

08.11.96**A - G - R****Verordnung****des Bundesministeriums
für Ernährung, Landwirtschaft
und Forsten und
des Bundesministeriums
für Gesundheit**

Verordnung über Butter und zur Änderung milch- und margarinerechtlicher Vorschriften**A. Zielsetzung**

Die Verordnung dient im wesentlichen der Anpassung milchrechtlicher Verordnungen und der Margarine- und Mischfettverordnung an Gemeinschaftsrecht. Zum 1. Januar 1996 ist die Verordnung (EG) Nr. 2991/94 des Rates vom 5. Dezember 1994 mit Normen für Streichfette (ABl. EG Nr. L 316 S. 2) in Kraft getreten. Damit gelten gemeinschaftsrechtliche Bestimmungen für die Vermarktung von Butter, anderen Milchstreichfetten, Margarine, Misch- und sonstigen Streichfetten unmittelbar. Diese Erzeugnisse sind bislang Gegenstand nationaler Verordnungen. Aufgrund der Harmonisierung der Vorschriften über Herstellung und Kennzeichnung dieser Erzeugnisse sind die derzeit bestehenden Regelungen in der Butterverordnung, der Milcherzeugnisverordnung und der Margarine- und Mischfettverordnung anzupassen.

Des weiteren sind Vorschriften der Käseverordnung - unabhängig vom Inkrafttreten der EG-Verordnung - im Hinblick auf Veränderungen im Marktbereich fortzuentwickeln.

Gleichfalls unabhängig vom Gemeinschaftsrecht ist eine Änderung der Milch-Güteverordnung notwendig, um dem technischen Fortschritt bei Untersuchungsverfahren Rechnung tragen zu können.

B. Lösung

Es ist eine neue Butterverordnung - als Ablöseverordnung zur geltenden Butterverordnung - zu erlassen, um den Bereich der Handelsklassen, den das Gemeinschaftsrecht der nationalen Rechtsetzung vorbehalten hat, zusammen mit weiteren Vorschriften zur Ergänzung des Gemeinschafts-

rechts zu regeln. In die neue Butterverordnung werden daneben Regelungen zu Dreiviertelfettbutter, Halbfettbutter und sonstigem Milchstreichfett aufgenommen. Nach den noch geltenden nationalen Begriffskategorien handelt es sich um Milchstreichfetterzeugnisse, die in der Milcherzeugnisverordnung geregelt sind. Diese Vorschriften werden mit Ausnahme der Bestimmungen zu Zusatzstoffen aufgehoben. Soweit neben den Bestimmungen der EG-Verordnung noch Regelungsbedarf besteht, werden sie in die Butterverordnung übernommen. Die in der Margarine- und Mischfettverordnung bestehenden Vorschriften zu Margarine- und Mischfetterzeugnissen werden gleichfalls aufgehoben, soweit sie vom Gemeinschaftsrecht überlagert sind. Gemeinschaftsrechtlich nicht erfaßt sind Margarine- und Mischfettschmalz.

Die Änderung der Milchverordnung ist eine Folgeänderung zum Erlaß der neuen Butterverordnung.

C. Alternativen

Keine

D. Kosten der öffentlichen Haushalte

1. Die Verordnung hat keine finanziellen Auswirkungen auf den Bundeshaushalt. Für den Haushalt der Länder und Gemeinden entstehen keine neuen Haushaltsausgaben.
2. Die durch den Vollzug bei den Ländern anfallenden Belastungen werden voraussichtlich dem bisherigen Aufwand entsprechen. Die Vorschriften sind im Rahmen der derzeitigen Maßnahmen der Lebensmittelüberwachung zu berücksichtigen.

E. Sonstige Kosten

Zusätzliche finanzielle Auswirkungen für die Wirtschaft sind nicht erkennbar. Die Vorgaben zur Einhaltung der Qualitätsstandards, insbesondere die Regelungen über Handelsklassen für Butter, entsprechen dem bisherigen System, das auch von den Wirtschaftsbeteiligten nicht in Frage gestellt wird. Auswirkungen auf Einzelpreise, das allgemeine Preisniveau, insbesondere das Verbraucherpreisniveau, sind nicht daher zu erwarten.

08.11.96

A - G - R

Verordnung

**des Bundesministeriums
für Ernährung, Landwirtschaft
und Forsten und
des Bundesministeriums
für Gesundheit**

Verordnung über Butter und zur Änderung milch- und margarinerechtlicher Vorschriften

Der Chef des Bundeskanzleramtes
031 (322) - 680 40 - Ma 108/96

Bonn, den 8. November 1996

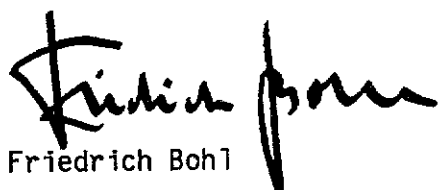
An den
Präsidenten des Bundesrates

Hiermit übersende ich die vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und vom Bundesministerium für Gesundheit zu erlassende

Verordnung über Butter und zur Änderung milch- und
margarinerechtlicher Vorschriften

mit Begründung und Vorblatt.

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


Friedrich Bohl

Verordnung

über Butter und zur Änderung milch- und margarinerechtlicher Vorschriften *)
Vom

Es verordnen das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten auf Grund

- des § 3 Nr. 1 des Milch- und Margarinegesetzes vom 25. Juli 1990 (BGBl. I S. 1471), der gemäß Artikel 51 der Verordnung vom 26. Februar 1993 (BGBl. I S. 278, 283) geändert worden ist, im Einvernehmen mit den Bundesministerien für Gesundheit und für Wirtschaft,
- des § 7 Satz 1 Nr. 1 des Milch- und Margarinegesetzes, der gemäß Artikel 51 der Verordnung vom 26. Februar 1993 geändert worden ist, im Einvernehmen mit den Bundesministerien für Gesundheit, der Justiz und für Wirtschaft,
- des § 10 Abs. 1 des Milch- und Fettgesetzes in der Fassung der Bekanntmachung der im Bundesgesetzblatt Teil III, Gliederungsnummer 7842-1, veröffentlichten bereinigten Fassung, der zuletzt durch Artikel 13 Nr. 5 des Gesetzes vom 2. August 1994 (BGBl. I S. 2018) geändert worden ist, im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Gesundheit,
- des § 24 des Milch- und Fettgesetzes, der zuletzt durch Artikel 13 Nr. 5 des Gesetzes vom 2. August 1994 geändert worden ist,

und das Bundesministerium für Gesundheit auf Grund

- des § 9 Abs. 1 Nr. 1 Buchstabe b und § 19 Abs. 1 Nr. 1, 2 Buchstabe b und Nr. 4 Buchstabe b des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 8. Juli 1993 (BGBl. I S. 1169), die durch Artikel 1 Nr. 3, 4 und 5 des Gesetzes vom 25. November 1994 (BGBl. I S. 3538) geändert worden sind, im Einvernehmen mit den Bundesministerien für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und für Wirtschaft,
- des § 12 Abs. 1, 2 Nr. 1 in Verbindung mit Abs. 3 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes, der durch Artikel 1 Nr. 3 und 4 des Gesetzes vom 25. November 1994 geändert worden ist, im Einvernehmen mit den Bundesministerien für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, für Umwelt, Naturschutz und Reaktorsicherheit und für Wirtschaft und
- des § 16 Abs. 1 Satz 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes, der durch Artikel 1 Nr. 3 des Gesetzes vom 25. November 1994 geändert worden ist:

*) Diese Verordnung ist nach der Richtlinie 83/189/EWG - 88/182/EWG - 94/10/EG über ein Informationsverfahren auf dem Gebiet der Normen und technischen Vorschriften notifiziert worden.

Artikel 1

Verordnung über Butter und andere Milchstreichfette (Butterverordnung)

Abschnitt 1

Allgemeines

§ 1

Anwendungsbereich

(1) Die Vorschriften dieser Verordnung finden Anwendung auf Butter, Dreiviertelfettbutter, Halbfettbutter und Milchstreichfett X vom Hundert (Milchstreichfette) im Sinne von Teil A des Anhanges der Verordnung (EG) Nr. 2991/94 des Rates vom 5. Dezember 1994 mit Normen für Streichfette (ABl. EG Nr. L 316 S. 2) in der jeweils geltenden Fassung (im folgenden: EG-Verordnung).

(2) Die Vorschriften gelten für das Herstellen, Behandeln sowie das Inverkehrbringen dieser Erzeugnisse.

Abschnitt 2

Butter

§ 2

Ergänzende Vorschriften zur Herstellung

(1) Unbeschadet der Vorschriften der EG-Verordnung darf Butter nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie nach Maßgabe der Absätze 2 und 3 hergestellt ist.

(2) Butter darf im Erzeugerbetrieb abweichend von § 6 Abs. 1 Satz 1 der Milchverordnung als Rohmilcherzeugnis nur hergestellt werden, wenn

1. die zur Herstellung verwendete Milch unter Einhaltung der in § 8 Abs. 1 Nr. 1 und 2 der Milchverordnung genannten Anforderungen gewonnen und behandelt worden ist,
2. die Abgabe zuvor vom Erzeugerbetrieb der zuständigen Behörde angezeigt worden ist; dies gilt nicht bei einer Abgabe an die in § 8 Abs. 2 Nr. 1 bis 3 der Milchverordnung genannten Personen, und
3. zur Säuerung nur spezifische Milchsäurebakterien verwendet werden.

(3) Butter, die zur Abgabe an andere als Verbraucher bestimmt ist, muß gemäß den Bestimmungen im Teil A Nr. 1 des Anhanges der EG-Verordnung hergestellt sein.

(4) Bei der Herstellung von Butter darf E 160 a Beta-Carotin verwendet werden.

§ 3

Ergänzende Vorschriften zur Kennzeichnung

(1) Unbeschadet der Vorschriften der EG-Verordnung darf Butter nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie nach Maßgabe der Absätze 2, 6 Satz 1 bis 3, Absatz 7 Satz 1 und Absatz 9 gekennzeichnet ist.

(2) Die Kennzeichnung von Butter in Fertigpackungen im Sinne des § 6 Abs. 1 des Eichgesetzes, die zur Abgabe an den Verbraucher bestimmt sind, muß enthalten

1. den Namen oder die Firma und die Anschrift des Herstellers, des Verpackers oder eines im Gebiet der Europäischen Union oder in einem anderen Vertragsstaat des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum niedergelassenen Verkäufers,
2. das Verzeichnis der Zutaten, ausgenommen die für die Herstellung notwendigen Milchinhaltsstoffe, Milchsäurebakterienkulturen und das aus diesen gewonnene Milchsäure-Konzentrat, das ausschließlich durch Einwirken von Milchsäurebakterien auf Milchinhaltsstoffe erzeugt wurde, nach Maßgabe der §§ 5 und 6 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung in Verbindung mit dem Hinweis, daß es sich nur um weitere Zutaten handelt,
3. 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.

(3) Die Angaben nach Absatz 2 Nr. 1 und 2 können bei Fertigpackungen, deren größte Einzelfläche weniger als 10 cm² beträgt, entfallen.

(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 und 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 werden.

(6) Die Kennzeichnung von Butter, die unverpackt oder in Fertigpackungen nach Absatz 5 abgegeben wird, muß das Mindesthaltbarkeitsdatum nach Maßgabe des § 7 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung enthalten. Absatz 2 Nr. 3 letzter Halbsatz gilt entsprechend. Die Kennzeichnung ist auf dem Behältnis, in dem die Butter angeboten wird, oder der Fertigpackung im Sinne des Satzes 1 in deutscher Sprache und deutlich lesbar vorzunehmen. Die Kennzeichnung kann auch in einer anderen leicht verständlichen Sprache erfolgen, wenn dadurch die Information des Verbrauchers nicht beeinträchtigt wird. Satz 1 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 nach § 2 Abs. 2 hergestellt ist, muß die Kennzeichnung als Verkehrsbezeichnung die Bezeichnung "Landbutter" enthalten. Ein Hinweis auf das Herstellungsland kann hinzugefügt werden.

(8) Es ist verboten, eine abweichend von § 2 Abs. 2 hergestellte Butter mit der Bezeichnung "Landbutter" in den Verkehr zu bringen.

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

1. als Verkehrsbezeichnung das Wort "Butter",
2. den Fettgehalt in Prozent (Massenanteil) zum Zeitpunkt der Herstellung,
3. den Zusatz "gesalzen", wenn die Butter mehr als 0,1 Gewichtshundertteile Salz enthält,
4. den Namen oder die Firma und die Anschrift des Herstellers, des Verpackers oder eines im Gebiet der Europäischen Union oder in einem anderen Vertragsstaat des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum niedergelassenen Verkäufers,
5. das Mindesthaltbarkeitsdatum; Absatz 2 Nr. 3 zweiter Halbsatz gilt entsprechend.

Abschnitt 3

Butter der Handelsklassen

§ 4

Inverkehrbringen nach Handelsklassen

Butter darf nach Handelsklassen im Sinne des Satzes 2 nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie nach Maßgabe des § 5 hergestellt ist und die Qualitätsanforderungen nach § 6 erfüllt. Handelsklassen sind "Deutsche Markenbutter" und "Deutsche Molkereibutter".

§ 5

Herstellung

(1) Butter der Handelsklassen darf nur unmittelbar aus Milch von Kühen oder daraus unmittelbar gewonnener Sahne (Rahm) oder Molkensahne (Molkenrahm) hergestellt werden, die nach § 4 Abs. 5 Satz 1 in Verbindung mit Anlage 6 Nr. 2.1 der Milchverordnung pasteurisiert worden ist. Nach Durchführung des Verfahrens muß der Peroxydasenachweis negativ sein. Butter der Handelsklasse "Deutsche Markenbutter" darf nur unmittelbar aus pasteurisierter Sahne hergestellt werden.

(2) Butter der Handelsklassen darf nur unter Verwendung von Wasser, Speisesalz, auch jodiertem Speisesalz und E 160 a Beta-Carotin, hergestellt werden.

(3) Butter der Handelsklassen muß einer der folgenden Buttersorten entsprechen:

1. Sauerrahmbutter: Butter, die aus mikrobiell gesäuerter Milch, Sahne (Rahm) oder Molkensahne (Molkenrahm) hergestellt ist und deren pH-Wert im Serum 5,1 nicht überschreitet;
2. Süßrahmbutter: Butter, die aus nicht gesäuerter Milch, Sahne (Rahm) oder Molkensahne (Molkenrahm) hergestellt ist, der auch nach der Butterung keine Milchsäurebakterienkulturen zugesetzt wurden und deren pH-Wert im Serum 6,4 nicht unterschreitet;
3. Mildgesäuerte Butter: Butter, die weder der Definition für Sauerrahmbutter noch der für Süßrahmbutter entspricht und deren pH-Wert im Serum unter 6,4 liegt.

(4) Sauerrahmbutter und Mildgesäuerte Butter dürfen nur unter Verwendung von spezifischen Milchsäurebakterienkulturen hergestellt werden; zusätzlich darf bei Mildgesäuerter Butter ein aus diesen gewonnenes Milchsäurekonzentrat, das ausschließlich durch Einwirkung von Milchsäurebakterien auf Milchinhaltsstoffe erzeugt wurde, verwendet werden.

§ 6

Qualitätsanforderungen

(1) Butter erfüllt die Voraussetzungen der Handelsklasse "Deutsche Markenbutter", wenn sie

1. in einer Molkerei hergestellt worden ist, die nach § 8 berechtigt ist, für die von ihr hergestellte Butter die Bezeichnung "Deutsche Markenbutter" zu führen und
2. für jede der in § 7 Abs. 3 Satz 2 Nr. 1 bis 3 genannten Eigenschaften mit mindestens vier Punkten bewertet worden ist.

(2) Butter erfüllt die Voraussetzungen der Handelsklasse "Deutsche Molkereibutter", wenn sie

1. in einer Molkerei hergestellt worden ist und
2. für jede der in § 7 Abs. 3 Satz 2 Nr. 1 bis 3 genannten Eigenschaften mit mindestens drei Punkten bewertet worden ist.

§ 7

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 1 genannten Bestimmungen durchzuführen. Die Herstellerbetriebe sind nach Maßgabe der Nummern 2 und 3 der Anlage 1 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) Die Prüfung der Handelsklasse ist nach Maßgabe der Nummer 5 der Anlage 1 durchzuführen. In diesem Rahmen sind folgende Eigenschaften zu prüfen und zu bewerten:

1. die sensorischen Eigenschaften Aussehen, Geruch, Geschmack und Textur,
2. die Wasserverteilung,
3. die Streichfähigkeit.

Der pH-Wert im Serum ist zuvor durch eine Laboruntersuchung festzustellen.

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

§ 8

Markenberechtigung

(1) Die Berechtigung zur Führung der Bezeichnung "Deutsche Markenbutter" wird von der nach Landesrecht zuständigen Stelle auf schriftlichen Antrag für jede Buttersorte erteilt, wenn bei

mindestens drei aufeinanderfolgenden monatlichen Prüfungen nach § 7 Abs. 1 bei jeder Butterprobe die Anforderungen des § 5 Abs. 1 bis 4 und des § 6 Abs. 1 erfüllt werden.

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

1. von der Gesamtzahl der zur Prüfung zugelassenen Butterproben einer Buttersorte eines Einsenders in drei aufeinanderfolgenden Monaten oder innerhalb der letzten sechs Monate mehr als ein Drittel nicht die Anforderungen des § 5 Abs. 1 bis 4 oder § 6 Abs. 1 Nr. 2 erfüllt,
2. bei der Prüfung der Butter nach § 7 Abs. 4 wiederholt Beanstandungen der Butter erfolgen, die die Molkerei verursacht hat,
3. den Anweisungen der Überwachungsstelle im Rahmen von Nummer 2 der Anlage 1 nicht Folge geleistet wird oder
4. von der Gesamtzahl der Butterproben einer Buttersorte eines Einsenders mehr als zwei Proben in sechs aufeinanderfolgenden Monaten aus einem der in Abschnitt 4.2 der Anlage 1 genannten Gründe nicht zur Prüfung zugelassen oder nicht regelmäßig zur Prüfung nach § 7 eingesandt oder bereitgehalten werden.

(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 Gesamtzahl der Butterproben einer Buttersorte eines Einsenders bei zwei aufeinanderfolgenden Prüfungen nach § 7 Abs. 1 die Anforderungen des § 5 Abs. 1 bis 4 und des § 6 Abs. 1 Nr. 2 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 § 6 Abs. 1 Nr. 2 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.

mit einem Hinweis auf das Herstellungsland, nur in den Verkehr gebracht werden, wenn die Butter den Anforderungen an

1. Herstellung und Qualität nach den §§ 5 und 6 Abs. 1 Nr. 2 sowie
2. Kennzeichnung und Verpackung nach dem folgenden Absatz 2 entspricht.

(2) Die Kennzeichnung muß unbeschadet der Vorschriften der EG-Verordnung und des § 3 Abs. 2 die Angabe der Buttersorte (§ 5 Abs. 3) enthalten. Bei Verpackung in Buttereinwickler gilt die Vorschrift des § 10 Abs. 2 entsprechend.

(3) Die Einhaltung der Anforderungen an die Herstellung nach § 5 ist auf Verlangen von demjenigen, der die Butter in den Verkehr bringt, durch eine amtliche Bescheinigung der zuständigen Behörde des Herstellungslandes nach dem Muster der Anlage 2 nachzuweisen. Die nach Landesrecht zuständigen Behörden prüfen die Qualitätsanforderungen nach § 6 Abs. 1 Nr. 2 beim Inverkehrbringen im Geltungsbereich der Verordnung.

§ 13

Gütezeichen für Markenbutter



(1) Für Markenbutter darf das nebenstehend abgebildete Gütezeichen nach Maßgabe der Absätze 2 bis 4 verwendet werden. Das Gütezeichen besteht aus einem stilisierten Adler mit ovaler Umrandung. Die Umrandung enthält die Inschrift: "In Deutschland geprüfte Markenware".

(2) Für im Geltungsbereich dieser Verordnung hergestellte Butter darf das Gütezeichen nur von einer Molkerei geführt werden, die die Markenberechtigung nach § 8 hat.

(3) Für Butter im Sinne des § 12 darf das Gütezeichen von der herstellenden Molkerei verwendet werden, wenn die Molkerei auf schriftlichen Antrag von einer nach Landesrecht zuständigen Stelle nach drei aufeinanderfolgenden monatlichen Prüfungen der Butter nach § 7 Abs. 1 und Abs. 3 in Verbindung mit Anlage 1 ein Prüfzertifikat erhalten hat, wonach die Butter die Qualitätsanforderungen nach § 6 Abs. 1 Nr. 2 erfüllt.

(4) Für Widerruf, Wiedererteilung und Erlöschen des Prüfzertifikats gilt § 8 Abs. 2 bis 4 entsprechend.

(5) Im Falle der Verwendung des Gütezeichens nach Absatz 1 sind auf der Verpackung die Worte "Amtliche Qualitätskontrolle des Landes... Überwachungsstelle ..." anzubringen.

Abschnitt 4

Dreiviertelfettbutter, Halbfettbutter und Milchstreichfett X vom Hundert

§ 14

Ergänzende Herstellungsvorschriften

Unbeschadet der Vorschriften der EG-Verordnung dürfen bei der Herstellung von Dreiviertelfettbutter, Halbfettbutter und Milchstreichfett X vom Hundert verwendet werden

1. Milchsäurebakterienkulturen oder ein aus diesen gewonnenes Milchsäure-Konzentrat,
2. Speisegelatine.

§ 15

Ergänzende Kennzeichnung

(1) Unbeschadet der Vorschriften der EG-Verordnung dürfen die Erzeugnisse Dreiviertelfettbutter, Halbfettbutter und Milchstreichfett X vom Hundert nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie nach Maßgabe des folgenden Absatzes 2 Satz 1, Absatz 3 Satz 1 bis 3, Absatz 4 und 5 gekennzeichnet sind.

(2) Bei den Erzeugnissen Dreiviertelfettbutter, Halbfettbutter und Milchstreichfett X vom Hundert in Fertigpackungen im Sinne des § 6 Abs. 1 des Eichgesetzes, die zur Abgabe an den Verbraucher bestimmt sind, sind die in § 3 Abs. 2 genannten Angaben anzubringen. Die Angaben nach § 3 Abs. 2 Nr. 1 und 2 können bei Fertigpackungen, deren größte Einzelfläche weniger als 10 cm² beträgt, entfallen. Für die Art und Weise der Kennzeichnung gilt § 3 Abs. 3 und 4 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung entsprechend.

(3) Die Kennzeichnung der Erzeugnisse Dreiviertelfettbutter, Halbfettbutter und Milchstreichfett X vom Hundert, die unverpackt oder in Fertigpackungen, die in der Verkaufsstätte zur alsbaldigen Abgabe an den Verbraucher hergestellt und dort, jedoch nicht zur Selbstbedienung, abgegeben werden, muß das Mindesthaltbarkeitsdatum nach Maßgabe des § 7 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung enthalten. § 3 Abs. 2 Nr. 3 letzter Halbsatz gilt entsprechend. Die Kennzeichnung ist auf dem Behältnis, in dem die Butter angeboten wird, oder der Fertigpackung im Sinne des Satzes 1 in deutscher Sprache und deutlich lesbar vorzunehmen. § 3 Abs. 6 Satz 4 und 5 gelten entsprechend.

(4) Bei den Erzeugnissen Dreiviertelfettbutter, Halbfettbutter und Milchstreichfett X vom Hundert, die zur Abgabe an andere als Verbraucher bestimmt sind, muß die Kennzeichnung enthalten

1. als Verkehrsbezeichnung das Wort "Dreiviertelfettbutter" oder "Halbfettbutter" oder das Wort "Milchstreichfett" mit der Angabe des Fettgehalts in Ziffern und dem Zeichen "%" sowie

2. die in § 3 Abs. 9 Nr. 2 bis 5 genannten Angaben.

(5) Bei Halbfettbutter und Milchstreichfett X vom Hundert mit einem Fettgehalt von 50 Gewichtshundertteilen oder weniger ist auf der Verpackung an gut sichtbarer Stelle deutlich lesbar und unverwischbar ein Hinweis anzubringen, daß das Erzeugnis zum Braten nicht geeignet ist.

Abschnitt 5

Schlußbestimmungen

§ 16

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 nach Landesrecht zuständigen Behörden einzelner oder mehrerer Bundesländer können vereinbaren, daß Butterprüfungen für ihre Zuständigkeitsbereiche gemeinsam durchgeführt werden und daß die Überprüfungen nach § 7 Abs. 4 auch durch Bundesländer erfolgen, die selbst keine Butterprüfungen vornehmen.

(3) Die Landesregierungen können durch Rechtsverordnung nach § 12 des Milch- und Margarinegesetzes bestimmen, auf welche Weise die Prüfung der Handelsklasse sowie das Verfahren zur Erteilung, zum Entzug und zur Wiedereinteilung der Markenberechtigung für Herstellerbetriebe, deren Produktionsmenge im vorhergehenden Kalenderjahr 100 Tonnen bei einer der Buttersorten nicht überschritt, abweichend von § 7 Abs. 1 und Nummer 2.2 der Anlage 1 durchzuführen sind.

§ 17

Ordnungswidrigkeiten

(1) Ordnungswidrig im Sinne des § 14 Abs. 2 Nr. 2 des Milch- und Margarinegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 2 Abs. 1 oder § 4 Satz 1 Butter in den Verkehr bringt,
2. entgegen § 10 Abs. 2 Buttereinwickler verwendet,

3. entgegen § 11 Butter der Handelsklassen in den Verkehr bringt, die nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise gekennzeichnet ist oder
4. entgegen § 12 Abs. 1 Butter aus einem anderen Mitgliedstaat der Europäischen Union in den Verkehr bringt.

(2) 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.

(3) Ordnungswidrig im Sinne des § 54 Abs. 1 Nr. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständengesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 3 Abs. 1 oder § 15 Abs. 1 ein dort genanntes Erzeugnis in den Verkehr bringt, das nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise gekennzeichnet ist.

Anlage 1
(zu § 7 Abs. 1 und 3, § 8 Abs. 2)

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 Bedarfsgegenständengesetzes *) (Amtliche Sammlung) unter Gliederungsnummer L 00.90-1, Stand November 1983 (DIN 10 950, Ausgabe Oktober 1981) **), genannten Bestimmungen erfüllen.

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. Der Zeitpunkt für die Entnahme ist nicht an den Prüfungsmonat gebunden.

- 2.2 Die Herstellerbetriebe haben für jede Prüfung an zwei Abruftagen von jeder Buttersorte (§ 5 Abs. 3) Butterproben einzusenden.

Die Zahl der für jede Prüfung einzusendenden Proben ergibt sich aus der Produktionsmenge des vorhergehenden Kalenderjahres wie folgt:

Vorjahresproduktion:	in Tonnen/Buttersorten	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 Abruftag dem Herstellerbetrieb mit, wieviele der 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.
- 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 Abruf tag 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 $10\text{ °C} \pm 1\text{ °C}$ 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 Juni 1992) ^{*)}

bis zur sensorischen Prüfung auf

- den Wassergehalt nach den in der Gliederungsnummer L 04.00-8, Stand Juni 1992, der Amtlichen Sammlung genannten Bestimmungen (DIN 10 317, Ausgabe August 1991) ^{*)},
- die Wasserverteilung nach den in der Gliederungsnummer L 0.400-9, Stand Mai 1986, der Amtlichen Sammlung genannten Bestimmungen (DIN 10 311, Ausgabe August 1985) ^{*)},
- den Gehalt an fettfreier Milchtrockenmasse bei gesalzener Butter, der sich aus der Untersuchung der fettfreien Trockenmasse nach den in der Gliederungsnummer L 0.400-5 bis 7, Stand April 1981, der Amtlichen Sammlung genannten Bestimmungen (DIN 10 322, Ausgabe Juli 1978) ^{*)}, abzüglich dem Natriumchloridgehalt nach der in der Gliederungsnum-

mer L 04.00-10, Stand April 1981, der Amtlichen Sammlung genannten Bestimmungen (DIN 10 323, Ausgabe Mai 1971) *) ergibt,
zu untersuchen und zu bewerten.

Die Butterproben sind am 14., spätestens jedoch am 21. Tag nach Abruf auf ihre sensorischen Eigenschaften nach den in der Gliederungsnummer L 04.00-12, Stand Juni 1990, der Amtlichen Sammlung genannten Bestimmungen (DIN 10 455, Ausgabe April 1989) *) zu prüfen und zu bewerten.

- 5.2 Proben, die bei ungesalzener Butter weniger als 82 Gewichtshundertteile, bei gesalzener Butter weniger als 80 Gewichtshundertteile Fett oder mehr als 16 Gewichtshundertteile Wasser oder bei gesalzener Butter mehr als 2 Gewichtshundertteile fettfreie Milchtrockenmasse 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 Juni 1992) *) 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.

*) zu Nummern 1.3, 5.1, 5.3, 5.4: zu beziehen bei Beuth Verlag GmbH, 10772 Berlin

Muster der Bescheinigung über Markenbutter

Land: _____
Zuständiges Ministerium: _____
Ausstellende Behörde: _____

Bescheinigung über Markenbutter

für

(Firma)

zur Vorlage bei einer Kontrolle nach § 13 Abs. 2 Butterverordnung

Dem milchbe-/verarbeitenden Unternehmen _____
(Firma)

Veterinärkontrollnummer _____, wird hiermit bescheinigt, daß die in seinem Betrieb hergestellte und für ein Inverkehrbringen in der Bundesrepublik Deutschland unter der Bezeichnung "Markenbutter" bestimmte Butter folgende Merkmale erfüllt:

Buttersorte:

bitte ankreuzen: ☐ Sauerrahmbutter
☐ Süßrahmbutter
☐ Mildgesäuerte Butter

- Herstellung:
- unmittelbar aus Sahne, die unmittelbar aus Milch von Kühen gewonnen und einer Pasteurisierung im Sinne der Richtlinie 92/46 EWG des Rates vom 16. Juni 1992 mit Hygienevorschriften für die Herstellung und Vermarktung von Rohmilch, wärmebehandelter Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis unterzogen worden ist; der Peroxydasenachweis ist negativ;
 - unter Verwendung ausschließlich von
 - = spezifischen Milchsäurebakterienkulturen; bei mildgesäuerter Butter alternativ ein aus diesen gewonnenes Milchsäurekonzentrat, das ausschließlich durch Einwirkung von Milchsäurebakterien auf Milchinhaltsstoffe erzeugt wurde;
 - = Wasser und Salz, auch jodiertem Speisesalz, und
 - = E 160 a Beta-Carotin.

(Ort, Datum)

(Unterschrift, Stempel)

Artikel 2

Änderung der Milcherzeugnisverordnung

Die Milcherzeugnisverordnung vom 15. Juli 1970 (BGBl. I S. 1150), zuletzt geändert durch § 28 Abs. 1 der Verordnung vom 24. April 1995 (BGBl. I S. 544), wird wie folgt geändert:

1. § 2 Abs. 1 Satz 2 wird wie folgt gefaßt:
"Dies gilt nicht, wenn die Milcherzeugnisse ausschließlich aus Milch oder Milcherzeugnissen hergestellt sind, die in dieser Weise wärmebehandelt worden sind."
2. In § 3 Abs. 3 Nr. 2 wird das Komma am Ende durch ein Semikolon ersetzt und folgender Halbsatz angefügt:
"die Bezeichnung nach Spalte 1 Buchstabe a der Anlage 1 darf abweichend von Nummer 1 auch bei Standardsorten der Gruppen VII bis XII der Anlage 1 verwendet werden, wenn diese als Zutat bei der Kennzeichnung anderer Lebensmittel angegeben werden,".
3. § 4 wird wie folgt geändert:
 - a) Die Nummer 3 in Absatz 1 und der Absatz 2 werden gestrichen.
 - b) Absatz 3 wird Absatz 2.
4. Nach § 5 Abs. 1 wird folgender Absatz 1a eingefügt:

" (1a) Milchstreichfetterzeugnisse im Sinne von Nummer 1 Buchstabe b und den Nummern 8, 14 und 15 der Anlage 2 sind Dreiviertelfettbutter, Halbfettbutter und Milchstreichfett X vom Hundert im Sinne von Teil A Nr. 2, 3 und 4 des Anhangs der Verordnung (EG) Nr. 2991/94 des Rates vom 5. Dezember 1994 mit Normen für Streichfette (ABl. EG Nr. L 316 S. 2)."
5. Anlage 1 wird wie folgt geändert:
 - a) Die Gruppe XV. Milchstreichfetterzeugnis wird gestrichen.
 - b) Die bisherigen Gruppen XVI und XVII werden die Gruppen XV und XVI.

Artikel 3

Änderung der Käseverordnung

Die Käseverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 14. April 1986 (BGBl. I S. 412), zuletzt geändert durch § 28 Abs. 3 der Verordnung vom 24. April 1995 (BGBl. I S. 544), wird wie folgt geändert:

1. Dem § 1 Abs. 5 Satz 1 wird folgender Satz 2 angefügt:

"Im Falle der Herstellung von Käsezubereitungen aus Speisequark sind die in § 3 Abs. 1 Nr. 2 Buchstabe b genannten Stoffe beigegebene Lebensmittel."

2. Dem § 3 Abs. 1 Nr. 4 werden die Worte "sowie Luft, Stickstoff und Kohlendioxid zum Aufschäumen" angefügt.
3. In § 14 Abs. 2 Nr. 6 wird das hinter den Worten "verwendete Käse" stehende Wort "wärmebehandelt" durch die Worte "einem Wärmebehandlungsverfahren nach § 4 Abs. 5 Satz 1 der Milchverordnung oder einer sonstigen Wärmebehandlung unterzogen" ersetzt.
4. § 28 wird wie folgt geändert:

- a) In Absatz 1 Nr. 2 wird das Wort "Weichkäse," gestrichen.

- b) Der Absatz 2 wird gestrichen.

- c) Absatz 3 wird wie folgt gefaßt:

" (3) Ausländische Käse und Erzeugnisse aus Käse, die den in dieser Verordnung bezeichneten Anforderungen an die Herstellung nicht entsprechen, dürfen nur in den Verkehr gebracht werden, wenn zusätzlich zu der Kennzeichnung nach den §§ 14 bis 17 auf der Fertigpackung oder dem Hinweisschild deutlich lesbar auf die Abweichung hingewiesen wird. Der Hinweis ist in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung anzugeben, sofern nicht durch eine Angabe im Zutatenverzeichnis eine Irreführung des Verbrauchers ausgeschlossen werden kann. Zusätzlich zu der Verkehrsbezeichnung nach § 14 Abs. 2 Nr. 1 darf auch die Verkehrsbezeichnung des Herstellungslandes verwendet werden."

5. § 31a wird wie folgt gefaßt:

"§ 31a Übergangsvorschrift

Erzeugnisse, die noch nach den bis zum [einsetzen: Tag, der dem Tag des Inkrafttretens vorgeht] geltenden Vorschriften gekennzeichnet sind, dürfen bis zum 31. Dezember 1997 in den Verkehr gebracht werden."

6. In Anlage 1 Buchstabe A wird bei der Gruppe "Hartkäse" die Standardsorte "Emmentaler" wie folgt geändert:
 - a) In Spalte 5 wird die Angabe "62" durch die Angabe "60" ersetzt.
 - b) Spalte 7 wird wie folgt gefaßt:
"2 Monate".
 - c) In Spalte 8 werden bei Buchstabe A hinter dem Wort "Randfläche" ein Komma und die Worte "die Rinde kann auch fehlen" angefügt.

Artikel 4

Änderung der Margarine- und Mischfettverordnung

Die Margarine- und Mischfettverordnung vom 31. August 1990 (BGBl. I S. 1989, 2259), zuletzt geändert durch Artikel 5 der Verordnung vom 25. November 1994 (BGBl. I S. 3526), wird wie folgt geändert:

1. § 1 wird wie folgt gefaßt:

"§ 1 Anwendungsbereich

Die Vorschriften dieser Verordnung gelten für die Durchführung der Rechtsakte der Europäischen Gemeinschaft über die Normen für Streichfette mit Ausnahme der Milchstreichfette."

2. § 2 wird gestrichen.
3. § 3 wird wie folgt gefaßt:

"Margarineschmalz oder Mischfettschmalz, das den in Spalte 1 der Anlage vorgeschriebenen Anforderungen nicht entspricht, darf nicht in den Verkehr gebracht werden."

4. § 4 wird wie folgt geändert:

- a) In Absatz 1 werden nach dem Wort "Anlage" die Worte "und den in § 1 genannten Rechtsakten" eingefügt.

b) Absatz 2 wird wie folgt gefaßt:

" (2) Bei Erzeugnissen mit einem Gesamtfettgehalt von 50 Gewichtshundertteilen und weniger ist ein Hinweis, daß das Erzeugnis zum Braten nicht geeignet ist, an gut sichtbarer Stelle deutlich lesbar und unverwischbar anzubringen."

c) Absatz 3 wird gestrichen.

5. § 5 wird wie folgt gefaßt:

" (1) Außerhalb des Geltungsbereichs dieser Verordnung hergestelltes Margarineschmalz oder Mischfettschmalz (ausländisches Margarineschmalz oder Mischfettschmalz), das nicht den Vorschriften dieser Verordnung entspricht, darf vorbehaltlich des Absatzes 2 in den Verkehr gebracht werden, wenn

1. es nach den Rechtsvorschriften des Herstellerlandes hergestellt und dort verkehrsfähig ist und,
2. soweit es sich nicht um ein Erzeugnis handelt, das in einem anderen Mitgliedstaat der Europäischen Union oder einem anderen Vertragsstaat des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum rechtmäßig hergestellt und in den Verkehr gebracht ist oder aus einem Drittland stammt und sich in einem Mitgliedstaat der Europäischen Union rechtmäßig im Verkehr befindet, für in dem Erzeugnis enthaltene zulassungsbedürftige Zusatzstoffe eine Ausnahme nach § 37 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständengesetzes zugelassen worden ist.

(2) Ausländisches Margarine- und Mischfettschmalz, das in wesentlichen charakteristischen Merkmalen, insbesondere hinsichtlich des Fettgehalts und der Verwendung von Ausgangsstoffen, von inländischen Erzeugnissen abweicht, darf nur in den Verkehr gebracht werden, wenn zusätzlich zu der Kennzeichnung nach § 4 und nach der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung die Beschreibung der Abweichung auf der Fertigpackung oder dem Hinweisschild deutlich lesbar angegeben ist. Der Hinweis ist in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung anzugeben, sofern nicht durch eine Angabe im Zutatenverzeichnis eine Irreführung des Verbrauchers ausgeschlossen werden kann. Zusätzlich darf auch die Verkehrsbezeichnung des Herstellungslandes verwendet werden."

6. § 6 wird wie folgt geändert:

a) In Absatz 1 werden die Worte "ausländische Margarine- und Mischfetterzeugnisse, die" durch die Worte "ausländisches Margarineschmalz oder ausländisches Mischfettschmalz, das" und das Wort "sind" durch das Wort "ist" ersetzt.

b) Absatz 3 wird wie folgt gefaßt:

" (3) Ordnungswidrig im Sinne des § 14 Abs. 2 Nr. 2 des Milch- und Margarinegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 3 Margarineschmalz oder Mischfettschmalz in den Verkehr bringt."

7. Die Anlage zu § 3 wird wie folgt gefaßt:

"Anlage (zu § 3)

Gruppe	Standardsorte	
	2	3
1		
a) Bezeichnung b) Herstellungsweise	Bezeichnung	a) Fettgehalt in 100 Gewichtsteilen b) sonstige Zusammensetzung
I. a) Margarineschmalz b) hergestellt aus genußtauglichen Fettstoffen pflanzlicher oder tierischer Herkunft, keine Emulsion, aromatisiert, in der Regel kräftig gelb	Margarineschmalz, (Schmelzmargarine)	1. a) mindestens 99
II. a) Mischfettschmalz b) hergestellt aus genußtauglichen Fettstoffen pflanzlicher oder tierischer Herkunft, keine Emulsion.	Mischfettschmalz (Schmelzmischfett)	1. a) mindestens 99 b) Milchfettanteil am Gesamtfett 10 - 80 %

"

Artikel 5

Änderung der Milchverordnung

§ 2 Nr. 7 Buchstabe c der Milchverordnung vom 24. April 1995 (BGBl. I S. 544) wird wie folgt gefaßt:

"c) Erzeugnisse im Sinne der Butterverordnung;"

Artikel 6
Änderung der Milch-Güteverordnung

In § 2 Abs. 5 Satz 1 der Milch-Güteverordnung vom 9. Juli 1980 (BGBl. I S. 878), zuletzt geändert durch Verordnung vom 27. Dezember 1993 (BGBl. I S. 2481), wird die Angabe "1 bis 4" durch die Angabe "1 bis 4a" ersetzt.

Artikel 7
Inkrafttreten, Außerkrafttreten

Diese Verordnung tritt am Tage nach ihrer Verkündung in Kraft. Gleichzeitig tritt die Butterverordnung vom 16. Dezember 1988 (BGBl. I S. 2286), zuletzt geändert durch § 28 Abs. 2 der Verordnung vom 24. April 1995 (BGBl. I S. 544), außer Kraft.

Der Bundesrat hat zugestimmt.

Bonn, den

1996

Der Bundesminister
für Ernährung, Landwirtschaft
und Forsten

Der Bundesminister
für Gesundheit

Begründung

I. Allgemein

Mit der Verordnung (EG) Nr. 2991/94 des Rates vom 5. Dezember 1994 mit Normen für Streichfette (ABl. EG Nr. L 316 S. 2) - im folgenden: EG-Verordnung - sind gemeinschaftsrechtliche Bestimmungen für Butter, Margarine und andere Streichfette erlassen worden. Die Vorschriften für die Vermarktung dieser Erzeugnisse sind damit in der Europäischen Gemeinschaft harmonisiert worden. Die EG-Verordnung ist am 1. Januar 1996 in Kraft getreten.

Derzeit bestehen Regelungen über Butter, Margarine und die sonstigen von der EG-Verordnung erfaßten Streichfette in der Butterverordnung, der Milcherzeugnisverordnung und der Margarine- und Mischfettverordnung. Diese Verordnungen müssen im Hinblick auf das Inkrafttreten der EG-Verordnung geändert werden. Maßgebliches Prinzip ist dabei, daß Regelungen, die in der EG-Verordnung enthalten sind, der nationalen Rechtsetzung entzogen sind.

Für den Bereich der Milchstreichfette bedeutet dies grundlegenden Änderungsbedarf. In Artikel 1 ist eine neue Butterverordnung als Ablöseverordnung vorgesehen. Darin werden Vorschriften zur Herstellung und Kennzeichnung von Butter in Ergänzung des Gemeinschaftsrechts aufgenommen. Der Schwerpunkt der Butterverordnung liegt bei der auf dem Gemeinschaftsrecht aufbauenden Regelung der Handelsklassen für Butter.

Die bislang in der Milcherzeugnisverordnung verankerte Gruppe der Milchstreichfetterzeugnisse mit Dreiviertelfett- und Halbfettbutter fällt gleichfalls unter die EG-Verordnung. In Artikel 2 werden in der Milcherzeugnisverordnung bestehende Regelungen zu Milchstreichfetterzeugnissen aufgehoben. Soweit auf der Grundlage der EG-Verordnung noch Vorschriften über Herstellung und Kennzeichnung von Dreiviertelfett- und Halbfettbutter und sonstigem Milchstreichfett zu treffen sind, werden diese in den Abschnitt 4 der neuen Butterverordnung (Artikel 1) aufgenommen.

Regelungen über Zusatzstoffe für Milchstreichfetterzeugnisse bleiben allerdings fortbestehen. Sie sollen auf die Dreiviertelfett- und Halbfettbutter und sonstiges Milchstreichfett bis zur förmlichen Umsetzung der EG-Zusatzstoffrichtlinien Anwendung finden. Diese Verordnung zielt nicht auf Umsetzung der Süßungsmittel-Richtlinie (94/35/EG vom 30.06.1994, ABl. EG Nr. L 237 S. 73), der Farbstoff-Richtlinie (94/36/EG vom 30.06.1994, ABl. EG Nr. L 237 S. 13) oder der Richtlinie über sonstige Zusatzstoffe (95/2/EG vom 20.02.1995, ABl. EG Nr. L 61 S. 1).

Die Änderung der Käseverordnung in Artikel 3 erfolgt unabhängig von der EG-Verordnung, um Entwicklungen in der Herstellung und Vermarktung bestimmter Käsesorten Rechnung zu tragen.

Der Regelungsbereich der Margarine- und Mischfettverordnung unterliegt auch weitgehend der EG-Verordnung. In Artikel 4 werden die Vorschriften, die durch das höherrangige Recht verdrängt werden, aufgehoben. Vom Gemeinschaftsrecht nicht erfaßt sind die Konzentrate mit einem Fettgehalt von mehr als 90 vom Hundert (Massenanteil). Betroffen sind davon Margarineschmalz und Mischfettschmalz.

Die Änderung der Milchverordnung in Artikel 5 ist eine Folgeänderung zu Artikel 1. Die Milch-Güteverordnung wird durch Artikel 6 geändert, um dem technischen Fortschritt bei Untersuchungsverfahren Rechnung tragen zu können.

Kosten

Die Verordnung hat keine finanziellen Auswirkungen auf den Bundeshaushalt. Für den Haushalt der Länder entstehen keine neuen Belastungen. Es werden in der Verordnung keine neuen kostenverursachenden Regelungen vorgesehen. Die Vorschriften sind im Rahmen der derzeitigen Maßnahmen der Lebensmittelüberwachung zu berücksichtigen.

Zusätzliche finanzielle Auswirkungen für die Wirtschaft sind nicht erkennbar. Die Vorgaben zur Einhaltung der Qualitätsstandards, insbesondere die Regelungen über Handelsklassen für Butter, entsprechen dem bisherigen System, das auch von den Wirtschaftsbeteiligten nicht in Frage gestellt wird. Auswirkungen auf Einzelpreise, das allgemeine Preisniveau, insbesondere das Verbraucherpreisniveau, sind nicht daher zu erwarten.

II. Im einzelnen

Zu Artikel 1 - Butterverordnung

Die EG-Verordnung stellt die Grundlage für ergänzende Regelungen in der Verordnung über Butter und andere Milchstreichfette dar. In der EG-Verordnung ist eine weit gefaßte Bestimmung zur Herstellung von Butter enthalten. Für nationale Vorschriften zu Hygiene- und Qualitätsanforderungen besteht daneben Raum. Wenngleich eine dem § 3 Abs. 1 a.F. entsprechende Bestimmung zur Pasteurisierung im Abschnitt 1 nicht vorgesehen ist, besteht aufgrund der Regelung in § 6 Abs. 1 der Milchverordnung die Verpflichtung, das Ausgangserzeugnis für Butter einer Wärmebehandlung zu unterwerfen. Bei der Kennzeichnung ist die EG-Verordnung nicht abschließend. Gemeinschaftsrechtlich werden die Angabe der Verkehrsbezeichnung mit den im Anhang der EG-Verordnung festgelegten Begriffen, des Fettgehaltes und - sofern die Butter gesalzen ist - des Salzgehaltes vorgeschrieben. Vorschriften zur Umsetzung der Richtlinie 79/112/EWG des Rates zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür sind daneben in diese Verordnung aufzunehmen.

Schwerpunkt der neuen Butterverordnung ist die Regelung der Qualitätsklassen, wozu Artikel 6 der EG-Verordnung ermächtigt. Die derzeit geltende Handelsklassenregelung soll weitgehend unverändert fortgeführt werden. In den Vorschriften über die Handelsklasse finden sich die Anforderungen an Herstellung und Kennzeichnung, die bisher allgemein für in Deutschland hergestellte

Butter galten. Vorschriften, die zwischenzeitlich durch die Milchverordnung übernommen worden sind oder sonst überholt erscheinen, sollen entfallen.

Neu in die Butterverordnung werden Vorschriften zu Dreiviertelbutter, Halbfettbutter und Milchstreichfett X vom Hundert aufgenommen.

Zu § 1

Absatz 1 nennt die Produkte, die Gegenstand dieser Verordnung sind. Es handelt sich um die Milchstreichfette, die in der EG-Verordnung definiert sind. Die Vorschriften dieser Verordnung dienen der Ergänzung und Durchführung des Gemeinschaftsrechts. Sie erfassen das auf eine Abgabe an Verbraucher und andere gerichtete Herstellen und Behandeln sowie alle sonstigen Formen des Inverkehrbringens dieser Erzeugnisse. Den Regelungen liegt der Verbraucherbegriff des § 2 Abs. 2 des Milch- und Margarinesgesetzes zugrunde.

Rechtsgrundlage: § 7 Satz 1 Nr. 1 des Milch- und Margarinesgesetzes

Zu § 2

§ 2 betrifft die Herstellung von Butter allgemein, d.h. die ohne Bezug zu der nationalen Qualitätsklasse - den Handelsklassen - hergestellte Butter. Die Vorschriften der EG-Verordnung sind hinsichtlich einzelner Aspekte der Herstellung ergänzungsbedürftig. Mit der Formulierung "unbeschadet der Vorschriften der EG-Verordnung" soll darauf hingewiesen werden, daß nunmehr auch EG-Vorschriften maßgeblich sind.

Absatz 2 regelt in Ergänzung der EG-Verordnung und der Milchverordnung die besondere Art der Butterherstellung im Erzeugerbetrieb. Abweichend von § 6 Abs. 1 der Milchverordnung darf die Butter aus nicht wärmebehandelter Milch hergestellt werden. Bei dieser Butter handelt es sich um ein Rohmilcherzeugnis im Sinne des § 6 Abs. 3 der Milchverordnung, so daß die Anforderungen des § 6 Abs. 3 der Milchverordnung gelten. Zusätzlich sind nach Absatz 2 Nr. 1 bis 3 Anforderungen an den Rohstoff, die Herstellung und die Abgabe zu beachten.

Absatz 3 regelt die Herstellung von Butter, die an andere als Verbraucher, z.B. an Weiterverarbeitungsbetriebe, abgegeben wird. Dieser Bereich ist nicht unmittelbar von der EG-Verordnung abgedeckt. Mit der konstitutiven Verweisung soll erreicht werden, daß der Begriff Butter einheitlich und unabhängig vom Verwendungszweck bestimmt ist. Der Begriff Verbraucher ist im Sinne des § 2 Abs. 2 des Milch- und Margarinesgesetzes gebraucht.

Absatz 4 sieht im Einklang mit der Richtlinie 94/36/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Juni 1994 über Farbstoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen (ABl. EG. Nr. L 237 S. 13) und in Fortsetzung des bisher geltenden Rechts vor, daß der Farbstoff Beta-Carotin zugesetzt werden darf.

Rechtsgrundlage:	§ 2 Abs. 1	§ 7 Satz 1 Nr. 1 des Milch- und Margarinegesetzes,
	§ 2 Abs. 2	§ 3 Satz 1 Nr. 1, § 7 Satz 1 Nr. 1 des Milch- und Margarinegesetzes,
	§ 2 Abs. 3	§ 7 Satz 1 Nr. 1 des Milch- und Margarinegesetzes,
	§ 2 Abs. 4	§ 12 Abs. 1 Nr. 1 des LMBG.

Zu § 3

Wesentliche Elemente der Kennzeichnung gibt die EG-Verordnung vor. § 3 enthält die Regelungen zur Kennzeichnung, die daneben zur Umsetzung der Richtlinie 79/112/EWG zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür erforderlich sind. Bei der Kennzeichnung von Butter ist über diese genannten Angaben hinaus die nach Anlage 8 der Milchverordnung erforderliche Genußtauglichkeitskennzeichnung vorzusehen. Die in Absatz 2 Nr. 1 bis 3 vorgeschriebenen Angaben über den Hersteller, Verpacker oder Verkäufer, die Zutaten und das Mindesthaltbarkeitsdatum entsprechen bisheriger Rechtslage.

Im Verzeichnis der Zutaten nach Nummer 2 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. Dies gilt auch für aus Milchsäurebakterienkulturen gewonnenes Konzentrat. In Nummer 3 wird die Verpflichtung bei der Angabe "gekühlt" konkretisiert.

Die Ausnahme in Absatz 3 folgt der Ausnahmeregelung in der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung, mit der die Kennzeichnung von Hotelfrühstückspackungen erleichtert werden soll. Spielraum für weitergehende Ausnahmen besteht nach der Richtlinie 79/112/EWG nicht. Die Ausnahme bezieht sich nicht auf die Angaben nach der EG-Verordnung; diese sind zwingend.

Mit dem Verweis auf die Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung in Absatz 4 hinsichtlich Art und Weise der Angaben wird dem allgemeinen Bedürfnis nach einer klaren Verbraucherinformation entsprochen. Es ist damit u.a. in der Regel die Kennzeichnung in deutscher Sprache und mit gut sichtbaren und deutlich lesbaren Angaben vorzunehmen.

Nach Absatz 6 sind bei Butter, die unverpackt oder in "vor-Ort" hergestellten Packungen im Sinne des Absatzes 5 abgegeben wird, als unverzichtbare Angaben diejenigen nach der EG-Verordnung und das Mindesthaltbarkeitsdatum auf dem Behältnis, in dem die Butter angeboten wird, anzubringen. Die bisherige Formulierung, wonach die Kennzeichnung "auf einem Schild bei der Ware" vorzunehmen war, wird im Hinblick auf die Vorgabe des § 19 Abs. 1 Nr. 1 des LMBG geändert. Von den dort genannten Gegenständen wird die Alternative "Behältnisse" in denen Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden" herangezogen. Das Inverkehrbringen im Sinne des § 7 Abs. 1 des LMBG liegt hier im Feilhalten, also Anbieten der Ware.

In Absatz 7 wird geregelt, daß die im Erzeugerbetrieb hergestellte Butter mit der Verkehrsbezeichnung "Landbutter" geführt wird. Diese Vorschrift gilt für im Inland oder in einem anderen Mitgliedstaat der EU in einem Erzeugerbetrieb hergestellte Butter. Nach Satz 2 kann auf das Herkunftsland hingewiesen werden, z.B. wie bisher durch die Bezeichnung "Deutsche Landbutter".

Nach Artikel 3 Abs. 3 der EG-Verordnung besteht nämlich die Möglichkeit, als Verkehrsbezeichnung spezielle auf die Verarbeitungsverfahren bezogene Benennungen zu verwenden. Nach Anlage 8 Nr. 2.2 der Milchverordnung muß zusätzlich der Hinweis "aus Rohmilch" in der Kennzeichnung enthalten sein. Absatz 8 bestimmt, daß diese Bezeichnung ausschließlich für diese Butter verwendet werden darf.

Absatz 9 regelt die Kennzeichnung von Butter im Sinne des § 2 Abs. 4, also den von der EG-Verordnung nicht erfaßten Bereich der Abgabe an andere als Verbraucher. Es werden inhaltlich die Vorgaben der EG-Verordnung auf diesen Bereich übertragen. Die Nummer 2 "Fettgehalt" ist wie die Formulierung "Gesamtfettgehalt" in Artikel 3 Abs. 1 Buchstabe b der EG-Verordnung im Sinne von Mindestfettgehalt zu verstehen.

Rechtsgrundlage:	§ 3 Abs. 1	§ 19 Abs. 1 Nr. 1 des LMBG
	§ 3 Abs. 2 Nr. 1, 2	§ 19 Abs. 1 Nr. 1 i.V.m. Nr. 2 Buchstabe b des LMBG
	§ 3 Abs. 2 Nr. 3	§ 19 Abs. 1 Nr. 2 Buchstabe b des LMBG
	§ 3 Abs. 3 bis 6	§ 19 Abs. 1 Nr. 1 i.V.m. Nr. 2 Buchstabe b des LMBG
	§ 3 Abs. 7 bis 9	§ 7 Satz 1 des Milch- und Margarinegesetzes

Zu § 4

Abschnitt 3 enthält die Regelung der Handelsklassen für Butter. Es wird von der Ermächtigung in Artikel 6 der EG-Verordnung Gebrauch gemacht, eine nationale Qualitätsklasse beizubehalten. Inhaltlich wird das bisherige Recht der Handelsklassen weitgehend übernommen.

Satz 1 enthält das Verbot, Butter, die nicht den §§ 5 und 6 entspricht, als Handelsklassenware in den Verkehr zu bringen. Satz 2 bestimmt, welche Handelsklassen für Butter bestehen.

Rechtsgrundlage: § 7 Satz 1 des Milch- und Margarinegesetzes

Zu § 5

In § 5 wird bestimmt, daß Butter der Handelsklassen aus Qualitätsgründen unter Einhaltung bestimmter Kriterien herzustellen ist. So wird in Absatz 1 vorgeschrieben, daß Butter der Handelsklassen zum einen nur aus pasteurisierter Milch oder Sahne (Rahm) hergestellt werden darf. Deutsche Markenbutter darf nur aus pasteurisierter Sahne (Rahm) hergestellt werden. Die Pasteurisierung stellt ein Qualitätsmerkmal hinsichtlich der nach der Milchverordnung vorgeschriebenen Wärmebehandlung der Milch dar. Zum anderen ist nach Absatz 1 verboten, Butter der Handelsklassen unter Fraktionierung oder Rekombinierung der Milchbestandteile herzustellen. Mit der Ver-

wendung des Begriffes "unmittelbar" soll klargestellt werden, daß das klassische Verfahren der Butterherstellung gemeint ist. In diesem Sinne findet sich der Begriff auch in EG-Rechtstexten, u.a. zur Interventionsfähigkeit von Butter. Diese Festlegung der Herstellungsweise zielt auch auf die nach der EG-Verordnung vorgesehene Möglichkeit, die der Tradition entsprechende Butter mit dem Hinweis "traditionell" kenntlich zu machen. In der Bundesrepublik Deutschland ist Butter der Handelsklassen traditionell unmittelbar aus Sahne hergestellt.

In Absatz 1 sind damit wie auch in den Absätzen 2 bis 7 für Butter der Handelsklassen Herstellungs- und Qualitätsmerkmale vorgegeben, die bisher allgemein für in Deutschland hergestellte Butter gegolten haben, die nunmehr nach harmonisiertem Recht der Milchstreichfette die nationale Qualitätsklassen auszeichnen.

Absatz 2 regelt, welche Stoffe der Butter hinzugefügt werden dürfen. Salz darf auch bei Butter der Handelsklassen im Rahmen der für Butter allgemein geltenden Grenze von 2 vom Hundert (Massenanteil) beigegeben werden. Auf Regelungen zum Fettgehalt wird verzichtet, weil sich bereits aus der EG-Verordnung mittelbar ergibt, daß ungesalzene Butter einen Milchfettgehalt von 82 vom Hundert aufweisen muß. Bei gesalzener Butter reduziert sich der Milchfettgehalt in Abhängigkeit vom maximal zweiprozentigen Zusatz von Salz.

Absatz 3 enthält die Einteilung der Buttersorten. Wesentliches Kriterium ist der pH-Wert im Serum. Daneben wird bei Sauerrahmbutter als charakteristische Beschreibung vorgegeben, daß diese nur aus bakteriell gesäuertem Rahm, damit ohne Zusatz von aromatisierenden Stoffen, hergestellt werden darf.

In Absatz 4 ist geregelt, daß die Buttersorten "Sauerrahmbutter" und "Mildgesäuerte Butter" nur mit spezifischen Milchsäurebakterienkulturen hergestellt werden, bei Mildgesäuerter Butter ist zusätzlich ein aus diesen gewonnenes Milchsäure-Konzentrat erlaubt. E 270 Milchsäure ist nach der Richtlinie Nr. 95/2/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Februar 1995 über andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel (ABl. EG Nr. L 61 S. 1) nicht mehr zuzulassen.

Rechtsgrundlage: § 7 Satz 1 Nr. 1 des Milch- und Margarinegesetzes

Zu § 6

§ 6 regelt, welchen Qualitätsmerkmalen Butter der Handelsklassen entsprechen muß. In Nummern 1 und 2 der Absätze 1 und 2 werden inhaltlich die bisherigen Anforderungen an Butter der Handelsklassen weitergeführt. Die Bezeichnung "Deutsche Markenbutter" ist einer Butter vorbehalten, die in einer Molkerei mit Markenberechtigung hergestellt ist. Deutsche Molkereibutter darf ebenfalls nur in einer Molkerei hergestellt werden. Das bisherige Bewertungsschema für Handelsklassen wird jeweils beibehalten.

Rechtsgrundlage: § 7 Satz 1 Nr. 1 des Milch- und Margarinegesetzes

Zu § 7

§ 7 Absatz 1 regelt die Häufigkeit der Prüfungen der Butter. Die Prüfung der Handelsklasse "Deutsche Markenbutter" hat - wie bisher - monatlich stattzufinden; Deutsche Molkereibutter ist im Abstand von zwei Monaten zu prüfen. Diese zeitliche Festlegung ist erforderlich, um dem Anspruch der Qualitätssicherung zu genügen. Absatz 3 nennt die Eigenschaften, die für die Handelsklassenqualität maßgeblich sind. Danach kommt es auf die Bewertung der sensorischen Eigenschaften, der Wasserverteilung und der Streichfähigkeit (Härte) der Butter an. Der pH-Wert ist kein eigentliches Qualitätsmerkmal, als bestimmendes Kriterium für die Buttersorte ist er aber vor der Prüfung festzustellen.

Rechtsgrundlage: § 7 Satz 1 des Milch- und Margarinegesetzes

Zu § 8

Das im Interesse der Wahrung eines hohen Qualitätsstandards seit Jahrzehnten bestehende System der Markenberechtigung hat sich bewährt. Das bisherige Verfahren soll daher weitgehend unverändert fortgeführt werden. Das Verfahren der Erteilung ist in Absatz 1 geregelt. Absatz 2 enthält die Widerrufsgründe; sie sind wie auch die anschließenden Regelungen zu Wiedererteilung (Absatz 3) und Erlöschen der Berechtigung (Absatz 4) aus dem bisherigen Recht übernommen.

Rechtsgrundlage: § 7 Satz 1 des Milch- und Margarinegesetzes

Zu § 9

Die Vorschrift dient der laufenden Kontrolle des Qualitätsstandards. Da sich der Anspruch an Deutsche Markenbutter vor allem auch auf Beständigkeit der Qualität richtet, sind wiederholte Kontrollen und entsprechende Maßnahmen bei nachträglichen Veränderungen notwendig. Diese Vorschrift richtet sich an die für die Erstbewertung zuständigen Stellen.

Nach Absatz 2 soll das Gutachten eines von der zuständigen Stelle benannten Buttersachverständigen bindend sein.

Rechtsgrundlage: § 7 Satz 1 des Milch- und Margarinegesetzes

Zu § 10

Die Vorschriften zur Verpackung beziehen sich allein auf das Verpackungsmaterial. Es wird auf die entsprechenden DIN-Normen für Butter verwiesen, weil bei der Normung sowohl aktuelle Entwicklungen im Wirtschaftsgeschehen als auch qualitätssichernde Aspekte maßgeblich sind.

Rechtsgrundlage: § 7 Satz 1 Nr. 1 des Milch- und Margarinegesetzes

Zu § 11

§ 11 schreibt vor, daß Butter der Handelsklassen mit zusätzlichen Angaben zu kennzeichnen ist. Die in der EG-Verordnung bindend vorgegebene Verkehrsbezeichnung Butter wird um den Hinweis auf die Handelsklasse ergänzt. Mit dieser Modifizierung der Verkehrsbezeichnung wird von der Möglichkeit nach Artikel 6 Abs. 2 der EG-Verordnung Gebrauch gemacht. Über die Basis-kennzeichnung nach der EG-Verordnung und § 3 hinaus sind die jeweiligen Buttersorten anzugeben. Bei Deutscher Markenbutter ist die Markenberechtigung in Fortführung des bisherigen Rechts zu dokumentieren.

Rechtsgrundlage: § 7 Satz 1 Nr. 1 des Milch- und Margarinegesetzes

Zu § 12

Mit § 12 soll der gemeinschaftsrechtlichen Verpflichtung nach Artikel 6 Abs. 1 zweiter Unterabs. der EG-Verordnung entsprochen werden. Das Recht, national eine Qualitätsklasse einzuführen oder - wie die Handelsklassenregelung - beizubehalten, steht unter dem Vorbehalt, daß dadurch die Ware aus anderen Mitgliedstaaten der EU nicht diskriminiert werden darf. Es ist eine Möglichkeit vorzusehen, daß die Handelsklassenbezeichnungen auch für die in anderen Mitgliedstaaten hergestellte Butter verwendet werden darf. Da bei der Regelung maßgeblich auf die Qualität der Butter abzuheben ist, wird in Absatz 1 in Abkehr vom bisherigen Recht, bei dem es um die zugrunde liegenden Vorschriften anderer Mitgliedstaaten ging, die Ware selbst zum Bewertungsgegenstand erklärt. Butter anderer EU-Mitgliedstaaten kann als "Markenbutter" bezeichnet werden, wenn sie entsprechend den Vorschriften für deutsche Butter der Handelsklassen hergestellt ist und sie die Qualitätsmerkmale von Deutscher Markenbutter aufweist.

Absatz 2 schreibt darüber hinaus vor, daß entsprechend den Vorgaben für Deutsche Markenbutter in der Kennzeichnung die Buttersorte anzugeben ist und daß Buttereinwickler, sofern sie als Verpackungsmaterial tauglich sein sollen, den in § 11 Abs. 2 genannten DIN-Normen entsprechen müssen. Eine ordnungsgemäße, qualitätssichernde Verpackung soll auch bei Butter aus anderen Mitgliedstaaten gegeben sein.

Absatz 3 regelt das Erfordernis einer amtlichen Bescheinigung, die vom jeweiligen Mitgliedstaat auszustellen ist. Da es sich bei den Herstellungsvorschriften um gemeinschaftsweit bekannte Herstellungstechnologien handelt, wird die Ausstellung der Bescheinigung durch die für den jeweiligen

Herstellungsbetrieb zuständige Behörde für eine praktikable, nicht diskriminierende Verfahrensweise erachtet. Die Qualitätsanforderungen werden von den für die Durchführung zuständigen nationalen Stellen im Rahmen von Proben im Lebensmittelhandel überprüft.

Rechtsgrundlage: § 7 Satz 1 Nr. 1 des Milch- und Margarinegesetzes

Zu § 13

§ 13 sieht auf Grund von Vorgaben des Gemeinschaftsrechts eine im Vergleich zum bisherigen Recht veränderte Regelung über das Gütezeichen vor. Um den Grundsätzen des gemeinsamen Marktes in der Europäischen Union Rechnung zu tragen, wird ein Gütezeichen für in Deutschland geprüfte, nicht ausschließlich hier hergestellte Markenbutter eingeführt. Das Gütezeichen kann für Markenbutter aus anderen Mitgliedstaaten in Anspruch genommen werden, die im deutschen System der Butterprüfung die Qualitätsanforderungen an Markenbutter erfüllt. Im neuen Schriftzug kommt zum Ausdruck, daß das Gütezeichen auf die Qualitätsprüfung in Deutschland abhebt.

Nach Absatz 1 ist die Verwendung des Gütezeichens fakultativ. Für Deutsche Markenbutter ist das Gütezeichen nicht mehr verpflichtend auf der Verpackung anzubringen. Mit Absatz 2 ist geregelt, daß - wie bisher - eine Verwendung für in Deutschland hergestellte Butter nur bei Vorliegen der Markenberechtigung gestattet ist und daß das Gütezeichen für Butter aus anderen Mitgliedstaaten der EU nur nach Maßgabe des Absatzes 3 zulässig ist.

Absatz 3 enthält die Vorschriften über eine Verwendung des Gütezeichens für Markenbutter aus anderen Mitgliedstaaten der Europäischen Union. Die Molkereien, die nach den in § 12 niedergelegten Voraussetzungen "Markenbutter" in Verkehr bringen dürfen, haben das Recht, mit der jeweiligen Butter am System der deutschen Butterprüfung teilzunehmen und durch ein Prüfzertifikat den Qualitätsnachweis zu erlangen. Auf Grund des Prüfzertifikats darf das Gütezeichen geführt werden.

Das Prüfzertifikat ist nach Absatz 4 entsprechend den Bestimmungen zur Markenberechtigung zu behandeln.

Absatz 5 schreibt als zusätzliche Angabe im Falle der Verwendung des Gütezeichens den Hinweis auf die die Qualitätskontrolle durchführende Stelle vor. Mit der Angabe der prüfenden Stelle soll die Aussage im Gütezeichen ergänzt werden.

Rechtsgrundlage: § 24 des Milch- und Fettgesetzes

Zu § 14

§ 14 enthält ergänzende Vorschriften zur Herstellung von Dreiviertelfettbutter, Halbfettbutter und Milchstreichfett X vom Hundert. Als andere zur Herstellung notwendige Stoffe im Sinne der Be-

stimmungen im Anhang Teil A der EG-Verordnung werden in den Nummern 1 und 2 diejenigen Stoffe genannt, die bisher für Milchstreichfetterzeugnisse zugelassen sind. § 14 ist keine abschließende Regelung zur Herstellung. So ist bei der Herstellung der genannten Erzeugnisse das Wärmebehandlungsgebot nach der Milchverordnung zu beachten.

Rechtsgrundlage: § 7 Satz 1 des Milch- und Margarinegesetzes

Zu § 15

§ 15 Abs. 1 verweist hinsichtlich der Kennzeichnung auf die Vorschriften für Butter. Neben den Angaben nach der EG-Verordnung sind nach Absatz 2, wenn das Erzeugnis in einer Fertigpackung in den Verkehr gebracht wird, der Name des Herstellers, Verpackers oder Verkäufers, das Zutatenverzeichnis einschließlich der Zusatzstoffe und das Mindesthaltbarkeitsdatum auf der Verpackung anzubringen.

Nach Absatz 3 gilt für unverpackte Ware oder Packungen, die in der Verkaufsstätte hergestellt werden, mit der Verweisung auf § 3 Abs. 6, daß auf dem Behältnis, in dem das Erzeugnis im Verkaufsraum angeboten wird, die Angaben nach der EG-Verordnung und das Mindesthaltbarkeitsdatum in leicht verständlicher Sprache und deutlich sichtbar anzugeben sind.

Absatz 4 regelt parallel zur Vorschrift für Butter in § 3 Abs. 9 die Kennzeichnung der genannten Erzeugnisse bei Abgabe an andere als Verbraucher.

Nach Absatz 5 ist zusätzlich in Fortführung des bisherigen Rechts der Hinweis vorgeschrieben, daß Erzeugnisse mit 50 vom Hundert Fettgehalt und weniger zum Braten nicht geeignet sind.

Rechtsgrundlage: § 15 Abs. 1 § 19 Abs. 1 Nr. 1 des LMBG
§ 15 Abs. 2, 3 § 19 Abs. 1 Nr. 1 i.V.m. Nr. 2 Buchstabe b des LMBG
§ 15 Abs. 4 § 7 Satz 1 des Milch- und Margarinegesetzes
§ 15 Abs. 5 § 19 Abs. 1 Nr. 1 i.V.m. Nr. 4 Buchstabe b des LMBG

Zu § 16

Den Ländern obliegt die Durchführung. Es ist nach der verfassungsmäßigen Ordnung auch Aufgabe der Länder, die Einhaltung der Vorschriften der EG-Verordnung zu überwachen. Einer eigenständigen Rechtsgrundlage zur Prüfung der Verkehrsfähigkeit der Butter wie § 21 Abs. 2 Butterverordnung a.F. bedarf es nicht mehr.

Rechtsgrundlage: § 7 Satz 1 Nr. 2 des Milch- und Margarinegesetzes

Zu § 17

Die Ordnungswidrigkeitsbestimmungen beziehen sich überwiegend auf die Vorschriften zur Standardisierung. Im Rahmen der Rechtsgrundlagen werden Gebots- und Verbotstatbestände zur Ein-

haltung eines Qualitätsstandards bußgeldbewehrt. Daneben sind die Kennzeichnungsregelungen zu bewahren.

Zu Anlage 1

Die Butterprüfung soll nach bisherigem Recht durchgeführt werden.

Zu Anlage 2

Es ist ein Muster für die Bescheinigung für Markenbutter vorgegeben, mit der die Einhaltung der Herstellungsvorschriften für Markenbutter im Falle der Einfuhr aus einem anderen Mitgliedstaat der EU überwacht werden soll.

Artikel 2 - Änderung der Milcherzeugnisverordnung

Zu Nummer 1

Die Änderung der Milcherzeugnisverordnung betrifft hauptsächlich die bislang in Gruppe XV der Anlage 1 geregelten Milchstreichfetterzeugnisse. Die Vorschriften zu dieser Gruppe sind - bis auf die Regelungen zu Zusatzstoffen - zu streichen, da ab Inkrafttreten der EG-Verordnung unmittelbar anwendbares Gemeinschaftsrecht gilt und die nationalen Vorschriften zur Ergänzung und Durchführung des Gemeinschaftsrechts in die neue Butterverordnung aufgenommen werden.

Die Gruppe Milchstreichfetterzeugnisse wird durch Nummer 5 Buchstabe a aus dem Regelungsbereich dieser Verordnung herausgenommen. § 2 Satz 2 Nr. 2 wird gegenstandslos. Satz 2 wird ohne inhaltliche Änderung redaktionell angepaßt.

Rechtsgrundlage: § 9 Abs. 1 Nr. 1 Buchstabe b des LMBG

Zu Nummer 2

Nummer 2 wird durch einen Halbsatz ergänzt. Bei den Milcherzeugnissen der Gruppen VII bis XII ist es auch bei Verwendung einer Standardsorte zulässig, als Verkehrsbezeichnung die Bezeichnung der Gruppe anzugeben, wenn die Verwendung im Zutatenverzeichnis angegeben wird. Wahlweise kann künftig bei den Standardsorten dieser Gruppenerzeugnisse die Bezeichnung der Gruppe oder Standardsorte benutzt werden. Die Änderung dient einer flexibleren Verwendung der genannten Milcherzeugnisse als Zutat.

Rechtsgrundlage: § 19 Abs. 1 Nr. 1 des LMBG

Zu Nummern 3 und 5

Die Vorschriften zu Milchstreichfetterzeugnissen werden, wie zu Nummer 1 dargestellt, gestrichen.

Zu Nummer 4

In § 5 wird ein neuer Absatz 1a eingefügt, mit dem die Regelung der Zusatzstoffe für Milchstreichfetterzeugnisse im Sinne der bisherigen Gruppe XV auf die Dreiviertelfettbutter, Halbfettbutter und die Kategorie der Milchstreichfette X vom Hundert im Sinne der EG-Verordnung übergeleitet wird. Die bisherigen Vorschriften bleiben unverändert bis zur förmlichen Umsetzung der EG-Zusatzstoffrichtlinien, die nicht Gegenstand dieser Verordnung ist und zu einem späteren Zeitpunkt erfolgt.

Rechtsgrundlage: § 12 Abs. 1 und 2 Nr. 1 des LMBG

Artikel 3 - Änderung der Käseverordnung

Zu Nummer 1

Bei der letzten Änderung der Käseverordnung durch die Verordnung vom 20. Dezember 1993 (BGBl. I S. 2240) wurde § 3 Abs. 1 Nr. 2 Buchstabe b dahingehend formuliert, daß Kräuter und Gewürze gleichbehandelt werden. Kräuter und Gewürze dürfen bei der Herstellung von Käse verwendet werden. Im Frischkäsesektor hat sich die Palette von Produkten mit Kräutern und Gewürzen erweitert, wobei sowohl Frischkäse als auch Frischkäsezubereitungen hergestellt werden. Um im Hinblick auf die Verwendung von Speisequark eine klare Zuordnung der Produkte zu erreichen, wird bestimmt, daß im Falle der Verwendung von Speisequark Kräuter, Gewürze und die anderen in § 3 Abs. 1 Nr. 2 Buchstabe b genannten Stoffe beigegebene Lebensmittel sind mit der Folge, daß es sich um Käsezubereitungen handelt.

Rechtsgrundlage: § 7 Satz 1 Nr. 1 des Milch- und Margarinegesetzes

Zu Nummer 2

Auch diese Änderung dient der Anpassung der Vorschriften an die Entwicklungen im Frischkäsebereich und ergänzt die Gleichstellung von Kräutern und Gewürzen.

Rechtsgrundlag: § 7 Satz 1 Nr. 1 des Milch- und Margarinegesetzes.

Zu Nummer 3

Zum Merkmal "wärmebehandelt" erfolgt eine Klarstellung. Der Hinweis „wärmebehandelt“ ist anzubringen, wenn beim Käse oder Erzeugnis aus Käse ein anerkanntes Wärmebehandlungsverfahren oder eine sonstige produktspezifische Wärmebehandlung vorgenommen worden ist.

Rechtsgrundlage: § 9 Abs. 1 Nr. 1 des LMBG

Zu Nummer 4

In § 28 werden die Weichkäse betreffenden Vorschriften aufgehoben. Es handelt sich dabei um eine Anpassung an die Änderungen durch die Milchverordnung. Für Weichkäse gilt nicht mehr das Gebot, die Käsereimilch zu pasteurisieren. Mit der Neufassung der Vorschriften zur Kennzeichnung ausländischer Erzeugnisse in Absatz 3 soll der Rechtsprechung des Europäischen Gerichtshofs zu Artikel 30 EG-Vertrag Rechnung getragen werden. Nach der Rechtsprechung des Europäischen Gerichtshofes ist die generelle Pflicht zur Beschreibung der Abweichung in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung nicht mit Gemeinschaftsrecht vereinbar. Nach dem zuletzt in der Rechtssache C 51/94 - Sauce hollandaise - bestätigten Grundsatz ist die Kenntlichmachung einer Abweichung im Zutatenverzeichnis grundsätzlich das angemessene Mittel, um eine Täuschung der Verbraucher auszuschließen.

Rechtsgrundlage: § 19 Abs. 1 Nr. 4 b des LMBG

Zu Nummer 5

§ 31 a wird neu gefaßt. Aufgrund der Nummern 1, 4 und 5 sind Änderungen in der Kennzeichnung erforderlich. Mit der neuen Übergangsregelung soll ermöglicht, daß vorhandene Verpackungsmaterialien noch aufgebraucht werden dürfen.

Zu Nummer 6

Die Anforderungen an die Standardsorte Emmentaler werden an den internationalen Standard für Emmentaler angeglichen. Im Hinblick auf Entwicklungen beim Codex Alimentarius Standard wird der Gehalt der Trockenmasse gesenkt und die Mindestreifezeit auf zwei Monate verkürzt. Künftig darf beim Emmentaler die Rinde fehlen; die Formulierung soll deutlich machen, daß es zwei Varianten von Emmentaler gibt.

Rechtsgrundlage: § 7 Satz 1 Nr. 1 des Milch- und Margarinegesetzes

Artikel 4 - Änderung der Margarine- und Mischfettverordnung

Zu Nummer 1

§ 1 stellt klar, daß die Verordnung die nationale Durchführung der EG-Verordnung mit Ausnahme der Milchstreichfette regelt. Erfaßt werden somit Margarine- und Mischfetterzeugnisse, die in den Anhängen B und C der EG-Verordnung aufgeführt sind.

§ 1 a.F. muß aufgehoben werden, da die Bestimmung des Begriffs "Mischfetterzeugnis" durch EG-Verordnung gemeinschaftsrechtlich erfolgt ist.

Rechtsgrundlage: § 7 Satz 1 des Milch- und Margarinegesetzes

Zu Nummer 2

§ 2 a.F. regelte den Anwendungsbereich. Aus redaktionellen Gründen - Wegfall von § 1 - wird § 2 nun aufgehoben.

Zu Nummer 3

Durch Artikel 2 Abs. 2 EG-Verordnung sind die im Anhang zur EG-Verordnung verwandten Verkehrsbezeichnungen - abgesehen von Ausnahmen - zu verwenden. Eine der Ausnahmen betrifft Konzentrate mit einem Fettgehalt von mindestens 90 vom Hundert (Massenanteil). Insoweit bezieht sich § 3 nur noch auf Margarineschmalz und Mischfettschmalz und wird neu gefaßt.

Rechtsgrundlage: § 7 Satz 1 Nr. 1 des Milch- und Margarinegesetzes

Zu Nummer 4

Die Kennzeichnungsvorschriften sind mit Ausnahme der Konzentrate in Artikel 3 EG-Verordnung geregelt. Gegen die weitere Verwendung eines Warnhinweises - zum Braten nicht geeignet - läßt sich aus dem Gemeinschaftsrecht nichts ableiten, da dort lediglich der Mindeststandard festgelegt wurde. Aus Gründen des vorbeugenden Gesundheitsschutzes ist der Warnhinweis weiterhin vorzunehmen.

Da durch § 3 Abs. 3 Satz 2 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung für den Bereich der Margarine- und Mischfetterzeugnisse insgesamt klargestellt wird, daß grundsätzlich eine Kennzeichnung in deutscher Sprache zu erfolgen hat, ist eine Regelung in der Margarine- und Mischfettverordnung überflüssig. Artikel 3 Abs. 5 der EG-Verordnung wird hinsichtlich des Merkmals "leicht verständlich" durch die o.g. Regelung der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung konkretisiert.

Rechtsgrundlage: § 19 Abs. 1 Nr. 1 i.V.m. Nr. 4 Buchstabe b

Zu Nummer 5

Artikel 7 der EG-Verordnung regelt die Einfuhr der in Artikel 2 Abs. 1 genannten Margarine- und Mischfetterzeugnisse abschließend. Insoweit werden nun die Regelungen in Absätzen 1 und 2 auf Konzentrate beschränkt.

Die Geltung von § 5 Abs. 1 Nr. 2 wird auf Erzeugnisse aus Drittstaaten beschränkt. Damit wird die Vorschrift des Absatzes 1 inhaltlich an die Regelung des § 47a des LMBG angepaßt.

In Absatz 2 wird neben der Beschränkung des Anwendungsbereichs die Kennzeichnungsregelung geändert. Nach der Rechtsprechung des Europäischen Gerichtshofes ist die generelle Pflicht zur Kennzeichnung einer Abweichung in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung nicht mit dem Gemeinschaftsrecht vereinbar. Nach dem zuletzt in der Rechtssache C 51/94 - Sauce hollandaise - bestätigten Grundsatz ist die Angabe im Zutatenverzeichnis grundsätzlich das angemessene Mittel, um eine Täuschung des Verbrauchers zu verhindern.

Rechtsgrundlage: § 5 Abs. 1 § 7 Satz 1 Nr. 1 des Milch- und Margarinegesetzes
§ 5 Abs. 2 § 19 Abs. 1 Nr. 4 Buchstabe b des LMBG

Zu Nummer 6

§ 6 bewehrt nun lediglich Verstöße gegen Bestimmungen dieser Verordnung bei Konzentraten.

Zu Nummer 7

Die Anlage erfaßt auf Grund der gemeinschaftsrechtlichen Regelung nur noch Margarineschmalz und Mischfettschmalz. Zur Vermeidung einer Regelungslücke ist der Mischfettanteil am Gesamtfett bei Mischfettschmalzen, die aus genußtauglichen Fettstoffen pflanzlicher oder tierischer Herkunft hergestellt werden, auf 10 % bis 80 % festgelegt worden. Damit entfällt die Differenzierung der alten Regelung.

Artikel 5 - Änderung der Milchverordnung

In der Begriffsbestimmung der Erzeugnisse auf Milchbasis wird der Änderung des Anwendungsbereichs der Butterverordnung Rechnung getragen. Erzeugnisse im Sinne der Butterverordnung sind Butter, Dreiviertelfettbutter, Halbfettbutter und Milchstreichfett X vom Hundert.

839/96

Artikel 6 - Änderung der Milch-Güteverordnung

Die Möglichkeit der zuständigen obersten Landesbehörden, anstelle der in den Absätzen 1 bis 4 genannten Untersuchungsverfahren andere Verfahren anzuwenden, die jenen hinsichtlich der Aussagefähigkeit gleichwertig und an jenen auszurichten sind, soll auf die Feststellung des Gefrierpunktes in Absatz 4a ausgedehnt werden.

Artikel 7 - Inkrafttreten, Außerkrafttreten

Diese Verordnung soll sofort wirksam werden.

Die Butterverordnung vom 16. Dezember 1988 wird durch die neue Butterverordnung in Artikel 1 abgelöst.

19.12.96**Beschluß**
des Bundesrates

**Verordnung über Butter und zur Änderung milch- und
margarinerechtlicher Vorschriften**

Der Bundesrat hat in seiner 707. Sitzung am 19. Dezember 1996 beschlossen, der Verordnung gemäß Artikel 80 Abs. 2 des Grundgesetzes nach Maßgabe nachstehender Änderungen zuzustimmen:

1. Zur Präambel

In der Präambel ist im zweiten Anstrich nach der Angabe "§ 7 Satz 1" die Angabe "Nr. 1" zu streichen.

Begründung:

Es soll auch § 7 Satz 1 Nr. 2 als Ermächtigung angeführt sein, weil die §§ 7 bis 9 des Artikels 1 (Butterverordnung) auf § 7 Satz 1 Nr. 1 und 2 gestützt sind.

2. Zu Artikel 1 (§ 16 Abs. 3 ButterVO)

In Artikel 1 ist in § 16 Abs. 3 das Wort "Wiedereinteilung" durch das Wort "Wiedererteilung" zu ersetzen und nach der Angabe "§ 7 Abs. 1" die Angabe ", § 8 Abs. 1 bis 4" einzufügen.

Begründung:

Klarstellung des Gewollten.

3. Zu Artikel 1 (zu Anlage 1 zu § 7 Abs. 1 und 3, § 8 Abs. 2 ButterVO)

In Artikel 1 ist die Anlage 1 zu § 7 Abs. 1 und 3, § 8 Abs. 2 wie folgt zu ändern:

- a) In Nummer 1.3 ist die Angabe "Stand November 1983 (DIN 10950, Ausgabe Oktober 1981)" zu streichen.
- b) In Nummer 5.1 Satz 1 zweiter Anstrich und in Nummer 5.4 sind jeweils die Angabe "Stand Mai 1986" durch die Angabe "Stand Februar 1996" und die Angabe "Ausgabe Juni 1992" durch die Angabe "Ausgabe März 1996" zu ersetzen.
- c) In Nummer 5.1 Satz 1 fünfter Anstrich sind die Angabe "April 1981" durch die Angabe "Februar 1996" und die Angabe "(DIN 10322, Ausgabe Juli 1978)" durch die Angabe "(DIN EN ISO 3727, Ausgabe August 1995)" zu ersetzen.

Begründung:

Bezugnahme auf aktualisierte Normen.

4. Zu Artikel 1 (zu Anlage 2 zu § 12 Abs. 3 ButterVO)

In Artikel 1 ist in der Anlage 2 zu § 12 Abs. 3 im Text der Bescheinigung die Angabe "§ 13 Abs. 2" durch die Angabe "§ 12 Abs. 3" zu ersetzen.

Begründung:

Notwendige redaktionelle Korrektur.

5. Zu Artikel 5 (MilchVO)

Artikel 5 ist wie folgt zu fassen:

'Artikel 5

Änderung der Milchverordnung

Die Milchverordnung vom 24. April 1995 (BGBl. I S. 544) wird wie folgt geändert:

- "1. In § 1 Abs. 3 Satz 2 ist die Angabe "§ 6 Abs. 1," durch die Angabe "§ 6 Abs. 1 und 2 Nr. 3," zu ersetzen.
2. § 2 Nr. 7 Buchstabe c wird wie folgt gefaßt:
"c) Erzeugnisse im Sinne der Butterverordnung" (wie Regierungsvorlage)."

Begründung:

Die in § 1 Abs. 3 Satz 2 genannten Betriebe müssen die Anforderungen nach Anlage 6 Nr. 3.3 erfüllen, jedoch sind diese Anforderungen nicht unmittelbar durch Straf- und Bußgeldvorschriften bewehrt. Zur Klarstellung des Gewollten ist es notwendig, daß § 6 Abs. 2 Nr. 3 ausdrücklich in den Katalog der Anforderungen aufgenommen wird.