

04.09.87

A - G - R

Verordnung

des Bundesministers für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten,
des Bundesministers für Jugend, Familie, Frauen und Gesundheit und
des Bundesministers für Wirtschaft

Fünfte Verordnung zur Änderung der Verordnung über Milcherzeugnisse

A. Zielsetzung

1. Mit der Verordnung sollen einige Herstellungs- und Kennzeichnungsvorschriften für Milcherzeugnisse geändert werden. Dies erfolgt, um die Herstellungsmöglichkeiten - soweit vertretbar - zu erweitern sowie zur Umsetzung
 - der Richtlinie 83/417/EWG des Rates vom 25. Juli 1983 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über bestimmte Milcheiweißerzeugnisse (Kaseine und Kaseinate) für die menschliche Ernährung (Kasein-Richtlinie),
 - der Richtlinie 83/635/EWG des Rates vom 13. Dezember 1983 zur zweiten Änderung der Richtlinie 76/118/EWG des Rates vom 18. Dezember 1975 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über bestimmte Sorten von eingedickter Milch und Trockenmilch für die menschliche Ernährung (Dauermilch-Richtlinie) und
 - der Ersten Richtlinie der Kommission vom 15. Juli 1986 zur Festlegung der Gemeinschaftsmethoden für die Probenahme von Kaseinen und Kaseinaten (86/424/EWG)

in nationales Recht.

Gleichzeitig soll eine Festschreibung bestimmter Herstellungsbedingungen erfolgen, um ein Unterlaufen des angestrebten Qualitätsniveaus zu verhindern.

2. Außerdem werden Folgeänderungen und Klarstellungen an folgenden Verordnungen vorgenommen:

- Käseverordnung
- Verordnung über Speiseeis
- Verordnung über vitaminisierte Lebensmittel
- Fertigpackungsverordnung und
- Milch-Güteverordnung.

B. Lösung

Durch entsprechende Änderungen der Verordnung über Milcherzeugnisse, insbesondere der Anlagen, werden die durch die EG-Richtlinien vorgegebenen Regelungen umgesetzt und die national erforderlichen Anpassungen vorgenommen.

C. Alternativen

Keine.

D. Kosten

Dem Bund und den Ländern entstehen auf Grund der Änderungsverordnung keine zusätzlichen Kosten.

Die Änderung von Kennzeichnungsvorschriften bedingt zwar eine Umstellung des Verpackungsmaterials. Diese Umstellung ist jedoch auf Grund der eingeräumten Übergangsregelung im Rahmen der ohrehin anfallenden Ersatzbeschaffung möglich, so daß zusätz-

liche Kosten und nennenswerte Preiswirkungen hierdurch kaum entstehen dürften. Die durch die Verordnung bei Einzelpreisen sich ergebenden Auswirkungen lassen sich nicht quantifizieren. Wegen ihres voraussichtlich geringen Umfangs sind Auswirkungen auf das Preisniveau, besonders auf das Verbraucherpreisniveau, kaum zu erwarten.

04.09.87

A - G - R

Verordnung

des Bundesministers für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten,
des Bundesministers für Jugend, Familie, Frauen und Gesundheit und
des Bundesministers für Wirtschaft

Fünfte Verordnung zur Änderung der Verordnung über Milcherzeug-
nisse

Der Chef
des Bundeskanzleramtes
121 (411) - 731 06 - M1 36/87

Bonn, den 4. September 1987

An den
Herrn Präsidenten des Bundesrates

Hiermit übersende ich die von den Bundesministern für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, für Jugend, Familie,
Frauen und Gesundheit und für Wirtschaft zu erlassende

Fünfte Verordnung zur Änderung der
Verordnung über Milcherzeugnisse

mit Begründung und Vorblatt.

Ich bitte, die Zustimmung des Bundesrates aufgrund des Arti-
kels 80 Abs. 2 des Grundgesetzes herbeizuführen.


(Dr. Schäuble)

Fünfte Verordnung zur Änderung der Verordnung über Milcherzeugnisse

Vom

Mit Zustimmung des Bundesrates verordnen

auf Grund der §§ 37, 40 Abs. 1 und § 52 Abs. 1 Satz 1 des Milchgesetzes in der im Bundesgesetzblatt Teil III, Gliederungsnummer 7842-2, veröffentlichten bereinigten Fassung in Verbindung mit Artikel 129 Abs. 1 des Grundgesetzes der Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Jugend, Familie, Frauen und Gesundheit nach Anhörung eines Sachverständigenbeirates,

auf Grund des § 9 Abs. 1 Nr. 1 Buchstabe b und Abs. 3, des § 10 Abs. 1 Satz 1, des § 12 Abs. 1 Nr. 1, Abs. 2 Nr. 1 und Abs. 3, des § 16 Abs. 1 Satz 2 und des § 19 Nr. 1, 2 Buchstabe b und Nr. 4 Buchstabe a des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes vom 15. August 1974 (BGBl. I S. 1945, 1946) der Bundesminister für Jugend, Familie, Frauen und Gesundheit im Einvernehmen mit den Bundesministern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und für Wirtschaft,

auf Grund des § 44 Nr. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes der Bundesminister für Jugend, Familie, Frauen und Gesundheit,

auf Grund des § 17a Abs. 1 Nr. 1 Buchstabe e des Eichgesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 22. Februar 1985 (BGBl. I S. 410) der Bundesminister für Wirtschaft im Einvernehmen mit den Bundesministern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, für Jugend, Familie, Frauen und Gesundheit und der Finanzen sowie

auf Grund des § 10 Abs. 1 des Milch- und Fettgesetzes in der im Bundesgesetzblatt Teil III, Gliederungsnummer 7842-1, veröffentlichten bereinigten Fassung in Verbindung mit § 1 Nr. 9 des Gesetzes vom 29. Juli 1964 (BGBl. I S. 560) der Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Jugend, Familie, Frauen und Gesundheit:

Artikel 1

Die Verordnung über Milcherzeugnisse vom 15. Juli 1970 (BGBl. I S. 1150), zuletzt geändert durch Artikel 2 der Verordnung vom 24. Februar 1982 (BGBl. I S. 220), wird wie folgt geändert:

1. Der Überschrift wird folgende Kurzbezeichnung und Abkürzung angefügt:

"(Milcherzeugnisverordnung-MilchErzV)"

2. § 2 erhält folgende Fassung:

"(1) Milcherzeugnisse sind einer Wärmebehandlung nach § 1 Abs. 3 Nr. 2 Buchstabe a oder b, § 1 a Abs. 1 und 2 oder § 2 Abs. 1 der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes zu unterziehen. Dies gilt nicht, wenn

1. die Milcherzeugnisse oder
2. bei Milchhalbfetterzeugnissen und Milchfetterzeugnissen, die aus Butter hergestellt sind, die verwendete Butter

ausschließlich aus Milch oder Milcherzeugnissen hergestellt sind, die in der in Satz 1 genannten Weise behandelt worden sind.

(1a) Bei der Anwendung von Verfahren zur Konzentration des Milcheiweißes sind die Anforderungen nach Anlage 1 a zu beachten.

(1b) Säure-Nährkasein, Labnährkasein und Nährkaseinat dürfen nur so hergestellt werden, daß

1. der Bleigehalt höchstens 1 Milligramm in einem Kilogramm beträgt und
2. keine Fremdstoffe, insbesondere keine Holz- oder Metallpartikel, Haare oder Insektenfragmente, in 25 Gramm enthalten sind.

(2) Bei der Herstellung von Milcherzeugnissen dürfen nur folgende Lebensmittel verwendet werden:

1. die in Spalte 1 Buchstabe b oder Spalte 3 der Anlage 1 genannten Lebensmittel,
2. Stärke und Speisegelatine bei
 - a) Sauermilcherzeugnissen, Joghurtherzeugnissen, Kefirerzeugnissen und Buttermilcherzeugnissen der Spalte 1 der Anlage 1, die nach der Fermentation einer Wärmebehandlung von mehr als 50° C unterzogen werden, sowie
 - b) Milchmischerzeugnissen und Molkenmischerzeugnissen,
3. Vitamine, die keine Zusatzstoffe sind, bei Trockenmilcherzeugnissen, Milchmischerzeugnissen und Molkenmischerzeugnissen.

Beigegebene Lebensmittel im Sinne von Spalte 1 Buchstabe b der Gruppen XIV und XVI der Anlage 1 sind Lebensmittel, die bei der Herstellung von Milchmischerzeugnissen oder Molkenmischerzeugnissen zur Erzielung einer besonderen Geschmacksrichtung zugesetzt werden, ausgenommen Milch und Milcherzeugnisse.

(3) Als beigegebene Lebensmittel dürfen nicht verwendet werden

1. Öl, Fett und Eiweiß, die nicht der Milch entstammen,
2. Erzeugnisse, denen Öl, Fett oder Eiweiß zugesetzt ist, das nicht der Milch entstammt.

(4) Milcherzeugnisse, bei deren Herstellung die Vorschriften

1. der Absätze 1a oder 1b oder
2. der Absätze 2 oder 3

nicht beachtet worden sind, dürfen nicht in den Verkehr gebracht werden.

(5) Zur Abgabe im Einzelhandel bestimmte ungezuckerte Kondensmilcherzeugnisse, gezuckerte Kondensmilcherzeugnisse und Trockenmilcherzeugnisse dürfen nur in Behältnissen in den Verkehr gebracht werden, die fest verschlossen sind und die Erzeugnisse vor nachteiliger Beeinflussung schützen."

3. § 3 wird wie folgt geändert:

a) Absatz 2 wird wie folgt geändert:

aa) In Nummer 3 wird das Wort "Sauermilchquarkerzeugnissen" durch das Wort "Sahneerzeugnissen" ersetzt.

bb) Die Nummern 4 und 5 erhalten folgende Fassung:

"4. das Mindesthaltbarkeitsdatum nach Maßgabe des § 7 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung; wird das Mindesthaltbarkeitsdatum mit dem Hinweis "gekühlt" angegeben, so ist es auf der Grundlage einer Bezugstemperatur von 10° C zu berechnen,

5. die Wärmebehandlung bei Milcherzeugnissen, die

- a) nach den Vorschriften des § 1 a der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes erhitzt und abgepackt sind, durch den Zusatz "ultrahocherhitzt" oder bei ungezuckerten Kondensmilcherzeugnissen durch den Zusatz "Ultrahocherhitzung",
- b) nach einem Sterilisierungsverfahren erhitzt sind, wenn dabei der erforderliche keimdichte Verschuß unverletzt bleibt, durch den Zusatz "sterilisiert"; bei sterilisierter Sahne kann statt dessen die Bezeichnung "Sterilsahne" verwendet werden,
- c) sonst einer Wärmebehandlung von mehr als 50° C, ausgenommen eine einmalige Erhitzung nach den Vorschriften des § 1 Abs. 3 Nr. 2 Buchstabe b der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes bei Sahneerzeugnissen, unterzogen worden sind, durch den Zusatz "wärmebehandelt";

bei Milcherzeugnissen, die nicht wärmebehandelt wurden, ist eine Wärmebehandlung des zur Herstellung verwendeten Milcherzeugnisses nach den Buchstaben a bis c anzugeben, ".

cc) Folgender Satz wird angefügt:

"Satz 1 gilt nicht für Nährkaseine und Nährkaseinate."

b) Nach Absatz 2 werden folgende Absätze eingefügt:

"(2a) Bei Nährkaseinen und Nährkaseinaten in Fertigpackungen muß die Kennzeichnung enthalten

1. die Angaben nach Absatz 2 Satz 1 Nr. 1 und 2,
2. das Ursprungsland bei eingeführten Erzeugnissen aus Ländern, die nicht Mitglied der Europäischen Gemeinschaften sind (Drittländer),
3. das Herstellungsdatum oder eine Angabe, die eine Feststellung der Partie ermöglicht,
4. den Eiweißgehalt bei Mischungen aus Nährkaseinen und Nährkaseinaten.

(2b) Bei ungezuckerten Kondensmilcherzeugnissen, gezuckerten Kondensmilcherzeugnissen und Trockenmilcherzeugnissen in Fertigpackungen, die zur Abgabe an andere als Verbraucher bestimmt sind, muß die Kennzeichnung enthalten

1. die Angaben nach Absatz 2 Satz 1 Nr. 1 und 2,
2. das Ursprungsland bei aus Drittländern eingeführten Erzeugnissen,
3. das Herstellungsdatum oder eine Angabe, die eine Feststellung der Partie ermöglicht."

c) In Absatz 3 werden der Punkt am Ende der Nummer 2 durch ein Komma ersetzt und folgende Nummern angefügt:

"3. bei Nährkaseinaten die Bezeichnung nach Spalte 2 der Anlage 1 unter Angabe der Kationen,

4. bei Mischungen aus Nährkaseinen und Nährkaseinaten die Bezeichnung "Mischung aus", gefolgt von den Bezeichnungen der Erzeugnisse, aus denen die Mischung besteht, in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils."
- d) In Absatz 4 wird die Angabe "Absatz 2 Nr. 2 und 3" durch die Angabe "Absatz 2 Satz 1 Nr. 2 und 3" ersetzt.
- e) Absatz 5 erhält folgende Fassung:
- "(5) Für die Art und Weise der Kennzeichnung nach den Absätzen 2, 2a und 2b gilt § 3 Abs. 3 und 4 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung entsprechend. Die Angabe der Wärmebehandlung hat in engem räumlichen Zusammenhang mit jeder Angabe der Verkehrsbezeichnung zu erfolgen. Bei ungezuckerten Kondensmilcherzeugnissen und gezuckerten Kondensmilcherzeugnissen müssen die Angaben nach § 4 Nr. 1 und 3 Buchstabe a, bei Trockenmilcherzeugnissen die Angaben nach § 4 Nr. 1 und 4 Buchstabe d im gleichen Sichtfeld mit den Angaben nach Absatz 2 Satz 1 Nr. 1 und 4 stehen. Abweichend von Satz 1 brauchen
1. bei ungezuckerten Kondensmilcherzeugnissen, gezuckerten Kondensmilcherzeugnissen und Trockenmilcherzeugnissen mit einem Stückgewicht von weniger als 20 Gramm, die in einer Sammelpackung in den Verkehr gebracht werden, die Angaben nach Absatz 2 Satz 1 Nr. 4 und 5 sowie nach § 4 Nr. 1, 3 und 4 nur auf der Sammelpackung angebracht zu werden,
 2. bei ungezuckerten Kondensmilcherzeugnissen, gezuckerten Kondensmilcherzeugnissen und Trockenmilcherzeugnissen, die zur Abgabe an andere als Verbraucher bestimmt sind, die Angabe nach Absatz 2a Nr. 2 nur in einem Begleitpapier enthalten zu sein,

3. bei Nährkaseinen und Nährkaseinaten die Angaben nach Absatz 2 Satz 1 Nr. 2 sowie Absatz 2b Nr. 2 und 4 nur in einem Begleitpapier enthalten zu sein."

f) In Absatz 7 wird folgender Satz angefügt:

"Dies gilt nicht für Milcherzeugnisse, die unverpackt zum unmittelbaren Verzehr an Ort und Stelle abgegeben werden."

4. § 4 wird wie folgt geändert:

a) Nummer 1 erhält folgende Fassung:

"1. a) bei Milcherzeugnissen, ausgenommen Buttermilcherzeugnisse, Schlagsahne, Molkenherzeugnisse außer Molkensahne, Milchezucker, Milcheiweißerzeugnisse, Milchmischerzeugnisse sowie Milcherzeugnisse, die aus Vollmilch mit natürlichem Fettgehalt oder entrahmter Milch hergestellt sind, den Fettgehalt des Erzeugnisses in vom Hundert zur Zeit der Füllung durch die Angabe "... % Fett",

b) bei Milcherzeugnissen, die aus Vollmilch mit natürlichem Fettgehalt hergestellt und keine Milchmischerzeugnisse sind, und bei Schlagsahne den Fettgehalt des Erzeugnisses in vom Hundert zur Zeit der Füllung durch die Angabe "mindestens ... % Fett",

c) bei Milchmischerzeugnissen, die aus Vollmilch mit natürlichem Fettgehalt hergestellt sind, die Angabe "aus Vollmilch mit mindestens ... % Fett",

d) bei Milcherzeugnissen, einschließlich Milchmischerzeugnissen, die aus entrahmter Milch hergestellt sind und keiner Standardsorte entsprechen, die Angabe "aus entrahmter Milch" oder "aus Magermilch",

- e) bei Milchlischerzeugnissen, die nicht aus Vollmilch mit natürlichem Fettgehalt, entrahmter Milch, Buttermilcherzeugnissen oder Milcherzeugnissen aus entrahmter Milch hergestellt sind, den Fettgehalt der bei der Herstellung verwendeten Milch oder Milcherzeugnisse durch die Angabe "mit% Fett im Milchanteil",
- f) bei Milchlischerzeugnissen, die aus Milch und mindestens einem Milcherzeugnis oder aus mehreren Milcherzeugnissen hergestellt sind, den gesamten Milchfettgehalt durch die Angabe "mit% Fett im Milchanteil",.

b) Nummer 3 Buchstabe b erhält folgende Fassung:

"b) eine Empfehlung für die Verdünnung oder Rekonstitution; diese kann durch einen Verwendungshinweis ersetzt werden, wenn das Erzeugnis in unveränderter Form verwendet werden soll,".

c) In Nummer 4 wird folgender Buchstabe angefügt:

"d) den in unmittelbarem Zusammenhang mit der Verkehrsbezeichnung stehenden Hinweis "sofort löslich", wenn dem Trockenmilcherzeugnis der Stoff E 322 Lecithin zugesetzt worden ist,".

5. § 6 erhält folgende Fassung:

"§ 6

Straftaten und Ordnungswidrigkeiten

(1) Nach § 51 Abs. 1 Nr. 2, Abs. 2 bis 4 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 2 Abs. 1 Satz 1 Milcherzeugnisse herstellt, ohne sie der dort vorgeschriebenen Wärmebehandlung zu unterziehen.

(2) Nach § 52 Abs. 1 Nr. 4 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständengesetzes wird bestraft, wer bei dem Herstellen von Milcherzeugnissen, die dazu bestimmt sind, in den Verkehr gebracht zu werden, Zusatzstoffe über die in § 5 Abs. 1 Satz 2 festgesetzten Höchstmengen hinaus verwendet.

(3) Wer eine in Absatz 2 bezeichnete Handlung fahrlässig begeht, handelt nach § 53 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständengesetzes ordnungswidrig.

(4) Ordnungswidrig im Sinne des § 53 Abs. 2 Nr. 1 Buchstabe a des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständengesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 2 Abs. 1 a bei der Anwendung von Verfahren zur Konzentration des Milcheiweißes eine Anforderung nach Anlage 1 a nicht beachtet,
2. entgegen § 2 Abs. 1 b Säure-Nährkasein, Labnährkasein oder Nährkaseinat herstellt,
3. entgegen § 2 Abs. 4 Nr. 1 Milcherzeugnisse in den Verkehr bringt oder
4. entgegen § 2 Abs. 5 dort bezeichnete Milcherzeugnisse unverpackt oder in Behältnissen in den Verkehr bringt, die den dort bezeichneten Anforderungen nicht entsprechen.

(5) Ordnungswidrig im Sinne des § 54 Abs. 1 Nr. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständengesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 3 Abs. 1 in Verbindung mit Abs. 2 Satz 1 Nr. 1 bis 5, Abs. 2 a, 2 b, 5 Satz 1 oder 2 oder Abs. 7 Satz 1 Nr. 1 Milcherzeugnisse, die nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise gekennzeichnet sind, in den Verkehr bringt.

(6) Ordnungswidrig im Sinne des § 46 Abs. 3 des Milchgesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. Milcherzeugnisse entgegen § 2 Abs. 2 oder 3 herstellt oder entgegen § 2 Abs. 4 Nr. 2 in den Verkehr bringt oder
2. entgegen § 3 Abs. 1 in Verbindung mit Abs. 2 Satz 1 Nr. 6, Abs. 5 Satz 1 oder 3 oder Abs. 7 Satz 1 Nr. 2 Milcherzeugnisse, die nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise gekennzeichnet sind, in den Verkehr bringt."

6. Nach § 7 werden folgende Vorschriften eingefügt:

"§ 7 a

Besondere Zubereitungen

§ 2 Abs. 2 und 3 und § 3 Abs. 3 gelten nicht für Zubereitungen aus Sauermilch-, Joghurt- und Kefirerzeugnissen, die in Griechenland unter Verwendung von Öl und sonstigen typischen Zusätzen, insbesondere Gurken, hergestellt werden oder solchen griechischen Erzeugnissen nach Herstellungsweise und Zusammensetzung entsprechen.

§ 7 b

Übergangsvorschrift

(1) Joghurtherzeugnisse dürfen bis zum 31. Dezember 1988 noch nach den Vorschriften dieser Verordnung in der bis zum ... (Datum des Tages vor dem Inkrafttreten dieser Änderungsverordnung) geltenden Fassung in den Verkehr gebracht werden. Im übrigen dürfen Milcherzeugnisse vorbehaltlich des Absatzes 2 noch bis zum 31. Dezember 1987 nach den Vorschriften dieser Verordnung in der bis zum ... (Datum des Tages vor dem Inkrafttreten dieser Änderungsverordnung) geltenden Fassung in den Verkehr gebracht werden.

(2) Absatz 1 Satz 2 gilt nicht für Milcherzeugnisse, die

1. § 1 in Verbindung mit den Bestimmungen der Anlage 1 über Milcheiweißerzeugnisse, § 2 Abs. 1 b oder 4, § 3 Abs. 2 a, 2 b oder 3 Nr. 3 oder 4, § 4 Nr. 3 Buchstabe b oder Nr. 4 Buchstabe d oder § 5 in Verbindung mit Anlage 2 Nr. 9 oder 10,
2. § 3 Abs. 2 Nr. 5 Buchstabe a, soweit er der Umsetzung des Artikels 7 Abs. 4 Buchstabe b der Richtlinie 76/118/EWG des Rates vom 18. Dezember 1975 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über bestimmte Sorten von eingedickter Milch und Trockenmilch für die menschliche Ernährung (Abl. EG 1976 Nr. L 24 S. 49) in der Fassung der Richtlinie 83/635/EWG des Rates vom 13. Dezember 1983 zur zweiten Änderung der Richtlinie 76/118/EWG (Abl. EG Nr. L 357 S. 37) dient, oder
3. § 3 Abs. 5, soweit er der Umsetzung des Artikels 4 Abs. 2 der Richtlinie 83/417/EWG des Rates vom 25. Juli 1983 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über bestimmte Milcheiweißerzeugnisse (Kaseine und Kaseinate) für die menschliche Ernährung (Abl. EG Nr. L 237 S. 25) oder der Umsetzung des Artikels 7 Abs. 5 der Richtlinie 76/118/EWG dient,

nicht entsprechen."

7. Anlage 1 wird wie folgt geändert:

- a) Die Überschrift der vierten Spalte erhält folgende Fassung:

"Fettgehalt in 100 Gewichtsteilen, sonstige Zusammensetzung".

b) Gruppe I wird wie folgt geändert:

aa) In Spalte 1 Buchstabe b wird vor dem Wort "Milchsäurebakterienkulturen" das Wort "mesophile" eingefügt.

bb) In Spalte 3 Nr. 1 werden die Worte ", ohne Wärmebehandlung nach der Fermentation" angefügt.

cc) In den Spalten 2 bis 4 wird folgende Nummer angefügt:

"9. crème fraîche (Küchenrahm, Küchensahne)	9. herge- stellt aus pasteurisierter Milch oder Sahne unter Verwendung von Milchsäurebak- terienkulturen, auch unter Ein- stellung des Fett- gehalts, auch unter Zusatz von Saccharose bis zu 15 % des Ge- samterzeugnisses, ohne Wärmebehandlung nach der Fermentation, innerhalb von 24 Stunden nach der Herstellung am Ort der Herstellung ver- packt	mindestens 30"
---	---	----------------

c) Gruppe II erhält folgende Fassung:

"II a) Joghurtherzeugnis

1. Joghurt	1. wie Spalte 1, II b), Reifungskulturen überwiegend bestehend aus Streptococcus thermophilus und Lactobacillus bulgaricus, ohne Anreicherung mit Milcheiweißerzeugnissen und ohne Wärmebehandlung nach der Fermentation	mindestens 3,5
2. Fettarmer Joghurt	2. wie Nr. 1	mindestens 1,5 höchstens 1,8
3. Joghurt aus entrahmter Milch (Magermilch-Joghurt)	3. wie Nr. 1	höchstens 0,3
4. Sahnejoghurt (Rahmjoghurt)	4. wie Nr. 1, jedoch aus Sahne, auch unter Einstellung des Fettgehaltes	mindestens 10,0
5. Joghurt schwach gesäuert	5. wie Nr. 1, wobei anstelle des Lactobacillus bulgaricus andere Lactobacillen verwendet werden	mindestens 3,5
6. Fettarmer Joghurt schwach gesäuert	6. wie Nr. 5	mindestens 1,5 höchstens 1,8
7. Joghurt schwach gesäuert, aus entrahmter Milch (Joghurt schwach gesäuert aus Magermilch)	7. wie Nr. 5	höchstens 0,3
8. Sahnejoghurt schwach gesäuert (Rahmjoghurt schwach gesäuert)	8. wie Nr. 5, jedoch aus Sahne, auch unter Einstellung des Fettgehaltes	mindestens 10,0"

b) hergestellt aus Milch

oder Sahne, wobei im verzehrfertigen Erzeugnis hierfür spezifische thermophile Reifungskulturen, deren Wachstums-optimum bei über 42 °C liegt, überwiegen müssen, auch unter Erhöhung der Milchtrockenmasse und/oder angereichert mit Milcheiweißerzeugnissen, auch unter Verwendung von Lactase

d) Gruppe III erhält folgende Fassung:

"a) Kefirerzeugnis

1. Kefir	1. hergestellt aus Milch, mit den spezifischen Kefirknöllchen oder einer aus diesen direkt hergestellten Kultur, die alle charakteristischen Mikroorganismen des Kefirknöllchens enthalten muß, so daß im verzehrsfertigen Erzeugnis mindestens 0,05 Gewichts Hundertteile Ethanol sowie die Bildung von Kohlendioxid erreichbar sind, auch unter Erhöhung der Milchtrockenmasse, ohne Anreicherung mit Milcheiweißergezeugnissen und ohne Wärmebehandlung nach der Fermentation	mindestens 3,5
2. fettarmer Kefir	2. wie Nr. 1	mindestens 1,5 höchstens 1,8
3. Kefir aus entrahmter Milch (Magermilchkefir)	3. wie Nr. 1	höchstens 0,3
4. Sahnekefir (Rahmkefir)	4. wie Nr. 1, jedoch aus Sahne, auch unter Einstellung des Fettgehaltes	mindestens 10,0
5. Kefir schwach fermentiert	5. wie Spalte 1, III b), jedoch aus Milch, mit spezifischen, von Kefirknöllchen abgeleiteten Kulturen mit Milchsäurestreptokokken und Lactobacillen, ohne Anreicherung mit Milcheiweißergezeugnissen und ohne Wärmebehandlung nach der Fermentation	mindestens 3,5
6. Fettarmer Kefir schwach fermentiert	6. wie Nr. 5	mindestens 1,5 höchstens 1,8
7. Kefir schwach fermentiert aus entrahmter Milch (Kefir schwach fermentiert aus Magermilch)	7. wie Nr. 5	höchstens 0,3
8. Sahnekefir schwach fermentiert (Rahmkefir schwach fermentiert)	8. wie Nr. 5, jedoch aus Sahne, auch unter Einstellung des Fettgehaltes	mindestens 10,0"

e) Gruppe IV wird wie folgt geändert:

- aa) In Spalte 1 Buchstabe b werden nach dem Wort "Sahne" die Worte "sowie der unmittelbaren Herstellung von MilCHFetterzeugnissen der Gruppe XVII aus Sahne" eingefügt.
- bb) In Spalte 3 Nr. 1 werden nach dem Wort "Milcheiweiß-
erzeugnissen" die Worte "und ohne Wärmebehandlung nach
der Fermentation" eingefügt.
- cc) In Spalte 3 Nr. 2 werden die Worte ", mit einem Mindestgehalt an Phosphatiden (berechnet als Lecithin) von 100 mg/100 g" angefügt.

f) Gruppe V wird wie folgt geändert:

- aa) In Spalte 1 Buchstabe b werden die Worte ", auch angereichert mit Milcheiweiß-
erzeugnissen" angefügt.
- bb) In Spalte 3 Nr. 1 werden die Worte ", jedoch ohne
Anreicherung mit Milcheiweiß-
erzeugnissen" angefügt.

g) Gruppe IX wird wie folgt geändert:

- aa) In Spalte 1 Buchstabe b werden die Worte ", auch unter
Verwendung von Lactase" angefügt.
- bb) In Spalte 3 Nr. 1 und 5 werden jeweils nach dem Wort
"Milchzuckererzeugnissen" die Worte "und Lactase"
eingefügt.
- h) In Gruppe X Spalte 1 Buchstabe b und Spalte 3 Nr. 1 bis 4,
6, 8 und 9 werden jeweils die Worte ", auch unter Verwen-
dung von Lactase" angefügt.

- i) In Gruppe XI Spalte 1 Buchstabe b werden die Worte ", auch unter Verwendung von Lactase" angefügt.
- j) Bei Gruppe XII erhalten Spalte 1 sowie die Nummern 3 bis 5 der Spalten 2, 3 und 4 folgende Fassung:

XII. a) Milcheiweiß-

erzeugnis

b) hergestellt aus

entrahmter

Milch, Butter-

milch oder Molke

nach den in

Spalte 3 aufge-

föhrteten oder an-

deren Verfahren,

die das Milch-

eiweiß in seiner

Gesamtheit oder

in Teilen von

den übrigen

Milchbestandteil-

ten trennen, unbe-

schadet einer

etwasigen vor-

herigen Behand-

lung mit Ionen-

austausch- und

Konzentrations-

verfahren; werden

Lab austauschstoff-

fe verwendet, müssen

sie den Anforderungen

des § 20 Abs. 5 der

Käseverordnung in

der Fassung der Be-

kannmachung vom

14. April 1986

(BGBl. I S. 412)

entsprechen.

3.

Säure-

Nährkasein

oder Nähr-

kasein

(Säurekasein)

3.

a)

Wie Spalte 1, XII b), jedoch aus

entrahmter Milch; durch Fällung

mit Hilfe von E 270 Milchsäure,

E 330 Citronensäure, E 260 Essig-

säure, Molke, milchsäure-

bildenden Bakterienkulturen oder

den in Anlage 2 Nr. 11 genannten

Zusatzstoffen gewaschen und ge-

trocknet

Wassergehalt, höchstens

Milchproteingehalt in der

Trockenmasse, mindestens

davon Nährkaseingehalt,

mindestens

Milchfettgehalt in der

Trockenmasse, höchstens

10,0 %/m

90 %/m

95 %/m

2,25 %/m

4. Labnährkasein oder Mährkasein (Lab- kasein)

- 4.a) wie Spalte 1, XII b), jedoch aus entrahmter
Milch, durch Fällung mit Hilfe von Lab oder
sonstigen milchkoagulierenden Enzymen, ge-
waschen und getrocknet
- b) wie Nr. 3 b)

b) ohne Fremdgerüche; Farbe weiß bis creme-
weiß, das Erzeugnis darf auch keinerlei
Klumpen enthalten, die leichtem Druck
widerstehen; in reinem Wasser unlöslich

5. Mährkaseinat oder aufgeschlossenes Milchweiß (Kaseinat)

- 5.a) wie Spalte 1, XII b), jedoch aus entrahmter
Milch, nach Fällung mit Hilfe von Säuren
der Anlage 2 Nr. 12, Molke, milchsäure-
bildenden Bakterienkulturen; behandelt mit
den in Anlage 2 Nr. 9 genannten Zusatz-
stoffen und Trocknung oder aus Kasein, das
mit den in Anlage 2 Nr. 9 genannten Zusatz-
stoffen behandelt wurde
- b) wie Nr. 3 b), jedoch sehr geringes Aroma
und sehr geringe Fremdgerüche, fast völlig
löslich in destilliertem Wasser, ausge-
nommen Calciumkaseinat

titrierbare Säure, ausgedrückt in ml zehnteilnormaler Natrion- lauge in g, höchstens	0,27
Aschegehalt (einschl. P_2O_5), höchstens	2,5% m/m
wasserfreier Milchezucker, höchstens	1 % m/m
Sedimente (verbrannte Teil- chen), höchstens	22,5 mg in 25g
Wassergehalt, höchstens	10 % m/m
Milchproteingehalt in der Trockenmasse, mindestens	84 % m/m
davon Kaseingehalt, mind.	95 % m/m
Milchfettgehalt in der Trockenmasse, höchstens	2 % m/m
Aschegehalt (einschließ- lich P_2O_5), mindestens	7,50% m/m
wasserfreier Milchezucker, höchst.	1 % m/m
Sedimente (verbrannte Teil- chen), höchstens	22,5 mg in 25 g
Wassergehalt, höchstens.	8 % m/m
Milchkaseingehalt in der Trockenmasse, mindestens	88 % m/m
Milchfettgehalt in der Trockenmasse, höchstens	2,0 % m/m
wasserfreier Milchezucker, höchstens	1,0 % m/m
pH-Wert	6 bis 8
Sedimente (verbrannte Teil- chen), höchstens	22,5 mg in 25 g"

k) Gruppe XIII wird gestrichen.

l) Gruppe XIV wird wie folgt geändert:

aa) In Spalte 1 Buchstabe a und Spalte 2 Nr. 1 bis 4 werden jeweils die Worte "handelsüblichen Bezeichnung" durch das Wort "Verkehrsbezeichnung" ersetzt.

bb) In Spalte 1 Buchstabe b werden nach dem Wort "Fertigerzeugnissen," die Worte "auch unter Verwendung von Lactase," eingefügt.

m) Gruppe XV Spalte 1 Buchstabe b wird wie folgt geändert:

aa) Nach dem Wort "Butter" wird das Wort ", auch" eingefügt.

bb) Die Worte "in Höhe von mindestens 3" werden gestrichen.

cc) Nach dem Wort "Milchsäurebakterienkulturen" werden die Worte "und/oder Buttermilcherzeugnissen der Gruppe IV" eingefügt.

n) Folgende Gruppen werden angefügt:

- | | | |
|---|---|---|
| " XVI a) Molkenmisch-
erzeugnis | 1. Molke in Ver-
bindung mit
der Verkehrs-
bezeichnung
des beige-
gegebenen Le-
bensmittels | 1. wie Spalte 1,
XVI b), jedoch
aus Molke |
| b) hergestellt aus
Molkenerzeug-
nissen der
Gruppe X, auch
unter Verwendung
färbender Lebens-
mittel und Lac-
tase und/oder
angereichert mit
Milcheiweißer-
zeugnissen, unter
Zusatz beigege-
bener Lebens-
mittel, wobei
der Anteil der
Molkenerzeugnisse
größer ist als die
Summe der anderen
Anteile, zur
Herstellung in
Automaten auch
ganz oder teil-
weise getrocknet | 2. Molkensahne
(Molkenrahm)
in Verbindung
mit der Ver-
kehrsbezeich-
nung des bei-
gegebenen Le-
bensmittels | 2. wie Spalte 1,
XVI b), jedoch
aus Molkensahne
(Molkenrahm) |
-
- | | | |
|--|--|--|
| XVII a) Milchfetterzeug-
nisse | 1. Butterrein-
fett,
(wasser-
freies
Butterfett,
wasserfreies
Milchfett,
Butterschmalz) | 1. wie Spalte 1, mindestens 99,8
X VII b), durch
Abtrennen der
fettfreien
Trockenmasse,
Höchstgehalt an
freien Fett-
säuren: 0,35 %,
bei Herstellung
aus Sauerrahm-
butter 0,45 %
(als Ölsäure be-
rechnet), Peroxid-
höchstwert: 0,2 mEqu
O ₂ /kg Fett, Höchst-
wassergehalt: 0,1 %,
ohne Auftrennen in
unterschiedliche
Erweichungsbereiche |
| b) hergestellt aus
Milch, Sahne durch
Abtrennen von
Buttermilch und/
oder Butter durch
Abtrennen von
Wasser und Ein-
stellen der fett-
freien Trocken-
masse, flüssig oder
teilkristallisiert,
auch unter Ver-
wendung von Inert-
gas, auch durch
Auftrennen in
unterschiedliche
Erweichungs- und
Erstarrungsbe-
reiche, Fettgehalt
mehr als 90 % | | |

- | | | |
|-------------------------------|---|-----------------|
| 2. Butterfett
(Butteröl) | 2. Wie Nr. 1
jedoch Höchst-
gehalt an
freien Fett-
säuren: 0,5 %
(als Ölsäure
berechnet),
Peroxidhöchst-
wert: 0,5 mEqu
O ₂ /kg Fett, Höchst-
wassergehalt 0,2 % | mindestens 96 |
| 3. Butterfett
fraktioniert | 3. wie Nr. 1,
fraktioniert
mittels
Kristallisation | mindestens 99,8 |

8. Anlage 2 wird wie folgt geändert:

a) Nummer 1 erhält ab Buchstabe a folgende Fassung:

"a) Sauermilcherzeugnissen, Joghurtherzeugnissen, Kefirerzeugnissen und Buttermilcherzeugnissen, die nach der Fermentation einer Wärmebehandlung von mehr als 50 °C unterzogen werden, und

b) Milchlischerzeugnissen, Milchhalbfetterzeugnissen und Molkenmischerzeugnissen

bis zu einem Gesamtanteil von 2 Gewichtshundertteilen."

b) Die Nummern 4 und 5 erhalten folgende Fassung:

"4. E 301 Natrium-L-ascorbat, E 304 6-Palmitoyl-L-Ascorbinsäure (L-Ascorbylpalmitat) und die nach Anlage 1 Gruppe IX Spalte 1 Buchstabe b zulässige E 300 L-Ascorbinsäure, auch in Mischungen untereinander, zur

Verwendung bei Trockenmilcherzeugnissen, Milchmischerzeugnissen und Molkenmischerzeugnissen

bei Trockenmilcherzeugnissen bis zu einer Höchstmenge von 0,05 Gewichtshundertteilen, ausgedrückt in Ascorbinsäure.

5. E 322 Lecithin zur Verwendung bei Trockenmilcherzeugnissen und Milcheiweißerzeugnissen, ausgenommen Nährkaseine und Nährkaseinate,

bis zu einer Höchstmenge von 0,5 Gewichtshundertteilen."

c) In Nummer 6 werden nach dem Wort "Sahneerzeugnissen" die Worte "und ultrahocherhitzter Kaffeesahne" eingefügt.

d) Nummer 9 erhält folgende Fassung:

"9. Natrium-, Kalium-, Calcium-, Ammonium- und Magnesiumhydroxide, -karbonate, -phosphate und -citrate zur Herstellung von Nährkaseinat."

e) Folgende Nummern werden angefügt:

"10. E 401 Natriumalginat und E 407 Carrageen zur Verwendung bei Sahneerzeugnissen der Spalte 1 der Anlage 1

bis zu einem Gesamtanteil von 0,02 Gewichtshundertteilen.

11. Salzsäure, Schwefelsäure und Orthophosphorsäure zur Herstellung von Säure-Nährkasein.

12. Stickstoff und E 290 Kohlendioxid zur Verwendung bei Milcherzeugnissen für alle Verwendungszwecke.

13. die in § 1a Abs. 1 der Verordnung über vitaminisierte Lebensmittel genannten Zusatzstoffe zur Vitaminisierung von Trockenmilcherzeugnissen, Milchmischerzeugnissen und Molkenmischerzeugnissen.

14. Vitamin A-acetat und Vitamin A-palmitat zur Vitaminisierung von Milchhalbfetterzeugnissen

bis zu insgesamt 5 Milligramm auf ein Kilogramm, berechnet als Retinol (Vitamin A-Alkohol).

15. Ergocalciferol, Cholecalciferol und Cholecalciferol-Cholesterin zur Vitaminisierung von Milchhalbfetterzeugnissen

bis zu insgesamt 12,5 Mikrogramm auf ein Kilogramm, berechnet als Calciferol."

9. Anlage 3 erhält folgende Fassung:

"Anlage 3

(zu § 5 b Abs. 1)

Analysenmethoden

Die anzuwendende Methode ist aus der nachstehenden Aufstellung zu ersehen. Die Beschreibung der Analysenmethoden ergibt sich aus der Amtlichen Sammlung von Verfahren zur Probenahme und Untersuchung nach § 35 Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz¹⁾ unter der angegebenen Gliederungsnummer.

	Milcherzeugnis	Merkmal	Methode	Stand
I.	Ungezuckerte Kondensmilcherzeugnisse	1. Milchtrockenmasse	L 02.06.E(EG) und 1 (EG)	Januar 1981
		2. Fettgehalt	L 02.06.E(EG) und 3 (EG)	Januar 1981

¹⁾ Zu beziehen durch Beuth-Verlag GmbH, Berlin und Köln

II. Gezuckerte Kondensmilcherzeugnisse	1. Milchtrockenmasse	L 02.06.E(EG) und 1 (EG)	Januar 1981
	2. Fettgehalt	L 02.06.E(EG) und 3 (EG)	Januar 1981
	3. Saccharosegehalt	L 02.06.E(EG) und 5 (EG)	Januar 1981
III. Trockenmilcherzeugnisse	1. Wassergehalt	L 02.06.E(EG) und 2 (EG)	Januar 1981
	2. Fettgehalt	L 02.06.E(EG) und 4 (EG)	Januar 1981
	3. Milchsäure- und Lactatgehalt zur Überprüfung des Verbots der Verwendung von Neutralisierungsmitteln	L 02.06.E(EG) und 6 (EG)	Januar 1981
	4. Phosphatase-Aktivität zur Überprüfung der erforderlichen Wärmebehandlung	L 02.06.E(EG) und 7 (EG) oder 8 (EG)	Januar 1981
IV. Säurekasein	1. Wassergehalt	L 02.09 - 4	Mai 1986
	2. Eiweißgehalt	L 02.09 - 5	Mai 1986
	3. titrierbare Säure	L 02.09 - 1	Mai 1986
	4. Asche (P_2O_5 eingeschlossen)	L 02.09 - 2	Mai 1986
	5. Probenahme	L 02.09 - 7 (EG)	März 1987
V. Labkasein	1. Wassergehalt	L 02.09 - 4	Mai 1986
	2. Eiweißgehalt	L 02.09 - 5	Mai 1986
	3. Asche (P_2O_5 eingeschlossen)	L 02.09 - 3	Mai 1986
	4. Probenahme	L 02.09 - 7 (EG)	März 1987

VI. Kaseinat	1. Wassergehalt	L 02.09 - 4	Mai 1986
	2. Eiweißgehalt	L 02.09 - 5	Mai 1986
	3. pH-Wert	L 02.09 - 6	Juni 1986
	4. Probenahme	L 02.09 - 7 (EG)	März 1987"

Artikel 2

Die Käseverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 14. April 1986 (BGBl. I S. 412) wird wie folgt geändert:

1. In § 3 Abs. 2a wird die Angabe "§ 1 Abs. 4" durch die Angabe "§ 1 Abs. 3a" ersetzt.
2. § 29 Nr. 2 erhält folgende Fassung:

"2. Zubereitungen aus Frischkäse, die in Griechenland unter Verwendung von Öl und sonstigen typischen Zusätzen, insbesondere Gurken, hergestellt werden oder solchen griechischen Erzeugnissen nach Herstellungsweise und Zusammensetzung entsprechen."

Artikel 3

Die Verordnung über Speiseeis in der im Bundesgesetzblatt Teil III, Gliederungsnummer 2125-4-7, veröffentlichten bereinigten Fassung, zuletzt geändert durch Verordnung vom 22. November 1985 (BGBl. I S. 2117); wird wie folgt geändert:

1. In § 1 Abs. 1 Satz 1 und Abs. 2 Nr. 5 erster Halbsatz werden jeweils
 - a) die Worte "Sahne (Rahm)" durch das Wort "Sahneerzeugnissen" und

b) das Wort "Butterfett" durch das Wort "Milchfetterzeugnissen"

ersetzt.

2. § 1 Abs. 1 Satz 2 erhält folgende Fassung:

"Außerdem dürfen Stärke bis zu 1 Hundertteil und Gelatine verwendet werden; § 2 a Abs. 2 Satz 2 gilt entsprechend."

3. In § 2 a Abs. 2 Satz 2 wird das Wort "Gelatine," gestrichen.

4. In § 4 Nr. 3 wird das Wort "Sahne" durch das Wort "Sahneerzeugnisse" ersetzt.

Artikel 4

In § 1 b Abs. 1 der Verordnung über vitaminisierte Lebensmittel in der im Bundesgesetzblatt Teil III, Gliederungsnummer 2125-4-23, veröffentlichten bereinigten Fassung, die zuletzt durch Artikel 1 der Verordnung vom 6. November 1984 (BGBl. I S. 1329) geändert worden ist, werden die Nummern 1 b und 2 b gestrichen.

Artikel 5

§ 7 Abs. 2 Nr. 1 Buchstabe b der Fertigpackungsverordnung vom 18. Dezember 1981 (BGBl. I S. 1585), die zuletzt durch Verordnung vom 8. Oktober 1985 (BGBl. I S. 1958) geändert worden ist, erhält folgende Fassung:

"b) Milcherzeugnissen mit Ausnahme der Milchmischgetränke; bei ungezuckerten Kondensmilcherzeugnissen, die in anderen Behältnissen als Metalldosen oder Tuben abgefüllt sind, ist das Gewicht und das Volumen anzugeben, bei Buttermilcherzeugnissen das Gewicht oder das Volumen,".

Artikel 6

In Anlage 5 Nr. 3.1.2 der Milch-Güteverordnung vom 9. Juli 1980 (BGBl. I. S. 878), die zuletzt durch Verordnung vom 21. Juni 1985 (BGBl. I. S. 1151) geändert worden ist, wird die Mengenangabe "1000 cm³ Wasser" durch die Mengenangabe "100 cm³ Wasser" ersetzt.

Artikel 7

Der Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten kann den Wortlaut der Verordnung über Milcherzeugnisse in der vom ... (Datum des Inkrafttretens dieser Änderungsverordnung) an geltenden Fassung im Bundesgesetzblatt bekanntmachen.

Artikel 8

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes in Verbindung mit Artikel 325 Satz 2 des Einführungsgesetzes zum Strafgesetzbuch vom 2. März 1974 (BGBl. I S. 469), Artikel 11 des Gesetzes zur Gesamtreform des Lebensmittelrechts vom 15. August 1974 (BGBl. I S. 1945), § 42 des Eichgesetzes und § 32 des Milch- und Fettgesetzes auch im Land Berlin.

Artikel 9

Diese Verordnung tritt am Tage nach der Verkündung in Kraft.

Bonn, den

Der Bundesminister
für Ernährung, Landwirtschaft
und Forsten

Der Bundesminister
für Jugend, Familie, Frauen
und Gesundheit

Der Bundesminister
für Wirtschaft

B e g r ü n d u n g

Allgemeines

Mit der Verordnung sollen einige Herstellungs- und Kennzeichnungsvorschriften für Milcherzeugnisse geändert werden. Dies erfolgt, um die Herstellungsmöglichkeiten - soweit vertretbar - zu erweitern sowie zur Umsetzung

- der Richtlinie 83/417/EWG des Rates vom 25. Juli 1983 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über bestimmte Milcheiweißerzeugnisse (Kaseine und Kaseinate) für die menschliche Ernährung¹⁾ (Kasein-Richtlinie),
- der Richtlinie 83/635/EWG des Rates vom 13. Dezember 1983 zur zweiten Änderung der Richtlinie 76/118/EWG des Rates vom 18. Dezember 1975 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über bestimmte Sorten von eingedickter Milch und Trockenmilch für die menschliche Ernährung²⁾ (Dauermilch-Richtlinie) und
- der Ersten Richtlinie der Kommission vom 15. Juli 1986 zur Festlegung der Gemeinschaftsmethoden für die Probenahme von Kaseinen und Kaseinaten (86/424/EWG)³⁾

in nationales Recht.

Gleichzeitig soll eine Festschreibung bestimmter Herstellungsbedingungen erfolgen, um ein Unterlaufen des angestrebten Qualitätsniveaus zu verhindern.

Durch die Änderungsverordnung werden die öffentlichen Haushalte nicht zusätzlich belastet. Die Änderung der Herstellungsbestimmungen führt nicht zwingend zu zusätzlichen Kosten, da bei

1) Abl. EG Nr. L 237 S. 25

2) Abl. EG Nr. L 357 S. 37

3) Abl. EG Nr. L 243 S. 29

Nichteinhaltung der an Standardsorten zu stellenden strengeren Anforderungen ein Ausweichen der Wirtschaft auf sog. Gruppenerzeugnisse zulässig ist. Die Änderung von Kennzeichnungsvorschriften bedingt zwar eine Umstellung des Verpackungsmaterials. Diese Umstellung ist jedoch auf Grund der eingeräumten Übergangsregelung im Rahmen der ohnehin anfallenden Ersatzbeschaffung möglich, so daß zusätzliche Kosten und nennenswerte Preiswirkungen hierdurch kaum entstehen dürften. Die durch die Verordnung bei Einzelpreisen sich ergebenden Auswirkungen lassen sich nicht quantifizieren. Wegen ihres voraussichtlich geringen Umfangs sind Auswirkungen auf das Preisniveau, besonders auf das Verbraucherpreisniveau, kaum zu erwarten.

Ermächtigungen:

1. Folgende Vorschriften werden auf das Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz (LMBG) gestützt:

a) Artikel 1 (Milcherzeugnisverordnung)

Nr. 2 hinsichtlich § 2 Abs. 1 auf § 9 Abs. 1 Nr. 1
Buchstabe b und Abs. 3

Nr. 2 hinsichtlich § 2 Abs. 1a,
1b, 4 Nr. 1 und Abs. 5 auf § 10 Abs. 1 Satz 1

Nr. 3 (mit Ausnahme von auf § 19 Nr. 1 und Nr. 2
§ 3 Abs. 5 Satz 3) Buchstabe b

Nr. 8 auf § 12 Abs. 1 Nr. 1,
Abs. 2 Nr. 1 und Abs. 3
und § 16 Abs. 1 Satz 2

Nr. 9 auf § 44 Nr. 2

b) Artikel 3 (Verordnung über Speiseeis)

Nr. 1 und 2 auf § 19 Nr. 4 Buchstabe a

Nr. 3 auf § 12 Abs. 2 Nr. 1 und
Abs. 3

Nr. 4 auf § 9 Abs. 1 Nr. 1
Buchstabe b und Abs. 3.

c) Artikel 4 (Verordnung über vitaminisierte Lebensmittel)

auf § 12 Abs. 1 Nr. 1,
Abs. 2 Nr. 1 und Abs. 3

2. Artikel 5 (Fertigpackungsverordnung) wird gestützt auf § 17 a Abs. 1 Nr. 1 Buchstabe e des Eichgesetzes.
3. Artikel 6 (Milch-Güteverordnung) wird gestützt auf § 10 Abs. 1 des Milch- und Fettgesetzes.
4. Die übrigen Vorschriften werden auf das Milchgesetz gestützt.

Zu den einzelnen Vorschriften

Zu Artikel 1 Nr. 1

Um eine einheitliche Zitierweise zu ermöglichen, erhält die Verordnung eine Kurzbezeichnung und eine Abkürzung.

Zu Artikel 1 Nr. 2

§ 2 soll wegen umfangreicher Änderungen insgesamt neu gefaßt werden.

Absatz 1 wird als Bestimmung zum Schutze der Gesundheit auf § 9 Abs. 1 Nr. 1b des LMBG gestützt. Dies hat zur Folge, daß ein Verstoß gegen das Gebot der Wärmebehandlung künftig als Straftatbestand einzustufen ist. Die vorgeschriebene Wärmebehandlung ist nach wie vor notwendig, um in Milcherzeugnissen möglicherweise enthaltene krankmachende Mikroorganismen abzutöten.

Nach Einführung der Gruppe XVII (Milchfetterzeugnisse) ist diese in die Bestimmung des Absatzes 1 Satz 2 einzubeziehen. Bei dieser Gelegenheit soll Absatz 1 redaktionell vereinfacht werden.

Die Aufnahme des neuen Absatzes 1 b erfolgt zur Umsetzung der Kasein-Richtlinie (Artikel 2 i.V.m. Anhang I).

In Absatz 2 Nr. 2 a wird der Stärke- und Speisegelatinezusatz beschränkt auf die Gruppenerzeugnisse. Die Formulierung "nach der Fermentation" dient der Klarstellung der bisherigen Rechtslage. In Nr. 2 b wird die Verwendung von Stärke und Speisegela-

tine auch für Molkenmischerzeugnisse zugelassen, da hier die gleichen technologischen Probleme bestehen wie bei den Milchemischerzeugnissen. Durch Aufnahme der neuen Nr. 3 wird die Verwendung von Vitaminen für die genannten Milcherzeugnisgruppen ermöglicht. Die Verwendung zulassungsbedürftiger Zusatzstoffe als Vitamine wird entsprechend dem § 1a der Verordnung über vitaminisierte Lebensmittel durch die Inbezugnahme dieser Vorschrift in der neuen Nr. 13 der Anlage 2 geregelt. Hinsichtlich der Vitaminisierung von Milchalbfetterzeugnissen wird die bereits in § 1b der Verordnung über vitaminisierte Lebensmittel enthaltene Regelung in die neuen Nrn. 14 und 15 der Anlage 2 übernommen.

Die Aufspaltung des Absatzes 4 in zwei Nummern erscheint im Hinblick auf die unterschiedliche Bewehrung von Verstößen gegen die Absätze 1 a und 1 b (Verstoß gegen das LMBG) und gegen die Absätze 2 und 3 (Verstoß gegen das Milchgesetz) erforderlich. Absatz 1 braucht nicht mit aufgeführt zu werden, da sich das Verbot des Inverkehrbringens insoweit bereits aus § 9 Abs. 2 LMBG ergibt (Bewehrung: § 51 Abs. 1 Nr. 2 LMBG).

Im Zusammenhang mit Absatz 5 ist zu bemerken, daß diese Vorschrift nunmehr zutreffend auf § 10 Abs. 1 Satz 1 LMBG gestützt wird (s. Neufassung des § 6 Abs. 4 Nr. 4 sowie den allgemeinen Teil der Begründung).

Zu Artikel 1 Nr. 3 Buchstabe a, aa

Folgeänderung der Streichung der Gruppe XIII nach Artikel 1 Nr. 7 Buchstabe k; für Sahneerzeugnisse sind zukünftig nur noch andere Zutaten als die für die Herstellung notwendigen Milchinhaltsstoffe anzugeben.

Zu Artikel 1 Nr. 3 Buchstabe a, bb

Um vergleichbare Mindesthaltbarkeitsdaten zu bekommen und um die Berechnung auf realistischen Durchschnittstemperaturen sicherzustellen, soll eine Bezugstemperatur (angenommene Lagerungstemperatur) für die Berechnung der Mindesthaltbarkeitsdaten eingeführt werden, wenn das Datum mit dem Hinweis "gekühlt" angegeben wird.

Die gesamte Kennzeichnungsvorschrift über die Wärmebehandlung wird neu gefaßt.

Die Ergänzung im Buchstaben a ist bedingt durch Artikel 7 Absatz 4 Buchstabe d der Dauermilch-Richtlinie. Nach der bisherigen Regelung ist nur die Wärmebehandlung, der das Enderzeugnis unterzogen wurde, anzugeben. Die damit erfolgende Information des Verbrauchers erscheint jedoch in den Fällen unzureichend, in denen zwar nicht das Enderzeugnis, jedoch ein zu seiner Herstellung verwendetes Milcherzeugnis wärmebehandelt wurde. Beispiele sind hier insbesondere die Milchlischerzeugnisse. Durch die Ergänzung der Kennzeichnungsvorschrift über die Wärmebehandlung soll daher künftig eine gegebenenfalls erfolgte Wärmebehandlung des zur Herstellung des Enderzeugnisses verwendeten Milcherzeugnisses dann angegeben werden, wenn eine Kennzeichnung der Wärmebehandlung deshalb entfallen würde, weil das Enderzeugnis als solches nicht wärmebehandelt wurde.

Zu Artikel 1 Nr. 3 Buchstabe a, cc

Nährkaseine und Nährkaseinate werden von der Kennzeichnungspflicht nach § 3 Abs. 2 ausgenommen, da insoweit in § 3 Abs. 2 b eine Sonderregelung eingeführt wird.

Zu Artikel 1 Nr. 3 Buchstabe b

Die Ergänzung erfolgt in Umsetzung von Artikel 4 der Kasein-Richtlinie sowie Artikel 1 Nr. 4 der Dauermilch-Richtlinie.

Zu Artikel 1 Nr. 3 Buchstabe c

Die Ergänzung erfolgt in Umsetzung von Artikel 4 Absatz 1 Buchstabe a und b der Kasein-Richtlinie. Während dabei die Verkehrsbezeichnung von Nährkasein nicht gesondert geregelt zu werden braucht (siehe § 3 Abs. 3 Nr. 1), ist bezüglich der Verkehrsbezeichnung der Nährkaseinate wegen der hier von der Kasein-Richtlinie geforderten Angabe der Kationarten eine Sonderregelung erforderlich.

Zu Artikel 1 Nr. 3 Buchstabe d

Folgeänderung zu Artikel 1 Nr. 3 Buchstabe a, cc.

Zu Artikel 1 Nr. 3 Buchstabe e

§ 3 Abs. 5 wird redaktionell angepaßt. Die Änderung dient der Umsetzung von Artikel 1 Nr. 3 (betrifft Neufassung von Artikel 7 Abs. 5, erster Gedankenstrich) der Dauermilch-Richtlinie. Die Aufnahme des neuen Satzes 2 dient einer Angleichung an die Vorschrift des § 14 Abs. 2 Nr. 6 der Käseverordnung. Satz 3 Nr. 3 dient der Umsetzung von Artikel 4 Abs. 2 der Kasein-Richtlinie.

Zu Artikel 1 Nr. 3 Buchstabe f

Es erscheint angebracht, diese bereits bei der Abgabe von Käse bestehende Erleichterung (s. § 14 Abs. 6 Satz 2 der Käseverordnung) auch für Milcherzeugnisse zuzulassen.

Zu Artikel 1 Nr. 4 Buchstabe a

Hinsichtlich der Angabe des Fettgehaltes wird unter Buchstabe f eine Fallgruppe angefügt, deren Besonderheit darin besteht, daß mehrere Milcherzeugnisse verwandt worden sind. Dies bedingt eine redaktionelle Anpassung der übrigen Buchstaben, in denen jeweils die Worte "unter Verwendung von" gestrichen werden.

Zu Artikel 1 Nr. 4 Buchstabe b

Die Änderung erfolgt in Umsetzung von Artikel 1 Nr. 3 (betrifft Neufassung von Artikel 7 Abs. 4 Buchstabe b) der Dauermilch-Richtlinie.

Zu Artikel 1 Nr. 4 Buchstabe c

Die Ergänzung erfolgt in Umsetzung von Artikel 1 Nr. 3 (betrifft Neufassung von Artikel 7 Abs. 2 Buchstabe b) der Dauermilch-Richtlinie).

Zu Artikel 1 Nr. 5

§ 6 (Vorschriften über Straftaten und Ordnungswidrigkeiten) wird insgesamt neu gefaßt.

Absatz 1 trägt dem Umstand Rechnung, daß abweichend von der bisherigen Regelung § 2 Abs. 1 Satz 1 der Verordnung auf die Ermächtigung in § 9 Abs. 1 Nr. 1 Buchstabe b des LMBG gestützt wird. Verstöße gegen § 2 Abs. 1 Satz 1 der Verordnung sind damit nach § 51 Abs. 1 Nr. 2, Abs. 2 bis 4 des LMBG zu ahnden.

Absatz 2 entspricht dem bisherigen Absatz 1.

Absatz 3 entspricht dem bisherigen Absatz 2.

Absatz 4 Nr. 1 entspricht dem bisherigen Absatz 3 a.

Absatz 4 Nr. 2 trägt dem Umstand Rechnung, daß § 2 Abs. 1 b der Verordnung auf die Ermächtigung des § 10 Abs. 1 LMBG gestützt wird. Verstöße gegen § 2 Abs. 1 b der Verordnung sind damit nach § 53 Abs. 2 Nr. 1 Buchstabe a des LMBG zu ahnden.

Absatz 4 Nr. 3 bewehrt die den Herstellungsverböten in Absatz 4 Nr. 1 und 2 entsprechenden Verkehrsverböte.

Absatz 4 Nr. 4 trägt dem Umstand Rechnung, daß abweichend von der bisherigen Konzeption  2 Abs. 5 der Verordnung auf  10 Abs. 1 Satz 1 des LMBG gestützt wird.

Absatz 5 entspricht dem bisherigen Absatz 3. Die Vorschrift berücksichtigt, daß in  3 der Verordnung Absatz 2 Satz 2, die Absätze 2 a und 2 b, Absatz 5 Satz 2 und 3 und Absatz 7 Satz 2 eingefügt wurden.

Absatz 6 entspricht dem bisherigen Absatz 4.

In Absatz 6 Nr. 1 kann auf die Zitierung des  2 Abs. 1 der Verordnung verzichtet werden, da ein Verstoß gegen diese Vorschrift nach  9 Abs. 2 i.V.m.  51 Abs. 1 Nr. 2 LMBG geahndet werden kann. Ein Verstoß gegen  2 Abs. 4 Nr. 1 der Verordnung wird bereits von  6 Abs. 4 Nr. 3 erfaßt, so daß in Absatz 6 Nr. 1 insoweit eine Einschränkung geboten ist. Der Verstoß gegen  2 Abs. 5 wird nunmehr von Absatz 4 Nr. 4 erfaßt.

Absatz 6 Nr. 3 entspricht dem bisherigen Absatz 4 Nr. 3 und berücksichtigt die Einfügung der neuen Sätze in  3 Abs. 5 und 7.

Zu Artikel 1 Nr. 6

Die Einfügung der in  7 a vorgesehenen Ausnahmевorschrift für besondere Zubereitungen ist erforderlich, weil es sich bei den Zubereitungen, die überwiegend aus Joghurt sowie Öl und Gurken, vor allem in Griechenland, hergestellt werden, um Zubereitungen eigener Art handelt.

Die Einfügung des § 7 b dient der Aufnahme einer Übergangsregelung. Diese gilt nicht für die auf Grund der Dauermilch-Richtlinie und der Kasein-Richtlinie geänderten Vorschriften, da die genannten EWG-Richtlinien keine Übergangsfristen mehr zulassen. Die betreffenden Regelungen sind der Wirtschaft seit Jahren bekannt.

Zu Artikel 1 Nr. 7 Buchstabe a

Der Inhalt der vierten Spalte ist zu erweitern, da die umzusetzende Kasein-Richtlinie neben dem Fettgehalt auch weitere Anforderungen an die Zusammensetzung der Erzeugnisse vorsieht.

Zu Artikel 1 Nr. 7 Buchstabe b, aa

Die Regelung dient der Klarstellung, daß bei der Herstellung von Sauermilcherzeugnissen der Gruppe I nur mesophile Bakterienkulturen verwendet werden dürfen. Hierdurch wird eine deutliche Abgrenzung zu den nachfolgenden Milcherzeugnisgruppen gewährleistet.

Zu Artikel 1 Nr. 7 Buchstabe b, bb

Durch das Verbot der Wärmebehandlung nach der Fermentation bei den Standardsorten soll dem Verbraucher eine gehobene Produktqualität mit den dafür erwünschten lebenden Bakterienkulturen angeboten werden. Dadurch wird der Zusatz von Bindemitteln für die Standarderzeugnisse entbehrlich (vgl. Änderung unter Nr. 2 Buchstabe c, aa).

Zu Artikel 1 Nr. 7 Buchstabe b, cc

Es soll eine Standardisierung erfolgen, da dieses Produkt einen zunehmenden Marktanteil gewinnt. Die Herstellungsweise wird entsprechend den französischen Herstellungsvorschriften festgelegt. Bei den bei der Herstellung von Crème fraîche verwendeten spezifischen Milchsäurebakterienkulturen handelt es sich insbesondere um folgende: *Streptococcus cremoris*, *Streptococcus diacetylactis*, *Streptococcus thermophilus*, *Leuconostoc cremoris*.

Zu Artikel 1 Nr. 7 Buchstabe c

Bei der Gruppe "Joghurtherzeugnisse" wird eine Konkretisierung der spezifischen Reifungskulturen und eine Abgrenzung zu Sauermilch- und Kefirerzeugnissen vorgenommen. Um eine Möglichkeit zur Verringerung des Zuckerzusatzes und zur Beschleunigung der Fermentation zu schaffen, wird die Verwendung von Lactase zur Spaltung von Lactose ermöglicht.

Außerdem wird Joghurt in einer gegenüber dem klassischen Joghurt schwach gesäuerten Art als neuer Standard definiert. Bezüglich des Verbotes einer Wärmebehandlung nach der Fermentation in Spalte 3 wird auf die Begründung zu Artikel 1 Nr. 7 Buchstabe b, bb verwiesen.

Zu Artikel 1 Nr. 7 Buchstabe d

Bei der Gruppe "Kefirerzeugnisse" wird eine Konkretisierung vorgenommen, um den Besonderheiten dieser Erzeugnisse Rechnung zu tragen. Außerdem wird als neuer Standard Kefir in schwach fermentierter Art (ohne Hefe) definiert. Bezüglich des Wärmebehandlungsverbotes nach der Fermentation in Spalte 3 wird auf die Begründung zu Artikel 1 Nr. 7 Buchstabe b, bb verwiesen.

Zu Artikel 1 Nr. 7 Buchstabe e, aa

Das bei der zunehmenden Herstellung von Milchfetterzeugnissen aus Sahne anfallende Produkt wird in die Gruppe IV "Buttermilcherzeugnisse" eingeordnet.

Zu Artikel 1 Nr. 7 Buchstabe e, bb

Zur Begründung des Verbots einer Wärmebehandlung nach der Fermentation wird auf die Begründung zu Artikel 1 Nr. 7 Buchstabe b, bb verwiesen.

Zu Artikel 1 Nr. 7 Buchstabe e, cc

Diese Ergänzung dient der Charakterisierung des Standarderzeugnisses "Reine Buttermilch".

Zu Artikel 1 Nr. 7 Buchstabe f

Für das Gruppenerzeugnis Sahne wird die Anreicherung mit ^{Milch} Eiweiß-
erzeugnissen ermöglicht, während diese Anreicherung bei den
Standarderzeugnissen ausgeschlossen wird.

Zu Artikel 1 Nr. 7 Buchstaben g und h

Bei den Erzeugnissen der Gruppen IX und X wird - wie bei der
Gruppe II - die Verwendung von Lactase ermöglicht; bei den Er-
zeugnissen der Gruppe IX wegen der Dauermilch-Richtlinie aller-
dings nur für Gruppenerzeugnisse.

Zu Artikel 1 Nr. 7 Buchstabe i

Wie bei den Erzeugnissen der Gruppen II, IX und X wird bei der
Herstellung von Milchzuckererzeugnissen (Gruppe XI) die Verwen-
dung von Lactase ermöglicht.

Zu Artikel 1 Nr. 7 Buchstabe j

Die Änderung erfolgt in Umsetzung der Kasein-Richtlinie.

Zu Artikel 1 Nr. 7 Buchstabe k

Die Gruppe "Sauermilchquarkerzeugnis" soll gestrichen werden,
da die Regelung dieses zur Herstellung von Sauermilchkäse be-
stimmten Vorproduktes durch die Fünfte Verordnung zur Änderung
der Käseverordnung in diese integriert worden ist (vgl. § 3
Absatz 2 a und 2 b der Käseverordnung).

Zu Artikel 1 Nr. 7 Buchstabe l, aa

Bei den Erzeugnissen der Gruppe XIV wird die Verwendung von Lactase ermöglicht.

Zu Artikel 1 Nr. 7 Buchstabe l, bb

Es wird eine redaktionelle Anpassung an den Wortlaut der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung vorgenommen.

Zu Artikel 1 Nr. 7 Buchstabe m

Durch die Änderung wird dem Umstand Rechnung getragen, daß es heute technologisch möglich ist, Milchhalbfetterzeugnisse ohne Verwendung von Milcheiweißerzeugnissen herzustellen.

Die Verwendung von Buttermilcherzeugnissen erlaubt bei Milchhalbfetterzeugnissen eine geschmackliche Verbesserung.

Zu Artikel 1 Nr. 7 Buchstabe n

Es wird eine Standardisierung der Produktgruppen "Molkenmischerzeugnisse" und "Milchfetterzeugnisse" vorgenommen, da diese Produkte zunehmend Bedeutung auf dem Markt erlangen.

Zu Artikel 1 Nr. 8 Buchstabe a

Die Änderung der Anlage 2 Nr. 1 Buchstabe a ist eine Folgeänderung zu Artikel 1 Nr. 2 Buchstabe c, aa.

Die in Anlage 2 Nr. 1 genannten Zusatzstoffe werden auch für Molkenmischerzeugnisse zugelassen, da es dort ähnliche technologische Probleme gibt wie bei den Milchemischerzeugnissen.

Zu Artikel 1 Nr. 8 Buchstabe b

Die Verwendung der in Anlage 2 Nr. 4 zugelassenen Zusatzstoffe wird auf Milchmischerzeugnisse und Molkenmischerzeugnisse ausgedehnt (vgl. § 2 Abs. 2 Satz 1 Nr. 3).

Der Zusatz von Lecithin bei Milcheiweißerzeugnissen ermöglicht eine bessere Instantlöslichkeit.

Zu Artikel 1 Nr. 8 Buchstabe c

Aus technologischen Gründen ist die Einbeziehung ultrahocherhitzter Kaffeesahne in die Nummer 6 der Anlage 2 erforderlich.

Zu Artikel 1 Nr. 8 Buchstabe d

Die Änderung erfolgt in Umsetzung von Artikel 2 i.V.m. Anhang II der Kasein-Richtlinie.

Zu Artikel 1 Nr. 8 Buchstabe e

Die Aufnahme der Nummer 10 ist aus technologischen Gründen notwendig, um eine Stabilisierung des Produkts zu erreichen. Die Zulassung der Zusatzstoffe wird allerdings auf die Gruppenerzeugnisse beschränkt.

Mit Nr. 11 wird Artikel 2 i.V.m. Anhang I Abschnitt II der Kasein-Richtlinie umgesetzt.

Nr. 12 trägt technologischen Anforderungen Rechnung, insbesondere zur Verdrängung von Sauerstoff bei Abpackung von Produkten mit längeren Haltbarkeitserfordernissen.

Da § 2 Abs. 2 Nr. 3 hinsichtlich der Vitamine, die Zusatzstoffe sind, eine Einschränkung enthält, ist deren Verwendung in der Anlage 2 zu regeln. Die Aufnahme der neuen Nr. 13 der Anlage 2 ermöglicht die Verwendung der in § 1 a der Verordnung über vita-

minisierte Lebensmittel genannten Zusatzstoffe; durch die neuen Nrn. 14 und 15 werden die in § 1 b Abs. 1 Nr. 1 b und 2 b der Verordnung über vitaminisierte Lebensmittel enthaltenen Bestimmungen über die Verwendung bestimmter Vitamine für Milchhalbfetterzeugnisse in die Milcherzeugnisverordnung übernommen.

Zu Artikel 1 Nr. 9

Die Analysenmethoden in Anlage 3 werden im Hinblick auf deren Übernahme in die Amtliche Sammlung nach § 35 Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz neu zitiert. Die Anlage wird um weitere, inzwischen von der Kommission der EG festgelegte Methoden ergänzt. Die Methoden L 02.06E(EG) und 1(EG) bis 8(EG) entsprechen der Ersten Richtlinie der Kommission vom 13. November 1979 zur Festlegung gemeinschaftlicher Analysenmethoden zur Prüfung bestimmter Sorten eingedickter Milch und Trockenmilch für die menschliche Ernährung (79/1067/EWG) (ABl. Nr. L 327 vom 24.12.1979 S. 30).

Die Methoden L 02.09-1 bis -6 entsprechen der Ersten Richtlinie der Kommission vom 25. Oktober 1985 zur Festlegung der Gemeinschaftsmethoden für die Analysen von Nährkaseinen und Nährkaseinaten (85/503/EWG) (ABl. Nr. L 308 vom 20.11.1985 S. 12).

Die Methode L 02.09-7 (EG) entspricht der Ersten Richtlinie der Kommission vom 15. Juli 1986 zur Festlegung der Gemeinschaftsmethoden für die Probenahme von Kaseinen und Kaseinaten (86/424/EWG) (ABl. Nr. L 243 vom 28.08.1986 S. 29).

Zu Artikel 2 Nr. 1

Die Änderung dient der Behebung eines bei der Fünften Verordnung zur Änderung der Käseverordnung unterlaufenen redaktionellen Versehens.

Zu Artikel 2 Nr. 2

Die Definition eines Erzeugnisses als "nach griechischer Art" begegnet im Hinblick auf das deutsch-griechische Abkommen über den Schutz von Herkunftsangaben, Ursprungsbezeichnungen und anderen geographischen Bezeichnungen vom 16. April 1964 Bedenken. In die Käseverordnung soll daher die für § 7a der Verordnung über Milcherzeugnisse vorgesehene Definition übernommen werden.

Zu Artikel 3 Nr. 1

Es handelt sich um eine Folgeänderung, die durch die Änderung der Milcherzeugnisverordnung bedingt ist.

Zu Artikel 3 Nr. 2

Die für Gelatine bisher geltende Mengenbegrenzung wird gestrichen. Sie ist von der EG-Kommission beanstandet worden, weil sie mit dem EG-Recht und der EG-Rechtsprechung nicht vereinbar ist.

Zu Artikel 3 Nr. 3

Es handelt sich um eine Folgeänderung zu Nr. 2. Die Vorschrift über die anteilige Kürzung der verwendeten Dickungsmittel gilt nur für diejenigen Stoffe, für die eine Mengenbegrenzung besteht. Da die Mengenbegrenzung für Gelatine künftig entfällt, muß das Wort "Gelatine" an dieser Stelle gestrichen werden.

Zu Artikel 3 Nr. 4

Die Änderung ist Folge der Änderung unter Nr. 1.

Zu Artikel 4

Es handelt sich um eine Folgeänderung, die durch die Übernahme der in § 1 b der Verordnung über vitaminisierte Lebensmittel enthaltenen Bestimmungen über die Vitaminisierung von Milchhalbfett in die Milcherzeugnisverordnung bedingt ist (s. Artikel 1 Nr. 8 Buchstabe e).

Zu Artikel 5

Die Änderung erfolgt zur Umsetzung des Artikels 1 Nr. 3 der Dauermilch-Richtlinie.

Zu Artikel 6

Die Änderung der Milch-Güteverordnung dient der Bereinigung einer redaktionellen Unkorrektheit.

Zu Artikel 7

Es wird die Möglichkeit eingeräumt, die Milcherzeugnisverordnung neu bekannt zu machen.

Zu Artikel 8

Die Vorschrift enthält die übliche Berlin-Klausel.

Zu Artikel 9

Die Vorschrift regelt das Inkrafttreten der Änderungsverordnung.

16.10.87

Beschluß
des Bundesrates

zur

Fünften Verordnung zur Änderung der Verordnung über Milcher-
zeugnisse

/ Der Bundesrat hat in seiner 581. Sitzung am 16. Oktober 1987 beschlossen, der Verordnung gemäß Artikel 80 Abs. 2 des Grundgesetzes nach Maßgabe der sich aus der Anlage ergebenden Änderungen zuzustimmen.

Anlage

Ä n d e r u n g e n

zur

Fünften Verordnung zur Änderung der Verordnung ,
über Milcherzeugnisse

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.

2. 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.

3. 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. 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.

5. 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.

6. 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.

7. 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.

8. 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.

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

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

Begründung:

Die Bestimmung des Phosphatidgehaltes unterliegt sehr starken Schwankungen. Auch seine Abhängigkeit vom Fettgehalt und Säuregrad des Butterungsrahms ist nicht ausreichend geklärt. Zudem liegt noch keine amtliche Untersuchungsmethode nach § 35 LMBG vor. Die derzeitigen Untersuchungsmethoden verwenden noch krebserregende Hydrazinverbindungen.

10. 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.

11. 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.

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

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

"10. E 407 Carrageen zur Verwendung von Sahneerzeugnissen, die ultrahocherhitzt, sterilisiert oder einer sonstigen Wärmebehandlung im Sinne von § 3 Abs. 2 Nr. 5 Buchstabe c unterzogen worden sind, bis zu einem Gesamtanteil von 0,02 Gewichtshundertteilen."

Begründung:

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

Aus Gründen der Qualität und Haltbarkeit, insbesondere zur Vermeidung von Rahmpfropfen, kann auf die Zugabe von Carrageen auch bei den Standardsorten, vor allem bei der Herstellung von ultrahocherhitztem, sterilisiertem und "wärmebehandeltem" Schlagrahm, derzeit noch nicht verzichtet werden.

13. 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.

14. 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.

15. 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.

16. 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.

17. 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.