

06.10.87

A - G - R

Empfehlungen

der Ausschüsse

zur

Fünften Verordnung zur Änderung der Verordnung über Milch-
erzeugnisse

Punkt der 581. Sitzung des Bundesrates am 16. Oktober 1987

Der **federführende Agrarausschuß** (A),
der **Ausschuß für Jugend, Familie und Gesundheit** (G) und
der **Rechtsausschuß** (R)
empfehlen dem Bundesrat, der Verordnung gemäß Artikel 80 Abs. 2
des Grundgesetzes mit folgender Maßgabe zuzustimmen:

1. Artikel 1 Nr. 2 (§ 2 MilchErzV)

In Artikel 1 Nr. 2 ist vor dem Text des neugefaßten
§ 2 die Überschrift

"§ 2

Anforderungen an die Herstellung und Verpackung"

einzufügen.

Begründung:

Notwendige redaktionelle Ergänzung.

G 2. Artikel 1 Nr. 3 Buchstabe a Doppelbuchstabe bb
(§ 3 Abs. 2 Nr. 5 Buchstabe c MilchErzV)

In Artikel 1 Nr. 3 Buchstabe a Doppelbuchstabe bb
ist in § 3 Abs. 2 Nr. 5 Buchstabe c der Satzteil

", ausgenommen eine einmalige Erhitzung nach den
Vorschriften des § 1 Abs. 3 Nr. 2 Buchstabe b der
Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes bei
Sahneerzeugnissen,"
zu streichen.

Begründung:

Nach der geltenden Verordnung über Milcherzeugnisse ist bei Milcherzeugnissen in Fertigpackungen, die zur Abgabe an den Verbraucher bestimmt und die einer Wärmebehandlung von mehr als 50 Grad C unterzogen worden sind, die Wärmebehandlung ohne Ausnahme anzugeben. Diese Regelung sollte aus Gründen des Verbraucherschutzes beibehalten werden, da der Verbraucher auch bei Sahneerzeugnissen ein Interesse an der Information hat, daß das Erzeugnis pasteurisiert ist und es sich nicht um ein Rohmilcherzeugnis handelt.

Dieser Empfehlung des Ausschusses für Jugend, Familie und
Gesundheit widerspricht der Agrarausschuß mit folgender

Begründung:

Da Sahne wegen der Wärmebehandlungsvorschrift des § 2 Abs. 1 der Milcherzeugnisverordnung dem Verbraucher nicht als Rohmilcherzeugnis angeboten werden darf, entfällt das Erfordernis der Kennzeichnung von pasteurisierter Sahne als "wärmebehandelt". Das Verbraucherinteresse erfordert es daher nicht, pasteurisierte Sahne grundsätzlich als "wärmebehandelt" zu kennzeichnen.

A 3. Artikel 1 Nr. 3 Buchstabe e (§ 3 Abs. 5 Satz 1 MilchErzV)

In Artikel 1 Nr. 3 Buchstabe e sind in § 3 Abs. 5 Satz 1 nach den Worten

"Absätzen 2, 2a und 2b"

die Worte

"sowie die Mengenkennzeichnung nach § 16 Abs. 1 des Eichgesetzes"

einzufügen.

Begründung:

Anpassung an Artikel 11 Abs. 3 Buchstabe a Satz 1 der Richtlinie 79/112/EWG des Rates zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von für den Endverbraucher bestimmten Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür (Etikettierungsrichtlinie), wonach die Nettofüllmenge im gleichen Sichtfeld mit der Verkehrsbezeichnung und dem Mindesthaltbarkeitsdatum angegeben werden muß.

A 4. Artikel 1 Nr. 4 Buchstabe a (§ 4 Nr. 1 MilchErzV)

In Artikel 1 Nr. 4 ist Buchstabe a wie folgt zu fassen:

'a) Nummer 1 erhält folgende Fassung:

"1. bei Milcherzeugnissen, sofern es sich nicht um Buttermilch, Reine Buttermilch, Molkenerzeugnisse mit Ausnahme von Molkensahne, Milchzucker und Milcheiweißerzeugnisse handelt, die Angabe "...% Fett" für die Höhe des Fettgehaltes, abweichend hiervon ist jedoch

- a) bei Schlagsahne und Milcherzeugnissen aus Vollmilch mit natürlichem Fettgehalt der Mindestfettgehalt durch die Worte "mindestens ... % Fett" anzugeben,
- b) bei Milcherzeugnissen aus entrahmter Milch, die keiner Standardsorte entsprechen, die Angabe "aus Magermilch" oder "aus entrahmter Milch" zu verwenden,
- c) bei Milchmischerzeugnissen die vorgeschriebene Angabe des Fettgehaltes durch die Worte "im Milchanteil" zu ergänzen,"

Begründung:

Redaktionelle Vereinfachung der Vorschriften.

4 5. Artikel 1 Nr. 6 (§ 7b Abs. 1 MilchErzV)

In Artikel 1 Nr. 6 ist § 7b Abs. 1 wie folgt zu fassen:

"(1) Milcherzeugnisse dürfen vorbehaltlich des Absatzes 2 noch bis zum 30. September 1988 nach den Vorschriften dieser Verordnung in der bis zum (Datum des Tages vor dem Inkrafttreten dieser Änderungsverordnung) geltenden Fassung in den Verkehr gebracht werden."

Begründung:

Nachdem sich der Erlass der Verordnung verzögert hat, muß eine angemessene Übergangsfrist eingeräumt werden. In diesem Zusammenhang ist kein sachlicher Grund ersichtlich, daß zwischen Joghurtherzeugnissen und übrigen Milcherzeugnissen unterschieden wird.

1 5. Artikel 1 Nr. 6 (§ 7b Abs. 1 MilchErzV)

In Artikel 1 Nr. 6 ist § 7b Abs. 1 wie folgt zu fassen:

"(1) Milcherzeugnisse dürfen vorbehaltlich des Absatzes 2 noch bis zum 30. September 1988 nach den Vorschriften dieser Verordnung in der bis zum (Datum des Tages vor dem Inkrafttreten dieser Änderungsverordnung) geltenden Fassung in den Verkehr gebracht werden."

Begründung:

Nachdem sich der Erlass der Verordnung verzögert hat, muß eine angemessene Übergangsfrist eingeräumt werden. In diesem Zusammenhang ist kein sachlicher Grund ersichtlich, daß zwischen Joghurtherzeugnissen und übrigen Milcherzeugnissen unterschieden wird.

A 6. Artikel 1 Nr. 7 Buchstabe c (Anlage 1 MilchErzV)

In Artikel 1 Nr. 7 Buchstabe c sind in Gruppe II Spalte 1
Buchstabe b
die Worte
", auch unter Verwendung von Lactase"
zu streichen.

Als Folge

ist in Artikel 1 Nr. 7 Buchstabe 1 der Doppelbuchstabe bb zu
streichen.

Begründung:

Seitens der Ernährungswissenschaft wird im Einsatz von Lactase in Milcherzeugnissen kein gesundheitlicher Nutzen gesehen. Beim Verzehr derartiger Produkte wird vielmehr als gravierender Nachteil eine verminderte Calcium-Absorption herausgestellt. Im Hinblick auf die Bedeutung der Calciumversorgung beim Verzehr von Joghurt und Milcherzeugnissen bei Kindern - auf den steigenden Anteil von Joghurtherzeugnissen bei der Schulmilch sei in diesem Zusammenhang hingewiesen - ist diesen Erkenntnissen eine vorrangige Bedeutung beizumessen. Ein weiterer Nachteil des Einsatzes von Lactase wird in der Beschleunigung der Maillard-Reaktion gesehen.

A 7. Artikel 1 Nr. 7 Buchstabe c (Anlage 1 MilchErzV)

In Artikel 1 Nr. 7 Buchstabe c sind in Gruppe II Spalte 2 in den Nummern 5 bis 8 jeweils die Worte

"schwach gesäuert"

durch das Wort

"mild"

zu ersetzen.

Begründung:

Die Formulierung "schwach gesäuert" ist für die Definition und Kennzeichnung einer Standardsorte nicht geeignet, da sie für den Verbraucher nicht eindeutig und aussagekräftig ist. Es könnte der falsche Eindruck entstehen, daß hier "Säuren" zugegeben werden. Bei beiden Standardsorten werden jedoch Joghurtkulturen zugesetzt. Dabei kommt es in jedem Fall zu einer vollständigen Reifung. In Abhängigkeit von der zugegebenen Bakterienkultur verläuft die Säuerung entweder kräftig oder mild. Bei Verwendung der heute üblichen Kulturen ist die unerwünschte Nachsäuerung im Produkt gering, der ph-Wert bleibt konstant.

8. Artikel 1 Nr. 7 Buchstabe d (Anlage 1 MilchErzV)

In Artikel 1 Nr. 7 Buchstabe d sind in Gruppe III, Spalte 2 in den Nummern 5 bis 8 jeweils die Worte

"schwach fermentiert"

durch das Wort

"mild"

zu ersetzen.

Begründung:

Der Zusatz "schwach fermentiert" hat für den Verbraucher keinen Informationswert. Er beinhaltet eher eine negativ geprägte Aussage. Auch wird damit - analog wie bei Joghurt - fach- und sachlich keine zutreffende Beschreibung der Eigenschaften dieser Standardsorte gegeben.

A 9. Artikel 1 Nr. 7 Buchstabe e (Anlage 1 MilchErzV)

In Artikel 1 Nr. 7 Buchstabe e ist

a) nach Doppelbuchstabe aa folgender Doppelbuchstabe aa₁ einzufügen:

'aa₁) In Spalte 1 Buchstabe b werden nach dem Wort
"Milcheiweißerzeugnissen"
die Worte
", auch unter Zusatz von Sahne"
angefügt.';

b) nach Doppelbuchstabe bb folgender Doppelbuchstabe bb₁ einzufügen:

'bb₁) In Spalte 3 Nr. 1 werden nach dem Wort
"Milcheiweißerzeugnissen"
die Worte
"und Sahne"
eingefügt.'

Begründung zu a und b:

In der Verordnung sollte auch die Verkehrsfähigkeit neuer Milcherzeugnisse berücksichtigt werden.

Der Sahnezusatz bei Buttermilch bewirkt einen besseren Geschmack und eine längere Haltbarkeit gegenüber der Reinen Buttermilch.

Es ist ein größerer Absatz zu erwarten und überschüssiges Milchfett wird abgebaut.

10. Artikel 1 Nr. 7 Buchstabe e Doppelbuchstabe cc
(Anlage 1 MilchErzV)

lt
1

In Artikel 1 Nr. 7 Buchstabe e ist der Doppelbuchstabe cc
zu streichen.

Begründung:

Die Bestimmung des Phosphatidgehaltes unter-
liegt sehr starken Schwankungen. Auch seine
Abhängigkeit vom Fettgehalt und Säuregrad des
Butterungsrahms ist nicht ausreichend geklärt.
Zudem liegt noch keine amtliche Untersuchungs-
methode nach § 35 LMBG vor. Die derzeitigen
Untersuchungsmethoden verwenden noch krebserre-
gende Hydrazinverbindungen.

11. Artikel 1 Nr. 7 Buchstabe e Doppelbuchstabe cc
(Anlage 1 MilchErzV)

lt
-
von
0

In Artikel 1 Nr. 7 Buchstabe e ist in Doppelbuchstabe cc
die Zahlenangabe
"100 mg/100 g"
durch die Zahlenangabe
"90 mg/100 g"
zu ersetzen.

Begründung:

Die in Abhängigkeit vom Fettgehalt und Säue-
rungsgrad des Butterungsrahms auftretenden
Schwankungen des Phosphatidgehaltes machen eine
Herabsetzung des vorgeschlagenen Mindestgehal-
tes von 100 auf 90 mg/100 g erforderlich.
Dieser Wert gibt eine ausreichende Sicherheit
für die Charakterisierung des Standarderzeug-
nisses "Reine Buttermilch".

A 12. Artikel 1 Nr. 7 Buchstabe j (Anlage 1 MilchErzV)

In Artikel 1 Nr. 7 Buchstabe j ist in Gruppe XII

- a) in Spalte 2 Nr. 4 das Wort
 "(Labkasein)"
 durch das Wort
 "(Labnährkasein)"
 und
- b) in Spalte 3 Nr. 5 Buchstabe a das Zitat
 "der Anlage 2 Nr. 12"
 durch das Zitat
 "der Anlage 2 Nr. 11"
 zu ersetzen.

Begründung zu a und b:

Die Bezeichnung "(Labnährkasein)" ist durch Anhang I Abschnitt II Buchstabe b der Kasein-Richtlinie vorgesehen.

Die Änderung dient der Behebung eines redaktionellen Versehens.

13. Artikel 1 Nr. 7 Buchstabe m Doppelbuchstabe aa₁ (Anlage 1 MilchErzV)

In Artikel 1 Nr. 7 Buchstabe m ist nach Doppelbuchstabe aa folgender Doppelbuchstabe aa₁ einzufügen:

'aa₁) Nach den Worten "Gruppe XII"
werden die Worte
"und/oder Trockenmilcherzeugnissen der Gruppe IX"
eingefügt.'

Begründung:

Trockenmilcherzeugnisse, insbesondere Magermilchpulver und Buttermilchpulver sind als Zusatz zu Milchhalbfetterzeugnissen noch besser geeignet als aus entrahmter Milch hergestellte Milcheiweißerzeugnisse, da letztere, insbesondere Kaseinat, oftmals einen etwas bitteren Geschmack aufweisen.

A

14. Artikel 1 Nr. 8 Buchstabe e (Anlage 2 MilchErzV)

bei Annahme
entfällt
Ziff. 15

In Artikel 1 Nr. 8 Buchstabe e ist die Nummer 10 w
folgt zu fassen:

"10. E 407 Carrageen zur Verwendung bei Sahneerzeugnisse
die ultrahocherhitzt, sterilisiert oder einer
sonstigen Wärmebehandlung im Sinne von § 3 Abs.
Nr. 5 Buchstabe c¹, ausgenommen eine einmalige Erhi-
zung nach den Vorschriften des § 1 Abs. 3 Nr. 2 Buc-
stabe b der Ersten Verordnung zur Ausführung d
Milchgesetzes bei Sahneerzeugnissen,²*) unterzog
worden sind, bis zu einem Gesamtanteil von 0,02 G
wichtshundertteilen."

Begründung:

Der Zusatzstoff E 401 Natriumalginat wird
der Praxis kaum angewendet, er ist desha-
entbehrlich, da die gleiche Wirkung mit E 40
Carrageen erreicht werden kann.

Aus Gründen der Qualität und Haltbarkeit
insbesondere zur Vermeidung von Rahmpfropfen
kann auf die Zugabe von Carrageen auch bei de
Standardsorten, vor allem bei der Herstellun
von ultrahocherhitztem, sterilisiertem un
"wärmebehandeltem" Schlagrahm, derzeit no
nicht verzichtet werden.

Pasteurisierte Sahneerzeugnisse sollten davo
nach wie vor ausgeschlossen bleiben.

*) Nur für den Fall, daß der Bundesrat der Empfehlung des Au-
schusses für Jugend, Familie und Gesundheit zu Artikel
Nr. 3 Buchstabe a Doppelbuchstabe bb folgen sollte (Ziffer

15. Artikel 1 Nr. 8 Buchstabe e (Anlage 2 MilchErzV)

hilft
An-
e von
.14

In Artikel 1 Nr. 8 Buchstabe e sind in Nummer 10 die Worte
"E 401 Natriumalginat und"
zu streichen.

Begründung:

Der in der Verordnung genannte
Zusatzstoff E 401 Natriumalginat kommt in der
Praxis kaum zur Anwendung und ist deshalb
entbehrlich.

16. Artikel 1 Nr. 8 Buchstabe e (Anlage 2 MilchErzV)

In Artikel 1 Nr. 8 Buchstabe e sind in Nummer 12 die Worte
"für alle Verwendungszwecke"
zu streichen.

Begründung:

Dieser Hinweis ist nicht notwendig, vielmehr
irreführend und allgemein nicht üblich.

A 17. Artikel 2 Nr. 1 (§ 3 KäseVO)

In Artikel 2 ist die Nummer 1 wie folgt zu fassen:

'1. § 3 wird wie folgt geändert:

- a) In Absatz 2a werden die Worte
"den in § 1 Abs. 4 genannten Erzeugnissen"
durch das Wort
"Sauermilchquark"
ersetzt.

- b) In Absatz 3 Satz 1 werden
die Worte "oder einer Wärmebehandlung unterworfen
ist, die"
durch die Worte
"unterworfen worden ist oder einer Wärmebehandlung
mit Apparaten und in Einrichtungen, die von der
zuständigen Behörde genehmigt sind, sofern die
Wärmebehandlung"
ersetzt.'

Begründung zu Absatz 2a:

Klarstellung des Gewollten.

Begründung zu Absatz 3:

Klarstellung, daß auch eine von dem amtlichen Verfahren abweichende Wärmebehandlung nur mit Apparaten und in Einrichtungen erfolgen darf, die von der zuständigen Behörde zugelassen und genehmigt worden sind.

18. Artikel 2 Nr. 1a - neu - (§ 14 Abs. 2 und 4 KäseVO)

In Artikel 2 ist nach Nummer 1 folgende Nummer 1a einzufügen:

'1a. § 14 wird wie folgt geändert:

a) In Absatz 2 wird die Nummer 5 gestrichen.

b) In Absatz 4 werden nach den Worten "Absatz 2" die Worte "sowie die Mengenkennzeichnung nach § 16 Abs. 1 des Eichgesetzes" eingefügt.'

Als Folge der Streichung von Nummer 5 in Absatz 2 ist in Artikel 2 nach Nummer 2 folgende Nummer 3 einzufügen:

'3. In § 30 Abs. 6 Nr. 1 wird das Zitat "Absatz 2 Nr. 1 bis 5" durch das Zitat "Absatz 2 Nr. 1 bis 4" ersetzt.'

Begründung:

Zu Absatz 2

Die bisher geforderte Angabe des Herstellungslandes ist mit Artikel 3 Abs. 1 der Etikettierungsrichtlinie nicht vereinbar und daher zu streichen.

Zu Absatz 4

Anpassung an Artikel 11 Abs. 3 Buchstabe a Satz 1 der Etikettierungsrichtlinie, wonach die Nettofüllmenge im gleichen Sichtfeld mit der Verkehrsbezeichnung und dem Mindesthaltbarkeitsdatum angegeben werden muß.

A 19. Artikel 2 nach Nummer 3 - neu - (Anlage 3 Nr. 3 KäseVO)

In Artikel 2 ist nach Nummer 3 - neu - folgende neue Nummer 4 anzufügen:

- ' 4. In Anlage 3 Nr. 3 Buchstabe e wird das Zitat "Buchstaben a bis c" durch das Zitat "Buchstaben b bis d" ersetzt.'

Begründung:

Die durch die Fünfte Verordnung zur Änderung der Käseverordnung durch Einfügung eines neuen Buchstaben a erfolgte Änderung der Buchstabenfolge wurde versehentlich nicht berücksichtigt; dies ist nachzuholen.

20. Artikel 3 Nr. 4 (§ 4 Abs. 1 Nr. 3 SpeiseeisVO)

In Artikel 3 ist die Nummer 4 wie folgt zu fassen:

'4. § 4 Abs. 1 Nr. 3 erhält folgende Fassung:

"3. zur Herstellung der in §§ 1, 2 genannten Erzeugnisse

a) Milch, die keiner Wärmebehandlung nach § 1 Abs. 3 Nr. 2 Buchstabe a oder b, § 1a Abs. 1 und 2 oder § 2 Abs. 1 der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes unterzogen wurde, oder

b) Milcherzeugnisse, die § 2 Abs. 1 der Verordnung über Milcherzeugnisse nicht entsprechen,

zu verwenden;"

Begründung:

Nach der bisherigen Regelung dürfen zur Herstellung von Speiseeis und Halberzeugnissen ausschließlich Milcherzeugnisse aus wärmebehandelter Milch verwendet werden. Künftig genügt es, wenn das verwendete Milcherzeugnis selbst wärmebehandelt wurde. Durch diese Änderung wird die Verordnung über Speiseeis an die einschlägigen Vorschriften der Verordnung über Milcherzeugnisse angepaßt.