

24.10.88

A - G - R - Wi

Empfehlungen

der Ausschüsse

zur

Butterverordnung

Punkt der 594. Sitzung des Bundesrates am 4. November 1988

A

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. § 1 Nr. 2

§ 1 Nr. 2 ist wie folgt zu fassen:

"2. Buttersorten

- a) Sauerrahmbutter: Butter, die aus bakteriell gesäuerter Milch, Sahne (Rahm) oder Molkensahne (Molkenrahm) hergestellt ist und deren pH-Wert im Serum 5,1 nicht überschreitet;
- b) Süßrahmbutter: Butter, die aus nicht gesäuerter Milch, Sahne (Rahm) oder Molkensahne (Molkenrahm) hergestellt ist, der auch nach der Butterung keine Bakterienkulturen zugesetzt wurden und deren pH-Wert im Serum 6,4 nicht unterschreitet;

Ausgeliefert am 25. OKT. 1988

(noch Ziffer 1)

- c) Mildgesäuerte Butter: Butter, die weder der Definition für Sauerrahmbutter noch der für Süßrahmbutter entspricht und einen pH-Wert im Serum von nicht mehr als 6,3 aufweist;"

Begründung:

Nach der bisherigen gesetzlichen Regelung, dem jahrzehntelangen Handelsbrauch, der daraus abzuleitenden Verbrauchererwartung und dem eindeutigen Wortsinn kann Sauerrahmbutter nur eine Butter sein, die aus bakteriell gesäuertem Rahm und ohne Zusatz aromatisierender Stoffe hergestellt worden ist. Bei der Bezeichnung "Sauerrahmbutter" handelt es sich um einen besonderen Qualitätsbegriff, der nicht für eine mit Milchsäure-Konzentrat oder E 270 Milchsäure aromatisierte Butter verwendet werden darf. Die Bezeichnung "Sauerrahmbutter" für eine aus ungesäuertem Rahm hergestellte Butter wäre irreführend im Sinne des § 17 Abs. 1 Nr. 5 Buchstabe b LMBG.

A 2. § 4 Abs. 2 und § 7 Abs. 2 Nr. 3

- a) In § 4 Abs. 2 ist der zweite Halbsatz wie folgt zu fassen:

"zusätzlich darf ein aus diesen gewonnenes Milchsäure-Konzentrat, das ausschließlich durch Einwirkung von Milchsäurebakterien auf Milchinhaltsstoffe erzeugt wurde, oder E 270 Milchsäure verwendet werden."

- b) In § 7 Abs. 2 Nr. 3 sind die Worte

"durch Filtrieren gewonnene Milchsäure-Konzentrat"
durch die Worte

"gewonnene Milchsäure-Konzentrat, das ausschließlich durch Einwirkung von Milchsäurebakterien auf Milchinhaltsstoffe erzeugt wurde"
zu ersetzen.

Begründung:

Aus Milchsäurebakterienkulturen gewonnenes Milchsäure-Konzentrat kann auf der Grundlage von Milchinhaltsstoffen wie z.B. Molke, aber auch milchfremden Stoffen wie z.B. Melasse, Reis- und Kartoffelstärke erzeugt werden.

Bei der Verwendung milchfremder Stoffe werden während des Herstellungsprozesses des Konzentrats zur Neutralisation, Isolierung und Reinigung eine ganze Reihe von Fremdstoffen (z.B. Calciumcarbonat, Kalkmilch, Schwefelsäure, Hexacyanoferrat, Wasserstoffperoxid, organische Lösungsmittel) eingesetzt.

Unter diesen Umständen ist es angezeigt, die Freistellung von der Kennzeichnungspflicht auf den aus Milcherzeugnissen hergestellten Zusatzstoff zu beschränken.

A
G

3. § 4 Abs. 6 und § 18 Abs. 1

In § 4 Abs. 6 und in § 18 Abs. 1 ist jeweils folgender Satz anzufügen:

"Butter, die in ihren sensorischen Eigenschaften nach den Bestimmungen der Amtlichen Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 35 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes, Gliederungsnummer L 04.00-12, Stand Mai 1986 (DIN 10 455, Ausgabe November 1985), nicht jeweils zwei Punkte erreicht, darf nur mit einer ausreichenden Kenntlichmachung als wertgemindert in den Verkehr gebracht werden."

Folgeänderungen:

- In § 24 Abs. 1 Nr. 2 und § 25 Abs. 3 Nr. 8 ist jeweils nach der Angabe
"§ 18 Abs. 1"
die Angabe "Satz 1"
einzufügen.
- In § 25 Abs. 3 Nr. 1 ist die Angabe
"§ 4 Abs. 2 bis 6"
durch die Angabe
"§ 4 Abs. 2 bis 6 Satz 1"
zu ersetzen.

Begründung:

Zur Feststellung einer Wertminderung reicht bei Butter anders als bei vielen anderen Lebensmitteln eine einfache visuelle Beurteilung nicht aus. Bei der Prüfung der sensorischen Eigenschaften sind spezifische fachliche Regeln zu beachten, die unter der genannten Gliederungsnummer in der Amtlichen Sammlung niedergelegt sind. Es ist daher geboten, im Interesse der Gleichbehandlung aller Marktpartner für die Feststellung einer eventuellen Wertminderung die Anwendung dieser Regeln und die Verwendung eines einheitlichen Grenzwertes vorzuschreiben.

A 4. § 5 Nr. 4

In § 5 Nr. 4 ist die Temperaturangabe
"10° C+/- 1° C"
durch die Temperaturangabe
"10° C"
zu ersetzen.

Begründung:

Angleichung an die Temperaturangabe in § 17 Satz 2.

A 5. § 9

Der Text in § 9 ist wie folgt zu fassen:

'Butter darf mit der Handelsklasse "Deutsche Markenbutter" bezeichnet werden, wenn sie

1. aus Sahne (Rahm) hergestellt worden ist und der angegebenen Buttersorte entspricht,
2. für jede der in § 11 Abs. 3 Nr. 1 bis 3 genannten Eigenschaften mit mindestens vier Punkten bewertet worden ist und
3. in einer Molkerei hergestellt worden ist, die nach § 12 berechtigt ist, für die von ihr hergestellte Butter die Bezeichnung "Deutsche Markenbutter" zu führen.'

Folgeänderungen:

- In § 12 Abs. 1 und Abs. 3 Nr. 2 ist jeweils das Zitat
"des § 9 Nr. 1 bis 3" ..
durch das Zitat
"des § 3 Abs. 1, § 4 Abs. 1 bis 3 und des § 9 Nr. 1 und 2"
zu ersetzen.
- In § 12 Abs. 2 Nr. 1 ist das Zitat
"des § 9 Nr. 1 bis 3"
durch das Zitat
"des § 4 Abs. 1 und des § 9 Nr. 1 und 2"
zu ersetzen.
- In § 12 Abs. 4 Satz 1 Nr. 1 ist das Zitat
"§ 9 Nr. 3"
durch das Zitat
"§ 9 Nr. 2"
zu ersetzen.

(noch Ziffer 5)

Begründung:

Klarstellung des Gewollten.

Für das Inverkehrbringen von Markenbutter ist neben der Erfüllung der allgemeinen Anforderungen an Butter Voraussetzung, daß

- der Hersteller berechtigt ist, für die von ihm hergestellte Butter die Bezeichnung "Deutsche Markenbutter" zu führen und
- die Ware nicht nur in der Amtlichen Butterprüfung, sondern bis zur Abgabe an den Letztverbraucher für jede der in § 11 Abs. 3 Nr. 1 bis 3 genannten Eigenschaften mit mindestens vier Punkten zu bewerten ist.

Dagegen ist es nicht erforderlich, die allgemeinen Anforderungen an Butter zu wiederholen, die bereits in § 3 Abs. 1 und § 4 Abs. 1 bis 3 geregelt sind.

A 6. § 10

Der Text in § 10 ist wie folgt zu fassen:

'Butter darf mit der Handelsklasse "Deutsche Molkereibutter" bezeichnet werden, wenn sie der angegebenen Buttersorte entspricht und für jede der in § 11 Abs. 3 Nr. 1 bis 3 genannten Eigenschaften mit mindestens drei Punkten bewertet worden ist.'

Begründung:

Neufassung in Anlehnung an die Regelung in § 9.

A 7. § 15

§ 15 ist wie folgt zu ändern:

a) In Absatz 1

aa) sind in Satz 1 Nr. 2 die Worte

"Fett- und Wassergehalt"

durch das Wort

"Wassergehalt"

zu ersetzen;

bb) ist Satz 3 zu streichen.

b) Nach Absatz 1 ist folgender neuer Absatz 1a einzufügen:

"(1a) Der Fettgehalt der Butter ist stichprobenartig zu überprüfen. Mit der Überprüfung des Fettgehalts können die Molkereien auch entsprechend ausgestattete Untersuchungseinrichtungen beauftragen."

Begründung:

Eine "laufende" Überprüfung des Fettgehalts der Butter, für die eine Überprüfung jeweils alle 500 kg anzusetzen ist (vgl. derzeit gültige §§ 15 und 16 ButterVO), ist von der Sache her nicht erforderlich. Sie verursacht insbesondere bei kleineren und mittleren Molkereien unverhältnismäßig hohe und deshalb unzumutbare labortechnische und personelle Aufwendungen bzw. hohe Untersuchungsgebühren an entsprechend ausgestattete Untersuchungseinrichtungen. Sowohl bei der Feststellung des Fettgehalts als auch bei der Ermittlung der fettfreien Trockenmasse muß das MilCHFett mittels besonderer Lösungsmittel (Äther, Benzin, N-Hexan o.dgl.) aus der Trockenmasse extrahiert werden. Derartige Untersuchungen sollten schon aus Umweltschutzgründen auf ein Minimum beschränkt werden. Der angestrebte Erfolg kann besonders im Hinblick auf die Kontinuität der heute in der Praxis angewandten Butterungsverfahren durch stichprobenartige Überprüfung des Fettgehalts der Butter sichergestellt werden. Die Stichproben haben im Rahmen der Sorgfaltspflicht lebensmittelproduzierender Betriebe zu erfolgen.

A 8. § 16

§ 16 ist wie folgt zu ändern:

a) In Absatz 1

aa) sind in Satz 1 Nr. 1 die Worte
"Fett- und Wassergehalt"
durch das Wort
"Wassergehalt"
zu ersetzen;

bb) ist Satz 3 zu streichen.

b) Nach Absatz 1 ist folgender neuer Absatz 1a einzufügen:

"(1a) Der Fettgehalt der Butter ist stichprobenartig zu überprüfen. Mit der Überprüfung des Fettgehalts können die Ausformstellen auch entsprechend ausgestattete Untersuchungseinrichtungen beauftragen."

Begründung:

Die Ausformstellen können keinen direkten Einfluß auf den Fett- und Wassergehalt der ihnen angelieferten Butter nehmen. Sie formen Butter aus, die bereits die Eigenkontrolle der herstellenden Molkerei durchlaufen hat. Es erscheint ausreichend, wenn sie neben der laufenden Kontrolle des Wassergehalts den Fettgehalt der Butter im Rahmen ihrer Sorgfaltspflicht stichprobenartig untersuchen bzw. untersuchen lassen.

A 9. § 22 Abs. 1 Satz 1 und Absatz 2

In § 22 Abs. 1 Satz 1 und in Absatz 2 sind jeweils die Worte
"Molkereien, Ausformstellen und Buttergroßhändler"
durch die Worte
"Molkereien und Ausformstellen"
zu ersetzen.

Begründung:

Buttergroßhändler benötigen keine Kontrollnummer, da
nach § 7 Abs. 2 Nr. 5 Buchstabe d nur die Butter
herstellende Molkerei oder die Ausformstelle berech-
tigt sind, anstelle der Angaben nach § 7 Abs. 2 Nr. 2
eine Kontrollnummer zu verwenden.

R 10. § 24 Abs. 2

In § 24 Abs. 2 ist vor dem Wort "Butter"
das Wort "ausländische" einzufügen.

Begründung:

Klarstellung und redaktionelle Angleichung
im Hinblick auf § 24 Abs. 1 Nr. 2 und
§ 25 Abs. 3 Nr. 8.

B

11. **Der Wirtschaftsausschuß**

empfiehlt dem Bundesrat, der Verordnung gemäß Artikel 80
Abs. 2 des Grundgesetzes zuzustimmen.