

Bundesrat

52 Seiten
Drucksache 55/89
26.01.89
A - G - R

- 2 -

55/89

Verordnung

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

Verordnung über Hygiene- und Qualitätsanforderungen an die Gewinnung, die Behandlung und das Inverkehrbringen von Milch (Milchverordnung)

A. Zielsetzung

Der Erlass der Milchverordnung dient der Umsetzung der Richtlinie 85/397/EWG des Rates vom 5. August 1985 zur Regelung gesundheitlicher und tierseuchenrechtlicher Fragen im innergemeinschaftlichen Handel mit wärmebehandelter Milch. Gleichzeitig sollen die überholten Vorschriften der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes (I. AVO) vom 15. Mai 1931 durch Bestimmungen ersetzt werden, die am aktuellen Stand des Wissens und der Technik orientiert sind. Die gesundheitlichen und hygienischen Anforderungen an die Gewinnung, die Behandlung und das Inverkehrbringen von Milch, wie sie in der I. AVO festgelegt sind, sichern nicht mehr die zur Erhaltung und Steigerung der Qualität notwendige und heute auch mögliche Sorgfalt im Sinne der §§ 6 und 7 Milchgesetz.

B. Lösung

Erlass der vorliegenden Milchverordnung

C. Alternativen

Keine

D. Kosten

Die Verordnung hat keine Auswirkung auf die öffentlichen Haushalte. Die durch die EG-Richtlinie vorgegebenen Hygieneanforderungen werden im wesentlichen im Rahmen der ohnehin anfallenden Ersatzbeschaffungen zu erfüllen sein, es kann daher davon ausgegangen werden, daß nennenswerte Auswirkungen nicht entstehen; dem Bund entstehen keine Kosten.

- 2 -

26.01.89

A - G - R

Verordnung

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

Verordnung über Hygiene- und Qualitätsanforderungen an die Gewinnung, die Behandlung und das Inverkehrbringen von Milch
(Milchverordnung)

Der Chef
des Bundeskanzleramtes
121 (411) - 731 06 - Mi 45/89

Bonn, den 25. Januar 1989

An den
Präsidenten des Bundesrates

Hiermit übersende ich die von dem Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und dem Bundesminister für Jugend, Familie, Frauen und Gesundheit zu erlassende

Verordnung über Hygiene- und Qualitätsanforderungen an
die Gewinnung, die Behandlung und das Inverkehrbringen
von Milch (Milchverordnung)

mit Begründung und Vorblatt.

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


(Dr. Schäuble)

Verordnung
über Hygiene- und Qualitätsanforderungen an die
Gewinnung, die Behandlung und das Inverkehrbringen von Milch
(Milchverordnung)

Vom

Es verordnen

der Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

auf Grund des § 1 Abs. 2, des § 9 Abs. 2, des § 37, des § 40 Abs. 1 und des § 52 Abs. 1 Satz 1 und Satz 2 Nr. 2 Buchstabe c des Milchgesetzes in der im Bundesgesetzblatt Teil III, Gliederungsnummer 7842-2, veröffentlichten bereinigten Fassung in Verbindung mit Artikel 129 Abs. 1 des Grundgesetzes im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Jugend, Familie, Frauen und Gesundheit und nach Anhörung eines Sachverständigenbeirats und

auf Grund des § 79 Abs. 1 Nr. 1 in Verbindung mit § 17 Abs. 1 Nr. 5 des Tierseuchengesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 28. März 1980 (BGBl. I S. 386) sowie

der Bundesminister für Jugend, Familie, Frauen und Gesundheit

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

auf Grund des § 32 Abs. 1 Nr. 10 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes im Einvernehmen mit den Bundesministern für Wirtschaft und für Arbeit und Sozialordnung,

auf Grund des § 44 Nr. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes und

auf Grund des § 49 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenstandesgesetzes im Einvernehmen mit dem Bundesminister der Finanzen:

§ 1

Anwendungsbereich

(1) Die Vorschriften dieser Verordnung sind anzuwenden auf das Gewinnen, Behandeln und Inverkehrbringen von Rohmilch sowie auf das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen thermisierter und wärmebehandelter Milch.

(2) Die Vorschriften dieser Verordnung gelten sinngemäß auch für Milch anderer Tierarten.

§ 2

Begriffsbestimmungen

Im Sinne dieser Verordnung ist

1. Rohmilch: das unveränderte Gemelk einer Kuh oder mehrerer Kühe, das nicht über die Gewinnungstemperatur erwärmt worden ist;
2. thermisierte Milch: gereinigte Rohmilch, die nach Anlage 6 Nr. 1.4 erwärmt worden ist;
3. wärmebehandelte Milch: gereinigte Rohmilch, die nach Anlage 6 Nr. 2 wärmebehandelt worden ist;
4. Konsummilch: Milch, die dazu bestimmt ist, an Verbraucher abgegeben zu werden;
5. Erzeugerbetrieb: Betrieb, in dem Rohmilch gewonnen wird;
6. Milchsammelstelle: Betrieb, in dem Rohmilch von Erzeugerbetrieben angenommen, gekühlt und zwischengelagert wird;

7. Be- und Verarbeitungsbetrieb: Betrieb, in dem Milch be- und verarbeitet wird;
8. Versandland: Mitgliedstaat der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft, aus dem wärmebehandelte Milch in den Geltungsbereich dieser Verordnung verbracht wird;
9. Bestimmungsland: Mitgliedstaat der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft, in den wärmebehandelte Milch versandt wird;
10. amtlicher Tierarzt: der von der zuständigen Behörde beauftragte Tierarzt.

§ 3

Gewinnen und Behandeln von Rohmilch

(1) Rohmilch, die zur Abgabe an andere bestimmt ist, darf nur

1. von Kühen gewonnen werden, die den Anforderungen der Anlage 1 Nr. 1 entsprechen,
2. in einem Erzeugerbetrieb gewonnen werden, der den Anforderungen der Anlage 2 entspricht und
3. unter Einhaltung der Anforderungen der Anlage 3 gewonnen und behandelt werden.

(2) Rohmilch darf von Milchsammelstellen nur angenommen, gekühlt und zwischengelagert werden, wenn

1. diese den Anforderungen der Anlage 4 Nr. 1 und 2 entsprechen und
2. die Anforderungen der Anlage 5 eingehalten werden.

§ 4

Herstellen und Behandeln von wärmebehandelter Milch

(1) Wärmebehandelte Milch darf nur in Be- und Verarbeitungsbetrieben, die den Anforderungen der Anlage 4 Nr. 1 und 3 entsprechen, und nur unter Einhaltung der Anforderungen der Anlage 5 hergestellt und behandelt werden.

(2) Zum Herstellen wärmebehandelter Milch darf nur Rohmilch oder thermisierte Milch verwendet werden,

1. die entsprechend § 3 gewonnen und behandelt worden ist und
2. der, abgesehen von Entnahmen bei der Reinigung und Entkeimung sowie Maßnahmen zur Standardisierung des Fettgehalts, nichts entnommen oder zugefügt worden ist, soweit eine Entnahme oder Zugabe nicht in anderen Vorschriften geregelt ist.

(3) Vor der Wärmebehandlung ist die Rohmilch nach Maßgabe der Anlage 6 Nr. 1 zu behandeln.

(4) Die Wärmebehandlung ist nach einem in Anlage 6 Nr. 2 aufgeführten anerkannten Verfahren durchzuführen. Wird pasteurisierte, ultrahocherhitzte oder sterilisierte Milch hergestellt, so sind die nach Anlage 4 Nr. 3.6 vorgeschriebenen Einrichtungen zu verwenden. Dabei sind der Temperaturverlauf während der Erhitzung sowie der Betriebszustand der Einrichtung bezüglich Umlauf, Durchlauf und Reinigung mit dem Temperaturschreibgerät aufzuzeichnen. Die Diagramme des Temperaturschreibgeräts sind täglich mit dem Datum zu versehen und zwei Jahre aufzubewahren.

§ 5

Zusätzliche Vorschriften für das Herstellen und Behandeln von wärmebehandelter Konsummilch

(1) Konsummilch ist vorbehaltlich der §§ 6 und 7 einer Wärmebehandlung nach § 4 Abs. 4 Satz 1 zu unterziehen.

(2) Zusätzlich zu den Anforderungen nach § 4 darf zum Herstellen von wärmebehandelter Konsummilch nur Rohmilch verwendet werden, die bei den Untersuchungen nach § 1 der Milch-Güteverordnung mindestens folgende Anforderungen erfüllt:

1. Einstufung in Klasse 1,
2. Gehalt an somatischen Zellen im arithmetischen Mittel über drei Monate bis zum 31. Dezember 1992 weniger als 500.000 je cm^3 , danach weniger als 400.000 je cm^3 ,
3. Gefrierpunkt kleiner oder gleich minus 0,515°C und
4. Hemmstoffe nicht nachweisbar.

Abweichungen von den Anforderungen nach Satz 1 Nr. 1 bis 4 bleiben unberücksichtigt, wenn sie innerhalb des folgenden Monats abgestellt sind. Die Anforderungen nach Satz 1 Nr. 2 bis 4 gelten nicht für Milch anderer Tierarten.

(3) Wärmebehandelte Konsummilch muß so hergestellt werden, daß sie nach der Wärmebehandlung den Anforderungen der Anlage 6 Nr. 3 entspricht. Eine wiederholte Wärmebehandlung ist nicht zulässig. Zum Herstellen von ultrahocherhitzter Milch und Sterilmilch, die nicht in ein Bestimmungsland versandt werden soll, darf jedoch pasteurisierte Milch verwendet werden.

(4) Pasteurisierte Konsummilch ist im Be- und Verarbeitungsbetrieb unmittelbar nach der Wärmebehandlung auf mindestens 6°C zu kühlen und bei dieser Temperatur zu lagern. Die Lagertemperatur ist aufzuzeichnen.

(5) Bei der Abfüllung von wärmebehandelter Konsummilch in zur unmittelbaren Abgabe an den Verbraucher bestimmte Behältnisse sind die Anforderungen der Anlage 6 Nr. 4 einzuhalten.

§ 6

Vorzugsmilch

§ 5 Abs. 1 gilt nicht für Vorzugsmilch, die den für Vorzugsmilch von den obersten Landesbehörden gestellten, besonders hoch bemessenen Anforderungen an Gewinnung, Zusammensetzung, Beschaffenheit, Behandlung, Verpackung und Beförderung genügt.

§ 7

Milch-Ab-Hof-Abgabe

(1) § 5 Abs. 1 gilt ferner nicht für Rohmilch, die in der Betriebsstätte des Milcherzeugers unmittelbar an Verbraucher abgegeben wird, wenn

1. sie im eigenen Betrieb unter Einhaltung der Anforderungen des § 3 Abs. 1 gewonnen und behandelt worden ist,
2. sie nach den Vorschriften der Milch-Güteverordnung kontrolliert wird und hierbei die Anforderungen des § 5 Abs. 2 erfüllt,
3. sie am Tag der Abgabe oder am Tag zuvor gewonnen worden ist und
4. an der Abgabestelle gut sichtbar und lesbar der Hinweis "Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen" angebracht ist.

(2) Die Abgabe von Rohmilch

1. an Familienangehörige des Milcherzeugers, Altenteiler und Verpächter des Betriebes,
2. an Personen, die im Betrieb des Milcherzeugers beschäftigt sind, und an deren Familienangehörige,
3. durch Alm- oder Alpbetriebe an Wanderer und Berghütten

ist auch zulässig, wenn die Anforderungen nach Absatz 1 nicht erfüllt sind.

§ 8

Homogenisierte Milch

Konsummilch darf nur homogenisiert werden, wenn das Fett durch die Homogenisierung so fein verteilt wird, daß während der angegebenen Mindesthaltbarkeitszeit keine deutlich sichtbare Aufrahmung stattfindet.

§ 9

Bezeichnung Molkerei, Meierei, Sennerei, Käserei

Ein Be- und Verarbeitungsbetrieb darf die Bezeichnung Molkerei, Meierei, Sennerei oder Käserei nur führen, wenn er im Durchschnitt eines Jahres täglich mindestens 500 l Milch oder eine hieraus zu gewinnende entsprechende Menge an Milcherzeugnissen be- oder verarbeitet und die hierfür erforderlichen technischen Einrichtungen besitzt.

§ 10

Eiweißanreicherung

Teilentrahmte (fettarme) und entrahmte Milch im Sinne der Verordnung (EWG) Nr. 1411/71 darf unter Anreicherung mit wasserlöslichen oder aufgeschlossenen Milcheiweißernzeugnissen hergestellt werden. Dies gilt nicht für Milch anderer Tierarten.

§ 11

Beförderung von Rohmilch,
thermisierte Milch und wärmebehandelter Milch

Rohmilch, thermisierte Milch und wärmebehandelte Milch darf nur unter Einhaltung der Anforderungen der Anlage 7 befördert werden.

§ 12

Anforderungen an Desinfektionsmittel

Für die chemische Desinfektion der in Anlage 2 Nr. 4, Anlage 4 Nr. 1.5 und Anlage 7 Nr. 1 genannten Geräte und Gegenstände dürfen nur hierfür geeignete Mittel verwendet werden; als geeignet sind insbesondere Mittel anzusehen, die in ihrer keimabtötenden Wirkung den Anforderungen zur Erlangung des Gütezeichens der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft, Frankfurt, oder den Prüfrichtlinien der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft, Gießen, entsprechen.

§ 13

Anforderungen an Zentrifugen, Reinigungseinrichtungen
und Einrichtungen zur Wärmebehandlung

(1) Für die Reinigung der Milch von milchfremden Bestandteilen sowie für die Entkeimung von Milch dürfen nur Zentrifugen oder andere Einrichtungen mit gleicher Wirkung verwendet werden; dies sind insbesondere Einrichtungen, die die Voraussetzungen der Prüfrichtlinie des Instituts für Verfahrenstechnik der Bundesanstalt für Milchforschung, Kiel, oder des Instituts für milchwirtschaftliches Maschinenwesen der Süddeutschen Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft, Weihenstephan, erfüllen.

(2) Für die Wärmebehandlung durch Pasteurisieren, Sterilisieren oder Ultrahocherhitzen einschließlich aseptischem Abfüllen dürfen nur Einrichtungen verwendet werden, die den in der Anlage 4 Nr. 3.6 festgelegten Anforderungen entsprechen und von der zuständigen Behörde zugelassen worden sind.

§ 14

Anforderungen an die Abgabe von Milch zu Futterzwecken
und an die Beseitigung von Zentrifugenschlamm
aus Be- und Verarbeitungsbetrieben

(1) Milch und Milchrückstände aus Be- und Verarbeitungsbetrieben dürfen als Futtermittel nur abgegeben oder im eigenen Betrieb verfüttert werden, wenn sie zuvor nach einem der in Anlage 6 Nr. 2 genannten Verfahren erhitzt worden sind.

(2) In Be- und Verarbeitungsbetrieben ist der Zentrifugenschlamm täglich

1. durch Verbrennen bis zur Asche oder durch thermische oder chemo-thermische Behandlung bis zur Denaturierung der Proteine nach Arbeitsweisen, die von der zuständigen Behörde genehmigt sind, unschädlich zu beseitigen oder
2. an eine Tierkörperbeseitigungsanstalt unter Voraussetzungen, die von der zuständigen Behörde bestimmt sind, abzugeben; hiervon kann mit Zustimmung der zuständigen Behörde abgesehen werden, wenn der Zentrifugenschlamm in geeigneten Behältern gesammelt und bis zur Abgabe unter Verschuß aufbewahrt wird.

(3) Werden anstelle von Zentrifugen andere Reinigungseinrichtungen verwendet, gilt Absatz 2 Nr. 1 für die Beseitigung der Rückstände entsprechend.

§ 15

Verkehrsverbote

(1) Als Lebensmittel dürfen nicht in den Verkehr gebracht werden:

1. die ersten Milchstrahlen aus jeder Zitze,

2. Milch von Kühen, die den Anforderungen der Anlage 1 nicht entsprechen,
3. die diskontinuierlich austretende Phase aus Entkeimungszentrifugen,
4. das Gemelk der ersten fünf Tage nach dem Kalben.

(2) Wärmebehandelte Milch, die nicht entsprechend den Anforderungen des § 4 Abs. 3 und des § 5 Abs. 3 Satz 2, Abs. 4 Satz 1 und Abs. 5 hergestellt oder behandelt worden ist, darf als Konsummilch nicht in den Verkehr gebracht werden.

§ 16 Ausnahmen

(1) Die zuständige Behörde kann abweichend von § 3 Abs. 1 Nr. 1 und § 15 Abs. 1 Nr. 2 zulassen, daß Milch von tuberkulose- und brucelloseunverdächtigen Kühen, die einem Bestand angehören, der die Anforderungen der Anlage 1 Nr. 1.1 nicht erfüllt, zur Herstellung von Erzeugnissen und anderen Lebensmitteln aus wärmebehandelter Milch gewonnen und in den Verkehr gebracht wird.

(2) Die zuständige Behörde kann abweichend von § 3 Abs. 1 Nr. 3 für Milcherzeuger, deren Milch weder zur Herstellung von Konsummilch noch zur Herstellung von wärmebehandelter Milch, die in ein Bestimmungsland versandt werden soll, verwendet wird, Ausnahmen von den Anforderungen nach Anlage 3 Nr. 5 Satz 2 zulassen. Diese Ausnahmen werden zum 31. Dezember 1992 überprüft.

(3) Die zuständige Behörde kann abweichend von § 3 Abs. 2 für eine gemeinsame Milchkammer mehrerer Milcherzeuger Ausnahmen von den Anforderungen nach Anlage 4 Nr. 1 und 2 und Anlage 5 zulassen.

(4) Die zuständige Behörde kann bis zum 31. Dezember 1992 abweichend von § 11 für Be- und Verarbeitungsbetriebe, die weder Konsummilch noch wärmebehandelte Milch zum Versand in ein Bestimmungsland herstellen, Ausnahmen von der Anforderung nach Anlage 7 Nr. 2.2 zulassen.

§ 17

Verbringen wärmebehandelter Milch aus einem Versandland

Wärmebehandelte Milch aus einem Versandland darf in den Geltungsbereich dieser Verordnung nur verbracht werden, wenn sie von einer Genußtauglichkeitsbescheinigung nach dem Muster in Anlage 8 begleitet ist.

§ 18

Straftaten

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

1. entgegen § 4 Abs. 4 Satz 1 die Wärmebehandlung nicht nach einem anerkannten Verfahren durchführt,
2. entgegen § 5 Abs. 1 Konsummilch nicht einer Wärmebehandlung unterzieht,
3. entgegen § 5 Abs. 3 Satz 1 Konsummilch herstellt oder
4. a) entgegen § 15 Abs. 1 Nr. 1 die ersten Milchstrahlen aus jeder Zitze,
b) entgegen § 15 Abs. 1 Nr. 2 Milch oder
c) entgegen § 15 Abs. 1 Nr. 3 die diskontinuierlich austretende Phase aus Entkeimungszentrifugen
als Lebensmittel in den Verkehr bringt.

(2) Nach § 52 Abs. 1 Nr. 11 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer vorsätzlich

1. entgegen § 15 Abs. 1 Nr. 4 das Gemelk der ersten fünf Tage nach dem Kalben als Lebensmittel oder

2. entgegen § 15 Abs. 2 wärmebehandelte Milch als Konsummilch

in den Verkehr bringt.

§ 19

Ordnungswidrigkeiten

(1) Wer eine in § 18 Abs. 2 bezeichnete Handlung fahrlässig begeht, handelt nach § 53 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes ordnungswidrig.

(2) Ordnungswidrig im Sinne des § 53 Abs. 2 Nr. 1 Buchstabe a des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 11 Rohmilch, thermisierte Milch oder wärmebehandelte Milch befördert.

(3) Ordnungswidrig im Sinne des § 54 Abs. 2 Nr. 3 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 17 wärmebehandelte Milch ohne Genußtauglichkeitsbescheinigung in den Geltungsbereich dieser Verordnung verbringt.

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

1. entgegen § 3 Rohmilch gewinnt oder behandelt,

2. entgegen § 4 Abs. 1 bis 3 wärmebehandelte Milch herstellt oder behandelt,

3. entgegen § 4 Abs. 4 Satz 3 oder 4 den Temperaturverlauf oder den Betriebszustand nicht aufzeichnet oder die Diagramme nicht täglich mit dem Datum versieht oder sie nicht zwei Jahre lang aufbewahrt,
4. entgegen § 5 Abs. 2 Satz 1 oder Abs. 3 Satz 2 wärmebehandelte Konsummilch herstellt,
5. entgegen § 5 Abs. 4 Satz 1 pasteurisierte Konsummilch nicht auf mindestens 6°C kühlt oder bei dieser Temperatur lagert,
6. entgegen § 5 Abs. 4 Satz 2 die Lagertemperatur nicht aufzeichnet,
7. entgegen § 9 eine dort genannte Bezeichnung führt oder
8. entgegen § 13 keine dort genannten Einrichtungen verwendet.

(5) Ordnungswidrig im Sinne des § 76 Abs. 2 Nr. 2 des Tierseuchengesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 14 Abs. 1 Milch oder Milchrückstände als Futtermittel abgibt oder im eigenen Betrieb verfüttert oder
2. entgegen § 14 Abs. 2, auch in Verbindung mit Abs. 3, Zentrifugenschlamm oder Rückstände aus anderen Einrichtungen beseitigt oder abgibt.

§ 20

Änderung der Verordnung über Milcherzeugnisse

Die Verordnung über Milcherzeugnisse vom 15. Juli 1970 (BGBl. I S. 1150), zuletzt geändert durch Artikel 1 der Verordnung vom 3. Dezember 1987 (BGBl. I S. 2443), wird wie folgt geändert:

1. § 2 Abs. 1 erhält folgende Fassung:

"(1) Milcherzeugnisse sind einer Wärmebehandlung nach § 4 Abs. 4 Satz 1 der Milchverordnung zu unterziehen.
Dies gilt nicht, wenn

1. die Milcherzeugnisse oder

2. bei Milchhalbfatterzeugnissen und Milchfatterzeugnissen,
die aus Butter hergestellt sind, die verwendete Butter

ausschließlich aus Milch oder Milcherzeugnissen hergestellt sind, die in dieser Weise wärmebehandelt worden sind. An-
stelle einer Pasteurisierung nach Satz 1 ist auch eine Wärme-
behandlung mit Apparaten und Einrichtungen zulässig, die von
der zuständigen Behörde genehmigt worden sind, sofern die
erreichte Temperatur oder Einwirkungszeit über den für das
Pasteurisierungsverfahren vorgeschriebenen Werten liegt und
in der Wirkung diesen entspricht; dies gilt nicht für Sahne-
erzeugnisse, ausgenommen Kaffeesahne."

2. Nach § 2 wird folgender § 2 a eingefügt:

"§ 2 a

Herstellen von Milcherzeugnissen im Betrieb des Milcherzeu-
gers

§ 2 Abs. 1 gilt nicht für Milcherzeugnisse, die in der Be-
triebsstätte des Milcherzeugers hergestellt und dort unmit-
telbar an Verbraucher abgegeben werden, wenn die zur Herstel-
lung verwendete Milch unter Einhaltung der in § 7 Abs. 1 Nr.
1 und 2 der Milchverordnung genannten Anforderungen gewonnen
und behandelt worden ist. § 7 Abs. 2 der Milchverordnung gilt
entsprechend."

3. § 3 Abs. 2 Nr. 5 wird wie folgt geändert:

- a) In Buchstabe a werden die Worte "§ 1 a der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes" durch die Worte "§ 4 Abs. 4 Satz 1 in Verbindung mit Anlage 6 Nr. 2.2 der Milchverordnung" ersetzt.
 - b) In Buchstabe c werden die Worte "§ 1 Abs. 3 Nr. 2 Buchstabe b der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes" durch die Worte "§ 4 Abs. 4 Satz 1 in Verbindung mit Anlage 6 Nr. 2.1 der Milchverordnung" ersetzt.
4. In Anlage 1 a werden in Absatz 4 die Worte "§ 1 Abs. 3 Nr. 2 Buchstaben b bis d der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes" durch die Worte "Anlage 6 Nr. 2 der Milchverordnung" ersetzt.
5. In der Tabelle der Anlage 3 wird in den Abschnitten I, II und III jeweils die folgende Nummer angefügt:

"Milch- erzeugnis"	Merkmal	Methode	Stand
I.	3. Probenahme	L 02.06-9 (EG) - 11 (EG)	Mai 1988
II.	4. Probenahme	L 02.06-9 (EG) - 11 (EG)	Mai 1988
III.	5. Probenahme	L 02.06-9 (EG) - 11 (EG)	Mai 1988"

§ 21

Änderung der Butterverordnung

§ 3 der Butterverordnung vom 16. Dezember 1988 (BGBl. I S. 2286, 2657) wird wie folgt geändert:

1. In Absatz 1 Satz 1 werden die Worte "§ 1 Abs. 3 Nr. 2 Buchstabe b der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes" durch die Worte "§ 4 Abs. 4 Satz 1 in Verbindung mit Anlage 6 Nr. 2.1 der Milchverordnung" ersetzt.

2. Absatz 2 erhält folgende Fassung:

"(2) Absatz 1 gilt nicht für Butter, die im Milcherzeugerbetrieb hergestellt wird (§ 4 Abs. 5), sofern die zur Herstellung verwendete Milch unter Einhaltung der in § 7 Abs. 1 Nr. 1 und 2 der Milchverordnung genannten Anforderungen gewonnen und behandelt worden ist. § 7 Abs. 2 der Milchverordnung gilt entsprechend."

§ 22

Änderung der Käseverordnung

Die Käseverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 14. April 1986 (BGBl. I S. 412), zuletzt geändert durch § 27 der Verordnung vom 16. Dezember 1988 (BGBl. I S. 2286), wird wie folgt geändert:

1. § 3 wird wie folgt geändert:

a) In Absatz 1 Nr. 1 wird folgender Buchstabe f angefügt:

"f) der kontinuierlich austretende keimangereicherte Milchanteil aus Entkeimungszentrifugen nach Erhitzung bis zur Keimabtötung, ausgenommen für Frischkäse,"

b) In Absatz 3 Satz 1 werden die Worte "§ 1 Abs. 3 Nr. 2 Buchstabe b der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes" durch die Worte "§ 4 Abs. 4 Satz 1 in Verbindung mit Anlage 6 Nr. 2.1 der Milchverordnung" ersetzt.

c) Nach Absatz 3 wird folgender Absatz 3 a eingefügt:

"(3 a) Absatz 3 Satz 1 gilt nicht für Frischkäse, Sauer-
milchquark und Weichkäse, die in der Betriebsstätte des
Milcherzeugers hergestellt und dort unmittelbar an Ver-
braucher abgegeben werden, wenn die Käse- und Milch-
einhaltung der in § 7 Abs. 1 Nr. 1 und 2 der Milchverord-
nung genannten Anforderungen gewonnen und behandelt worden
ist. § 7 Abs. 2 der Milchverordnung gilt entsprechend."

2. In Anlage 1 a werden in Satz 4 die Worte "§ 1 Abs. 3 Nr. 2
Buchstaben b bis d der Ersten Verordnung zur Ausführung des
Milchgesetzes" durch die Worte "Anlage 6 Nr. 2 der Milchver-
ordnung" ersetzt.

§ 23

Änderung der Konsummilch-Kennzeichnungs-Verordnung

Die Konsummilch-Kennzeichnungs-Verordnung vom 19. Juni 1974
(BGBl. I S. 1301), zuletzt geändert durch Artikel 11 der Ver-
ordnung vom 22. Dezember 1981 (BGBl. I S. 1625), wird wie folgt
geändert:

1. In § 2 Abs. 2 Nr. 3 werden die Worte "§ 1 Abs. 3 Nr. 2 Buch-
stabe b, c und d der Ersten Verordnung zur Ausführung des
Milchgesetzes" durch die Worte "§ 4 Abs. 4 Satz 1 der Milch-
verordnung" ersetzt.

2. § 3 wird wie folgt geändert:

a) In Nummer 2 werden die Worte "§ 1 Abs. 3 Nr. 1 der Ersten
Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes" durch die
Worte "§ 8 der Milchverordnung" ersetzt.

b) In Nummer 3 werden die Worte "§ 1 Abs. 2 d der Ersten
Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes" durch die
Worte "§ 10 der Milchverordnung" ersetzt.

§ 24

Änderung der Verordnung über hygienische Anforderungen
an Milch und Milcherzeugnisse bei der Einfuhr

§ 4 a der Verordnung über hygienische Anforderungen an Milch und Milcherzeugnisse bei der Einfuhr vom 23. Dezember 1969 (BGBl. I S. 2423), zuletzt geändert durch § 29 Nr. 2 der Verordnung vom 16. Dezember 1988 (BGBl. I S. 2286), erhält folgende Fassung:

"§ 4 a

Die Vorschriften dieser Verordnung gelten nicht

1. für die in § 47 Abs. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes genannten Fälle,
2. für das Verbringen von wärmebehandelter Milch aus einem Mitgliedstaat der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft in den Geltungsbereich dieser Verordnung."

§ 25

Neufassung der Verordnung über Milcherzeugnisse

Der Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten kann den Wortlaut der Verordnung über Milcherzeugnisse in der vom 1989 (Tag nach der Verkündung) an geltenden Fassung im Bundesgesetzblatt bekanntmachen.

§ 26

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 3 des Gesetzes zur Änderung des Viehseuchengesetzes vom 26. Juli 1965 (BGBl. I S. 627) und Artikel 11 des Gesetzes zur Gesamtreform des Lebensmittelrechts vom 15. August 1974 (BGBl. I S. 1945) auch im Land Berlin.

§ 27

Inkrafttreten, Außerkrafttreten

Diese Verordnung tritt am Tage nach der Verkündung in Kraft; gleichzeitig treten außer Kraft:

1. die Erste Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes in der im Bundesgesetzblatt Teil III, Gliederungsnummer 7842-2-1, veröffentlichten bereinigten Fassung, zuletzt geändert durch Artikel 21 der Verordnung vom 18. April 1975 (BGBl. I S. 967),
2. die Hygieneverordnung für Milch-ab-Hof-Abgabe vom 24. Mai 1973 (BGBl. I S. 477), zuletzt geändert durch Artikel 4 der Verordnung vom 13. August 1979 (BGBl. I S. 1455),
3. die Verordnung über Erhitzung von Milch zu Futterzwecken und Beseitigung von Zentrifugenschlamm aus Molkereien vom 9. Juli 1970 (BGBl. I S. 1058), zuletzt geändert durch Verordnung vom 22. Dezember 1975 (BGBl. I S. 1976).

Der Bundesrat hat zugestimmt.

Bonn, den

**Der Bundesminister
für Ernährung, Landwirtschaft
und Forsten**

**Der Bundesminister
für Jugend, Familie,
Frauen und Gesundheit**

Anlage 1

(zu § 3 Abs. 1 Nr. 1, § 15 Abs. 1 Nr. 2 und § 16 Abs. 1)

Anforderungen an den Tierbestand

1. Kühe, von denen Milch als Lebensmittel gewonnen wird, müssen folgende Anforderungen erfüllen:
 - 1.1 Sie müssen einem amtlich anerkannt tuberkulosefreien sowie amtlich anerkannt brucellosefreien Bestand angehören;
 - 1.2 sie dürfen keine Anzeichen von ansteckenden, durch die Milch auf Menschen übertragbare Krankheiten aufweisen;
 - 1.3 sie dürfen keine erkennbaren Anzeichen von Störungen des allgemeinen Gesundheitszustandes aufweisen und nicht an Krankheiten der Geschlechtsorgane mit Ausfluß, Magen-Darm-Krankheiten mit Durchfall und Fieber oder einer erkennbaren Entzündung des Euters oder der Haut des Euters leiden;
 - 1.4 sie müssen von Tieren abgesondert werden, die von einer ansteckenden, durch die Milch auf Menschen übertragbaren Krankheit befallen sind oder bei denen ein entsprechender Verdacht besteht, die erkennbare Anzeichen von Störungen des allgemeinen Gesundheitszustandes aufweisen oder die an Krankheiten der Geschlechtsorgane mit Ausfluß, an Magen-Darm-Krankheiten mit Durchfall und Fieber oder an einer erkennbaren Entzündung des Euters oder der Haut des Euters leiden;
 - 1.5 sie dürfen keine Wunden am Euter aufweisen, die die Milch verunreinigen könnten;
 - 1.6 sie müssen mindestens 2 Liter Milch pro Tag geben.
2. Die Nummern 1:1 und 1.6 gelten nicht für andere Tierarten.

Anlage 2
(zu § 3 Abs. 1 Nr. 2, § 12
und § 16 Abs. 3)

Anforderungen an Erzeugerbetriebe

1. Räume, in denen Kühe gemolken werden

1.1 Die Räume müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren und so gelegen sein, daß die Milch nicht nachteilig beeinflußt wird.

1.2 Die Räume müssen mindestens über folgendes verfügen:

1.2.1 Wandflächen und Fußböden, die an den Stellen, die beschmutzt oder kontaminiert werden können, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sind;

1.2.2 ausreichende Einrichtungen zur Ableitung flüssiger Abgänge und von Abwasser sowie zur Entmistung und zur Aufbewahrung von Abfällen;

1.2.3 ausreichende Beleuchtung sowie Be- und Entlüftung;

1.2.4 eine ausreichende Versorgung mit Trinkwasser;

1.2.5 eine ausreichende Abtrennung gegenüber Kontaminationsquellen wie Toiletten und Dungstätten;

1.2.6 Einrichtungen und Beläge, die leicht zu reinigen und zu desinfizieren sind;

1.3 Melkplätze müssen ausreichend von den Liegeflächen getrennt sein, wenn die Kühe nicht angebunden sind.

2. Ställe, in denen mit mobilem Melkstand gemolken wird

2.1 Sie müssen den Anforderungen der Nummern 1.2.4 und 1.2.6 entsprechen.

2.2 Die Stellfläche für den mobilen Melkstand darf zu Beginn des Melkens keine Ansammlung von Exkrementen oder anderen Abfällen aufweisen.

3. Räume, in denen Milch behandelt wird

3.1 Die Räume müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren und so gelegen sein, daß die Milch nicht nachteilig beeinflusst wird.

3.2 Die Räume müssen verfügen über Einrichtungen zur ausreichenden

3.2.1 Ableitung von Abwässern,

3.2.2 Beleuchtung, Be- und Entlüftung sowie

3.2.3 Versorgung mit Trinkwasser.

3.3 Die Räume müssen gegen Ungeziefer geschützt sein und eine ausreichende Abschirmung gegenüber Räumen haben, in denen Tiere untergebracht sind. Tiere aller Art sind von diesen Räumen fernzuhalten.

3.4 Räume, in denen Milch länger als zwei Stunden gelagert wird, müssen über eine Vorrichtung zur Kühlung der Milch verfügen.

4. Geräte und Gegenstände zum Melken und Behandeln von Milch

4.1 Die Oberfläche der Geräte und Gegenstände, die mit Milch in Berührung kommt, muß aus korrosionsbeständigem Material bestehen, das glatt, leicht zu reinigen und zu desinfizieren ist.

4.2 Die Geräte und Gegenstände dürfen nur so verwendet werden, daß von Ihnen keine Stoffe auf Milch übergehen können, ausgenommen gesundheitlich, geruchlich und geschmacklich unbedenkliche Anteile, die technisch unvermeidbar sind.

Anlage 3
(zu § 3 Abs. 1 Nr. 3 und § 16 Abs. 2)

Anforderung an das Melken, das Behandeln der Milch und an Stallarbeiten im Erzeugerbetrieb sowie an die damit befaßten Personen

1. Personen, die über die Milch Krankheiten übertragen können, dürfen nicht mit Milch umgehen.
2. Das Euter von Kühen, von denen Milch als Lebensmittel gewonnen wird, muß zu Beginn des Melkens sauber sein.
3. Personen, die melken, haben
 - 3.1 während des Melkens saubere, waschbare Oberkleidung zu tragen;
 - 3.2 sich vor dem Melken Hände und Unterarme mit Wasser und einem Handreinigungsmittel zu reinigen und dies nach Bedarf zu wiederholen;
 - 3.3 die ersten Milchstrahlen aus jeder Zitze gesondert zu melken, um sich durch Prüfen des Aussehens von der einwandfreien Beschaffenheit der Milch jeder Kuh zu überzeugen.
4. Kühe, die keine einwandfreie Milch geben und solche, die nach Anlage 1 Nr. 1.4 von der übrigen Herde getrennt wurden, sind gesondert und nach den anderen zu melken.

5. Nach dem Melken ist die Milch an einen sauberen Ort nach Anlage 2 Nr. 3 zu befördern. Wird die Milch nicht innerhalb von 2 Stunden nach dem Melken abgegeben, so muß sie im Falle der täglichen Abgabe auf eine Temperatur von mindestens 8 °C und bei nicht täglicher Abgabe auf mindestens 6 °C gekühlt werden.
6. Nach dem Gebrauch müssen die in Anlage 2 Nr. 4 genannten Geräte und Gegenstände gereinigt, desinfiziert und mit Trinkwasser gespült werden.
7. Alle Stallarbeiten sind so vorzunehmen, daß die Milch weder mittelbar noch unmittelbar einer nachteiligen Beeinflussung, insbesondere durch Staub, Schmutz aller Art, Gerüche oder Krankheitserreger, ausgesetzt wird.

Anlage 4

(zu § 3 Abs. 2 Nr.1, § 4 Abs. 1 und 4, §§ 12, 13
Abs. 2 und § 16 Abs. 3)

Anforderungen an Milchsammelstellen und Be- und Verarbeitungsbetriebe

1. Allgemein

Milchsammelstellen sowie Be- und Verarbeitungsbetriebe müssen mindestens die folgenden Anforderungen erfüllen:

1.1 In Räumen, in denen Milch oder wärmebehandelte Milch behandelt wird, müssen

1.1.1 Fußböden aus leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material bestehen und so beschaffen sein, daß Flüssigkeiten leicht ablaufen können;

1.1.2 die Wände glatt, fest, undurchlässig und bis zu einer Höhe von mindestens 2 Metern und in Kühlräumen oder Kühlhäusern mindestens bis in Lagerungshöhe mit einem hellen, abwaschfesten Belag oder Anstrich versehen sein, sofern die Milch nicht in hermetisch geschlossenen Transportbehältern gelagert wird;

1.1.3 Ecken und Kanten auf Bodenhöhe abgerundet oder ähnlich beschaffen sein; davon ausgenommen sind Kühlräume und Kühlhäuser;

1.1.4 Türen aus verschleißarmem und korrosionsbeständigem Material bestehen;

1.1.5 Holztüren beidseitig eine glatte, undurchlässige Verkleidung aufweisen;

1.1.6 Isolierungen aus unverrottbarem, geruchlosem Material bestehen;

- 1.1.7 zur Be- und Entlüftung und gegebenenfalls zur gründlichen Entnebelung ausreichende Vorrichtungen vorhanden sein;
- 1.1.8 zur Beleuchtung ausreichende Vorrichtungen vorhanden sein;
- 1.1.9 in größtmöglicher Nähe des Arbeitsplatzes in ausreichender Anzahl Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände und zur Reinigung der Arbeitsgeräte mit heißem Wasser vorhanden sein. Die Einrichtungen zum Waschen der Hände dürfen keine von Hand zu betätigenden Hähne haben und müssen fließendes warmes und kaltes bzw. auf eine angemessene Temperatur vorgemischtes Wasser liefern und mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie Einmal-Handtüchern ausgestattet sein.
- 1.2 Eine ausreichende Anzahl von Umkleideräumen mit glatten, undurchlässigen, abwaschfesten Wänden, Wasch- und Duschgelegenheiten sowie Toiletten mit Wasserspülung müssen vorhanden sein. Letztere dürfen keinen direkten Zugang zu den Arbeitsräumen haben. Die Waschgelegenheiten müssen fließendes warmes und kaltes bzw. auf eine angemessene Temperatur vorgemischtes Wasser liefern und mit Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände sowie Einmal-Handtüchern ausgestattet sein. Die Hähne der Waschgelegenheiten dürfen nicht von Hand zu betätigen sein.
- 1.3 Besondere Standplätze und ausreichende Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Transportbehälter müssen vorhanden sein. Diese Standplätze und Einrichtungen sind jedoch nicht erforderlich, falls die Reinigung und Desinfektion der Transportbehälter in anderen Anlagen in der Nähe des Bearbeitungsbetriebes durchgeführt werden.
- 1.4 Eine Anlage zur Wasserversorgung, die ausschließlich Trinkwasser liefert, muß vorhanden sein.

- 1.5 Die Oberfläche der Geräte und Gegenstände, die mit Milch in Berührung kommt, muß aus korrosionsbeständigem Material bestehen, das glatt, leicht zu reinigen und zu desinfizieren ist.

Die Geräte und Gegenstände dürfen nur so verwendet werden, daß von ihnen keine Stoffe auf Milch übergehen können, ausgenommen gesundheitlich, geruchlich und geschmacklich unbedenkliche Anteile, die technisch unvermeidbar sind.

- 1.6 Geeignete Einrichtungen zum Schutz gegen Ungeziefer (Insekten, Nagetiere usw.) müssen vorhanden sein.

2. Zusätzliche Anforderungen an Milchsammelstellen

In Milchsammelstellen müssen zusätzlich vorhanden sein:

- 2.1 eine geeignete Einrichtung zur Kühlung von Milch und bei Lagerung von Milch über eine Einrichtung zur Kühllagerung;
- 2.2 eine Zentrifuge oder eine andere Einrichtung mit gleicher Reinigungswirkung, wenn Milch in der Sammelstelle gereinigt wird.

3. Zusätzliche Anforderungen an Be- und Verarbeitungsbetriebe

In Be- und Verarbeitungsbetrieben müssen zusätzlich vorhanden sein:

- 3.1 Einrichtungen für die Kühlung und die Kühllagerung der Milch. Die Einrichtungen für die Kühllagerung müssen mit Temperaturmeßgeräten ausgerüstet sein;
- 3.2 eine Anlage zum sachgerechten teil- oder vollautomatischen Füllen und Schließen von Fertigpackungen beim Abfüllen wärmebehandelter Konsummilch;
- 3.3 bei der Abfüllung wärmebehandelter Konsummilch

3.3.1 in Einwegbehältnisse ein besonderen Platz für deren Lagerung sowie im Falle der Herstellung der Behältnisse auch für die Lagerung der Rohstoffe;

3.3.2 in Mehrwegbehältnisse ein gesonderten Platz für deren Lagerung sowie eine Einrichtung für ihre Reinigung und Desinfektion;

3.4 Behälter zur Lagerung sowie Einrichtungen zur Standardisierung von Milch;

3.5 Zentrifugen oder andere für die Reinigung geeignete Einrichtungen mit gleicher Wirkung;

3.6 im Falle der Wärmebehandlung durch Pasteurisieren, Ultra-
hocherhitzen oder Sterilisieren eine dafür geeignete Einrichtung und, im Falle der Ultrahocherhitzung, eine solche zur aseptischen Abfüllung. Als geeignet gelten insbesondere Einrichtungen, die durch das Institut für Verfahrenstechnik der Bundesanstalt für Milchwirtschaft, Kiel, oder das Institut für milchwirtschaftliches Maschinenwesen der Süddeutschen Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft, Weihenstephan, typgeprüft sind. Die Einrichtung zur Wärmebehandlung muß ausgestattet sein mit:

3.6.1 einem automatischen Temperaturregler,

3.6.2 einem Temperaturschreibgerät,

3.6.3 einem automatischen Sicherheitssystem, das eine unzureichende sowie ab 01.01.1993 eine übermäßige Erhitzung verhindert,

3.6.4 einer angemessenen Schutzvorrichtung gegen die Vermischung von pasteurisierter oder ultrahocherhitzter Milch mit unvollständig erhitzter Milch.

Anlage 5

(zu § 3 Abs. 2 Nr. 2, § 4 Abs. 1 und
§ 16 Abs. 3)

Hygieneanforderungen in Milchsammelstellen und Be- und Verarbeitungsbetrieben

1. Personen haben während ihres Umganges mit Milch saubere Arbeitskleidung und Kopfbedeckung zu tragen; sie müssen saubere Hände haben.
2. Tiere sind von Räumen, in denen Milch behandelt wird, fernzuhalten. Nagetiere, Insekten und anderes Ungeziefer sind wirksam zu bekämpfen.
3. Die für die Behandlung und Bearbeitung der Milch benutzten Geräte und Anlagen sind in hygienisch einwandfreiem Zustand zu halten.
Die Erhitzungsanlagen, Zentrifugen oder die anderen geeigneten Reinigungseinrichtungen sind täglich nach Gebrauch zu reinigen und zu desinfizieren. Diese Anlagen sind im Abstand von mindestens drei Monaten zu öffnen und auf Sauberkeit und einwandfreien Zustand zu überprüfen.
4. In Räumen, in denen Milch be- und verarbeitet und behandelt wird, ist der Genuß von Tabakerzeugnissen verboten.

Anlage 6

(zu § 2 Nr. 2 und 3, § 4 Abs. 3 und 4, § 5 Abs. 3
und 5 und § 14 Abs. 1)

Anforderungen an die Behandlung der Milch im Be- und Verarbeitungsbetrieb

1. Behandlung vor der Wärmebehandlung

- 1.1 Unmittelbar nach der Anlieferung ist die Milch bis zu ihrer Wärmebehandlung auf eine Temperatur von höchstens + 5 °C zu kühlen und bei dieser Temperatur zu halten, sofern sie nicht binnen vier Stunden nach ihrer Anlieferung wärmebehandelt wird.
- 1.2 Vor der Wärmebehandlung oder vor der Verarbeitung ist Milch mit Zentrifugen oder anderen Einrichtungen mit gleicher Reinigungswirkung zu reinigen.
- 1.3 Wird Milch, die zur Herstellung von Konsummilch verwendet werden soll, nicht binnen 60 Stunden nach ihrer Gewinnung einem anerkannten Wärmebehandlungsverfahren unterworfen, so ist eine bakteriologische Kontrolle dieser Milch vorzunehmen. Wird durch ein direktes oder indirektes Verfahren festgestellt, daß der Keimgehalt dieser Milch 200 000 je cm³ überschreitet, so darf die betreffende Milch nicht zur Herstellung von wärmebehandelter Konsummilch verwendet werden. Bis zum 31.12.1992 gilt das Verbot nach Satz 2 mit der Maßgabe, daß ein Keimgehalt von 600 000 je cm³ Milch nicht überschritten sein darf.
- 1.4 Vor der Wärmebehandlung nach den unter Nummer 2 aufgeführten Verfahren darf Rohmilch einmal thermisiert werden. Die Thermisierung von Rohmilch zur Herstellung von Konsummilch erfolgt im kontinuierlichen Durchfluß auf 62 bis 65 °C mit einer effektiven Heißhaltezeit von mindestens 10 und längstens 30 Sekunden. Nach der Thermisierung muß der Phosphatosenachweis positiv sein.

2. Anerkannte Wärmebehandlungsverfahren

2.1 Pasteurisierung

2.1.1 Dauererhitzung

Dauererhitzen auf 62 bis 65 °C mit einer effektiven Heißhaltezeit von mindestens 30 und längstens 32 Minuten. Nach dem Erhitzen muß der Phosphatasenachweis negativ sein.

2.1.2 Kurzzeiterhitzung

Kurzzeiterhitzen im kontinuierlichen Durchfluß auf 72 bis 75 °C mit einer effektiven Heißhaltezeit von mindestens 15 und längstens 30 Sekunden. Nach dem Erhitzen muß der Phosphatasenachweis negativ sein.

2.1.3 Hoherhitzung

Hoherhitzen im kontinuierlichen Durchfluß auf mindestens 85 °C mit einer effektiven Heißhaltezeit von mindestens 4 Sekunden. Werden höhere Temperaturen und/oder längere Heißhaltezeiten als in Satz 1 angewendet, so darf ein Sterilisationswert von $F_{C \frac{30}{127}} = 10$ Sekunden (Grad der Wärmebehandlung) unter allen technisch möglichen Betriebsbedingungen nicht überschritten werden (vgl. Nr. 5). Nach dem Erhitzen muß der Peroxidasenachweis negativ sein.

2.2 Ultrahocherhitzung (UHT)

Ultrahocherhitzen im kontinuierlichen Durchfluß auf 135 bis 150 °C mit einer effektiven Heißhaltezeit von 1 Sekunde und Abfüllen unter aseptischen Bedingungen in sterile, mit Lichtschutz versehene Packungen. Werden längere Heißhaltezeiten als in Satz 1 angewendet, so ist durch das automatische Sicherheitssystem nach Anlage 4 Nummer 3.6.3 zu gewährleisten, daß unter allen technisch möglichen Betriebsbedingungen der Sterilisationswert von $F_{C \frac{30}{127}} = 70$ Sekunden

nicht überschritten wird. Wird ein Verfahren mit direkter Erhitzung angewandt, bei dem die Milch unmittelbar mit Wasserdampf in Berührung kommt, so darf nur Dampf aus Trinkwasser verwendet und die wärmebehandelte Milch in ihrem Wassergehalt nicht verändert werden. Die Milch muß so haltbar sein, daß sie während einer 15-tägigen Lagerung bei einer Aufbewahrungstemperatur von 30 °C in der ungeöffneten Packung bei Stichprobenkontrollen keine feststellbaren nachteiligen Veränderungen aufweist.

2.3 Sterilisierung

Sterilisieren in keimdicht verschlossenen Behältnissen, wobei der Verschuß unbeschädigt sein muß. Die Milch muß so haltbar sein, daß sie nach einer Lagerung von 15 Tagen im ungeöffneten Behältnis bei einer Temperatur von 30 °C keine feststellbaren nachteiligen Veränderungen aufweist.

2.4 Kochen

Erhitzen bis zum wiederholten Aufkochen der Milch.

3. Anforderungen an wärmebehandelte Konsummilch

3.1 Pasteurisierte Milch muß bei Stichproben im Bearbeitungsbetrieb die folgenden Anforderungen erfüllen:

	bis zum 31.12.1992	ab 1.1.1993
Krankheitserreger	keine	keine
coliforme Bakterien (pro ml)	< 5	< 1
Keimgehalt bei 30 °C/72 h (pro ml)	≤ 50 000	≤ 30 000
Nach der Inkubationszeit von 5 Tagen bei 6 °C:		
Keimgehalt bei 21 °C/25 h (pro ml)	≤ 250 000	≤ 100 000
Phosphatase	-	-
Peroxidase	+/-	+
Antibiotika (pro ml)	nicht nachweisbar	nicht nachweisbar
Gefrierpunkt (°C)	≤ -0,515	≤ -0,515
Pyruvatwert im geometri- schen Mittel aus drei Unter- suchungen für Milch, die in ein Bestimmungsland versandt werden soll	≤ 1,8 mg/kg	≤ 1,5 mg/kg
Lipopolysaccharid-Gehalt (LPS)	1 200 EU/ml	400 EU/ml

3.2 Ultrahocherhitzte Konsummilch, die in ein Bestimmungsland versandt werden soll, muß einen Gefrierpunkt von $\leq -0,515$ °C aufweisen.

Ein Lactulose-Gehalt von 400 mg/kg darf nicht überschritten werden.

3.3 Sterilisierte Konsummilch muß negativ auf den geänderten Trübungstest nach Aschaffenburg reagieren und einen Gefrierpunkt von $\leq -0,515$ °C aufweisen.

3.4 Ultrahocherhitzte sowie sterilisierte Konsummilch müssen bei Stichprobenkontrollen im Bearbeitungsbetrieb die folgenden Anforderungen erfüllen:

Nach der Inkubationszeit während
15 Tagen bei 30 °C:

a) Keimgehalt bei 30 °C/72 h (pro 0,1 ml) ≤ 10

b) organoleptische Kontrolle keine Abweichungen

Antibiotika (pro ml) nicht nachweisbar

Lipopolysaccharid-Gehalt (LPS): bis zum 31. Dezember 1992 weniger als 1 200 EU/ml, danach weniger als 400 EU/ml.

4. Abfüllen wärmebehandelter Konsummilch in für die unmittelbare Abgabe an den Verbraucher bestimmte Fertigpackungen

4.1 Die für die unmittelbare Abgabe an den Verbraucher bestimmten Behältnisse müssen

4.1.1 mit einem Verschuß versehen sein, der derart beschaffen ist, daß

- die Milch vor nachteiligen äußeren Einflüssen geschützt werden,
- ein ordnungsgemäßes Verschließen überprüft werden kann und
- eine Wiederverwendung in Betrieben zur erneuten Abpackung von Milch nicht möglich ist;

4.1.2 falls es sich um Mehrwegbehältnisse handelt, durchsichtig sein.

4.2 Das Abfüllen in Flaschen und andere Behältnisse sowie deren Verschließen und das Verpacken sind teil- und vollautomatisch und in dem Betrieb durchzuführen, in dem die Milch wärmebehandelt wurde.

5. Beim Hoherhitzungsverfahren nach Nr. 2.1.3 gelten entsprechend dem Sterilisationswert von $F_c 127^{30} = 10$ Sekunden (s) folgende höchstzulässige Erhitzungstemperatur (T)-Heißhaltezeit (HH)-Kombinationen:

T (°C)	HH (s)	T (°C)	HH (s)	T (°C)	HH (s)
85	242,5	99	78	113	22,5
86	224	100	72	114	20,5
87	207	101	66	115	18,5
88	191	102	61	116	17
89	176,5	103	56	117	15
90	163	104	51,5	118	13,5
91	150,5	105	47	119	12
92	138,5	106	43	120	11
93	128	107	39,5	121	9,5
94	118	108	36	122	8,5
95	109	109	33	123	7,5
96	100	110	30	124	6,5
97	92,5	111	27,5	125	5,5
98	85	112	25	126	5
				127	4

Anlage 7

(zu §§ 11, 12 und 16 Abs. 4)

Beförderung der Milch

1. Anforderungen an Transportbehälter

1.1 Transportbehälter, Kannen und ähnliche Behältnisse, die zur Beförderung von Milch verwendet werden, müssen hygienisch einwandfrei sein.

1.2 Sie müssen so beschaffen sein, daß die Milch beim Entleeren restlos auslaufen kann; sind die Behältnisse mit Hähnen versehen, so müssen sich diese zerlegen, reinigen und desinfizieren lassen.

1.3 Die Innenwände und andere Teile, die mit der Milch in Berührung kommen können, müssen aus Material bestehen, das glatt, korrosionsbeständig, leicht zu reinigen und zu desinfizieren ist und die Milch nicht nachteilig beeinflusst.

2. Anforderungen an die Beförderung der Rohmilch zur Milchsammelstelle und zum Be- und Verarbeitungsbetrieb

2.1 Während der Beförderung zur Milchsammelstelle oder zum Be- und Verarbeitungsbetrieb darf die Milch, die nicht innerhalb von 2 Stunden abgegeben worden ist, die Temperatur von 10 °C nicht überschreiten.

2.2 Die Milch muß innerhalb von 54 Stunden nach der Gewinnung bei der Milchsammelstelle oder dem Be- und Verarbeitungsbetrieb angeliefert sein.

3. Anforderungen an die Beförderung wärmebehandelter Milch

3.1 Die Aufbauten der Fahrzeuge für die Beförderung wärmebehandelter Milch müssen sich in gutem baulichen Zustand befinden. Sie dürfen nicht für die Beförderung anderer Erzeugnisse oder Gegenstände verwendet werden, welche die Milch nachteilig beeinflussen können. Die Innenauskleidung der Laderäume muß glatt und leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Der Laderaum muß hygienisch einwandfrei sein. Die Fahrzeuge müssen so beschaffen sein, daß sie den Behältnissen ausreichend Schutz vor Verschmutzung und Witterungseinflüssen bieten; sie dürfen nicht für die Beförderung von Tieren verwendet werden.

3.2 Bei der Beförderung pasteurisierter Milch für den Export darf die Temperatur der Milch während der gesamten Beförderungsdauer 6 °C nicht überschreiten.

3.3 Die nach Nummer 1 für die Beförderung wärmebehandelter Milch verwendeten Behältnisse müssen sofort nach jedem Gebrauch und soweit erforderlich, vor jedem neuen Gebrauch gereinigt, desinfiziert und mit Trinkwasser ausgespült werden; sie müssen vor dem Transport dicht verschlossen werden und während des Transports dicht verschlossen bleiben.

Anlage 8
(zu § 17)

Genußtauglichkeitsbescheinigung für wärmebehandelte Milch, die
in den Geltungsbereich der Milchverordnung verbracht wird

Nr.
(wahlfrei)

Versandland:
Zuständiges Ministerium:
Ausstellende Behörde:
Bezug: (wahlfrei)

I. Angaben Identifizierung der Ware

Art der Ware

Für die Herstellung der Ware wurde/wurde nicht (1) Rohmilch
verwendet , die in einem anderen Betrieb bereits einer ersten
Wärmebehandlung unterzogen worden war, bei welcher der Zeit-
Temperatur-Wert niedriger war als bei der Pasteurisierung; die
Milch reagierte daher auf Phosphatase positiv.

Zeitpunkt und Art der Wärmebehandlung (Tempera-
tur/Zeit)

Es wurde das UHT-Verfahren, bei dem die Milch unmittelbar mit
Wasserdampf in Berührung kommt, angewandt/nicht angewandt (1).

Art der Verpackung
Zahl der Behältnisse
Warenmenge nach Volumen oder Gewicht
Nummer der Partie

II. Herkunft der Ware

Anschrift und Zulassungsnummer des Bearbeitungs-
betriebes

III. Bestimmung der Ware

Die Ware wird versandt von
(Versandort)

Name und Anschrift des Absenders
nach
(Bestimmungsort und -land)

Name und Anschrift des Empfängers
mit folgendem Beförderungsmittel (2)

Der zur Beförderung nach dieser Bescheinigung benutzte Tank
wird/wird nicht (1) ausschließlich für die Beförderung von wär-
mebehandelter Milch verwendet.

IV. Bescheinigung

Der Unterzeichnete bescheinigt, daß die Gewinnung der oben ange-
gebenen Milch gemäß den Produktions- und Kontrollvorschriften
erfolgt ist, die in der Richtlinie 85/397/EWG des Rates vom
5. August 1985 zur Regelung gesundheitlicher und tierseuchen-
rechtlicher Fragen im innergemeinschaftlichen Handel mit wärme-
behandelter Milch vorgesehen sind.

Der amtliche Tierarzt:

Siegel

Ausgefertigt in am

(Unterschrift)

Name in Großbuchstaben

-
- (1) Nichtzutreffendes streichen.
 - (2) Bei Versand mit Eisenbahnwaggon oder Lastkraftwagen sind die Zulassungsnummern, bei Versand per Flugzeug die Flugnummer und bei Versand per Schiff der Name des Schiffes einzutragen.

Begründung

Allgemeines

Die gesundheitlichen und hygienischen Anforderungen an die Gewinnung, die Behandlung und das Inverkehrbringen von Milch, wie sie in der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes (1. AVO) vom 15. Mai 1931 festgelegt sind, sichern nicht mehr die zur Erhaltung und Steigerung der Qualität notwendige und heute auch mögliche Sorgfalt im Sinne der §§ 6 und 7 Milchgesetz.

Mit der Milchverordnung sollen daher die überholten Vorschriften der 1. AVO durch Bestimmungen ersetzt werden, die am aktuellen Stand des Wissens und der Technik orientiert sind.

Gleichzeitig wird damit die Richtlinie 85/397/EWG des Rates vom 5. August 1985 zur Regelung gesundheitlicher und tierseuchenrechtlicher Fragen im innergemeinschaftlichen Handel mit wärmebehandelter Milch, im folgenden Milch-Hygiene-Richtlinie genannt, umgesetzt.

Obwohl sich der Anwendungsbereich der Richtlinie auf den innergemeinschaftlichen Handel bezieht, sollen die zukünftigen EWG-Handelsnormen durch die Verordnung in wesentlichen Bereichen auch auf den Inlandsbereich anwendbar gemacht werden, da mit Sicherheit davon auszugehen ist, daß künftig die Nachfrage nach Milch nicht nur auf dem Exportmarkt, sondern auch auf dem deutschen Markt von der Erfüllung der durch die o.g. Richtlinie vorgegebenen Hygiene- und Qualitätsnormen abhängig gemacht werden wird. Dies entspricht der allgemeinen Verbrauchererwartung.

Durch die Milchverordnung werden die öffentlichen Haushalte nicht zusätzlich belastet. Wegen der Forderung nach einer Keimzahldifferenzierung im Bereich von weniger als 100 000 Keimen je ml

wird es zwar zu Umstellungen der Untersuchungsmethoden sowie des Probennahmesystems in den Tanksammelwagen kommen, doch dürften diese Umstellungen auf Grund der eingeräumten Übergangsfristen im wesentlichen im Rahmen der ohnehin anfallenden Ersatzbeschaffungen möglich sein. Es kann daher davon ausgegangen werden, daß hier nennenswerte Preiswirkungen nicht entstehen. Dagegen kann es durch die mit der Verordnung angestrebte Qualitätsverbesserung im Bereich der Konsummilch zu Preiserhöhungen kommen, die jedoch im allgemeinen von geringem Ausmaß sein dürften, so daß sich Auswirkungen auf das Preisniveau, insbesondere das Verbraucherpreisniveau, nicht ergeben werden. In diesem Bereich wird die Qualitätsverbesserung besonders deutlich werden, so daß erwartet werden kann, daß eventuelle geringfügige Preiserhöhungen auch vom Verbraucher akzeptiert werden. Dem Bund entstehen keine Kosten.

Ermächtigungen:

Die Vorschriften stützen sich im einzelnen auf folgende Rechtsgrundlagen:

§ 1 Abs. 2	auf § 1 Abs. 2 MG
§ 3	auf § 52 Abs. 1 Satz 1 i.V.m. §§ 6 und 7 MG
§ 4 Abs. 1 und 3	auf § 52 Abs. 1 Satz 1 i.V.m. §§ 6 und 7 MG
§ 4 Abs. 2	auf § 37 MG
§ 4 Abs. 4 Satz 1	auf § 9 Abs. 1 Nr. 1 Buchstabe b LMBG
§ 4 Abs. 4 Satz 2 bis 4	auf § 37 MG
§ 5 Abs. 1	auf § 9 Abs. 1 Nr. 1 Buchstabe b LMBG
§ 5 Abs. 2	auf § 37 MG
§ 5 Abs. 3 Satz 1	auf § 9 Abs. 1 Nr. 3 LMBG
§ 5 Abs. 3 Satz 2 und 3	auf § 37 MG
§ 5 Abs. 4	auf § 37 MG
§ 5 Abs. 5	auf § 9 Abs. 2 MG

§ 6	auf § 9 Abs. 1 Nr. 1 Buchstabe b LMBG
§ 7	auf § 9 Abs. 1 Nr. 1 Buchstabe b LMBG
§ 8	auf § 37 MG
§ 9	auf § 52 Abs. 1 Satz 2 Nr. 2 Buchstabe c MG
§ 10	auf § 37 MG
§ 11	auf § 10 Abs. 1 Satz 1 LMBG
§ 12	auf § 32 Abs. 1 Nr. 10 LMBG
§ 13	auf § 52 Abs. 1 Satz 1 i.V.m. § 7 Abs. 2 MG
§ 14	auf § 79 Abs. 1 i.V.m. § 17 Abs. 1 Nr. 5 Tierseuchengesetz
§ 15 Abs. 1 Nr. 1 bis 3	auf § 9 Abs. 1 Nr. 4 Buchstabe a LMBG
§ 15 Abs. 1 Nr. 4	auf § 19 Nr. 4 Buchstabe b LMBG
§ 15 Abs. 2	auf § 19 Nr. 4 Buchstabe b LMBG
§ 16 Abs. 1	auf § 52 Abs. 1 Satz 1 i.V.m. § 6 MG, § 9 Abs. 1 Nr. 4 Buchstabe a LMBG
§ 16 Abs. 2 und 3	auf § 52 Abs. 1 Satz 1 i.V.m. § 6 MG
§ 16 Abs. 4	auf § 10 Abs. 1 Satz 1 LMBG
§ 17	auf § 49 Abs. 1 LMBG
§ 20 Nr. 1 und 2	auf § 9 Abs. 1 Nr. 1 Buchstabe b LMBG
§ 20 Nr. 3	auf § 19 Nr. 1 LMBG
§ 20 Nr. 4	auf § 10 Abs. 1 Satz 1 LMBG
§ 20 Nr. 5	auf § 44 Nr. 2 LMBG
§ 21	auf § 9 Abs. 1 Nr. 1 Buchstabe b LMBG
§ 22 Nr. 1 Buchstabe a	auf § 37 MG

§ 22 Nr. 1 Buchstabe b und c	auf § 9 Abs. 1 Nr. 1 Buchstabe b LMBG
§ 22 Nr. 2	auf § 10 Abs. 1 Satz 1 LMBG
§ 23 Nr. 1	auf § 19 Nr. 1 LMBG
§ 23 Nr. 2	auf § 37 MG
§ 24	auf § 49 Abs. 1 LMBG

Zu den einzelnen Vorschriften

Zu § 1

In Anlehnung an die zur Zeit geltenden Bestimmungen der 1. AVO und zur Umsetzung der Milch-Hygiene-Richtlinie regelt Absatz 1 den Anwendungsbereich dieser Verordnung.

Angesichts des zunehmenden Interesses an der Gewinnung, der Be- und Verarbeitung von Milch anderer Tierarten wird in Absatz 2 der Anwendungsbereich der Verordnung entsprechend erweitert.

Zu § 2

Die Begriffsbestimmungen werden in dem für die Verordnung erforderlichen Umfang gegeben.

Nummer 1 aktualisiert die entsprechende Bestimmung des Artikels 3 Abs. 1 Buchstabe b 1. Tired der Verordnung (EWG) Nr. 1411/71 des Rates.

Nummer 3 lehnt sich an die zur Zeit geltenden Begriffsbestimmungen des § 1 Abs. 3 Nr. 2 der 1. AVO an.

Nummer 4 entspricht der Begriffsbestimmung des Artikels 3 Abs. 1 Buchstabe b der Verordnung (EWG) Nr. 1411/71.

Nummer 5 enthält die Definition nach Artikel 2 Buchstabe b der Milch-Hygiene-Richtlinie.

Nummer 6 und 7 enthalten zur Umsetzung der Milch-Hygiene-Richtlinie erforderliche Begriffe. Betriebe, die Milch lediglich verwenden (z.B. Bäckerei) fallen nicht unter den Begriff Be- und Verarbeitungsbetrieb.

Nummer 8 und 9 sind in Übereinstimmung mit Artikel 2 Buchstabe d und e der Milch-Hygiene-Richtlinie gefaßt.

Nummer 10 enthält die notwendige Begriffsbestimmung zur Umsetzung von Artikel 11 der Milch-Hygiene-Richtlinie.

Zu § 3

Neben einer Anpassung der bisherigen Anforderungen nach den §§ 15 bis 19 der 1. AVO an den gegenwärtigen Stand der Kenntnisse sind die Vorschriften zur Umsetzung der Bestimmungen des Artikels 3 Buchstabe A Nr. 1 Buchstabe a der Milch-Hygiene-Richtlinie erforderlich. Der Begriff "erkennbare Entzündung des Euters" in Anlage 1 Nr. 1.4 und 1.5 beinhaltet das subjektive Erkennen der Entzündung durch den Landwirt. Durch die Anforderungen der Anlage 2 Nr. 2.2.5 sind primitive Toiletten in Anbindeställen nicht mehr zulässig.

Zu § 4

Absatz 1: Die Vorschriften dienen der Umsetzung von Artikel 3 Buchstabe A Nr. 1 Buchstabe b der Milch-Hygiene-Richtlinie; gleichzeitig werden entsprechende Länderbestimmungen vereinheitlicht und aktualisiert. Die Anforderungen an den Standort der Milchsammelstellen und Be- und Verarbeitungsbetriebe werden durch die Bebauungspläne der Städte und Gemeinden erfüllt. Reinigung und Desinfektion der Transportbehälter nach Anlage 4 Nr. 1.3 können auch bei den jeweiligen Landwirten erfolgen, sofern dort ausreichende Einrichtungen vorhanden sind.

Absatz 2: Mit den Bestimmungen werden die bisher geltenden Anforderungen der §§ 15 bis 19 der 1. AVO entsprechend den neuen Anforderungen nach Artikel 3 Buchstabe A Nr. 1 Buchstaben a und c der Milch-Hygiene-Richtlinie neu gefaßt.

Absatz 3 ist für die Umsetzung der Bestimmungen des Artikel 3 Buchstabe A Nr. 1 Buchstabe c der Milch-Hygiene-Richtlinie erforderlich. Milch, die den Anforderungen an die Kühlung nach Anlage 6 Nr. 1.1 nicht entspricht, darf nicht zur Herstellung von Konsummilch verwendet werden. Zulässig ist eine anschließende Wärmebehandlung und Verwendung entsprechend den Produkt-Verordnungen (§§ 20 bis 23).

Die Vorschriften in Anlage 6 Nr. 1.3 für die bakteriologische Kontrolle länger gelagerter Milch betreffen in der Praxis Ausnahmefälle und gelten nur für Konsummilch; sie betreffen daher vorwiegend kleinere Molkereien.

Durch Absatz 4 Satz 1 werden die Bestimmungen des § 1 Abs. 3 der 1. AVO in diese Verordnung übernommen. Ansonsten werden die Bestimmungen des Artikels 3 Buchstabe A Nr. 1 Buchstabe b der Milchhygiene-Richtlinie umgesetzt.

Zu § 5

Mit Absatz 1 und Absatz 3 werden die Bestimmungen des Artikels 3 Buchstabe A Nr. 1 Buchstabe c der Milchhygiene-Richtlinie umgesetzt.

Mit Absatz 2 werden die Bestimmungen des Artikels 3 Buchstabe A Nr. 1 Buchstabe a der Milch-Hygiene-Richtlinie umgesetzt. Im Interesse der optimalen Entwicklung des Marktes und der Verbrauchererwartung sollen die Bestimmungen gleichermaßen für den innergemeinschaftlichen Handel und auch für die Herstellung von Konsummilch im Inland gelten. Die Berechnung des arithmetischen Mittels in Nr. 2 erfolgt durch drei aufeinanderfolgende Untersuchungen im Verlaufe von drei Monaten.

Mit Absatz 4 werden die Bestimmungen des Artikels 3 Buchstabe A Nr. 1 Buchstabe e, mit Absatz 5 die des Artikels 3 Buchstabe A Nr. 1 Buchstabe d der Milchhygiene-Richtlinie umgesetzt.

Zu § 6

Die Vorschrift dient der Rechtsklarheit.

Bis zum Erlaß bundesweiter Vorschriften in diesem Bereich gelten die Landesvorschriften weiter. Die Regelung entspricht materiell dem Wortlaut der 1. AVO.

Zu § 7

Die Vorschriften entsprechen vom Grundsatz her denen der geltenden Hygieneverordnung für Milch-ab-Hof-Abgabe. Sie werden zur Bereinigung der Rechtsvorschriften und unter gleichzeitiger Anpassung an neuere Erkenntnisse in diese Verordnung übernommen. Damit kann die genannte Verordnung außer Kraft treten. Das gesundheitliche Risiko durch den Verzehr von Rohmilch und daraus hergestellten Erzeugnissen ist durch die Voten des Bundesgesundheitsrates aus den Jahren 1974, 1985 und 1987 bestätigt worden. Die Vorschrift ist deshalb weiterhin erforderlich.

Eine Liberalisierung des Verkaufs von roher Milch ist nach dem Votum des Bundesgesundheitsrates aus dem Jahre 1985 nicht zu verantworten.

Zu § 8

Die Regelung für homogenisierte Milch ist aus der 1. AVO übernommen worden, wobei der Aufrahmeffekt mit der Mindesthaltbarkeit gekoppelt wurde.

Zu § 9

Die Vorschrift ist zur Abgrenzung der Bezeichnungen "Molkerei", "Meierei", "Sennerei" und "Käserei" erforderlich; sie entspricht derjenigen in § 29 Abs. 1 der 1. AVO. Betriebe, die Milch lediglich verwenden (z.B. Bäckerei, Konditorei), fallen nicht unter diese Definition, sie gelten als Verbraucher; vgl. hierzu die Begründung zu § 2 Nr. 6 und 7.

Zu § 10

Die Vorschrift entspricht derjenigen in § 1 Abs. 2 Buchstabe d der 1. AVO und ist weiterhin erforderlich.

Zu § 11

Die Regelungen dienen der Umsetzung von Artikel 3 Buchstabe A Nr. 1 Buchstabe g der Milch-Hygiene-Richtlinie und gleichzeitig der Konkretisierung der Anforderungen nach §§ 6 und 7 des Milchgesetzes.

Zu § 12

Die Vorschrift setzt die Bestimmungen des Artikel 3 Buchstabe A Nr. 1 Buchstabe a Nr. IV der Milch-Hygiene-Richtlinie um; sie konkretisiert gleichzeitig die Anforderungen der §§ 6 und 7 Milchgesetz entsprechend dem heutigen Stand des Wissens.

Zu § 13

Die Regelungen dienen der Umsetzung des Artikels 3 Buchstabe A Nr. 1 Buchstabe b der Milch-Hygiene-Richtlinie und sichern die nach heutigem Stand der Technik im Verkehr mit Milch notwendige Sorgfalt.

Die Zulassungsvorschrift der EG-Richtlinie ist damit erfüllt; zum Zeitpunkt des Inkrafttretens dieser Verordnung vorhandene Reinigungseinrichtungen gelten als geeignet.

Zu § 14

Durch die Bestimmungen der Milchverordnung wird eine Änderung der Verordnung über Erhitzung von Milch zu Futterzwecken und Beseitigung von Zentrifugenschlamm aus Molkereien vom 9. Juli 1970 (BGBl. I S. 1058) erforderlich. Diese Verordnung kann nach Übernahme der notwendigen Vorschriften in die Milchverordnung aufgehoben werden (§ 27). Das diskontinuierlich anfallende Entkeimungszentrifugat zählt ebenso wie Zentrifugenschlamm zu den Milchrückständen aus Be- und Verarbeitungsbetrieben.

Zu § 15

§ 15 enthält - wie bisher die 1. AVO - die notwendigen Regelungen zum Schutz der menschlichen Gesundheit; gleichzeitig werden die entsprechenden Bestimmungen des Artikel 3 Buchstabe A Nr. 1 Buchstabe a Nr. IV der Milch-Hygiene-Richtlinie umgesetzt.

Zu § 16

Die vorgesehenen Ausnahmen entsprechen dem geltenden Recht, insbesondere auch dem § 4 der 1. AVO. Sie sind fachlich vertretbar und auch mit den Bestimmungen der Milch-Hygiene-Richtlinie vereinbar.

Zu § 17

Mit § 17 werden die Bestimmungen des Artikels 3 Buchstabe A Nr. 1 Buchstabe f der Milch-Hygiene-Richtlinie umgesetzt, mit denen sichergestellt werden soll, daß an die Herstellung und im Verkehr mit Milch in allen Mitgliedstaaten der Gemeinschaft gleiche Anforderungen gestellt werden.

Zu §§ 18 und 19

Die Vorschriften enthalten die erforderlichen Straf- und Bußgeldtatbestände.

Zu § 20

Die Vorschrift enthält die erforderliche Änderung der Verordnung über Milcherzeugnisse.

Durch die in Nummer 5 vorgesehene Ergänzung der Tabelle wird die Erste Richtlinie 87/524/EWG der Kommission vom 6. Oktober 1987 zur Festlegung der Gemeinschaftsmethoden für die Probenahme von Dauermilcherzeugnissen (ABl. EG Nr. L 306 S. 24) in nationales Recht umgesetzt.

Zu § 21

Die Vorschrift enthält die erforderliche Änderung der Butterverordnung.

Zu § 22

Zu Nummer 1 Buchstabe a:

Die Zentrifugalentkeimung stellt eine wirksame Maßnahme zur Reduktion ansonsten in der Käseireimilch verbleibender, aus hygienisch-qualitativer Sicht unerwünschter Keime dar. Sie dient damit bei bestimmten Käsesorten der Einsparung von Nitrat. Durch die Regelung der Rückführung des kontinuierlich austretenden keimangereicherten Milchanteils nach einer keimabtötenden Wärmebehandlung wird die Rechtslage klargestellt.

Die Nummer 1 Buchstabe b und c und Nummer 2 enthalten die erforderlichen Änderungen der Käseverordnung.

Zu § 23

Die Vorschrift enthält die erforderliche Änderung der Konsummilch-Kennzeichnungs-Verordnung.

Zu § 24

Die Vorschrift enthält die erforderliche Änderung der Verordnung über hygienische Anforderungen an Milch und Milcherzeugnisse bei der Einfuhr.

Zu § 25

Die Vorschrift enthält die notwendige Ermächtigung, die Verordnung über Milcherzeugnisse in der geltenden Fassung bekannt zu machen.

Zu § 26

Die Vorschrift enthält die übliche Berlin-Klausel.

21.04.89

Beschluß

des Bundesrates

zur

Verordnung über Hygiene- und Qualitätsanforderungen an die Gewinnung, die Behandlung und das Inverkehrbringen von Milch (Milchverordnung)

- / Der Bundesrat hat in seiner 599. Sitzung am 21. April 1989 beschlossen, der Verordnung gemäß Artikel 80 Abs. 2 des Grundgesetzes nach Maßgabe der sich aus der Anlage ergebenden Änderungen zuzustimmen.
- / Der Bundesrat hat ferner die aus der Anlage ersichtlichen Entschlüsse gefaßt.

Anlage

Ä n d e r u n g e n
und
E n t s c h l i e ß u n g e n
zur
Verordnung über Hygiene- und Qualitätsanforderungen
an die Gewinnung, die Behandlung und das
Inverkehrbringen von Milch
(Milchverordnung)

1. Oberschrift

In der Überschrift sind die Worte
"die Gewinnung, die Behandlung und das Inverkehrbringen"
durch die Worte
"das Gewinnen, Behandeln und Inverkehrbringen"
zu ersetzen.

Begründung:

Sprachliche Angleichung an § 1 Abs. 1 dieser
Verordnung, § 7 Abs. 1 und § 9 Abs. 1 LMBG.

2. § 5 Abs. 2 Satz 2

In § 5 Abs. 2 Satz 2
ist das Zitat
"Satz 1 Nr. 1 bis 4"
durch das Zitat
"Satz 1 Nr. 1 und 2"
zu ersetzen.

Begründung:

Gefrierpunkt und hemmstoffhaltige Milch sind
nach § 19 bzw. § 15 LMBG und Folgeverordnungen
vom Inverkehrbringen auszuschließen.

3. § 5 Abs. 2 nach Satz 2

In § 5 Abs. 2 ist nach Satz 2 folgender Satz einzufügen:

"Abweichungen von den Anforderungen nach Satz 1 Nr. 1 und Nr. 2 bleiben unberücksichtigt, wenn im folgenden Monat die Keimzahlwerte bis zum 31. Dezember 1992 weniger als 300.000 je cm³, danach weniger als 100.000 je cm³ betragen und der Gehalt an somatischen Zellen bis zum 31. Dez. 1992 weniger als 500.000 je cm³, danach weniger als 400.000 je cm³ beträgt."

Begründung für das Bundesratsplenum:

Die Formulierung dient der Klarstellung, daß nur die Keimzahlwerte und Zellgehalte des Folgemonats ausschlaggebend sind für die Anwendung der Vorschriften des § 5 Abs. 2 Nr. 1 und Nr. 2.

Die Vorschrift könnte ansonsten dahingehend ausgelegt werden, daß aus den Keimzahlwerten oder den Zellgehalten des Folgemonats und denen des Vormonats bzw. der vorangegangenen zwei Monate wieder das geometrische bzw. das arithmetische Mittel berechnet wird, was unter Umständen weiterhin überhöhte Keimzahlwerte bzw. Zellgehalte ergeben würde, die den Ausschluß der Rohmilch zur Herstellung wärmebehandelter Konsummilch nach sich ziehen würde.

4. § 5 Abs. 2 Satz 3

In § 5 Abs. 2 ist Satz 3 wie folgt zu fassen:

"Rohmilch anderer Tierarten ist entsprechend der Milch-Güteverordnung lediglich bakteriologisch zu untersuchen und muß die Anforderungen von Satz 1 Nr. 1 erfüllen."

Begründung:

Klarstellung des Gewollten.

Die Vorlage vermittelt in Verbindung mit dem Eingangsteil von Satz 1 ("... die bei den Untersuchungen nach § 1 der Milch-Güteverordnung") den unzutreffenden Eindruck, als sei in der Milch-Güteverordnung die Untersuchung von Milch anderer Tierarten vorgeschrieben. Beabsichtigt ist aber offensichtlich, die bakteriologische Untersuchung und Einstufung von Milch anderer Tierarten nach den Kriterien der Milch-Güteverordnung vorzunehmen. Im übrigen impliziert die vorliegende Fassung durch die ausdrückliche Erwähnung von Satz 1 Nr. 4, daß in Milch anderer Tierarten Hemmstoffe im Sinne von Rückständen pharmakologisch wirksamer Stoffe verwendet sein dürften.

5. § 7 Abs. 1
§ 20 Nr. 2
§ 22 Nr. 1 Buchstabe c

In § 7 Abs. 1 sind die Worte "in der Betriebsstätte des Milcherzeugers" durch die Worte "im Erzeugerbetrieb" zu ersetzen.

Als Folgen sind

in § 20 Nr. 2 und

in § 22 Nr. 1 Buchstabe c

jeweils die Worte "in der Betriebsstätte des Milcherzeugers" durch die Worte "im Erzeugerbetrieb"

zu ersetzen.

Begründung:

Klarstellung des Gewollten. Die Direktabgabe muß eindeutig auf den jeweiligen Erzeugerbetrieb im Sinne der Definition des § 2 beschränkt werden. Die in der Verordnung vorgesehene Formulierung könnte aufgrund des Fehlens einer verbindlichen Beschreibung des Begriffs "Betriebsstätte des Milcherzeugers" auch dadurch unterlaufen werden, daß beispielsweise außerhalb des Erzeugerbetriebes liegende Räumlichkeiten für die Abgabe der Rohmilch verwendet werden, wenn sich diese Räumlichkeiten in der Verfügungsgewalt der/des Milcherzeuger(s) befinden. Auf das Problem der sog. "Anteilskühe" ist in diesem Zusammenhang hinzuweisen.

6. § 7 Abs. 1 Nr. 5 - neu -

In § 7 Abs. 1 ist nach Nummer 4 folgende Nummer 5 anzufügen:

"5. die Abgabe von Rohmilch zuvor vom Milcherzeuger der zuständigen Behörde angezeigt wurde."

Als Folgen sind

in Nummer 3 das Wort "und" durch ein Komma und

in Nummer 4 der Punkt durch das Wort "und" zu ersetzen.

Begründung:

Eine ordnungsgemäße Überwachung der Milch-Ab-Hof-Abgabe ist nur sicherzustellen, wenn der zuständigen Behörde bekannt ist, daß Rohmilch abgegeben wird. Eine Überwachung ist aus hygienischen Gründen erforderlich.

7. § 8

§ 8 ist wie folgt zu fassen:

"§ 8

Homogenisierte Milch

Milch darf homogenisiert werden; dabei muß das Fett durch mechanische Einwirkung so fein verteilt werden, daß während der angegebenen Mindesthaltbarkeitszeit keine deutlich sichtbare Aufrahmung stattfindet."

Begründung:

Die Neuformulierung dient der Klarstellung. Der bisherige Text erfaßt sprachlich nicht deutlich genug den sachlichen Zusammenhang und die Wirkung des Homogenisierens von Milch.

8. § 15 Abs. 1 Nr. 4 und Abs. 1a - neu -

In § 15 ist

- a) in Absatz 1 die Nummer 4 zu streichen;
- b) nach Absatz 1 folgender neuer Absatz 1a einzufügen:

"(1a) Als Milch oder Erzeugnisse aus Milch darf das Gemelk der ersten fünf Tage nach dem Kalben nicht in den Verkehr gebracht werden."

Folgeänderungen

- In § 15 Abs. 1 Nr. 3 ist das Komma durch einen Punkt zu ersetzen.
- In § 18 Abs. 2 Nr. 1 ist
das Zitat "§ 15 Abs. 1 Nr. 4"
durch das Zitat "§ 15 Abs. 1a"
sowie
das Wort "Lebensmittel"
durch die Worte
"Milch oder als Erzeugnis aus Milch"
zu ersetzen.

Begründung:

Das Gemelk der ersten fünf Tage nach dem Kalben sollte nur ausgeschlossen werden bei der Verwendung als Milch oder in Erzeugnissen aus Milch. Dagegen sollte es als Lebensmittel eigener Art verkehrsfähig sein.

9. § 15 Abs. 2

In § 15 Abs. 2 ist das Zitat

"§ 5 Abs. 3 Satz 2"

durch das Zitat

"§ 5 Abs. 3"

zu ersetzen.

Begründung:

Die Änderung ist erforderlich, da ansonsten die Ausnahmeregelung gemäß § 5 Abs. 3 Satz 3 für die Herstellung von ultrahocherhitzter Milch und Sterilmilch im Inland wieder aufgehoben wird.

10. § 16 Abs. 2

In § 16 Abs. 2 ist

a) Satz 1 eingangs wie folgt zu fassen:

"(2) Die zuständige Behörde kann bis zum 31. Dezember 1992
abweichend von"

b) Satz 2 ist zu streichen.

Begründung:

Redaktionelle Klarstellung.

11. § 16 Abs. 5 - neu -

In § 16 ist nach Absatz 4 folgender neuer Absatz 5
anzufügen:

"(5) Die zuständige Behörde kann abweichend von § 7 für die
Abgabe von tiefgefrorener Milch anderer Tierarten Ausnah-
men zulassen."

Begründung:

Die vorliegenden Vorschriften engen die Ver-
marktung von Milch anderer Tierarten stark ein.
Durch die Änderung wird dieser Mangel beseitigt
und die Vermarktung tiefgefrorener Milch an-
derer Tierarten über die 48-Stundenfrist hinaus
sowie außerhalb des Erzeugerbetriebes ermög-
licht.

12. § 16 Abs. 6 - neu -

In § 16 ist nach Absatz 5 - neu - folgender neuer Absatz 6 anzufügen:

"(6) Die zuständige Behörde kann bis zum 31. Dezember 1992, abweichend von § 4 Abs. 1 für Be- und Verarbeitungsbetriebe, die weder Konsummilch noch wärmebehandelte Milch zum Versand in ein Bestimmungsland herstellen, Ausnahmen von den Anforderungen nach Anlage 4 Nr. 1.1.3, 1.1.9, 1.2 und 3.6.4 zulassen."

Begründung:

Die Erfüllung der genannten Vorschriften erfordert bauliche Investitionen und die Veränderung oder Neuerstellung von Sanitärinstallationen. Planung und Durchführung dieser Arbeiten erfordern eine angemessene Übergangszeit.

13. § 16 Abs. 7 - neu -

In § 16 ist nach Absatz 6 - neu - folgender neuer Absatz 7 anzufügen:

"(7) Die zuständige Behörde kann bis zum 31. Dezember 1990, abweichend von § 4 Abs. 4 Satz 1 für Be- und Verarbeitungsbetriebe, die weder Konsummilch noch wärmebehandelte Milch zum Versand in ein Bestimmungsland herstellen, Ausnahmen von den Anforderungen nach Anlage 6 Nr. 2.1.2 zulassen."

Begründung:

Durch die jetzt geforderte Verringerung der Heißhaltezeit ist es notwendig, die Heißhaltestrecke der entsprechenden Anlagen zu verkürzen. Aus diesem Grunde ist die o. g. Übergangsfrist vorzusehen.

14. § 18 Abs. 1 Nr. 4 Buchstabe a

In § 18 Abs. 1 Nr. 4 Buchstabe a
ist das Wort "jeder"
durch das Wort "einer"
zu ersetzen.

Begründung:
Notwendige Klarstellung.

15. § 19 Abs. 4 Nr. 5

In § 19 Abs. 4 Nr. 5
sind nach dem Wort "oder"
die Worte "sie nicht"
einzufügen.

Begründung:
Klarstellung des Gewollten.

16. § 19 Abs. 4 Nr. 8

In § 19 Abs. 4 Nr. 8
sind die Worte "keine dort genannten Einrichtungen"
durch die Worte "eine dort genannte Einrichtung nicht"
zu ersetzen.

Begründung:
Klarstellung des Gewollten.

17. § 20 nach Nummer 3 (§ 4 Nr. 1 und 2, Anlage 1 MilchErzV)

In § 20 sind nach Nummer 3 folgende Nummern 3a und 3b einzufügen:

'3a. § 4 wird wie folgt geändert:

a) Nummer 1 erhält folgende Fassung:

"1. bei Milcherzeugnissen, sofern es sich nicht um Buttermilch, Reine Buttermilch, Molkenerzeugnisse mit Ausnahme von Molkensahne, Milchzucker und Milcheiweißerzeugnisse sowie sonstige Milcherzeugnisse, die aus entrahmter Milch hergestellt worden sind, handelt, die Angabe "...% Fett" für die Höhe des Fettgehalts; abweichend hiervon ist jedoch

a) bei Schlagsahne und Milcherzeugnissen aus Vollmilch mit natürlichem Fettgehalt der Mindestfettgehalt durch die Worte "mindestens ...% Fett" anzugeben,

b) bei Milchmischerzeugnissen die vorgeschriebene Angabe des Fettgehalts durch die Worte "im Milchanteil" zu ergänzen,";

b) folgende neue Nummer 2 wird eingefügt:

"2. bei Milcherzeugnissen aus entrahmter Milch, die keiner Standardsorte entsprechen, die Angabe "aus Magermilch" oder "aus entrahmter Milch",

c) die bisherigen Nummern 2 bis 5 werden Nummern 3 bis 6.'

'3b. In Anlage 1 Gruppe XIV Spalte 2 Nr. 3 werden nach dem Wort "Milchmischgetränk" die Worte "aus entrahmter Milch (aus Magermilch)" eingefügt.'

Begründung:

Klarstellung des Gewollten.

Durch die Fünfte Verordnung zur Änderung der Verordnung über Milcherzeugnisse vom 03.12.1987 wurden auch die Regelungen über die Kennzeichnung des Fettgehalts von Milcherzeugnissen neu gefaßt. Dabei haben sich Unstimmigkeiten hinsichtlich der Fettgehaltskennzeichnung bei Milcherzeugnissen aus entrahmter Milch ergeben, die durch die vorgeschlagene Neuformulierung ausgeräumt werden.

In diesem Zusammenhang sollte auch durch eine Ergänzung der Vorschriften der Anlage 1 Gruppe XIV Spalte 2 Nr. 3 für die Standardsorten der aus Magermilch hergestellten Milchmischgetränke die Kennzeichnung analog der für die übrigen vergleichbaren Milcherzeugnisse geschaffenen Bestimmungen geregelt werden, indem bereits aus der Angabe der Verkehrsbezeichnung für den Verbraucher deutlich wird, daß das Produkt aus Magermilch hergestellt worden ist.

18. § 20 Nr. 3c - neu - (Anlage 1 MilchErzV)

In § 20 ist nach Nummer 3b - neu - folgende Nummer 3c einzufügen:

'3c. In Anlage 1 erhalten die zu der Gruppe IX gehörenden Spalten 2 bis 4 der Tabelle folgende Fassung:

"2	3	4
1. Milchpulver mit hohem Fettgehalt (Sahnepulver, Rahmpulver)	1. wie Spalte 1, IX b), jedoch ohne Verwendung von Milchzuckererzeugnissen und Lactase, aus Milch und/oder Sahneerzeugnissen, mit höchstens 5% Wassergehalt	mindestens 42,0
2. Joghurtpulver mit Hohem Fettgehalt (Sahnejoghurtpulver, Rahmjoghurtpulver)	2. wie Nr. 1, jedoch aus Sahnejoghurt (Rahmjoghurt)	mindestens 42,0
3. Kefirpulver mit hohem Fettgehalt (Sahnekefirpulver, Rahmkefirpulver)	3. wie Nr. 1, jedoch aus Sahnekefir (Rahmkefir)	mindestens 42,0
4. Milchpulver (Vollmilchpulver)	4. wie Nr. 1	mindestens 26,0
5. Joghurtpulver	5. wie Nr. 1, jedoch aus Joghurt	mindestens 26,0
6. Kefirpulver	6. wie Nr. 1, jedoch aus Kefir	mindestens 26,0
7. teilentrahmtes Milchpulver	7. wie Nr. 1	mehr als 1,5 weniger als 26,0
8. teilentrahmtes Joghurtpulver	8. wie Nr. 1, jedoch aus fettarmem Joghurt	mehr als 1,5 weniger als 26,0
9. teilentrahmtes Kefirpulver	9. wie Nr. 1, jedoch aus fettarmem Kefir	mehr als 1,5 weniger als 26,0
10. Magermilchpulver	10. wie Nr. 1	höchstens 1,0
11. Magermilchjoghurtpulver	11. wie Nr. 1, jedoch aus Magermilchjoghurt	höchstens 1,0
12. Magermilchkefirpulver	12. wie Nr. 1, jedoch aus Magermilchkefir	höchstens 1,0
13. Buttermilchpulver	13. wie Spalte 1, IX b), jedoch ohne Verwendung von Milchzuckererzeugnissen und Lactase, aus Buttermilcherzeugnissen, mit höchstens 7% Wassergehalt	höchstens 15,0"

Begründung:

Getrocknete Joghurt- und Kefirerzeugnisse, die im Handelsverkehr üblicherweise als Joghurt- bzw. Kefirpulver bezeichnet werden, sind nach der bisherigen Rechtslage im Zutatenverzeichnis von Weiterverarbeitungserzeugnissen als "Trockenmilcherzeugnisse" auszuweisen.

Durch die vorgeschlagene Änderung wird eine für den Verbraucher informativere Kennzeichnung von in anderen Lebensmitteln enthaltenen getrockneten Joghurt- und Kefirerzeugnissen und damit auch eine Verbesserung der Absatzchancen dieser für den Verbraucher mit einer besonders positiven Wertvorstellung verbundenen Produkte erreicht.

19. § 20 Nr. 3d - neu - (Anlage 1 MilchErzV)

In § 20 ist nach Nummer 3c - neu - folgende Nummer 3d einzufügen:

'3d. In Anlage 1 werden in der Gruppe XV, Spalte 1 Buchstabe b die Worte
"aus entrahmter Milch hergestellten"
gestrichen.'

Begründung:

Durch die vorgeschlagene Änderung wird die Möglichkeit geschaffen, sämtliche Milcheiweißerzeugnisse der Gruppe XII zur Herstellung von Milchhalbfetterzeugnissen zu verwenden, und zwar insbesondere auch Milcheiweißerzeugnisse, die aus Molke hergestellt worden sind.

Molkeneiweiß wird mit den heute möglichen Verfahren in hoher Qualität hergestellt und ist den übrigen Milcheiweißerzeugnissen in ernährungsphysiologischer Hinsicht durchaus ebenbürtig. Es besitzt die positiven funktionellen Eigenschaften der Milcheiweißerzeugnisse, wie Wasserbindung, Emulsionsstabilisierung und Gelbildung, ohne die geschmacklichen Nachteile der übrigen Milcheiweißerzeugnisse aufzuweisen.

Sein Ausschluß bei der Herstellung von Milchhalbfetterzeugnissen ist daher heute nicht mehr gerechtfertigt.

20. § 21 (Änderung der Butterverordnung) und § 27

a) § 21 ist wie folgt zu fassen:

§ 21

Änderung der Butterverordnung

Die Butterverordnung vom 16. Dezember 1988 (BGBl. I S. 2286, 2657) wird wie folgt geändert und ergänzt:

1. § 3 wird wie folgt geändert:

- a) In Absatz 1) weiter wie Regierungsvorlage
- b) Absatz 2 erhält...

2. § 29 wird wie folgt geändert und ergänzt:

- a) Der bisherige Wortlaut wird Absatz 1.
- b) Folgender Absatz 2 wird angefügt:

"(2) Butter darf bis zum 31. Dezember 1989 noch mit einer Kennzeichnung nach den bisher geltenden Vorschriften in den Verkehr gebracht werden."

Als Folge ist in

- der Präambel der Milchverordnung
in Absatz 3 das Zitat "§ 19 Nr. 1 und 4 Buchstabe b des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes"
durch das Zitat
"§ 19 Nr. 1, 2 Buchstabe b und Nr. 4 Buchstabe b des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes"
zu ersetzen.

b) In § 27 ist der Satzteil vor Nummer 1 wie folgt zu fassen:

"§ 21 Nr. 2 tritt am 1. Januar 1989 in Kraft. Im übrigen tritt diese Verordnung am Tage nach der Verkündung in Kraft; gleichzeitig treten außer Kraft:"*)

Begründung:

Das Fehlen einer Übergangsregelung in der Butterverordnung bringt viele Butteranbieter in wirtschaftliche Schwierigkeiten, weil sie wegen der ab dem 01.01.1989 geltenden neuen Kennzeichnungsvorschriften die Vorräte an altem Verpackungsmaterial nicht mehr aufbrauchen dürfen.

Die vom Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Jugend, Familie, Frauen und Gesundheit deshalb schon eingeräumte Frist, daß die Überwachungsbehörden bis zum 30.04.1989 Butter mit alter Kennzeichnung nicht beanstanden, erweist sich jedoch als nicht ausreichend. Deswegen erscheint es notwendig, in die Butterverordnung eine Übergangsfrist bis zum 31.12.1989 aufzunehmen.

*) Hinweis zu den Ziffern 20 bis 22 (jeweils Buchstabe b betreffend § 27)

In § 27 ist der Satzteil vor Nummer 1 wie folgt zu fassen:

"§ 21 Nr. 2 tritt am 1. Januar 1989, § 22 Nr. 1a, 1b und 2a dieser Verordnung treten mit Wirkung vom 1. April 1990 in Kraft. Im übrigen tritt diese Verordnung am Tage nach der Verkündung in Kraft; gleichzeitig treten außer Kraft:"

21. § 22 (§ 14 Abs. 2 und Anlage 3 KäseVO) und § 27

a) In § 22 ist

aa) nach Nummer 1 folgende Nummer 1a einzufügen:

'1a. § 14 Abs. 2 Nr. 6 erhält folgende Fassung:

"6. bei Käse und Erzeugnissen aus Käse, ausgenommen Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen einschließlich Kochkäse den Hinweis "wärmebehandelt" in engem räumlichen Zusammenhang mit jeder Angabe der Verkehrsbezeichnung, sofern der Käse oder das Erzeugnis aus Käse oder der zur Herstellung dieses Erzeugnisses verwendete Käse wärmebehandelt worden ist,";

bb) nach Nummer 2 folgende Nummer 2a anzufügen:

'2a. In Anlage 3 Nr. 3 Satz 1 werden in Buchstabe f und in Satz 2 jeweils die Worte "nach der Herstellung zur Verlängerung der Haltbarkeit" gestrichen.'

b) In § 27 ist der Wortlaut vor Nummer 1 wie folgt zu fassen:

"§ 22 Nr. 1a und 2a dieser Verordnung treten mit Wirkung vom 1. April 1990 in Kraft. Im übrigen tritt diese Verordnung am Tage nach der Verkündung in Kraft; gleichzeitig treten außer Kraft:"*)

*) siehe Hinweis in Ziffer 20b.

Begründung:

Auf dem Markt befinden sich wärmebehandelte Käse, darunter auch Frischkäse und Frischkäsezubereitungen, ohne daß die Wärmebehandlung dieser Erzeugnisse aus ihrer Kennzeichnung ersichtlich wäre. Dabei werden in der Regel während des Herstellungsprozesses die einzelnen Produktkomponenten vor ihrer Mischung zum Fertigerzeugnis wärmebehandelt. Durch diese Art der Prozeßführung bei der Herstellung dieser Erzeugnisse, die gegenüber echten Frischprodukten eine wesentlich verlängerte Haltbarkeit, z.T. sogar ohne Kühlhaltung, aufweisen, wird die z.Z. geltende Kennzeichnungsregelung des § 14 Abs. 2 Nr. 6 der Käseverordnung unterlaufen.

Im Interesse der Verbraucher und der Hersteller von echten Frischprodukten ist aber eine Abgrenzung zwischen wärmebehandelten und echten Frisch-Produkten erforderlich.

Diesem Zweck dient die vorgeschlagene Änderung.

Im übrigen ist eine ausreichende Übergangsfrist für die Kennzeichnung von wärmebehandeltem Käse einzuräumen.

22. § 22 Nr. 1b - neu - (§ 26 Abs. 2 KäseVO) und § 27

a) In § 22 ist nach Nummer 1a - neu - folgende neue Nummer 1b einzufügen:

'1b. In § 26 Abs. 2 Satz 2 werden die Kurzbezeichnungen für nachstehende Länder wie folgt neu festgesetzt:

"Bayern	BY
Berlin	BE
Niedersachsen für die Regierungsbezirke Braunschweig, Hannover und Lüneburg	NI I
für den Regierungs- bezirk Weser-Ems	NI II
Nordrhein-Westfalen	NW
Saarland	SL''

b) In § 27 ist der Wortlaut vor Nummer 1 wie folgt zu fassen:

"§ 22 Nr. 1b dieser Verordnung tritt mit Wirkung vom 1. April 1990 in Kraft. Im übrigen tritt diese Verordnung am Tage nach der Verkündung in Kraft; gleichzeitig treten außer Kraft:"*)

Begründung:

In § 22 Abs. 1 Satz 3 der Butterverordnung vom 16. Dezember 1988 wurde die Kurzbezeichnung vor der Kontrollnummer systematisiert. Sie besteht jetzt einheitlich aus zwei Großbuchstaben. Im Milchrecht sollten einheitliche Bezeichnungen verwendet werden.

Die Änderung beinhaltet die Anpassung an die Bezeichnung in der Butterverordnung.

*) siehe Hinweis in Ziffer 20b.

23. Anlage 4 Nr. 1.1.9 und 1.2

In Anlage 4 sind

a) in Nummer 1.1.9 die Worte

"des Arbeitsplatzes"

durch die Worte

"der Arbeitsplätze, an denen ein Kontakt mit Milch möglich ist,"

zu ersetzen;

b) in Nummer 1.2 Satz 4 nach dem Wort

"dürfen"

die Worte

"in während der Arbeitszeit zugänglichen Toiletten"
einzufügen.

Begründung:

Die Formulierungen in der Regierungsvorlage stimmen mit dem Text der umzusetzenden Richtlinie 85/397/EWG, Anhang A Kapitel I Buchstabe g vollständig sowie mit dem Text der Nummer 2 weitgehend überein; lediglich der letzte Satz der Nummer 2 ist nicht übernommen.

Gerade der letzte Satz der Nummer 2 könnte aber als Relativierung im Sinne des Änderungsantrages verstanden werden.

Beide Richtlinienformulierungen sind wörtlich aus der Richtlinie 64/433/EWG (Frischfleischrichtlinie), siehe dort Anhang I Nr. 2 Buchstabe a bzw. Nummer 11, übernommen. Es ist nicht berücksichtigt, daß an den Arbeitsplätzen im Schlacht- und Zerlegungsbereich ausnahmslos Kontakt mit dem hygienisch labilen Rohstoff Fleisch zustandekommt, während ein Kontakt zur Milch in den hier betroffenen Betrieben nur an wenigen Arbeitsplätzen möglich ist.

Ebenso erscheint es nicht sinnvoll, für sämtliche Handwascheinrichtungen im Umkleidebereich handfreie Bedienung zu fordern, da die dortigen Einrichtungen entweder vor Arbeitsbeginn oder nach Arbeitsende benutzt werden. Im ersten Fall ist eine zusätzliche Reinigung am Arbeitsplatz selbst erforderlich, im zweiten Fall ist kein Sinn für eine handfreie Bedienung erkennbar.

24 . Anlage 4 Nr. 3.6.3

In Anlage 4 Nr. 3.6.3 sind

a) die Worte

"sowie ab 01.01.1993 eine übermäßige"
zu streichen und

b) die Worte

"bei UHT-Anlagen muß ab 01.01.1993 eine mehrfache Erhit-
zung von Milch ausgeschlossen sein,"
anzufügen.

Begründung:

Ein automatisches Sicherheitssystem zur Verhin-
derung einer übermäßigen Erhitzung ist nach
Aussage der Apparatehersteller bisher noch
nicht entwickelt. Im übrigen sind durch die in
Anlage 6 genannten Zeit-, Temperatur- und
Grenzwerte bzw. Sterilisationswerte bei allen
anerkannten Wärmebehandlungsverfahren einer
übermäßigen Erhitzung bereits Grenzen gesetzt.

Das eigentliche, sachlich begründete Anliegen
besteht darin, zu verhindern, daß speziell bei
UHT-Anlagen Milch infolge Rücklauf zweifach
oder mehrfach erhitzt wird.

Solche Produktrückläufe ergeben sich, wenn
Störungen an Verpackungsanlagen auftreten oder
ganze Verpackungslinien kurzzeitig ausfallen.
Durch den Einbau eines Steriltanks nach dem
Erhitzer kann dieses Problem gelöst werden.

25. Anlage 4 Nr. 3.6.4

In Anlage 4 Nr. 3.6.4 sind nach den Worten

"erhitzter Milch"

die Worte

", insbesondere durch Herstellung eines Druckgefälles"
einzufügen.

Begründung:

Die jetzige Formulierung ist sehr weit gefaßt und läßt unterschiedliche Auslegungen über die Art und Weise der technischen Ausführung der Schutzvorrichtung zu. Mit der vorgeschlagenen Ergänzung wird eine Präzisierung des Gewollten erreicht. Unbillige Härten sollen durch eine Ausnahmeregelung unter

§ 16 Abs. 6 - neu - (vgl. Ziffer 12 dieses Beschlusses) vermieden werden.

26. Anlage 5 Nr. 3

In Anlage 5 sind in Nummer 3 die Worte "für die Behandlung und Bearbeitung" durch die Worte "beim Be- und Verarbeiten und Behandeln" zu ersetzen.

Begründung:

Sprachliche Anpassung an Nummer 4.

27. Anlage 6 Nr. 3.1 und 3.4

In Anlage 6 sind in den Nummern 3.1 und 3.4 jeweils die Bezeichnungen "ml" durch die Bezeichnung "cm³" zu ersetzen.

Begründung

In der Richtlinie des Rates vom 5. August 1985 (85/397/EWG) wird zwar die Bezeichnung "ml" verwendet, in Nr. 1.3 dieser Anlage 6, in § 5 Abs. 2 dieser Verordnung und in der geltenden Milch-Güteverordnung (s. §§ 3, 4, 9) heißt es aber jeweils "cm³".

Dies bedarf einer Klarstellung, zumal auch in § 5 Abs. 2 dieser Verordnung auf die Milch-Güteverordnung Bezug genommen wird.

28. Anlage 6 Nr. 3.1

In Anlage 6 Nr. 3.1 ist in der Tabelle vor dem Wort
"Lipopolysaccharid-Gehalt (LPS)"
das Wort
"oder"
einzufügen.

Begründung:

Laut Anhang A Kapitel VI Buchstabe d und Kapitel VII Nr. 2 der EG-Milchhygiene-Richtlinie (83/397/EWG) muß Rohmilch bzw. pasteurisierte Milch einem Pyruvatest oder einer anderen Kontrolle mit gleichwertigen Ergebnissen unterzogen werden. Der LPS-Test ist dem Pyruvatest mindestens gleichwertig. Die Wahlmöglichkeit zwischen beiden Verfahren sollte auch in der Milchverordnung gegeben sein, da ein zweifacher Test nicht erforderlich erscheint.

EntschlieÙungen

1. § 6

Der Bundesrat begrüÙt, daÙ durch ErlaÙ der Verordnung über Hygiene- und Qualitätsanforderungen an die Gewinnung, Behandlung und das Inverkehrbringen von Milch Regelungen, die bisher auf verschiedene Verordnungen verteilt waren, zusammengefaÙt und überholte Vorschriften ersetzt werden. Er hält die Verordnung aber hinsichtlich bundeseinheitlicher Vorschriften für Vorzugsmilch für ergänzungsbedürftig. Die Vorschriften der Länder für Vorzugsmilch sind nicht einheitlich und entsprechen zum Teil nicht mehr dem neuesten Stand des Wissens. Der Bundesrat bittet daher die Bundesregierung, alsbald Regelungen für Vorzugsmilch vorzulegen.

2. §§ 6 und 7

Die Bundesregierung wird gebeten, durch Änderung des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes die Voraussetzungen dafür zu schaffen, daÙ geringfügige Verstöße gegen § 7 der Milchverordnung als Ordnungswidrigkeit geahndet werden können. Entsprechendes gilt für Verstöße gegen § 6 der Milchverordnung.

3. Anlage 8

Die Bundesregierung wird gebeten zu prüfen, ob künftig die Fußnote Nr. 2 durch folgende Fassung ersetzt werden sollte:

"(2) Bei Versand ist Kennzeichen und Staatszugehörigkeit des grenzüberschreitenden aktiven Beförderungsmittels einzutragen."

Begründung

Innerhalb der EG wird ein einheitliches Formblatt bei allen Zollbehörden verwendet. Dieses Formblatt hat in der deutschen Fassung die Bezeichnung: (Nr. 0737 Einheitspapier/Bestimmung -Eingang/Einfuhr-) +.III B 7 - (1988). In Position 21 ist die o. g. Formulierung festgelegt.