

Der Bundesminister
für Ernährung, Landwirtschaft
und Forsten

Bonn, den 4. Dezember 1956

III A 2 - 3284 - 746/56

Schnellbrief

An den Herrn
Präsidenten des Deutschen Bundestages

Betr.: Verkauf von wertgeminderter oder ungenießbarer
Kühlhausbutter in Braunschweig

Bezug: Kleine Anfrage 301 der Abgeordneten Arnholz
und Genossen
- Drucksache 2873 -

Zu der Kleinen Anfrage Nr. 301 der Abgeordneten Arnholz und
Genossen beehre ich mich, Ihnen folgendes mitzuteilen:

Die Durchführung der Butterverordnung vom 2. Juni 1951, insbesondere die Qualitätsüberwachung der Butter, ist Angelegenheit der Länder. Ich habe mich daher mit dem Herrn Niedersächsischen Minister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in Verbindung gesetzt, aus dessen Mitteilungen ich die nachstehenden Angaben entnommen habe.

Zu 1.

Das Staatliche Lebensmitteluntersuchungsamt Braunschweig hat von 12 im Monat September untersuchten Markenbutterproben eine Probe und im Monat Oktober von 16 untersuchten Proben Deutscher Markenbutter und einer Probe Schwedischer Markenbutter 4 Proben Deutscher Markenbutter und die Probe Schwedischer Markenbutter wegen mangelhafter Qualität beanstandet. Die nachfolgenden Angaben beziehen sich auf die 5 Beanstandungen im Oktober d. J.

Zu 2.

Die Butter dieser beanstandeten Proben stammte nicht von der EVSt für Fette, sondern vom Milch-, Fett- und Eierkontor in Hamburg.

Je 2 Proben sind in einem Einzelhandels- und in einem Großhandelsgeschäft in Braunschweig und eine weitere Probe bei einem ambulanten Einzelhändler in Walkenried entnommen worden. Die vorgenannten beiden Einzelhändler und der vorerwähnte Großhändler haben die beanstandete Butter von 2 Molkereigenossenschaften und 2 Großhandelsbetrieben erhalten. Vorlieferant der Molkereigenossenschaften und der 2 Großhandelsbetriebe war bei den 4 beanstandeten Proben Deutscher Markenbutter und der beanstandeten Probe Schwedischer Markenbutter das Milch-, Fett- und Eierkontor, Hamburg. Das Fettkontor hat die deutsche Butter über die Butterabsatzzentrale Niedersachsen, Hannover, die schwedische Butter über einen Großhändler in Hannover geleitet.

Zu 3.

Nach Mitteilung des Milch-, Fett- und Eierkontors ist die beanstandete Deutsche Markenbutter im Monat April d. J. (3 Proben) und Anfang Mai d. J. (1 Probe) eingelagert worden.

Zu 4.

Die beanstandete Deutsche Markenbutter (4 Proben) wurde unter der Handelsklassenbezeichnung „Deutsche Markenbutter“ zu folgenden Zeitpunkten und Preisen an die betreffenden Molkereien und Großhändler, die die Butter dann ausgeformt und weiterverkauft haben, geliefert:

Probe Nr.	Ausgeliefert durch die Butterabsatzzentrale Hannover am	an	Preis in DM je kg
1	12. September 1956	eine Molkerei- genossenschaft	6,05
2	2. Oktober 1956	die gleiche Molkerei wie 1	6,05
3	13. Oktober 1956	eine zweite Molkerei	6,15
4	29. September 1956	einen Großhändler	6,05

Die beanstandete Probe Schwedischer Markenbutter (Probe 5) ist unter der Bezeichnung „Schwedische Markenbutter“ einem Großhändler, der sie dann später ausformte, am 5. Oktober 1956 zum Preise von 6,07 DM/kg geliefert worden.

Zu 5.

Die Bundesregierung mißbilligt es, wenn an Großhandelsbetriebe, Ausformstellen und Einzelhandelsgeschäfte Butter ausgeliefert wird, die die Güteverkmale ihrer Kennzeichnung nicht oder nicht mehr besitzt. Nach der Butterverordnung (§ 5) darf Butter nur nach den festgelegten Handelsklassen geliefert werden. Das bedeutet, daß jeder Lieferant von Butter, also auch der Vorlieferant der Ausformstellen, dafür verantwortlich ist, daß die Butter im Zeitpunkt der Lieferung der angegebenen Handelsklasse entspricht (ausgenommen der Einzelhandel, für den § 18 gilt), ohne daß allerdings eine besondere Prüfung vorgeschrieben ist. Andererseits sind die Ausformstellen wie der gesamte Großhandel nach § 16 der Butterverordnung verpflichtet, erhaltene Butter unverzüglich nach Eingang

auf die Richtigkeit der Kennzeichnung zu prüfen. Die Butterverordnung schreibt nicht vor, daß der Verkäufer die angegebene Handelsklasse auch für einen bestimmten Zeitraum nach dem Verkauf zu gewährleisten hat. Eine derartige Bestimmung würde für den Verkäufer unzumutbar sein, da er auf die nachherige Behandlung der Butter beim Käufer keinen Einfluß und auch keine Kontrollmöglichkeit hierüber hat. Artikel 2 Abs. 6 der Anlage 2 zur Butterverordnung bezieht sich nur auf die Kontrolle der Butter in den Herstellerbetrieben, bei denen eine Prüfung am zehnten Tag nach dem Herstellungstag bei einer Lagertemperatur von + 10 bis 12° C vorgeschrieben ist.

Bei den bisherigen Nachprüfungen wurde festgestellt, daß bei den vorliegenden 4 Beanstandungen Deutscher Markenbutter in 3 Fällen die Ausformstellen (die unter 4. genannten Molkereien und der Großhändler) die erhaltene Faßbutter eine knappe Woche im Besitz hatten, bevor sie diese Butter ausgeformt haben. Bisher liegen noch keine Feststellungen darüber vor, wann die Ausformstellen diese ausgeformte Deutsche Markenbutter an die beiden Braunschweiger Geschäfte weitergeliefert haben. Am Tage der amtlichen Prüfung hatten von den 4 Proben 3 Proben ein Alter von 2, 5 und 8 Tagen nach der Ausformung, während die 4. und letzte Probe erst 23 Tage nach der Ausformung geprüft und beanstandet wurde. Im letzteren Fall behaupten die betreffende Liefermolkerei und der Einzelhändler, daß Butter bei ihnen niemals mehrere Tage liegen bleibe, so daß sich nicht klären ließ, wo diese Butter so übermäßig lange gelegen hat, zumal diese Probe von privater Seite dem Untersuchungsamt angeliefert wurde.

Zu 6. und 7.

Die Butterverordnung enthält ausreichende Vorschriften, um die Einstufung der Butter in die richtige Handelsklasse, und zwar in allen Handelsstufen, zu gewährleisten:

§ 11 der Butterverordnung schreibt für die Herstellerbetriebe und alle Handelsstufen generell vor, daß Butter, die infolge einer nachträglichen Veränderung nicht mehr die Mindestanforderungen der angegebenen Handelsklasse erfüllt, neu zu kennzeichnen ist.

Für die Herstellerbetriebe bestimmt § 15 der Butterverordnung, daß der technische Leiter der Molkerei die hergestellte Butter darauf zu prüfen hat, ob sie die Wertmale der angegebenen Handelsklasse aufweist.

Der bereits erwähnte § 16 legt für Großhandelsbetriebe und zukaufende Molkereien fest, daß sie bezogene Butter unverzüglich nach ihrem Eingang auf ihre Güte zu prüfen haben.

In § 17 der Butterverordnung ist für Großhandelsbetriebe festgelegt, daß die Aufbewahrung und Lagerung von Butter so erfolgen muß, daß die Butter im Interesse der Qualitätserhaltung nicht nachteilig beeinflusst wird. Außerdem wird in § 17 bestimmt, daß Großhandelsbetriebe Butter nur in geeigneten Kühlräumen oder Kühlschränken aufbewahren dürfen.

Einzelhandelsgeschäfte dürfen nach § 18 der Butterverordnung Butter nach den Handelsklassen nicht anbieten, zum Verkauf vorrätig halten, feilhalten oder sonst in den Verkehr bringen, wenn die Butter den festgelegten Merkmalen offenbar nicht entspricht. Es wird nicht verlangt, daß sie geringfügige Geschmacksfehler erkennen.

Soweit Butter unter einer nicht der Qualität entsprechenden Handelsklasse in Verkehr gebracht wird, handelt es sich um einen Verstoß gegen die Butterverordnung, der nach § 44 des Milchgesetzes bestraft wird.

Im Hinblick auf die hohe Empfindlichkeit der Butter, der seit jeher weder Konservierungsmittel noch sonstige die Haltbarkeit verlängernde Stoffe zugesetzt werden dürfen, soll in der vorgesehenen Novelle zur Butterverordnung zusätzlich zu den vorstehend angeführten Bestimmungen die laufende amtliche Kontrolle der Herstellerbetriebe auch auf die Ausformstellen ausgedehnt werden. Außerdem soll ausdrücklich festgelegt werden, daß nicht nur die Herstellerbetriebe, sondern auch die Ausformstellen und Großhändler Butter nicht nur nach dem Bezug, sondern auch vor Weiterverkauf zu prüfen haben.

Dr. h. c. Lübke