

Verordnung

des Bundesministers für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

Butterverordnung**A. Zielsetzung**

1. Neben den bisher allgemein zugelassenen Buttersorten Sauer-
rahm- und Süßrahmbutter kann nach dem inzwischen erreichten
Stand der Herstellungstechnik eine qualitativ hochwertige
Butter auch durch alternative Butterungsverfahren gewonnen
werden. Durch eine Erweiterung der Begriffsbestimmung der
Butter und die Definition der nach der Verordnung vorgesehe-
nen Buttersorten soll den erweiterten Herstellungsmöglich-
keiten Rechnung getragen werden.

Die für den Verbraucher sehr bedeutsame Streichfähigkeit soll
durch eine Erhöhung der Anforderungen verbessert werden.

Die bislang vorgeschriebenen Verpackungsformen werden gestri-
chen, weil sie nach der Rechtsprechung des Gerichtshofes der
Europäischen Gemeinschaften (EuGH) nicht mehr zulässig sind.
Der EuGH hat in seinem Urteil vom 10. November 1982 in der
Rechtssache 261/81 festgestellt, daß für ausländische Marga-
rine und Halbfettmargarine bestehende Formvorschriften mit
dem EWG-Vertrag nicht vereinbar sind. Im Interesse der
Gleichbehandlung wurden daraufhin generell für Margarine die
Formvorschriften (Würfel oder Becher) aufgehoben. Angesichts
der oben genannten Rechtsprechung des EuGH ist ein Festhalten
an besonderen Verpackungsvorschriften für Butter rechtlich
nicht mehr möglich. Im Interesse der Wiederherstellung glei-
cher Wettbewerbsbedingungen zwischen Butter und Margarine ist
diese Lösung auch geboten. Die zulässigen Gewichte sollen in
der Verordnung über Fertigpackungen geregelt werden.

Generell soll Butter, die die Grundanforderungen dieser Verordnung erfüllt, als "Butter" in Verkehr gebracht werden dürfen.

Die bisherige obligatorische Handelsklassenregelung soll durch eine fakultative Regelung ersetzt werden. Dadurch soll es zum einen deutschen Molkereien ermöglicht werden, eine eigenständige Produktkennzeichnung auf dem Markt einzuführen. Zum anderen soll gleichzeitig eine Benachteiligung deutscher Hersteller gegenüber ausländischen Erzeugern und Importeuren vermieden werden.

Sofern Butter in einem anderen Staat ordnungsgemäß hergestellt und in Verkehr gebracht worden ist, soll diese Butter - der für inländische Butter vorgesehenen Regelung entsprechend - nicht mehr obligatorisch der in der Bundesrepublik Deutschland geltenden Qualitätsbezeichnung unterworfen werden, weil gemäß Artikel 3 Absatz 1 Nr. 1 der Richtlinie 79/112 des Rates vom 18. Dezember 1978 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von für den Endverbraucher bestimmten Lebensmitteln und die Werbung hierfür (EG-Etikettierungsrichtlinie) nur die Angabe der Verkehrsbezeichnung verlangt werden darf.

Für Butter aus einem anderen Staat mit einer eigenen Handelsklassenregelung ist vorgesehen, der Butter die Führung der Handelsklassenbezeichnung "Markenbutter" oder "Molkereibutter" zu gestatten, sofern sie in ihrem Ursprungsland eine entsprechende Bezeichnung führen darf und die Anforderungen gleich sind.

Die Verpflichtung, bei ausländischer Butter das Herkunftsland anzugeben, soll aufgehoben werden, um einen Verstoß gegen Artikel 3 Absatz 1 Nr. 6 der EG-Etikettierungsrichtlinie zu vermeiden.

2. Außerdem werden Folgeänderungen, eigenständige Änderungen und Klarstellungen an folgenden Verordnungen vorgenommen:
 - Verordnung über Fertigpackungen
 - Käseverordnung.
3. Teile der Verordnung über hygienische Anforderungen an Milch und Milcherzeugnisse bei der Einfuhr werden aufgehoben, weil in die Butterverordnung neue Vorschriften über die hygienischen Anforderungen an diese Erzeugnisse bei der Einfuhr aufgenommen werden. Sofern die Anforderungen im Herstellungsland den in der Bundesrepublik Deutschland geltenden Bestimmungen entsprechen, soll auch bei aus nichtpasteurisierter Milch hergestellter Butter bei der Einfuhr nicht mehr die Vorlage eines Gesundheitszeugnisses verlangt werden. Dadurch sollen Behinderungen des Warenverkehrs beseitigt werden.

B. Lösung

Da die vorgesehenen Änderungen gegenüber dem bisherigen Rechtszustand erheblich sind und einen geänderten Aufbau der Verordnung erfordern, ist eine Ablösung der bislang geltenden Butterverordnung durch eine neugefaßte Verordnung erforderlich.

C. Alternativen

Keine

D. Kosten

Dem Bund und den Ländern entstehen auf Grund der Verordnung keine zusätzlichen Kosten. Ein Rückgang der Prüfung der Markenberechtigung wird bei den Ländern vielmehr zu verringerten Kosten führen.

Die Verschärfung der Anforderungen an die Streichfähigkeit der Butter führt zu zusätzlichen Kosten bei den Molkereien. Nennenswerte Auswirkungen auf das Preisniveau, insbesondere das Verbraucherpreisniveau, sind nicht zu erwarten. Sie sind angesichts der angestrebten Qualitätsverbesserung, die einerseits im Interesse der Verbraucher liegt und andererseits die Konkurrenzfähigkeit deutscher Butter verbessert, vertretbar.

Der vorgesehene Wegfall der obligatorischen Handelsklassenregelung ermöglicht es Molkereien in Zukunft, die bisher durch die Prüfung entstandenen Kosten zu senken.

02.09.88

A - G - R - Wi

Verordnung

des Bundesministers für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

Butterverordnung

Der Chef
des Bundeskanzleramtes
121 (411) - 73106 - Bu 24/1/88

Bonn, den 2. September 1988

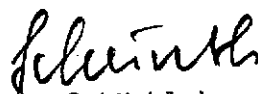
An den
Herrn Präsidenten des Bundesrates

Hiermit übersende ich die von dem Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten zu erlassende

Butterverordnung

mit Begründung und Vorblatt.

Ich bitte, die Zustimmung des Bundesrates aufgrund des Artikels 80 Abs. 2 des Grundgesetzes herbeizuführen.


(Dr. Schäuble)

Butterverordnung

Vom

Es verordnen

auf Grund des § 37, des § 40 Abs. 1 und des § 52 Abs. 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 Nr. 4 Buchstabe a und des § 19 Nr. 1, Nr. 2 Buchstabe b und Nr. 4 Buchstabe b 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 § 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,

auf Grund des § 24 des Milch- und Fettgesetzes der Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten sowie

auf Grund des § 17a Abs. 1 Nr. 1 Buchstabe c und Nr. 4 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 nach Anhörung von Sachkennern aus der Verbraucherschaft und der beteiligten Wirtschaft gemäß § 17a Abs. 2 des Eichgesetzes:

ERSTER ABSCHNITT

Begriffsbestimmungen, Anwendungsbereich

§ 1

Begriffsbestimmungen

Im Sinne dieser Verordnung sind:

1. Butter: das aus Milch, Sahne (Rahm) oder Molkensahne (Molkenrahm), auch unter Verwendung von Wasser und Speisesalz gewonnene plastische Gemisch, aus dem beim Erwärmen auf mindestens 45 Grad Celsius überwiegend eine klare MilCHFettschicht und im geringeren Maße eine Wasser und Milchbestandteile enthaltende Schicht abgeschieden werden;
2. Buttersorten:
 - a) Sauerrahmbutter: Butter, die einen pH-Wert im Serum von 5,1 und weniger aufweist;
 - b) Mildgesäuerte Butter: Butter, die einen pH-Wert im Serum zwischen 6,4 und 5,1 aufweist;
 - c) Süßrahmbutter: Butter, die einen pH-Wert im Serum von 6,4 und mehr aufweist;
3. Herstellen: das Gewinnen, Herstellen, Zubereiten, Be- und Verarbeiten;
4. Inverkehrbringen: das Anbieten, Vorrätighalten zum Verkauf oder zu sonstiger Abgabe, Feilhalten und jedes Abgeben an andere;

5. Behandeln: das Wiegen, Messen, Um- und Abfüllen, Stempeln, Bedrucken, Verpacken, Kühlen, Lagern, Aufbewahren, Befördern sowie jede sonstige Tätigkeit, die nicht als Herstellen oder Inverkehrbringen anzusehen ist;
6. Molkerei: ein Betrieb, der im Durchschnitt eines Jahres täglich mindestens 500 l Milch oder die entsprechende Menge Sahne (Rahm) oder Quark be- oder verarbeitet und die hierfür erforderlichen technischen Einrichtungen besitzt;
7. Ausformstelle: ein Handelsbetrieb, der eine Genehmigung nach § 5 zum Ausformen von Butter besitzt.

§ 2

Anwendungsbereich

(1) Die Vorschriften dieser Verordnung gelten nur für das gewerbsmäßige Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Butter. Dem gewerbsmäßigen Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen steht es gleich, wenn Butter für Mitglieder von Genossenschaften oder ähnlichen Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung hergestellt, behandelt oder abgegeben wird.

(2) Die Vorschriften dieser Verordnung finden auf Butter, die zur Lieferung in Gebiete außerhalb des Geltungsbereichs dieser Verordnung oder für die Ausrüstung von Seeschiffen bestimmt ist, keine Anwendung. Zu diesem Zweck bestimmte Butter muß, wenn sie nicht den Vorschriften dieser Verordnung entspricht, von der Butter, die für das Inverkehrbringen im Geltungsbereich dieser Verordnung bestimmt ist, getrennt gehalten und kenntlich gemacht werden.

ZWEITER ABSCHNITT

Inländische Butter

§ 3

Pasteurisierung

(1) Butter darf nur aus Milch, Sahne (Rahm) oder Molkensahne (Molkenrahm) hergestellt werden, die einem Pasteurisierungsverfahren nach § 1 Abs. 3 Nr. 2 Buchstabe b der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes unterworfen worden ist. Nach Durchführung des Verfahrens muß der Peroxydasenachweis negativ sein.

(2) Absatz 1 gilt nicht für Butter, die im Milcherzeugerbetrieb hergestellt wird (§ 4 Abs. 5).

§ 4

Sonstige Anforderungen an die Herstellung

(1) Butter darf nur so hergestellt werden, daß sie nicht weniger als 82 Gewichtshundertteile Fett und nicht mehr als 16 Gewichtshundertteile Wasser enthält.

(2) Sauerrahmbutter und Mildgesäuerte Butter dürfen nur unter Verwendung von spezifischen Milchsäurebakterienkulturen hergestellt werden; zusätzlich darf aus diesen durch Filtrieren gewonnenes Milchsäure-Konzentrat oder E 270 Milchsäure verwendet werden.

(3) Bei der Butterherstellung darf außer den in § 1 Nr. 1 und Absatz 2 genannten Stoffen nur E 160 a Beta-Carotin verwendet werden.

(4) Butter darf nur in Molkereien hergestellt werden.

(5) Abweichend von Absatz 4 darf Butter im Milcherzeugerbetrieb hergestellt werden, wenn zur Herstellung ausschließlich in diesem Betrieb gewonnene Milch oder bei der Verarbeitung dieser Milch anfallende Sahne (Rahm) oder Molkensahne (Molkenrahm) verwendet wird. Zur Säuerung des Butterungsrahms dürfen im Milcherzeugerbetrieb abweichend von Absatz 2 nur nativ enthaltene oder spezifische hinzugefügte Milchsäurebakterien verwendet werden.

(6) Butter darf nur in den Verkehr gebracht werden, wenn bei ihrer Herstellung die Vorschriften der Absätze 1 bis 5 erfüllt sind.

§ 5

Ausformstellen

Handelsbetriebe dürfen Butter nur ausformen, wenn ihnen die von den nach Landesrecht zuständigen Behörden beauftragten Stellen die Genehmigung hierzu erteilt haben. Die Genehmigung ist zu erteilen, wenn folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

1. Die zum Ausformen und Verpacken von Butter bestimmten Räume müssen hell, gut beleuchtet und ausreichend belüftet sein.
2. Der Fußboden der Räume muß wasserundurchlässig sein; die Abwasserleitung muß mit einem Geruchsverschluß und die Wände müssen bis zu 1,50 m Höhe mit waschfestem Anstrich, Belag oder Verputz versehen sein.
3. Die Räume müssen in sauberem Zustand gehalten werden und dürfen nur zum Ausformen und Verpacken von Butter, nicht zum Aufbewahren von anderen Lebensmitteln oder Gegenständen bestimmt sein.
4. Zur Aufbewahrung der Butter muß ein geeigneter Kühlraum vorhanden sein, der auch in den Sommermonaten eine Temperatur von 10 °C +/- 1 °C gewährleistet.

5. Zur Reinigung der Hände und aller Apparate und Gerätschaften muß eine ausreichende Heißwasser-Anlage vorhanden sein. Zur Reinigung der Apparate und Gerätschaften sind geeignete Reinigungs- und Desinfektionsmittel zu verwenden.
6. Die für die Ausformung von Butter verantwortlichen Personen müssen über die hierfür notwendige Sachkunde verfügen. Mindestens eine Person muß in der Lage sein, Butter nach den in Nummer 5 der Anlage genannten Grundsätzen zu beurteilen.
7. Die Anforderungen des § 13 des Milchgesetzes müssen für alle in der Ausformstelle beschäftigten Personen erfüllt sein.
8. Der Betriebsinhaber muß die erforderliche Zuverlässigkeit besitzen.

§ 6

Verpackung

Butter darf nur so verpackt werden, daß die sensorischen Eigenschaften der Butter nach § 11 Abs. 3 Nr. 1 erhalten bleiben. Soweit als Verpackung für Deutsche Markenbutter Buttereinwickler verwendet werden, müssen diese der Gruppe B oder C nach DIN 10 082, Ausgabe August 1978¹, entsprechen.

§ 7

Kennzeichnung

(1) Butter darf nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie nach Maßgabe der folgenden Vorschriften gekennzeichnet ist.

(2) Bei Butter in Fertigpackungen im Sinne des § 14 Abs. 1 des Eichgesetzes, die zur Abgabe an den Verbraucher bestimmt ist, muß die Kennzeichnung enthalten

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

1. die Verkehrsbezeichnung nach Maßgabe des § 8,
2. den Namen oder die Firma und die Anschrift des Herstellers, der Ausformstelle oder eines in der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft niedergelassenen Verkäufers,
3. das Verzeichnis der Zutaten, ausgenommen die für die Herstellung notwendigen Milchinhaltsstoffe, Milchsäurebakterienkulturen und das aus diesen durch Filtrieren gewonnene Milchsäure-Konzentrat, nach Maßgabe der §§ 5 und 6 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung in Verbindung mit dem Hinweis, daß es sich nur um weitere Zutaten handelt,
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. bei in Molkereien hergestellter Butter zusätzlich
 - a) die jeweilige Buttersorte, sofern als Verkehrsbezeichnung eine Handelsklasse verwendet wird,
 - b) der Zusatz "gesalzen", wenn die Butter mehr als 0,1 Gewichtshundertteile Salz enthält,
 - c) bei Deutscher Markenbutter die Worte "Amtliche Qualitätskontrolle des Landes Überwachungsstelle" und das Gütezeichen (§ 13),
 - d) die Kontrollnummer der herstellenden Molkerei oder der Ausformstelle nach Maßgabe des § 22, wenn keine von beiden nach Nummer 2 angegeben ist.

(3) Die Angaben nach Absatz 2 Nr. 2, 3 und 5 Buchstabe a und c können entfallen bei Fertigpackungen, deren größte Einzelfläche

1. weniger als 10 cm² beträgt oder

2. weniger als 35 cm² beträgt, sofern die Fertigpackungen dazu bestimmt sind, als Portionspackungen im Rahmen einer Mahlzeit in Gaststätten oder Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung zum unmittelbaren Verzehr an Ort und Stelle abgegeben zu werden.

(4) Für die Art und Weise der Kennzeichnung nach Absatz 2 gilt § 3 Abs. 3 und 4 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung entsprechend.

(5) Die Absätze 2 bis 4 gelten nicht für Butter in Fertigpackungen, die in der Verkaufsstätte zur alsbaldigen Abgabe an den Verbraucher hergestellt und dort, jedoch nicht zur Selbstbedienung, abgegeben wird.

(6) Bei Butter, die unverpackt oder in Fertigpackungen im Sinne des Absatzes 5 an den Verbraucher abgegeben wird, sind auf einem Schild bei der Ware in deutscher Sprache deutlich sichtbar und in leicht lesbarer Schrift anzugeben

1. die Angabe nach Absatz 2 Nr. 1,
2. unverschlüsselt das Mindesthaltbarkeitsdatum nach Tag, Monat und Jahr durch die Worte "mindestens haltbar bis ..."; wird das Mindesthaltbarkeitsdatum mit dem Hinweis "gekühlt" angegeben, so ist es auf der Grundlage einer Bezugstemperatur von 10 °C zu berechnen,
3. die Angabe nach Absatz 2 Nr. 5 Buchstabe a und b.

Dies gilt nicht für Butter, die unverpackt in Gaststätten oder Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung zum unmittelbaren Verzehr an Ort und Stelle abgegeben wird.

(7) Bei Butter, die zur Abgabe an andere als Verbraucher bestimmt ist, muß die Kennzeichnung enthalten

1. die Angabe nach Absatz 2 Nr. 1,
2. den Namen oder die Firma und die Anschrift des Herstellers,
3. das Mindesthaltbarkeitsdatum,
4. die Angaben nach Absatz 2 Nr. 5 Buchstabe a und b.

§ 8

Verkehrsbezeichnung

(1) Verkehrsbezeichnung für in Molkereien hergestellte Butter ist die Bezeichnung "Butter".

(2) Sofern die Anforderungen des § 9 oder des § 10 erfüllt werden, darf als Verkehrsbezeichnung jeweils die Handelsklasse "Deutsche Markenbutter" oder "Deutsche Molkereibutter" verwendet werden.

(3) Verkehrsbezeichnung für in Milcherzeugerbetrieben hergestellte Butter ist die Bezeichnung "Deutsche Landbutter".

§ 9

Handelsklasse Deutsche Markenbutter

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

1. aus Sahne (Rahm) hergestellt ist und einer Buttersorte entspricht,
2. im übrigen die Anforderungen nach § 3 Abs. 1 und § 4 Abs. 1 bis 3 erfüllt,
3. in der Butterprüfung, getrennt nach Sorten, für jede der in § 11 Abs. 3 Nr. 1 bis 3 genannten Eigenschaften mit mindestens vier Punkten bewertet worden ist und
4. in einer Molkerei hergestellt ist, die nach § 12 berechtigt ist, für die Butter die Bezeichnung "Deutsche Markenbutter" zu führen.

§ 10

Handelsklasse Deutsche Molkereibutter

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

1. einer Buttersorte entspricht und die Anforderungen nach § 3 Abs. 1 und § 4 Abs. 1 bis 3 erfüllt und
2. bei der Butterprüfung, getrennt nach Sorten, für jede der in § 11 Abs. 3 Nr. 1 bis 3 genannten Eigenschaften mit mindestens drei Punkten bewertet worden ist.

§ 11

Prüfung der Handelsklasse

(1) Zur Überwachung der Qualität von Butter, die mit der Handelsklasse "Deutsche Markenbutter" bezeichnet werden soll, ist monatlich, zur Überwachung der Qualität von Butter, die mit der Handelsklasse "Deutsche Molkereibutter" bezeichnet werden soll, ist alle zwei Monate eine Butterprüfung nach den in der Anlage genannten Bestimmungen durchzuführen. Die Herstellerbetriebe sind nach Maßgabe der Nummern 2 und 3 der Anlage auf eigene Kosten zur Probenahme und zum Versand der Proben verpflichtet.

(2) Die Überwachungsstelle kann die Prüfung nach Absatz 1 auch auf Ausformstellen und Großhandelsbetriebe erstrecken.

(3) In der Butterprüfung sind nach Maßgabe der Nummer 5 der Anlage folgende Eigenschaften zu prüfen und zu bewerten:

1. die sensorischen Eigenschaften Aussehen, Geruch, Geschmack und Textur,
2. die Wasserverteilung,
3. die Streichfähigkeit,
4. der pH-Wert im Serum.

(4) Zusätzlich erfolgt eine stichprobenartige Prüfung der Qualität von Butter, die mit einer Handelsklasse bezeichnet worden ist, in Molkereien, Ausformstellen und im Lebensmittelhandel.

§ 12

Markenberechtigung

(1) Die Berechtigung zur Führung der Bezeichnung "Deutsche Markenbutter" wird auf schriftlichen Antrag für jede Buttersorte erteilt, wenn bei mindestens drei aufeinanderfolgenden monatlichen Prüfungen nach § 11 Abs. 1 bei jeder Butterprobe in allen Prüfungskriterien die Anforderungen des § 9 Nr. 1 bis 3 erfüllt werden.

(2) Die Berechtigung zur Führung der Bezeichnung "Deutsche Markenbutter" ist zu widerrufen, wenn

1. von der Gesamtzahl der Butterproben eines Einsenders in zwei aufeinanderfolgenden Monaten oder innerhalb der letzten sechs Monate mehr als ein Drittel nicht die Anforderungen des § 9 Nr. 1 bis 3 erfüllen,
2. bei der Prüfung von Butter nach § 11 Abs. 4 wiederholt Beanstandungen der Butter erfolgen, die die Molkerei verursacht hat,
3. den Anweisungen der Überwachungsstelle nicht Folge geleistet wird oder
4. Butterproben zweimal innerhalb von sechs aufeinanderfolgenden Monaten aus den in Abschnitt 4.2 oder 5.2 der Anlage genannten Gründen nicht zur Prüfung zugelassen oder nicht oder nicht regelmäßig zur sensorischen Prüfung nach Abschnitt 5.1 der Anlage eingesandt oder bereitgehalten wurden.

(3) Die Berechtigung zur Führung der Bezeichnung "Deutsche Markenbutter" wird wieder erteilt, wenn

1. die Umstände, die zum Entzug führten, abgestellt sind und
2. die Butter bei zwei aufeinanderfolgenden Prüfungen nach § 11 Abs. 1 die Anforderungen des § 9 Nr. 1 bis 3 wieder erfüllt. Diese Prüfungen können im Benehmen mit der zuständigen Überwachungsstelle von einer anderen Überwachungsstelle durchgeführt werden.

(4) Die Berechtigung zur Führung der Bezeichnung "Deutsche Markenbutter" erlischt, wenn

1. die Herstellung von Deutscher Markenbutter vorübergehend eingestellt wird und die Prüfung der ersten, nach Wiederaufnahme der Produktion hergestellten Butter die nach § 9 Nr. 3 erforderliche Punktzahl nicht ergibt, oder
2. die Herstellung der Butter länger als sechs Monate eingestellt wird.

Die Einstellung der Herstellung ist der zuständigen Überwachungsstelle unverzüglich mitzuteilen.

§ 13

Gütezeichen für Deutsche Markenbutter



(1) Für Deutsche Markenbutter wird das nebenstehend abgebildete Gütezeichen verwendet. Das Gütezeichen besteht aus einem stilisierten Adler mit ovaler Umrandung. Die Umrandung enthält die Inschrift: "Deutsche Landwirtschaftliche Markenware".

(2) Das Gütezeichen nach Absatz 1 darf nur führen, wer berechtigt ist, die von ihm hergestellte Butter als "Deutsche Markenbutter" zu bezeichnen.

§ 14

Abwertung

(1) Erfüllt Butter infolge einer nachträglichen Veränderung nicht mehr die Mindestanforderungen der angegebenen Handelsklasse, so ist sie nach den in § 11 Abs. 3 genannten Kriterien neu zu bewerten und entsprechend der Bewertung als "Deutsche Molkereibutter" oder "Butter" neu zu kennzeichnen. Bei ausgeformter Butter genügt eine gut sichtbare und haltbare Berichtigung durch Klebezettel, Stempelaufdruck oder in sonstiger Weise.

(2) Ist bei einer Beanstandung der Verkäufer mit der Abwertung nicht einverstanden, so sind Gutachten von Buttersachverständigen einzuholen, die von der nach Landesrecht zuständigen Behörde ernannt werden.

§ 15

Eigenkontrollen der Molkereien

(1) In Molkereien sind laufend zu überprüfen

1. die zur Verarbeitung gelangende Milch oder Sahne (Rahm) auf ihre Qualität, insbesondere durch die Prüfung des pH-Werts und des Geruchs,
2. der Fett- und Wassergehalt der Butter,
3. die Verkehrsfähigkeit, im Fall der §§ 9 und 10 die Einhaltung der Anforderungen der Handelsklasse,
4. die Buttersorte.

Zur Überprüfung sind die in Nummer 5 der Anlage genannten Prüfungs- und Untersuchungsverfahren heranzuziehen. Mit der Überprüfung des Fettgehalts können die Molkereien auch entsprechend ausgestattete Untersuchungseinrichtungen beauftragen.

(2) Aus jeder Butterung sind Proben zu entnehmen, bei 10 °C zu lagern und bei Blockbutter frühestens am 14ten Tag nach der Herstellung, bei ausgeformter Butter am Tage des Ablaufs der angegebenen Mindesthaltbarkeit zu prüfen.

(3) Die Ergebnisse der Eigenkontrolle sind aufzuzeichnen. Die Aufzeichnungen sind mindestens ein Jahr aufzubewahren.

(4) Kauft eine Molkerei Butter zu, gilt für die zugekaufte Butter § 16.

§ 16

Eigenkontrollen der Ausformstellen

(1) In Ausformstellen ist die bezogene Butter

1. auf ihren Fett- und Wassergehalt und
2. hinsichtlich ihrer Verkehrsfähigkeit, im Fall der §§ 9, 10 oder 20 Abs. 2 hinsichtlich der Einhaltung der Anforderungen der Handelsklasse und der Buttersorte zu prüfen.

Für die Untersuchungen und Prüfungen ist aus jeder Lieferung pro Hersteller mindestens eine Probe zu entnehmen. Mit der Überprüfung des Fettgehalts können die Ausformstellen auch entsprechend ausgestattete Untersuchungseinrichtungen beauftragen.

(2) Die Vorschriften des § 15 Abs. 1 Satz 2, Abs. 2 und 3 gelten entsprechend.

§ 17

Lagerung und Transport der Butter

In Molkereien, Ausformstellen, Groß- und Einzelhandelsbetrieben und bei dem Transport ist die Butter so zu behandeln, daß ihre Qualität nicht nachteilig beeinflußt wird. Es sind insbesondere Kühleinrichtungen zu verwenden, mit denen eine Lagertemperatur von 10 °C eingehalten werden kann.

DRITTER ABSCHNITT

Ausländische Butter

§ 18

Verkehrsfähigkeit

(1) Außerhalb des Geltungsbereichs dieser Verordnung hergestellte Butter (ausländische Butter) darf nur in den Verkehr gebracht werden, wenn

1. sie nach den Rechtsvorschriften des Herstellungslandes hergestellt und dort verkehrsfähig ist,
2. sie den Anforderungen des § 4 Abs. 1 entspricht,
3. die zur Herstellung der Butter verwendete Milch, Sahne (Rahm) oder Molken-Sahne (Molkenrahm) einem Pasteurisierungsverfahren oder einem diesem zumindest entsprechenden Erhitzungsverfahren unterworfen worden ist und
4. für in der Butter enthaltene zulassungsbedürftige Zusatzstoffe eine Ausnahme nach § 37 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständengesetzes zugelassen worden ist.

(2) Abweichend von Absatz 1 Nr. 2 darf Butter, der mindestens 1,5 Gewichtshundertteile Salz zugesetzt sind, auch in den Verkehr gebracht werden, wenn sie mindestens 80 Gewichtshundert-

teile Fett enthält und ihr Wassergehalt 16 Gewichtshundertteile nicht übersteigt.

(3) Abweichend von Absatz 1 Nr. 3 darf Butter, bei der die zur Herstellung verwendete Milch, Sahne (Rahm) oder Molkensahne (Molkenrahm) keinem Pasteurisierungsverfahren oder diesem zumindest entsprechenden Erhitzungsverfahren unterworfen worden ist, auch in den Verkehr gebracht werden, wenn

1. nach den Rechtsvorschriften des Herstellungslandes

- a) im Herstellungsland die für Rohmilch geltenden Anforderungen der Richtlinie 85/397/EWG des Rates vom 5. August 1985 zur Regelung gesundheitlicher und tierseuchenrechtlicher Fragen im innergemeinschaftlichen Handel mit wärmebehandelter Milch oder gleichwertige Anforderungen auch für die zur Butterherstellung verwendete Milch, Sahne (Rahm) oder Molkensahne (Molkenrahm) gelten und
- b) zur Herstellung von Butter im Milcherzeugerbetrieb ausschließlich in diesem Betrieb gewonnene Milch oder bei der Verarbeitung dieser Milch anfallende Sahne (Rahm) oder Molkensahne (Molkenrahm) verwendet werden darf und

2. der Bundesminister für Jugend, Familie, Frauen und Gesundheit dies im Bundesanzeiger bekannt gemacht hat.

§ 19

Kennzeichnung

(1) Für die Kennzeichnung ausländischer Butter gelten die Vorschriften des § 7 Abs. 1, 2 Nr. 1 bis 4 und 5 Buchstabe a und b, Abs. 3 bis 7 entsprechend.

(2) Ausländische Butter darf nur in den Verkehr gebracht werden, wenn zusätzlich auf der Fertigpackung oder dem Hinweisschild in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung deutlich lesbar angegeben sind:

1. bei in Molkereien hergestellter Butter, die den Anforderungen des § 3 Abs. 1 nicht entspricht, der Hinweis "aus nicht pasteurisierter Milch/Sahne/Molkensahne hergestellt",
2. bei Butter nach § 18 Abs. 2 der Hinweis "enthält (Anteil in Gewichtshundertteilen) Salz",
3. bei Butter, die zulassungsbedürftige Zusatzstoffe (§ 18 Abs. 1 Nr. 4) oder andere als die in § 4 Abs. 3 genannten Stoffe enthält, ein Hinweis auf die Verwendung dieser Stoffe.

§ 20

Verkehrsbezeichnung

(1) Verkehrsbezeichnung für ausländische, in Molkereien hergestellte Butter ist die Bezeichnung "Butter". Zusätzlich zu dieser Bezeichnung darf auch die Verkehrsbezeichnung des Herstellungslandes verwendet werden.

(2) Sofern die Butter auf Grund einer im Herstellungsland geltenden Handelsklassenregelung, die mindestens den Anforderungen der §§ 9 bis 12 entspricht, eine den Handelsklassen "Deutsche Markenbutter" oder "Deutsche Molkereibutter" entsprechende Bezeichnung führen darf, darf als Verkehrsbezeichnung die Bezeichnung "Markenbutter" oder "Molkereibutter", auch in Verbindung mit dem aus dem Namen des Herstellungslandes abgeleiteten Eigenschaftswort, verwendet werden. Der Nachweis über die Berechtigung zur Führung der Bezeichnung in dem Herstellungsland ist vom Importeur durch Vorlage einer amtlichen Bescheinigung zu führen. Der Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten gibt die ausländischen Handelsklassenregelungen, die mindestens den Anforderungen der §§ 9 bis 12 entsprechen, im Bundesanzeiger bekannt. Erfüllt die ausländische Butter infolge

einer nachträglichen Veränderung nicht mehr die Anforderungen der ausländischen Handelsklassenregelung, gilt § 14 entsprechend.

(3) Verkehrsbezeichnung für ausländische, nicht in Molkereien hergestellte Butter ist die Bezeichnung "Landbutter", auch in Verbindung mit dem aus dem Namen des Herstellungslandes abgeleiteten Eigenschaftswort.

VIERTER ABSCHNITT

Gemeinsame Vorschriften

§ 21

Überwachung, Befugnisse der Landesbehörden

(1) Die Einhaltung der Vorschriften dieser Verordnung wird von den nach Landesrecht zuständigen Behörden, die Einhaltung der Vorschriften über die Butterprüfung durch die von ihnen eingerichteten oder beauftragten Überwachungsstellen überwacht.

(2) Die Befugnisse der obersten Landesbehörden nach § 52 Abs. 2 des Milchgesetzes zum Erlaß weiterer Bestimmungen bleiben unberührt. Insbesondere kann eine Prüfung der Verkehrsfähigkeit von Butter durch die Überwachungsstellen vorgeschrieben werden, um ihre Güte zu fördern und zu erhalten.

(3) Die nach Landesrecht zuständigen Behörden einzelner oder mehrerer Bundesländer können vereinbaren, daß Butterprüfungen für ihre Zuständigkeitsbereiche gemeinsam durchgeführt werden und daß die Überprüfung nach § 11 Abs. 4 auch durch Bundesländer erfolgt, die selbst keine Butterprüfungen vornehmen.

§ 22

Kontrollnummer-Register

(1) Die nach Landesrecht zuständigen Behörden führen ein Register, in das auf Antrag die Molkereien, Ausformstellen und Buttergroßhändler eingetragen werden. Diese erhalten eine Kontrollnummer. Bei der Verwendung der Kontrollnummer bei der Kennzeichnung (§ 7 Abs. 2 Nr. 5 Buchstabe d) ist vor die Kontrollnummer zu setzen im Lande:

Baden-Württemberg	BW
Bayern	BY
Berlin	BE
Bremen	HB
Hamburg	HH
Hessen	HE
Niedersachsen, für die Regierungsbezirke Braunschweig, Hannover und Lüneburg	NI I
für den Regierungsbezirk Weser-Ems	NI II
Nordrhein-Westfalen	NW
Rheinland-Pfalz	RP
Schleswig-Holstein	SH
Saarland	SL

(2) Die Benutzung anderer als der im Register für die Molkereien, Ausformstellen und Buttergroßhändler eingetragenen Kontrollnummern ist verboten.

§ 23

Milchfett-Verarbeitungsware

Ein aus Milch, Sahne (Rahm) oder Molkensahne (Molkenrahm) hergestelltes Fetterzeugnis, das weder als Butter noch als ein in der Verordnung über Milcherzeugnisse oder in der Käseverordnung geregeltes Erzeugnis verkehrsfähig ist, darf unter der Bezeichnung "Milchfett-Verarbeitungsware" an Verarbeitungsbetriebe zum Einschmelzen geliefert werden.

§ 24

Straftaten

(1) Nach § 51 Abs. 1 Nr. 2, Abs. 2 bis 4 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 3 Abs. 1 Satz 1 Butter herstellt oder
2. entgegen § 18 Abs. 1 Nr. 3 ausländische Butter in den Verkehr bringt.

(2) Nach § 52 Abs. 1 Nr. 11 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer entgegen § 19 Abs. 2 Butter in den Verkehr bringt, die nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise gekennzeichnet ist.

§ 25

Ordnungswidrigkeiten

(1) Wer eine in § 24 Abs. 2 bezeichnete Handlung fahrlässig begeht, handelt nach § 53 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes ordnungswidrig.

(2) Ordnungswidrig im Sinne des § 54 Abs. 1 Nr. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenstandegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 7 Abs. 1 in Verbindung mit Abs. 2 Nr. 1 bis 4, Abs. 4, 6 Satz 1 Nr. 1 oder 2 oder Abs. 7 Nr. 1 bis 3, auch in Verbindung mit § 19 Abs. 1, Butter in den Verkehr bringt, die nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise gekennzeichnet ist.

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

1. entgegen § 4 Abs. 2 bis 6 Butter herstellt oder in den Verkehr bringt,
2. entgegen § 5 Satz 1 Butter ohne Genehmigung ausformt,
3. entgegen § 6 Butter verpackt,
4. entgegen § 7 Abs. 1 in Verbindung mit Abs. 2 Nr. 5 Buchstabe a oder b, Abs. 4, 6 Satz 1 Nr. 3 oder Abs. 7 Nr. 4, auch in Verbindung mit § 19 Abs. 1, Butter in den Verkehr bringt, die nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise gekennzeichnet ist,
5. entgegen § 14 Abs. 1 Satz 1, auch in Verbindung mit § 20 Abs. 2 Satz 4, Butter nicht neu kennzeichnet,
6. entgegen § 15 Abs. 3, auch in Verbindung mit § 16 Abs. 2, die Ergebnisse der Eigenkontrollen nicht aufzeichnet oder die Aufzeichnungen nicht mindestens ein Jahr aufbewahrt,
7. entgegen § 17 Satz 2 keine Kühleinrichtungen oder Kühleinrichtungen verwendet, die den dort genannten Anforderungen nicht entsprechen,
8. entgegen § 18 Abs. 1 Nr. 1 oder 2 ausländische Butter in den Verkehr bringt oder

9. entgegen § 22 Abs. 2 eine nicht eingetragene Kontrollnummer benutzt.

(4) Ordnungswidrig im Sinne des § 30 Abs. 1 Nr. 9 des Milch- und Fettgesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 13 Abs. 2 das Gütezeichen führt.

FÜNFTER ABSCHNITT

Änderung anderer Vorschriften, Schlußbestimmungen

§ 26

Änderung der Fertigpackungsverordnung

Die Fertigpackungsverordnung vom 18. Dezember 1981 (BGBl. I S. 1585), zuletzt geändert durch Artikel 5 der Verordnung vom 3. Dezember 1987 (BGBl. I S. 2443), wird wie folgt geändert:

1. § 14 Nr. 2 wird gestrichen.

2. In die Tabelle der Anlage 1 wird folgende Nr. 16 eingefügt:

1	2	3	4
Erzeugnisse	Füllmengenbereich, in dem nur Fertig- packungen mit den in Spalten 3 und 4 genannten Nennfüll- mengen in den Ver- kehr gebracht werden dürfen	Nennfüllmenge in Liter bzw. Gramm EG-Werte	zusätzliche nationale Werte
"16. Butter	50 bis 5000 g	125-250-500- 1000-1500- 2000-2500- 5000	62,5"

§ 27

Änderung der Käseverordnung

Die Käseverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 14. April 1986 (BGBl. I S. 412), geändert durch Artikel 2 der Verordnung vom 3. Dezember 1987 (BGBl. I S. 2443), wird wie folgt geändert:

1. In § 3 Abs. 1 Nr. 1 Buchstabe e werden die Worte "nicht jedoch in Käsereimilch zur Herstellung der Standardsorten der Gruppe Frischkäse," angefügt.

2. § 14 Abs. 6 wird wie folgt geändert:

a) Satz 2 Nr. 1 Buchstabe c wird wie folgt gefaßt:

"c) bei Frischkäse ferner unverschlüsselt das Mindesthaltbarkeitsdatum nach Tag und Monat durch die Worte "gekühlt mindestens haltbar bis ..."; es ist auf der Grundlage einer angenommenen Lagerungstemperatur von 10 °C zu berechnen,"

b) Satz 2 Nr. 2 Buchstabe c wird wie folgt gefaßt:

"c) bei Käsezubereitungen aus Frischkäse ferner das Mindesthaltbarkeitsdatum nach Nummer 1 Buchstabe c."

3. § 28 wird wie folgt geändert:

a) Absatz 3 wird gestrichen.

b) Absatz 4 wird Absatz 3.

4. In § 30 Abs. 2 Nr. 2 und Abs. 3 Nr. 2 wird jeweils die Angabe "§ 28 Abs. 4" durch die Angabe "§ 28 Abs. 3" ersetzt.

5. Anlage 1 Buchstabe A wird wie folgt geändert:

- a) In der Überschrift der fünften Spalte werden nach dem Wort "Trockenmasse" die Worte "- und Eiweißgehalt bei Frischkäse der Standardsorte Speisequark -" eingefügt.
- b) Die Gruppe Frischkäse Standardsorte Speisequark wird wie folgt geändert:
 - aa) In Spalte 3 werden die Worte "oder daraus anfallender Molke; der Anteil des Molkeneiweißes am Gesamteiweißgehalt darf nicht größer als 18,5 % sein" angefügt.
 - bb) Die Spalte 5 erhält folgende Fassung:

18	-	12,0
19	-	11,3
20	-	10,5
22	-	9,7
24	-	8,7
25	-	8,2
27	-	8,0
30	-	6,8

§ 28

Berlin-Klausel

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), § 32 des Milch- und Fettgesetzes und § 42 des Eichgesetzes auch im Land Berlin.

§ 29

Inkrafttreten, abgelöste Vorschriften

Diese Verordnung tritt am 1. Januar 1989 in Kraft. Gleichzeitig treten außer Kraft:

1. die Butterverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 10. August 1970 (BGBl. I S. 1287), zuletzt geändert durch die Verordnung vom 16. Oktober 1984 (BGBl. I S. 1284),
2. § 2a sowie die Anlagen 3 und 4 der Verordnung über hygienische Anforderungen an Milch und Milcherzeugnisse bei der Einfuhr vom 23. Dezember 1969 (BGBl. I S. 2423), zuletzt geändert durch Artikel 14 der Verordnung vom 16. Mai 1975 (BGBl. I S. 1281).

Der Bundesrat hat zugestimmt.

Bonn, den

Der Bundesminister
für Ernährung, Landwirtschaft
und Forsten

Der Bundesminister
für Jugend, Familie,
Frauen und Gesundheit

Der Bundesminister
für Wirtschaft

Anlage (zu § 11)

Bestimmungen für die Durchführung von Butterprüfungen

1. Überwachungsstelle, Prüfungsstelle, Sachverständige

- 1.1 Die Überwachungsstelle führt die monatliche Butterprüfung nach Maßgabe dieser Bestimmungen durch. Sie kann die Durchführung der Butterprüfung der Milchwirtschaftlichen Untersuchungsanstalt oder einer sonstigen sachverständigen Untersuchungsanstalt als Prüfungsstelle übertragen; die Bestimmungen des Wassergehaltes, des pH-Wertes, der Härte und der Wasserverteilung können gesondert übertragen werden. Die Angehörigen der Prüfungsstelle sind zur Verschwiegenheit verpflichtet.
- 1.2 Zur Durchführung der sensorischen Prüfungen beruft die Überwachungsstelle Sachverständige jeweils für die Dauer von zwei Jahren.
- 1.3 Als Sachverständige können Milchwirtschaftler, Vertreter des Fachhandels, der milchwirtschaftlichen Untersuchungsanstalten und der Verbraucherorganisationen sowie der für die amtliche Lebensmittelüberwachung zuständigen Untersuchungsanstalten berufen werden. Die Sachverständigen müssen die Voraussetzungen der in der Amtlichen Sammlung von Untersuchungsverfahren gemäß § 35 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes¹ (Amtliche Sammlung) unter Gliederungsnummer L 00.90-1, Stand November 1983 (DIN 10 950, Ausgabe Oktober 1981) genannten Bestimmungen erfüllen.

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

2. Abruf, Zahl, Entnahme, Form und Gewicht der Proben

- 2.1 Die Herstellerbetriebe haben aus der laufenden Produktion des Tages, an dem der Abruf durch die Überwachungsstelle oder die beauftragte Stelle erfolgt, von jeder hergestellten Buttersorte sachgemäß Proben zu entnehmen.

Der Zeitpunkt für die Entnahme der einzelnen Proben ist so festzulegen, daß die gesamte Tagesproduktion anteilmäßig nach Menge und Zeit erfaßt wird.

- 2.2 Die Herstellerbetriebe haben an monatlich zwei Abruftagen von jeder Buttersorte (§ 1 Nr. 2) Butterproben einzusenden.

Die Zahl der je Monat einzusendenden Proben ergibt sich aus der Produktionsmenge des vorhergehenden Kalenderjahres wie folgt:

Vorjahres- produktion:	in Tonnen/Buttersorte	Probenzahl/Buttersorte
	bis 5.000	3
	über 5.000 bis 10.000	5
	über 10.000	7

Die Überwachungsstelle oder die von ihr beauftragte Stelle kann auf Antrag bei einer erheblichen Verringerung der Butterproduktion einer Sorte die Zahl der einzusendenden Proben auf die für das laufende Jahr zu erwartende Produktion senken.

- 2.3 Die Überwachungsstelle oder die von ihr beauftragte Stelle teilt am jeweiligen monatlichen Abruftag dem Herstellerbetrieb mit, wieviel der monatlichen Butterproben einzusenden sind, wobei an jedem Abruftag mindestens eine Butterprobe je Betrieb vorzusehen ist.

- 2.4 Betriebe, die nicht täglich buttern oder nicht täglich Butter jeder Buttersorte herstellen, haben an jedem Produktionstag die Proben je Sorte sachgemäß zu entnehmen und aufzubewahren.

Beim Abruf sind die Proben aus der jeweils letzten Produktion einzusenden.

- 2.5 Jede Butterprobe besteht aus einem 2 kg-Würfel mit zwei gleichen Hälften. Es ist das von der Überwachungsstelle vorgeschriebene Verpackungsmaterial zu verwenden und der Begleitschein ausgefüllt beizufügen.

- 2.6 Die Überwachung der Probeentnahme kann durch Beauftragte der Überwachungsstelle erfolgen.

3. Versand der Butterproben

- 3.1 Die Herstellerbetriebe haben dafür Sorge zu tragen, daß die Butter bis zum Eingang bei der Prüfstelle eine Temperatur von 12° C nicht überschreitet.

- 3.2 Die Proben sind am Abrufstag an die von der Überwachungsstelle festgelegte Adresse zu versenden.

- 3.3 Die Kosten für Proben und Versand sind von den Einsendern zu tragen.

4. Eingangskontrolle und Lagerung

- 4.1 Beim Eingang in der Prüfstelle sind die Proben zu registrieren.

Dabei sind insbesondere zu überprüfen und aufzuzeichnen

- Zeitpunkt der Absendung und des Eingangs
- Zustand der Proben
- Temperatur.

Zusätzlich sind die Begleitscheine zu überprüfen.

Die Aufzeichnungen sind für die Dauer eines Jahres aufzubewahren.

4.2 Proben, die durch den Transport in ihrem Zustand infolge vom Hersteller zu vertretender Umstände wesentlich beeinträchtigt sind, werden zu den Untersuchungen und Prüfungen nicht zugelassen.

4.3 Die Butterproben sind bei 10 °C $\pm$ 1 °C sachgemäß zu lagern. Die Einhaltung der vorgeschriebenen Temperatur ist lückenlos nachzuweisen.

5. Durchführung der Untersuchungen und Prüfungen

5.1 Die Butterproben sind am 8., spätestens jedoch am 10. Tag nach Abruf auf

- den pH-Wert im Serum nach den in der Gliederungsnummer L 04.00-13, Stand Mai 1986, der Amtlichen Sammlung genannten Bestimmungen (DIN 10 349, Ausgabe August 1985),

- die Streichfähigkeit nach den in der Gliederungsnummer L 04.00-14, Stand Mai 1986, der Amtlichen Sammlung genannten Bestimmungen für die Messung der Härte (DIN 10 331, Ausgabe August 1985),

bis zur sensorischen Prüfung auf

- den Wassergehalt nach den in der Gliederungsnummer L 04.00-8, Stand April 1981, der Amtlichen Sammlung genannten Bestimmungen (DIN 10 317, Ausgabe Mai 1971),

- die Wasserverteilung nach den in der Gliederungsnummer L 04.00-9, Stand Mai 1986, der Amtlichen Sammlung genannten Bestimmungen (DIN 10 311, Ausgabe August 1985),

zu untersuchen und zu bewerten.

Die Butterproben sind am 14., spätestens jedoch am 21. Tag nach Abruf in ihren sensorischen Eigenschaften nach den in der Gliederungsnummer L 04.00-12, Stand Mai 1986, der Amtlichen Sammlung genannten Bestimmungen (DIN 10 455, Ausgabe November 1985) zu prüfen und zu bewerten.

- 5.2 Proben, die weniger als 82 Gewichtshundertteile Fett oder mehr als 16 Gewichtshundertteile Wasser enthalten oder deren pH-Wert im Serum der angegebenen Sorte nicht entspricht, werden zur Prüfung nicht zugelassen.
- 5.3 Die Wasserverteilung wird mit 0 bis 5 Punkten entsprechend der Vergleichstafel nach den in der Gliederungsnummer L 04.00-9, Stand Mai 1986, der Amtlichen Sammlung genannten Bestimmungen (DIN 10 311, Ausgabe August 1985) bewertet.
- 5.4 Das Ergebnis der Prüfung der Streichfähigkeit nach den in der Gliederungsnummer L 04.00-14, Stand Mai 1986, der Amtlichen Sammlung genannten Bestimmungen für die Messung der Härte (DIN 10 331, Ausgabe August 1985), wird wie folgt bewertet:

Schnittfestigkeit in Newton		Bewertung
bis 0,80	=	5 Punkte
0,81 bis 1,00	=	4 Punkte
1,01 bis 1,20	=	3 Punkte
1,21 bis 1,50	=	2 Punkte
über 1,51	=	1 Punkt.

6. Sonstiges

- 6.1 Die Untersuchungsergebnisse und die Bewertungen der Prüfungsergebnisse sind den Betrieben unverzüglich schriftlich mitzuteilen.
- 6.2 Zur Wahrung eines weitgehend einheitlichen Beurteilungsmaßstabes in der Durchführung der sensorischen Prüfungen soll von den Überwachungsstellen an mindestens 2 Prüfungen innerhalb eines Kalenderjahres jeweils ein Sachverständiger von einer anderen Überwachungsstelle teilnehmen.

Begründung

Allgemeines

Neben den bisher allgemein zugelassenen Buttersorten Sauerrahm- und Süßrahmbutter kann nach dem inzwischen erreichten Stand der Herstellungstechnik eine qualitativ hochwertige Butter auch durch alternative Butterungsverfahren gewonnen werden. Durch eine Erweiterung der Begriffsbestimmung und die Definition der nach der Verordnung vorgesehenen Buttersorten soll den erweiterten Herstellungsmöglichkeiten Rechnung getragen werden.

Die für den Verbraucher sehr bedeutsame Streichfähigkeit soll durch eine Erhöhung der Anforderungen verbessert werden.

Die bislang vorgeschriebenen Verpackungsformen werden gestrichen, weil sie nach der Rechtsprechung des Gerichtshofes der Europäischen Gemeinschaften (EuGH) nicht mehr zulässig sind. Der EuGH hat in seinem Urteil vom 10. November 1982 in der Rechtsache 261/81 festgestellt, daß für ausländische Margarine und Halbfettmargarine bestehende Formvorschriften mit dem EWG-Vertrag nicht vereinbar sind. Im Interesse der Gleichbehandlung wurden daraufhin generell für Margarine die Formvorschriften (Würfel oder Becher) aufgehoben. Angesichts der oben genannten Rechtsprechung des EuGH ist ein Festhalten an besonderen Verpackungsvorschriften für Butter rechtlich nicht mehr möglich. Im Interesse der Wiederherstellung gleicher Wettbewerbsbedingungen zwischen Butter und Margarine ist diese Lösung auch geboten. Die zulässigen Gewichte sollen in der Verordnung über Fertigpackungen geregelt werden.

Generell soll Butter, die die Grundanforderungen dieser Verordnung erfüllt, als "Butter" in Verkehr gebracht werden dürfen.

Die bisherige obligatorische Handelsklassenregelung soll durch eine fakultative Regelung ersetzt werden. Dadurch soll es zum einen deutschen Molkereien ermöglicht werden, eine eigenständige

Produktkennzeichnung auf dem Markt einzuführen. Zum anderen soll gleichzeitig eine Benachteiligung deutscher Hersteller gegenüber ausländischen Erzeugern und Importeuren vermieden werden.

Sofern Butter in einem anderen Staat ordnungsgemäß hergestellt und in Verkehr gebracht worden ist, soll diese Butter, der für inländische Butter vorgesehenen Regelung entsprechend, nicht mehr obligatorisch der in der Bundesrepublik Deutschland geltenden Qualitätsbezeichnung unterworfen werden, weil gemäß Artikel 3 Absatz 1 Nr. 1 der Richtlinie 79/112 des Rates vom 18. Dezember 1978 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von für den Endverbraucher bestimmten Lebensmitteln und die Werbung hierfür (EG-Etikettierungsrichtlinie) nur die Angabe der Verkehrsbezeichnung verlangt werden darf.

Für Butter aus einem anderen Staat mit einer eigenen Handelsklassenregelung ist vorgesehen, der Butter die Führung der Handelsklassenbezeichnung "Markenbutter" oder "Molkereibutter" zu gestatten, sofern sie in ihrem Ursprungsland eine entsprechende Bezeichnung führen darf und die Anforderungen gleich sind.

Die Verpflichtung, bei ausländischer Butter das Herkunftsland anzugeben, soll aufgehoben werden, um einen Verstoß gegen Artikel 3 Absatz 1 Nr. 6 der EG-Etikettierungsrichtlinie zu vermeiden.

Die beabsichtigte Änderung der Verordnung über Fertigpackungen (FPV) ist eine Folgeänderung. Die bisher in § 14 Abs. 1 der Butterverordnung enthaltene Regelung über die zulässigen Nenngewichte von ausgeformter Butter wird in die Anlage 1 zur Fertigpackungsverordnung übernommen, in der auch alle anderen verbindlichen Packungsgrößen für Lebensmittel festgelegt sind. Durch die Übernahme in die Anlage 1 wird § 14 Nr. 2 FPV entbehrlich; die Freistellung von der Grundpreisangabe ergibt sich jetzt aus § 15 Abs. 1 FPV.

Durch die beabsichtigte Änderung der Käseverordnung sollen insbesondere die Herstellungsvorschriften für Frischkäse geändert werden.

Die Vorschriften der Verordnung über hygienische Anforderungen an Milch und Milcherzeugnisse bei der Einfuhr betreffend Butter werden aufgehoben oder in geänderter Fassung in die Produktverordnung überführt. Um die Übereinstimmung dieser Vorschriften mit Artikel 30 des Vertrages zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft herzustellen, wird auf die Vorlage eines Gesundheitszeugnisses bei der Einfuhr von aus pasteurisierter Milch oder Sahne hergestellten Milcherzeugnissen verzichtet.

Für aus nicht pasteurisierter Milch oder Sahne hergestellte Erzeugnisse, bei denen gesundheitliche Risiken nicht ausgeschlossen werden können, wird anstelle der Verpflichtung zur Vorlage des Gesundheitszeugnisses ein anderes Verfahren eingeführt, um die gesundheitliche Unbedenklichkeit zu gewährleisten, Überwachungsprobleme zu vermeiden und den Warenverkehr nicht zu behindern.

Dem Bund und den Ländern entstehen auf Grund der Verordnung keine zusätzlichen Kosten. Ein Rückgang der Prüfung der Markenberechtigung wird bei den Ländern vielmehr zu verringerten Kosten führen.

Die Verschärfung der Anforderungen an die Streichfähigkeit der Butter führt zu zusätzlichen Kosten bei den Molkereien. Nennenswerte Auswirkungen auf das Preisniveau, insbesondere das Verbraucherpreisniveau, sind nicht zu erwarten. Sie sind angesichts der angestrebten Qualitätsverbesserung, die einerseits im Interesse der Verbraucher liegt und andererseits die Konkurrenzfähigkeit deutscher Butter verbessert, vertretbar.

Der vorgesehene Wegfall der obligatorischen Handelsklassenregelung ermöglicht es Molkereien in Zukunft, die bisher durch die Prüfung entstandenen Kosten zu senken.

Ermächtigungen:

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

§ 3	auf § 9 Abs. 1 Nr. 1 Buchstabe b,
§ 7 Abs. 1	auf § 19 Nr. 1 und 2 Buchstabe b,
§ 7 Abs. 2 Nr. 1 bis 3	auf § 19 Nr. 1,
§ 7 Abs. 2 Nr. 4	auf § 19 Nr. 2 Buchstabe b,
§ 7 Abs. 3 und 4	auf § 19 Nr. 1 und 2 Buchstabe b,
§ 7 Abs. 5	

in Verbindung mit

Abs. 2 Nr. 1 bis 4	auf § 19 Nr. 1 und 2 Buchstabe b,
§ 7 Abs. 6 Satz 1 Nr. 1	auf § 19 Nr. 1,
§ 7 Abs. 6 Satz 1 Nr. 2	auf § 19 Nr. 2 Buchstabe b,
§ 7 Abs. 7 Nr. 1 und 2	auf § 19 Nr. 1,
§ 7 Abs. 7 Nr. 3	auf § 19 Nr. 2 Buchstabe b,
§ 8 Abs. 1 und 3	auf § 19 Nr. 1,

§ 18 Abs. 1 Nr. 3 und

Abs. 3	auf § 9 Abs. 1 Nr. 4 Buchstabe a,
--------	-----------------------------------

§ 19 Abs. 1

in Verbindung mit

§ 7 Abs. 1, 2 Nr. 1 bis 4,

Abs. 3, 4, 6 Satz 1

Nr. 1 und 2 und Abs. 7

Nr. 1 bis 3

auf § 19 Nr. 1 und 2 Buchstabe b,

§ 19 Abs. 2

auf § 19 Nr. 4 Buchstabe b,

§ 20 Abs. 1 und 3

auf § 19 Nr. 1,

§ 27 Nr. 2

auf § 19 Nr. 2 Buchstabe b,

2. § 26 wird auf § 17a Abs. 1 Nr. 1 Buchstabe c und Nr. 4 des Eichgesetzes gestützt.

3. § 13 wird auf § 24 des Milch- und Fettgesetzes gestützt.

§ 21 Abs. 2 Satz 2 wird auf § 10 des Milch- und Fettgesetzes gestützt.

4. Alle übrigen Vorschriften werden auf das Milchgesetz gestützt.

Zu den einzelnen Vorschriften

§ 1

Nummer 1 enthält die Definition von Butter. Aus ihr ergibt sich, daß Butterfett bei der Butterherstellung nicht verwendet werden darf.

Nummer 2 regelt, welche Sorten von Butter je nach dem pH-Wert im Serum unterschieden werden können.

Unter den Nummern 3, 4 und 5 werden zur Klarstellung die Begriffe "Herstellen", "Inverkehrbringen" und "Behandeln" definiert, die auch in anderen Produktverordnungen im Milchbereich und im Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz erläutert werden.

Die in Nummer 6 enthaltene Begriffsbestimmung für "Molkereien" ist bislang in § 5 Abs. 2 der Butterverordnung geregelt.

Nummer 7 definiert den Begriff der Ausformstellen.

Ermächtigung: § 37 Milchgesetz

§ 2

Die Vorschrift regelt den Anwendungsbereich der Verordnung. Sie stellt klar, daß die Butterverordnung nur für Butter anwendbar ist, die im Gebiet der Bundesrepublik Deutschland vertrieben wird. Im Gegensatz zu den Vorschriften anderer Staaten wird keine Regelung für die in der Bundesrepublik Deutschland hergestellte und zum Export bestimmte Butter getroffen.

Ermächtigung: § 37 Milchgesetz

§ 3

Absatz 1 stellt klar, daß grundsätzlich Butter nur hergestellt werden darf, wenn die dazu verwandten Stoffe pasteurisiert worden sind.

Absatz 2 enthält die Ausnahmeregelung für die in einem Milcherzeugerbetrieb hergestellte Butter.

Die vorgeschriebene Wärmebehandlung ist aus gesundheitlichen Gründen geboten, um in der für die Herstellung von Butter verwendeten Milch, Sahne oder Molken-Sahne möglicherweise enthaltene krankmachende Mikroorganismen abzutöten.

Eine Ausnahme kann nur für die in der Bundesrepublik Deutschland lediglich in geringem Umfang in Milcherzeugerbetrieben hergestellte Butter zugelassen werden.

§ 3 wird als Bestimmung zum Schutz der Gesundheit auf § 9 Abs. 1 Nr. 1 Buchstabe b des LMBG gestützt. Dies hat zur Folge, daß ein Verstoß gegen das Gebot der Wärmebehandlung künftig als Straftatbestand einzustufen ist.

Ermächtigung: § 9 Abs. 1 Nr. 1 Buchstabe b LMBG

§ 4

Absatz 1 regelt den Mindestfett- und Höchstwassergehalt von Butter.

Für die Sorten "Sauerrahmbutter" und "Mildgesäuerte Butter" wird geregelt, auf welche Weise die Säuerung der Ausgangsstoffe oder der Butter erfolgen darf. Gleichzeitig werden dadurch die alternativen Butterherstellungsverfahren von der gesetzlichen Regelung erfaßt.

Drei Stoffe dürfen neben den in § 1 Nr. 1 genannten Grundstoffen bei der Butterherstellung verwendet werden. Neu zugelassen werden aus spezifischen Milchsäurebakterienkulturen durch Filtrieren gewonnenes Milchsäure-Konzentrat und E 270 Milchsäure. Der Zusatz dieser Stoffe verstärkt bei alternativen Herstellungsverfahren die spätere Säuerung der aus süßem Rahm gewonnenen Butter.

Die Vorschrift regelt im übrigen die teilweise abweichenden Bestimmungen für die Herstellung von Butter in Milcherzeugerbetrieben.

Das Mischen von Butter, das bisher nur zum Zwecke der Einstellung des Wassergehalts unter engen Voraussetzungen zulässig war, bleibt nicht länger verboten. Dadurch wird es den Molkereien ermöglicht, auch im Winter eine ebenso streichfähige Butter in Verkehr zu bringen wie im Sommer. Die technischen Möglichkeiten der Qualitätserhaltung sind inzwischen so ausgereift, daß eine Qualitätsverschlechterung der Butter nicht zu erwarten ist. Die Regelung vermeidet eine Benachteiligung gegenüber ausländischer Butter. In vielen Mitgliedstaaten der EG ist das Mischen bereits zugelassen. Deutsche Hersteller können in Zukunft von dem aufwendigen Verfahren abgehen, in dem Sommersahne eingefroren und vor der Butterung im Winter der frisch gewonnenen Sahne beigegeben wird, um die gewünschte Streichfähigkeit der Butter zu gewährleisten.

Die Vorschrift bestimmt weiter, daß Butter nur dann verkehrsfähig ist, wenn die Herstellungsanforderungen erfüllt worden sind.

Ermächtigung: § 37 Milchgesetz

§ 5

Im Interesse der Qualitätssicherung von Butter dürfen Groß- und Einzelhandelsbetriebe Butter nur dann ausformen, wenn diesen eine entsprechende Genehmigung erteilt worden ist. Die Anforderungen an die Genehmigung werden geregelt.

Während § 24 der Ersten Ausführungsverordnung zum Milchgesetz Anforderungen an die Zuverlässigkeit von Antragstellern als Zulassungsvoraussetzung zum Betrieb einer Molkerei gemäß § 14 ff. des Milchgesetzes regelt, bestehen entsprechende Vorschriften für Ausformstellen nicht.

Die vorgesehene Genehmigungspflicht für Ausformstellen ist zum Schutz der Gesundheit erforderlich.

§ 5 enthält einen Katalog der Voraussetzungen für die Zulassung von Ausformstellen, insbesondere hinsichtlich der Räumlichkeiten, der Lagerung, der Reinigung und der Anforderungen an Personen.

Ermächtigung: § 37 Milchgesetz

§ 6

Die Butterverordnung soll künftig nur noch Regelungen über das zu verwendende Verpackungsmaterial enthalten. Neben der allgemeinen Verpflichtung, nur Verpackungsmaterial zu verwenden, durch das die Qualität der Butter erhalten wird, verweist die Vorschrift auf DIN-Normen.

Ermächtigung: § 37 Milchgesetz

§ 7

Die Kennzeichnungsvorschriften der Butterverordnung werden den vorgesehenen Änderungen angepaßt.

Absatz 2 des Entwurfs enthält die wesentlichen Kennzeichnungselemente, die nach Maßgabe der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung anzugeben sind. Im Verzeichnis der Zutaten nach Nummer 3 kann auf die Angabe der für die Herstellung von Butter notwendigen Milchinhaltsstoffe und Mikroorganismen-Kulturen (Starterkulturen) in der Liste der Zutaten verzichtet werden, soweit ein Hinweis angebracht ist, daß es sich nicht um eine abschließende Zutatenliste handelt. Aus Milchsäurebakterien-Kulturen gewonnenes Konzentrat kann nicht anders behandelt werden und ist daher ebenfalls als nicht kennzeichnungspflichtiger Stoff anzusehen.

Die Kennzeichnung des Mindesthaltbarkeitsdatums folgt den Bestimmungen der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung. Konkretisiert werden die Verpflichtungen bei der Angabe der Bezeichnung "gekühlt".

Die in Absatz 2 Nummer 5 enthaltenen Vorschriften dienen der zusätzlichen Verbraucherinformation.

Die Ausnahme nach Absatz 3 entspricht im wesentlichen der Regelung in § 3 Abs. 2 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung. Sie enthält eine erleichterte Kennzeichnungsregelung für Butter, die zum unmittelbaren Verzehr in Gaststätten oder Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung an Ort und Stelle abgegeben wird.

In Absatz 4 ist klargestellt, daß die Art und Weise der Kennzeichnung sich nach den allgemeinen Bestimmungen der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung richtet.

Die Freistellung der Kennzeichnung für Butter in Fertigpackungen, die in der Verkaufsstätte zur alsbaldigen Abgabe an den Verbraucher hergestellt wird (Absatz 5), entspricht der allgemeinen Regelung in § 1 Abs. 2 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung.

Bei Butter, die unverpackt oder in Fertigpackungen im Sinne des Absatzes 5 in den Verkehr gebracht wird, bedarf es nach Absatz 6 nur bestimmter Kennzeichnungselemente, die auf einem Schild bei der Ware anzubringen sind. Es ist dabei davon auszugehen, daß weitergehende Informationen über die Ware durch das Verkaufspersonal gegeben werden können.

In Absatz 7 wird vorgeschrieben, daß auch in den Fällen, in denen Butter an andere als Endverbraucher, z.B. Weiterverarbeiter oder Wiederverkäufer, abgegeben wird, bestimmte Kennzeichnungselemente vorhanden sein müssen, um auch in diesen Fällen eine Mindestinformation zu gewährleisten.

Ermächtigungen:

§ 7 Abs. 1:	§ 19 Nr. 1 und 2 Buchstabe b LMBG,
§ 7 Abs. 2 Nr. 1 bis 3:	§ 19 Nr. 1 LMBG,
§ 7 Abs. 2 Nr. 4:	§ 19 Nr. 2 Buchstabe b LMBG,
§ 7 Abs. 2 Nr. 5:	§ 37 Milchgesetz,
§ 7 Abs. 3 und 4:	§ 19 Nr. 1 und 2 Buchstabe b LMBG
§ 7 Abs. 5	
in Verbindung mit	
Abs. 2 Nr. 1 bis 4:	§ 19 Nr. 1 und 2 Buchstabe b LMBG
§ 7 Abs. 6 Satz 1 Nr. 1:	§ 19 Nr. 1 LMBG,
§ 7 Abs. 6 Satz 1 Nr. 2:	§ 19 Nr. 2 Buchstabe b LMBG,
§ 7 Abs. 6 Satz 1 Nr. 3:	§ 37 Milchgesetz,
§ 7 Abs. 7 Nr. 1 und 2:	§ 19 Nr. 1 LMBG,
§ 7 Abs. 7 Nr. 3:	§ 19 Nr. 2 Buchstabe b LMBG,
§ 7 Abs. 7 Nr. 4:	§ 37 Milchgesetz

§ 8

Die Vorschrift regelt die Verkehrsbezeichnung für inländische Butter.

Um eine Benachteiligung der deutschen Hersteller und Händler gegenüber den Herstellern und Verkäufern ausländischer Butter zu vermeiden, soll die bisher geltende obligatorische Handelsklassenregelung durch eine fakultative Regelung ersetzt werden. Danach soll Butter, die den in § 1 Nr. 1 vorgesehenen Fett- und Wassergehalt einhält und den sonstigen einschlägigen Vorschriften entspricht, auch unter der allgemeinen Verkehrsbezeichnung "Butter" in Verkehr gebracht werden.

Anstelle dieser allgemeinen Verkehrsbezeichnung kann auch bei Erfüllen der jeweiligen Voraussetzungen die Angabe der Handelsklasse erfolgen.

Geregelt wird schließlich die Verkehrsbezeichnung für in Milch-erzeugerbetrieben hergestellte Butter.

Ermächtigungen:

§ 8 Abs. 1:	§ 19 Nr. 1 LMBG,
§ 8 Abs. 2:	§ 37 Milchgesetz,
§ 8 Abs. 3:	§ 19 Nr. 1 LMBG

§§ 9 und 10

Die Vorschriften regeln die Anforderungen an Butter, die unter einer der nach dem Entwurf noch verbleibenden Handelsklassenbezeichnungen in Verkehr gebracht werden soll.

Ermächtigung: § 37 Milchgesetz

§ 11

§ 11 des Entwurfs und die Anlage 1 zu dieser Vorschrift regeln im einzelnen die für die Bezeichnung mit einer Handelsklasse erforderliche Butterprüfung. Durch sie soll der mit der Handelsklasse verbundene Qualitätsanspruch gesichert werden.

Ermächtigung: § 37 Milchgesetz

§ 12

Im Interesse der Wahrung eines hohen Qualitätsstandards wird Molkereien die Berechtigung verliehen, die von ihnen hergestellte Butter unter der Bezeichnung der höchsten Handelsklasse in Verkehr zu bringen, wenn bestimmte Anforderungen erfüllt sind. Voraussetzung dafür sind ihre Erfüllung bei mindestens drei aufeinanderfolgenden Butterprüfungen und damit eine gleichbleibende hohe Qualität.

Darüber hinaus enthält § 12 Vorschriften über den Entzug, die Wiedererteilung und das Erlöschen der Markenberechtigung (Absätze 2 bis 4).

Ermächtigung: § 37 Milchgesetz

§ 13

Zur Dokumentation der Markenberechtigung wird das Gütezeichen für Deutsche Markenbutter geführt.

Ermächtigung: § 24 Milch- und Fettgesetz

§ 14

Die Vorschrift übernimmt im wesentlichen die Regelung des § 11 der derzeit gültigen Butterverordnung. Eine Vorschrift über die Abwertung von Butter, die den Handelsklassenanforderungen nicht mehr genügt, ist erforderlich, um die Einhaltung der Qualitätsmaßstäbe zu gewährleisten.

Ermächtigung: § 37 Milchgesetz

§ 15

Im Interesse der Sicherung der Qualität der Butterherstellung und zur Erfüllung ihrer lebensmittelrechtlichen Sorgfaltspflicht sind die Molkereien zu Kontrollen verpflichtet, die sich auf die in Absatz 1 genannten Kriterien beziehen müssen. Die Prüfung des pH-Wertes und des Geruches der zur Verarbeitung gelangenden Milch oder der Sahne ermöglicht die Feststellung der Qualität. Die Prüfung der Buttersorte ist auch angezeigt, wenn die Butter nicht unter einer Handelsklassenbezeichnung in Verkehr gebracht werden soll, da sie Rückschlüsse auf die ordnungsgemäße Herstellung der Butter zuläßt. Im Gegensatz zur bisherigen Regelung ist im Rahmen der Handelsklassenprüfung nach Absatz 1 Nr. 3 die Streichfähigkeit mit Hilfe der Härtemessung zu untersuchen.

In Absatz 2 wird der Prüfungsumfang geregelt und in Absatz 3 die Aufbewahrungspflicht für Aufzeichnungen.

Absatz 4 erklärt die Vorschriften für anwendbar, die einschlägig sind, wenn eine Molkerei Butter zukaft.

Ermächtigung: § 37 Milchgesetz

§ 16

Die Vorschrift enthält eine dem § 15 vergleichbare Vorschrift für die von Ausformstellen vorzunehmenden Prüfungen. Auch sie sind erforderlich, um die Qualität der Butterherstellung zu sichern und der lebensmittelrechtlichen Sorgfaltspflicht der Ausformstellen Rechnung zu tragen.

Ermächtigung: § 37 Milchgesetz

§ 17

Die Vorschriften über die Lagerung von Butter dienen der Qualitätserhaltung.

Ermächtigung: § 37 Milchgesetz

§ 18

Die Vorschrift regelt die Verkehrsfähigkeit von Butter, die außerhalb des Geltungsbereichs der Butterverordnung hergestellt worden ist. Ihr Verkauf in der Bundesrepublik Deutschland soll keinen unberechtigten Behinderungen unterliegen.

Absatz 1, der generell festlegt, welchen Anforderungen ausländische Butter hinsichtlich ihrer Zusammensetzung noch entsprechen muß, ist auch unter Beachtung der Vorschriften des Vertrages zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft (EWG-Vertrag) zulässig. Eine Harmonisierung der Vorschriften der Mitgliedstaaten der Europäischen Gemeinschaften (EG) über das Erzeugnis Butter, wie dies in Artikel 27 der VO (EWG) Nr. 804/68 vorgeschrieben ist, ist noch nicht erfolgt. Angesichts der Bedeutung der Butter für die Ernährung und der Vielfalt von Zusammensetzungen und den Unterschieden bei der Zulassung von Zusatzstoffen ist es wegen der Gefahr einer Täuschung und Irreführung der Verbraucher und im Interesse der Lauterkeit des Handelsverkehrs aus zwingenden Gründen des Gemeinwohls geboten, bis zu diesem Zeitpunkt bestimmte nationale Produktanforderungen

aufrechtzuerhalten¹ und für nicht zugelassene Zusatzstoffe die Erteilung einer Ausnahmegenehmigung zu verlangen. Der Hinweis auf das Erfordernis einer Ausnahmegenehmigung im Falle der Verwendung zulassungsbedürftiger Zusatzstoffe (Absatz 1 Nr. 4) dient lediglich der Klarstellung, daß die für Zusatzstoffe geltenden Regelungen des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes unberührt bleiben. Die erforderliche Ausnahmegenehmigung wird gegebenenfalls für alle Antragsteller erteilt, die ein Erzeugnis einführen wollen, das einen bestimmten, nicht zugelassenen Zusatzstoff enthält.

Absatz 2 eröffnet für ausländische Butter mit einem bestimmten Salzzusatz die Möglichkeit, auch dann in der Bundesrepublik Deutschland in Verkehr gebracht zu werden, wenn sie den deutschen Vorschriften nicht entspricht.

Absatz 3 regelt die hygienischen Anforderungen an Butter bei der Einfuhr. Eine vergleichbare Regelung war bislang in der Verordnung über hygienische Anforderungen an Milch und Milcherzeugnisse bei der Einfuhr enthalten.

Ermächtigung:

§ 18 Abs. 1 Nr. 1 und 2:	§ 37 Milchgesetz
§ 18 Abs. 1 Nr. 3:	§ 9 Abs. 1 Nr. 4 Buchstabe a LMBG
§ 18 Abs. 2:	§ 37 Milchgesetz
§ 18 Abs. 3:	§ 9 Abs. 1 Nr. 4 Buchstabe a LMBG

¹ Vgl. dazu: EuGH, Urteil vom 20.02.1979, Rechtssache 120/78 (Cassis de Dijon), Slg. 1979, S. 649 (662); EuGH, Urteil vom 22.06.1982, Rechtssache 220/81 (Robertson), Slg. 1982, S. 2349 (2360 ff); EuGH, Urteil vom 10.11.1982, Rechtssache 261/81 (Rau), Slg. 1982, S. 3961 (3961, 3972);

§ 19

Die Vorschrift enthält die maßgeblichen Kennzeichnungsregeln für ausländische Butter.

Hinsichtlich der Kennzeichnung verweist die Vorschrift weitgehend auf § 20 und § 7. Die Angabe der Buttersorte ist danach nur erforderlich, wenn die Butter in eine Handelsklasse eingestuft worden ist. Diese Regelung steht im Einklang mit Artikel 4 der Richtlinie 79/112/EWG des Rates vom 18. Dezember 1978 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von für den Endverbraucher bestimmten Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür (EG-Etikettierungsrichtlinie).

Aus dem Verweis auf den entsprechend anwendbaren § 7 Abs. 4, der seinerseits auf § 3 Abs. 3 der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung verweist, ergibt sich, welche Angaben in deutscher Sprache erfolgen müssen, wenn Butter in der Originalpackung eingeführt werden soll. Auf eine entsprechende Kennzeichnung kann nicht verzichtet werden. Artikel 5 Abs. 1 der EG-Etikettierungsrichtlinie nennt als Verkehrsbezeichnung die Bezeichnung, die in den diesbezüglichen nationalen Vorschriften vorgesehen ist. Verdeutlicht wird dies noch durch den zweiten Halbsatz dieses Absatzes, in dem auf die verkehrsübliche Bezeichnung in dem Mitgliedstaat abgestellt wird.

Hinsichtlich der Zutaten und des Mindesthaltbarkeitsdatums schreiben §§ 6 Abs. 1 und 7 Abs. 2 der Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln eine Angabe in deutscher Sprache vor. Durch diese Verordnung ist die EG-Etikettierungsrichtlinie in deutsches Recht umgesetzt worden.

Eine Übersetzung der im Herstellungsland geltenden Verkehrsbezeichnung in die deutsche Sprache trägt Artikel 5 der EG-Etikettierungsrichtlinie nicht hinreichend Rechnung. Die dadurch mögliche Vielzahl von Verkehrsbezeichnungen würde im übrigen zu einer Verwirrung der Verbraucher führen.

Die Vorschrift regelt weiter, in welcher Art Abweichungen von den deutschen Vorschriften gekennzeichnet werden müssen.

Die bisher in § 23a Abs. 2 der Butterverordnung enthaltene Vorschrift über die Einfuhr von französischer Butter in der Originalpackung im Rahmen des Saarvertrages kann gestrichen werden, weil inzwischen eine Rechtsangleichung der Vorschriften über die Kennzeichnung und das Nennvolumen auf europäischer Ebene erreicht worden ist. Es handelt sich um die Richtlinie 79/112/EWG des Rates vom 18.12.1978 (Etikettierungs-Richtlinie) und die Richtlinie 80/232/EWG des Rates vom 15.01.1980 (Reihen-Richtlinie). Spezielle Vorschriften der EG über die Verpackungsformen von Butter werden nicht erarbeitet werden, weil eine derartige Regelung nach der Rechtsprechung des Gerichtshofs der Europäischen Gemeinschaften unzulässig wäre.¹

Ermächtigungen:

- | | |
|--------------|---|
| § 19 Abs. 1: | § 19 Nr. 1 und Nr. 2 Buchstabe b
LMBG, |
| § 19 Abs. 2: | § 19 Nr. 4 Buchstabe b LMBG, |

§ 20

Die Vorschrift regelt die Verkehrsbezeichnung für nicht im Geltungsbereich der Butterverordnung hergestellte Butter.

Absatz 2 bestimmt, unter welchen Umständen ausländische Butter die Handelsklassenbezeichnungen "Markenbutter" oder "Molkereibutter" führen darf. Er bestimmt zu der auch für ausländische Butter geltenden fakultativen Handelsklassenregelung, daß bei einer den Anforderungen an der Bundesrepublik Deutschland gegenüber vergleichbaren Handelsklassenregelung Butter als Markenbutter oder Molkereibutter vertrieben werden darf, wenn sie die entsprechende Handelsklasse in ihrem Ursprungsland führen darf und die Handelsklassen des Herstellungslandes von der Bundesrepublik Deutschland anerkannt werden.

¹ vgl. EuGH, Urteil vom 10.11.1982, Rs. 261/81 (Margarine), Slg. 1982, S. 3961.

Es wird dadurch vermieden, daß eine lediglich wiederholende Prüfung in der Bundesrepublik Deutschland erfolgt, die als Maßnahme gleicher Wirkung wie mengenmäßige Beschränkungen verboten ist.¹ Das Herkunftsland kann freiwillig angegeben werden. Dadurch wird erreicht, daß auch die vorgesehene fakultative Handelsklassenregelung sich im Ergebnis nicht diskriminierend auswirken kann. Sofern diese Gefahr bestünde, wäre sie als Maßnahme gleicher Wirkung wie mengenmäßige Beschränkungen gemäß Artikel 30 des EWG-Vertrages verboten.² Auf diese Weise wird das mit der Aufhebung der obligatorischen Handelsklassenregelung verfolgte Ziel verwirklicht, die Einstufung der deutschen Vorschriften als verbotene Maßnahme gleicher Wirkung durch den Gerichtshof der Europäischen Gemeinschaften zu vermeiden.³

Gleichzeitig wird den ausländischen Butterherstellern ein Anreiz geboten, ihrerseits Butter hoher Qualität anzubieten und damit insgesamt einen Beitrag zur Erhaltung des Qualitätsniveaus zu leisten.

Absatz 3 erfaßt die nicht in Molkereien hergestellte ausländische Butter.

Ermächtigungen:

§ 20 Abs. 1:	§ 19 Nr. 1 LMBG,
§ 20 Abs. 2:	§ 37 Milchgesetz,
§ 20 Abs. 3:	§ 19 Nr. 1 LMBG

¹ Vgl.: EuGH, Urteil vom 20. Mai 1976, Rechtssache 104/75 (de Peijper), Slg. 1976, S. 613 (636);
EuGH, Urteil vom 8. November 1979, Rechtssache 251/78 (Denkavit), Slg. 1979, S. 3369 (3370);
EuGH, Urteil vom 7. April 1981, Rechtssache 132/80 (United Foods), Slg. 1981, S. 995 (1023-1025, 1029 f.);
EuGH, Urteil vom 17. Dezember 1981, Rechtssache 272/80 (Maatschappij), Slg. 1981, S. 3277 (3290 f.)
² Vgl.: EuGH, Urteil vom 12. Oktober 1978, Rechtssache 13/78 (Eggers), Slg. 1978, S. 1935 (1954 f.)
³ Vgl. dazu: EuGH, Urteil vom 23. Januar 1975, Rechtssache 51/74 (Van der Hulst), Slg. 1975, S. 79;
EuGH, Urteil vom 18. Mai 1977, Rechtssache 111/76 (Van den Hazel), Slg. 1977, S. 901;
EuGH, Urteil vom 28. März 1984, Rechtssache 47 und 48/83, Slg. 1984, S. 1721 (1739)

§ 21

Den Ländern obliegt die Überwachung der Einhaltung der Vorschriften.

Die Länder können im Interesse der Sicherung und Hebung der Qualität die in Verkehr gebrachte Butter daraufhin überprüfen, ob die Vorschriften dieser Verordnung eingehalten worden sind. Dies kann neben oder zugleich mit der allgemeinen Lebensmittelüberwachung erfolgen.

Weiterhin kann die Butterprüfung zur Ermittlung einer Handelsklasse von mehreren Bundesländern gemeinsam durchgeführt werden.

Ermächtigungen:

§ 21 Abs. 1:	§ 52 Milchgesetz,
§ 21 Abs. 2 Satz 1:	§ 52 Milchgesetz,
§ 21 Abs. 2 Satz 2:	§ 10 des Milch- und Fettgesetzes,
§ 21 Abs. 3:	§ 52 Milchgesetz

§ 22

Das Kontrollnummer-Register ermöglicht die Ermittlung der herstellenden Molkerei oder des Verpackers, wenn diese auf der Fertigpackung nicht angegeben sind.

Ermächtigung: § 37 Milchgesetz

§ 23

Für ein butterähnliches Erzeugnis, das weder die Anforderungen der Butterverordnung noch die der Verordnung über Milcherzeugnisse und der Käseverordnung erfüllt, wird - wie ähnlich bislang in § 8b der Butterverordnung - eine eingeschränkte Verkehrsfähigkeit eröffnet.

Ermächtigung: § 37 Milchgesetz

§§ 24 und 25

Die Vorschriften enthalten die nach Maßgabe der einschlägigen Ermächtigungsnormen vorgesehenen Straf- und Ordnungswidrigkeitsbestimmungen.

Hinsichtlich der Schaffung eines neuen Straftatbestandes wird auf die Begründung zu den dort bewehrten Vorschriften verwiesen.

§ 26

Die bisher in § 14 Abs. 1 der Butterverordnung enthaltene Regelung über die zulässigen Nenngewichte von ausgeformter Butter wird in die Anlage 1 zur Fertigpackungsverordnung (FPV) übernommen, in der auch alle anderen verbindlichen Packungsgrößen für Lebensmittel festgelegt sind. Durch die Übernahme in die Anlage 1 wird § 14 Nr. 2 FPV entbehrlich; die Freistellung von der Grundpreisangabe ergibt sich jetzt aus § 15 Abs. 1 FPV.

Für Packungsgrößen unter 50 g dürfen keine verbindlichen Werte in der Anlage 1 festgelegt werden. Dadurch sind solche Packungsgrößen nicht verboten. Nach Maßgabe der Allgemeinen Werte in Anlage 3 zu § 15 FPV sind Packungsgrößen, welche die darin genannten Werte einhalten, von der Verpflichtung zur Grundpreisangabe befreit.

Ermächtigung: § 17a Abs. 1 Nr. 1 Buchstabe c und Nr. 4
Eichgesetz

§ 27

Nr. 1

Die vorgesehene Ergänzung von § 3 Abs. 1 Nr. 1 Buchstabe e der Käseverordnung soll einem Mißbrauch bei der Herstellung von Frischkäse vorbeugen.

Nr. 2

Die vorgesehene Änderung von § 14 Nr. 6 dient der Anpassung der Rechtslage an das Recht der Europäischen Gemeinschaften. Wenn Frischkäse unverpackt verkauft wird und dabei ein Hinweis auf die Haltbarkeit für notwendig erachtet wird, kann nur die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums vorgesehen werden.

Nr. 3

Die Vorschrift über die Einfuhr von französischem Käse in der Originalpackung im Rahmen des Saarvertrages kann gestrichen werden, weil inzwischen eine Rechtsangleichung der Vorschriften über die Kennzeichnung und das Nennvolumen auf EG-Ebene erreicht worden ist. Es handelt sich um die Richtlinie 79/112/EWG des Rates vom 18.12.1978 (Etikettierungs-Richtlinie) und die Richtlinie 80/232/EWG des Rates vom 15.01.1980 (Reihen-Richtlinie). Spezielle Vorschriften der EG über die Verpackungsformen von Käse werden nicht erarbeitet werden, weil eine derartige Regelung nach der Rechtsprechung des Gerichtshofs der Europäischen Gemeinschaften unzulässig wäre.¹

Nr. 4

Die vorgesehene Änderung der Anlage 1 Buchstabe A dient der Produktverbesserung. Insbesondere soll verhindert werden, daß im Speisequark ein zu hoher Lactose-Gehalt enthalten ist.

Ermächtigungen:

§ 27 Nr. 1:	§ 37 Milchgesetz,
§ 27 Nr. 2:	§ 19 Nr. 2 Buchstabe b LMBG,
§ 27 Nr. 3:	§ 37 Milchgesetz
§ 27 Nr. 4:	§ 37 Milchgesetz

¹ vgl.: EuGH, Urteil vom 10.11.1982, Rs. 261/81 (Margarine), Slg. 1982, S. 3961.

§ 28

Die Vorschrift enthält die übliche Berlin-Klausel.

§ 29

Die Vorschrift regelt die Ablösung der derzeit noch gültigen Butterverordnung und die Aufhebung einzelner Bestimmungen der Verordnung über hygienische Anforderungen an Milch und Milcherzeugnisse bei der Einfuhr.

Die bisherige Bestimmung dieser Verordnung, nach der auch bei der Einfuhr von in Molkereien hergestellter Butter ein Gesundheitszeugnis vorgelegt werden mußte, ist als eine gemäß Artikel 30 des Vertrages zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft sowie der gemeinsamen Marktorganisation für Milch und Milcherzeugnisse verbotene Maßnahme gleicher Wirkung wie mengenmäßige Beschränkungen des freien Warenverkehrs anzusehen und daher nach den Grundsätzen des Rechts der Europäischen Gemeinschaften verboten. Gründe des Gesundheitsschutzes können die bisherige Regelung nicht rechtfertigen, sofern in Molkereien eines Mitgliedstaates der Europäischen Gemeinschaften hergestellte Butter aus Milch hergestellt wird, die einem Erhitzungsverfahren unterworfen worden ist. Entsprechendes gilt auch für in Molkereien hergestellte Butter aus anderen Staaten. Auf die Verpflichtung zur Vorlage eines Gesundheitszeugnisses kann daher verzichtet werden.

Soweit die Vorschriften dieser Verordnung aus Rohmilch hergestellte Butter betreffen, werden sie in die Butterverordnung aufgenommen. Im Interesse des ungehinderten Warenverkehrs auch für diese Erzeugnisse und wegen der zu erwartenden Kontrollprobleme sollen diese Erzeugnisse dann eingeführt werden können, wenn die Regierung des Herstellungslandes der Regierung der Bundesrepublik Deutschland bestätigt, daß in ihrem Land die Anforderungen der Richtlinie 85/397/EWG des Rates vom 5. August 1985 (Hygiene-Richtlinie) eingehalten werden oder gleichwertige Anforderungen gelten.

04.11.88

Beschluß

des Bundesrates

zur

Butterverordnung

Der Bundesrat hat in seiner 594. Sitzung am 4. November 1988 beschlossen, der Verordnung gemäß Artikel 80 Abs. 2 des / Grundgesetzes nach Maßgabe der sich aus der Anlage ergebenden Änderungen zuzustimmen.

Anlage

A n d e r u n g e n

zur

Butterverordnung

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;

- 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.

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 bei Mildgesäuerter Butter 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 (s. aber Ziffer 1 des Beschlusses).

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.