tragen, müssen in einem festgelegten Gebiet nach bestimmten Kriterien erzeugt, verarbeitet und hergestellt werden. Beispiel hierfür sind der Allgäuer Emmentaler, schweizer Käsesorten, französische Käse, Spirituosen und Weine und der Parmaschinken.

Dieses Zeichen ist bisher nur bei wenigen Lebensmitteln zu finden.



Les indications de provenance



I.G.P. : Indication géographique protégée

L'IGP accepte que toutes les phases d'élaboration d'un produit ne soient pas issues de la zone géographique indiquée. Cela signifie simplement **qu'au moins une des étapes de la production** - production, transformation ou fabrication - doit se trouver dans la zone géographique mentionnée.

AOP : Appellation d'origine protégée

Les produits portant ce label doivent être produits et transformé dans la zone spécifiée selon des critères spécifiques. On peut citer, à titre d'exemple, le fromage d'Emmental ou des fromages suisses, les fromages, spiritueux et les vins de France et le jambon de Parme.

