

Sammlung des Bundesrechts

Bundesgesetzblatt

Teil III

Stand vom 31. Dezember 1963 Sachgebiet 7 Wirtschaftsrecht

15. Lieferung

Inhalt

78 LANDWIRTSCHAFT UND ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT

784 Marktordnung für Landwirtschaft und Ernährungswirtschaft

7842 Milch-, Fett- und Eierwirtschaft

	Seite		Seite		
7842-1	Gesetz über den Verkehr mit Milch, Milcherzeugnissen und Fetten (Milch- und Fettgesetz) v. 28. 2. 1951	3	7842-4-1	Verordnung des Reichspräsidenten zur Förderung der Landwirtschaft v. 23. 2. 1933 Hier: Kapitel II Förderung der Verwendung von inländischem Käse	87
7842-1-1	Erste Durchführungsverordnung zum Milch- und Fettgesetz: Einfuhr- und Vorratsstelle für Fette v. 7. 3. 1951	13	7842-5	Gesetz betreffend den Verkehr mit Butter, Schmalz und deren Ersatzmitteln (Margarinegesetz) v. 15. 6. 1897	88
7842-1-2	Zweite Durchführungsverordnung zum Milch- und Fettgesetz: Gebührenordnung für die Einfuhr- und Vorratsstelle für Fette (Einfuhr- und Vorratsstelle) v. 26. 9. 1951	18	7842-5-1	Bekanntmachung betreffend Bestimmungen zur Ausführung des Margarinegesetzes v. 4. 7. 1897	90
7842-1-3	Dritte Durchführungsverordnung zum Milch- und Fettgesetz: Meldepflichten v. 23. 11. 1951	19	7842-5-2	Bekanntmachung betreffend Bestimmungen zur Ausführung des Margarinegesetzes v. 1. 7. 1915	92
7842-1-4	Verordnung über die Beimischung inländischen Rübens und Feintalges v. 14. 8. 1961	20	7842-5-3	Bekanntmachung über fetthaltige Zubereitungen v. 26. 6. 1916	92
7842-1-5	Verordnung zur Durchführung des allgemeinen Ausgleichs in der Milchwirtschaft (Ausgleichsverordnung) v. 2. 8. 1963	21	7842-5-4	Verordnung über fetthaltige Zubereitungen v. 22. 5. 1933	93
7842-2	Milchgesetz v. 31. 7. 1930	29	7842-5-5	Verordnung des Reichspräsidenten zur Förderung der Verwendung inländischer tierischer Fette v. 23. 12. 1932	93
7842-2-1	Erste Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes v. 15. 5. 1931	35	7842-5-6	Verordnung über die Herstellung von Margarine für die Ausfuhr v. 18. 5. 1934	94
7842-2-2	Fünfte Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes v. 25. 4. 1936	43	7842-6	Gesetz zur Förderung der deutschen Eier- und Geflügelwirtschaft v. 31. 3. 1956	94 (Nur Überschrift aufgenommen)
7842-2-3	Achte Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes v. 23. 1. 1941	44	7842-6-1	Erste Verordnung zur Durchführung des Gesetzes zur Förderung der deutschen Eier- und Geflügelwirtschaft v. 3. 8. 1961	94 (Nur Überschrift aufgenommen)
7842-2-4	Markenmilchverordnung v. 31. 7. 1959	44	7842-6-2	Achte Verordnung zur Durchführung des Gesetzes zur Förderung der deutschen Eier- und Geflügelwirtschaft v. 27. 3. 1962	94 (Nur Überschrift aufgenommen)
7842-3	Butterverordnung v. 2. 6. 1951	48			
7842-3-1	Verordnung über Kennzeichnung, Verpackung und Gewichte von Butter, Käse, Schmelzkäse und Käsezubereitungen französischer Herkunft im Saarland v. 30. 6. 1962	58			
7842-4	Verordnung über Käse, Schmelzkäse und Käsezubereitungen (Käseverordnung) v. 2. 6. 1951	58			

Weitere Vorschriften mit teilweise einschlägigem Inhalt

2125-4	Gesetz über den Verkehr mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen (Lebensmittelgesetz) v. 5. 7. 1927	2125-4-37	Verordnung über die Zulassung färbender fremder Stoffe (Farbstoff-Verordnung) v. 19. 12. 1959
2125-4/1	Gesetz zur Änderung und Ergänzung des Lebensmittelgesetzes v. 21. 12. 1958	2125-4-38	Verordnung über die Behandlung von Lebensmitteln mit Elektronen-, Gamma- und Röntgenstrahlen oder ultravioletten Strahlen (Lebensmittel-Bestrahlungs-Verordnung) v. 19. 12. 1959
2125-4-10	Verordnung über die äußere Kennzeichnung von Lebensmitteln (Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung) v. 8. 5. 1935	7843-4	Gesetz zur Durchführung der Verordnungen Nr. 20 (Schweinefleisch), Nr. 21 (Eier) und Nr. 22 (Geflügelfleisch) des Rates der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft sowie zur Änderung des Gesetzes zur Förderung der deutschen Eier- und Geflügelwirtschaft v. 26. 7. 1962
2125-4-11	Verordnung über Knochenfett v. 8. 7. 1936	7843-4-1	Verordnung über die Abschöpfung bei Erstattung für Waren der Verordnungen Nr. 20 (Schweinefleisch), Nr. 21 (Eier) und Nr. 22 (Geflügelfleisch) des Rates der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft v. 21. 12. 1962
2125-4-13	Verordnung gegen die Verwendung von Mineralölen im Lebensmittelverkehr v. 22. 1. 1938	7843-4-2	Verordnung über Erstattungen bei der Ausfuhr von Waren der Verordnungen Nr. 20 (Schweinefleisch), Nr. 21 (Eier) und Nr. 22 (Geflügelfleisch) des Rates der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft (Erstattungs-Verordnung Schweine/Eier/Geflügel) v. 8. 3. 1963
2125-4-23	Verordnung über vitaminisierte Lebensmittel v. 1. 9. 1942	7841-5-4	Verordnung über die Erhebung eines Ausgleichsbetrages bei der Einfuhr von Milch enthaltenden Futtermitteln v. 19. 11. 1963
2125-4-26	Verordnung über Enteneier v. 25. 8. 1954	7849-1	Gesetz über gesetzliche Handelsklassen für Erzeugnisse der Landwirtschaft und Fischerei (Handelsklassengesetz) v. 17. 12. 1951
2125-4-27	Verordnung zum Schutze gegen Infektion durch Erreger der Salmonella-Gruppe in Eiprodukten v. 17. 12. 1956	7849-1-2	Verordnung über eine gesetzliche Handelsklasse „Deutsches Standardei“ v. 1. 9. 1958
2125-4-31	Verordnung über die Zulassung fremder Stoffe zum Schutz gegen mikrobiellen Verderb von Lebensmitteln (Konservierungsstoff-Verordnung) v. 19. 12. 1959		
2125-4-32	Verordnung über die Zulassung fremder Stoffe als Zusatz zu Lebensmitteln (Allgemeine Fremdstoff-Verordnung) v. 19. 12. 1959		
2125-4-33	Verordnung über diätetische Lebensmittel v. 20. 6. 1963		

Gesetz
über den Verkehr mit Milch, Milcherzeugnissen und Fetten
(Milch- und Fettgesetz)

7842-1

Vom 28. Februar 1951

Bundesgesetzbl. I S. 135, verk. am 2. 3. 1951

Neufassung auf Grund Art. 2 Abs. 4 des am 21. 12. 1952 in Kraft getretenen G v. 10. 12. 1952 I 807
gem. Bekanntmachung v. 10. 12. 1952 I 811

Erster Teil

Milch und Milcherzeugnisse

§ 1*

Molkerei-Einzugsgebiete

(1) Milcherzeuger sind verpflichtet, Milch und Sahne (Rahm), die sie in den Verkehr bringen, an eine Molkerei, die von der obersten Landesbehörde für Ernährung und Landwirtschaft (oberste Landesbehörde) bestimmt wird, zu liefern. Die oberste Landesbehörde kann den Milcherzeugern mehrere Molkereien zur Wahl stellen; die gewählte Molkerei gilt als die nach Satz 1 bestimmte.

(2) Absatz 1 findet auf Vorzugsmilch keine Anwendung.

(3) Die oberste Landesbehörde kann Milcherzeugern gestatten, Milch oder Sahne (Rahm) unmittelbar an Milchhändler, Groß- und Einzelverbraucher abzugeben. Erfordert die Abgabe von Milch oder Sahne (Rahm) außerdem eine Erlaubnis nach §§ 14 ff. des Milchgesetzes vom 31. Juli 1930 (Reichsgesetzblatt I S. 421) oder eine Genehmigung auf Grund landesrechtlicher Durchführungsvorschriften zu § 12 des Milchgesetzes, so darf diese nur erteilt werden, wenn der Antragsteller eine Ausnahmegenehmigung nach Satz 1 erhalten hat.

(4) Die nach Absatz 1 bestimmten Molkereien sind verpflichtet, Milch und Sahne (Rahm) von den Milcherzeugern abzunehmen, welche die oberste Landesbehörde einzeln oder ortsweise bestimmt. Die Annahme von Milch und Sahne (Rahm) von anderen Milcherzeugern ist unzulässig.

(5) Sahne (Rahm) im Sinne der Absätze 1, 3 und 4 ist Sahne (Rahm) jeden Fettgehaltes.

§ 2*

Molkerei-Absatzgebiete

(1) Milchhändler und Molkereien (Abnehmer) sind verpflichtet, Milch, entrahmte Milch, Buttermilch und geschlagene Buttermilch nur von Molkereien, die von der obersten Landesbehörde bestimmt werden, zu beziehen. Die oberste Landesbehörde kann den Abnehmern mehrere Molkereien zur Wahl stellen; die gewählte Molkerei gilt als die nach Satz 1 bestimmte.

(2) Die Molkereien sind verpflichtet, Milch, entrahmte Milch, Buttermilch und geschlagene Buttermilch an die von der obersten Landesbehörde be-

stimmten Milchhändler oder Molkereien zu liefern. Die Lieferung an andere Milchhändler oder Molkereien ist unzulässig.

(3) Die Belieferung von Einzelverbrauchern mit Milch, die in Gefäßen oder Behältnissen nach § 9 des Milchgesetzes vom 31. Juli 1930 (Reichsgesetzblatt I S. 421) verkaufsfertig abgefüllt wird, oder die Belieferung von Großverbrauchern unmittelbar durch eine Molkerei ist nur in deren Absatzgebiet zulässig. Die obersten Landesbehörden können aus Gründen der Versorgung bestimmen, daß Molkereien auch außerhalb ihres Absatzgebietes Großverbraucher beliefern. Das Absatzgebiet der Molkerei ist das Gebiet, das sich aus den festgesetzten Liefer- und Annahmebeziehungen zu den Milchhändlern ergibt.

§ 3

Milchsammelstellen und Rahmstationen

Die oberste Landesbehörde kann, sofern es die örtlichen Verhältnisse erfordern, die sich auf Molkereien beziehenden Liefer- und Annahmeverpflichtungen im Sinne der §§ 1 und 2 auf Milchsammelstellen und Rahmstationen erstrecken und dabei die Verpflichtungen nach § 2 auf Sahne (Rahm) jeden Fettgehaltes ausdehnen.

§ 4*

Begriffsbestimmungen

(1) Für dieses Gesetz sind die Begriffsbestimmungen der §§ 1 und 2 der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes vom 15. Mai 1931 (Reichsgesetzbl. I S. 150) maßgebend, soweit sich nicht aus Absatz 2 ein anderes ergibt.

(2) Milcherzeugnisse im Sinne des ersten Teiles sind: Sauermilchsorten (Sauermilch, Joghurt, Kefir und ähnliches), entrahmte Milch, saure Magermilch, Magermilch-Joghurt, Magermilch-Kefir und ähnliches, Molke, Buttermilch, geschlagene Buttermilch, Sahne (Rahm), saure Sahne und Schlagsahne.

(3) Milcherzeuger im Sinne dieses Gesetzes sind alle Kuhhalter.

(4) Molkereien im Sinne dieses Gesetzes sind auch Betriebe, die Käse, Schmelzkäse oder Milch- und Sahnedauerwaren herstellen.

(5) Großverbraucher im Sinne dieses Gesetzes sind diejenigen Verbraucher, die Milch über den Haushaltsbedarf hinaus beziehen, insbesondere die in § 2 Abs. 2 des Milchgesetzes vom 31. Juli 1930 (Reichsgesetzbl. I S. 421) genannten Betriebe.

§ 4 Abs. 1: 1. AusfV MilchG 7842-2-1

§ 4 Abs. 5: MilchG 7842-2

§ 1 Abs. 3 u. § 2 Abs. 3: MilchG 7842-2

§ 5*

Besondere Liefer- und Abnahmepflichten

Die obersten Landesbehörden können Molkereien zur Sicherung der Versorgung oder zur Annäherung der wirtschaftlichen Ergebnisse verpflichten, bestimmte Mengen an Milch, entrahmter Milch, Buttermilch und geschlagener Buttermilch an andere Molkereien zu liefern oder von anderen Molkereien abzunehmen.

§ 6*

Absatz im Straßenhandel

Die obersten Landesbehörden können bestimmen, daß Milch und Milcherzeugnisse im Straßenhandel (§ 11 Abs. 1 des Milchgesetzes vom 31. Juli 1930 — Reichsgesetzbl. I S. 421 —) nur in bestimmten Bezirken abgesetzt werden dürfen. Dabei sollen zur Förderung eines gesunden Wettbewerbes mehrere Milchhändler Milch und Milcherzeugnisse in einem Bezirk — erforderlichenfalls unter Zusammenlegung oder Vergrößerung von Bezirken — absetzen können. Vorschriften, nach denen ein Verkauf von Milch und Milcherzeugnissen im Straßenhandel unzulässig ist, bleiben unberührt. Die Abgabe von Milch und Milcherzeugnissen, die auf Gefäße oder Behälter zur verkaufsfertigen Abgabe an die Verbraucher gemäß § 9 des Milchgesetzes im Betrieb des Erzeugers oder in Bearbeitungsstätten abgefüllt sind, ist von der Regelung nach Satz 1 ausgenommen.

§ 7

Bisherige Regelungen

Liefer- und Annahmebeziehungen zwischen Milchproduzenten und Molkereien und zwischen Molkereien und Abnehmern, die von den bisher zuständigen Stellen festgelegt worden sind, bleiben bestehen, sofern nicht die obersten Landesbehörden nach § 8 Änderungen treffen oder Ausnahmen zulassen. Das Entsprechende gilt für Milchhandelsbezirke (§ 6 Satz 1); jedoch ist die Vorschrift des § 6 Satz 2 innezuhalten.

§ 8

Änderungen und Ausnahmen

(1) Die obersten Landesbehörden sollen jederzeit auf Antrag der Landesvereinigung (§ 14), eines Milchproduzenten, einer Molkerei oder eines Milchhändlers Bestimmungen nach §§ 1, 2, 3, 5 und 6 ändern sowie Liefer- und Annahmebeziehungen und Milchhandelsbezirke (§ 6 Satz 1) verändern oder aufheben, sofern eine solche Änderung oder Aufhebung im Interesse der Allgemeinheit oder, soweit keine schwerwiegenden Allgemeininteressen entgegenstehen, eines oder mehrerer Beteiligten geboten erscheint. Hierbei sind die Grundsätze eines gesunden Wettbewerbes zu beachten. Die obersten Landesbehörden können die in Satz 1 vorgesehenen Maßnahmen unter den in Satz 1 und 2 genannten Voraussetzungen auch von Amts wegen treffen.

§ 5: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 1 G v. 27. 7. 1961 I 1104
§ 6: MilchG 7842-2

(2) Die obersten Landesbehörden können Ausnahmen von den Bestimmungen des § 1 Abs. 1 und 4 und des § 2 für bestimmte Gebiete oder für bestimmte Milcherzeugnisse zulassen.

§ 9

Übergebietliche Liefer- und Annahmebeziehungen

Erstrecken sich Liefer- und Annahmebeziehungen zwischen Milchproduzenten und Molkereien oder zwischen Molkereien und Abnehmern über das Gebiet eines Landes hinaus und kommt eine gemeinsame Regelung der beteiligten obersten Landesbehörden nicht zustande, so entscheidet auf Antrag einer beteiligten obersten Landesbehörde der Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (Bundesminister).

§ 10*

Förderung und Erhaltung der Güte

(1) Um die Güte von Milch einschließlich Trinkmilch (§ 11) und Milcherzeugnissen zu fördern und zu erhalten, kann der Bundesminister im Einvernehmen mit dem Bundesminister des Innern durch Rechtsverordnung bestimmen, daß Milch und Milcherzeugnisse besonders geprüft und daß bei der Beförderung vom Erzeuger bis zum Verbraucher und beim Vertrieb bestimmte Schutzmaßnahmen getroffen werden.

(2) Soweit der Bundesminister keine Vorschriften erläßt, können die Landesregierungen Vorschriften erlassen; diese können ihre Befugnis auf oberste Landesbehörden übertragen.

§ 11*

Fettgehalt der Trinkmilch

(1) Die obersten Landesbehörden werden ermächtigt, den Mindestfettgehalt der zum unmittelbaren Genuß bestimmten Milch (Trinkmilch) festzusetzen; er darf nicht weniger als 3,0 Gewichtsteile Fett in 100 Gewichtsteilen Trinkmilch betragen.

(2) Die obersten Landesbehörden können zulassen, daß der Fettgehalt der Trinkmilch eingestellt wird. Die Einstellung darf nur von Molkereien im Sinne des § 29 der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes vom 15. Mai 1931 (Reichsgesetzblatt I S. 150) vorgenommen werden.

§ 12*

Allgemeiner Ausgleich

(1) In der Milchwirtschaft werden als ausgleichende Maßnahmen zur Annäherung der Verwertungsergebnisse unter Berücksichtigung des Erfor-

§ 10 Abs. 2: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 1 G v. 4. 8. 1960 I 649

§ 11 Abs. 1 u. Abs. 2 Satz 1: Vgl. § 1 G über Ermächtigungen zum Erlaß von Rechtsverordnungen 100-3

§ 11 Abs. 2: 1. AusfV MilchG 7842-2-1

§ 12: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 1 G v. 22. 6. 1963 I 411. Dieses G wurde am 27. 6. 1963 verk. u. tritt gem. Art. 4 bez. Ermächtigungen zum Erlaß von Rechtsverordnungen am Tage nach d. Verkündung, im übrigen mit dem Beginn d. vierten auf seine Verkündung folgenden Kalendermonats in Kraft

§ 12 Abs. 13: Saarvertrag v. 27. 10. 1956 II 1587

dernisses ausgewogener Wettbewerbsverhältnisse nach Maßgabe der Absätze 2 bis 12 Abgaben erhoben und Stützungsbeträge gewährt.

(2) Abgaben werden, soweit in Absatz 3 nichts anderes bestimmt ist, erhoben auf abgesetzte

1. Trinkmilch, auch soweit sie nicht molkerei-mäßig bearbeitet ist,
2. entrahmte Milch, Buttermilch, geschlagene Buttermilch, Sauermilchsorten und saure Magermilch sowie Magermilch-Joghurt, Magermilch-Kefir und sonstige Erzeugnisse, die mit spezifischen Gärungserregern aus Magermilch hergestellt worden sind, ferner Sahne (Rahm), Schlagsahne und saure Sahne sowie Milchmischgetränke aus Milch oder Milcherzeugnissen, wenn der Anteil an Milch oder Milcherzeugnissen mindestens 75 vom Hundert des Fertigerzeugnisses beträgt,
3. sterilisierte Milch und unter Nummer 2 genannte Erzeugnisse, sofern sie sterilisiert sind, sowie Kondensmilch.

(3) Abgaben werden

1. nicht erhoben auf
 - a) Trinkmilch und Milchmischgetränke, die mit staatlichen Mitteln zur Schulmilchspeisung verbilligt worden sind,
 - b) Trinkmilch, die an ausländische Streitkräfte abgesetzt worden ist,
 - c) Trinkmilch, die von Milcherzeugern in Kleinstmengen abgesetzt worden ist;
2. mit einem ermäßigten Satz erhoben auf
 - a) Trinkmilch, die in Berlin abgesetzt worden ist,
 - b) Trinkmilch, für die niedrigere als die nach Absatz 9 Nr. 1 zugrunde gelegten Preise festgesetzt sind;
3. mit einem Pauschalbetrag erhoben bei Milcherzeugern.

(4) Abgabepflichtig sind

1. Milcherzeuger und Inhaber von Molkeereien, Milchsammelstellen und Rahmstationen, soweit sie in Absatz 2 Nr. 1 und 2 genannte Erzeugnisse an Händler, Verbraucher oder Großverbraucher absetzen; Abgaben sind nicht zu entrichten, soweit die Erzeugnisse zwischen Molkeereien, Milchsammelstellen und Rahmstationen abgesetzt worden sind,
2. Inhaber von Molkeereien, soweit sie in Absatz 2 Nr. 3 genannte Erzeugnisse herstellen und absetzen.

(5) Die Abgaben werden verwendet, um an Molkeereien Stützungsbeträge zu zahlen als

1. allgemeine Werkmilchstützung für
 - a) von ihnen hergestellte Butter, Rückgabemagermilch und -buttermilch sowie
 - b) Milch, Sahne (Rahm), Magermilch und Buttermilch, die von ihnen zur Herstellung von Hart-, Schnitt-, Weich- und

Friskäse, Sauermilchquark, Kasein, Milchpulver, Sahnepulver, Magermilchpulver und Buttermilchpulver verwendet worden sind und

2. zusätzliche Käsereimilchstützung für Milch, die von ihnen zur

- a) Herstellung von Hart- und Schnittkäse und
- b) Herstellung von Weichkäse

verwendet worden ist. Durch die Stützungsbeträge für die zusätzliche Käsereimilchstützung sollen die durchschnittlichen Nettoergebnisse der Verwertung der jeweils nach Buchstabe a und b verwendeten Milch dem durchschnittlichen Nettoergebnis der Verwertung der Milch, die zu Butter und Rückgabemagermilch verwendet worden ist, angenähert werden. Der zusätzliche Stützungsbetrag kann um höchstens einen Deutschen Pfennig je Kilogramm Käsereimilch erhöht werden, um Auswirkungen besonderer Fütterungsbedingungen zu berücksichtigen.

(6) Die Höhe der Abgabe je Kilogramm Trinkmilch und die Höhe der allgemeinen Werkmilchstützung je Kilogramm richtet sich nach

1. dem Unterschied im Jahresmittel zwischen dem Nettoergebnis der Verwertung der losen Trinkmilch abzüglich drei Deutsche Pfennig und dem durchschnittlichen Nettoergebnis der Verwertung der Milch, die zu Butter und Rückgabemagermilch verwendet worden ist,
2. den für die Käsereimilchstützung nach Absatz 5 Nr. 2 erforderlichen Beträgen,
3. den Mengen, auf die nach Absatz 2 Abgaben erhoben werden, und den Mengen, für die nach Absatz 5 Nr. 1 Stützungsbeträge gezahlt werden,
4. dem Aufkommen an Abgaben auf die in Absatz 2 Nr. 2 und 3 genannten Erzeugnisse.

(7) Die Höhe der Abgaben auf die in Absatz 2 Nr. 2 und 3 genannten Erzeugnisse richtet sich nach der Marktstellung dieser Erzeugnisse im Vergleich zur Trinkmilch und der Erzeugnisse untereinander. Sie beträgt im Verhältnis zur Abgabe auf Trinkmilch je Kilogramm

1. bezogen auf das Produktgewicht

- a) entrahmter Milch, Buttermilch, geschlagener Buttermilch, Sauermilchsorten und saurer Magermilch sowie Magermilch-Joghurt, Magermilch-Kefir und sonstiger Erzeugnisse, die mit spezifischen Gärungserregern aus Magermilch hergestellt worden sind, und Milchmischgetränke 60 bis 80 vom Hundert,
- b) sterilisierter Milch und unter Buchstabe a genannter Erzeugnisse, sofern sie sterilisiert sind, 40 bis 60 vom Hundert,

2. bezogen auf den Rohstoffeinsatz
 - a) Sahne (Rahm), saurer Sahne
20 bis 40 vom Hundert,
 - b) Schlagsahne, Kondensmilch, sterilisierter saurer Sahne und sterilisierter Schlagsahne
10 bis 30 vom Hundert.

Bei der Bestimmung des Vomhundertsatzes je Kilogramm Produktgewicht der unter Nummer 2 genannten Erzeugnisse ist folgender Rohstoffeinsatz zugrunde zu legen bei

Sahne (Rahm), saurer Sahne, auch sofern sie sterilisiert sind,	3,2 Kilogramm,
Kondensmilch mit einem Mindestfettgehalt von 7,5 vom Hundert	2,0 Kilogramm,
Kondensmilch mit einem Mindestfettgehalt von 10 vom Hundert	2,7 Kilogramm,
Schlagsahne und sterilisierter Schlagsahne	9,7 Kilogramm.

(8) Nettoergebnis der Verwertung der losen Trinkmilch und der Milch, die zur Herstellung von Milcherzeugnissen verwendet worden ist, ist der Molkereierlös abzüglich der Molkereikosten unter Zugrundelegung einheitlicher Ausbeutesätze. Bei der Ermittlung des Molkereierlöses für lose Trinkmilch, Butter und Käse sind die für die Preisbildung maßgebenden Preise zugrunde zu legen. Die Molkereikosten sowie die Molkereierlöse für Rückgabemagermilch und Molke sind mit einheitlichen Sätzen zugrunde zu legen; bei Molke sind unterschiedliche Qualitäten zu berücksichtigen.

(9) Der Bundesminister bestimmt durch Rechtsverordnung mit Zustimmung des Bundesrates

1. die nach Absatz 8 Satz 2 zugrunde zu legenden Preise,
2. die nach Absatz 8 Satz 1 und 3 zugrunde zu legenden Sätze,
3. den auf Grund des Absatzes 7 anzuwendenden Vomhundertsatz,
4. ob und welche Meldungen über die hergestellten und abgesetzten Erzeugnisse zu erstatten sind,
5. die Ermäßigung nach Absatz 3 Nr. 2,
6. die Kleinstmengen nach Absatz 3 Nr. 1 Buchstabe c und die Pauschalbeträge nach Absatz 3 Nr. 3,
7. das Verfahren der Erhebung der Abgaben und der Gewährung der Stützungsbeträge.

(10) Der Bundesminister bestimmt durch Rechtsverordnung ohne Zustimmung des Bundesrates die Höhe der Abgaben und der Stützungsbeträge.

(11) Vor dem Erlaß der Rechtsverordnungen nach Absatz 9 soll der Bundesminister einen Beirat von höchstens 15 Mitgliedern hören. Der Beirat besteht zu je einem Drittel aus Vertretern der

1. Milcherzeuger,
2. Molkereien, deren wirtschaftliche Ergebnisse maßgeblich von der Verwertung der Milch zu abgabepflichtigen Erzeugnissen bestimmt werden, und

3. Molkereien, deren wirtschaftliche Ergebnisse maßgeblich von der Verwertung stützungsberechtigter Milch bestimmt werden.

Der Bundesminister beruft die Mitglieder des Beirates nach Anhören der beteiligten Wirtschaftskreise jeweils für drei Jahre.

(12) Die nach Landesrecht zuständige Behörde erhebt die Abgaben, führt sie an die beim Bundesminister zu bildende Ausgleichskasse ab und zahlt die vom Bundesminister zugewiesenen Stützungsbeträge aus. Zuständig ist die Behörde, in deren Gebiet sich die Betriebsstätte des Abgabepflichtigen oder des Empfangsberechtigten befindet.

(13) Absätze 1 bis 12 finden keine Anwendung auf Milch und Milcherzeugnisse, die im Rahmen des Saarvertrages aus Frankreich in das Saarland eingeführt werden.

§ 12 a *

Besonderer Ausgleich

Die Länder bleiben befugt, besondere Ausgleichsmaßnahmen durch Erhebung von Abgaben und Gewährung von Zuschüssen durchzuführen, sofern auch nach Durchführung des allgemeinen Ausgleichs (§ 12) infolge der Bestimmung von Molkereieinzugs- und -absatzgebieten erhebliche Unterschiede in der Gesamtverwertung der Milch zwischen Molkereien verbleiben.

§ 13 *

Verkauf von Landbutter

Die obersten Landesbehörden können, wenn die Belange der Milchwirtschaft es erfordern, den Verkauf von Landbutter einschränken.

§ 14

Beteiligung der Milchwirtschaft und der Verbraucher

(1) Vereinigungen (Marktgemeinschaften, Arbeitsgemeinschaften oder ähnliche Vereinigungen), die sich in den Ländern aus den Organisationen der an der Milchwirtschaft beteiligten Wirtschaftskreise und der Verbraucher freiwillig zur gemeinsamen Vertretung ihrer wirtschaftlichen Interessen gebildet haben, können von den obersten Landesbehörden als Landesvereinigungen anerkannt werden; sie sollen, wenn sie anerkannt sind, zur Vorbereitung und technischen Durchführung der nach diesem Teil und der nach § 20 Abs. 1 und 3, §§ 22 und 24 zu treffenden Maßnahmen herangezogen werden.

(2) Die Anerkennung als Landesvereinigung und die Heranziehung nach Absatz 1 können nur erfolgen, wenn die Vereinigung folgende Voraussetzungen erfüllt und sich hinsichtlich der von ihr durchzuführenden Aufgaben der Aufsicht der obersten Landesbehörde unterstellt:

§ 12 a: Eingef. durch Art. 1 Nr. 2 G v. 22. 6. 1963 I 411. Dieses G wurde am 27. 6. 1963 verk. u. tritt gem. Art. 4 bez. Ermächtigungen zum Erlaß von Rechtsverordnungen am Tage nach d. Verkündung, im übrigen mit dem Beginn d. vierten auf seine Verkündung folgenden Kalendermonats in Kraft

§ 13: Vgl. § 1 G über Ermächtigungen zum Erlaß von Rechtsverordnungen 100-3

1. Es müssen in ihr berufsständische Organisationen der Landwirtschaft, der Molkereien und des Milchhandels vertreten sein, sofern sie die Beteiligung wünschen;
2. es muß den Verbrauchern in der Satzung eine angemessene Vertretung in den Organen der Vereinigung gesichert sein;
3. der Beitritt anderer berufsständischer Organisationen der Milchwirtschaft darf in der Satzung nicht ausgeschlossen sein.

(3) Der Landesvereinigung dürfen hoheitliche Aufgaben nicht übertragen werden.

(4) Die Landesvereinigung untersteht, soweit sie zur Mitwirkung nach Absatz 1 herangezogen wird, der Aufsicht der obersten Landesbehörde. Diese hat darüber zu wachen, daß die Vereinigung ihre Aufgaben entsprechend den Gesetzen und der Satzung erfüllt.

Zweiter Teil

Fette

§ 15

Einfuhr- und Vorratsstelle

(1) Es wird eine Einfuhr- und Vorratsstelle für Fette (Einfuhr- und Vorratsstelle) als Anstalt des öffentlichen Rechts errichtet.

(2) Die Organe der Einfuhr- und Vorratsstelle sind

1. der Vorstand,
2. der Verwaltungsrat.

(3) Der Vorstand vertritt die Einfuhr- und Vorratsstelle gerichtlich und außergerichtlich.

(4) Der Verwaltungsrat besteht aus

1. zwei Vertretern des Bundesministers als Vorsitzendem und stellvertretendem Vorsitzenden,
2. je einem Vertreter der Bundesminister der Finanzen und für Wirtschaft,
3. vier Vertretern der obersten Landesbehörden, die der Bundesrat bestimmt,
4. folgenden Vertretern der beteiligten Wirtschaftskreise:
vier Vertretern der Landwirtschaft,
einem Vertreter des Importhandels,
einem Vertreter der Butterabsatz-Genossenschaften,
einem Vertreter der Molkerei-Genossenschaften,
einem Vertreter der Privatmolkereien,
einem Vertreter des Ernährungshandwerks,
einem Vertreter des Großhandels,
einem Vertreter des Einzelhandels,
einem Vertreter der Verbraucher-Genossenschaften,
vier Vertretern der Verbraucher.

Dem Verwaltungsrat steht die Beschlußfassung in allen grundsätzlichen Fragen zu, die zum Aufgabengebiet der Einfuhr- und Vorratsstelle gehören. Er hat seine Beschlüsse dem Bundesminister zur Genehmigung vorzulegen. Er beaufsichtigt den Vorstand. Er hat insbesondere die Aufgabe, die Tätigkeit der Einfuhr- und Vorratsstelle periodisch zu überwachen; er kann sich dabei einer Treuhandsstelle bedienen.

(5) Die Einfuhr- und Vorratsstelle untersteht dem Bundesminister. Dieser kann ihr Weisungen erteilen.

(6) Der Bundesminister regelt den Aufbau der Einfuhr- und Vorratsstelle sowie die Bildung und Zuständigkeit ihrer Organe im einzelnen.

§ 16

Aufgaben der Einfuhr- und Vorratsstelle

(1) Wer aus dem Ausland Butter, Schmalz (Schweineschmalz und Butterschmalz), Margarine, Kunstspeisefette oder sonstige raffinierte sowie raffinierte und gehärtete pflanzliche und tierische Öle und Fette und die daraus hergestellten Speisefette und Speiseöle, insbesondere auch Plattenfette, einführt oder aus sonstigen Gebieten in das Bundesgebiet verbringt (Einführer), hat sie vor der Zoll- oder Grenzabfertigung der Einfuhr- und Vorratsstelle zum Kauf anzubieten. Als Kaufpreis gilt der von der Einfuhr- und Vorratsstelle festgesetzte Übernahmepreis. Der Bundesminister gibt die nähere Bezeichnung der unter Satz 1 fallenden Erzeugnisse bekannt.

(2) Einführer im Sinne dieses Gesetzes ist, wer über die in Absatz 1 genannten Erzeugnisse nach ihrer Verbringung in das Bundesgebiet im eigenen oder fremden Namen und für eigene oder fremde Rechnung zu verfügen berechtigt ist. Befindet sich der Verfügungsberechtigte nicht im Bundesgebiet, so tritt an seine Stelle der Empfänger im Bundesgebiet.

(3) Die Einfuhr- und Vorratsstelle ist zur Übernahme der ihr angebotenen Erzeugnisse berechtigt, jedoch nicht verpflichtet. Macht sie von dem Übernahmerecht keinen Gebrauch, so dürfen die Erzeugnisse im Bundesgebiet weder in den Verkehr gebracht noch verarbeitet oder sonst verwertet werden. Macht sie von dem Übernahmerecht Gebrauch, so verpflichtet sie den Einführer gleichzeitig, die angebotenen Erzeugnisse zu dem von ihr festgesetzten Abgabepreis zurückzukaufen. Die Übernahme und die Abgabe durch die Einfuhr- und Vorratsstelle sind von der Umsatzsteuer befreit.

(4) Der Bundesminister trifft im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Wirtschaft Bestimmungen über die Preisfestsetzung gemäß Absätzen 1 und 3.

(5) Die Einfuhr- und Vorratsstelle kann bei der Durchführung von Maßnahmen nach den Absätzen 1 und 3 Auflagen erteilen; sie kann dabei insbesondere Bestimmungen über den Zeitpunkt der Weiterlieferung, über die gebietliche Verteilung und über den Verwendungszweck treffen.

(6) Der Bundesminister kann die Einfuhr- und Vorratsstelle beauftragen, je nach Marktlage unter Verwendung der im Haushalt bereitgestellten Mittel eine Vorratshaltung in Butter, Schmalz, sonstigen Speisefetten und -ölen, Olsaaten, Ölfrüchten, pflanzlichen und tierischen Fetten und Ölen (roh, raffiniert sowie raffiniert und gehärtet), soweit sie für die Herstellung von Nahrungs- und Genußmitteln bestimmt sind, Käse, Milch- und Sahnedauerwaren oder anderen Erzeugnissen der Milch-, Fett- und Eierwirtschaft durchzuführen. Wird ein solcher Auftrag erteilt, so kann sie diejenigen Mengen der vorgenannten Erzeugnisse zur Vorratshaltung erwerben und einlagern, die erforderlich sind, um eine gleichmäßige Versorgung zu gewährleisten und Marktschwankungen nach Möglichkeit auszugleichen.

(7) Die in Absatz 6 genannten Erzeugnisse dürfen nur mit Zustimmung der Einfuhr- und Vorratsstelle nach Genehmigung durch den Bundesminister ausgeführt oder in sonstige Gebiete außerhalb des Bundesgebietes verbracht werden. Die Zustimmung kann auch allgemein oder befristet erteilt werden.

(8) Bei der Durchführung ihrer kaufmännischen und technischen Aufgaben soll sich die Einfuhr- und Vorratsstelle der Einrichtungen der Wirtschaft bedienen.

§ 17

Zollabfertigung

(1) Die Zoll- und Grenzstellen fertigen die in § 16 Abs. 1 genannten Erzeugnisse nur ab, wenn der Einführer einen Übernahmevertrag der Einfuhr- und Vorratsstelle zur Verwertung vorlegt.

(2) Sie haben die Einfuhr der in § 16 Abs. 1 genannten Erzeugnisse nach näherer Bestimmung des Bundesministers der Finanzen unter Angabe des Namens des Einführers und der Art, der Menge und der Herkunft der Erzeugnisse der Einfuhr- und Vorratsstelle unmittelbar anzuzeigen.

§ 18

Fett-, Wasser- und Salzgehalt der Margarine

Der Bundesminister ist ermächtigt, im Einvernehmen mit dem Bundesminister des Innern durch Rechtsverordnung zu verbieten, daß Margarine, deren Fettgehalt einen bestimmten Mindestsatz nicht erreicht oder deren Wasser- oder Salzgehalt eine bestimmte Grenze überschreitet, gewerbsmäßig zum Verkauf vorrätig gehalten, feilgehalten, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht wird.

§ 19

Beimischung

(1) Die Bundesregierung ist ermächtigt, durch Rechtsverordnung zur Sicherung der Verwertung von Olsaaten und Ölfrüchten sowie pflanzlichen und tierischen Ölen und Fetten inländischer Erzeugung, mit Ausnahme von Butter, die Betriebe der Ölmühlen-, Margarine- und Speisefett-Industrie zu verpflichten, diese Erzeugnisse in einem dem Ver-

arbeitungsbedarf entsprechenden, jeweils festzusetzenden Verhältnis zu den übrigen Rohstoffmengen zu verwenden, soweit dies möglich ist, ohne die Preisbildung wesentlich zu beeinflussen.

(2) Rechtsverordnungen nach Absatz 1 bedürfen der Zustimmung des Bundesrates. Diese Rechtsverordnungen sind gleichzeitig mit der Zuleitung an den Bundesrat dem Bundestag bekanntzugeben.

Dritter Teil

Allgemeine Bestimmungen

§ 20*

Preisregelung

(1) Der Bundesminister kann im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Wirtschaft

1. durch Rechtsverordnung für das Gebiet des Bundes oder mehrere Länder Preise für Milch, Butter, Schmalz, sonstige Speisefette und -öle, inländische Olsaaten und Ölfrüchte, pflanzliche und tierische Fette und Öle (roh, raffiniert sowie raffiniert und gehärtet), soweit sie für die Herstellung von Nahrungs- und Genußmitteln bestimmt sind, regeln,
2. die zur Sicherung des Preisstandes erforderlichen Rechtsverordnungen, insbesondere über Kostensätze, Be- und Verarbeitungsspannen sowie Handelsspannen, Zahlungs- und Lieferungsbedingungen, erlassen,
3. unter den zu Nummer 2 bestimmten Voraussetzungen Verfügungen treffen, falls sich die Auswirkungen der zu regelnden Angelegenheit auf mehr als auf ein Land erstrecken und eine zentrale Erledigung erforderlich ist. Den nach Landesrecht zuständigen Landesbehörden steht das Recht zu Verfügungen dieser Art in den Fällen zu, in denen eine übergebietliche Regelung nicht erforderlich ist.

(2) Wenn für Milch eine Preisregelung nach Absatz 1 Nr. 1 oder 2 nicht erfolgt, können die Landesregierungen durch Rechtsverordnung Preise, Bearbeitungs- und Handelsspannen, Zahlungs- und Lieferungsbedingungen für Milch festsetzen; sie können diese Befugnis auf oberste Landesbehörden übertragen. Der Bundesminister kann im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Wirtschaft mit Zustimmung des Bundesrates Richtlinien hierfür erlassen. Für die Fälle übergebietlicher Lieferungen findet § 9 mit der Maßgabe entsprechende Anwendung, daß die Entscheidungen im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Wirtschaft ergehen. Wenn eine Preisregelung nach Absatz 1 Nr. 1 oder 2 für Milch erfolgt, treten entgegenstehende Bestimmungen der Länder außer Kraft.

(3) Soweit Preise bei Abgabe durch die Molkeereien nicht festgesetzt werden, kann der Bundes-

§ 20 Abs. 2 Satz 1: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 3 G v. 4. 8. 1960 I 649

minister im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Wirtschaft durch Rechtsverordnung bestimmen,

1. daß die Preise für Butter und für Käse von Notierungskommissionen an bestimmten Orten unter Berücksichtigung der Umsätze festgestellt werden,
2. daß das Ergebnis als „Amtliche Preisnotierung der Notierungskommission ...“ festzuhalten und umgehend zu veröffentlichen ist.

Der Bundesminister kann im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Wirtschaft nähere Bestimmungen über das Verfahren der Notierung sowie über die Zusammensetzung der Notierungskommissionen treffen.

(4) Preise und Preisspannen sind nur festzusetzen, soweit dies erforderlich ist, um eine angemessene Preisgestaltung sicherzustellen.

(5) Rechtsverordnungen nach Absatz 1 Nr. 1 und 2 und Absatz 3 bedürfen der Zustimmung des Bundesrates; sie sind gleichzeitig dem Bundestag bekanntzugeben.

§ 20 a *

§ 21

Gebühren

(1) Die Einfuhr- und Vorratsstelle darf zur Dekung der Verwaltungskosten von den Einführern Gebühren bis zur Höhe von 0,40 DM je 100 Kilogramm derjenigen Ware erheben, die der Anbieterspflicht (§ 16 Abs. 1) nach diesem Gesetz unterliegt. Die Verwaltungskosten sind in einem Wirtschaftsplan und in einem Stellenplan zu veranschlagen.

(2) Der Bundesminister erläßt im Einvernehmen mit dem Bundesminister der Finanzen eine Gebührenordnung für die Einfuhr- und Vorratsstelle.

(3) Über die Verwendung von Überschüssen aus den Gebühren entscheidet die Bundesregierung. Für sonstige Überschüsse der Einfuhr- und Vorratsstelle gilt Satz 1 entsprechend.

§ 22 *

Umlagen

(1) Die Landesregierungen können im Benehmen mit der Landesvereinigung (§ 14) oder den berufsständischen Organisationen gemeinsam von den Molkereien, Milchsammelstellen und Rahmstationen Umlagen bis zu 0,25 Pf je Kilogramm angelieferter

§ 20 a: Eingef. durch Art. 1 Nr. 2 G v. 27. 7. 1961 I 1104 mit Wirkung v. 1. 7. 1957. Aufgeh. durch Art. 2 d. am 27. 6. 1963 verk. G v. 22. 6. 1963 I 411 mit Beginn d. vierten auf d. Verkündung folgenden Kalendermonats

§ 22 Abs. 1 Satz 1 u. 2: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 4 Buchst. a G v. 4. 8. 1960 I 649

§ 22 Abs. 1 Satz 6: Eingef. durch Art. 1 Nr. 4 Buchst. b G v. 4. 8. 1960 I 649

§ 22 Abs. 2: MilchG 7842-2

§ 22 Abs. 2 a: Eingef. durch Art. 1 Nr. 3 G v. 22. 6. 1963 I 411. Dieses G wurde am 27. 6. 1963 verk. u. tritt gem. Art. 4 bez. Ermächtigungen zum Erlaß von Rechtsverordnungen am Tage nach d. Verkündung, im übrigen mit dem Beginn d. vierten auf seine Verkündung folgenden Kalendermonats in Kraft

§ 22 Abs. 4: Vgl. § 1 G über Ermächtigungen zum Erlaß von Rechtsverordnungen 100-3

Milch erheben, um die Milchwirtschaft zu fördern. Auf Antrag der Landesvereinigung oder der berufsständischen Organisationen gemeinsam können die Landesregierungen Umlagen bis zu 0,5 Pf je Kilogramm angelieferter Milch erheben, wenn die Umlagen von 0,25 Pf (Satz 1) zur Erfüllung der unter Absatz 2 Nr. 1 bis 6 bezeichneten Aufgaben nicht ausreichen. Die Umlagepflicht kann auf angelieferte Sahne (Rahm) im Sinne des § 1 Abs. 5 erstreckt werden; hierbei ist die Sahne (der Rahm) in die entsprechenden Einheiten in Milch umzurechnen. Zu der Umlage gemäß Satz 1 können auch Vorzugsmilchbetriebe mit der von ihnen abgesetzten Vorzugsmilch herangezogen werden. Das gleiche gilt für Milcherzeuger, die Milch oder Sahne (Rahm) unmittelbar an Milchhändler, Groß- oder Einzelverbraucher abgeben dürfen, sowie für die Hersteller von Landbutter, mit der Maßgabe, daß ein Pauschalbetrag erhoben werden kann. Die Landesregierungen können ihre Befugnisse nach Satz 1 und 2 auf oberste Landesbehörden übertragen.

(2) Die nach Absatz 1 aufkommenden Mittel können nur verwendet werden für die

1. Förderung und Erhaltung der Güte auf Grund der nach § 10 dieses Gesetzes oder nach § 37 des Milchgesetzes vom 31. Juli 1930 (Reichsgesetzbl. I S. 421) erlassenen Vorschriften;
2. Verbesserung der Hygiene bei der Gewinnung, der Anlieferung, der Be- und Verarbeitung und dem Absatz von Milch und Milcherzeugnissen;
3. Milchleistungsprüfungen;
4. Beratung der Betriebe in milchwirtschaftlichen Fragen und laufende milchwirtschaftliche Fortbildung des Berufsnachwuchses;
5. Werbung zur Erhöhung des Verbrauchs von Milch und Milcherzeugnissen. Für eine bundeseinheitliche Werbung haben die Länder einen Betrag je Kilogramm angelieferter Milch zur Verfügung zu stellen, der alljährlich im Einvernehmen mit der Landesvereinigung oder der berufsständischen Organisation festgesetzt wird;
6. Durchführung von Aufgaben, die nach den Vorschriften dieses Gesetzes, insbesondere nach § 14 Abs. 1, § 20 Abs. 3 und § 24, bestimmten Stellen übertragen worden sind oder werden.

(2a) Abweichend von Absatz 2 können die nach Absatz 1 aufkommenden Mittel auch verwendet werden

1. zur Minderung von strukturell bedingten erhöhten Erfassungskosten bei der Lieferung von Milch und Sahne (Rahm) vom Erzeuger bis zur Molkerei,
2. zur Minderung von erhöhten Transportkosten bei der Lieferung von Milch zwischen Molkereien, sofern die Lieferung zur Sicherung der Versorgung des Absatzgebietes der belieferten Molkereien mit Trinkmilch notwendig ist, und

3. zur Förderung der Qualität bei zentralem Absatz von Milcherzeugnissen.

Wenn die nach Absatz 1 aufkommenden Mittel zur Erfüllung der in Nummern 1 und 2 bezeichneten Aufgaben nicht ausreichen, können die Landesregierungen im Benehmen mit der Landesvereinigung oder den berufsständischen Organisationen zur Erfüllung dieser Aufgaben je Kilogramm angelieferter Milch die Umlage um höchstens 0,3 Deutsche Pfennig erhöhen; Absatz 1 Satz 3 bis 6 findet entsprechende Anwendung.

(3) Die aufkommenden Mittel sind gesondert zu verwalten. Sie dürfen nicht zur Bestreitung von Verwaltungskosten der obersten Landesbehörden und ihrer nachgeordneten Dienststellen verwendet werden. Die Landesvereinigung (§ 14) oder die berufsständischen Organisationen sind vor Verwendung der Mittel zu hören.

(4) Die obersten Landesbehörden können bestimmen, daß Beiträge und Gebühren, die von Molkereien oder ihren Zusammenschlüssen für die in Absatz 2 aufgeführten Zwecke an milchwirtschaftliche Einrichtungen geleistet werden, ganz oder teilweise aus dem Aufkommen der Umlage (Absatz 1) abgegolten werden.

§ 23*

Anfechtungsverfahren und Beitreibung

(1) Widerspruch und Anfechtungsklage gegen Verwaltungsakte, die auf Grund des § 12 und auf Grund einer auf § 12 beruhenden Rechtsverordnung erlassen werden, haben keine aufschiebende Wirkung.

(2) Die Beitreibung von Abgaben (§§ 12, 12a), Gebühren (§ 21), Umlagen (§ 22) und den nach der Verordnung M Nr. 2/57 über Milchauszahlungspreise vom 24. Juli 1957 (Bundesanzeiger Nr. 142 vom 27. Juli 1957) an Ausgleichskassen abzuführenden Ersparnisbeträgen kann nach den Bestimmungen der Reichsabgabenordnung und ihren Durchführungsbestimmungen durchgeführt werden.

§ 24*

Gütezeichen

(1) Der Bundesminister kann für Milch und Milcherzeugnisse im Sinne des § 2 der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes vom 15. Mai 1931 (Reichsgesetzbl. I S. 150) ein Gütezeichen einführen.

(2) Der Bundesminister bestimmt mit Zustimmung des Bundesrates durch Rechtsverordnung

1. die Gestaltung des Gütezeichens,
2. die Voraussetzungen für die Verleihung und die Entziehung des Gütezeichens,

§ 23: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 4 G v. 22. 6. 1963 I 411; in Kraft getreten gem. Art. 4 dieses am 27. 6. 1963 verk. G mit dem Beginn d. vierten auf seine Verkündung folgenden Kalendermonats

§ 23 Abs. 2: V v. 24. 7. 1957 aufgeh. durch Art. 2 G v. 22. 6. 1963 I 411. AO 610-1

§ 24 Abs. 1: 1. AusfV MilchG 7842-2-1

3. die Bedingungen und Auflagen für die Benutzung des Gütezeichens,
4. die Stellen, die das Gütezeichen verleihen und entziehen sowie darüber wachen, daß die Voraussetzungen für die Führung des Gütezeichens erfüllt werden.

§ 25*

Buchführungspflicht

(1) Betriebe, die Schmalz be- oder verarbeiten, sowie Betriebe, die mit den in § 20 Abs. 1 Nr. 1 genannten Erzeugnissen handeln, sind verpflichtet, in übersichtlicher Form Bücher zu führen, die jederzeit über sämtliche Geschäftsvorgänge, insbesondere über die Einzelheiten des Erwerbes, der Lagerung (getrennt nach eigenen und fremden Beständen), der Be- und Verarbeitung, der Veräußerung sowie der Vermittlung der vorgenannten Erzeugnisse, mengen- und wertmäßig Aufschluß geben.

(2) Der Führung besonderer Bücher nach Absatz 1 bedarf es nicht, wenn in Betrieben mit ordnungsmäßiger Geschäfts- und Betriebsbuchhaltung die erforderlichen Angaben aus diesen Unterlagen jederzeit einwandfrei und übersichtlich hervorgehen.

(3) Die Vorschriften der Absätze 1 und 2 gelten entsprechend für Lager- und Speditionsbetriebe, soweit diese die in § 20 Abs. 1 Nr. 1 genannten Erzeugnisse lagern oder befördern.

(4) Die obersten Landesbehörden können die Buchführungspflicht des Absatzes 1 ausdehnen

1. auf andere Betriebe der Milch- und Fettwirtschaft als die in den Absätzen 1 und 3 aufgeführten,
2. auf Erzeugnisse der Milch- und Fettwirtschaft, die in Absatz 1 nicht aufgeführt sind, sofern dies aus Gründen der Marktordnung oder der Versorgung der Bevölkerung geboten ist.

§ 26*

Meldepflicht

(1) Molkereien sind verpflichtet, die Anlieferung, den Absatz und die Verwertung von Milch und Milcherzeugnissen im Sinne des § 2 der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes vom 15. Mai 1931 (Reichsgesetzbl. I S. 150) sowie die Vorräte an diesen Erzeugnissen zu melden. Das Entsprechende gilt für Betriebe, die die vorgenannten Erzeugnisse be- oder verarbeiten. Die obersten Landesbehörden regeln die Einzelheiten nach den vom Bundesminister aufgestellten Richtlinien.

(2) Der Bundesminister kann durch Rechtsverordnung bestimmen, daß Be- und Verarbeitungsbetriebe sowie Handelsbetriebe den Erwerb, den Absatz, die Verwertung und die Lohnverarbeitung von den in § 16 Abs. 6 genannten Erzeugnissen so-

§ 25 Abs. 4: Vgl. § 1 G über Ermächtigungen zum Erlaß von Rechtsverordnungen 100-3

§ 26 Abs. 1: 1. AusfV MilchG 7842-2-1

§ 26 Abs. 1 Satz 3: Vgl. § 1 G über Ermächtigungen zum Erlaß von Rechtsverordnungen 100-3

wie die Vorräte an diesen Erzeugnissen zu melden haben. Die weiteren für den Vollzug erforderlichen Bestimmungen erläßt der Bundesminister.

(3) Die Meldungen nach Absatz 1 und 2 können auf den übergeordneten Warenverkehr erstreckt werden.

§ 27*

Auskunftspflicht

(1) Der Bundesminister und die obersten Landesbehörden sind auskunftsberechtigte Stellen im Sinne der Verordnung über Auskunftspflicht vom 13. Juli 1923 (Reichsgesetzbl. I S. 699, 723).

(2) Der Bundesminister und die obersten Landesbehörden können bestimmen, daß auch andere Stellen, die von ihnen mit der Durchführung dieses Gesetzes und der dazu ergehenden Durchführungsbestimmungen beauftragt werden, auskunftsberechtigt im Sinne des § 1 der Verordnung über Auskunftspflicht sind. Dies gilt nicht für Landesvereinigungen (§ 14).

(3) Für das Auskunftsverlangen und die Auskunftspflicht gelten die Bestimmungen der Verordnung über Auskunftspflicht mit Ausnahme des § 4 Abs. 2 und des § 6. Im übrigen können von den Be- und Verarbeitungsbetrieben von Milch und Milcherzeugnissen und Vorzugsmilchbetrieben ohne Entgelt Proben entnommen werden.

§ 28*

Verschwiegenheitspflicht

Die Mitglieder der Organe der Landesvereinigung (§ 14) und der Einfuhr- und Vorratsstelle (§ 15) sowie deren Angestellte sind vorbehaltlich der dienstlichen Berichterstattung und der Anzeige von Gesetzwidrigkeiten verpflichtet, über Einrichtungs- und Geschäftsverhältnisse, die durch ihre Tätigkeit im Rahmen des Gesetzes oder der darauf beruhenden Bestimmungen zu ihrer Kenntnis gelangen, Verschwiegenheit zu beachten und sich der Mitteilung und Verwertung von Geschäfts- und Betriebsgeheimnissen zu enthalten. Soweit sie nicht Beamte sind, sind sie auf gewissenhafte Erfüllung ihrer Obliegenheiten nach § 1 der Verordnung gegen Bestechung und Geheimnisverrat nichtbeamteter Personen in der Fassung vom 22. Mai 1943 (Reichsgesetzbl. I S. 351) zu verpflichten.

§ 29*

Befugnisse der Länder

Der Bundesminister kann die ihm nach diesem Gesetz erteilten Ermächtigungen zum Erlaß von Rechtsverordnungen auf die obersten Landesbehörden übertragen. Diese Ermächtigung gilt nicht für Rechtsverordnungen auf Grund des § 20 Abs. 3.

§ 27: AuskPflV 704-1

§ 27 Abs. 2 Satz 1: Vgl. § 1 G über Ermächtigungen zum Erlaß von Rechtsverordnungen 100-3

§ 28: V gegen Bestechung u. Geheimnisverrat nichtbeamteter Personen 2034-1

§ 29 Satz 1: Vgl. § 1 G über Ermächtigungen zum Erlaß von Rechtsverordnungen 100-3

Vierter Teil

Straf- und Schlußbestimmungen

§ 30*

Strafbestimmungen

(1) Wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. der Lieferpflicht nach § 1 Abs. 1, § 2 Abs. 2 oder § 5 zuwiderhandelt,
2. der Bezugspflicht nach § 2 Abs. 1 oder der Abnahmepflicht nach § 1 Abs. 4 Satz 1 oder nach § 5 oder dem Verbot des § 1 Abs. 4 Satz 2 oder des § 2 Abs. 2 Satz 2 oder des § 2 Abs. 3 zuwiderhandelt,
3. als Milchhändler oder Großverbraucher ohne Erlaubnis der obersten Landesbehörde Milch oder Sahne (Rahm) im Sinne von § 1 Abs. 5 von einem Milcherzeuger bezieht,
4. den Fettgehalt von Trinkmilch entgegen der Bestimmung des § 11 Abs. 2 einstellt,
5. die Bestimmungen des § 16 Abs. 1 oder Abs. 3 Satz 2, die Buchführungspflicht nach § 25 oder die Meldepflicht nach § 26 verletzt oder einer Auflage nach § 16 Abs. 4 zuwiderhandelt,
6. die in § 16 Abs. 5 genannten Erzeugnisse ohne Zustimmung der Einfuhr- und Vorratsstelle ins Ausland ausführt oder in sonstige Gebiete außerhalb des Bundesgebietes verbringt,
7. die Auskünfte, zu denen er nach § 27 dieses Gesetzes und nach den §§ 1 bis 3 der Verordnung über Auskunftspflicht vom 13. Juli 1923 (Reichsgesetzbl. I S. 699, 723) verpflichtet ist, ganz oder teilweise verweigert oder nicht in der gesetzten Frist erteilt oder unrichtige oder unvollständige Angaben macht,
8. die Einsicht in Geschäftsbriefe, Geschäftsbücher oder sonstige Unterlagen oder die Besichtigung oder die Untersuchung von Betriebseinrichtungen oder -räumen den Beauftragten der auskunftsberechtigten Stellen (§ 27 Abs. 1 und 2) verweigert oder sie dabei behindert,
9. Bestimmungen oder schriftlichen Einzelverfügungen zuwiderhandelt, die auf Grund dieses Gesetzes erlassen sind, sofern sie ausdrücklich auf die Strafbestimmungen dieses Gesetzes verweisen,

begeht eine Zuwiderhandlung im Sinne des *Zweiten Abschnittes des Ersten Buches (§§ 6 bis 21) des Wirtschaftsstrafgesetzes.*

§ 30 Abs. 1 Nr. 5 Kursivdruck: Gemeint ist § 16 Abs. 5

§ 30 Abs. 1 Nr. 6 Kursivdruck: Gemeint ist § 16 Abs. 6

§ 30 Abs. 1 Nr. 7: AuskPflV 704-1

§ 30 Abs. 1 Kursivdruck: Vgl. jetzt § 1 Nr. 4 WiStG 1954 453-11 i. d. F. d. Art. 1 Nr. 1 G v. 21. 12. 1962 I 761

§ 30 Abs. 2 Satz 1 Kursivdruck: Jetzt OWiG 454-1; vgl. Art. 2 G v. 25. 3. 1952 453-10

§ 30 Abs. 2 Satz 3 Kursivdruck: Vgl. jetzt § 66 OWiG 454-1; vgl. Art. 2 G v. 25. 3. 1952 453-10

§ 30 Abs. 2 Satz 4 Kursivdruck: Vgl. jetzt §§ 66 u. 73 OWiG 454-1; vgl. Art. 2 G v. 25. 3. 1952 453-10

(2) Der Bundesminister bestimmt die Verwaltungsbehörde im Sinne des *Wirtschaftsstrafgesetzes* für die Verfolgung von Zuwiderhandlungen

1. nach Absatz 1 Nr. 5 mit Ausnahme von Zuwiderhandlungen gegen § 26 Abs. 1,
2. nach Absatz 1 Nr. 6,
3. nach Absatz 1 Nr. 7, soweit diese sich gegen ein vom Bundesminister oder von der Einfuhr- und Vorratsstelle auf Grund der Verordnung über Auskunftspflicht gestelltes Verlangen richtet,
4. gegen Bestimmungen oder schriftliche Einzelverfügungen, die vom Bundesminister oder von der Einfuhr- und Vorratsstelle auf Grund dieses Gesetzes erlassen werden. Dies gilt nicht für Zuwiderhandlungen gegen Bestimmungen oder schriftliche Einzelverfügungen, die vom Bundesminister auf Grund des § 20 Abs. 1 erlassen werden.

Insoweit nimmt der Bundesminister die Befugnisse des § 94 des *Wirtschaftsstrafgesetzes* wahr. Im übrigen verbleibt es bei der Regelung der §§ 94 und 99 des *Wirtschaftsstrafgesetzes*.

§ 31 *

Rechtsverordnungen

Rechtsverordnungen, die auf Grund des § 15 Abs. 6, der §§ 18, 26 Abs. 2 oder des § 27 Abs. 2 erlassen werden, bedürfen der Zustimmung des Bundesrates nach Artikel 80 Abs. 2 des Grundgesetzes nicht.

§ 32 *

Land Berlin

Dieses Gesetz gilt nach Maßgabe der §§ 13 und 14 des Gesetzes über die Stellung des Landes Berlin im Finanzsystem des Bundes (Drittes Überleitungsgesetz) vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzbl. I S. 1) im Land Berlin.

§ 33 *

Schlußbestimmungen

(1) Dieses Gesetz tritt am Tage nach der Verkündung in Kraft.

(2) Mit Inkrafttreten dieses Gesetzes treten die §§ 20 bis 34 und 38 des Milchgesetzes vom 31. Juli 1930 (Reichsgesetzbl. I S. 421) in der Fassung des Artikels 5 der Verordnung des Reichspräsidenten vom 23. März 1933 (Reichsgesetzbl. I S. 143) und des Zweiten Gesetzes zur Änderung des Milchgesetzes vom 20. Juli 1933 (Reichsgesetzbl. I S. 527) außer Kraft; die übrigen Bestimmungen des Milchgesetzes bleiben unberührt. . . .

(3) Mit Inkrafttreten dieses Gesetzes treten entgegenstehende Bestimmungen außer Kraft, insbesondere

1. Artikel 1, 2, 4 Abs. 2 und Artikel 6 der Zweiten Verordnung des Reichspräsidenten zur Förderung der Verwendung inländischer tierischer Fette und inländischer Futtermittel vom 23. März 1933 (Reichsgesetzbl. I S. 143) in der Fassung der Verordnung vom 18. Februar 1934 (Reichsgesetzbl. I S. 112),
2. die Verordnung über gewerbsmäßige Herstellung von Erzeugnissen der Margarinefabriken und Ölmühlen vom 23. März 1933 (Reichsgesetzbl. I S. 145) und die Vierte Verordnung über gewerbsmäßige Herstellung von Erzeugnissen der Margarinefabriken und Ölmühlen vom 23. Oktober 1934 (Reichsgesetzbl. I S. 1066),
3. die Verordnung über den Verkehr mit Olen und Fetten vom 4. April 1933 (Reichsgesetzbl. I S. 167) in der Fassung der Verordnungen vom 21. Juni 1933 (Reichsgesetzbl. I S. 375), vom 18. Februar 1934 (Reichsgesetzblatt I S. 112), vom 8. Mai 1934 (Reichsgesetzbl. I S. 376), vom 27. März 1939 (Reichsgesetzbl. I S. 625) und vom 5. Dezember 1939 (Reichsgesetzbl. I S. 2409),
4. das Gesetz über den Verkehr mit Milcherzeugnissen vom 20. Dezember 1933 (Reichsgesetzbl. I S. 1093),
5. das Gesetz über den Verkehr mit Eiern vom 20. Dezember 1933 (Reichsgesetzbl. I S. 1094) in der Fassung der Verordnung vom 22. Mai 1942 (Reichsgesetzbl. I S. 346),
6. die Verordnung über den Verkehr mit Milcherzeugnissen vom 21. Dezember 1933 (Reichsgesetzbl. I S. 1109) in der Fassung der Verordnungen vom 31. Januar 1934 (Reichsgesetzbl. I S. 79), vom 9. Januar 1935 (Reichsgesetzbl. I S. 10) und vom 27. März 1939 (Reichsgesetzbl. I S. 625),
7. die Verordnung über den Zusammenschluß der deutschen Milch-, Fett- und Eierwirtschaft vom 29. Juli 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 957) in der Fassung der Verordnung vom 11. Mai 1943 (Reichsgesetzbl. I S. 303),
8. die Verordnung über die Herstellung von Sahne vom 25. Oktober 1938 (Deutscher Reichsanzeiger Nr. 250),
9. die Verordnung über die öffentliche Bewirtschaftung von Milch, Milcherzeugnissen, Olen und Fetten vom 7. September 1939 (Reichsgesetzbl. I S. 1719),
10. die Verordnung über die öffentliche Bewirtschaftung von Eiern und Eierzeugnissen vom 7. September 1939 (Reichsgesetzbl. I S. 1732),
11. die Verordnung zur Änderung der Margarine-Bewirtschaftung vom 14. September 1939 (Reichsgesetzbl. I S. 1854),
12. die Verordnung über den Verkehr mit Ölsämereien, Ölfrüchten, Margarine und Kunstspeisefett vom 5. Dezember 1939 (Reichsgesetzbl. I S. 2409) in der Fassung der Verordnung vom 4. Mai 1943 (Reichsgesetzbl. I S. 285),

§ 31: GG 100-1

§ 32: GVBl. Berlin 1952 S. 484, 1953 S. 132; Drittes ÜberleitungsgG 603-5

§ 33 Abs. 2: MilchG 7842-2

§ 33 Abs. 2 Satz 2: Abhängig von dem nichtigen § 14 Abs. 5 Nr. 6 MilchG 7842-2

13. die Bekanntmachung des Reichsministers für Ernährung und Landwirtschaft vom 8. Februar 1940 (Deutscher Reichsanzeiger Nr. 46),
14. die Verordnung über den Verkehr mit Milcherzeugnissen, Ölen und Fetten vom 16. Juni 1942 (Reichsgesetzbl. I S. 413),
15. alle Anordnungen der Wirtschaftlichen Vereinigung der Dauermilcherzeuger, der deutschen milchwirtschaftlichen Vereinigung (Hauptvereinigung), der Hauptvereinigung der deutschen Milchwirtschaft, der Hauptvereinigung der deutschen Milch- und Fett-

wirtschaft, der Hauptvereinigung der deutschen Eierwirtschaft und der Hauptvereinigung der deutschen Milch-, Fett- und Eierwirtschaft.

(4) Verweisungen auf Vorschriften, die nach Absatz 2 und 3 außer Kraft getreten sind, gelten als Verweisungen auf die entsprechenden Bestimmungen dieses Gesetzes und seiner Durchführungsbestimmungen.

(5) Der Bundesminister trifft diejenigen Maßnahmen, die infolge des Außerkraftsetzens der in den Absätzen 2 und 3 aufgeführten Bestimmungen erforderlich werden.

Erste Durchführungsverordnung zum Milch- und Fettgesetz: Einfuhr- und Vorratsstelle für Fette*

7842-1-1

Vom 7. März 1951

Bundesgesetzbl. I S. 202, verk. am 21. 3. 1951

Auf Grund der §§ 14, 15, 25 Abs. 2 und 28 Abs. 2 des Milch- und Fettgesetzes vom 28. Februar 1951 (Bundesgesetzbl. I S. 135) wird mit Zustimmung des Bundesrates verordnet:*

§ 1

Die Einfuhr- und Vorratsstelle für Fette (Einfuhr- und Vorratsstelle) erhält die anliegende Satzung.

§ 2*

Die Einfuhr- und Vorratsstelle ist auskunftsberechtigte Stelle im Sinne des § 1 der Verordnung über Auskunftspflicht vom 13. Juli 1923 (Reichsgesetzbl. I S. 699, 723).

Überschrift: Vgl. GVBl. Berlin 1952 S. 489
Einleitungssatz: Milch- u. FettG 7842-1
§ 2: AuskPflV 704-1

§ 3*

Der Vorstand der Einfuhr- und Vorratsstelle ist Verwaltungsbehörde im Sinne des *Wirtschaftsstrafgesetzes*, soweit die Verfolgung der in § 28 Abs. 2 des Milch- und Fettgesetzes bezeichneten Zuwiderhandlungen in seinen Aufgabenkreis fällt. Er untersteht in dieser Eigenschaft nur der Aufsicht des Bundesministers für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

§ 4

Diese Verordnung tritt am Tage nach der Verkündung in Kraft.

Der Bundesminister für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten

§ 3 Kursivdruck „Wirtschaftsstrafgesetzes“: Jetzt OWiG 454-1; vgl. Art. 2 G v. 25. 3. 1952 453-10
§ 3 Kursivdruck „§ 28 Abs. 2“: Infolge NF jetzt § 30 Abs. 2 Milch- u. FettG 7842-1

Satzung der Einfuhr- und Vorratsstelle für Fette

ERSTER ABSCHNITT

Rechtsform, Aufgaben und Organe

§ 1

Rechtsform der Einfuhr- und Vorratsstelle

(1) Die Einfuhr- und Vorratsstelle für Fette (Einfuhr- und Vorratsstelle) ist eine Anstalt des öffentlichen Rechts mit eigener Rechtspersönlichkeit. Sie hat ihren Sitz in Frankfurt am Main.

(2) Die Einfuhr- und Vorratsstelle führt ein Dienstseigel, es zeigt den Bundesadler mit einer die Einfuhr- und Vorratsstelle bezeichnenden Umschrift.

(3) Die Einfuhr- und Vorratsstelle untersteht der Aufsicht des Bundesministers für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (Bundesminister).

§ 2*

Aufgaben

- (1) Aufgabe der Einfuhr- und Vorratsstelle ist:
1. über die Annahme von Angeboten anbieterpflichtiger Erzeugnisse der Milch- und Fettwirtschaft zu entscheiden und gegebenenfalls solche Erzeugnisse zu übernehmen,

§ 2 Abs. 1 Nr. 3 u. 6 Kursivdruck: Infolge NF jetzt § 16 Milch- u. FettG 7842-1

2. anbiutungspflichtige Erzeugnisse der Fettwirtschaft abzugeben oder sonst in den Verkehr zu bringen,
3. bei den Maßnahmen nach Nummer 1 und 2 Auflagen im Rahmen des § 15 des Milch- und Fettgesetzes zu erteilen,
4. Erzeugnisse der Milch-, Fett- und Eierwirtschaft zur Vorrathaltung zu erwerben, einzulagern und wieder zu veräußern,
5. der Ausfuhr oder dem Verbringen von Erzeugnissen der Milch-, Fett- und Eierwirtschaft in andere Gebiete außerhalb des Bundesgebietes nach Genehmigung durch den Bundesminister zuzustimmen,
6. sonstige Aufgaben durchzuführen, die ihr im Rahmen des § 15 des Milch- und Fettgesetzes von dem Bundesminister übertragen werden,
7. die zur Erfüllung der Aufgaben der Nummer 1 bis 6 notwendigen Verfügungen zu erlassen und die zu dieser Erfüllung erforderlichen rechtsgeschäftlichen Handlungen vorzunehmen.

(2) Bei der Durchführung ihrer kaufmännischen und technischen Aufgaben soll die Einfuhr- und Vorratsstelle sich der Einrichtungen der Wirtschaft bedienen. Sie darf eigene Betriebe nicht errichten, Betriebe nicht erwerben und nicht in sonstiger Art und Weise betreiben oder sich an solchen beteiligen. Ausnahmen hiervon sind nur mit Zustimmung des Verwaltungsrates und mit Genehmigung des Bundesministers zulässig.

(3) Die Durchführung der Aufgaben hat nach den Weisungen des Bundesministers zu erfolgen.

§ 3

Organe

Die Organe der Einfuhr- und Vorratsstelle sind:

1. der Vorstand,
2. der Verwaltungsrat.

ZWEITER ABSCHNITT

Vorstand

§ 4

Bildung und Aufgaben

(1) Der Vorstand besteht aus zwei ordentlichen und höchstens zwei stellvertretenden Mitgliedern.

(2) Die Mitglieder des Vorstandes werden vom Verwaltungsrat vorgeschlagen und vom Bundesminister bestellt. Dieser kann sie nach Anhörung des Verwaltungsrates aus einem wichtigen Grunde unbeschadet ihrer Rechte aus dem Dienstverhältnis abberufen. Die Bestellung und Abberufung sind vom Bundesminister im Bundesanzeiger bekanntzugeben.

(3) Der Vorstand ist für die ordentliche Führung der laufenden Geschäfte verantwortlich. Er hat diese nach den gesetzlichen Vorschriften, der Satzung,

den Weisungen des Bundesministers und den Beschlüssen des Verwaltungsrates zu führen.

(4) Die Mitglieder des Vorstandes sind verpflichtet, ihre Arbeitskraft ausschließlich hauptamtlich der Einfuhr- und Vorratsstelle zu widmen. Sie dürfen weder ein Handelsgewerbe betreiben noch im Geschäftszweig der Einfuhr- und Vorratsstelle für eigene oder fremde Rechnung Geschäfte machen.

§ 5

Vertretung der Einfuhr- und Vorratsstelle

(1) Der Vorstand vertritt die Einfuhr- und Vorratsstelle gerichtlich und außergerichtlich. Zur Vertretung sind berechtigt

1. zwei ordentliche Vorstandsmitglieder oder
2. ein ordentliches und ein stellvertretendes Vorstandsmitglied oder
3. zwei stellvertretende Vorstandsmitglieder oder
4. ein ordentliches oder ein stellvertretendes Vorstandsmitglied und ein Bevollmächtigter (§ 16).

(2) Rechtsgeschäftliche Erklärungen bedürfen der Schriftform.

§ 6

Besondere Pflichten des Vorstandes

(1) Der Vorstand hat Angelegenheiten, die der Beschlußfassung des Verwaltungsrates unterliegen, diesem unverzüglich zu unterbreiten. Beschlüsse des Verwaltungsrates und die sonstigen Angelegenheiten, die der Genehmigung des Bundesministers bedürfen, hat der Vorstand umgehend dem Bundesminister vorzulegen.

(2) Der Vorstand ist dem Bundesminister jederzeit und unbeschränkt zur Auskunft über die Geschäftsführung sowie zur Vorlage von Unterlagen und Aufzeichnungen und zur Gewährung der Einsicht in die Geschäftsbücher verpflichtet. Das gleiche gilt gegenüber dem Verwaltungsrat, jedoch nicht für die Tätigkeit des Vorstandes als Verwaltungsbehörde nach § 3 der Ersten Durchführungsverordnung.

(3) Der Vorstand schließt die Dienstverträge mit den Dienstangehörigen ab. Die Dienstverträge mit den Mitgliedern des Vorstandes schließt der Verwaltungsrat ab.

DRITTER ABSCHNITT

Verwaltungsrat

§ 7

Zusammensetzung des Verwaltungsrates

Der Verwaltungsrat besteht

1. aus zwei Vertretern des Bundesministers als Vorsitzendem und stellvertretendem Vorsitzenden,

2. aus je einem Vertreter des Bundesministers der Finanzen und für Wirtschaft,
3. aus vier Vertretern der obersten Landesbehörden für Ernährung und Landwirtschaft (oberste Landesbehörden),
4. aus folgenden Vertretern der beteiligten Wirtschaftskreise:
vier Vertretern der Landwirtschaft,
einem Vertreter des Importhandels,
einem Vertreter der Butterabsatzgenossenschaften,
einem Vertreter der Molkereigenossenschaften,
einem Vertreter der Privatmolkereien,
einem Vertreter des Ernährungshandwerks,
einem Vertreter des Großhandels,
einem Vertreter des Einzelhandels,
einem Vertreter der Verbrauchergenossenschaften,
vier Vertretern der Verbraucher.

Die Vertreter der beteiligten Wirtschaftskreise sind namentlich zu benennen. Für jeden Vertreter ist für den Fall seiner Verhinderung ein ständiger Stellvertreter namentlich zu benennen.

§ 8*

Bildung des Verwaltungsrates

(1) Die Vertreter der Bundesminister (§ 7 Nr. 1 und 2) werden von dem zuständigen Bundesminister ernannt und abberufen.

(2) Die Vertreter der obersten Landesbehörden (§ 7 Nr. 3) werden vom Bundesrat bestimmt und abberufen.

(3) Die Vertreter der Landwirtschaft, des Importhandels, der Butterabsatzgenossenschaften, der Molkereigenossenschaften, der Privatmolkereien, des Ernährungshandwerks, des Großhandels, des Einzelhandels und der Verbrauchergenossenschaften werden von deren berufsständischen Spitzenorganisationen, die Vertreter der Verbraucher von den Spitzenverbänden der Gewerkschaften und der Hausfrauen vorgeschlagen und vom Bundesminister bestellt. Ebenso wird eine entsprechende Anzahl ständiger Stellvertreter vorgeschlagen und bestellt. Die Bestellung erfolgt auf zwei Jahre. Mit dem 31. März eines jeden Jahres, erstmalig mit dem 31. März 1952, scheidet die Hälfte der berufenen Vertreter durch das Los aus. Eine Wiederberufung ist zulässig. Eine Abberufung durch den Bundesminister kann nur aus wichtigem Grunde erfolgen.

(4) Die Vertreter der beteiligten Wirtschaftskreise (§ 7 Nr. 4) sind an Weisungen nicht gebunden. Ihre Tätigkeit ist ehrenamtlich.

(5) Die Mitglieder des Verwaltungsrates erhalten Reisekostenvergütung (Tagegelder und Übernachtungsgelder sowie Ersatz der Fahrtkosten und Nebenkosten in Reisekostenstufe Ib) nach dem Gesetz über Reisekostenvergütung der Beamten vom 15. Dezember 1933 (Reichsgesetzbl. I S. 1067) und den Ausführungsbestimmungen dazu.

§ 8 Abs. 5: G über Reisekostenvergütung d. Beamten 2032-2

§ 9*

Aufgaben des Verwaltungsrates

(1) Der Verwaltungsrat ist dem Bundesminister für die ordentliche Durchführung der Aufgaben der Einfuhr- und Vorratsstelle verantwortlich.

(2) Dem Verwaltungsrat obliegt.

1. die Beschlußfassung in allen grundsätzlichen Fragen, die zum Aufgabenbereich der Einfuhr- und Vorratsstelle gehören,
2. die Aufsicht über den Vorstand und die periodische Überwachung der Führung der Geschäfte, jedoch nicht über die Tätigkeit des Vorstandes als Verwaltungsbehörde nach § 3 der Ersten Durchführungsverordnung,
3. der Antrag auf Bestellung und Abberufung von Mitgliedern des Vorstandes, der Abschluß der Dienstverträge mit diesen und die Erhebung von Ansprüchen gegen Mitglieder des Vorstandes,
4. die Zustimmung zum Haushalts-(Wirtschafts- und Stellen-)Plan,
5. die Prüfung und die Genehmigung des Jahresabschlusses und des Geschäftsberichtes (§ 18 Abs. 2),
6. das Recht, dem Bundesminister Vorschläge über die Verwendung von Überschüssen und über die Deckung eines Verlustes zu machen,
7. die Beschlußfassung über sonstige ihm vom Vorstand oder dem Bundesminister im Rahmen des § 15 des Milch- und Fettgesetzes vorgelegten Angelegenheiten.

(3) Zu den grundsätzlichen Fragen des Absatzes 2 Nr. 1 gehören insbesondere

1. die Beschlußfassung über die Aufstellung von Grundsätzen, nach denen von dem Übernahmerecht nach § 15 Abs. 3 des Milch- und Fettgesetzes Gebrauch gemacht werden soll,
2. die Beschlußfassung über die Durchführung der Vorratshaltung nach Maßgabe des § 15 Abs. 5 des Milch- und Fettgesetzes,
3. die Genehmigung von allgemeinen Geschäftsbedingungen für Verträge der Einfuhr- und Vorratsstelle,
4. die Zustimmung zu Maßnahmen nach § 2 Abs. 2 Satz 3,
5. die Entscheidung über das Eingehen von Verbindlichkeiten zum Zwecke der Finanzierung von Geschäften, die der Einfuhr- und Vorratsstelle obliegen, soweit die einzelne Verbindlichkeit den Betrag von 1 000 000,— Deutsche Mark übersteigt.

(4) Beschlüsse des Verwaltungsrates und die Dienstverträge mit den Mitgliedern des Vorstandes bedürfen der Genehmigung des Bundesministers.

§ 9 Abs. 2 Nr. 7 Kursivdruck: Infolge NF jetzt § 16 Milch- u. FettG 7842-1

§ 9 Abs. 3 Nr. 1 Kursivdruck: Infolge NF jetzt § 16 Abs. 3 Milch- u. FettG 7842-1

§ 9 Abs. 3 Nr. 2 Kursivdruck: Infolge NF jetzt § 16 Abs. 6 Milch- u. FettG 7842-1

§ 10

Vertretung des Verwaltungsrates

Sofern der Verwaltungsrat zur Vertretung der Einfuhr- und Vorratsstelle befugt ist, ist der Vorsitzende oder bei dessen Verhinderung der stellvertretende Vorsitzende zur Abgabe der erforderlichen Erklärungen ermächtigt. An ihn sind Erklärungen, die für den Verwaltungsrat bestimmt sind, zu richten.

§ 11

Sitzungen des Verwaltungsrates

(1) Der Verwaltungsrat tritt nach Bedarf zusammen. Er muß mindestens zweimal im Jahr, davon einmal innerhalb von sechs Monaten nach Abschluß des Geschäftsjahres zusammentreten.

(2) Die Sitzungen des Verwaltungsrates werden vom Vorsitzenden oder in seiner Verhinderung vom stellvertretenden Vorsitzenden einberufen.

(3) Der Vorsitzende oder in seiner Verhinderung der stellvertretende Vorsitzende hat den Verwaltungsrat einzuberufen, wenn der Bundesminister, mindestens sechs Mitglieder des Verwaltungsrates oder der Vorstand es beantragen.

(4) Die Einladung soll mindestens eine Woche vor dem Sitzungstage durch eingeschriebenen Brief erfolgen. Ihr ist die Tagesordnung beizufügen. In dringenden Fällen kann von der Einhaltung der Frist von einer Woche abgesehen werden.

(5) Der Verwaltungsrat ist beschlußfähig, wenn mindestens dreizehn Mitglieder, davon fünf Mitglieder gemäß § 7 Nr. 1 bis 3, anwesend sind.

(6) Die Sitzungen des Verwaltungsrates sind nicht öffentlich.

(7) Die Beschlüsse des Verwaltungsrates bedürfen der einfachen Mehrheit der abgegebenen Stimmen. Bei Stimmgleichheit gibt die Stimme des Vorsitzenden den Ausschlag.

(8) Über Angelegenheiten, die die Tagesordnung der Einladung (Absatz 4) nicht aufführt, darf nur mit Zustimmung der Mehrheit aller Mitglieder beraten und beschlossen werden.

(9) Ein Mitglied des Verwaltungsrates darf sich an der Beratung und Abstimmung in eigener Sache nicht beteiligen.

(10) Über die Sitzungen des Verwaltungsrates ist eine Niederschrift innerhalb einer Woche zu fertigen, die vom Vorsitzenden und vom Protokollführer zu unterzeichnen ist. Der Vorsitzende kann als Protokollführer mit der Niederschrift einen Dienstangehörigen der Einfuhr- und Vorratsstelle beauftragen. Die Niederschrift ist dem Bundesminister, dem Vorstand und den Mitgliedern des Verwaltungsrates unverzüglich zu übersenden.

§ 12

Schriftliche Beschlußfassung des Verwaltungsrates

In dringenden Fällen ist eine schriftliche Beschlußfassung zulässig. Sie wird vom Vorsitzenden des

Verwaltungsrates und im Falle seiner Verhinderung vom stellvertretenden Vorsitzenden durchgeführt. Für die Stimmabgabe ist eine angemessene Frist zu gewähren. Das Ergebnis der Beschlußfassung ist dem Bundesminister, dem Vorstand und den Mitgliedern des Verwaltungsrates unverzüglich mitzuteilen. Die Bestimmungen des § 11 Abs. 7 und 9 finden Anwendung.

§ 13

Auskunftsrecht und -pflicht des Verwaltungsrates

(1) Der Verwaltungsrat ist berechtigt, jederzeit und unbeschränkt vom Vorstand Auskunft über die Geschäftsführung, die Vorlage der notwendigen Unterlagen und Aufzeichnungen und die Einsicht in die Geschäftsbücher zu verlangen. Er kann durch einzelne, von ihm zu bestimmende Mitglieder die Geschäftsbücher, den Kassenbestand und die Bestände an Wertpapieren und Waren überprüfen.

(2) Er ist verpflichtet, dem Bundesminister auf dessen Verlangen jederzeit und unbeschränkt Auskunft über seine Tätigkeit zu geben und ihm sämtliche notwendigen Unterlagen und Aufzeichnungen vorzulegen.

§ 14

Geschäftsordnung des Verwaltungsrates

Der Verwaltungsrat gibt sich eine Geschäftsordnung.

§ 15

Ausschüsse des Verwaltungsrates

Der Verwaltungsrat kann zur Vorbereitung und zur Durchführung von Beschlüssen besondere Ausschüsse aus seinen Mitgliedern bilden.

§ 16

Bevollmächtigte

Zur Vertretung der Einfuhr- und Vorratsstelle können nach Bedarf aus dem Kreis ihrer Dienstangehörigen Bevollmächtigte auf Vorschlag des Vorstandes durch den Verwaltungsrat bestellt werden. Der Verwaltungsrat kann sie jederzeit abberufen. Ihre Bestellung und Abberufung sowie der Umfang der Vollmacht sind im Bundesanzeiger bekanntzugeben.

§ 17*

Verschwiegenheitspflicht

(1) Die Mitglieder des Vorstandes, die Dienstangehörigen der Einfuhr- und Vorratsstelle und die Mitglieder des Verwaltungsrates sind vorbehaltlich der dienstlichen Berichterstattung und der Anzeige von Gesetzeswidrigkeiten verpflichtet, über Einrichtungen und Geschäftsverhältnisse, die durch ihre Tätigkeit im Rahmen des Milch- und Fettgesetzes, der darauf beruhenden Bestimmungen oder der Satzung zu ihrer Kenntnis gelangen, Verschwiegenheit zu bewahren und sich der Mitteilung oder der

§ 17 Abs. 1: V gegen Bestechung u. Geheimnisverrat nichtbeamteter Personen 2034-1

Verwertung von Geschäfts- und Betriebsgeheimnissen zu enthalten. Sie sind nach § 1 der Verordnung gegen Bestechung und Geheimnisverrat nicht-beamteter Personen in der Fassung vom 22. Mai 1943 (Reichsgesetzbl. I S. 351) auf gewissenhafte Erfüllung ihrer Obliegenheiten zu verpflichten.

(2) Der Vorsitzende des Verwaltungsrates verpflichtet die Mitglieder des Verwaltungsrates, ein Vorstandsmitglied verpflichtet die Dienstangehörigen der Einfuhr- und Vorratsstelle.

(3) Die in Absatz 2 genannten Personen sind auch zuständig, die Genehmigung zur Aussage als Zeuge, Sachverständiger oder Partei in gerichtlichen Verfahren zu erteilen.

VIERTER ABSCHNITT

Wirtschaftsführung

§ 18*

Haushalts- und Wirtschaftsführung, Rechnungslegung

(1) Für die Haushalts- und Wirtschaftsführung sowie die Rechnungslegung gelten sinngemäß die Bestimmungen der Reichshaushaltsordnung vom 31. Dezember 1922 (Reichsgesetzbl. 1923 II S. 17), die Wirtschaftsbestimmungen für die Reichsbehörden vom 11. Februar 1929 (Reichsministerialbl. S. 49) und der Rechnungslegungsordnung für das Reich vom 7. Juli 1929 (Reichsministerialbl. S. 439). Die Bücher sollen nach den Regeln der doppelten kaufmännischen Buchführung geführt werden.

(2) Der Jahresabschluß (Bilanz), die Gewinn- und Verlustrechnung und der Geschäftsbericht sind nach Genehmigung durch den Verwaltungsrat dem Bundesminister spätestens sechs Monate nach Ablauf des Geschäftsjahres vorzulegen. Zwischenbilanzen sind nach den Weisungen des Bundesministers aufzustellen.

(3) Die Dienstverhältnisse für die Dienstangehörigen der Einfuhr- und Vorratsstelle regeln sich nach den Bestimmungen der Allgemeinen Tarifordnung für Arbeitnehmer im öffentlichen Dienst (ATO), der Tarifordnung A für Arbeitnehmer im öffentlichen Dienst (TO.A) und der Tarifordnung B für Arbeitnehmer im öffentlichen Dienst (TO.B) oder der an ihre Stelle tretenden Tarifverträge.

(4) Sofern es sich aus Gründen der Verwaltungsvereinfachung und Kostenersparnis als zweckmäßig erweisen sollte, einzelne Verwaltungsaufgaben für alle oder mehrere Einfuhr- und Vorratsstellen von einer Einfuhr- und Vorratsstelle oder einer gemeinsamen Verwaltungsstelle ausführen zu lassen, bleibt eine entsprechende Regelung, die der Genehmigung des Bundesministers bedarf, vorbehalten.

§ 18 Abs. 1: RHO 63-1

§ 18 Abs. 3: Vgl. MTB v. 25. 5. 1960 GMBL. S. 265 u. BAT v. 23. 2. 1961 GMBL. S. 138

§ 19*

Geschäftsjahr

Das Geschäftsjahr läuft vom 1. April bis 31. März.

§ 20*

Gebühren

(1) Zur Deckung der Verwaltungskosten erhebt die Einfuhr- und Vorratsstelle nach einer Gebührenordnung (§ 19 des Milch- und Fettgesetzes) von den Einführern Gebühren.

(2) Die Beitreibung der Gebühren erfolgt nach den Vorschriften der *Reichsabgabenordnung und ihrer Durchführungsbestimmungen*.

§ 21

Finanzierung

(1) Die Kosten, die durch die Erfüllung der Aufgaben entstehen, werden aus Haushaltsmitteln, Überschüssen oder sonstigen Mitteln bestritten.

(2) Zum Zwecke der Finanzierung können Kredite aufgenommen werden, soweit deren Kosten aus den Mitteln des Absatzes 1 gedeckt werden können. Die Einfuhr- und Vorratsstelle kann zur Finanzierung der Vorratshaltung ein Eigenkapital bilden, dessen Höhe der Bundesminister im Einvernehmen mit dem Bundesminister der Finanzen bestimmt.

(3) Das Eingehen einer Verbindlichkeit zum Zwecke der Finanzierung von der Einfuhr- und Vorratsstelle obliegenden Geschäften bedarf der Zustimmung des Verwaltungsrates, sofern die einzelne Verbindlichkeit den Betrag von 1 000 000,— Deutsche Mark übersteigt.

(4) Bußgelder dürfen zur Deckung der Kosten der Absätze 1 und 2 nicht herangezogen werden. Sie sind zur haushaltsmäßigen Vereinnahmung abzuführen.

(5) Über die Verwendung von Überschüssen entscheidet die Bundesregierung.

§ 22*

Rechnungsprüfung

(1) Die Einfuhr- und Vorratsstelle unterliegt der Rechnungsprüfung durch den Bundesrechnungshof gemäß § 88 Abs. 3 Reichshaushaltsordnung.

(2) Die Beauftragung von Wirtschaftsprüfern hat im Einvernehmen mit dem Bundesrechnungshof zu erfolgen.

§ 23

Liquidation

Im Falle der Auflösung der Einfuhr- und Vorratsstelle fällt das Vermögen dem Bund zu.

§ 19 Satz 1 Kursivdruck: Geschäftsjahr jetzt vom 1. Januar bis 31. Dezember gem. G zur Anpassung d. Rechnungsjahres an d. Kalenderjahr 63-1-1 i. V. m. § 6 G zur Erhaltung u. Hebung d. Kaufkraft 63-2

§ 19 Satz 2: Gegenstandslos infolge Zeitablaufs

§ 20 Abs. 1 Kursivdruck: Infolge NF jetzt § 21 Milch- u. FettG 7842-1

§ 20 Abs. 2 Kursivdruck: Jetzt VwVG 201-4; vgl. § 20 VwVG

§ 22 Abs. 1: RHO 63-1

**Zweite Durchführungsverordnung
zum Milch- und Fettgesetz:
Gebührenordnung für die Einfuhr- und Vorratsstelle für Fette
(Einfuhr- und Vorratsstelle)***

Vom 26. September 1951

Bundesanzeiger Nr. 189, verk. am 29. 9. 1951

Auf Grund des § 19 Abs. 2 des Gesetzes über den Verkehr mit Milch, Milcherzeugnissen und Fetten (Milch- und Fettgesetz) vom 28. Februar 1951 (Bundesgesetzbl. I S. 135) wird im Einvernehmen mit dem Bundesminister der Finanzen und mit Zustimmung des Bundesrates verordnet:*

§ 1

Gebührenpflicht

Zur Deckung der Verwaltungskosten der Einfuhr- und Vorratsstelle für Fette (Einfuhr- und Vorratsstelle) wird eine Gebühr erhoben.

§ 2*

Gebührensatz

Die Gebühr beträgt 0,40 Deutsche Mark je 100 kg derjenigen Ware, die der Anbieterspflicht nach § 15 Abs. 1 des Milch- und Fettgesetzes unterliegt und von der Einfuhr- und Vorratsstelle auf Grund des § 15 Abs. 3 des Milch- und Fettgesetzes übernommen worden ist.

§ 3*

Entstehung, Festsetzung, Fälligkeit und Erhebung der Gebühr

(1) Die Gebührenschild entsteht und wird festgesetzt mit der Erklärung der Einfuhr- und Vorratsstelle nach § 15 Abs. 3 des Milch- und Fettgesetzes.

(2) Die Gebühr wird fällig beim Übergang der Ware in den freien Verkehr, bei der Abfertigung zu einem Zollgewahrsamsverfahren oder zu einem Zollvormerkverfahren.

(3) Für die Erhebung der Gebühr ist die Zollstelle zuständig, die eine Zollabfertigung nach Absatz 2 vornimmt.

(4) Die Beitreibung der Gebühr erfolgt durch die Zollstelle nach den Vorschriften der *Reichsabgabenordnung und ihrer Durchführungsbestimmungen*.

(5) Die erhobenen Gebühren sind am 1. und 15. eines jeden Monats an die Einfuhr- und Vorratsstelle abzuführen.

§ 4

Gebührenschildner

(1) Gebührenschildner ist diejenige natürliche oder juristische Person, die eine Erklärung der Einfuhr- und Vorratsstelle nach § 3 Abs. 1 erhält.

Überschrift: Vgl. GVBl. Berlin 1952 S. 489

Einleitungssatz: Milch- u. FettG 7842-1

§ 2 Kursivdruck: Infolge NF jetzt § 16 Abs. 1 u. § 16 Abs. 3 Milch- u. FettG 7842-1

§ 3 Abs. 1 Kursivdruck: Infolge NF jetzt § 16 Abs. 3 Milch- u. FettG 7842-1

§ 3 Abs. 4 Kursivdruck: Jetzt VwVG 201-4; vgl. § 20 VwVG

(2) Geht ein gebührenpflichtiger Betrieb nach Entstehung der Gebührenschild in den Besitz eines Dritten über, so haftet der neue Inhaber neben dem früheren Inhaber für die fälligen Gebühren als Gesamtschildner.

§ 5*

Stundung, Ermäßigung oder Erlaß der Gebühr

(1) Über Anträge auf Stundung der Gebühr entscheidet die Einfuhr- und Vorratsstelle. Stundung darf nur ausnahmsweise unter besonderen Umständen und nur, soweit die Erfüllung der Verbindlichkeit durch sie nicht gefährdet wird, gewährt werden. Voraussetzung der Stundung ist, daß der Schuldner nicht in der Lage ist, die ganze Schuld sofort zu tilgen, und eine Zwangsvollstreckung eine besondere Härte für ihn bedeuten würde, oder wenn sicherer Anhalt dafür besteht, daß eine sofortige Zwangsvollstreckung erfolglos sein würde, im Falle der Stundung aber der geschuldete Betrag nach Ablauf der Stundungsfrist entrichtet wird. Gestundete Beträge sind mit dem von der *Bank deutscher Länder* festgesetzten Diskontsatz zu verzinsen.

(2) Die Entscheidung über Anträge auf Ermäßigung oder Erlaß der Gebühr steht bis einschließlich 500,— Deutsche Mark der Einfuhr- und Vorratsstelle, über 500,— Deutsche Mark dem Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten zu. Sie darf nur erfolgen, wenn die Einziehung nach Lage des einzelnen Falles für den Schuldner eine besondere Härte bedeuten würde.

(3) Die Zollstellen dürfen von einer Erhebung der Gebühr nur absehen, wenn eine Entscheidung gemäß Absatz 1 oder 2 vorgelegt wird. Bereits erhobene Gebühren, die auf Grund einer Entscheidung nach Absatz 2 ermäßigt oder erlassen worden sind, werden dem Gebührenschildner (§ 4) zinslos erstattet.

§ 6

Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am Tage nach ihrer Verkündung in Kraft.

Der Bundesminister für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten

§ 5 Abs. 1 Kursivdruck: Jetzt Deutsche Bundesbank gem. § 1 Satz 2 BBankG 7620-1

Dritte Durchführungsverordnung zum Milch- und Fettgesetz: Meldepflichten

7842-1-3

Vom 23. November 1951

Bundesanzeiger Nr. 230, verk. am 28. 11. 1951

Auf Grund des § 24 Abs. 2 und des § 28 Abs. 2 des Gesetzes über den Verkehr mit Milch, Milch-erzeugnissen und Fetten (Milch- und Fettgesetz) vom 28. Februar 1951 (Bundesgesetzbl. I S. 135) wird mit Zustimmung des Bundesrates verordnet:*

§ 1*

Es haben zu melden

1. Be- und Verarbeitungsbetriebe
für jeden Monat den Erwerb, den Absatz, die Verwertung und die Lohnverarbeitung von Schmalz, sonstigen Speisefetten und -ölen, Olsaaten, Ölfrüchten, pflanzlichen und tierischen Fetten und Ölen (roh, raffiniert sowie raffiniert und gehärtet), soweit sie für die Herstellung von Nahrungs- und Genußmitteln bestimmt sind, sowie die Vorräte an diesen Erzeugnissen am Anfang und Ende des Monats, einschließlich der außerhalb der Betriebsstätte, z. B. in Auslieferungslagern, eingelagerten Mengen,
2. Hersteller von Margarine
für jeden Monat die Verarbeitung von Milch- und Milcherzeugnissen bei der Herstellung von Margarine,
3. Importeure
für jeden Monat den Erwerb (einschließlich der Mengen, die im Inland unter Zollverschluß liegen), den Absatz, die Lohnverarbeitung und die Vorräte (am Anfang und Ende des Monats) an Schmalz, sonstigen Speisefetten und -ölen, Olsaaten, Ölfrüchten, pflanzlichen und tierischen Fetten und Ölen (roh, raffiniert sowie raffiniert und gehärtet), soweit sie für die Herstellung von Nahrungs- und Genußmitteln bestimmt sind,
4. Be- und Verarbeitungsbetriebe sowie Importeure
für jeden Monat den Erwerb inländischer Olsaaten aus anderen Ländern des Bundesgebietes und den Absatz von Speiseöl und Speisefetten in anderen Ländern des Bundesgebietes, jeweils nach Ländern getrennt.

§ 2

Es haben zu melden

1. Großhandelsbetriebe einschließlich Genossenschaften, die auf Grund eines Vertrages für

die Einfuhr- und Vorratsstelle für Fette im Laufe eines Jahres Butter sammeln und zur Einlagerung bringen, die Vorräte an Butter am Ende jeder Woche,

2. Großhandelsbetriebe einschließlich Genossenschaften die Vorräte an Butter, Käse, Margarine, Schmalz und sonstigen Speisefetten und -ölen am Ende jedes Monats.

§ 3*

(1) Die Meldungen gemäß §§ 1 und 2 sind auf den vom Bundesminister vorgeschriebenen Formblättern zu erstatten, und zwar

1. die Meldungen gemäß § 1 Nr. 1 bis 4 bis spätestens 15. des auf den Berichtsmonat folgenden Monats in zweifacher Ausfertigung an die Einfuhr- und Vorratsstelle für Fette,
2. die Meldungen gemäß § 2 Nr. 1 bis spätestens Dienstag der auf die Berichtswoche folgenden Woche an die Einfuhr- und Vorratsstelle für Fette,
3. die Meldungen gemäß § 2 Nr. 2 zu einem Zeitpunkt, der vom Bundesminister im Bundesanzeiger noch bekanntgegeben wird, an die obersten Landesbehörden für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (oberste Landesbehörden) oder die von ihnen bestimmten Stellen in der von ihnen geforderten Anzahl.

(2) Die Formblätter zu § 1 Nr. 1 bis 4 und § 2 Nr. 1 können bei der Einfuhr- und Vorratsstelle für Fette, die Formblätter zu § 2 Abs. 2 bei den obersten Landesbehörden bezogen werden.

§ 4*

(1) Vorsätzliche oder fahrlässige Zuwiderhandlungen gegen die in §§ 1 bis 3 bestimmten Meldepflichten werden nach § 28 Abs. 1 Nr. 4 des Gesetzes über den Verkehr mit Milch, Milcherzeugnissen und Fetten (Milch- und Fettgesetz) vom 28. Februar 1951 geahndet.

(2) Verwaltungsbehörde im Sinne des *Wirtschaftsstrafgesetzes* für die Verfolgung von Zuwiderhandlungen nach Absatz 1 sind die obersten Landesbehörden oder die von ihnen bestimmten Stellen.

Einleitungssatz: Milch- u. FettG 7842-1

§ 1 Nr. 1: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 1 V v. 23. 3. 1953 BAnz. Nr. 60

§ 1 Nr. 2: Eingef. durch Art. 1 Nr. 2 V v. 23. 3. 1953 BAnz. Nr. 60

§ 1 Nr. 3: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 3 V v. 23. 3. 1953 BAnz. Nr. 60

§ 1 Nr. 4: Eingef. durch Art. 1 Nr. 4 V v. 23. 3. 1953 BAnz. Nr. 60

§ 3 Abs. 1 Nr. 1 u. Abs. 2: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 5 V v. 23. 3. 1953 BAnz. Nr. 60

§ 4 Abs. 1 Kursivdruck: Infolge NF jetzt § 30 Abs. 1 Nr. 5 Milch- u. FettG 7842-1

§ 4 Abs. 2 Kursivdruck: Jetzt OWiG 454-1; vgl. Art. 2 G v. 25. 3. 1952 453-10

§ 5*

Nach § 14 des Gesetzes über die Stellung des Landes Berlin im Finanzsystem des Bundes (Drittes Überleitungsgesetz) vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzbl. I S. 1) in Verbindung mit § 32 des Milch- und Fettgesetzes gilt diese Rechtsverordnung auch im Land Berlin.

§ 5: Eingef. durch Art. 1 Nr. 6 V v. 23. 3. 1953 BAnz. Nr. 60. GVBl. Berlin 1952 S. 490; Drittes ÜberleitungsG 603-5

§ 6*

Die Verordnung tritt am Tage nach der Verkündung in Kraft.

Der Bundesminister für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten

§ 6: Der frühere § 5 jetzt § 6 gem. Art. 1 Nr. 6 V v. 23. 3. 1953 BAnz. Nr. 60

7842-1-4

Verordnung über die Beimischung inländischen Rüböls und Feintalg

Vom 14. August 1961

Bundesanzeiger Nr. 158, verk. am 18. 8. 1961

Auf Grund des § 19 des Milch- und Fettgesetzes in der Fassung vom 10. Dezember 1952 (Bundesgesetzbl. I S. 811), zuletzt geändert durch das Zweite Gesetz zur Änderung des Milch- und Fettgesetzes vom 4. August 1960 (Bundesgesetzbl. I S. 649), verordnet die Bundesregierung mit Zustimmung des Bundesrates: *

§ 1*

(1) Betriebe, die gewerbsmäßig Margarine (auch Schmelz- und Ziehmargarine), Speiseöl oder Speisefette (mit Ausnahme von Rindertalg und Schweineschmalz) für eigene oder fremde Rechnung herstellen, sind verpflichtet, jeden Monat Rübölraffinat aus nachweisbar inländischer Raps- und Rübsenernte in Höhe von 10 vom Hundert des Gewichtes des monatlich zu Margarine, Speiseöl oder Speisefetten verarbeiteten Reinfettes beizumischen. Auf die beizumischende Menge werden die Mengen angerechnet, die der Betrieb anderen Zwecken zugeführt hat. Ölmühlen sind für die Mengen an Reinfett zur Beimischung nicht verpflichtet, die sie nachweisbar an Hersteller von Margarine, Speiseöl oder Speisefetten zur Herstellung von Margarine, Speiseöl oder Speisefetten abgesetzt haben.

(2) Die Beimischungspflicht nach Absatz 1 beginnt am 1. September jeden Jahres; ...

(3) Absatz 1 gilt nicht für Margarine, Speiseöl oder Speisefette, die zur Lieferung in Gebiete außerhalb des Geltungsbereichs dieser Verordnung bestimmt sind.

§ 2

(1) Betriebe, die gewerbsmäßig Margarine (auch Schmelz- und Ziehmargarine) für eigene oder

fremde Rechnung herstellen, sind verpflichtet, Feintalg (premier jus, secunda jus und Speisetalg), der aus inländischem Rohtalg gewonnen ist, in Höhe von 5 vom Hundert des Gewichtes des jährlich zu Margarine verarbeiteten Reinfettes tierischer Herkunft der Margarine beizumischen.

(2) Die Beimischungspflicht nach Absatz 1 beginnt am 1. Juli jeden Jahres.

§ 3*

Die Verpflichtungen nach § 1 Abs. 1 und nach § 2 gelten nicht für Margarine, Speiseöl oder Speisefette, die in Berlin ausschließlich aus Rohstoffen der Berliner Bundesreserve hergestellt werden.

§ 4*

Zu widerhandlungen gegen die Verpflichtung zur Beimischung nach § 1 oder § 2 werden nach § 30 Abs. 1 Nr. 9 des Milch- und Fettgesetzes in Verbindung mit dem Wirtschaftsstrafgesetz 1954 geahndet.

§ 5*

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzblatt I S. 1) in Verbindung mit § 32 des Milch- und Fettgesetzes auch im Land Berlin.

§ 6*

Diese Verordnung tritt mit Ausnahme von § 4, der mit ihrer Verkündung in Kraft tritt, am 1. Juli 1961 in Kraft. Sie tritt am 31. August 1964 außer Kraft. § 2 tritt am 30. Juni 1964 außer Kraft.

Einleitungssatz: Milch- u. FettG 7842-1

§ 1 Abs. 1: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 1 V v. 31. 7. 1963 BAnz. Nr. 141

§ 1 Abs. 2 Auslassung: Gegenstandslos infolge Zeitablaufs

§ 1 Abs. 3: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 2 V v. 31. 7. 1963 BAnz. Nr. 141

§ 3: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 3 V v. 31. 7. 1963 BAnz. Nr. 141

§ 4: WiStG 1954 453-11

§ 5: GVBl. Berlin 1961 S. 1216; Drittes ÜberleitungsG 603-5

§ 6 Satz 3: Eingef. durch Art. 1 Nr. 4 V v. 31. 7. 1963 BAnz. Nr. 141

7842-1-5

Verordnung
zur Durchführung des allgemeinen Ausgleichs in der Milchwirtschaft
(Ausgleichsverordnung)

Vom 2. August 1963

Bundesanzeiger Nr. 144

Auf Grund des § 12 des Milch- und Fettgesetzes in der Fassung vom 10. Dezember 1952 (Bundesgesetzbl. I S. 811), zuletzt geändert durch das Vierte Gesetz zur Änderung des Milch- und Fettgesetzes vom 22. Juni 1963 (Bundesgesetzbl. I S. 411), wird mit Zustimmung des Bundesrates verordnet: *

§ 1

Abgaben und Stützungsbeträge nach § 12 des Gesetzes werden monatlich nach Maßgabe der §§ 2 bis 7 und der Anlagen 1 a bis 1 d berechnet. Nach Ablauf jedes Kalenderjahres wird ferner eine Jahresrechnung darüber aufgestellt, inwieweit die Verwertungsergebnisse im Jahresmittel einander angenähert worden sind. Die Ergebnisse der Berechnungen sind der Festsetzung der Höhe der Abgaben und der Stützungsbeträge nach § 12 Abs. 10 des Gesetzes zugrunde zu legen. Von einer Neufestsetzung kann abgesehen werden, wenn sich für die Höhe der Abgabe auf Trinkmilch gegenüber der letzten Festsetzung eine Änderung von nicht mehr als 0,3 Deutsche Pfennig je Kilogramm ergibt. Abgaben und Stützungsbeträge werden bei der Festsetzung nach § 12 Abs. 10 des Gesetzes auf zehntel Deutsche Pfennig abgerundet.

§ 2

(1) Als Molkereierlös werden bei der Berechnung der Nettoergebnisse der Verwertung je Kilogramm zugrunde gelegt für

1. lose Trinkmilch der durch die Verordnung M Nr. 1/63 über Preise für Milch vom 28. Juni 1963 (Bundesanzeiger Nr. 117 vom 29. Juni 1963) festgesetzte Abgabepreis der Molkerei oder deren Verteilerstelle frei Verkaufsstelle des Einzelhändlers in Kannen oder Tanks der Molkerei, wobei ein Liter Milch 1,03 Kilogramm Milch entspricht;
2. Butter das arithmetische Mittel der innergebietlichen amtlichen Preisnotierungen für Deutsche Markenbutter, ungeformt, frei Großhandel, wobei einer Preisnotierung ab Molkerei 0,05 Deutsche Mark je Kilogramm hinzugerechnet werden;
3. Rückgabemagermilch 5,5 Deutsche Pfennig;
4. Käse das arithmetische Mittel der Preise der Kempfener Verkaufsstatik für versandreife Ware, und zwar bei
 - a) Hart- und Schnittkäse die Preise für Emmentalerkäse — Markenware — mit 45 vom Hundert Fett in der Trockenmasse (v. H. F. i. Tr.),

Emmentalerkäse — Klasse Fein — mit 45 v. H. F. i. Tr.,

Edamerkäse — Markenware — mit 40 v. H. F. i. Tr.,

Edamerkäse mit 30 v. H. F. i. Tr. und

Tilsiterkäse — Markenware — mit 45 v. H. F. i. Tr.,

b) Weichkäse die Preise für

Camembertkäse — Spitzenklasse — mit 45 v. H. F. i. Tr.,

Camembertkäse mit 30 v. H. F. i. Tr. und Limburgerkäse mit 20 v. H. F. i. Tr.

(2) Je Kilogramm Käsereimilch werden als Molkereierlös für Molke zugrunde gelegt bei der Herstellung von

	mit v. H. F. i. Tr.	Deutsche Pfennig
1. Emmentalerkäse	45	1,2
2. Edamerkäse	40	1,0
3. Edamerkäse	30	0,6
4. Tilsiterkäse	45	1,2
5. Camembertkäse	45	1,2
6. Camembertkäse	30	0,5
7. Limburgerkäse	20	0,5

§ 3*

Als Molkereikosten werden je Kilogramm zugrunde gelegt für

	Deutsche Pfennig
1. lose Trinkmilch	5,60
2. Milch zur Herstellung von	
a) Butter und Rückgabemagermilch	3,99
b) Emmentalerkäse mit 45 v. H. F. i. Tr.	8,15
c) Edamerkäse mit 40 v. H. F. i. Tr.	7,44
d) Edamerkäse mit 30 v. H. F. i. Tr.	7,37
e) Tilsiterkäse mit 45 v. H. F. i. Tr.	7,44
f) Camembertkäse mit 45 v. H. F. i. Tr.	14,61
g) Camembertkäse mit 30 v. H. F. i. Tr.	14,41
h) Limburgerkäse mit 20 v. H. F. i. Tr.	7,95

§ 4

Als Ausbeutesatz im Sinne von § 12 Abs. 8 Satz 1 des Gesetzes werden je Kilogramm des Erzeugnisses folgende Milch- und Milchfettmengen zugrunde gelegt bei

1. loser Trinkmilch	1 kg mit einem Fettgehalt von 3,1 v.H.,
2. Butter	840 g Milchfett (84 Fetteinheiten — FE —),
3. Rückgabemagermilch	1,03 kg Milch mit einem Fettgehalt von 3,1 v.H.,
4. Emmentalerkäse mit 45 v.H. F.i.Tr.	12,8 kg mit einem Fettgehalt von 3,0 v.H.,
5. Edamerkäse mit 40 v.H. F.i.Tr.	11,4 kg mit einem Fettgehalt von 2,4 v.H.,
6. Edamerkäse mit 30 v.H. F.i.Tr.	12,2 kg mit einem Fettgehalt von 1,6 v.H.,
7. Tilsiterkäse mit 45 v.H. F.i.Tr.	11,0 kg mit einem Fettgehalt von 2,9 v.H.,
8. Camembertkäse mit 45 v.H. F.i.Tr.	10,3 kg mit einem Fettgehalt von 3,0 v.H.,
9. Camembertkäse mit 30 v.H. F.i.Tr.	10,7 kg mit einem Fettgehalt von 1,6 v.H.,
10. Limburgerkäse mit 20 v.H. F.i.Tr.	10,2 kg mit einem Fettgehalt von 0,9 v.H.

§ 5

Der zusätzliche Stützungsbetrag für Käseeremilch nach § 12 Abs. 5 Nr. 2 des Gesetzes wird für Milch, die zur Herstellung von Emmentalerkäse verwendet worden ist, je Kilogramm um einen Deutschen Pfennig erhöht. Die Erhöhung vermindert sich um den Betrag, um den das Nettoergebnis der Verwertung der Milch zu Emmentalerkäse zuzüglich des zusätzlichen Stützungsbetrages für Käseeremilch das Nettoergebnis der Verwertung der Milch zu Butter und Rückgabemagermilch übersteigt.

§ 6

Der Vomhundertsatz der Abgabe im Verhältnis zur Abgabe auf Trinkmilch beträgt je Kilogramm bei

	vom Hundert
1. Schlagsahne	190
2. sterilisierter Schlagsahne	130
3. Sahne (Rahm) und saurer Sahne	110
4. sterilisierter Sahne	90
5. entrahmter Milch, Buttermilch, geschlagener Buttermilch, Sauermilchsorten, saurer Magermilch, Magermilch-Joghurt, Magermilch-Kefir und sonstigen Erzeugnissen, die mit spezifischen Gärungserregern aus Magermilch hergestellt worden sind, und Milchlischgetränken	70

vom Hundert

6. Kondensmilch mit einem Mindestfettgehalt von 10 v.H.	70
7. Kondensmilch mit einem Mindestfettgehalt von 7,5 v.H. und sterilisierter Milch	50
8. unter Nummer 5 genannten Erzeugnissen, sofern sie sterilisiert sind,	40

§ 7

(1) Die Abgabe ermäßigt sich je Kilogramm bei

1. Trinkmilch, die in Berlin abgesetzt worden ist, um 2,0 Deutsche Pfennig,
2. Trinkmilch, für die von den Ländern ein niedrigerer als der nach § 2 Abs. 1 Nr. 1 zugrunde gelegte Preis festgesetzt worden ist, um 1,94 Deutsche Pfennig.

(2) Die Kleinmenge im Sinne des § 12 Abs. 3 Nr. 1 Buchstabe c des Gesetzes wird auf 15 Kilogramm täglich im Durchschnitt des Kalendervierteljahres festgesetzt.

(3) Als Pauschalbeträge im Sinne des § 12 Abs. 3 Nr. 3 des Gesetzes werden bestimmt

1. bei Trinkmilch je volle 100 Kilogramm der im Kalendervierteljahr abgesetzten Menge der Betrag, der im Durchschnitt des Kalendervierteljahres auf 100 Kilogramm Trinkmilch als Abgabe zu entrichten war, wobei ein der Kleinmenge entsprechender Absatz unberücksichtigt bleibt,
2. bei Sahne (Rahm) je volle 10 Kilogramm der im Kalendervierteljahr abgesetzten Menge der Betrag, der im Durchschnitt des Kalendervierteljahres auf 10 Kilogramm Sahne (Rahm) als Abgabe zu entrichten war.

§ 8

Die nach § 12 Abs. 4 des Gesetzes Abgabepflichtigen und die Inhaber der Molkereien, an die nach § 12 Abs. 5 des Gesetzes Stützungsbeträge zu zahlen sind, haben nach dem Muster der Anlagen 2 a bis 2 c über die hergestellten und abgesetzten Erzeugnisse Meldungen an die nach Landesrecht zuständige Behörde (§ 12 Abs. 12 des Gesetzes) zu erstatten. Inhaber von Molkereien, Milchsammelstellen und Rahmstationen haben die Meldungen für jeden Kalendermonat bis zum 15. des folgenden Kalendermonats, Milcherzeuger für jedes Kalendervierteljahr bis zum 15. des ersten auf das Kalendervierteljahr folgenden Kalendermonats abzugeben.

§ 9

(1) Die Abgabeschuld entsteht im Zeitpunkt des Absatzes. Die nach Landesrecht zuständige Behörde setzt die Abgabeschuld für Inhaber von Molkereien,

Milchsammelstellen und Rahmstationen monatlich, für Milcherzeuger vierteljährlich fest. Werden die für die Festsetzung der Abgaben erforderlichen Meldungen nicht, nicht rechtzeitig, unrichtig oder unvollständig abgegeben, so ist die Abgabeschuld auf Grund geschätzter Mengen festzusetzen. Die Abgabeschuld wird am 11. Tage nach dem Tage der Zustellung des Festsetzungsbescheides fällig.

(2) Die nach Landesrecht zuständige Behörde kann abweichend von Absatz 1 ein Selbstveranlagungsverfahren durchführen. In diesem Fall wird die Abgabeschuld mit Abgabe der Meldung (§ 8 Satz 2) fällig. Wird die Selbstveranlagung nicht, nicht rechtzeitig, unrichtig oder unvollständig vorgenommen, so ist die Abgabeschuld auf Grund geschätzter Mengen festzusetzen. In diesem Fall findet Absatz 1 Satz 4 Anwendung.

(3) Die nach Landesrecht zuständige Behörde teilt den Molkereien monatlich die an sie zu zahlenden Stützungsbeträge mit.

§ 10*

(1) Über Anträge auf Stundung der Abgaben entscheidet die nach Landesrecht zuständige Behörde. Eine Stundung darf nur ausnahmsweise unter besonderen Umständen gewährt werden, wenn die Erfüllung der Verbindlichkeit durch sie nicht gefährdet wird. Voraussetzung der Stundung ist, daß der Schuldner nicht in der Lage ist, die ganze Schuld sofort zu entrichten, und eine Zwangsvollstreckung eine besondere Härte für ihn bedeuten würde. Sie kann ferner gewährt werden, wenn eine sofortige

§ 10 Abs. 1 Satz 4: Berichtigung BAnz. 1963 Nr. 203

Zwangsvollstreckung erfolglos sein würde, im Falle der Stundung aber voraussichtlich der volle Betrag nach Ablauf der Stundungsfrist entrichtet werden wird. Gestundete Beträge sind mit dem von der Deutschen Bundesbank festgesetzten Diskontsatz zu verzinsen.

(2) Nicht gestundete Beträge sind vom Tage der Fälligkeit an mit zwei vom Hundert über dem jeweiligen Diskontsatz der Deutschen Bundesbank zu verzinsen.

§ 11*

Wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 8 Meldungen nicht, nicht rechtzeitig, unrichtig oder unvollständig erstattet, begeht eine Zuwiderhandlung im Sinne des § 30 Abs. 1 Nr. 9 des Milch- und Fettgesetzes in Verbindung mit dem Wirtschaftsstrafgesetz 1954.

§ 12*

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzblatt I S. 1) in Verbindung mit § 32 des Milch- und Fettgesetzes auch im Land Berlin.

§ 13

Diese Verordnung tritt am 1. Oktober 1963 in Kraft.

Der Bundesminister für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten

§ 11: WiStG 1954 453-11

§ 12: GVBl. Berlin 1963 S. 878; Drittes ÜberleitungsG 603-5

Anlage 1 a

**Berechnung der Höhe der Abgabe je kg Trinkmilch
und der Höhe der allgemeinen Werkmilchstützung je kg (§ 12 Abs. 6 MFG)**

A. Ermittlung des Unterschieds zwischen dem Nettoergebnis der Verwertung (Nettoverwertung) der losen Trinkmilch (TM) abzüglich drei Deutsche Pfennig und der Nettoverwertung der Milch, die zu Butter und Rückgabemagermilch (BRM) verwendet worden ist.			
1. Berechnung der Nettoverwertung der TM			
a) Molkereierlös für TM nach § 2 Abs. 1 Nr. 1	Pf/kg	
b) Molkereikosten für TM nach § 3 Nr. 1	5,60 Pf/kg	
c) Nettoverwertung der TM (a minus b)		Pf/kg
2. Berechnung der Nettoverwertung der BRM			
a) Molkereierlös für Butter nach § 2 Abs. 1 Nr. 2	Pf/kg	
b) Fetteinheiten (FE)-Verbrauch je kg Butter nach § 4 Nr. 2	84	
c) Molkereierlös je FE (a dividiert durch b)	Pf	
d) Fetterlös je kg BRM (c mal 3,1 FE)	Pf	
e) Molkereierlös für Rückgabemagermilch nach § 2 Abs. 1 Nr. 3	5,5 Pf/kg	
f) Magermilcherlös je kg BRM (5,5 Pf/kg mal 0,97 kg)	5,34 Pf	
g) Molkereierlös je kg BRM (d plus f)	Pf	
h) Molkereikosten je kg BRM nach § 3 Nr. 2 Buchstabe a	3,99 Pf	
j) Nettoverwertung der BRM (g minus h)		Pf/kg
3. Unterschied zwischen der Nettoverwertung der TM und der BRM (1 c minus 2 j)		Pf/kg
4. abzüglich 3 Pf			3 Pf/kg
5. Nettoverwertungsunterschied nach § 12 Abs. 6 Nr. 1 MFG (3 minus 4)		Pf/kg

B. Berechnung der Höhe der Abgabe auf Trinkmilch je kg

1. a)	Nettoverwertungsunterschied nach A 5 Pf/kg mal 10 = DM/t
b)	stützungsberechtigte Menge	 t
c)	Betrag (a mal b)	 DM
2.	Berechnung des Gesamtbetrages der zusätzlichen Käseeremilchstützungen und der Abgabermäßigungen		
a)	Gesamtbetrag der zusätzlichen Käseeremilchstützung für Milch zu Hart- und Schnittkäse nach Anlage 1 c, E, 4	DM
b)	Gesamtbetrag der zusätzlichen Käseeremilchstützung für Milch zu Weichkäse nach Anlage 1 d, D, 2	DM
c)	Gesamtbetrag der Abgabermäßigung für Trinkmilch im Preisgebiet II (Menge in t mal 19,40 DM/t)	DM
d)	Gesamtbetrag der Abgabermäßigung für Trinkmilch in Berlin (Menge in t mal DM/t)	DM
e)	Gesamtbetrag (a plus b plus c plus d)	 DM
3.	Berechnung des Gesamtbetrages der pauschalierten Abgaben		
a)	Trinkmilch nach § 7 Abs. 3 Nr. 1 (Menge mal DM/t)	DM
b)	Sahne nach § 7 Abs. 3 Nr. 2 (Menge mal DM/t)	DM
c)	Gesamtbetrag (a plus b)	 DM
4.	Summe (1 c plus 2 e minus 3 c)	 DM
5. a)	stützungsberechtigte Menge (wie 1 b)	t
b)	auf Trinkmilch umgewertete Menge nach Anlage 1 b	t
c)	Summe (a plus b)	 t
6.	Höhe der Abgabe auf Trinkmilch (4 dividiert durch 5 c) DM/t dividiert durch 10 = Pf/kg

C. Berechnung der Höhe der allgemeinen Werkmilchstützung je kg

1.	Nettoverwertungsunterschied nach A 5	Pf/kg
2.	Abgabe auf Trinkmilch nach B 6	Pf/kg
3.	Höhe der allgemeinen Werkmilchstützung (1 minus 2)	Pf/kg

Anlage 1 b

Mengenrechnung unter Berücksichtigung der Vomhundertsätze nach § 6

Lfd. Nr.	Abgabepflichtige Erzeugnisse	abgesetzte Menge in t	Vom hundert-satz	auf Trinkmilch umgewertete Menge
1	Trinkmilch im Preisgebiet I	100
2	Trinkmilch im Preisgebiet II	100
3	Trinkmilch in Berlin	100
4	Schlagsahne	190
5	Sterilisierte Schlagsahne	130
6a	Sahne (Rahm)	110
6b	Saure Sahne	110
7	Sterilisierte Sahne	90
8a	Entrahmte Milch	70
8b	Buttermilch und geschlagene Buttermilch	70
8c	Sauermilchsorten	70
8d	Saure Magermilch	70
8e	Magermilch-Joghurt, Magermilch-Kefir u. ä. wie in § 6 Nr. 5	70
8f	Milchmischgetränke	70
8g	Kondensmilch mit einem Mindestfettgehalt von 10 v. H.	70
9a	Kondensmilch mit einem Mindestfettgehalt von 7,5 v. H.	50
9b	Sterilisierte Milch	50
10	In § 6 Nr. 5 genannte Erzeugnisse, sofern sterilisiert	40
	Summe	—

**Berechnung der Höhe der zusätzlichen Käseeremilchstützung für Milch,
die zur Herstellung von Hart- und Schnittkäse verwendet worden ist
(§ 12 Abs. 5 Nr. 2 Buchstabe a MFG)**

A. Berechnung der Nettoverwertung der Milch zu Hart- und Schnittkäse unter Zugrundelegung eines Fettgehaltes von 3,1 v. H.

	Käsesorten nach § 2 Abs. 1 Nr. 4 Buchstabe a			
	Emmentaler 45 v. H. F. i. Tr.	Edamer 40 v. H. F. i. Tr.	Edamer 30 v. H. F. i. Tr.	Tilsiter 45 v. H. F. i. Tr.
1. Molkereierlös für Käse nach § 2 Abs. 1 Nr. 4 Buchstabe a (bei Emmentaler arithmetisches Mittel von Markenware und Klasse Fein) Pf/kg
2. Kesselmilchverbrauch nach § 4 Nr. 4 bis 7	12,8	11,4	12,2	11,0 kg
3. Molkereierlös je kg Kesselmilch (1 dividiert durch 2) Pf/kg
4. Molkereikosten je kg Kesselmilch nach § 3 Nr. 2 Buchstaben b bis e	8,15	7,44	7,37	7,44 Pf/kg
5. Molkereierlös für Molke nach § 2 Abs. 2 Nr. 1 bis 4	1,2	1,0	0,6	1,2 Pf
6. Nettoverwertung je kg Kesselmilch (3 minus 4 plus 5) Pf/kg
7. Fettgehalt der Kesselmilch nach § 4 Nr. 4 bis 7	3,0	2,4	1,6	2,9 v. H.
8. Fettgehaltsunterschied zu einer Milch mit einem Fettgehalt von 3,1 v. H.	0,1	0,7	1,5	0,2 v. H.
9. Molkereierlös je FE nach Anlage 1 a, A, 2 c abzüglich der Molkereikosten je FE in Höhe von 0,44 Pf Pf/kg
10. Nettoverwertung (6 plus 9) Pf/kg

B. Ermittlung des Unterschieds zwischen der Nettoverwertung der Milch zu Hart- und Schnittkäse und der Nettoverwertung der BRM

	Käsesorten nach § 2 Abs. 1 Nr. 4 Buchstabe a			
	Emmentaler 45 v. H. F. i. Tr.	Edamer 40 v. H. F. i. Tr.	Edamer 30 v. H. F. i. Tr.	Tilsiter 45 v. H. F. i. Tr.
1. Nettoverwertung der BRM (wie Anlage 1 a, A, 2 j) Pf/kg
2. Nettoverwertung nach A, 10 Pf/kg
3. a) Unterschiedsbetrag der Nettoverwertungen (1 minus 2) Pf/kg
b) umgerechnet in DM/t (a mal 10) Pf/kg

C. Berechnung der Höhe der zusätzlichen Käseeremilchstützung je kg Milch zu Hart- und Schnittkäse

	Käsesorten nach § 2 Abs. 1 Nr. 4 Buchstabe a			
	Emmentaler 45 v. H. F. i. Tr.	Edamer 40 v. H. F. i. Tr.	Edamer 30 v. H. F. i. Tr.	Tilsiter 45 v. H. F. i. Tr.
1. Kesselmilchmenge t
2. Kesselmilchmenge nach 1 mal Unterschiedsbetrag nach B, 3 b DM
3. Summe der Beträge nach 2 DM
4. Summe der Kesselmilchmengen nach 1 t
5. a) Höhe der zusätzlichen Käseeremilchstützung in DM je t Kesselmilch (3 dividiert durch 4) DM/t
b) umgerechnet in Pf/kg (a dividiert durch 10) Pf/kg

D. Berechnung des Gesamtbetrages der Stützung nach § 5		
1. Nettoverwertung der BRM (wie Anlage 1 a, A, 2 j)	Pf/kg
2. Nettoverwertung der Milch zu Emmentaler nach A, 10	Pf/kg
3. Höhe der zusätzlichen Käseemilchstützung nach C, 5 b	Pf/kg
4. Nettoverwertung nach 2 zuzüglich der Käseemilchstützung nach 3 (2 plus 3)	Pf/kg
5. zuzüglich 1 Pf/kg, soweit die Nettoverwertung der BRM um nicht mehr als 1 Pf/kg überschritten wird	Pf/kg
6. Gesamtbetrag der Stützung nach § 5 (Kesselmilchmenge zu Emmentaler nach C, 1 in t mal Pf/kg nach 5 mal 10)	DM
E. Berechnung des Gesamtbetrages der zusätzlichen Käseemilchstützung für Milch zu Hart- und Schnittkäse		
1. Kesselmilchmenge zu Hart- und Schnittkäse	t
2. Gesamtbetrag (Menge nach 1 mal Betrag nach C, 5 a)	DM
3. Gesamtbeitrag nach D, 6	DM
4. Gesamtbetrag der zusätzlichen Käseemilchstützung nach § 12 Abs. 5 Nr. 2 Buchstabe a und Satz 3 MFG (2 plus 3)	DM

Anlage 1 d

**Berechnung der Höhe der zusätzlichen Käseemilchstützung für Milch,
die zur Herstellung von Weichkäse verwendet worden ist
(§ 12 Abs. 5 Nr. 2 Buchstabe b MFG)**

A. Berechnung der Nettoverwertung der Milch zu Weichkäse unter Zugrundelegung eines Fettgehaltes von 3,1 v. H.

	Käsesorten nach § 2 Abs. 1 Nr. 4 Buchstabe b		
	Camembert 45 v. H. F. i. Tr.	Camembert 30 v. H. F. i. Tr.	Limburger 20 v. H. F. i. Tr.
1. Molkereierlös für Käse nach § 2 Abs. 1 Nr. 4 Buchstabe b
2. Kesselmilchverbrauch nach § 4 Nr. 8 bis 10	10,3	10,7	10,2
3. Molkereierlös je kg Kesselmilch (1 dividiert durch 2)
4. Molkereiekosten je kg Kesselmilch nach § 3 Nr. 2 Buchstaben f bis h	14,61	14,41	7,95
5. Molkereierlös für Molke nach § 2 Abs. 2 Nr. 5 bis 7	1,2	0,5	0,5
6. Nettoverwertung je kg Kesselmilch (3 minus 4 plus 5)
7. Fettgehalt der Kesselmilch nach § 4 Nr. 8 bis 10	3,0	1,6	0,9
8. Fettgehaltsunterschied zu einer Milch mit einem Fettgehalt von 3,1 v. H.	0,1	1,5	2,2
9. Molkereierlös je FE nach Anlage 1 a, A, 2c abzüglich der Molkereiekosten je FE in Höhe von 0,44 Pf
10. Nettoverwertung (6 plus 9)

B. Ermittlung des Unterschieds zwischen der Nettoverwertung der Milch zu Weichkäse und der Nettoverwertung der BRM

	Käsesorten nach § 2 Abs. 1 Nr. 4 Buchstabe b		
	Camembert 45 v. H. F. i. Tr.	Camembert 30 v. H. F. i. Tr.	Limburger 20 v. H. F. i. Tr.
1. Nettoverwertung der BRM (wie Anlage 1 a, A, 2 j)
2. Nettoverwertung nach A, 10
3. a) Unterschiedsbetrag der Nettoverwertungen (1 minus 2)
b) umgerechnet in DM/t (a mal 10)

C. Berechnung der Höhe der zusätzlichen Käseeremilchstützung je kg Milch zu Weichkäse

	Käsesorten nach § 2 Abs. 1 Nr. 4 Buchstabe b		
	Camembert 45 v.H. F.i.Tr.	Camembert 30 v.H. F.i.Tr.	Limburger 20 v.H. F.i.Tr.
1. Kesselmilchmenge t
2. Kesselmilchmenge nach 1 mal Unterschiedsbetrag nach B, 3b DM
3. Summe der Beträge nach 2 DM
4. Summe der Kesselmilchmenge nach 1 t
5. a) Höhe der zusätzlichen Käseeremilchstützung in DM je t Kesselmilch (3 dividiert durch 4) DM/t
b) umgerechnet in Pf/kg (a dividiert durch 10) Pf/kg

D. Berechnung des Gesamtbetrages der zusätzlichen Käseeremilchstützung für Milch zu Weichkäse

1. Kesselmilchmenge zu Weichkäse	t
2. Gesamtbetrag der zusätzlichen Käseeremilchstützung nach § 12 Abs. 5 Nr. 2 Buchstabe b MFG (Menge nach 1 mal Betrag nach C, 5 a)	DM

Anlage 2a

Meldung der Molkerei, Milchsammelstelle, Rahmstation, *)

für den Monat 19.....

Abgabepflichtige Erzeugnisse:

Lfd. Nr.	Erzeugnisse**)	Abgesetzte Menge in kg
1	Trinkmilch im Preisgebiet I
2	Trinkmilch im Preisgebiet II
3	Trinkmilch in Berlin
4	Schlagsahne (Mindestfettgehalt 28 v. H.)
5	Sterilisierte Schlagsahne (Mindestfettgehalt 28 v. H.)
6	Sahne (Mindestfettgehalt 10 v. H.)
7	Saure Sahne (Mindestfettgehalt 10 v. H.)
8	Sterilisierte Sahne (Mindestfettgehalt 10 v. H.)
9	Entrahmte Milch
10	Buttermilch und geschlagene Buttermilch
11	Sauermilchsorten (Sauermilch, Joghurt, Kefir u. ä.)
12	Saure Magermilch
13	Magermilch-Joghurt, Magermilch-Kefir u. ä.
14	Milchmischgetränke
15	Kondensmilch mit einem Mindestfettgehalt von 10 v. H.
16	Kondensmilch mit einem Mindestfettgehalt von 7,5 v. H.
17	Sterilisierte Milch
18	Erzeugnisse nach lfd. Nr. 9 und 14, sofern sterilisiert

*) Nichtzutreffendes streichen!

***) Bei lfd. Nr. 1 bis 3 sowie 9 bis 18 entspricht ein Liter 1,03 Kilogramm; bei lfd. Nr. 4 bis 8 entspricht ein Liter einem Kilogramm.

Anlage 2b

Meldung der Molkerei

für den Monat

19.....

Stützungsberechtigte Mengen:

Lfd. Nr.	Erzeugnisse bzw. Rohstoffmengen *)	Menge in kg
1	Hergestellte Butter
2	Hergestellte Rückgabemager- und -buttermilch, soweit nicht aus Pulver hergestellt
3	Kesselmilch für Emmentaler 45 v.H. F.i.Tr.
4	Kesselmilch für andere Hartkäse
5	Kesselmilch für Edamer 40 v.H. F.i.Tr.
6	Kesselmilch für Edamer 30 v.H. F.i.Tr.
7	Kesselmilch für Tilsiter 45 v.H. F.i.Tr.
8	Kesselmilch für andere Schnittkäse
9	Kesselmilch für Limburger 20 v.H. F.i.Tr.
10	Kesselmilch für Camembert 45 v.H. F.i.Tr.
11	Kesselmilch für Camembert 30 v.H. F.i.Tr.
12	Kesselmilch für andere Weichkäse
13	Kesselmilch für Frischkäse
14	Kesselmilch für Sauermilchquark
15	Kesselmilch für Kasein
16	Milch zur Herstellung von Milchpulver
17	Sahne zur Herstellung von Sahnepulver
18	Magermilch zur Herstellung von Magermilchpulver
19	Buttermilch zur Herstellung von Buttermilchpulver
Stützungsberechtigte Menge insgesamt	

*) Bei lfd. Nr. 2 bis 16 sowie 18 und 19 entspricht ein Liter 1,03 Kilogramm; bei lfd. Nr. 17 entspricht ein Liter einem Kilogramm.

Anlage 2c

Meldung des Milcherzeugers

für das 1., 2., 3., 4. *) Kalendervierteljahr 19.....

Abgabepflichtige Erzeugnisse:

Lfd. Nr.	Erzeugnisse	abgesetzte Menge in kg
1	Milch, wobei ein Liter 1,03 Kilogramm entspricht
2	Sahne (Rahm), wobei ein Liter einem Kilogramm entspricht

*) Nichtzutreffendes streichen!

Milchgesetz

7842-2

Vom 31. Juli 1930

Reichsgesetzbl. I S. 421, in Kraft getreten am 1. 1. 1932

§ 1

(1) Diesem Gesetz unterliegt der Verkehr mit Kuhmilch und den aus Kuhmilch gewonnenen Erzeugnissen, soweit sie für den menschlichen Genuß bestimmt sind. Doch erstreckt sich das Gesetz, abgesehen von den Vorschriften in §§ 3, 4, nicht auf den Verkehr mit diesen Lebensmitteln innerhalb des Haushalts, in dem sie Verwendung finden.

(2) Die Ausführungsbestimmungen können vorschreiben, wieweit dieses Gesetz auch für Milch anderer Tiere, einschließlich der Erzeugnisse, gelten soll.

(3) Als Milch im Sinne dieses Gesetzes gilt auch zubereitete Milch.

§ 2

(1) Verbraucher im Sinne dieses Gesetzes ist, wer Milch oder Milcherzeugnisse zum persönlichen Genuß oder zur Verwendung im eigenen Haushalt bezieht.

(2) Als Verbraucher gelten außerdem Gastwirte, Schankwirte und andere Gewerbetreibende, soweit sie diese Lebensmittel zur Verwendung innerhalb ihrer Betriebsstätte beziehen. Das Entsprechende gilt für Krankenhäuser, Heilanstalten, Erziehungsanstalten, Wohlfahrtsanstalten und ähnliche Einrichtungen.

(3) Milchwirtschaftliche Unternehmen sind nicht Verbraucher im Sinne dieses Gesetzes.

I. Allgemeine Vorschriften über den Verkehr mit Milch**§ 3**

(1) Milch von Kühen, deren Gesundheitszustand die Beschaffenheit der Milch nachteilig beeinflussen kann, darf, vorbehaltlich der Vorschriften des § 4, weder als solche in den Verkehr gebracht noch zu Milcherzeugnissen oder anderen Lebensmitteln verwendet werden.

(2) Dieses Verbot bezieht sich insbesondere auf Milch von Kühen, die mit äußerlich erkennbarer Tuberkulose behaftet sind, sofern sie sich in der Lunge in vorgeschrittenem Zustand befindet oder Euter, Gebärmutter oder Darm ergriffen hat.

(3) Das Verbot des Absatzes 1 gilt auch dann, wenn das Vorhandensein einer der Tuberkuloseformen des Absatzes 2 in hohem Grade wahrscheinlich ist.

§ 4

(1) Milch von Kühen, die an Maul- und Klauenseuche leiden, sowie Milch, die aus Beständen stammt, in denen diese Seuche herrscht, ebenso Milch von Kühen, die an äußerlich erkennbarer Tuberkulose, abgesehen von den in § 3 Abs. 2 und 3

genannten Formen, erkrankt sind oder bei denen einfacher Verdacht der Eutertuberkulose besteht, darf als solche nur in den Verkehr gebracht oder zur Herstellung von Milcherzeugnissen oder anderen Lebensmitteln verwendet werden, wenn durch ausreichende Erhitzung oder ein gleichwertiges Verfahren jede Gefahr für die Gesundheit beseitigt ist.

(2) Die Ausführungsbestimmungen regeln, inwieweit in den Fällen des Absatzes 1 die gedachte Bearbeitung innerhalb oder außerhalb der Betriebsstätte des Erzeugers zu erfolgen hat.

(3) Ferner können die Ausführungsbestimmungen weitere Ausnahmen von der Vorschrift des § 3, abgesehen von den Fällen des § 3 Abs. 2 und 3, zulassen, wenn die Milch durch ausreichende Schutzmaßnahmen, insbesondere durch Bearbeitung oder Verarbeitung, für den menschlichen Genuß tauglich gemacht wird.

§ 5*

(1) Die obersten Landesbehörden können, vorbehaltlich der Vorschriften des § 37 dieses Gesetzes und des § 5 des Gesetzes über den Verkehr mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen (Lebensmittelgesetz) vom 5. Juli 1927 (Reichsgesetzbl. I S. 134), bestimmen, welche Mindestforderungen für die einzelnen Verbrauchergebiete an die Zusammensetzung der Milch, soweit sie nicht verarbeitet wird, besonders an den Fettgehalt und an das spezifische Gewicht zu stellen sind. Sie regeln, inwieweit Milch, die, ohne verfälscht zu sein, den festgesetzten Mindestforderungen nicht genügt, in den Verkehr gebracht werden darf.

(2) ...

§ 6

(1) Die Milch muß im Betriebe des Erzeugers bei und nach der Gewinnung und auf dem Wege vom Erzeuger bis zum letzten Verbraucher so behandelt werden, daß sie, soweit dies durch Anwendung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt vermeidbar ist, weder mittelbar noch unmittelbar einer nachteiligen Beeinflussung, insbesondere durch Staub, Schmutz aller Art, Gerüche oder Krankheitserreger oder durch die Witterung ausgesetzt ist.

(2) Das gilt ebenso, wenn die Milch nicht als solche an den Verbraucher abgegeben, sondern zu Milcherzeugnissen oder anderen in den Verkehr gelangenden Lebensmitteln verwendet wird.

§ 7

(1) Alle Räume, wo Milch aufbewahrt, bearbeitet, feilgehalten, abgegeben oder verarbeitet wird, müssen so beschaffen, ausgestattet und gelegen sein

§ 5 Abs. 1: LebensmittelG 2125-4

§ 5 Abs. 2: Abhängig von dem aufgehobenen § 26

und so behandelt und benutzt werden, daß die Milch, soweit dies durch Anwendung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt vermeidbar ist, keiner nachteiligen Beeinflussung im Sinne des § 6 ausgesetzt ist.

(2) Dasselbe gilt für die Beschaffenheit, Behandlung und Benutzung von Einrichtungen und Gegenständen, die mit Milch in Berührung kommen, wie Gefäßen, Geräten, Rohrleitungen, Zapfhähnen und Beförderungsmitteln.

(3) Die in Absatz 2 genannten Gefäße und Geräte dürfen nur zu ihrem bestimmungsgemäßen Gebrauche benutzt, nicht mit gesundheitlich bedenklichem Wasser gereinigt und nicht in Räumen aufbewahrt werden, wo Tiere gehalten werden.

§ 8

(1) Gefäße, Behältnisse, Milchwagen und ähnliche Einrichtungen, aus denen Milch unmittelbar an den Verbraucher abgegeben wird, sind auf der Außenseite so zu kennzeichnen, daß dieser die Art des Inhalts leicht erkennen kann. Dies gilt nicht für Meßgefäße.

(2) Die Vorschrift des Absatzes 1 gilt nicht für die in einem landwirtschaftlichen Betriebe gewonnene Milch, soweit sie an der Betriebsstätte selbst unmittelbar an den Verbraucher abgegeben wird.

§ 9

(1) Wird Milch in Gefäßen oder Behältnissen, auf die sie zur verkaufsfertigen Abgabe an die Verbraucher abgefüllt ist, in den Verkehr gebracht, so müssen die Gefäße und Behältnisse den nachstehenden Anforderungen entsprechen:

1. sie müssen mit einem festen Verschlusse versehen sein und sich, falls sie zu wiederholter Benutzung bestimmt sind, leicht reinigen lassen;
2. auf der Außenseite oder auf dem Verschlusse muß in deutlicher, nicht leicht zu entfernender Schrift die Sorte der Milch, der Name und Wohnort des Einfüllers stehen und angegeben sein, ob die Milch roh oder ob sie einer Erhitzung oder einem gleichwertigen Verfahren unterzogen worden ist.

(2) Die Ausführungsbestimmungen können Anordnungen über die Art der Verschlüsse treffen und die weiteren Voraussetzungen regeln, unter denen Milch in den in Absatz 1 genannten Formen in den Verkehr gebracht werden darf.

(3) Das Abfüllen der Milch in Gefäße oder Behältnisse (Absatz 1) darf nur im Betriebe des Erzeugers oder in Bearbeitungsstätten vorgenommen werden.

§ 10*

(1) Die zuständigen Behörden können, vorbehaltlich der Vorschriften des § 9 Abs. 2 dieses Gesetzes und des § 5 Nr. 3 des Lebensmittelgesetzes, anord-

§ 10 Abs. 1 Kursivdruck: Infolge NF jetzt § 5 Nr. 4 LebensmittelG 2125-4

§ 10 Abs. 2: Abhängig von dem aufgehobenen § 26

nen, inwieweit Milch in Gast- oder Schankstätten, Kantinen, Milchläden, Milchhäuschen oder sonst zum Genuß an Ort und Stelle nur in den in § 9 genannten Formen abgegeben werden darf.

(2) ...

§ 11

(1) Wer Milch an öffentlichen Orten, insbesondere auf Märkten, Plätzen oder Straßen, an den Verbraucher abgibt, hat sie durch besondere Maßregeln, namentlich bei der Abgabe, vor nachteiliger Beeinflussung im Sinne des § 6 zu schützen. Insbesondere muß die Beschaffenheit, Benutzung und Handhabung der Gefäße diesem Erfordernis entsprechen.

(2) Dasselbe gilt für das Zubringen von Milch in die Behausungen.

(3) Die Abgabe von Milch nach Absatz 1 und 2 ist nur Unternehmern gestattet, die an festen Betriebsstätten Milch gewinnen, bearbeiten oder vertreiben.

(4) Die obersten Landesbehörden können nach Maßgabe der Ausführungsbestimmungen die weiteren Voraussetzungen bestimmen, unter denen die Unternehmer Milch nach Absatz 1 und 2 abgeben dürfen.

§ 12*

(1) Die obersten Landesbehörden können vorbehaltlich der Vorschrift des § 37 anordnen, inwieweit die Milch vor der Abgabe an den Verbraucher zu bearbeiten, insbesondere einem Reinigungs-, Erhitzungs- oder Tiefkühlungsverfahren zu unterziehen ist (Bearbeitungszwang). ...

(2) Eine Erhitzung oder ein gleichwertiges Verfahren darf jedoch nicht gefordert werden

1. für Milch, die nach den Ausführungsbestimmungen unter Anwendung besonderer Vorsichtsmaßregeln und unter besonderer Überwachung gewonnen, behandelt und vertrieben werden muß,
2. für Milch, die der Erzeuger in einem landwirtschaftlichen Betriebe gewinnt und an der Betriebsstätte selbst unmittelbar an den Verbraucher abgibt.

(3) Für Markenmilch gelten die Vorschriften des § 32.

(4) Die Vorschriften des § 4 sowie Vorschriften des Reichs- oder Landesrechts zur Bekämpfung übertragbarer Krankheiten bleiben unberührt.

§ 13*

(1) Personen, die

1. an Typhus abdominalis, Paratyphus A und B, Enteritis infectiosa (Salmonellose), Ruhr, Hepatitis infectiosa oder Scharlach erkrankt oder dessen verdächtig sind,

§ 12 Abs. 1 Satz 2: Abhängig von dem aufgehobenen § 26

§ 12 Abs. 3 Kursivdruck: § 32 aufgeh. durch Art. 2 Abs. 3 G v. 10. 12. 1952 I 807 u. § 33 Abs. 2 Satz 1 Milch- u. FettG 7842-1; vgl. jetzt § 5 Abs. 3 MarkenmilchV 7842-2-4

§ 13 Abs. 1 Nr. 1 bis 3: I. d. F. d. § 82 Abs. 1 Buchst. a G v. 18. 7. 1961 I 1012

§ 13 Abs. 5: I. d. F. d. § 82 Abs. 1 Buchst. b G v. 18. 7. 1961 I 1012. Bundes-SeuchenG 2126-1

2. an ansteckungsfähiger Tuberkulose oder an ansteckenden Hautkrankheiten erkrankt sind,
3. Erreger von Typhus abdominalis, Paratyphus A und B, Enteritis infectiosa (Salmonellose) oder Ruhr dauernd oder zeitweilig ausscheiden oder dessen verdächtig sind,

dürfen weder bei der Gewinnung der Milch noch sonst im Verkehr mit Milch in einer Weise tätig sein, die die Gefahr mit sich bringt, daß Krankheitserreger auf andere übertragen werden.

(2) In den Ausführungsbestimmungen kann das Verbot des Absatzes 1 auf andere übertragbare Krankheiten ausgedehnt werden.

(3) Im Verkehr mit Milch dürfen ferner Personen nicht tätig sein, die mit Geschwüren, eiternden Wunden oder mit Ausschlägen behaftet sind, soweit hierdurch die Beschaffenheit der Milch nachteilig beeinflußt werden kann oder ein ekelerregender Eindruck erweckt wird.

(4) Wie das Verbot der Absätze 1, 2 und 3 durchzuführen, insbesondere der Gesundheitszustand der im Verkehr mit Milch tätigen Personen zu überwachen ist und in welchem Umfang die Arbeitsämter zu unterrichten sind, bestimmen die obersten Landesbehörden.

(5) Unberührt bleiben Vorschriften des Bundes- oder Landesrechts, die über den Absatz 1 hinausgehen. Die Absätze 1 bis 4 finden keine Anwendung, soweit in § 17 Buchstabe a des Bundes-Seuchengesetzes vom 18. Juli 1961 (Bundesgesetzbl. I S. 1012) eine besondere Regelung getroffen ist.

§ 14*

(1) Wer ein Unternehmen zur Abgabe von Milch betreiben will, bedarf dazu der Erlaubnis der zuständigen Behörde.

(2) Die Erlaubnis kann auch juristischen Personen und nichtrechtsfähigen Vereinen erteilt werden.

(3) Für die Erteilung der Erlaubnis ist die Behörde zuständig, in deren Bezirke sich die Niederlassung oder Zweigstelle befindet.

(4) Die Erlaubnis erstreckt sich nur auf die Niederlassungen und Zweigstellen des Unternehmens, die in dem Bescheid ausdrücklich aufgeführt sind. Von diesen Niederlassungen und Zweigstellen aus kann der Unternehmer die Milch ohne örtliche Beschränkung abgeben, falls sich nicht aus dem Bescheid etwas anderes ergibt. Er ist hierbei den für die einzelnen Absatzgebiete geltenden besonderen Bestimmungen über den Milchverkehr unterworfen.

§ 14 Abs. 5 Nr. 6: Nichtig gem. Entsch. d. BVerfG v. 17. 12. 1958, 1959
1 27

- (5) Die Erlaubnis darf nur erteilt werden, wenn
 1. der Unternehmer, in den Fällen des Absatzes 2 der Leiter des Unternehmens, die erforderliche Zuverlässigkeit besitzt,
 2. die Personen, die für den milchwirtschaftlichen Betrieb des Unternehmens verantwortlich sind, über die hierfür notwendige Sachkunde verfügen,
 3. der Tätigkeit der in Nummer 2 erwähnten Personen nicht die Vorschriften des § 13 oder die auf Grund von § 13 erlassenen Bestimmungen entgegenstehen,
 4. die Einrichtungen und Gegenstände vorhanden sind, die zum Betrieb eines Unternehmens der betreffenden Art und Größe erforderlich sind,
 5. die Räume, Einrichtungen und Gegenstände den in § 7 gestellten Anforderungen entsprechen,
 6. ...

(6) Die Erlaubnis darf weder auf Zeit noch auf Widerruf erteilt werden, soweit nicht die Ausführungsbestimmungen Ausnahmen vorsehen.

(7) Sie darf nur versagt werden, wenn den in Absatz 5 gestellten Anforderungen nicht genügt wird.

(8) Die Erlaubnis ist zurückzunehmen, wenn sich nachträglich Umstände ergeben, die ihre Versagung rechtfertigen würden.

§ 15

(1) Sollen die Befugnisse zum Betrieb eines Unternehmens, das nach § 14 der Erlaubnis bedarf, durch einen Stellvertreter ausgeübt werden, so ist hierzu eine besondere Erlaubnis (Stellvertreter-erlaubnis) der zuständigen Behörde erforderlich.

(2) Die Stellvertretererlaubnis ist natürlichen Personen zu erteilen, wenn

1. nach Erteilung der Erlaubnis Umstände eingetreten sind, die den Inhaber hindern, das Unternehmen persönlich zu betreiben, insbesondere wenn er in der Verfügung über sein Vermögen beschränkt worden ist;
2. das Unternehmen nach dem Ableben des Inhabers für seine Witwe während ihres Witwenstandes oder für seine minderjährigen Erben oder bis zur Beendigung einer Nachlaßauseinandersetzung fortgeführt werden soll.

(3) Die Erlaubnis wird für einen bestimmten Stellvertreter erteilt. Die Vorschriften des § 14 Abs. 5 Nr. 1, Abs. 8 gelten entsprechend; ebenso gelten die Vorschriften des § 14 Abs. 5 Nr. 2 und 3 für den Stellvertreter entsprechend, wenn er für den milchwirtschaftlichen Betrieb des Unternehmens verantwortlich ist.

(4) Die Erlaubnis ist zu versagen, wenn die Voraussetzungen der Absätze 2 und 3 nicht vorliegen.

§ 16*

(1) Die zuständige Behörde kann Personen, die ein Unternehmen der in § 14 bezeichneten Art von einem anderen übernehmen, zur Weiterführung des Unternehmens bis zur Erteilung der Erlaubnis widerruflich zulassen. Die Zulassung soll nicht für eine längere Zeit als drei Monate erfolgen; diese Frist kann verlängert werden, wenn ein wichtiger Grund vorliegt. . . .

(2) Die Vorschrift des Absatzes 1 findet auf die vorläufige Zulassung eines Stellvertreters entsprechende Anwendung.

(3) Im Falle des Todes eines Unternehmers gilt der Erbe zur Weiterführung des Unternehmens ohne weiteres als widerruflich zugelassen. Diese Zulassung erlischt, falls dem Erben nicht binnen drei Monaten die Erlaubnis erteilt worden ist. Die Frist kann verlängert werden, wenn ein wichtiger Grund vorliegt.

§ 17*

(1) Der Inhaber eines landwirtschaftlichen Betriebs bedarf zur Abgabe der darin gewonnenen Milch der Erlaubnis, wenn er außerhalb der landwirtschaftlichen Betriebsstätte Milch unmittelbar an den Verbraucher abgibt. §§ 14 bis 16 gelten entsprechend, . . .

(2) Die Ausführungsbestimmungen können Ausnahmen zulassen; sie regeln, welche Betriebe als landwirtschaftliche Betriebe zu gelten haben.

§ 18*

(1) Die obersten Landesbehörden regeln das Verfahren für die nach §§ 14, 15 und 17 erforderlichen Entscheidungen. Vor der Entscheidung in erster Instanz sind Sachverständige, darunter solche aus den Kreisen zu hören, in denen Milch gewonnen, vertrieben und verzehrt wird, wenn solche Sachverständige nicht bei der Entscheidung mitwirken.

(2) Das Verfahren muß den Vorschriften der §§ 20, 21, 21 a der Gewerbeordnung für das Deutsche Reich genügen.

§ 19

(1) Soweit Gast- und Schankwirte innerhalb des ordnungsmäßigen Gast- und Schankwirtschaftsbetriebs Milch abgeben, finden die Vorschriften der §§ 8, 11 Abs. 3, § 14 keine Anwendung.

(2) Dasselbe gilt, wenn Milch in Kantinen, Milchhäuschen oder sonst zum Genuß an Ort und Stelle abgegeben wird. In diesen Fällen darf die Milch auch nach dem gesetzlichen Ladenschluß und an Sonn- und Feiertagen abgegeben werden.

II. Vorschriften für Markenmilch

§§ 20 bis 34*

§ 16 Abs. 1 Satz 3: Gegenstandslos durch Art. 19 Abs. 4 GG 100-1; vgl. jetzt VwGO 340-1

§ 17 Abs. 1 Satz 2 Auslassung: Abhängig von dem nichtigen § 14 Abs. 5 Nr. 6

§ 18 Abs. 2 Kursivdruck: §§ 20 u. 21 GewO 7100-1 aufgeh. durch § 195 Abs. 3 VwGO v. 21. 1. 1960 I 17; jetzt an deren Stelle gem. § 195 Abs. 5 VwGO d. entsprechenden Vorschriften d. VwGO 340-1

§§ 20 bis 34: Aufgeh. durch Art. 2 Abs. 3 G v. 10. 12. 1952 I 807; vgl. § 33 Abs. 2 Satz 1 Milch- u. FettG 7842-1

III. Vorschriften für Milcherzeugnisse

§ 35

(1) Die Vorschriften des Abschnitts I gelten entsprechend für den Verkehr mit Rahm, Magermilch, Buttermilch, Sauermilch, Joghurt und Kefir.

(2) In den Ausführungsbestimmungen kann angeordnet werden, inwieweit die Vorschriften des Abschnitts I auf den Verkehr mit anderen Milcherzeugnissen Anwendung finden sollen. Eine Ausdehnung der Vorschriften der §§ 14 bis 18 auf den Verkehr mit Butter, Käse, Dauermilch und Dauersahne ist jedoch nicht zulässig.

IV. Nachmachen von Milch und Milcherzeugnissen

§ 36*

(1) Es ist verboten, Milch und Milcherzeugnisse zur Verwendung als Lebensmittel nachzumachen oder solche nachgemachten Lebensmittel anzubieten, feilzuhalten, zu verkaufen oder sonst in den Verkehr zu bringen.

(2) Dieses Verbot bezieht sich nicht auf die Herstellung von Margarine.

V. Besondere Maßnahmen zur planmäßigen Ordnung der Milchwirtschaft

§ 37*

Um einheitliche Sorten von Milch und Milcherzeugnissen zu schaffen, können in den Ausführungsbestimmungen über den § 5 des Lebensmittelgesetzes hinaus Anforderungen an die Gewinnung, Herstellung, Behandlung, Beschaffenheit, Verpackung, Kennzeichnung und sonstige Aufmachung dieser Lebensmittel gestellt und kann darin bestimmt werden, wie die Einhaltung solcher Anforderungen zu gewährleisten ist.

§ 38*

§ 39

Soweit das Reich Verbandszeichen für Sorten im Sinne des § 37 oder für die Markenmilch zur Eintragung in die Zeichenrolle anmeldet, ist die Zeichensatzung durch Verordnung festzusetzen. Die Anmeldung der Verbandszeichen und die Abwicklung der sich hieraus ergebenden Geschäfte besorgt eine vom zuständigen Reichsminister zu bestimmende Stelle.

§ 40

(1) Bevor die Reichsregierung Verordnungen auf Grund von §§ 37, 39 erläßt, ist ein von dem zuständigen Reichsminister zu berufender Sachverständigenbeirat zu hören.

(2) Bevor die obersten Landesbehörden Vorschriften auf Grund von § 37 erlassen, haben sie Sachverständige aus den beteiligten Wirtschaftskreisen zu hören.

§ 36 Abs. 2: I. d. F. d. Art. 5 § 1 V v. 23. 3. 1933 I 143

§ 37: LebensmittelG 2125-4

§ 38: Aufgeh. durch § 30 Abs. 2 G v. 28. 2. 1951 I 135; vgl. § 33 Abs. 2 Satz 1 Milch- u. FettG 7842-1

§ 41

(1) Neben dem Verbandszeichen des *Reichs* (§ 39) dürfen für dieselbe Warensorte andere Verbandszeichen nur in der Weise geführt werden, daß das Verbandszeichen des *Reichs* in erster Linie zur Geltung kommt.

(2) Macht das *Reich* von der Befugnis des § 39 keinen Gebrauch, so gilt die Vorschrift des Absatzes 1 entsprechend für die Verbandszeichen von Körperschaften des öffentlichen Rechtes sowie von Verbänden (Markenschutzverbänden), die von Körperschaften des öffentlichen Rechtes zur Führung von Verbandszeichen ermächtigt worden sind.

§ 42

(1) Es ist verboten, die auf Grund des § 37 vorgeschriebenen Verpackungen, Kennzeichnungen und sonstige Aufmachung für andere Lebensmittel so zu verwenden, daß sie mit den nach § 37 festgesetzten Sorten verwechselt werden können. Lebensmittel, deren äußere Ausstattung gegen dieses Verbot verstößt, dürfen nicht in den Verkehr gebracht werden.

(2) Das entsprechende gilt für Markenmilch.

VI. Überwachungs- und Strafbestimmungen

§ 43 *

(1) Die Überwachung der Einhaltung der Vorschriften dieses Gesetzes erfolgt nach Maßgabe der Bestimmungen der §§ 7 bis 11 Abs. 1 und 2 des Lebensmittelgesetzes auch insoweit, als die Vorschriften dieses Gesetzes über den Rahmen des Lebensmittelgesetzes hinausgehen.

(2) Der Vollzug des Gesetzes liegt den Ländern ob. Die Ausführungsbestimmungen können vorschreiben, inwieweit zur Unterstützung der für die Überwachung der Vorschriften des Lebensmittelgesetzes und dieses Gesetzes zuständigen Behörden milchwirtschaftliche Sachverständige im Hauptberufe zu bestellen sind.

(3) ...

§ 44 *

(1) Mit Gefängnis bis zu drei Monaten und mit Geldstrafe oder mit einer dieser Strafen wird bestraft, wer vorsätzlich

1. Milch den Vorschriften oder Verboten der §§ 3, 4, 6, 11 oder den auf Grund des § 12 erlassenen Anordnungen zuwider gewinnt, behandelt, bearbeitet, verarbeitet, befördert, verpackt, aufbewahrt, anbietet, feilhält, abgibt, verwendet oder sonst in den Verkehr bringt,
2. den Vorschriften oder Verboten der §§ 7, 8, 9, ..., 36, 41, 42 oder den auf Grund des § 10 erlassenen Vorschriften zuwiderhandelt,

§ 43 Abs. 1 Kursivdruck: Jetzt infolge NF §§ 6 bis 10 Abs. 1 u. 2 LebensmittelG 2125-4

§ 43 Abs. 2: LebensmittelG 2125-4

§ 43 Abs. 3: Abhängig von dem aufgeh. § 26

§ 44 Abs. 1 Nr. 2 Auslassung: Gegenstandslos infolge Aufhebung d. § 25

3. den auf Grund des § 37 an die Gewinnung, Herstellung, Behandlung, Beschaffenheit, Verpackung, Kennzeichnung oder sonstige Aufmachung von Milch und Milcherzeugnissen gestellten Anforderungen zuwiderhandelt.

(2) Ist die Zuwiderhandlung fahrlässig begangen, so tritt Geldstrafe bis zu einhundertfünfzig Deutsche Mark ein.

§ 45 *

(1) Wer vorsätzlich dem § 13 zuwider bei der Gewinnung der Milch oder sonst im Verkehr mit Milch tätig ist, wird mit Gefängnis bis zu zwei Jahren und mit Geldstrafe oder mit einer dieser Strafen bestraft.

(2) Ebenso wird bestraft, wer vorsätzlich als Unternehmer, als Stellvertreter (§ 15) oder als Aufsichtsperson duldet, daß Personen dem § 13 zuwider bei der Gewinnung der Milch oder sonst im Verkehr mit Milch tätig sind.

(3) Ist die Zuwiderhandlung fahrlässig begangen, so tritt Gefängnis bis zu einem Jahre und Geldstrafe oder eine dieser Strafen ein.

§ 46

(1) Wer vorsätzlich oder fahrlässig ohne die nach § 14 erforderliche Erlaubnis oder ohne die nach § 16 erforderliche Zulassung ein Unternehmen zur Abgabe von Milch betreibt oder ohne die nach § 17 erforderliche Erlaubnis Milch abgibt, wird mit Gefängnis bis zu drei Monaten und mit Geldstrafe oder mit einer dieser Strafen bestraft.

(2) Ebenso wird bestraft, wer in einem Unternehmen zur Abgabe von Milch oder in einem nach § 17 erlaubnispflichtigen landwirtschaftlichen Betriebe ohne die nach § 15 erforderliche Erlaubnis als Stellvertreter tätig ist.

§ 47

Die Strafvorschriften dieses Gesetzes finden nur Anwendung, sofern die Tat nicht nach anderen Vorschriften mit höherer Strafe bedroht ist.

§ 48

In den Fällen der §§ 44 bis 46 kann neben der Strafe auf Einziehung der Gegenstände erkannt werden, auf die sich die Handlung bezieht, auch wenn sie dem Verurteilten nicht gehören. Die Einziehung ist auch zulässig, wenn die Bestrafung nach § 47 auf Grund anderer Vorschriften erfolgt. Im Falle des § 8 ist die Einziehung nur im Wiederholungsfalle zulässig.

§ 49

Die Vorschriften des § 44 Abs. 1 Nr. 1 und 2, Abs. 2 und der §§ 45 bis 48 gelten in gleicher Weise für die in § 35 oder auf Grund des § 35 bezeichneten Milcherzeugnisse.

§ 45 Abs. 1: I. d. F. d. § 82 Abs. 2 G v. 18. 7. 1961 I 1012

§ 50*

(1) Die Vorschriften der §§ 17, 18 des Lebensmittelgesetzes gelten auch für die in § 43 vorgesehene Überwachung der Einhaltung der Vorschriften dieses Gesetzes.

(2) Die Vorschriften der §§ 20, 21 des Lebensmittelgesetzes gelten auch bei Strafverfolgungen auf Grund der Vorschriften dieses Gesetzes.

VII. Schlußbestimmungen

§ 51*

§ 52*

(1) Die Reichsregierung erläßt ... nach Anhörung des zuständigen Ausschusses des Reichstags die erforderlichen Ausführungsbestimmungen. Hierbei können insbesondere

1. Grundsätze dafür aufgestellt werden, wie die in milchwirtschaftlichen Unternehmen tätigen Personen auszubilden und welche Anforderungen an Fachschulen zu stellen sind, ferner Grundsätze über die Eignung und Ausbildung der gemäß § 43 Abs. 2 zu bestellenden Sachverständigen,
2. Vorschriften darüber erlassen werden,
 - a) daß Milch bestimmten Arten der Verwendung nur zugeführt werden darf,
 - aa) wenn der Viehbestand, aus dem sie stammt, dem staatlich anerkannten Tuberkulosestillungsverfahren angeschlossen ist,
 - bb) wenn der Inhaber des Betriebs, in dem die Milch gewonnen wird, einem Milchkontrollverein oder einer ähnlichen Einrichtung angeschlossen ist,
 - b) ob und wie gesetzliche Bestimmungen, Anordnungen oder Unterweisungen den in milchwirtschaftlichen Betrieben Beschäftigten oder den Verbrauchern durch Aushang bekanntzumachen sind,

§ 50 Abs. 1 Kursivdruck: Infolge NF statt § 17 jetzt § 16 u. statt § 18 jetzt § 17 LebensmittelG 2125-4

§ 50 Abs. 2 Kursivdruck: Infolge NF statt § 20 jetzt § 18 LebensmittelG 2125-4; statt § 21 infolge NF § 19 LebensmittelG, dieser aufgeh. durch Art. 1 Nr. 12 G v. 21. 12. 1958 I 950

§ 51: Änderungsvorschrift

§ 52 Abs. 1 Auslassung: Zustimmung d. Reichsrats entf. gem. G v. 14. 2. 1934 I 89

c) unter welchen Voraussetzungen milchwirtschaftliche Unternehmen bestimmte Bezeichnungen, wie Molkerei, Meierei, führen dürfen.

(2) Soweit die Reichsregierung von den in Absatz 1 gedachten Befugnissen keinen Gebrauch macht oder sich die Regelung bestimmter Gegenstände nicht ausdrücklich vorbehält, können die obersten Landesbehörden Bestimmungen der dort erwähnten Art erlassen.

§ 53*

(1) Die Reichsregierung kann, vorbehaltlich der Vorschrift in Abschnitt VI ... bestimmen, daß mit Gefängnis bis zu drei Monaten und mit Geldstrafe oder mit einer dieser Strafen bestraft wird, wer den auf Grund dieses Gesetzes erlassenen Bestimmungen zuwiderhandelt.

(2) Dieselbe Befugnis haben die obersten Landesbehörden, soweit sie von einer der Ermächtigungen Gebrauch machen, die ihnen in diesem Gesetz übertragen sind.

§ 54

(1) Soweit dieses Gesetz Maßnahmen den zuständigen Behörden überträgt, bestimmen die obersten Landesbehörden, welche Behörden zuständig sind.

(2) Die obersten Landesbehörden können die ihnen auf Grund dieses Gesetzes zustehenden Befugnisse ganz oder zum Teil auf andere Behörden übertragen, soweit nicht Vorschriften des Reichs- oder Landesrechts entgegenstehen.

§ 55*

§ 56*

Unberührt bleiben andere den Verkehr mit Milch und Milcherzeugnissen betreffende Vorschriften des Reichsrechts, insbesondere das Lebensmittelgesetz vom 5. Juli 1927 (Reichsgesetzbl. I S. 134), soweit nicht Vorschriften dieses Gesetzes entgegenstehen.

§ 57*

§ 53 Abs. 1 Auslassung: Zustimmung d. Reichsrats entf. gem. G v. 14. 2. 1934 I 89

§ 55 Abs. 1: Ermächtigung zum Erlaß von Rechtsvorschriften erloschen gem. Art. 129 Abs. 3 GG 100-1

§ 55 Abs. 2: Gegenstandslos

§ 56: LebensmittelG 2125-4

§ 57 Abs. 1: Vollzogene Ermächtigung, vgl. Art. 1 V v. 15. 5. 1931 I 149

§ 57 Abs. 2: Gegenstandslose Übergangsvorschrift

§ 57 Abs. 3 Satz 1: Aufhebungsvorschrift

§ 57 Abs. 3 Satz 2: Gegenstandslos

Erste Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes

7842-2-1

Vom 15. Mai 1931

Reichsgesetzbl. I S. 150

Auf Grund der §§ 52, 53 des Milchgesetzes vom 31. Juli 1930 (Reichsgesetzbl. I S. 421) und auf Grund des § 5 Nr. 1 Buchstaben a, b, c, Nr. 2, 4 des Lebensmittelgesetzes vom 5. Juli 1927 (Reichsgesetzbl. I S. 134) wird nach Zustimmung des Reichsrats und nach Anhörung des zuständigen Ausschusses des Reichstags sowie, soweit erforderlich, des nach § 6 des Lebensmittelgesetzes verstärkten Reichsgesundheitsrats hiermit verordnet:*

ABSCHNITT I*

Zu §§ 1, 3, 4 des Milchgesetzes und § 5 Nr. 1 Buchstaben a, b, c Nr. 2, 4 des Lebensmittelgesetzes

Begriffsbestimmungen

Milch

§ 1*

(1) Milch ist das durch regelmäßiges, vollständiges Ausmelken des Euters gewonnene und gründlich durchgemischte Gemelk von einer oder mehreren Kühen aus einer oder mehreren Melkzeiten, dem nichts zugefügt und nichts entzogen ist.

(2) Nur die nachstehend aufgeführten Milchsorten sind Milch, auch wenn sie, wie in Absatz 3 aufgeführt, zubereitet sind.

1. **Vollmilch** ist Milch, die den von der obersten Landesbehörde gestellten Mindestforderungen an ihre Zusammensetzung, besonders an den Fettgehalt und an das spezifische Gewicht, genügt oder, soweit solche Mindestforderungen nicht gestellt werden, nicht erheblich hinter der Zusammensetzung zurückbleibt, die die Milch des in Betracht kommenden Verbrauchergebiets durchschnittlich aufweist. Minder-, fettarme oder gleichsinnig bezeichnete Milch ist Milch, die den von der obersten Landesbehörde an die Zusammensetzung von Vollmilch gestellten Mindestforderungen nicht genügt oder, soweit solche Mindestforderungen nicht gestellt werden, erheblich hinter der Zusammensetzung zurückbleibt, die die Milch des in Betracht kommenden Verbrauchergebiets durchschnittlich aufweist.
2. **Markenmilch** ist Vollmilch, die den Vorschriften in *Abschnitt II des Gesetzes* entspricht.
3. **Vorzugsmilch** ist Vollmilch, die den von der obersten Landesbehörde gestellten, besonders hoch bemessenen Anforderungen

an ihre Gewinnung (Beschaffenheit des Stalles, Gesundheitszustand der Kühe und seine Überwachung, Fütterung, Haltung und Pflege der Kühe, Melken, Überwachung des Gesundheitszustandes des Personals), ihre Zusammensetzung (Fettgehalt, spezifisches Gewicht), ihre Beschaffenheit (Keimgehalt, Keimart, Frische), ihre Behandlung (Reinigung, Kühlung, Aufbewahrung), ihre Verpackung und ihre Beförderung genügt.

(3) Zubereitete Milch ist nur

1. **Homogenisierte Milch.** Homogenisierte Milch ist Milch, die infolge mechanischer Zerkleinerung der größeren Fettkügelchen das Fett in so feiner Verteilung enthält, daß sich während 24 Stunden nach der Zubereitung keine Rahmschicht bildet.
2. **Erhitzte Milch:**
 - a) **Gekochte Milch** ist bis zum wiederholten Aufkochen erhitzte Milch;
 - b) **Pasteurisierte Milch** ist Milch, die spätestens innerhalb 22 Stunden nach dem Melken nach ausreichender Reinigung mittels eines anerkannten Pasteurisierungsverfahrens sachgemäß erhitzt und im unmittelbaren Anschluß daran tiefgekühlt (§ 23 Abs. 3) worden ist; die obersten Landesbehörden können aus zwingenden wirtschaftlichen Gründen im Einzelfalle die Überschreitung der 22stündigen Frist bis zu 3 Stunden zulassen, sofern durch zweckmäßige Maßnahmen einer nachteiligen Veränderung der Milch vor dem Pasteurisieren entgegengewirkt wird.

Als anerkannte Pasteurisierungsverfahren gelten:

Hocherhitzung auf mindestens 85° nach Arbeitsweisen mit Apparatetypen, die von der *Reichsregierung* zugelassen, und in Einrichtungen, die von den Landesbehörden einzeln genehmigt sind;

Kurzzeiterhitzung auf 71 bis 74° unter Voraussetzungen, die von der *Reichsregierung* näher zu bestimmen sind, nach Arbeitsweisen mit Apparatetypen, die von der *Reichsregierung* zugelassen, und in Einrichtungen, die von den Landesbehörden einzeln genehmigt sind;

Dauererhitzung auf 62 bis 65° auf die Dauer von mindestens einer halben Stunde unter Voraussetzungen, die von der *Reichsregierung* näher zu

Einleitungssatz: MilchG 7842-2, LebensmittelG 2125-4
Abschn. I Kursivdruck im Zusatz zur Überschrift: Infolge NF jetzt § 5 Nr. 1, 3 u. 5 LebensmittelG 2125-4

§ 1 Abs. 2 Nr. 2 Kursivdruck: Abschn. II (§§ 20 bis 34) MilchG aufgeh. durch Art. 2 Abs. 3 G v. 10. 12. 1952 I 807, vgl. § 33 Abs. 2 Satz 1 Milch- und FettG 7842-1; jetzt MarkenmilchV 7842-2-4

§ 1 Abs. 3 Nr. 2 Buchst. b: I. d. F. d. V v. 5. 4. 1934 I 299

bestimmen sind, nach Arbeitsweisen mit Apparatetypen, die von der Reichsregierung zugelassen, und in Einrichtungen, die von den Landesbehörden einzeln genehmigt sind;

Hocherhitzung im Wasserbad auf mindestens 85° auf die Dauer von mindestens einer Minute, wenn sie in Ausnahmefällen vorübergehend von den Landesbehörden genehmigt ist.

Die Reichsregierung kann andere Pasteurisierungsverfahren anerkennen und Übergangsbestimmungen für die Anerkennung von Einrichtungen als Pasteurisierungseinrichtungen treffen.

Milcherzeugnisse

§ 2*

Milcherzeugnisse sind, abgesehen von Butter und Käse, auf die diese Verordnung keine Anwendung findet, nur die nachstehend aufgeführten Erzeugnisse:

1. Sauermilchsorten:
 - a) Sauermilch (Saure Milch, Setzmilch, Dickmilch u. ä.) ist das aus Vollmilch durch Gerinnung infolge von Selbstsäuerung oder infolge des Zusatzes von Milchsäurebakterien gewonnene Erzeugnis;
 - b) Joghurt, Kefir u. ä. sind die mit den spezifischen Gärungserregern aus erhitzter Vollmilch auch nach Eindampfen hergestellten Erzeugnisse.
2. Enthrahnte Milch (Magermilch), auch erhitzt, ist das bei der Enthrahmung von Milch anfallende Erzeugnis.
3. Saure Magermilch ist das aus Magermilch durch Gerinnung infolge von Selbstsäuerung oder infolge des Zusatzes von Milchsäurebakterien gewonnene Erzeugnis sowie entrahmte Sauermilch.
4. Magermilch-Joghurt, Magermilch-Kefir u. ä. sind die mit den spezifischen Gärungserregern aus erhitzter Magermilch auch nach Eindampfen hergestellten Erzeugnisse.
5. Molke ist die Flüssigkeit, die bei der Herstellung von Käse nach Abscheidung des Käsestoffs (Kaseins) und des Fettes bei der Gerinnung der Milch anfällt.
6. Buttermilch ist das bei der Verbutterung von Milch oder Sahne nach Abscheidung der Butter anfallende Erzeugnis, wenn das dem Butterungsgut zugesetzte Wasser nicht mehr als 10 vom Hundert des anfallenden Erzeugnisses oder, wenn statt Wasser Magermilch verwendet wird, die dem Butterungsgut zugesetzte Magermilch nicht mehr als 15 vom Hundert des anfallenden Erzeugnisses beträgt; Reine Buttermilch ist Buttermilch ohne Zusatz von Wasser oder Magermilch zum Butterungsgut.

7. Geschlagene Buttermilch ist das durch besondere Behandlung (Säuerung, Schlagen usw.) von Magermilch gewonnene Erzeugnis.
8. Sahne (Rahm), Kaffeesahne, Trink-sahne, auch homogenisiert oder erhitzt, ist das durch Abscheiden von Magermilch aus Milch gewonnene Erzeugnis mit einem Mindestfettgehalt von 10 vom Hundert.
9. Saure Sahne ist in vorgeschrittener milch-saurer Gärung befindliche Sahne.
10. Schlagsahne ist Sahne mit einem Mindestfettgehalt von 28 vom Hundert.
11. Milch- und Sahnedauerwaren (Dauer-milch und Dauersahne):
 - a) Sterilisierte Milch ist Vollmilch, die spätestens innerhalb 22 Stunden nach dem Melken nach einem als wirksam anerkannten Sterilisierungsverfahren sachgemäß erhitzt worden ist, wenn der dabei erforderliche keimdichte Verschuß unverletzt bleibt;
 - b) Sterilisierte Sahne ist Sahne, die nach einem als wirksam anerkannten Sterilisierungsverfahren sachgemäß erhitzt worden ist, wenn der dabei erforderliche keimdichte Verschuß unverletzt bleibt; Sterilisierte Schlagsahne ist Schlagsahne, die nach einem als wirksam anerkannten Sterilisierungsverfahren sachgemäß erhitzt worden ist, wenn der dabei erforderliche keimdichte Verschuß unverletzt bleibt;
 - c) Eingedickte Milch ist das Erzeugnis, das aus Milch auch nach Zusatz von Zucker und Einstellung auf einen für die Verarbeitung nötigen Fettgehalt durch Entziehung eines erheblichen Teils des Wassers gewonnen ist;
 - aa) Ungezuckerte Kondensmilch ist eingedickte Milch ohne Zusatz von Zucker, die mindestens 7,5 vom Hundert Fett und mindestens 17,5 vom Hundert fettfreie Trockenmasse enthält;
 - bb) Gezuckerte Kondensmilch ist eingedickte Milch mit Zusatz von Zucker, die mindestens 8,3 vom Hundert Fett, mindestens 22 vom Hundert fettfreie Milchtrockenmasse und höchstens 27 vom Hundert Wasser enthält;
 - cc) Blockmilch ist bis zum schnittfähigen Zustand eingedickte Milch mit Zusatz von Zucker, die mindestens 12 vom Hundert Fett, mindestens 28 vom Hundert fettfreie Milchtrockenmasse und höchstens 16 vom Hundert Wasser enthält und mit einem Überzug von Kakaobutter versehen sein kann, der nicht mehr als 1 vom Hundert der Gesamtmasse beträgt;
 - dd) Blocksahne ist ein bis zum schnittfähigen Zustand eingedicktes Gemisch aus Sahne und Milch mit Zusatz von Zucker, das mindestens 18 vom Hundert Fett, mindestens 20 vom Hundert

fettfreie Milchtrockenmasse und höchstens 16 vom Hundert Wasser enthält und mit einem Überzug von Kakao-butter versehen sein kann, der nicht mehr als 1 vom Hundert der Gesamtmasse beträgt;

- d) Gezuckerte Kondensmagermilch ist eingedickte Magermilch mit Zusatz von Zucker, die mindestens 26 vom Hundert fettfreie Milchtrockenmasse und höchstens 30 vom Hundert Wasser enthält;
- e) Milchpulver (Trockenmilch) ist das Erzeugnis, das durch weitgehende Entziehung des Wassers der Milch nach Einstellung auf einen für die Verarbeitung nötigen Fettgehalt entweder mittels Zerstäubung in warmem Luftstrom gewonnen ist und mindestens 25 vom Hundert Fett in der Trockenmasse und höchstens 4 vom Hundert Wasser enthält (Sprühmilch, Zerstäubungsmilch) oder unter Anwendung von heißen Walzen gewonnen ist und mindestens 25 vom Hundert Fett in der Trockenmasse und höchstens 6 vom Hundert Wasser enthält (Walzenmilch);
- f) Magermilchpulver (Trockenmagermilch) ist das Erzeugnis, das durch weitgehende Entziehung des Wassers der Magermilch entweder mittels Zerstäubung in warmem Luftstrom gewonnen ist und höchstens 6 vom Hundert Wasser enthält (Sprühmagermilch, Zerstäubungsmagermilch) oder unter Anwendung von heißen Walzen gewonnen ist und höchstens 6 vom Hundert Wasser enthält (Walzenmagermilch);
- g) Sahnepulver (Trockensahne) ist das Erzeugnis, das durch weitgehende Entziehung des Wassers der Sahne entweder mittels Zerstäubung in warmem Luftstrom gewonnen ist und mindestens 42 vom Hundert Fett in der Trockenmasse und höchstens 6 vom Hundert Wasser enthält (Sprühsahne, Zerstäubungssahne) oder unter Anwendung von heißen Walzen gewonnen ist und mindestens 42 vom Hundert Fett in der Trockenmasse und höchstens 6 vom Hundert Wasser enthält (Walzensahne).

Verbote zum Schutze der Gesundheit

Milch

§ 3*

Es ist insbesondere verboten:

- 1. für andere zu gewinnen oder in den Verkehr zu bringen:
 - a) Milch von Kühen, die mit äußerlich erkennbarer Tuberkulose behaftet sind, sofern sie sich in der Lunge in vorgeschrittenem Zustand befindet oder Euter, Gebärmutter oder Darm ergriffen hat, oder bei denen das

Vorhandensein einer dieser Tuberkuloseformen in hohem Grade wahrscheinlich ist (Anhang zu Abschnitt II Nr. 12 der Ausführungsvorschriften des Bundesrats zum Viehseuchengesetze vom 7. Dezember 1911 — Reichsgesetzbl. 1912 S. 4 —);

- b) Milch von Kühen, die an Milzbrand, Rauschbrand, Wild- und Rinderseuche oder Tollwut erkrankt oder einer dieser Seuchen verdächtig sind oder die vor weniger als neun Tagen mit lebenden Erregern des Milzbrandes geimpft sind;
 - c) Milch von Kühen, die infolge einer Infektion mit Bakterien der Enteritisgruppe erkrankt sind oder diese Bakterien ausscheiden, ferner Milch von Kühen, die an fieberhaften Krankheiten leiden, insbesondere an solchen, die sich im Anschluß an das Abkalben entwickeln oder mit Störungen des Verdauungsapparats verbunden oder Blutvergiftungen sind;
 - d) Milch von Kühen, deren Allgemeinbefinden erheblich gestört ist oder die an solchen Erkrankungen der Geschlechtsorgane leiden, bei denen reichlicher Ausfluß besteht;
 - e) Milch von Kühen, die an einer entzündlichen Erkrankung der Haut des Euters oder des Euters selbst leiden, im Falle des gelben Galtess jedoch nur dann, wenn die Milch sinnfällig verändert ist;
 - f) Milch von Kühen, die mit Futtermitteln gefüttert werden, welche die Beschaffenheit der Milch nachteilig für die menschliche Gesundheit beeinflussen können;
 - g) Milch von Kühen, die mit in die Milch übergehenden Arzneimitteln behandelt werden oder vor weniger als fünf Tagen behandelt worden sind;
- 2. Milch in den Verkehr zu bringen, die Blei oder technisch vermeidbare Mengen Antimon, Zinn, Zink, Kadmium, Kupfer, Nickel, Eisen oder Aluminium enthält;
 - 3. Einrichtungen und Gegenstände, die bei bestimmungsgemäßem oder vorausszusehendem Gebrauche mit Milch in Berührung kommen, soweit sie dabei gesundheitsschädliche Stoffe an die Milch abgeben können, herzustellen oder in den Verkehr zu bringen, insbesondere solche, die:
 - a) ganz oder teilweise aus Blei oder einer in 100 Gewichtsteilen mehr als 10 Gewichtsteile Blei enthaltenden Metallegierung hergestellt sind;
 - b) an der Innenseite mit einer Metallegierung verzinkt sind, die in 100 Gewichtsteilen mehr als 1 Gewichtsteil Blei enthält, oder verzinkt oder mit einer Metallegierung gelötet sind, die in 100 Gewichtsteilen mehr als 10 Gewichtsteile Blei enthält;
 - c) mit Email oder Glasur versehen sind, die bei halbstündigem Kochen mit einem in 100 Gewichtsteilen 4 Gewichtsteile Essigsäure enthaltenden Essig an diesen Blei oder bei halbstündigem Kochen mit einer

§ 3 Nr. 1 Buchst. a Kursivdruck: Abschnitt II Nr. 12 der Ausführungsvorschriften zum ViehseuchenG u. Anhang jetzt i. d. F. d. Art. 1 Nr. 4 V v. 1. 3. 1958 BAHz. Nr. 45

Lösung von 3 Gewichtsteilen Weinsäure in 100 Gewichtsteilen Wasser an diese Antimon in einer Menge abgeben, die bei Gefäßen von 0,5 Liter Rauminhalt und darüber mehr als 2 Milligramm Blei oder 3 Milligramm dreiwertiges Antimon für je 1 Liter Rauminhalt, bei Gefäßen von unter 0,5 Liter Rauminhalt mehr als 1 Milligramm Blei oder 1,5 Milligramm dreiwertiges Antimon für das ganze Gefäß beträgt;

- d) ganz oder teilweise aus Kupfer — ausgenommen Kessel —, Messing, Zink oder rostfähigem Eisen hergestellt sind, wenn diese Metalle nicht verzinkt oder mit einem Überzug von Email oder Aluminium versehen sind; die obersten Landesbehörden können abweichende Bestimmungen treffen;
 - e) verrostet oder in ihrer Verzinnung oder in ihrem Überzug so schadhafte sind, daß das darunterliegende Metall in größerer Ausdehnung sichtbar ist;
 - f) mit blei- oder zinkhaltigem Gummi oder mit einer Mennige enthaltenden Masse abgedichtet sind;
4. der Milch Frischerhaltungs- oder Neutralisierungsmittel zuzusetzen oder Milch, die solche Zusätze enthält, in den Verkehr zu bringen;
 5. Frischerhaltungs- oder Neutralisierungsmittel zum Zwecke des Zusatzes zu Milch herzustellen oder in den Verkehr zu bringen.

§ 4*

(1) Sofern nicht die Milch gemäß § 13 erhitzt ist, ist insbesondere verboten, für andere zu gewinnen oder in den Verkehr zu bringen:

1. Milch von Kühen, die an Maul- und Klauenseuche leiden, sowie Milch, die aus Beständen stammt, in denen diese Seuche herrscht; die obersten Landesbehörden können aus zwingenden wirtschaftlichen Gründen abweichende Bestimmungen treffen, wenn sie ein der ausreichenden Erhitzung gleichwertiges Verfahren vorschreiben;
2. Milch von Kühen, die an äußerlich erkennbarer Tuberkulose, abgesehen von den in § 3 Nr. 1 Buchstabe a genannten Formen, erkrankt sind oder bei denen einfacher Verdacht der Eutertuberkulose besteht (*Anhang zu Abschnitt II Nr. 12 der Ausführungsvorschriften des Bundesrates zum Viehseuchengesetze*);
3. Milch von Kühen, die infolge einer Infektion mit dem Abortusbazillus Bang erkrankt sind oder diesen Bazillus mit der Milch ausscheiden; die obersten Landesbehörden können aus zwingenden wirtschaftlichen Gründen abweichende Bestimmungen treffen, wenn die Milch durch Verarbeitung für den menschlichen Genuß tauglich gemacht wird;

4. Milch, die aus Beständen stammt, in denen eine Infektion mit Bakterien der Enteritisgruppe festgestellt ist;
5. Milch von Kühen, die an Kuhpocken erkrankt sind.

(2) Ferner ist verboten, von Kühen, die an gelbem Galt leiden, Milch, die, ohne sinnfällig verändert zu sein, lediglich mikroskopisch nachweisbaren Eiter enthält, für andere zu gewinnen oder in den Verkehr zu bringen, sofern sie nicht nach Reinigung mit Zentrifugen und ausreichender Erhitzung (§ 13) zu Milcherzeugnissen verarbeitet wird.

(3) Die Verbote in Absatz 1 Nr. 3, 4, 5, Absatz 2 gelten für den Inhaber des Erzeugerbetriebs nicht, wenn in den Fällen des Absatzes 1 Nr. 3, 4, 5 zum Zwecke der Erhitzung, im Falle des Absatzes 2 zum Zwecke der Reinigung, Erhitzung und Verarbeitung Milch an Sammelmolkereien (§ 26 der Ausführungsvorschriften des Bundesrates zum Viehseuchengesetze) unter Kenntlichmachung abgegeben wird.

(4) Das Verbot in Absatz 1 Nr. 1 gilt für den Inhaber des Erzeugerbetriebs nicht, wenn die zuständige Behörde die Abgabe von Milch an Sammelmolkereien unter der Voraussetzung, daß die Erhitzung der gesamten Milch dort gewährleistet ist, ausnahmsweise zuläßt.

Milcherzeugnisse

§ 5

Es ist insbesondere verboten:

1. Milcherzeugnisse oder andere Lebensmittel unter Verwendung von Milch herzustellen, die unter die Verbote in §§ 3, 4 fällt;
2. Milcherzeugnisse in den Verkehr zu bringen, die Blei oder technisch vermeidbare Mengen Antimon, Zinn, Zink, Kadmium, Kupfer, Nickel, Eisen oder Aluminium enthalten;
3. Einrichtungen und Gegenstände, die bei bestimmungsgemäßem oder vor auszusehendem Gebrauche mit Milcherzeugnissen in Berührung kommen, soweit sie dabei gesundheitsschädliche Stoffe an die Milcherzeugnisse abgeben können, herzustellen oder in den Verkehr zu bringen, insbesondere solche der in § 3 Nr. 3 bezeichneten Art;
4. Milcherzeugnissen Frischerhaltungs- oder Neutralisierungsmittel zuzusetzen oder Milcherzeugnisse, die solchen Zusatz enthalten, in den Verkehr zu bringen;
5. Frischerhaltungs- oder Neutralisierungsmittel zum Zwecke des Zusatzes zu Milcherzeugnissen herzustellen oder in den Verkehr zu bringen;
6. sterilisierte Milch, sterilisierte Sahne, sterilisierte Schlagsahne, Kondensmilch oder Kondensmagermilch in oder aus Behältnissen, die aufgetrieben oder vor dem Öffnen nicht mehr keimdicht verschlossen sind, in den Verkehr zu bringen;
7. sterilisierte Milch, sterilisierte Sahne oder sterilisierte Schlagsahne, die bei dreitägiger Erwärkung auf 37° verdirbt, in den Verkehr zu bringen.

§ 4 Abs. 1 Nr. 2 Kursivdruck: Hinweis gegenstandslos infolge NF d. bezogenen Anhangs durch Art. 1 Nr. 4 V v. 1. 3. 1958 BAnz. Nr. 45

§ 4 Abs. 3: Ausführungsvorschriften des Bundesrates zum Viehseuchengesetze v. 7. 12. 1911, 1912 S. 4

Grundsätze für die Beurteilung

Verdorbene Milch und Milcherzeugnisse

§ 6

Als verdorben ist insbesondere anzusehen und in den Fällen der Nummern 1, 2, 4 auch bei Kenntlichmachung vom Verkehr ausgeschlossen:

1. Milch, die kurz vor oder in den ersten 5 Tagen nach dem Abkalben gewonnen ist;
2. Milch, die in ihrem Geruch, Geschmack, Aussehen oder in ihrer sonstigen sinnfälligen Beschaffenheit so verändert ist, daß ihr Genuß- oder Gebrauchswert erheblich beeinträchtigt ist, abgesehen von Milch, die lediglich sauer geworden ist (Nummer 3);
3. Milch, die beim Aufkochen oder beim Vermischen mit gleichen Raumteilen Alkohol von 68 Raumhundertteilen gerinnt oder die lediglich sauer geworden ist;
4. Milch, die erheblich verschmutzt ist.

§ 7

Als verdorben sind insbesondere anzusehen und in den Fällen der Nummern 1, 2, 4 auch bei Kenntlichmachung vom Verkehr ausgeschlossen:

1. Milcherzeugnisse, die unter Verwendung von verdorbener Milch im Sinne des § 6 Nr. 1, 2, 4 hergestellt sind;
2. Milcherzeugnisse, die in ihrem Geruch, Geschmack, Aussehen oder in ihrer sonstigen Beschaffenheit so verändert sind, daß ihr Genuß- oder Gebrauchswert erheblich beeinträchtigt ist, abgesehen von Magermilch, Sahne und Schlagsahne, die lediglich sauer geworden sind (Nummer 3);
3. Magermilch, Sahne und Schlagsahne, die lediglich sauer geworden sind;
4. Milcherzeugnisse, die verschmutzt sind.

Nachgemachte oder verfälschte Milch und Milcherzeugnisse

§ 8*

Als nachgemacht oder verfälscht ist insbesondere anzusehen und in den Fällen der Nummern 1, 3, 4, 5 auch bei Kenntlichmachung vom Verkehr ausgeschlossen:

1. Milch, die bei der Entnahme aus Gefäßen oder Behältnissen nicht gründlich durchgemischt ist;
2. Milch, die ganz oder teilweise entrahmt ist, sofern sie nicht als entrahmte Milch oder Magermilch bezeichnet wird;
3. Milch, der Wasser, Eis oder Milcheis zugesetzt ist;
4. Milch, der Magermilch zugesetzt ist;
5. Milch, der fremdartige Stoffe zugesetzt sind, sofern diese nicht für besondere diätetische Zwecke bestimmt sind;
6. Milch, der fremdartige Stoffe zu besonderen diätetischen Zwecken zugesetzt sind;
7. Milch, der Milch anderer Tierarten zugesetzt ist.

§ 8 Nr. 2: I. d. F. d. Nr. 2 V v. 31. 3. 1937 I 431

§ 9

Als nachgemacht oder verfälscht sind insbesondere anzusehen und auch bei Kenntlichmachung vom Verkehr ausgeschlossen:

1. Milcherzeugnisse, die unter Verwendung von nachgemachter oder verfälschter Milch im Sinne des § 8 Nr. 1, 3, 5, 7 hergestellt sind;
2. Milcherzeugnisse, mit Ausnahme von Magermilch, Molke, geschlagener Buttermilch, gezuckerter Kondensmagermilch, Magermilchpulver, die unter Verwendung von ganz oder teilweise entrahmter Milch oder unter Verwendung von nachgemachter oder verfälschter Milch im Sinne des § 8 Nr. 4 hergestellt sind;
3. Buttermilch, wenn das dem Butterungsgut zugesetzte Wasser mehr als 10 vom Hundert des anfallenden Erzeugnisses oder, wenn statt Wasser Magermilch verwendet worden ist, die dem Butterungsgut zugesetzte Magermilch mehr als 15 vom Hundert des anfallenden Erzeugnisses beträgt;
4. Milcherzeugnisse, denen Wasser, Eis oder Milcheis zugesetzt ist;
5. Milcherzeugnisse, denen fremdartige Stoffe, insbesondere Verdickungsmittel zugesetzt sind;
6. Milcherzeugnisse, denen Milch anderer Tierarten oder Erzeugnisse aus dieser zugesetzt sind.

§ 9a*

Irreführende Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung bei Milch und Milcherzeugnissen

§ 10*

Eine irreführende Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung liegt insbesondere vor:

1. wenn ein nicht durch regelmäßiges, vollständiges Ausmelken gewonnenes Gemelk als Milch bezeichnet wird;
2. wenn Milch (entrahmte Milch), die beim Aufkochen oder beim Vermischen mit gleichen Raumteilen Alkohol von 68 Raumhundertteilen gerinnt oder die gekocht oder sterilisiert ist, als frische Milch (entrahmte Frischmilch) bezeichnet wird;
3. wenn Milch anderer Tierarten als Milch ohne Hinweis auf die Tierart bezeichnet wird;
4. wenn ein Erzeugnis als eine Milchsorte oder als eine zubereitete Milch, für die in § 1 Abs. 2, 3 eine Begriffsbestimmung aufgestellt ist, bezeichnet wird, ohne daß es dieser entspricht;
5. wenn Milch, die den von der obersten Landesbehörde an die Zusammensetzung von Vollmilch gestellten Mindestforderungen nicht genügt oder, soweit solche Mindestforderungen nicht gestellt werden, erheblich hinter der Zusammensetzung zurückbleibt, die die Milch des in Betracht kommenden Verbrauchergebiets

§ 9a: Eingef. durch § 4 Abs. 1 V v. 19. 12. 1959 I 742 u. nach § 9 dieser V am 23. 12. 1960 außer Kraft getreten

§ 10 Nr. 2: I. d. F. d. Nr. 3 V v. 31. 3. 1937 I 431

durchschnittlich aufweist, nicht als Mindermilch, fettarme Milch oder gleichsinnig bezeichnet wird; die obersten Landesbehörden können bestimmen, welche Bezeichnungen gleichsinnig sind;

6. wenn zubereitete Milch als rohe Milch oder rohe Milch als zubereitete Milch bezeichnet wird;
7. wenn im Verkehr mit zubereiteter Milch nicht auf die Art der Zubereitung hingewiesen wird;
8. wenn im Verkehr mit Milch entgegen den Tatsachen auf eine besondere Frische, eine besonders gute Beschaffenheit oder eine besonders sorgfältige Gewinnung oder Behandlung hingewiesen wird;
9. wenn einer Milch entgegen den Tatsachen eine besondere diätetische oder gesundheitliche Wirkung zugeschrieben wird;
10. wenn Milch, die nicht Vorzugsmilch ist, oder Vorzugsmilch, die nicht in erster Linie als solche bezeichnet ist, als Kindermilch, Säuglingsmilch oder gleichsinnig bezeichnet wird.

§ 11

Eine irreführende Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung liegt insbesondere vor:

1. wenn ein Erzeugnis, das nicht in § 2 genannt ist, als Milcherzeugnis bezeichnet wird;
2. wenn ein Erzeugnis als ein Milcherzeugnis, für das in § 2 eine Begriffsbestimmung aufgestellt ist, bezeichnet wird, ohne daß es dieser entspricht;
3. wenn Magermilch als Milch bezeichnet wird;
4. wenn erhitzte Magermilch nicht als solche bezeichnet wird;
5. wenn homogenisierte oder erhitzte Sahne nicht als solche bezeichnet wird;
6. wenn sterilisierte Milch, sterilisierte Sahne oder sterilisierte Schlagsahne nicht als solche bezeichnet wird;
7. wenn Erzeugnisse, die aus Milch anderer Tierarten gewonnen oder unter Verwendung von Milch anderer Tierarten hergestellt sind, als Erzeugnisse aus Milch ohne Hinweis auf die Tierart bezeichnet werden;
8. wenn im Verkehr mit Milcherzeugnissen entgegen den Tatsachen auf eine besondere Frische, eine besonders gute Beschaffenheit oder eine besonders sorgfältige Gewinnung oder Behandlung hingewiesen wird;
9. wenn einem Milcherzeugnis entgegen den Tatsachen eine besondere diätetische oder gesundheitliche Wirkung zugeschrieben wird.

Besondere Bestimmungen

§ 12

Es ist verboten, Gegenstände oder Stoffe, die zur Nachmachung oder Verfälschung von Milch oder Milcherzeugnissen bestimmt sind, für diese Zwecke herzustellen oder in den Verkehr zu bringen.

§ 13

(1) Ausreichende Erhitzung im Sinne des § 4 ist eine Erhitzung gemäß § 1 Abs. 3 Nr. 2.

(2) Die *Reichsregierung* bestimmt, was ein gleichwertiges Verfahren im Sinne des § 4 Abs. 1 des Gesetzes ist.

ABSCHNITT II

Zu §§ 6, 7 des Gesetzes

§ 14

(1) Die im Verkehr mit Milch erforderliche Sorgfalt im Sinne der §§ 6, 7 des Gesetzes ist nicht angewendet, wenn nicht mindestens den Anforderungen in §§ 15 bis 19 entsprochen ist.

(2) Die obersten Landesbehörden können in besonderen Fällen für kleinbäuerliche Betriebe Ausnahmen von der Bestimmung des § 15 Abs. 1, für Alpwirtschaften von den Bestimmungen des § 15 Abs. 1, §§ 16, 18, 19 zulassen.

§ 15

(1) Die Ställe, in denen Kühe gehalten werden und die nach dem Inkrafttreten dieser Verordnung gebaut oder umgebaut werden, müssen folgenden Anforderungen genügen:

1. Die Ställe müssen hell und gut zu lüften sein;
2. der Fußboden des Ganges muß wasserundurchlässig sein;
3. die Jaucherinne muß wasserundurchlässig und so angelegt sein, daß die Jauche leicht abfließen kann; Tiefstallungen sind nur nach näherer Anordnung der obersten Landesbehörden zulässig;
4. die Krippen (Barren) müssen leicht zu reinigen sein;
5. die Ställe dürfen nicht mit Aborten in unmittelbarer Verbindung stehen.

(2) Die obersten Landesbehörden können unter Berücksichtigung der wirtschaftlichen Verhältnisse anordnen, inwieweit beim Inkrafttreten dieser Verordnung vorhandene Ställe den Anforderungen des Absatzes 1 genügen müssen.

§ 16

Für die Pflege des Stalles und der Kühe gilt folgendes:

1. Die Wände müssen, soweit sie nicht abwaschbar sind, Kalkanstrich haben, der jährlich mindestens einmal zu erneuern ist;
2. das Reinigen des Stalles, die Entfernung des Dungs, die Erneuerung der Streu und das Putzen der Kühe muß regelmäßig erfolgen;
3. 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;
4. Bett- und Packstroh darf als Streu nicht verwendet werden.

§ 17

Für das Melken gilt folgendes:

1. Vor dem Melken sind das Euter und seine Umgebung sorgfältig zu reinigen;
2. die Melkpersonen haben beim Melken saubere, waschbare Oberkleidung zu tragen. Sie haben sich vor dem Melken Hände und Unterarme mit Wasser und Seife zu reinigen und dies nach Bedarf zu wiederholen;
3. die ersten Striche aus jeder Zitze dürfen nicht in das Melkgefäß gemolken werden;
4. die Melkpersonen haben sich bei Beginn des Melkens durch Prüfen des Aussehens von der einwandfreien Beschaffenheit der Milch zu überzeugen;
5. Kühe, die keine einwandfreie Milch geben, sind gesondert und nach den anderen zu melken;
6. die Milch ist unmittelbar nach dem Melken aus dem Stall zu entfernen und zweckdienlich zu seihen, zu lüften und zu kühlen; die obersten Landesbehörden können abweichende Bestimmungen treffen.

§ 17 a *

Vom 25. Juni 1939 ab dürfen nur solche Melkmaschinen in den Verkehr gebracht werden, die das Reichskuratorium für Technik in der Landwirtschaft in Berlin zugelassen hat.

§ 17 b *

Wer der Vorschrift des § 17 a zuwiderhandelt, wird nach § 44 des Milchgesetzes bestraft. Die §§ 47 und 48 Satz 1 und 2 des Milchgesetzes sind anwendbar.

§ 18

(1) Für die Räume, wo Milch aufbewahrt, bearbeitet, feilgehalten, abgegeben oder verarbeitet wird, gilt folgendes:

1. Sie müssen hell oder gut zu beleuchten, luftig, kühl, sauber und frei von Gerüchen, die sich der Milch mitteilen können, und frei von Ungeziefer und möglichst frei von Insekten sein;
2. der Fußboden muß wasserundurchlässig sein;
3. die Wände müssen bis zur Höhe von 1,50 Meter mit abwaschbarem Anstrich, Belag oder Verputz versehen sein;
4. die Räume dürfen nicht als Wohn-, Schlaf- oder Krankenzimmer benutzt werden;
5. die Räume dürfen nicht mit Aborten oder Ställen in unmittelbarer Verbindung stehen;
6. in den Räumen dürfen Haustiere nicht gehalten oder geduldet werden.

(2) Bei Betrieben, in denen Milch gewonnen wird, gelten die Bestimmungen in Absatz 1 Nr. 2, 3 nicht für die Räume, in denen Milch aufbewahrt wird.

(3) Bei Gast- und Schankwirtschaften, Kantinen, Milchwäuschen oder anderen Einrichtungen, in denen

Milch zum Genuß an Ort und Stelle abgegeben wird, gelten die Bestimmungen in Absatz 1 Nr. 1, 2, 3, 5, 6 nicht für die Räume, in denen Milch feilgehalten oder abgegeben wird; dies gilt auch für die Bestimmung in Absatz 1 Nr. 4, soweit in Gast- und Schankwirtschaften der Ausschankraum als Wohnzimmer benutzt wird.

§ 19

Für die Einrichtungen und Gegenstände, die wiederholt mit Milch in Berührung kommen, gilt folgendes:

1. Zur Aufbewahrung und Beförderung dürfen Holzgefäße nicht verwendet werden;
2. Einrichtungen und Gegenstände, die fremdartige Stoffe an die Milch abgeben können, dürfen nicht verwendet werden, insbesondere nicht solche der in § 3 Nr. 3 bezeichneten Art;
3. sie müssen so beschaffen sein, daß sie sich leicht reinigen lassen;
4. sie dürfen nicht erheblich verbeult sein;
5. zum Verschließen oder Abdichten dürfen Stoffe, die Milch aufsaugen, nicht verwendet werden;
6. Stand- und Verkaufsgefäße müssen mit übergreifenden Deckeln verschlossen sein;
7. Gefäße müssen nach der Reinigung zum Trocknen an einem sauberen Platze auf Gestellen mit der Öffnung nach unten aufgestellt werden, soweit sie nicht durch besondere Einrichtungen getrocknet werden.

Zu §§ 8, 12, 17 des Gesetzes

§ 20

Als landwirtschaftliche Betriebe im Sinne des § 8 Abs. 2, § 12 Abs. 2 Nr. 2, § 17 Abs. 1 des Gesetzes gelten nur solche Betriebe, in denen die Milch von Kühen gewonnen wird, die ausschließlich oder überwiegend mit wirtschaftseigenem Futter ernährt werden. Die obersten Landesbehörden können bestimmen, welche weiteren Voraussetzungen bei in Städten gelegenen Abmelkwirtschaften vorliegen müssen, damit sie als landwirtschaftliche Betriebe gelten.

Zu § 9 des Gesetzes

§ 21 *

(1) Der feste Verschuß muß derart beschaffen sein, daß er selbst oder seine Sicherung beim Öffnen zerstört wird; ...

(2) Die Gefäße und Behältnisse müssen eine weite Öffnung haben.

(3) Gefäße oder Behältnisse aus Glas müssen durchsichtig sein.

(4) Wer vorsätzlich Milch in Gefäßen oder Behältnissen, auf die sie zur verkaufsfertigen Abgabe an die Verbraucher abgefüllt ist, in den Verkehr bringt, ohne daß den Anforderungen in Absatz 1 bis 3 entsprochen ist, wird, sofern er nicht nach den Vorschriften des § 44 Abs. 1 Nr. 2, Abs. 2 in Verbindung mit § 9 des Gesetzes strafbar ist, mit Geld-

strafe bestraft; ist die Zuwiderhandlung fahrlässig begangen, so tritt Geldstrafe bis zu einhundertfünfzig Deutsche Mark ein.

Zu § 11 des Gesetzes

§ 22

Nach Ablauf eines Jahres vom Inkrafttreten dieser Verordnung ab ist die Abgabe von Milch an öffentlichen Orten, insbesondere auf Märkten, Plätzen oder Straßen, nur aus geschlossenen Gefäßen und nur dann zulässig, wenn diese so eingerichtet sind, daß die Auslaßstellen vor dem Eindringen von Staub oder Schmutz geschützt sind.

Zu § 12 des Gesetzes

§ 23

(1) Reinigungsverfahren sind solche Verfahren, bei denen Filter oder Zentrifugen verwendet werden.

(2) Erhitzungsverfahren sind die in § 1 Abs. 3 Nr. 2 aufgeführten anerkannten oder von der *Reichsregierung* zugelassenen Pasteurisierungsverfahren.

(3) Tiefkühlungsverfahren sind solche Verfahren, durch die die Milch bis auf mindestens 5°, nicht aber unter 0° gekühlt wird.

(4) Eine Erhitzung oder ein gleichwertiges Verfahren darf für Vorzugsmilch (§ 1 Abs. 2 Nr. 3) nicht gefordert werden.

Zu §§ 14 bis 19 des Gesetzes

§ 24

Der Antragsteller ist als unzuverlässig insbesondere dann anzusehen, wenn Tatsachen die Annahme rechtfertigen, daß er das Gewerbe zum Vertrieb gesundheitsschädlicher, verdorbener oder verfälschter Lebensmittel mißbrauchen oder die Vorschriften über den Verkehr mit Lebensmitteln nicht beachten wird.

§ 25

Die Erlaubnis ist bei juristischen Personen oder nichtrechtsfähigen Vereinen auf die Dauer von 30 Jahren zu beschränken.

§ 26

(1) Der Inhaber eines landwirtschaftlichen Betriebs bedarf zur Abgabe der darin gewonnenen Milch, auch wenn er außerhalb der landwirtschaftlichen Betriebsstätte Milch unmittelbar an den Verbraucher abgibt, nicht der Erlaubnis,

1. wenn die Abgabe von Milch nur an vereinzelte Abnehmer oder nur in vereinzelten Fällen erfolgt;
2. soweit Milch an die in dem landwirtschaftlichen Betrieb oder in seinen Nebenbetrieben beschäftigten Personen oder an deren Angehörige zum eigenen Verbrauch abgegeben wird.

(2) Die obersten Landesbehörden können nähere Bestimmungen darüber erlassen, wann die Voraussetzungen des Absatzes 1 vorliegen. Sie können in Gebieten mit zahlreichen kleinbäuerlichen Betrieben

für Betriebe dieser Art weitere Ausnahmen von den Vorschriften des § 17 Abs. 1 des Gesetzes zulassen, wenn die Durchführung der genannten Vorschriften zu einer unverhältnismäßigen Belastung der zuständigen Behörden führen würde.

Zu § 35 des Gesetzes

§ 27

Die Vorschriften des Abschnitts I des Gesetzes finden auf den Verkehr mit Molke (§ 2 Nr. 5) entsprechende Anwendung.

Zu § 38 des Gesetzes

§ 28*

Zu § 52 des Gesetzes

§ 29*

(1) Milchwirtschaftliche Unternehmen dürfen die Bezeichnung Molkerei, Meierei, Sennerei oder Käseerei nur führen, wenn sie im Durchschnitt eines Jahres täglich mindestens 500 Liter Milch oder die entsprechende Menge an Sahne oder Quark bearbeiten oder verarbeiten und die hierfür erforderliche technische Einrichtung vorhanden ist.

(2) Milchwirtschaftliche Unternehmen dürfen die Bezeichnung Gutmolkerei nur führen, wenn sie im Durchschnitt eines Jahres täglich mindestens 300 Liter Milch, die im eigenen landwirtschaftlichen Betrieb im Sinne des § 20 gewonnen ist, bearbeiten oder verarbeiten und die hierfür erforderliche technische Einrichtung vorhanden ist.

(3) Wer vorsätzlich oder fahrlässig den Bestimmungen der Absätze 1, 2 zuwiderhandelt, wird mit Gefängnis bis zu drei Monaten und mit Geldstrafe oder mit einer dieser Strafen bestraft.

ABSCHNITT III

§ 30

(1) Die obersten Landesbehörden können zu den Bestimmungen in Abschnitt II ergänzende Bestimmungen treffen.

(2) Die obersten Landesbehörden können beim Vorliegen eines wichtigen Grundes zulassen, daß den Anforderungen in §§ 15, 18, 19 Nr. 1, 6 erst nach Ablauf einer angemessenen Übergangsfrist entsprochen zu werden braucht.

§ 31*

(1) Diese Verordnung tritt ... am 1. Januar 1932 in Kraft.

(2) ...

Der Reichsminister
für Ernährung und Landwirtschaft
Der Reichsminister des Innern

Anlage*
zu § 28

§ 28: Aufgeh. durch Art. 3 G v. 20. 7. 1933 I 527

§ 29 Abs. 1: I. d. F. d. V v. 23. 1. 1941 I 101

§ 31 Auslassungen: Gegenstandslos infolge Aufhebung d. § 28 dieser V
Anlage zu § 28: Aufgeh. durch Art. 3 G v. 20. 7. 1933 I 527

Fünfte Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes

7842-2-2

Vom 25. April 1936

Reichsgesetzbl. I S. 399, verk. am 28. 4. 1936

Neufassung durch Abschn. II der am 1. 3. 1941 in Kraft getretenen V
des Reichsministers für Ernährung und Landwirtschaft und
des Reichsministers des Innern v. 23. 1. 1941 I 101

§ 1*

(1) Die verantwortliche technische Leitung von Molkereien, Meiereien, Sennereien, Gutmolkereien und Käseereien im Sinne des § 29 der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes dürfen nur Personen übernehmen, die den Nachweis abgeschlossener Fachausbildung erbringen.

(2) Die Vorschrift des Absatzes 1 gilt auch dann, wenn ein milchwirtschaftliches Unternehmen, bei dem die Voraussetzungen des § 29 der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes vorliegen, nicht die Bezeichnung Molkerei, Meierei, Sennerei, Gutmolkerei oder Käseerei führt.

(3) Die Vorschriften des Absatzes 1 gelten nicht für:

- a) Milchsammelstellen (Milchbearbeitungsstellen ohne Erhitzung und ohne jede molkereimäßige Verarbeitung der Milch),
- b) Rahmstationen (Milchentrahlungsstellen ohne Weiterverarbeitung des Rahms und der Magermilch),
- c) Gutmolkereien, soweit sie den Milchsammelstellen und Rahmstationen in ihrer Betriebsart gleichzustellen sind,
- d) Sauermilchkäseereien,
- e) Dauermilchwerke,
- f) Butterei- und Käseerikleinbetriebe, die täglich im Durchschnitt des letzten Kalenderjahres nicht mehr als 3000 Liter Milchlieferung haben,
- g) Alpsennereien.

(4) ...

§ 2*

(1) Als Nachweis abgeschlossener Fachausbildung gilt:

- a) der Besitz des Molkerei- oder Käsemeisterbriefes des *Reichsnährstandes* oder
- b) der Besitz des Zeugnisses über eine molke-reiwirtschaftliche Betriebsleiterprüfung, die vor dem 1. Oktober 1936 entweder an einer milchwirtschaftlichen Lehranstalt eines Landes oder *Reichsgaues*, einer früheren Landwirtschaftskammer oder des *Reichsnährstandes* oder unter staatlicher Aufsicht abgelegt worden ist, oder

§ 1 Abs. 1 u. 2: 1. AusfV MilchG 7842-2-1

§ 1 Abs. 4: Ermächtigung zum Erlaß von Rechtsvorschriften erloschen gem. Art. 129 Abs. 3 GG 100-1

§ 2 Abs. 2 Kursivdruck: Gegenstandslos, vgl. § 1 Satz 1 G v. 23. 2. 1961 I 119

§ 2 Abs. 3: Gegenstandslos

c) der Besitz eines vor dem 1. Oktober 1936 erworbenen Meisterbriefes einer Handwerkskammer.

(2) Dem Nachweis abgeschlossener Fachausbildung steht gleich eine mindestens zweijährige, erfolgreiche verantwortliche technische Leitung einer Molkerei, Meierei, Sennerei, Gutmolkerei oder Käseerei, sofern diese Tätigkeit vor dem 1. Oktober 1934 begonnen wurde und der zuständige *Milch- und Fettwirtschaftsverband* eine Bescheinigung über sie ausgestellt hat. Wird die Bescheinigung ausdrücklich nur für die Leitung eines bestimmten Betriebes oder einer bestimmten Betriebsart ausgestellt, so darf die Leitung anderer Betriebe nicht übernommen werden.

(3) ...

§ 3*

(1) Die Fachausbildung gliedert sich in mehrere Stufen und umfaßt eine Lehrzeit, eine Gehilfenzeit, eine Obermeier- oder Oberkäserzeit und den Besuch von Lehrgängen an milchwirtschaftlichen Lehranstalten. Über die einzelnen Stufen der Ausbildung werden auf Grund von Prüfungen Zeugnisse erteilt. Die Gesamtausbildungszeit für die Erlangung des Meisterbriefes einschließlich der Lehrzeit und der Lehrgänge muß mindestens neun Jahre betragen. Auf die gesamte Ausbildungszeit wird der *Arbeits-* und Wehrdienst bis zur Höchstdauer von zwei Jahren und sechs Monaten angerechnet.

(2) Der *Reichsnährstand* regelt mit Zustimmung des *Reichsministers für Ernährung und Landwirtschaft* die Einzelheiten des Ausbildungsganges und trifft Bestimmungen über die Einrichtung und Aufgaben der milchwirtschaftlichen Lehranstalten. ...

(3) Der Meisterbrief darf keinem Bewerber vor der Vollendung des vierundzwanzigsten Lebensjahres erteilt werden.

§ 4

Neben die Fachausbildung zum Molkerei- oder Käsemeister tritt die Anlernung und Anerkennung von Molkerei- und Käseerifacharbeitern. Die Einzelheiten regelt der *Reichsnährstand* mit Zustimmung des *Reichsministers für Ernährung und Landwirtschaft*.

§ 5

(1) Mit Gefängnis bis zu drei Monaten und mit Geldstrafe oder mit einer dieser Strafen wird bestraft, wer vorsätzlich oder fahrlässig die verantwortliche technische Leitung eines der in § 1 ge-

§ 3 Abs. 2 Satz 2: Ermächtigung zum Erlaß von Rechtsvorschriften erloschen gem. Art. 129 Abs. 3 GG 100-1

nannten Betriebe übernimmt, ohne die nach dieser Verordnung vorgeschriebenen Voraussetzungen zu erfüllen.

(2) Derselben Strafe unterliegt, wer als Inhaber oder als Vertreter oder Beauftragter des Inhabers

eines der in § 1 genannten Betriebe vorsätzlich oder fahrlässig eine Person, die die vorgeschriebenen Voraussetzungen nicht erfüllt, als verantwortlichen technischen Leiter der Molkerei, Gutsmolkerei oder Käserei bestellt.

7842-2-3

**Achte Verordnung
zur Ausführung des Milchgesetzes**

Vom 23. Januar 1941

Reichsgesetzbl. I S. 101

Auf Grund des Milchgesetzes vom 31. Juli 1930 (Reichsgesetzbl. I S. 421) wird verordnet: *

I *

II *

III *

(1) Entrahmte Frischmilch darf an den Verbraucher als Trinkmilch nur nach Erhitzung in einem an-

Einleitungssatz: MilchG 7842-2
Abschn. I u. II: Änderungsvorschriften
Abschn. III Abs. 2 Auslassungen: Gegenstandslos
Abschn. III Abs. 2 erster Kursivdruck: Preußen aufgelöst durch KRG Nr. 46 v. 25. 8. 1947 ABiKR S. 262
Abschn. III Abs. 2 zweiter Kursivdruck: Gegenstandslos, vgl. § 1 Satz 1 G v. 23. 2. 1961 I 119

erkannten Pasteurisierungsverfahren und darauffolgender Tiefkühlung abgegeben werden. Die für die Erhitzung von Vollmilch maßgebenden Bestimmungen gelten auch für entrahmte Frischmilch.

(2) Die obersten Landesbehörden, ... in *Preußen* ... die Regierungspräsidenten, können im Benehmen mit den *Milch- und Fettwirtschaftsverbänden* Ausnahmen zulassen.

IV

Diese Verordnung tritt am 1. März 1941 in Kraft.

Der Reichsminister
für Ernährung und Landwirtschaft

Der Reichsminister des Innern

7842-2-4

Markenmilchverordnung

Vom 31. Juli 1959

Bundesanzeiger Nr. 147, verk. am 5. 8. 1959

Auf Grund der §§ 9, 37 und 52 des Milchgesetzes vom 31. Juli 1930 (Reichsgesetzbl. I S. 421) in der sich aus § 33 Abs. 2 des Milch- und Fettgesetzes vom 10. Dezember 1952 (Bundesgesetzbl. I S. 811) ergebenden Fassung in Verbindung mit Artikel 129 Abs. 1 des Grundgesetzes und hinsichtlich der §§ 12 und 16 Abs. 3 auf Grund der §§ 10 und 30 des Milch- und Fettgesetzes wird mit Zustimmung des Bundesrates verordnet: *

§ 1

Milch darf als Markenmilch nur angeboten, feilgehalten, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht werden, wenn sie außer den allgemeinen Anforderungen, die an Trinkmilch gestellt werden, den Anforderungen dieser Verordnung und der zu ihr erlassenen Verordnungen entspricht.

Einleitungssatz: MilchG 7842-2, Milch- u. FettG 7842-1, GG 100-1

§ 2

Milcherzeuger dürfen Milch zur Bearbeitung als Markenmilch nur anliefern, wenn sie aus eigenen Rinderbeständen stammt,

1. die als tuberkulose- und brucellosefrei amtlich anerkannt sind,
2. die einer amtlich als ausreichend erachteten tierärztlichen Eutergesundheitsüberwachung unterliegen und
3. in denen Maul- und Klauenseuche, Salmonellose, Kuhpocken und sonstige vom Rind über die Milch auf Menschen übertragbare Krankheiten nicht festgestellt sind und auch kein Verdacht für das Vorliegen dieser Krankheiten besteht.

§ 3

Molkereien dürfen Milch zu Markenmilch nur bearbeiten, wenn sie den Anforderungen des § 2 und

den Anforderungen entspricht, die in Rechtsverordnungen der Länder an die Güteklasse I der Anlieferungsmilch gestellt sind.

§ 4

Milch, die zu Markenmilch bearbeitet werden soll, darf

1. nur in besonders gekennzeichneten Behältnissen befördert werden und
2. nur mit solchen Einrichtungen und Gegenständen in Berührung kommen, die vorher gründlich gereinigt und desinfiziert worden sind; das hierzu bestimmte Wasser muß einer behördlich überwachten Wasserversorgungsanlage entnommen werden. Milchkannen, die von der Molkerei an die Milcherzeuger leer zurückschickt werden, sind unbeschadet der Verpflichtung der Erzeuger nach Satz 1 in den Molkereien zu reinigen und zu desinfizieren.

§ 5

(1) Die zur Bearbeitung als Markenmilch bestimmte Milch darf in Molkereien nur in besonderen für diesen Zweck bestimmten Einrichtungen oder, falls solche Einrichtungen nicht vorhanden sind, getrennt von anderer Milch in Annahmebehälter übernommen, gelagert, bearbeitet und abgefüllt werden. Offene Milchkühler oder offene Stapelbehälter für diese Milch müssen in ausschließlich hierfür bestimmten Räumen aufgestellt sein.

(2) Der Fettgehalt der Milch darf nur in der Molkerei eingestellt werden, in der die Milch zu Markenmilch bearbeitet wird. Sahne (Rahm) und entrahmte Milch, die für die Einstellung des Fettgehalts der Markenmilch verwendet werden, dürfen nur aus Milch hergestellt werden, die den Bestimmungen der Absätze 1 und 3, des § 3 und des § 4 entsprechen.

(3) Die zur Bearbeitung als Markenmilch bestimmte Milch muß in der Molkerei gereinigt, einem anerkannten Erhitzungsverfahren unterworfen und unmittelbar danach tiefgekühlt werden. Durchflußerhitzungsanlagen müssen mit einer vollautomatischen Temperaturregistrier- und Temperaturregelungseinrichtung sowie mit einer Umschaltvorrichtung versehen sein. Bei Einzellen- und Dauererhitzungswannen ist eine Temperaturschreibereinrichtung ausreichend.

(4) Die Milch darf nur in dem Molkereibetrieb abgefüllt werden, in dem sie bearbeitet wurde.

(5) Das Reinigen und Desinfizieren der Flaschen und Kannen, das Abfüllen in Flaschen oder Einmalpackungen (verkaufsfertige Packungen) und das Verschließen dürfen in der Molkerei nur maschinell erfolgen. Für das zum Reinigen benötigte Wasser gilt § 4 Satz 1 zweiter Halbsatz entsprechend.

§ 6

(1) Markenmilch darf von den Molkereien nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie

1. einen Fettgehalt von mindestens 3,5 vom Hundert hat und
2. von den in Abschnitt A Nr. 1 bis 3 der Anlage bezeichneten Wertmalen mindestens neun für Geschmack, zwei für Geruch und eins für Aussehen aufweist.

(2) Die Temperatur der Markenmilch darf

1. bei Verlassen der Molkerei +6° C, bis zur Anlieferung an die Handelsbetriebe +9° C und
2. bis zur Abgabe an den Verbraucher +12° C nicht übersteigen.

(3) Markenmilch darf homogenisiert oder rahmhomogenisiert sein.

§ 7

(1) Markenmilch darf vorbehaltlich des Absatzes 4 nur in verkaufsfertigen Packungen angeboten, feilgehalten, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht werden. Braune, durchsichtige Flaschen sind zulässig.

(2) Flaschen, in denen Markenmilch enthalten ist, müssen mit einer übergreifenden goldfarbenen Aluminiumkappe verschlossen sein. Einmal-Packungen müssen mit einem goldgelben Ringstreifen versehen sein. Goldfarbene und goldgelbe Kappen oder Ringstreifen dürfen für verkaufsfertige Packungen anderer Milch oder Sahne (Rahm), entrahmter Milch, Buttermilch oder Sauermilch nicht verwendet werden.

(3) Auf der Außenseite oder auf dem Verschuß der verkaufsfertigen Packungen müssen deutlich angegeben sein die Bezeichnung „Markenmilch“, Name und Wohnort des Einfüllers, die Angabe „3,5 v. H. Fett“, der Hinweis auf die Erhitzung und der Abfülltag oder spätestens der auf diesen folgende Werktag durch Angabe des Wochentages. Gegebenenfalls muß die Kennzeichnung ferner die Angabe enthalten, daß die Milch homogenisiert oder rahmhomogenisiert ist. Die Bezeichnung „Markenmilch“ muß eine größere Schrift aufweisen als die übrigen Angaben. Der Name des Einfüllers darf gekürzt angegeben werden, wenn Verwechslungen ausgeschlossen sind. Ein eingetragenes Warenzeichen des Abfüllbetriebes darf angebracht sein. Andere Angaben sind unzulässig, soweit sie nicht gesetzlich vorgeschrieben sind.

(4) An Personen und Einrichtungen, die nach § 4 Abs. 5 des Milch- und Fettgesetzes als Großverbraucher gelten, darf Markenmilch auch in plombierten Kannen abgegeben werden. Absatz 3 und § 4 Satz 1 finden entsprechende Anwendung. Die Kennzeichnung darf auf einem Anhänger aus dauerhaftem Material erfolgen.

§ 8

(1) Wer Milch zu Markenmilch bearbeitet, bedarf hierzu der Erlaubnis der zuständigen Behörde.

(2) Die Erlaubnis darf nur für einen Molkereibetrieb erteilt werden, bei dem

1. die baulichen und technischen Voraussetzungen für die Erfüllung der Vorschriften dieser Verordnung vorhanden sind,
2. Nachweise vorliegen, daß für die Rinderbestände, deren Milch zur Bearbeitung als Markenmilch verwendet werden soll, die Voraussetzungen des § 2 Nr. 1 und 2 erfüllt sind,
3. bei den letzten drei amtlichen Trinkmilchprüfungen, die nicht länger als vier Monate zurückliegen dürfen, festgestellt wurde, daß die Trinkmilch den Anforderungen des § 6 Abs. 1 Nr. 2 und des § 10 entsprach.

§ 9

Die Erlaubnis ist zu widerrufen, wenn

1. eine der nach § 8 Abs. 2 Nr. 1 und 2 für die Erlaubnis erforderlichen Voraussetzungen nicht mehr vorliegt,
2. die Markenmilch bei einer amtlichen Prüfung der in den Molkereien entnommenen Proben den Anforderungen des § 6 Abs. 1 oder 2 Nr. 1 oder des § 10 nicht entsprochen hat und in einer darauf binnen drei Wochen, im Falle des § 10 Abs. 2 Nr. 2 binnen einer Woche, durchzuführenden weiteren amtlichen Prüfung erneut nicht den Anforderungen entspricht oder
3. die Überwachung der Einhaltung der Bestimmungen dieser Verordnung behindert oder nicht geduldet wird.

§ 10

(1) Bei den in § 8 Abs. 2 Nr. 3 und § 9 Nr. 2 bezeichneten Prüfungen muß Markenmilch unter Beachtung der in Abschnitt B der Anlage festgelegten Bestimmungen

1. in Geruch, Geschmack und Aussehen die Beschaffenheit nach § 6 Abs. 1 Nr. 2 haben und
2. einen Frischzustand entsprechend einem Wert nicht unter 6,6 pH oder nicht über 7,6 SH aufweisen.

(2) Die Markenmilch darf ferner bei den Prüfungen nach Absatz 1

1. bei der Keimzahlbestimmung auf Bouillon-Agar nicht mehr als 50 000 Keime/ml besitzen und
2. in 0,1 ml keine Colibakterien aufweisen.

§ 11 *

Die zuständigen Behörden sollen unbeschadet der Überwachung nach dem Lebensmittelgesetz mindestens einmal jeden Monat in jeder Molkerei,

§ 11: LebensmittelG 2125-4

die Milch zu Markenmilch bearbeitet, sowie in einem Handelsbetrieb in dem Absatzgebiet jeder Molkerei, die Markenmilch führt, eine verkaufsfertige Packung entnehmen und untersuchen.

§ 12

(1) In den Molkereien sind jeweils am Tage der Abfüllung zur Eigenkontrolle mindestens zwei Proben der verkaufsfertigen Markenmilch zu entnehmen. Eine Probe ist am gleichen Tage auf Fettgehalt, spezifisches Gewicht, Temperatur, Soxhlet-Henkel-Zahl, Colititer und ausreichende Erhitzung zu untersuchen sowie auf Geruch, Geschmack und Aussehen zu prüfen. Die zweite Probe ist am Tage nach der Ausgabe auf Geruch, Geschmack, Aussehen und SH-Zahl zu prüfen. Die Bestimmungen der Anlage finden auf die Prüfungen entsprechende Anwendung.

(2) Die Untersuchungsergebnisse nach Absatz 1 sind übersichtlich in dauerhafter Schrift aufzuzeichnen, die Aufzeichnungen ein Jahr aufzubewahren und den von der zuständigen Behörde Beauftragten auf Verlangen zur Einsichtnahme vorzulegen.

§ 13 *

§ 14

Die Länder bleiben befugt, Bestimmungen zu treffen

1. über die Art der Kennzeichnung der Behältnisse, in denen Milch befördert wird, die zur Bearbeitung als Markenmilch bestimmt ist,
2. über Schutzmaßnahmen bei der Beförderung der zur Bearbeitung als Markenmilch bestimmten Milch und der Markenmilch,
3. über die Vorlagepflicht und die Prüfung der Nachweise nach § 3,
4. über die Prüfung, Annahme, Lagerung und Behandlung der Milch, die über Milchsammelstellen zur Bearbeitung als Markenmilch an Molkereien geliefert wird,
5. über die Prüfung, Annahme, Lagerung und Behandlung der Milch, die über Molkereien zur Bearbeitung als Markenmilch an andere Molkereien geliefert wird, und diese Lieferung von einer Erlaubnis abhängig machen.

§ 15

Für die in dieser Verordnung geforderte Erfüllung von Pflichten innerhalb eines Molkereibetriebes sind neben dem Inhaber oder dessen gesetzlichem Vertreter verantwortlich:

1. die von ihnen mit der Leitung oder Beaufsichtigung des Molkereibetriebes oder des in Frage kommenden Teiles des Betriebes bestellten Personen,
2. die sonst von ihnen mit der Erfüllung dieser Pflichten Beauftragten.

§ 13: Gegenstandslose Übergangsvorschrift

§ 16

(1) Vorsätzliche oder fahrlässige Zuwiderhandlungen gegen die §§ 2 bis 5, § 6 Abs. 1 oder 2, § 7 oder § 8 Abs. 1 werden nach § 44 des Milchgesetzes geahndet.

(2) Wer vorsätzlich oder fahrlässig die ihm nach § 12 Abs. 1 oder 2 obliegende Pflicht zur Prüfung oder zur Aufzeichnung oder Aufbewahrung der Aufzeichnungen der Untersuchungsergebnisse verletzt, begeht eine Zuwiderhandlung, die nach § 30 Abs. 1 des Milch- und Fettgesetzes geahndet werden kann.

(3) Zuständige Verwaltungsbehörde für die Verfolgung der in Absatz 2 bezeichneten Zuwiderhandlungen ist die oberste Landesbehörde oder die von ihr bestimmte Stelle.

§ 17

Die Einführung weiterer Milchsorten mit Ausnahme der Vorzugsmilch bleibt nach § 52 des Milchgesetzes vorbehalten.

§ 18*

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzbl. I S. 1) in Verbindung mit § 32 des Milch- und Fettgesetzes in der Fassung vom 10. Dezember 1952 auch im Land Berlin.

§ 19

(1) § 14 tritt am Tage nach der Verkündung in Kraft.

(2) Die übrigen Bestimmungen der Verordnung treten vier Monate nach der Verkündung in Kraft. Gleichzeitig treten die Vorschriften der Länder über Markenmilch oder Trinkmilch A außer Kraft, soweit nicht der Erlass solcher Vorschriften den Ländern ausdrücklich vorbehalten ist.

Der Bundesminister des Innern
Der Bundesminister für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten

§ 18: GVBl. Berlin 1959 S. 975; Drittes ÜberleitungsG 603-5

Anlage

A. Beurteilung der Milch nach § 6 Abs. 1 Nr. 2, §§ 10 und 12

1. Geschmack

sehr gut	mit	10 Wertmalen
gut	mit	9 Wertmalen
leicht fehlerhaft	mit	8 Wertmalen
fehlerhaft	mit 7 bis 6	Wertmalen
stark fehlerhaft	unter	6 Wertmale

2. Geruch

sehr gut	mit	3 Wertmalen
gut	mit	2 Wertmalen
fehlerhaft	mit	1 Wertmal
stark fehlerhaft	mit	0 Wertmalen

3. Aussehen

gut	mit	1 Wertmal
fehlerhaft	mit	0 Wertmalen

Zu Nummern 1 bis 3:

Werden bei der Prüfung des Geschmacks weniger als 9 Wertmale, bei der Prüfung des Geruchs weniger als 3 Wertmale zuerkannt, so müssen die gefundenen Fehler bezeichnet werden.

4. Keimzahl

sehr gut (bis zu 10 000 Keimen/ml)	mit	3 Wertmalen
gut (bis zu 50 000 Keimen/ml)	mit	2 Wertmalen
fehlerhaft (mehr als 50 000 Keime/ml)	mit	0 Wertmalen

5. Colititer

sehr gut (1,0 ml negativ)	mit	3 Wertmalen
gut (0,1 ml negativ)	} mit	2 Wertmalen
(1,0 ml positiv)		
fehlerhaft (0,01 ml negativ)	} mit	0 Wertmalen
(0,1 ml positiv)		

B. Durchführung der Prüfungen nach §§ 10 und 12

1. Die Markenmilch ist in zwei verkaufsfertigen Packungen von einem halben Liter am Tage der Ausgabe zur Untersuchung zu entnehmen und in einem Transportbehälter, der eine Temperatur der Milch von etwa + 5° C gewährleistet, der Untersuchungsstelle zu übermitteln und dort bis zum nächsten Morgen bei etwa + 5° C aufzubewahren. Eine der Proben ist dann auf Keimgehalt, Frischezustand und Coligehalt zu untersuchen, während die weitere Probe im Wasserbad auf + 18° C anzuwärmen, bei dieser Temperatur 5 bis 9 Stunden zu belassen und dann auf Geruch, Geschmack und Aussehen zu prüfen ist.

2. Bei der Keimzahlbestimmung ist zu beachten:

Zusammensetzung des Bouillon-Agars:

Liebigs Fleischextrakt	3 g
Pepton (nach papierchromatographischer Kontrolle geeignet)	5 g
Kochsalz	5 g
Agar-Agar (z. B. Kobe-Agar)	20 g
destilliertes Wasser	1000 ml

Bebrütungstemperatur: 30° C

Bebrütungszeit: 48 Stunden

3. Bei der Feststellung des Coligehaltes (Colititer) ist zu beachten:

Zusammensetzung der Galle-Gentianaviolett-Pepton-Milchzuckerlösung:

Rindergalle	50 g
Pepton (nach papierchromatographischer Kontrolle geeignet)	10 g
Milchzucker	10 g
destilliertes Wasser	1000 ml
wäßrige Gentianaviolettlösung	4 ml

Bebrütungstemperatur: 37° C

Bebrütungszeit: 48 Stunden

Butterverordnung *

Vom 2. Juni 1951

Bundesanzeiger Nr. 110, verk. am 12. 6. 1951

Auf Grund der §§ 37, 40 und 52 des Milchgesetzes vom 31. Juli 1930 (Reichsgesetzbl. I S. 421) und hinsichtlich der §§ 2, 4, 14 Abs. 2 und 7 und des § 19 Abs. 1 auf Grund des § 5 Nr. 1 und 5 des Lebensmittelgesetzes vom 17. Januar 1936 (Reichsgesetzbl. I S. 17) und auf Grund des § 22 des Gesetzes über den Verkehr mit Milch, Milcherzeugnissen und Fetten (Milch- und Fettgesetz) vom 28. Februar 1951 (Bundesgesetzbl. I S. 135) wird nach Anhörung eines Sachverständigenbeirats mit Zustimmung des Bundesrates verordnet: *

§ 1

Begriffsbestimmung

Butter ist das aus Milch, Sahne (Rahm) oder Molke, süß oder gesäuert, gegebenenfalls unter Zusatz von Bakterien-Kulturen, Wasser, Kochsalz und amtlich zugelassenen Farbstoffen gewonnene plastische Gemisch, aus dem beim Erwärmen auf 45° Celsius überwiegend eine klare Milchfettschicht und

im geringeren Maße eine Wasser und Milchbestandteile enthaltende Schicht abgeschieden werden.

§ 2

Fett- und Wassergehalt der Butter

(1) Butter, die in 100 Gewichtsteilen weniger als 80 Gewichtsteile Fett oder in ungesalzenem Zustand mehr als 18 Gewichtsteile Wasser, in gesalzenem Zustand mehr als 18 Gewichtsteile Wasser und Kochsalz enthält, darf nicht angeboten, zum Verkauf vorrätig gehalten, feilgehalten, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht werden.

(2) Butter ist als gesalzen anzusehen, wenn sie in 100 Gewichtsteilen mehr als 0,1 Gewichtsteile Kochsalz enthält.

§ 3

Beurteilungsgrundsätze

Die Beurteilung von Butter richtet sich nach der Zahl der Wertmale, die sie bei Geruch, Geschmack, Ausarbeitung, Aussehen und Gefüge aufweist. Dabei sind die einzelnen Eigenschaften wie folgt zu bewerten:

Überschrift: Vgl. GVBl. Berlin 1952 S. 490
Einleitungssatz: MilchG 7842-2, LebensmittelG 2125-4, Milch- u. FettG 7842-1

- a) für Geruch bis zu 3 Wertmalen
 - b) für Geschmack (Reinheit, Aroma) bis zu 10 Wertmalen
 - c) für Ausarbeitung (Buttermilch- und Wasserlässigkeit) bis zu 3 Wertmalen
 - d) für Aussehen (Reinheit, Farbe, Schimmer) bis zu 2 Wertmalen
 - e) für Gefüge (Härtegrad, Streichfähigkeit) bis zu 2 Wertmalen
- insgesamt bis zu 20 Wertmalen.

§ 4

Mischen, Färben und Bearbeiten von Butter

(1) Das Mischen von Butter und das Färben von Butter mit chemischen Farbstoffen ist verboten.

(2) Groß- und Einzelhandelsbetrieben ist die Bearbeitung von Butter, insbesondere eine Beimengung von Zusätzen, z. B. Salz, Farbe usw., verboten.

(3) Die nach Landesrecht zuständigen Behörden können Ausnahmen von dem Verbot des Mischens gemäß Absatz 1 zulassen, wenn in landwirtschaftlichen Betrieben hergestellte, von mehreren Erzeugern stammende Deutsche Landbutter in den Verkehr gebracht werden soll. Sie können ferner Ausnahmen von der Vorschrift des Absatzes 2 zulassen, wenn gefrorene Butter (Kühlhausbutter) ausgeformt werden soll.

(4) Die Vorschriften der Absätze 2 und 3 finden auch Anwendung auf Molkereien, die Butter zu kaufen.

§ 5

Handelsklassen

Inländische Butter darf nur nach den nachstehenden Handelsklassen angeboten, zum Verkauf vorrätig gehalten, feilgehalten, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht werden:

- 1. „Deutsche Markenbutter“,
- 2. „Deutsche Molkereibutter“,
- 3. „Deutsche Landbutter“.

§ 6*

Deutsche Markenbutter

(1) Inländische Butter ist Deutsche Markenbutter, wenn sie

- 1. aus Sahne, die einem anerkannten Pasteurierungsverfahren unterworfen und gekühlt wurde, hergestellt worden ist,
- 2. mindestens 17 Wertmale, davon mindestens 9 Wertmale für Geschmack aufweist.

(2) Zur Herstellung von Deutscher Markenbutter sind nur Molkereien im Sinne des § 29 der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes vom 15. Mai 1931 (Reichsgesetzbl. I S. 150) in der Fassung der Achten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes vom 23. Januar 1941 (Reichsgesetzbl. I S. 101) berechtigt, denen nach den Bestimmungen der Anlage 1 das Recht verliehen wurde, für die hergestellte Butter die Bezeichnung „Deutsche Markenbutter“ zu führen.

§ 6 Abs. 2: 1. AusfV MilchG 7842-2-1

§ 7

Deutsche Molkereibutter

Inländische Butter ist Deutsche Molkereibutter, wenn sie

- 1. aus Sahne oder Molke, die einem anerkannten Pasteurierungsverfahren unterworfen und gekühlt wurde, in einer Molkerei hergestellt ist und
- 2. mindestens 16 Wertmale, davon mindestens 7 Wertmale für Geschmack aufweist.

§ 8

Deutsche Landbutter

Inländische Butter ist Deutsche Landbutter, wenn sie nicht den Anforderungen an Deutsche Molkereibutter (§ 7) genügt, aber nur, wenn sie mindestens 13 Wertmale, davon mindestens 6 Wertmale für Geschmack aufweist.

§ 9*

Kennzeichnung

(1) Inländische Butter ist zu kennzeichnen. Die Kennzeichnung muß auf den Packungen, Behältnissen oder Umhüllungen, in denen die Butter enthalten ist, ungekürzt und in gut sichtbarer und haltbarer Weise angebracht sein. Bei Abgabe nicht ausgeformter Butter an Verbraucher ist die Handelsklasse durch ein Schild zu bezeichnen.

(2) Die Kennzeichnung muß enthalten:

- 1. die Handelsklasse,
- 2. das Gewicht,
- 3. die Kontrollnummer (§ 21) oder den Namen (die Firma) der Molkerei,
- 4. bei gesalzener Butter den Zusatz „gesalzen“,
- 5. bei Süßrahmbutter den Zusatz „Süßrahmbutter“,
- 6. bei ausgeformter Butter eine offene oder verschlüsselte — Schlüsselwort Milchprobe — Angabe des Ausformtages,
- 7. bei Deutscher Markenbutter das Gütezeichen (§ 10).

(3) Die Kennzeichnung kann enthalten:

- 1. eine Angabe über das Herkunftsland oder das engere Erzeugungsgebiet,
- 2. neben der Kontrollnummer oder dem Namen (der Firma) der Molkerei ein Warenzeichen.

(4) Wird Deutsche Marken- oder Deutsche Molkereibutter von einem andern als der herstellenden Molkerei ausgeformt (§ 13), so muß dieser sie mit seinem Namen (seiner Firma) oder seiner Kontrollnummer kennzeichnen.

(5) Für die Kennzeichnung von ausgeformter Deutscher Landbutter ist die Angabe des Ausformtages nicht erforderlich. Bei Deutscher Landbutter, die von einem landwirtschaftlichen Betrieb im Sinne des § 20 der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes vom 15. Mai 1931 (Reichsgesetzbl. I S. 150) hergestellt ist, genügt die Bezeichnung der Handelsklasse, des Gewichtes sowie des Namens und des Wohnsitzes des Herstellers.

§ 9 Abs. 5: 1. AusfV MilchG 7842-2-1

(6) Die Handelsklasse muß vor sonstigen Angaben hervortreten.

(7) Die Kennzeichnung hat nach dem Normblatt DIN 10083 des Deutschen Normenausschusses — sofern nicht der Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten ein besonderes Formblatt vorschreibt —

1. bei Deutscher Markenbutter in roter und blauer,
2. bei Deutscher Molkereibutter in blauer,
3. bei Deutscher Landbutter in schwarzer Farbe zu erfolgen.

§ 10

Gütezeichen für Deutsche Markenbutter

(1) Für deutsche Markenbutter im Sinne des § 6 wird das nebenstehend abgebildete Gütezeichen eingeführt. Das Gütezeichen besteht aus einem stilisierten Adler mit ovaler Umrandung. Die Umrandung enthält die Inschrift: „Deutsche Landwirtschaftliche Markenware“. Darunter stehen die Worte:



„Amtliche Kontrolle des Landes
Überwachungsstelle“.

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

§ 11

Abwertung

(1) Erfüllt Butter infolge einer nachträglichen Veränderung nicht mehr die Mindestanforderungen der angegebenen Handelsklasse, so ist sie nach den §§ 3, 6, 7 und 8 zu beurteilen und neu zu kennzeichnen. Bei ausgeformter Butter genügt eine gut sichtbare und haltbare Berichtigung durch Klebezettel, Stempelaufdruck oder in sonstiger Weise.

(2) Ist bei einer Beanstandung der Verkäufer mit der vorgeschlagenen Abwertung nicht einverstanden, so ist das Gutachten eines von der nach Landesrecht zuständigen Behörde ernannten Buttersachverständigen einzuholen.

§ 12

Überwachung

(1) Zur Überwachung und Hebung der Butterqualität haben Butterprüfungen stattzufinden, die sich auf alle Molkereien zu erstrecken haben. Bei Deutscher Markenbutter müssen monatlich Prüfungen vorgenommen werden.

(2) Der Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten kann im Einvernehmen mit den nach Landesrecht zuständigen Behörden anordnen, daß Prüfungen von Süßrahmbutter im gesamten Bundesgebiet zu einem bestimmten Zeitpunkt durch eine bestimmte Überwachungsstelle (Anlage 1 Artikel 2) oder von einer sonstigen Stelle vorgenommen werden.

(3) Die Butterprüfungen sind nach den in der Anlage 2 festgelegten Bestimmungen durchzuführen.

§ 13*

Ausformstellen

(1) Handelsbetriebe dürfen Butter ausformen, wenn durch die von den nach Landesrecht zuständigen Behörden beauftragten Stellen die Genehmigung zum Ausformen erteilt worden ist. Die Genehmigung ist zu erteilen, wenn folgende Voraussetzungen gegeben sind:

- a) Die zum Ausformen und Verpacken von Butter bestimmten Räume müssen hell, gut beleuchtet und genügend groß sein. Die Räume müssen frei von Gerüchen sein, die sich der Butter mitteilen können.
- b) Der Fußboden der Räume muß wasserundurchlässig, die Abwasserleitung mit einem Geruchsverschluß, und die Wände müssen bis zu 1,50 m Höhe mit abwaschbarem Anstrich, Belag oder Verputz versehen sein.
- c) Die Räume müssen in sauberem Zustand und nur zum Ausformen und Verpacken von Butter, nicht zum Aufbewahren von anderen Lebensmitteln oder Gegenständen bestimmt sein.
- d) Zur Aufbewahrung der Butter muß in der Ausformstelle ein geeigneter Kühlraum oder Kühlschrank vorhanden sein, der auch in den Sommermonaten eine Temperatur von etwa + 5 Grad Celsius aufweist.
- e) Zur Reinigung aller Apparate und Gerätschaften muß eine ausreichende Heißwasseranlage vorhanden sein. Zur Reinigung der Apparate und Gerätschaften ist ein geeignetes Reinigungs- und Desinfektionsmittel zu verwenden.
- f) Die für die Ausformung von Butter verantwortlichen Personen müssen über die hierfür erforderliche Sachkunde verfügen. Mindestens eine Person muß in der Lage sein, Butter nach den Beurteilungsgrundsätzen (§ 3) zu beurteilen.
- g) § 13 des Milchgesetzes findet auf alle in der Ausformstelle beschäftigten Personen Anwendung.
- h) Der Inhaber der Ausformstelle muß die erforderliche Zuverlässigkeit besitzen. § 24 der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes vom 15. Mai 1931 (Reichsgesetzbl. I S. 150) findet sinngemäß Anwendung.

(2) Die Genehmigung zum Ausformen von Butter kann widerrufen werden, wenn eine der Voraussetzungen (Absatz 1) nicht mehr vorliegt.

§ 14

Verpackung und Gewichte

(1) Ausgeformte Butter darf nur in Stücken zu 500 Gramm, 250 Gramm und 125 Gramm in den

§ 13 Abs. 1: 1. AusfV MilchG 7842-2-1

Verkehr gebracht werden. Die Stücke müssen eine rechteckige Blockform und folgende Größen aufweisen, wobei Abweichungen bis zu 5 Millimeter zulässig sind:

- die Stücke zu 500 Gramm
 - eine Länge von 150 Millimeter,
 - eine Breite von 100 Millimeter,
 - eine Höhe von 35 Millimeter,
- die Stücke zu 250 Gramm
 - eine Länge von 100 Millimeter,
 - eine Breite von 75 Millimeter,
 - eine Höhe von 35 Millimeter,
- die Stücke von 125 Gramm
 - eine Länge von 75 Millimeter,
 - eine Breite von 50 Millimeter,
 - eine Höhe von 35 Millimeter.

Für Packungen, die zu besonderen Zwecken bestimmt sind, können die nach Landesrecht zuständigen Behörden Ausnahmen zulassen. Im Kleinhandel ist den Verbrauchsgewohnheiten entsprechend eine Teilung der vorgeschriebenen Stücke zulässig.

(2) Das Sollgewicht der Stücke (Absatz 1) darf bis 3 v. H., der Sollfettgehalt jedoch nur bis 1 v. H. unterschritten werden. Zehn Stücke aus dem gleichen Ausformansatz müssen im Durchschnitt den Sollfettgehalt erreichen.

(3) Bei Deutscher Markenbutter und Deutscher Molkereibutter sind die Stücke (Absatz 1) in Pergamentpapier oder in silberfarbiger Aluminiumfolie ohne Prägeschriftdruck, die mit Pergamentpapier versehen (kaschiert) sein muß, zu verpacken. Bei Deutscher Landbutter ist die Verpackung der Stücke (Absatz 1) nur in Pergamentpapier zulässig.

(4) Nicht ausgeformte Deutsche Markenbutter und Deutsche Molkereibutter dürfen nur in ungebrauchten Fässern, Kübeln, Kisten oder Kartons (Gebinde) in den Verkehr gebracht werden. Die nach Landesrecht zuständigen Behörden können zulassen, daß Deutsche Molkereibutter in gebrauchten Gebinden verpackt in den Verkehr gebracht wird. Eine gleiche Erlaubnis kann der Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten auf Antrag der nach Landesrecht zuständigen Behörde hinsichtlich Deutscher Markenbutter erteilen.

(5) In Molkereien hergestellte Deutsche Landbutter ist in Gebinden (nicht ausgeformt) in den Verkehr zu bringen. Die nach Landesrecht zuständigen Behörden können das Ausformen von molkereimäßig hergestellter Landbutter zulassen, wenn die Landbutter zur Rücklieferung an Milchlieferanten oder zum Verkauf an Verbraucher in einem begrenzten Erzeugungsgebiet bestimmt ist.

(6) Für die Verpackung der inländischen Butter gelten die Vorschriften des Deutschen Normenausschusses, sofern nicht der Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten besondere Vorschriften erläßt.

(7) Einschlagmittel müssen so beschaffen sein, daß sie das Eindringen von Druckfarbe in die Butter verhindern.

§ 15

Prüfungen

(1) In den Molkereien muß eine laufende Überwachung der zur Verarbeitung gelangenden Milch oder Sahne auf Reinheit, Acidität (Säuregrad) und Fettgehalt erfolgen.

(2) Der technische Leiter der Molkerei oder sein Vertreter hat die hergestellte Butter darauf zu prüfen, ob sie die Wertmale der Handelsklasse aufweist, mit der die Butter in den Verkehr gebracht werden soll.

(3) Die Butter aus jeder Butterung ist zu prüfen und auf Wassergehalt zu untersuchen.

(4) Die nach den Absätzen 2 und 3 festgestellten Ergebnisse sind schriftlich niederzulegen. Die Aufzeichnungen sind mindestens ein Jahr aufzubewahren.

(5) Zur Erleichterung der Prüfung ist bei Butterlieferungen aus mehr als einer Tagesproduktion für jedes Gebinde der Tag der Herstellung in den Versandpapieren anzugeben. Besteht eine Tagesproduktion aus mehreren Butterungen, sind auch diese anzugeben.

(6) Kauft eine Molkerei Butter zu, so finden §§ 4 und 16 Anwendung.

§ 16

Großhandel

(1) Großhandelsbetriebe haben bezogene Butter unverzüglich nach deren Eingang darauf zu prüfen, ob die Butter die Zahl an Wertmalen aufweist, die sie nach ihrer Handelsklasse aufweisen muß. Gleichzeitig ist der Wassergehalt der Butter zu ermitteln.

(2) Im Stichprobeverfahren sind mindestens 5% der Gebinde zu prüfen. Bei mehreren Butterungen sind die Stichproben aus verschiedenen Butterungen zu entnehmen.

§ 17

Butteraufbewahrung beim Großhandel

Großhandelsbetriebe dürfen Butter nur in geeigneten Kühlräumen oder Kühlschränken aufbewahren, die auch in den Sommermonaten eine Temperatur von unter 10 Grad Celsius aufweisen. Die Aufbewahrung und Lagerung muß so erfolgen, daß die Butter im Interesse der Qualitätserhaltung nicht nachteilig beeinflusst wird.

§ 18

Einzelhandel

Einzelhandelsbetriebe dürfen Butter nach den Handelsklassen gemäß § 5 nicht anbieten, zum Verkauf vorrätig halten, feilhalten, verkaufen oder sonst in den Verkehr bringen, wenn sie den Merkmalen gemäß den §§ 6, 7 und 8 offenbar nicht entspricht.

§ 19*

Ausländische Butter

(1) Für ausländische Butter gelten die Vorschriften der §§ 2, 3, 4 und 11 dieser Verordnung; § 21 des Lebensmittelgesetzes gilt sinngemäß.

(2) Liegen die Voraussetzungen des § 6 Abs. 1 Nr. 2, § 7 Nr. 2 und § 8 vor, so sind die nachfolgenden Bezeichnungen zu verwenden:

- a) Markenbutter,
- b) Molkereibutter,
- c) Landbutter.

(3) Ausländische Butter ist zu kennzeichnen. Die Kennzeichnung hat in einfarbigem Druck zu erfolgen, und zwar:

- | | |
|----------------|----------|
| Markenbutter | rot, |
| Molkereibutter | blau, |
| Landbutter | schwarz. |

(4) Bei ausländischer, nicht ausgeformter Butter, die in der Originalverpackung in den Verkehr gebracht wird, hat die Kennzeichnung der Gebinde, in denen die Butter verpackt ist, durch den Großhandel mittels Banderolen nach Maßgabe des Normblattes DIN 10 083 ohne das Gütezeichen zu erfolgen, sofern nicht der Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten ein besonderes Formblatt vorschreibt. Bei Abgabe ausländischer Butter in Originalverpackung (Fässer, Kisten) an Verbraucher ist die Qualitätsbezeichnung durch ein Schild anzugeben.

(5) Für ausländische, nicht ausgeformte Butter, die nicht in der Originalverpackung in den Verkehr gebracht wird, sowie für ausländische ausgeformte Butter und ausländische Butter, die im Inland ausgeformt wird, gelten die Vorschriften des § 9 Abs. 1 bis 6 und des § 14. Eine amtliche Schutzmarke oder eine Handels- oder Firmenmarke kann unter der zugelassenen Bezeichnung „Markenbutter“ (Absatz 2 Buchstabe a) in roter Farbe angebracht werden. Die Kennzeichnung hat nach Maßgabe des Normblattes DIN 10 083 ohne das Gütezeichen zu erfolgen, sofern nicht der Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten ein besonderes Formblatt vorschreibt.

§ 20 *

§ 21 *

Kontrollnummer-Register

(1) Die nach Landesrecht zuständigen Behörden führen ein Register, in das auf Antrag die Molkereien, Ausformstellen (§ 13) und Buttergroßhändler eingetragen werden. Sie erhalten eine Kontrollnummer. Bei der Verwendung der Kontrollnummern bei der Kennzeichnung (§ 9 Abs. 2 Nr. 3 und Abs. 4) ist vor die Kontrollnummer zu setzen im Lande

<i>Baden</i>	XII
<i>Bayern</i>	B
<i>Bremen</i>	IV
<i>Hamburg</i>	H. H.

§ 20: Gegenstandslose Übergangsvorschrift

§ 21 Abs. 1 Kursivdrucke: Jetzt Baden-Württemberg, Landesteile Baden, Württemberg-Baden u. Württemberg-Hohenzollern

Hessen,	
für den Landesteil Kurhessen	XIII
für den Landesteil Hessen-Nassau ..	VII
Niedersachsen,	
für den Landesteil Oldenburg	XVI
für die übrigen Landesteile	V
Nordrhein-Westfalen,	
für den Landesteil Nordrhein	I
für den Landesteil Westfalen	II
Rheinland-Pfalz	III
Schleswig-Holstein	S. H.
Württemberg-Baden	W
Württemberg-Hohenzollern	W

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

§ 22

Strafbestimmungen

Zuwiderhandlungen gegen die §§ 2, 4, 14 Abs. 2 und 7 und § 19 Abs. 1 werden nach §§ 11, 12 des Lebensmittelgesetzes bestraft. Die §§ 13 bis 15 und 18 des Lebensmittelgesetzes finden Anwendung. Im übrigen sind Zuwiderhandlungen gegen die Vorschriften dieser Verordnung nach Maßgabe des § 44 Abs. 1 Nr. 3 und Abs. 2 und der §§ 47 und 48 des Milchgesetzes strafbar.

§ 23

Befugnisse der Landesbehörden

(1) Die nach Landesrecht zuständigen Behörden erlassen die erforderlichen Durchführungsbestimmungen zu dieser Verordnung.

(2) Die nach Landesrecht zuständigen Behörden können unbeschadet der Vorschrift des Artikels 1 der Anlage 2 nachgeordnete Dienststellen mit der Durchführung dieser Verordnung beauftragen.

(3) Soweit den nach Landesrecht zuständigen Behörden in dieser Verordnung Befugnisse übertragen sind, können sie diese Befugnisse auf nachgeordnete Dienststellen übertragen.

§ 24 *

Inkrafttreten

(1) Die Verordnung tritt am 1. April 1951, § 22 am Tage nach der Verkündung in Kraft.

(2) ...

Der Bundesminister des Innern
Der Bundesminister für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten

§ 24 Abs. 2: Aufhebungsvorschrift

Anlage 1

Zu § 6 der Butterverordnung

Bestimmungen für Deutsche Markenbutter

Artikel 1

(1) Die von der nach Landesrecht zuständigen Behörde beauftragte Stelle (Überwachungsstelle) verleiht einer Molkerei durch Ausstellung einer Urkunde das Recht, diejenige von ihr hergestellte Butter, die die Anforderungen der §§ 2 und 6 Abs. 1 dieser Verordnung erfüllt, als Deutsche Markenbutter zu bezeichnen.

(2) Die Verleihung erfolgt, wenn den Vorschriften der Artikel 3 bis 6 entsprochen ist.

Artikel 2

(1) Bei der nach Landesrecht zuständigen Behörde oder der von ihr beauftragten Stelle ist eine Überwachungsstelle zu errichten. Sie hat die Aufgabe, die Berechtigung zur Führung der Bezeichnung Deutsche Markenbutter nach den Bestimmungen dieser Anlage zu verleihen, zu entziehen und die Einhaltung der Vorschriften der Butterverordnung zu überwachen.

(2) Bei der Überwachungsstelle ist ein Ausschuß zu bilden, der sich aus folgenden Personen zusammensetzen soll:

- a) dem Leiter der Überwachungsstelle als Vorsitzendem,
- b) einem Vertreter der für die amtliche Lebensmittelüberwachung nach Landesrecht zuständigen Behörde,
einem Vertreter der Milchwirtschaftlichen Untersuchungsanstalten oder derjenigen Stelle, die gemäß Anlage 2 Artikel 1 Abs. 1 mit der Durchführung der Butterprüfungen beauftragt ist,
einem sachverständigen Vertreter der Landesvereinigung, zwei Molkereifachleuten mit abgeschlossener Fachausbildung und
einem sachverständigen Vertreter des Butterhandels
als Mitgliedern.

Die nach Landesrecht zuständige Behörde gibt dem Ausschuß eine Geschäftsordnung.

Artikel 3

Die Molkerei muß sich mit der von ihr hergestellten Butter an mindestens drei aufeinanderfolgenden, monatlich stattfindenden Butterprüfungen gemäß § 12 der Butterverordnung nach dem schriftlich gestellten Antrag beteiligt haben. Bei diesen drei Prüfungen muß jede Butterprobe nach Lagerung bei +10 bis +12 Grad Celsius am zehnten Tag nach ihrer Herstellung mindestens 9 Wertmale im Geschmack und insgesamt mindestens 17 Wertmale aufweisen und den Anforderungen des § 2 dieser Verordnung entsprechen.

Artikel 4

Bei der Herstellung von Deutscher Markenbutter ist die Verwendung von Molke unzulässig.

Artikel 5*

Der technische Leiter der Molkerei muß eine abgeschlossene Fachausbildung im Sinne der Fünften Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes vom 25. April 1936 (Reichsgesetzbl. I S. 399) in der Fassung der Achten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes vom 23. Januar 1941 (Reichsgesetzblatt I S. 101) nachweisen und zuverlässig sein.

Artikel 6

(1) Die Molkerei muß in ihrem baulichen Zustand und ihrer technischen Einrichtung so beschaffen sein, daß eine fachgemäße Herstellung von Markenbutter gewährleistet ist. Insbesondere müssen eine einwandfreie Pasteurierungsanlage, ein Rahmreifungs- und Säureweckerapparat bzw. bei Süßrahmbutterherstellung ein geeigneter Rahmbehälter, ferner Butterrungs- und Butterformmaschine, Tiefkühlanlage, ausreichende Einrichtung zum Kühlen des Rahmes und der Milch sowie ein geeigneter Kühlraum für die Butter vorhanden sein. Es müssen geeignete Geräte in ausreichender Anzahl zur Untersuchung von Milch, Rahm und Butter zur Verfügung stehen.

(2) In Molkereien, die gleichzeitig Käse herstellen, müssen getrennte Räume für Butter- und Käseherstellung sowie für Butter- und Käseaufbewahrung vorhanden sein.

(3) Deutsche Markenbutter darf nur maschinell ausgeformt werden. Als Formmaschinen sind auch Formtische mit eingebauter Form, deren Füllung und Entleerung durch Fuß- und Handhebel erfolgt, anzusehen.

(4) Die Molkerei muß im Jahresdurchschnitt mindestens 50 kg Butter täglich herstellen und mindestens dreimal wöchentlich buttern.

Artikel 7

(1) Die Molkerei hat von jeder Butterung eine ausreichende Probe zu entnehmen und diese am gleichen Tage und nach einer mindestens zehntägigen sachgemäßen Lagerung durch den technischen Leiter der Molkerei oder seinen Vertreter nach den Beurteilungsgrundsätzen (§ 3 der Butterverordnung) zu prüfen.

(2) Die ermittelten Wertmale sind schriftlich niederzulegen.

Artikel 8

(1) Die Berechtigung zur Führung der Bezeichnung Deutsche Markenbutter wird von der Überwachungsstelle entzogen, wenn eine der Voraussetzungen (Artikel 3 bis 6) nicht mehr vorliegt. Das gilt insbesondere, wenn

- a) der technische Leiter der Molkerei wegen Vergehen gegen Vorschriften des Milchs-gesetzes und dieser Verordnung bestraft worden ist,
- b) die Butter bei zwei aufeinanderfolgenden Prüfungen oder bei drei Prüfungen innerhalb der letzten 6 Monate nicht die Voraussetzungen des Artikels 3 erfüllt,
- c) beim Groß- oder Einzelhandel sich wiederholt Beanstandungen der Butter ergeben und die Molkerei die beanstandeten Mängel verschuldet hat,
- d) die Butterprüfungen nicht oder nicht rechtzeitig beschickt werden,
- e) die Anweisungen der Überwachungsstelle vorsätzlich oder grob fahrlässig verletzt werden.

(2) Im Falle des Entzuges ist die Molkerei verpflichtet, die Urkunde über die Verleihung der Be-

Anlage 2

Zu § 12 der Butterverordnung

Bestimmungen für die Durchführung von Butterprüfungen

Artikel 1

Ausschuß

(1) Die Überwachungsstelle führt die Butterprüfungen nach Maßgabe dieser Bestimmungen durch. Sie kann im Einvernehmen mit dem Ausschuß (Anlage 1 Artikel 2 Abs. 2) die Durchführung der Butterprüfungen der Milchwirtschaftlichen Untersuchungsanstalt oder der Landesvereinigung oder einer anderen sachverständigen Stelle als Prüfungsstelle übertragen. Die Mitglieder des Ausschusses und die Angehörigen der Prüfungsstelle sind zur Verschwiegenheit verpflichtet.

(2) Der Ausschuß beruft Molkereifachleute mit abgeschlossener Fachausbildung, Butterhändler, Leiter von Lebensmittel-Untersuchungsämtern, Angestellte der Milchwirtschaftlichen Untersuchungsanstalten und der Landesvereinigungen (Molkereinstruktoren) für die Dauer eines Jahres als ständige Sachverständige für die Butterprüfungen. Nach Ablauf eines Jahres kann die Hälfte der berufenen Sachverständigen durch neu zu berufende Sachverständige ersetzt werden. Der Leiter der Prüfungsstelle ladet die Sachverständigen zu den einzelnen Prüfungen ein.

(3) Der Ausschuß muß sich mindestens viermal im Jahr von der Einhaltung und Beachtung der folgenden Bestimmungen bei der Durchführung der Butterprüfungen überzeugen. Beschwerden hinsichtlich der Butterprüfungen und über die Prüfungsstelle sind an den Vorsitzenden des Ausschusses zu richten.

Artikel 2*

Abruf, Entnahme, Gewicht, Verpackung, Einsendung und Lagerung der Butterproben

(1) Die Prüfungsstelle hat den Abruf der Butterproben durch Fernsprecher, Fernsprechauftrags-

rectigung zur Führung der Bezeichnung Deutsche Markenbutter der Überwachungsstelle zurückzugeben.

(3) Die Kennzeichnungsmittel sind durch die Überwachungsstelle sicherzustellen.

Artikel 9

Die Berechtigung zur Führung der Bezeichnung Deutsche Markenbutter kann wieder verliehen werden, wenn

- a) die Umstände, die zum Entzuge führten, abgestellt sind,
- b) die Butter bei mindestens zwei aufeinanderfolgenden Butterprüfungen die Voraussetzungen des Artikels 3 erfüllt und
- c) die Überwachungsstelle festgestellt hat, daß die Sicherheit für die Herstellung von Markenbutter wieder gewährleistet ist.

dienst, Telegramm oder durch Entnahme durch Beauftragte so vorzunehmen, daß der Rahm für die Prüfungsbutter keine besondere Behandlung mehr erfahren kann. Ein Abruf der Proben in anderer Form ist nicht zulässig. Der Abruf soll so erfolgen, daß in verschiedenen Monaten die Butterprüfungen nach Möglichkeit in verschiedenen Wochen des Monats stattfinden.

(2) Die Molkereien haben von der Produktion des Tages, der in der Abrufbenachrichtigung genannt ist, fachgemäß eine Butterprobe im Gewicht von 2 kg zu entnehmen, in ein Stück von Würfelform mit glatten Außenkanten zu formen, die Probe in Pergamentpapier (ohne jegliche Kennzeichnung) einzuschlagen und in dem für die Einsendung zur Verfügung gestellten Karton zu verpacken. Die Probe ist unter Beifügung von einzusendenden Begleitpapieren in einwandfreies Papier zu verpacken. Die Kosten für die Proben einschließlich Versandkosten sind von den Molkereien zu tragen.

(3) Die Probe ist im Laufe des Abruftages durch Boten, als Expresgut oder *Eilpostpaket (-Päckchen)* an die Prüfungsstelle abzusenden. Maßgebend für die Einhaltung des vorgeschriebenen Zeitpunktes der Einsendung sind die amtlichen Angaben auf den Versandpapieren.

(4) Molkereien, die ihre Butterproduktion oder den größten Teil derselben unmittelbar nach der Herstellung ausformen oder nicht täglich buttern, haben eine Probe von 2 kg in Würfelform von jeder Erzeugung zu entnehmen und für einen eventuellen Probeabruf sachgemäß aufzubewahren. Bei Betrieben mit täglich mehreren Butterungen oder mit Verarbeitung von Rahm aus verschiedenen Behältern ist mehrfach im Jahr die Entnahme der Proben durch Beauftragte der Prüfungsstelle vorzunehmen.

Art. 2 Abs. 3 Kursivdruck: Vgl. jetzt §§ 33, 35 Postordnung v. 16. 5. 1963
1 341

(5) Nach Eingang bei der Prüfungsstelle (Artikel 1 Abs. 1) sind die Proben zu registrieren. Hierbei sind folgende Feststellungen zu treffen und aufzuzeichnen:

- a) Zeitpunkt der Absendung und des Eingangs,
- b) Untergewicht,
- c) Kennzeichnung (unzulässige),
- d) Deformierung oder sonstiger mangelhafter Zustand (vgl. Artikel 4 Abs. 4).

Vom Tage des Eingangs bis zum Prüfungstag müssen Proben bei einer Temperatur von +10 bis +12 Grad Celsius sachgemäß gelagert werden. Die Einhaltung der vorgeschriebenen Temperatur ist durch Schreibthermometer nachzuweisen.

(6) Die Butterproben sind am zehnten Tag nach dem Abrufstag zu beurteilen. In Ausnahmefällen kann die Beurteilung am neunten oder elften Tage nach dem Abruf erfolgen.

Artikel 3

Untersuchung der Butterproben

(1) Die Butterproben sind auf Wassergehalt zu untersuchen. Bei Entnahme der Buttermenge für die Untersuchungen vor der Prüfung ist so zu verfahren, daß eine die Qualität der Butterproben nachteilige Beeinflussung ausgeschlossen ist.

(2) Die Untersuchungsergebnisse sind schriftlich niederzulegen.

Artikel 4

Beurteilung der Butterproben

(1) Die Prüfung soll in der Regel unter Aufsicht des Vorsitzenden des Ausschusses oder seines Beauftragten erfolgen. Der Leiter der Prüfungsstelle oder sein Beauftragter ist für die vorschriftsmäßige Durchführung der Prüfung verantwortlich. Die Beurteilung der Butterproben hat nach den in Artikel 5 dieser Anlage festgelegten Richtlinien zu erfolgen.

(2) Die Räume, in denen die Butterprüfung stattfindet, sollen hell, luftig und frei von Gerüchen sein, die sich der Butter mitteilen können. Die Temperatur in den Räumen ist so zu regulieren, daß die Butterproben vom Zeitpunkt ihrer Aufstellung an bis zur Beendigung der Prüfung in der Konsistenz nicht erheblich beeinflußt werden. Die Temperatur der Butterproben soll +18 Grad Celsius nicht übersteigen.

(3) Butterproben, die nicht am Abrufstag, sondern erst später abgesandt wurden oder die mehr als 18% Wasser oder mehr als 18% Wasser und Kochsalz enthalten, sollen nicht zur Beurteilung gelangen.

(4) Butterproben, die durch ungewöhnliche Einwirkung während ihres Transportes deformiert wurden oder in einem solchen Zustand eingingen, daß bei einer Bewertung diese wahrscheinlich nicht den tatsächlichen Verhältnissen entsprechen würde,

oder deren Transportzeit erheblich länger als die durchschnittliche Transportzeit aller Proben war, können zur Beurteilung gelangen. Eine Auswertung der Beurteilung darf nur mit Zustimmung der betreffenden Molkerei erfolgen. Erfolgt keine Auswertung, so sind von der Prüfungsstelle Ersatzproben abzurufen und zu beurteilen.

(5) Gesalzene und ungesalzene Butterproben sowie Süßrahm- und Sauerrahm-Butterproben sind voneinander getrennt zu beurteilen. Alle Butterproben sind so aufzustellen, daß die Sachverständigen sich gegenseitig nicht behindern, nicht in die Prüfungslisten anderer Gruppen einsehen oder Beurteilungsergebnisse voneinander abhören können.

(6) Die Sachverständigengruppen werden vom Leiter der Prüfungsstelle zusammengestellt. Jede Gruppe muß aus 4 Sachverständigen bestehen, von denen je 2 Sachverständige eine Untergruppe bilden. Die eine Untergruppe soll aus einem Molkereifachmann und einem Butterhändler und die andere Untergruppe aus einem Molkereifachmann und einem sachverständigen Vertreter der Landesvereinigung oder des Lebensmittel-Untersuchungsamtes oder der Milchwirtschaftlichen Anstalt zusammengesetzt sein.

(7) Vor Beginn der Prüfung haben alle Sachverständigen mit dem Prüfungsleiter und dem Austauschsachverständigen (Absatz 12) gemeinsam mindestens 3 Butterproben zwecks Erreichung einer einheitlichen Beurteilung zu prüfen.

(8) Die Butterproben müssen im Gegenprüfungsverfahren ohne Kenntnis ihrer Herkunft beurteilt werden, d. h., die eine Untergruppe beginnt die Beurteilung der Butterproben von der letzten Probe an, die andere Untergruppe dieser Sachverständigengruppe beginnt die Beurteilung der Butterproben von der ersten Probe an. Jede Gruppe soll nicht mehr als 40 Proben je Tag beurteilen. Die Sachverständigen haben die getroffenen Beurteilungen mit Tinte oder Tintenstift in die vorgeschriebenen Vordrucke (Prüfungslisten) einzutragen. Eine Änderung der schriftlich niedergelegten Ergebnisse darf nur durch Ausstreichen (nicht Radieren) und Neuaufzeichnung erfolgen. Die Prüfungslisten sind von den Sachverständigen zu unterzeichnen.

(9) Zu seiner Unterstützung soll der Prüfungsleiter Sondersachverständige einsetzen, denen zwei Sachverständigengruppen (nicht mehr als 80 Proben) zuzuteilen sind. Sie haben dafür zu sorgen, daß die Beurteilung der Butterproben nach den Richtlinien (Artikel 5) erfolgt. Die Sondersachverständigen haben insbesondere die Aufgabe, dafür zu sorgen, daß

- a) nach Beendigung der Beurteilung der Proben von den einzelnen Untergruppen sofort die mit Unterschriften versehenen Prüfungslisten eingezogen werden,
- b) die von den Untergruppen A und B niedergelegten Beurteilungsergebnisse in einem von dem Prüfungsraum getrennten Raum miteinander verglichen werden, ohne daß hierbei Sachverständige der betreffenden

Gruppe anwesend sind, und zu veranlassen, daß nach den Richtlinien übereinstimmende Ergebnisse in eine neue Liste (Reinschrift) eingetragen werden,

- c) bei voneinander abweichenden Beurteilungen die betreffenden Proben durch die 4 Sachverständigen der betreffenden Gruppe nachbeurteilt werden (bei Stimmengleichheit entscheidet der Sondersachverständige), wobei die Ergebnisse ebenfalls in die Reinschriftliste einzutragen sind,
- d) die ordnungsgemäß abgeschlossenen Reinschriftlisten nebst den Prüfungslisten der Untergruppen an den Prüfungsleiter übergeben werden.

(10) Personen, die infolge ihrer Tätigkeit Kenntnis über die Art und Herkunft der Proben besitzen, dürfen nicht als Sachverständige bei der Beurteilung tätig sein.

(11) Alle Sachverständigen und sonstigen bei der Beurteilung der Proben anwesenden Personen haben sich am Tage der Butterprüfung bis zu deren Beendigung des Rauchens, der Benutzung von Riechstoffen sowie des Genusses von Alkohol und solchen Speisen zu enthalten, durch die ihr Geruchs- und Geschmackssinn oder der der anderen Sachverständigen beeinträchtigt werden kann. Sachverständige und Personen, die nicht diesen Forderungen entsprechen, dürfen nicht bei der Prüfung zugegen sein.

(12) Die Prüfungsstelle muß zu mindestens 6 Butterprüfungen innerhalb eines Kalenderjahres je einen Sachverständigen aus anderen Ländern des Bundesgebietes heranziehen. Diese Sachverständigen (Austauschsachverständige) werden von den Ausschüssen der anderen Länder bestimmt. Der Austauschsachverständige soll sich über die Beurteilung der Butterproben bei der betreffenden Prüfung informieren und gemeinsam mit dem Leiter der Prüfung ein Protokoll aufsetzen, das dem Ausschuss seines Landes und dem Ausschuss des Landes, in dem die Prüfung stattfindet, zuzustellen ist. Werden von dem Austauschsachverständigen und dem Leiter der Prüfung gegenteilige Meinungen vertreten, so soll jeder seinen Standpunkt in diesem Protokoll festlegen. Der Austauschsachverständige und der Leiter der Prüfung sollen das Protokoll gemeinsam unterzeichnen.

(13) Innerhalb von 48 Stunden nach Beendigung der Prüfung sollen die Prüfungs- und Untersuchungsergebnisse den Molkereien schriftlich durch die Prüfungsstelle übersandt werden. Auf Antrag kann die Prüfungsstelle den Molkereien unmittelbar nach Beendigung der Prüfung vorläufig Kenntnis über die erhaltenen Beurteilungen geben.

Artikel 5

Richtlinien für die Beurteilung von Butter

(1) Aus der zu beurteilenden Butter ist mit einem einwandfreien und genormten Bohrer (Butterbohrer oder -stecher) eine Probe (Bohrling) zu entnehmen. Dies hat in der Weise zu erfolgen, daß nach dem

„senkrechten“ Einführen des Bohrers in die Butter mit diesem nur eine halbe Umdrehung gemacht und darauf mit dem Bohrling herausgezogen wird. Ohne Zeitverlust ist die Beurteilung des Geruches der Butter vorzunehmen. Anschließend hat die Beurteilung der Ausarbeitung, des Aussehens, Gefüges und Geschmackes zu erfolgen.

(2) Zur Erzielung einer einheitlichen Beurteilung soll die Beurteilung der Ausarbeitung, des Aussehens und des Gefüges von 2 sachverständigen Beauftragten der Prüfungsstelle anlässlich der Entnahme von Bohrlingen für die Untersuchung auf Wassergehalt (Artikel 3) vorgenommen werden. Die Bewertungen sind mit Tinte oder Tintenstift in die Prüfungslisten (Artikel 4 Abs. 8 Satz 3) einzutragen. Sind Sachverständige (Artikel 4 Abs. 6) nicht mit den in den Prüfungslisten eingetragenen Bewertungen einverstanden, so muß unter Hinzuziehung des Leiters der Prüfungsstelle oder seines Beauftragten (Artikel 4 Abs. 1) eine erneute Beurteilung erfolgen.

(3) Maßgebend für die Bewertung der einzelnen Eigenschaften sind die Beurteilungsgrundsätze der Butterverordnung (§ 3).

(4) Bohrlinge dürfen nicht in das Bohrloch wieder eingebracht und nicht als Lebensmittel verwendet werden. Der Butterbohrer ist vor jeder Probeentnahme gründlich mit geruchlosem, weichem Papier zu reinigen.

(5) Wenn eine Butter nicht 20 Wertmale erhält, so müssen entsprechend der geringeren Bewertung bei den einzelnen Eigenschaften weniger Wertmale zuerkannt werden. Die Beurteilung soll in folgender Weise vorgenommen werden bei:

Sauerrahmbutter:

a) Geruch:

3 Wertmale soll eine Butter erhalten, wenn deutlich wahrnehmbar ein reiner und frischer Duft vorhanden ist. Ist das nicht der Fall, aber auch kein Fehler feststellbar, die Butter geruchlos oder neutral, so soll 1 Wertmal abgezogen werden. Das gleiche gilt für Butter, deren Geruch nur ganz gering wahrnehmbare Fehler erkennen läßt. Sind solche deutlich wahrnehmbar, so sollen 2 Wertmale abgezogen werden. Bei starken Geruchsfehlern sind 3 Wertmale abzuziehen.

b) Geschmack (Reinheit, Aroma):

Eine Butter, die rein, frisch, aromatisch schmeckt, soll 10 Wertmale erhalten. Bei geringen Abweichungen, bei denen zwar etwas weniger Aroma wahrzunehmen, aber sonst kein Fehler erkennbar ist, wird 1 Wertmal in Abzug gebracht. Eine Butter erhält 8 Wertmale, wenn die Fehler ölig, sauer, metallisch, hefig, unrein usw. schwach erkennbar sind. Treten die vorgenannten Fehler stärker hervor, so sind einer solchen Butter nur 7 Wertmale zu geben. Bei groben Fehlern, wie stark metallisch, stark

ölig, stark hefig, tranig, fischig, leicht ranzig, dürfen höchstens 6 Wertmale gegeben werden. Gesalzene Butter darf nur einen leichten Salzgeschmack aufweisen, ein aufdringlicher Salzgeschmack ist als Fehler zu werten.

c) Ausarbeitung (Buttermilch- und Wasserlässigkeit):

Wenn eine Butter in der Ausarbeitung 3 Wertmale erhalten soll, dürfen sich an der Oberfläche des Bohrers und des Bohrlings keine Wassertröpfchen oder Schlieren zeigen. Wenn vereinzelt Wassertröpfchen oder Schlieren auftreten, so ist eine solche Butter als leicht wasserlässig zu bezeichnen und 1 Wertmal in Abzug zu bringen. Treten Wassertropfen auf, so sind dieser stark wasserlässigen Butter 2 Wertmale abzuziehen.

Bei einer leicht wasserlässigen Probe, deren Wassertröpfchen nicht klar, die Lake trübe ist, sind 2 Wertmale und bei einer stark wasserlässigen Probe mit trüber Lake 3 Wertmale abzuziehen.

d) Aussehen (Reinheit, Farbe, Schimmer):

Bei der Prüfung des Aussehens der Butter (Farbe) haben sich die Sachverständigen nach den festgelegten Standardfarbtönen zu richten. Bei Butterproben, die zu wenig oder zu stark gefärbt sind, ist 1 Wertmal, bei solchen, die viel zu wenig oder viel zu stark gefärbt sind, sind 2 Wertmale in Abzug zu bringen. Bei leicht marmoriertem, streifigem oder buntem Aussehen ist 1 Wertmal abzuziehen, bei stärkerem Auftreten dieser Fehler sind 2 Wertmale in Abzug zu bringen.

e) Gefüge (Härtegrad, Streichfähigkeit):

Eine Butter erhält 2 Wertmale, wenn sie ein geschlossenes Gefüge und eine gute Streichfähigkeit aufweist. Beim Auftreten der Fehler kurz, bröckelig, schmierig, salbig, überarbeitet, knirschend und ähnlichen ist 1 Wertmal in Abzug zu bringen, bei starkem Hervortreten dieser oder ähnlicher Fehler sind 2 Wertmale abzuziehen.

Süßrahmbutter:

a) Geruch und Geschmack:

Süßrahmbutter soll einen spezifischen, leicht süßlichen und rahmigen Geruch und Geschmack aufweisen. Ein leichter Kochgeruch und -geschmack ist nicht zu beanstanden. Eine solche Butter kann 10 Wertmale im Geschmack und 3 Wertmale im Geruch erhalten. Butter, die etwas stärkeren Kochgeruch und -geschmack zeigt, darf höchstens 9 Wertmale im Geschmack und höchstens 2 Wertmale im Geruch erhalten.

Ein starker Kochgeruch und -geschmack ist als eindeutiger Fehler wie bei Sauerrahmbutter zu bewerten.

Im übrigen gilt das gleiche wie bei Sauerrahmbutter.

b) Ausarbeitung, Aussehen und Gefüge:

Für die Beurteilung der Butter in der Ausarbeitung, im Aussehen und im Gefüge gilt das gleiche wie bei der Sauerrahmbutter.

(6) Bei der Beurteilung ist folgendes zu beachten:

a) Erhält eine Butter weniger als

- 2 Wertmale im Geruch,
- 9 Wertmale im Geschmack,
- 3 Wertmale in der Ausarbeitung,
- 2 Wertmale im Aussehen und
- 2 Wertmale im Gefüge,

so müssen die Fehler angegeben werden.

b) Stimmen die beiden Sachverständigen einer Untergruppe (Artikel 4 Abs. 6) bei der Bewertung einer Butterprobe nicht überein, oder neigen sie in einem Zweifelsfall der Auffassung zu, daß die Butterprobe auch günstiger oder schlechter bewertet werden kann, so ist dieses durch ein Plus (+)- oder Minus (—)-Zeichen entsprechend bei Geruch, Geschmack etc. zu kennzeichnen.

(7) Butterproben, die unterschiedlich von den Untergruppen A und B beurteilt worden sind, müssen nachbeurteilt werden, wenn

a) im Geruch, in der Ausarbeitung, im Aussehen und im Gefüge eine Abweichung von einem Wertmal und mehr besteht und diese Abweichung nicht durch eine Plus (+)- oder Minus (—)-Kennzeichnung einer Untergruppe aufgehoben wird (nur bei einem Wertmal Unterschied),

b) im Geschmack eine Abweichung von einem Wertmal oder mehreren Wertmalen besteht und bei der Abweichung von einem Wertmal dieser Unterschied nicht durch eine Plus (+)- oder Minus (—)-Kennzeichnung einer Untergruppe aufgehoben wird. Beträgt die Abweichung im Geschmack ein Wertmal, so gilt ohne Nachprüfung die höhere Zahl an Wertmalen, falls nicht durch die höhere Zahl die für eine höhere Handelsklasse erforderliche Zahl an Wertmalen erreicht wird,

c) die Plus (+)- und Minus (—)-Kennzeichnung der Untergruppen gegenteilig sind, z. B. Untergruppe A 8 Wertmale +, Untergruppe B 9 Wertmale — im Geschmack.

Bei der Nachbeurteilung von Butterproben darf bei Abweichungen im Geschmack die Abweichung nur nach Handelsklassen (z. B. Markenbutter gegenüber Molkereibutter), bei den anderen Eigenschaften (Geruch, Ausarbeitung, Aussehen und Gefüge) die Abweichung nur nach der Zahl an Wertmalen angegeben werden.

7842-3-1

**Verordnung
über Kennzeichnung, Verpackung und Gewichte von Butter,
Käse, Schmelzkäse und Käsezubereitungen französischer Herkunft
im Saarland**

Vom 30. Juni 1962

Bundesanzeiger Nr. 123

Auf Grund des § 38 des Gesetzes zur Einführung von Bundesrecht im Saarland vom 30. Juni 1959 (Bundesgesetzbl. I S. 313) verordnet die Bundesregierung im Benehmen mit der Regierung des Saarlandes: *

§ 1 *

In Frankreich hergestellte und zu Stücken von 500, 250 oder 125 Gramm ausgeformte Butter darf im Saarland, abweichend von den Vorschriften des § 19 Abs. 2, 3 und 5 der Butterverordnung vom 2. Juni 1951 (Bundesanzeiger Nr. 110 vom 12. Juni 1951), in französischer Originalpackung und mit französischer Originalkennzeichnung in den Verkehr gebracht werden.

§ 2 *

In Frankreich hergestellte Käse, Schmelzkäse und Käsezubereitungen dürfen im Saarland, abweichend von den Vorschriften des § 20 der Käseverordnung vom 2. Juni 1951 (Bundesanzeiger Nr. 110 vom 12. Juni 1951), zuletzt geändert durch die Verordnung zur Änderung der Käseverordnung vom 4. No-

Einleitungssatz: G zur Einführung von Bundesrecht im Saarland 101-3
§ 1: ButterV 7842-3
§ 2: KäseV 7842-4

vember 1961 (Bundesanzeiger Nr. 220 vom 15. November 1961), in französischer Originalpackung mit französischer Originalkennzeichnung und mit den in Frankreich zulässigen Gewichten in den Verkehr gebracht werden.

§ 3

Die Bestimmungen der §§ 1 und 2 gelten nur für Butter, Käse, Schmelzkäse und Käsezubereitungen, die im Rahmen des Artikels 63 Nr. 2 des Saarvertrages vom 27. Oktober 1956 (Bundesgesetzbl. II S. 1587) aus Frankreich in das Saarland zollfrei eingeführt werden.

§ 4 *

Diese Rechtsverordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzbl. I S. 1) in Verbindung mit § 40 des Gesetzes zur Einführung von Bundesrecht im Saarland vom 30. Juni 1959 (Bundesgesetzbl. I S. 313) auch im Land Berlin.

§ 5

Diese Rechtsverordnung tritt am 1. Juli 1962 in Kraft. Sie tritt am 31. Dezember 1969 außer Kraft.

§ 4: GVBl. Berlin 1962 S. 854; Drittes ÜberleitungsG 603-5

7842-4

**Verordnung
über Käse, Schmelzkäse und Käsezubereitungen
(Käseverordnung) ***

Vom 2. Juni 1951

Bundesanzeiger Nr. 110, verk. am 12. 6. 1951

Auf Grund des § 1 Abs. 2, der §§ 37, 40 und 52 des Milchgesetzes vom 31. Juli 1930 (Reichsgesetzbl. I S. 421) und hinsichtlich des § 8 Abs. 7 und 8, des § 11 Abs. 1, der §§ 17, 20, 21 und 22 auf Grund des § 5 Nr. 1 und 5 des Lebensmittelgesetzes vom 17. Januar 1936 (Reichsgesetzbl. I S. 17) und auf Grund des § 22 des Gesetzes über den Verkehr mit Milch, Milcherzeugnissen und Fetten (Milch- und Fettgesetz) vom 28. Februar 1951 (Bundesgesetzbl. I S. 135) wird nach Anhörung eines Sachverständigenbeirats mit Zustimmung des Bundesrates verordnet: *

Überschrift: Vgl. GVBl. Berlin 1952 S. 497
Einleitungssatz: MilchG 7842-2, LebensmittelG 2125-4, Milch- u. FettG 7842-1

ERSTER ABSCHNITT

Allgemeine Bestimmungen

§ 1 *

Begriffsbestimmungen

(1) Käse ist das aus Milch, Sahne (Rahm), teilweise oder vollständig entrahmter Milch (Magermilch), Buttermilch, Ziegenmilch, Schafmilch oder aus Gemischen dieser Flüssigkeiten, gegebenenfalls unter Verwendung von Molke, Wasser, Kochsalz, Pilz- und Bakterienkulturen, durch Säuerung oder Zusatz von Lab gewonnene Gemisch, das amtlich zu-

§ 1 Abs. 3: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 1 V v. 1. 9. 1961 BAnz Nr. 176

gelassene Farbstoffe enthalten kann und entweder frisch oder in verschiedenen Graden der Reife zum Verzehr bestimmt ist.

(2) Schmelzkäse ist ein Erzeugnis, das aus Käse unter Anwendung von Wärme bei Zusatz von Schmelzsalzen oder ohne solche hergestellt wird und amtlich zugelassene Farbstoffe enthalten kann.

(3) Käsezubereitung ist ein Erzeugnis, das aus Käse und anderen der Milch entstammenden Bestandteilen besteht, in ähnlicher Weise wie Schmelzkäse hergestellt wird und bis zu 15 v. H. seines Gewichtes andere als die in Absatz 1 und 2 bezeichneten Lebensmittel (zugesetzte Lebensmittel) enthalten kann.

§ 1 a *

Als Zusatz zur Milch für die Herstellung von Schnittkäse wird

- a) Kalziumchlorid bis zu 0,2 Gramm
- b) Salpeter (Natrium- und Kaliumnitrat) bis zu 0,2 Gramm

auf einen Liter Milch zugelassen.

§ 1 b *

Abweichend von § 5 a Abs. 2 des Lebensmittelgesetzes besteht nicht die Verpflichtung, den Gehalt an den nach § 1 a zugelassenen fremden Stoffen kenntlich zu machen.

§ 2

Fettgehalt

Nach dem Fettgehalt sind folgende Fettstufen zulässig:

1. Doppelrahmkäse mit einem Mindestfettgehalt von 60 v. H. in der Trockenmasse (60 v. H. i. T.),
2. Rahmkäse mit einem Mindestfettgehalt von 50 v. H. i. T.,
3. Vollfettkäse mit einem Mindestfettgehalt von 45 v. H. i. T.,
4. Fettkäse mit einem Mindestfettgehalt von 40 v. H. i. T.,
5. Dreiviertelfettkäse mit einem Mindestfettgehalt von 30 v. H. i. T.,
6. Halbfettkäse mit einem Mindestfettgehalt von 20 v. H. i. T.,
7. Viertelfettkäse mit einem Mindestfettgehalt von 10 v. H. i. T.,
8. Magerkäse mit einem Fettgehalt von weniger als 10 v. H. i. T.

§ 3

Beurteilungsgrundsätze

Die Beurteilung von Käse, Schmelzkäse und Käsezubereitungen richtet sich nach der Zahl der Wertmale, die Käse, Schmelzkäse oder Käsezubereitungen für das Äußere, für das Innere, für Geruch und

Geschmack aufweisen. Dabei sind die einzelnen Eigenschaften wie folgt zu bewerten bei:

I. Hart-, Schnitt- und Weichkäse mit Ausnahme der unter II genannten Weichkäsesorten:

1. für Äußeres (Form, Narbe) bis zu 4 Wertmalen
 2. für Inneres (Farbe, Lochung, Teig) bis zu 8 Wertmalen
 3. für Geruch und Geschmack bis zu 8 Wertmalen
- insgesamt: bis zu 20 Wertmalen

II. Camembert-, Brie-, Ziegenkäse, Deutschem Weichkäse mit Schimmelbildung, Butterkäse und Sauermilchkäse:

1. für Äußeres (Form und Narbe) bis zu 8 Wertmalen
 2. für Inneres (Farbe, Lochung, Teig) bis zu 4 Wertmalen
 3. für Geruch und Geschmack bis zu 8 Wertmalen
- insgesamt: bis zu 20 Wertmalen

III. Frischkäse

Speisequark, Buttermilchquark, Schichtkäse, Rahmfrischkäse, Doppelrahmfrischkäse und Käse nach Liptauer Art:

1. für Äußeres (Farbe, Oberfläche) bis zu 2 Wertmalen
 2. für Inneres (Gefüge) bis zu 6 Wertmalen
 3. für Geruch und Geschmack bis zu 12 Wertmalen
- insgesamt: bis zu 20 Wertmalen

IV. Kochkäse und Kräuterkäse:

1. für Äußeres bis zu 4 Wertmalen
 2. für Inneres (Teig) bis zu 6 Wertmalen
 3. für Geruch und Geschmack bis zu 10 Wertmalen
- insgesamt: bis zu 20 Wertmalen

V. Lab- und Sauermilchquark:

A. Bewertung der Eigenschaften

1. für Geruch bis zu 6 Wertmalen
 2. für Geschmack bis zu 6 Wertmalen
 3. für Gefüge (Griff) bis zu 8 Wertmalen
- insgesamt: bis zu 20 Wertmalen

B. Laboratoriumsuntersuchung

1. für Reifungsprobe ... bis zu 10 Wertmalen
 2. für Säuregrad bis zu 6 Wertmalen
 3. für Metallprobe bis zu 4 Wertmalen
- insgesamt: bis zu 20 Wertmalen

Endbewertung: Gesamtwertmale von A plus Gesamtwertmale von B geteilt durch 2. Für Auf- oder Abrundung sind Gesamtwertmale von B ausschlaggebend.

§§ 1 a u. 1 b: Eingef. durch § 4 Abs. 2 Nr. 1 V v. 19. 12. 1959 I 742; i. d. F. d. Art. 2 Nr. 1 u. 2 V v. 15. 12. 1960 I 1004

VI. Schmelzkäse und Käsezubereitungen:

1. für Äußeres (Farbe) . . . bis zu 4 Wertmalen
2. für Inneres (Teig) bis zu 6 Wertmalen
3. für Geruch und Geschmack bis zu 10 Wertmalen

insgesamt: bis zu 20 Wertmalen

ZWEITER ABSCHNITT

Käse

§ 4*

Käsesorten

(1) Es dürfen nur die in der Anlage 1 aufgeführten Käsesorten mit den vorgeschriebenen Bezeichnungen und festgesetzten Fettstufen in den festgesetzten Formen, Größen und Gewichtsstufen hergestellt, angeboten, zum Verkauf vorrätig gehalten, feilgehalten, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht werden, wobei die festgesetzten Mindesttrockenmassegehalte (Anlage 1 Abschnitt B) nicht unterschritten werden dürfen und die Herstellungsvorschriften der Anlage 1 Abschnitt D eingehalten sein müssen.

(2) Der Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten kann im Einvernehmen mit dem Bundesminister des Innern mit Zustimmung des Bundesrates die Bestimmungen der Anlage 1 abändern und insbesondere weitere Käsesorten zulassen.

(3) . . .

§ 4 a *

(1) Die nach Landesrecht zuständigen Behörden werden ermächtigt, im Einzelfall die Herstellung von Käse zuzulassen, der nicht den Anforderungen an die in der Anlage 1 aufgeführten Käsesorten entspricht. Die Herstellung darf nur zugelassen werden, wenn sich der Käse nach seinen äußeren und inneren Merkmalen sowie nach Geruch und Geschmack von den in der Anlage 1 aufgeführten Käsesorten wesentlich unterscheidet. Die Zulassung ist längstens auf drei Jahre zu befristen.

(2) Dem Hersteller sind bei der Zulassung Auflagen zu erteilen über Bezeichnung, Fettgehalt, Mindesttrockenmasse, Form, Größe und Gewichtsstufe sowie über die Beschaffenheit des Käses nach seinen äußeren und inneren Merkmalen und nach Geruch und Geschmack.

(3) Die Zulassung kann widerrufen werden, wenn die erteilten Auflagen nicht eingehalten werden.

§ 4 b *

(1) Käse, dessen Herstellung nach § 4 a Abs. 1 zugelassen worden ist, darf abweichend von § 4 Abs. 1 angeboten, zum Verkauf vorrätig gehalten, feilgehalten, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht werden.

§ 4 Abs. 1: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 1 V v. 29. 7. 1957 BAnz. 145
 § 4 Abs. 3: Aufgeh. durch Art. 1 Nr. 2 V v. 29. 7. 1957 BAnz. Nr. 145
 §§ 4 a u. 4 b: Eingef. durch Art. 1 V v. 4. 11. 1961 BAnz. Nr. 220

(2) Für den Hersteller gelten die Kennzeichnungsvorschriften der §§ 8 und 10 mit der Maßgabe, daß an die Stelle der Angabe der Sorte die in der Auflage vorgeschriebene Bezeichnung tritt.

§ 5

Handelsklassen

Es werden folgende Handelsklassen bei den Sorten unterschieden, und zwar bei

- | | |
|-----------------------|------------------|
| Hart- und Schnittkäse | 1. Markenkäse |
| | 2. Klasse Fein |
| Weichkäse | 1. Spitzenklasse |
| | 2. Klasse Fein |

§ 6

Markenkäse und Weichkäse Spitzenklasse

Inländischer Käse darf als Markenkäse oder Weichkäse Spitzenklasse bezeichnet werden, wenn

1. folgende Eigenschaften gegeben sind:
 - a) der Fettgehalt des Käses mindestens 30 v. H in der Trockenmasse beträgt,
 - b) der Käse mit Ausnahme von Camembert-, Brie- und Butterkäse mindestens 3 Wertmale für Äußeres, 7 Wertmale für Inneres und 7 Wertmale für Geruch und Geschmack aufweist. Camembert-, Brie- und Butterkäse müssen mindestens 7 Wertmale für Äußeres, 3 Wertmale für Inneres und 7 Wertmale für Geruch und Geschmack aufweisen,

und wenn

2. der Käserei oder dem Fertiglagerer (§ 10 Abs. 1) nach den Bestimmungen der Anlage 2 das Recht, für den hergestellten Käse die Bezeichnung Markenkäse oder Weichkäse Spitzenklasse zu führen, verliehen worden ist.

§ 7

Hart- und Schnittkäse Klasse Fein und Weichkäse Klasse Fein müssen mindestens 16 Wertmale aufweisen.

§ 8

Kennzeichnung

(1) Käse ist bei Abgabe durch die Käserei in gut sichtbarer und haltbarer Weise zu kennzeichnen. Ausgenommen ist Käse, der unmittelbar zu Schmelzzwecken oder zur Fertiglagerung geliefert wird.

(2) Bei verpacktem Käse ist die Kennzeichnung durch Aufdruck auf der Verpackung und bei unverpacktem Käse auf dem Käse mittels Stempel, Schablone, Brand oder durch Befestigung einer Papier- oder Kaseinmarke anzubringen.

(3) Die Kennzeichnung muß enthalten:

1. die Handelsklasse oder, sofern eine Handelsklasse nicht besteht, die Sorte,
2. die Fettstufe,
3. die Kontrollnummer oder den Namen (die Firma) des Herstellerbetriebes,
4. das Herkunftsland oder das engere Erzeugungsgebiet,
5. bei Markenkäse das Gütezeichen.

(4) Bei der Kennzeichnung kann ein Warenzeichen angegeben werden.

(5) Bei der Kennzeichnung müssen Handelsklasse oder Sorte hervortreten.

(6) Magerkäse darf nur nach Sorte und Herkunft gekennzeichnet werden.

(7) Zum Stempeln von unverpacktem Käse und zum Färben von Paraffinüberzügen dürfen nur Farben verwendet werden, die der Bundesminister des Innern für diesen Zweck zugelassen hat. Einschlagmittel müssen so beschaffen sein, daß sie das Eindringen von Druckfarbe in den Käse verhindern.

(8) Zum Überzug von Käse verwendetes Paraffin oder Wachs muß geruchlos und geschmacklos sein, sich beim Schneiden leicht vom Käse trennen und so beschaffen sein, daß keine löslichen Bestandteile an die Käserinde abgegeben werden. Zum Ölen von Käse darf nur Speiseöl oder Leinöl verwendet werden.

§ 9

Gütezeichen für Markenkäse

(1) Für Markenkäse im Sinne des § 6 wird das nebenstehend abgebildete Gütezeichen eingeführt. Das Gütezeichen besteht aus einem stilisierten Adler mit ovaler Umrandung. Die Umrandung enthält die Inschrift: „Deutsche Landwirtschaftliche Markenware“. Darunter stehen die Worte:

„Amtliche Kontrolle des Landes ...
Überwachungsstelle

(2) Das Gütezeichen darf nur führen, wer berechtigt ist, den von ihm hergestellten Käse gemäß Anlage 2 als Markenkäse zu bezeichnen.

§ 10*

Besondere Kennzeichnungsvorschriften

(1) Wird Käse vom Fertiglagerer in den Verkehr gebracht, so muß die Kontrollnummer oder der Name (die Firma) des Fertiglagerers angegeben werden. Fertiglagerer sind Betriebe, die Käse erwerben, um ihn nach Lagerung und weiterer Behandlung zu veräußern.

(2) Handelsbetriebe sind zur Kennzeichnung verpflichtet, wenn die vorgeschriebene Kennzeichnung fehlt oder nicht mehr kenntlich ist.

(3) Im Kleinverkauf ist bei Käse im Anschnitt die Handelsklasse oder Sorte und der Fettgehalt „in der Trockenmasse“ durch Schilder deutlich sichtbar anzugeben.

(4) Bei der Fettstufe ist der Fettgehalt in der Trockenmasse durch Beifügung des Vermerks „...% Fett i. T.“ anzugeben.

(5) Bei Käse, der in Portionsstücken in Schachteln verpackt ist, ist die Schachtel nach § 8 Abs. 3 zu kennzeichnen. Bei den Portionsstücken genügt die Angabe der Handelsklasse oder Sorte und des Fettgehaltes (...% Fett i. T.).

§ 10 Abs. 7 Kursivdruck: Gemeint ist § 11

(6) In der Halbfettstufe und höheren Fettstufen ist bei Schichtkäse die Bezeichnung „Sahneschichtkäse“ und bei Speisequark die Bezeichnung „Speisequark mit Sahnezusatz“ zulässig. Anstelle der Bezeichnung „Sahnezusatz“ darf auch die Bezeichnung „Rahmzusatz“ angewandt werden.

(7) Bei den in Anlage 1 Abschnitt C Nr. 5 benannten Sorten Sauermilchkäse muß die Kennzeichnung mittels Druck, Stempel oder Schablone außen auf der Stirnseite der Kisten angebracht sein. Außer Sorte und Herkunft ist das Gewicht des in der Kiste enthaltenen Sauermilchkäses (§ 10 Abs. 1) in Kilogramm gut lesbar anzubringen. Bei Marktkisten (Dauerkisten) genügt die Anbringung eines weißen Papierstreifens mit den aufgedruckten Angaben.

§ 11

Sauermilchkäse

(1) Sauermilchkäse darf unter Verwendung von Reifungsmitteln, die nach dem Lebensmittelrecht nicht zu beanstanden sind, hergestellt werden.

(2) Die in Anlage 1 Abschnitt C Nr. 5 benannten Sorten Sauermilchkäse müssen in Kisten verpackt sein. Die Kisten müssen zwei oder drei Kilogramm Inhalt aufweisen. Zur Verpackung sollen Pergamentpapier, Zellglas oder gleichwertige Verpackungsmittel verwendet werden.

§ 12

Überwachung

(1) In den Herstellerbetrieben muß eine laufende Überwachung der zur Verarbeitung gelangenden Milch oder Sahne (Rahm) auf Reinheit, Acidität (Säuregrad), Käseereitauglichkeit und Fettgehalt erfolgen.

(2) Zur Überwachung und Hebung der Käsequalität haben Käseprüfungen stattzufinden, die sich auf alle Herstellerbetriebe von Käse zu erstrecken haben. Bei Markenkäse und Weichkäse Spitzenklasse müssen monatlich Prüfungen vorgenommen werden und auch die Fertiglagerer von Markenkäse und Weichkäse Spitzenklasse (Anlage 2 Artikel 1 Abs. 3) einbezogen werden.

(3) Die Käseprüfungen sind nach den in der Anlage 3 festgelegten Bestimmungen durchzuführen.

(4) Die Überwachungsstellen sind außerdem berechtigt, jederzeit unvermutete Käseprüfungen in den Hersteller- und Fertiglagerungsbetrieben vorzunehmen. Für die Durchführung gilt Anlage 3 entsprechend.

DRITTER ABSCHNITT

Schmelzkäse und Käsezubereitungen

§ 13

Schmelzkäse

(1) a) Schmelzkäse, der mit dem Hinweis auf eine bestimmte Käsesorte in den Verkehr gebracht wird, muß bis auf die Ausnahme unter Buchstabe b ausschließlich aus Käse dieser Sorte hergestellt sein.

- b) Werden zur Herstellung von Schmelzkäse Schnittkäse verwendet, so kann die Kennzeichnung nach Buchstabe a erfolgen, wenn die zur Kennzeichnung bestimmte Käsesorte mehr als die Hälfte der verwendeten Rohware ausmacht.
- c) Unter der Bezeichnung „Weichschmelzkäse“ und „Weichschmelzkäse mit Gewürzzusätzen“ darf ein Erzeugnis hergestellt werden, das aus zwei oder mehreren Sorten Weichkäse oder aus Mischungen von Weichkäse mit Schnittkäse oder Hartkäse besteht. Bis zu 15 v. H. der Rohware kann Quark jeder Art mitverarbeitet werden. Die Verwendung von Molkenweiß ist unzulässig.

(2) Schmelzkäse muß mindestens 20 v. H. Fett i. T. (Halbfettstufe) enthalten. Der Fettgehalt des Schmelzkäses muß derselbe sein, der für die in der Sortenbezeichnung angegebene Käsesorte vorgeschrieben ist. Schmelzkäse mit Phantasiebezeichnungen müssen mindestens mit 45 v. H. Fett i. T. (Vollfettstufe) hergestellt werden. Bei Schmelzkäse, der aus Hartkäse, Schnittkäse und Weichkäse mit 45 v. H. Fett i. T. und höheren Fettstufen hergestellt wird, sind Abweichungen im Fettgehalt bis zu 2,5 v. H. in der Trockenmasse (i. T.) zulässig.

§ 14*

Trockenmasse

(1) Schmelzkäse und Käsezubereitungen dürfen nur angeboten, zum Verkauf vorrätig gehalten, feilgehalten, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht werden, wenn nachstehende Mindestgehalte an Trockenmasse vorhanden sind:

	Gruppe 1	Gruppe 2	Gruppe 3
Fettstufen (§ 2)	Schmelzkäse streichfähig, Weichschmelzkäse, Weichschmelzkäse mit Gewürzzusätzen, Käsezubereitungen	Schmelzkäse	Schmelzkäse in Blockform aus Hartkäse
	Trockenmasse	Trockenmasse	Trockenmasse
Halbfettkäse	33 v. H.	38 v. H.	43 v. H.
Dreiviertel fettkäse	35 v. H.	42 v. H.	47 v. H.
Fettkäse	41 v. H.	46 v. H.	51 v. H.
Vollfettkäse	43 v. H.	48 v. H.	53 v. H.
Rahmkäse	45 v. H.	50 v. H.	55 v. H.

(2) Bei Käsezubereitungen, die mehr als 1 v. H. Milchzucker enthalten, erhöht sich der Mindestgehalt an Trockenmasse in Gruppe 1 um den 1 v. H. übersteigenden Milchzuckergehalt.

§ 14 Abs. 1: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 2 V v. 1. 9. 1961 BAnz. Nr. 176

§ 14 Abs. 2: Eingef. durch Art. 1 Nr. 3 V v. 1. 9. 1961 BAnz. Nr. 176

§ 15*

Käsezubereitungen

(1) Käsezubereitungen müssen mindestens mit 20 v. H. Fett i. T. (Halbfettstufe) hergestellt werden.

(2) Käsezubereitungen dürfen Ole, Ölfrüchte, Schmalz, Talg oder Speck nicht zugesetzt werden; dies gilt auch für den Zusatz von Lebensmitteln, die unter Verwendung der genannten Lebensmittel hergestellt oder zubereitet sind. Unbeschadet der Bestimmung des § 21 dürfen ferner Lebensmittel nicht zugesetzt werden, die als solche nicht zum unmittelbaren Verzehr geeignet sind oder Konservierungsmittel enthalten.

§ 16

Ausnahmen

Ausnahmen von den Vorschriften der §§ 13 bis 15 bedürfen der Genehmigung des Bundesministers für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und des Bundesministers des Innern.

§ 17*

Verwendung**von Schmelzsalzen und Konservierungsmitteln**

(1) Als Schmelzsalze dürfen nur die Salze der Phosphorsäure (Ortho-, Meta- und Polyphosphate) mit höchstens 3,5 v. H. oder die der Zitronensäure mit höchstens 4,5 v. H., jeweils bezogen auf die verarbeitete Rohware, verwendet werden. Die Schmelzsalze müssen den Anforderungen des Deutschen Arzneibuches entsprechen. Die Verwendung anderer Schmelzmittel bedarf der Genehmigung, die vom Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten im Einvernehmen mit dem Bundesminister des Innern zu erteilen ist.

(2) Die Verwendung von Konservierungsmitteln ist verboten. . . .

§ 18*

Kennzeichnung

(1) Die Kennzeichnung von Schmelzkäse und Käsezubereitungen muß auf der Umhüllung jedes einzelnen Stückes in gut sichtbarer und haltbarer Weise erfolgen und enthalten:

1. die Angabe der Sorte, die Bezeichnung „Schmelzkäse“, „Weichschmelzkäse“, „Weichschmelzkäse“ mit einer Angabe des Gewürzzusatzes oder die Bezeichnung „Käsezubereitung“,
2. die Angabe der Fettstufe unter Beifügung des Vermerks „... % Fett i. T.“,
3. die Angabe des Nettogewichts,
4. den Namen und Sitz des Betriebes des Herstellers.

§ 15 Abs. 2: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 4 V v. 1. 9. 1961 BAnz. Nr. 176

§ 17 Abs. 1 Satz 2: Vgl. §§ 5, 63 Abs. 5 G v. 16. 5. 1961 I 533

§ 17 Abs. 2 Satz 2 u. 3: Aufgeh. durch Art. 4 G v. 21. 12. 1958 I 950

§ 18 Abs. 1 a: Eingef. durch Art. 1 Nr. 5 V v. 1. 9. 1961 BAnz. Nr. 176, in Kraft getreten am 1. 7. 1962 gem. Art. 2 V v. 4. 11. 1961 BAnz. Nr. 220

§ 18 Abs. 2 Nr. 3: Eingef. durch Art. 1 Nr. 6 V v. 1. 9. 1961 BAnz. Nr. 176, in Kraft getreten am 1. 7. 1962 gem. Art. 2 V v. 4. 11. 1961 BAnz. Nr. 220

(1a) Bei Käsezubereitungen sind ferner die zugesetzten Lebensmittel in deutlich sichtbarer, leicht lesbarer Schrift in Verbindung mit der Bezeichnung „Käsezubereitung“ sowie der Gewichtsteil der insgesamt zugesetzten Lebensmittel anzugeben, der in 100 Gewichtsteilen der Käsezubereitung mindestens enthalten ist.

(2) Die Kennzeichnung kann enthalten:

1. das Land oder das engere Erzeugungsgebiet des Herstellers,
2. die Angabe des Warenzeichens des Herstellers,
3. bei Käsezubereitungen mit mindestens 50 v. H. Fett i. T., die aus Käse mit mindestens 40 v. H. Fett i. T. und unter Zusatz von Sahne (Rahm), Butter oder Butterschmalz hergestellt worden sind, die zusätzliche Angabe „Schmelzkäsecreme“. Die Schriftgröße des Wortes „Schmelzkäsecreme“ darf diejenige der Bezeichnung „Käsezubereitung“ nicht übersteigen.

(3) Die Kennzeichnung ist anzubringen:

1. bei Blockform und Einzelstücken im Sinne des § 19 Abs. 2 Nr. 1 und 4 auf der Oberseite der Umhüllung,
2. bei Schachtelpackungen im Sinne des § 19 Abs. 2 Nr. 2 und 3 auf den Schachteln. Auf den darin enthaltenen Keilstücken müssen mindestens Sorte, Fettgehalt in der Trockenmasse und Nettogewicht angegeben werden.

(4) Im Kleinverkauf sind bei Schmelzkäse und Käsezubereitungen im Anschnitt die Sorte und der Fettgehalt in der Trockenmasse durch Anbringen von Schildern deutlich sichtbar anzugeben.

§ 19

Gewichte und Packungen

(1) Schmelzkäse und Käsezubereitungen dürfen nur in Folie oder gleichwertiger Umhüllung verpackt in den Verkehr gebracht werden. Folien oder gleichwertige Umhüllungen müssen so beschaffen sein, daß sie das Eindringen von Druckfarbe in die Schmelzkäse und Käsezubereitungen verhindern.

(2) Folgende Gewichte und Packungen sind zulässig:

1. Blockform mit einem Gewicht von 1000 und 2000 Gramm,
2. Schachtelpackungen, geteilt und ungeteilt, in Runddosen mit einem Gewicht von 62,5, 250 und 500 Gramm,
3. Schachtelpackungen, geteilt und ungeteilt, in Halbrunddosen und Viertelrunddosen mit einem Gewicht von 100, 125 und 250 Gramm,
4. Einzelstücke mit einem Gewicht von 50, 62,5, 100, 125, 250 und 500 Gramm.

(3) Der Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten kann Ausnahmen von Absatz 2 zulassen.

(4) Die Gewichte dürfen bei

1. Blockformen um nicht mehr als 1 v. H.,
2. Schachteln um nicht mehr als 3 v. H.,
3. Einzelstücken um nicht mehr als 4 v. H.

von den vorgeschriebenen Nettogewichten abweichen.

VIERTER ABSCHNITT

Sonder-, Übergangs-, Straf- und Schlußbestimmungen

§ 20

Ausländischer Käse, Schmelzkäse und Käsezubereitungen

(1) Ausländischer Käse darf im Bundesgebiet vom Einzelhandel nur angeboten, zum Verkauf vorrätig gehalten, feilgehalten, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht werden, wenn die Sorte, der Name des Herkunftslandes und der Fettgehalt in der Trockenmasse in deutlich erkennbarer Weise in deutscher Sprache angegeben ist. § 21 des Lebensmittelgesetzes und § 10 Abs. 3 dieser Verordnung gelten sinngemäß.

(2) Die nach dieser Verordnung für inländische Schmelzkäse und Käsezubereitungen geltenden Vorschriften finden auch auf ausländische Schmelzkäse und Käsezubereitungen Anwendung. Die Kennzeichnung hat in deutscher Sprache zu erfolgen. § 21 des Lebensmittelgesetzes und § 10 Abs. 3 dieser Verordnung gelten sinngemäß.

§ 21

Zusatz von Gewürzen

Zur Erzielung besonderer Geschmacksrichtungen können Käse, Schmelzkäse und Käsezubereitungen

- a) mit Gewürzen versetzt,
- b) geräuchert

werden.

§ 22

Färben von Käse

(1) Das Färben von Käse, Schmelzkäse und Käsezubereitungen mit chemischen Farbstoffen ist verboten.

(2) Das Färben von Speisequark mit weniger als 20 v. H. Fett i. T. und von Buttermilchquark ist verboten.

§ 23

Schichtkäse

Bei allen Schichtkäsen wird der Fettgehalt in der Trockenmasse auf die Gesamttrockenmasse bezogen. Die Mittelschicht muß fettreicher als die obere und untere Schicht sein (Anlage 3 Artikel 3 Abs. 4 Nr. 28).

§ 24 *

§ 25 *

Kontrollnummer-Register

(1) Die nach Landesrecht zuständigen Behörden führen ein Register, in das auf Antrag die Käsereien, Fertiglagerer von Markenkäse und Weichkäse Spitzenklasse und Käsegroßhändler eingetragen werden. Sie erhalten eine Kontrollnummer. Bei der Verwendung der Kontrollnummer bei der Kennzeichnung (§ 8 Abs. 3 Nr. 3 und § 10 Abs. 1 und 2) ist vor die Kontrollnummer zu setzen im Lande

Baden	XII
Bayern	B
Bremen	IV
Hamburg	H. H.
Hessen,	
für den Landesteil Kurhessen	XIII
für den Landesteil Hessen-Nassau ...	VII
Niedersachsen,	
für den Landesteil Oldenburg	XVI
für die übrigen Landesteile	V
Nordrhein-Westfalen,	
für den Landesteil Nordrhein	I
für den Landesteil Westfalen	II
Rheinland-Pfalz	III
Schleswig-Holstein	S. H.
Württemberg-Baden	W
Württemberg-Hohenzollern	W

(2) ...

(3) Die Benutzung anderer als der im Register für die Käsereien, Fertiglagerer von Markenkäse und Weichkäse Spitzenklasse und Käsegroßhändler eingetragenen Kontrollnummern ist verboten.

§ 24: Gegenstandslose Übergangsvorschrift

§ 25 Abs. 1 Kursivdrucke: Jetzt Baden-Württemberg, Landesteile Baden, Württemberg-Baden u. Württemberg-Hohenzollern

§ 25 Abs. 2: Gegenstandslose Übergangsvorschrift

§ 26 *

Strafbestimmungen

Zuwiderhandlungen gegen die §§ 1 a, 8 Abs. 7 und 8, § 11 Abs. 1, §§ 17, 20 21 und 22 werden nach §§ 11, 12 des Lebensmittelgesetzes bestraft. Die §§ 13 bis 15 und 18 des Lebensmittelgesetzes finden Anwendung. Im übrigen sind Zuwiderhandlungen gegen die Vorschriften dieser Verordnung nach Maßgabe des § 44 Abs. 1 Nr. 3 und Abs. 2 und der §§ 47 und 48 des Milchgesetzes strafbar.

§ 27

Befugnisse der Landesbehörden

(1) Die nach Landesrecht zuständigen Behörden erlassen die erforderlichen Durchführungsbestimmungen zu dieser Verordnung.

(2) Die nach Landesrecht zuständigen Behörden können unbeschadet der Vorschrift des Artikels 1 der Anlage 3 nachgeordnete Dienststellen mit der Durchführung dieser Verordnung beauftragen.

(3) Soweit den nach Landesrecht zuständigen Behörden in dieser Verordnung Befugnisse übertragen sind, können sie diese Befugnisse auf nachgeordnete Dienststellen übertragen.

§ 28 *

Inkrafttreten

(1) Diese Verordnung tritt am 1. April 1951, § 26 am Tage nach der Verkündung in Kraft.

(2) ...

(3) §§ 1 a und 1 b treten am 30. Juni 1965 außer Kraft.

Der Bundesminister des Innern
Der Bundesminister für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten

§ 26 Satz 1: I. d. F. d. § 4 Abs. 2 Nr. 2 V v. 19. 12. 1959 I 742

§ 28 Abs. 2: Aufhebungsvorschrift

§ 28 Abs. 3: Eingef. durch Art. 2 Nr. 3 V v. 15. 12. 1960 I 1004 u. geändert durch Art. 2 V v. 23. 12. 1963 I 1042

A*

Aufstellung der nach § 4 Abs. 1 für die einzelnen Käsesorten zugelassenen Fettstufen:**1. Hartkäse:**

Emmentalerkäse	nur als Vollfettkäse
Bergkäse	nur als Vollfettkäse
Viereck-Hartkäse	nur als Vollfettkäse
Chesterkäse (Cheddar-käse)	mindestens als Vollfettkäse

2. Schnittkäse:

Goudakäse	mindestens als Dreiviertelfettkäse
Edamkäse	mindestens als Dreiviertelfettkäse
Geheimratskäse	mindestens als Fettkäse
Steppenkäse	mindestens als Dreiviertelfettkäse
Tilsiterkäse	mindestens als Halbfettkäse
Trappistenkäse	mindestens als Dreiviertelfettkäse
Wilstermarschkäse	mindestens als Halbfettkäse
Steinbuscherkäse	mindestens als Dreiviertelfettkäse
Edelpilzkäse	mindestens als Fettkäse
Gorgonzolakäse	mindestens als Fettkäse
Schafkäse	mindestens als Halbfettkäse

3. Weichkäse:

Camembertkäse	mindestens als Dreiviertelfettkäse
Briekäse	mindestens als Vollfettkäse
Weißlackerkäse	mindestens als Vollfettkäse
Deutscher Weichkäse mit Schimmelbildung	nur als Halbfettkäse
Weinkäse	mindestens als Dreiviertelfettkäse
Butterkäse	mindestens als Vollfettkäse
Klosterkäse	nur als Dreiviertelfettkäse
Romadurkäse	mindestens als Halbfettkäse
Limburgerkäse	mindestens als Halbfettkäse
Mainauerkäse	mindestens als Dreiviertelfettkäse
Münsterkäse	mindestens als Dreiviertelfettkäse
Kümmelkäse	nur als Magerkäse oder Viertelfettkäse
Frühstückskäse	nur als Magerkäse oder Viertelfettkäse
Ziegenkäse	mindestens als Halbfettkäse

4. Frischkäse:

Speisequark	nur als Magerkäse, Viertelfettkäse, Halbfettkäse, Dreiviertelfettkäse, Fettkäse oder Rahmkäse
Buttermilchquark	nur als Magerkäse, Viertelfettkäse oder Halbfettkäse
Schichtkäse	nur als Viertelfettkäse, Halbfettkäse, Fettkäse oder Rahmkäse
Rahmfrischkäse	nur als Rahmkäse
Doppelrahmfrischkäse	nur als Doppelrahmkäse
Käse nach Liptauer Art	mindestens als Vollfettkäse

5. Quark:

Sauermilchquark	} nur als Magerkäse
Labquark	

6. Kasein:

Rohkasein	}	nur in der Magerstufe
Labkasein		
Nährkasein		

7. Sauermilchkäse:

Kochkäse	}	in allen Fettstufen
Harzerkäse		
Mainzerkäse	}	nur als Magerkäse
Bauernhandkäse		
Korbkäse		
Stangenkäse		
Spitzkäse		
Halbschimmelkäse		
Schimmelkäse		
Olmützer Quargel		
Kräuterkäse		
Nieheimer Hopfenkäse		

Chesterkäse (Cheddarkäse), Goudakäse, Edamerkäse und Tilsiterkäse sind zur ausschließlichen Verwendung als Rohware für Schmelzkäse und Käsezubereitungen auch in anderen Fettstufen zugelassen.

B *

Aufstellung der nach § 4 Abs. 1 für verschiedene Käsesorten (verkaufsfertig) festgelegten Mindestgehalte an Trockenmasse

Käsesorte:	Fettstufe:	Gewichtsteile Trockenmasse in 100 Gewichtsteilen Käse
1. Hartkäse:		
Emmentalerkäse	als Vollfettkäse	63
Bergkäse	als Vollfettkäse	60
2. Schnittkäse:		
Gouda-, Edamer- und Tilsiterkäse	als Magerkäse	39
Gouda-, Edamer- und Tilsiterkäse	als Viertelfettkäse	42
Gouda-, Edamer- und Tilsiterkäse	als Halbfettkäse	45
Gouda-, Edamer- und Tilsiterkäse	als Dreiviertelfettkäse	49
Gouda-, Edamer- und Tilsiterkäse	als Fettkäse	53
Gouda-, Edamer- und Tilsiterkäse	als Vollfettkäse	55
Steinbuscherkäse	als Dreiviertelfettkäse	44
Steinbuscherkäse	als Vollfettkäse	50
3. Weichkäse:		
Camembertkäse, Brikäse und Deutscher Weichkäse mit Schimmelbildung (je nach zugelassener Fettstufe)	als Halbfettkäse	34
	als Dreiviertelfettkäse	38
	als Fettkäse	42
	als Vollfettkäse	44
	als Rahmkäse	46
Deutscher Weichkäse (mit Schmierebildung), Romadurkäse, Butterkäse, Weinkäse, Limburgerkäse, Kümmel- und Frühstückskäse (je nach zugelassener Fettstufe)	als Magerkäse	29
	als Viertelfettkäse	32
	als Halbfettkäse	35
	als Dreiviertelfettkäse	39
	als Fettkäse	43
	als Vollfettkäse	45
	als Rahmkäse	47

Für Weichkäse mit einem Einzelstückgewicht von über 250 Gramm erhöhen sich die vorstehenden Mindestgehalte um 2 Gewichtsteile.

Käsesorte:	Fettstufe:	Gewichtsteile Trockenmasse in 100 Gewichts- teilen Käse
4. Frischkäse:		
Speisequark und Buttermilchquark	als Magerkäse	18
Speisequark und Buttermilchquark	als Viertelfettkäse	20
Speisequark und Buttermilchquark	als Halbfettkäse	22
Speisequark	als Dreiviertelfettkäse, Fettkäse und Rahmkäse	24
5. Quark:		
Sauermilchquark	als Magerkäse	32

C*

**Aufstellung der nach § 4 Abs. 1 für verschiedene Käsesorten (verkaufsfertig) festgelegten Formen,
Größen und Gewichte**

Käsesorte:	Form des Käses:	Größe und Gewicht des Käses:
1. Hartkäse:		
Emmentalerkäse	Runde Laibform: (mühlsteinförmig)	Durchmesser etwa 70 bis 100 cm, Gewicht etwa ab 40 kg
Bergkäse	Runde Laibform: (mühlsteinförmig)	Durchmesser etwa 40 bis 90 cm, Gewicht etwa bis 50 kg
Viereck-Hartkäse	Würfel- oder Backstein- form:	Gewicht etwa ab 40 kg
Chesterkäse	Zylindrische Laibform:	Durchmesser 35 cm, Gewicht etwa 25 bis 35 kg
2. Schnittkäse:		
Goudakäse	Runde Laibform: Erste Größe: Zweite Größe:	Durchmesser etwa 40 cm, Gewicht etwa 12 kg Durchmesser etwa 35 cm, Gewicht etwa 8 kg
Edamerkäse	Brotform: Erste Größe: Zweite Größe:	Länge etwa 30 cm, Breite etwa 13,5 cm, Gewicht etwa 4 kg Länge etwa 25 cm, Breite etwa 11 cm, Gewicht etwa 2,5 kg
Edamerkäse	Kugelform:	Durchmesser etwa 15 cm, Gewicht etwa 2 kg
Geheimratskäse	Runde Laibform:	Durchmesser etwa 10 cm, Gewicht etwa 0,5 kg
Tilsiterkäse	Runde Laibform: Erste Größe: Zweite Größe: Brotform: Erste Größe: Zweite Größe:	Durchmesser etwa 25 cm, Gewicht etwa 4,5 kg Durchmesser etwa 17 cm, Gewicht etwa 2 kg Länge etwa 30 cm, Breite etwa 11 cm, Gewicht etwa 3,5 kg Länge etwa 25 cm, Breite etwa 11 cm, Gewicht etwa 2,5 kg

Abschn. C Nr. 1: I. d. F. d. Art. 2 Nr. 3 V v. 29. 7. 1957 BAnz. Nr. 145

Abschn. C Nr. 2: I. d. F. d. Art. 2 Nr. 4 u. 5 V v. 29. 7. 1957 BAnz. Nr. 145

Abschn. C Nr. 3: I. d. F. d. Art. 2 Nr. 6 u. 7 V v. 29. 7. 1957 BAnz. Nr. 145

Abschn. C Nr. 3 Auslassung: Eingef. durch Art. 2 Nr. 8 V v. 29. 7. 1957

Abschn. C Nr. 4: I. d. F. d. Art. 2 Nr. 9 V v. 29. 7. 1957 BAnz. Nr. 145

BAnz. Nr. 145; gegenstandslose Übergangsvorschrift

Käsesorte:	Form des Käses:	Größe und Gewicht des Käses:
Steppenkäse	Quadratform:	Länge etwa 25 cm, Breite etwa 25 cm, Gewicht etwa 6 kg
Trappistenkäse	Laibform:	Durchmesser etwa 16 bis 18 cm, Gewicht etwa 1,5 kg
	Stangenform:	Durchmesser etwa 10 cm, Gewicht etwa 2,7 kg
Wilstermarschkäse	Runde Laibform:	Durchmesser etwa 30 cm, Gewicht etwa 6 kg
Steinbuscherkäse	Backsteinform: Erste Größe:	Länge etwa 11 cm, Breite etwa 11 cm, Gewicht etwa 0,7 kg
	Zweite Größe:	Länge etwa 8 cm, Breite etwa 8 cm, Gewicht etwa 0,25 kg
Edelpilzkäse	Runde Laibform: Erste Größe:	Durchmesser etwa 17 cm, Gewicht etwa 2 kg (kann auch geteilt in den Verkehr gebracht werden)
	Zweite Größe:	Durchmesser etwa 11 cm, Gewicht etwa 0,85 kg
Gorgonzolakäse	Zylinderform:	Durchmesser etwa 18 bis 20 cm, Gewicht etwa 2 bis 3 kg
3. Weichkäse:		
Camembertkäse	Runde Form: Erste Größe:	Durchmesser etwa 7 cm, Gewicht 80 g
	Zweite Größe:	Durchmesser etwa 8,3 cm, Gewicht 125 g
	Dritte Größe:	Durchmesser etwa 12,8 cm, Gewicht 320 g
	Die Gewichtsgröße zu 320 g kann in	
a) 2 Stücke zu 160 g ($\frac{1}{2}$) (halbrund) in einer Schachtel oder jedes Stück in einer Schachtel oder in		
b) 3 Stücke zu 53 g ($\frac{3}{6}$) in einer Schachtel (halbrunde Form) oder in		
c) 6 Stücke zu 53 g ($\frac{6}{6}$) in einer Schachtel geteilt werden.		
Camembertkäse	Halbrunde Form: Erste Größe:	Durchmesser (gerechnet von der Mitte der geraden Fläche bis zur Mitte der halbrunden Fläche) etwa 4 cm, Gewicht 80 g
	Zweite Größe:	Durchmesser (gerechnet von der Mitte der geraden Fläche bis zur Mitte der halbrunden Fläche) etwa 5,8 cm, Gewicht 125 g
Camembertkäse	Quadratform:	Länge etwa 7,5 cm, Breite etwa 7,5 cm, Gewicht 125 g
Camembertkäse	Stangenform:	Länge etwa 7,5 cm, Breite etwa 4,5 cm, Gewicht 80 g

Käsesorte:	Form des Käses:	Größe und Gewicht des Käses:
Briekäse	Runde Form:	
	Erste Größe:	Durchmesser etwa 23 bis 25 cm, Gewicht 1750 bis 2000 g
	Zweite Größe:	Durchmesser etwa 30 bis 32 cm, Gewicht 2500 bis 3000 g
	Dritte Größe:	Durchmesser etwa 25 cm, Gewicht 1000 g in zehn Stücken zu 100 g oder in acht Stücken zu 125 g
	Halbrunde Form:	Durchmesser (gerechnet von der Mitte der geraden Fläche bis zur Mitte der halbrunden Fläche) etwa 12 cm, Gewicht 500 g in fünf Stücken zu 100 g oder in vier Stücken zu 125 g
Weißlackerkäse	Würfelform:	Länge etwa 12,5 cm, Breite etwa 12,5 cm, Höhe etwa 12,5 cm, Gewicht etwa 1,7 kg
Deutscher Weichkäse mit Schimmelbildung	Runde Form:	
	Erste Größe:	Durchmesser etwa 7 cm, Gewicht 80 g
	Zweite Größe:	Durchmesser etwa 8,3 cm, Gewicht 125 g
Deutscher Weichkäse (mit Schmierebildung)	Runde Form:	
	Erste Größe:	Durchmesser etwa 5,5 cm, Gewicht 80 g
	Zweite Größe:	Durchmesser etwa 8,3 cm, Gewicht 125 g
Weinkäse	Runde Form:	Durchmesser etwa 5,5 cm, Gewicht 62,5 g
Butterkäse	Runde Form:	
	Erste Größe:	Durchmesser etwa 19 cm, Gewicht 1500 bis 2000 g
	Zweite Größe:	Durchmesser etwa 14 cm, Gewicht 500 g in sechs Stücken zu 84 g (6/6)
Romadurkäse	Stangenform:	
	Erste Größe:	Länge etwa 8 cm, Breite etwa 3 cm, Gewicht 100 g
	Zweite Größe:	Länge etwa 9,5 cm, Breite etwa 3,6 cm, Gewicht 125 g
	Dritte Größe:	Länge etwa 12 cm, Breite etwa 4,8 cm, Gewicht 160 g
	Vierte Größe:	Länge etwa 11 cm, Breite etwa 5 cm, Gewicht 250 g
	Quadratform:	
	Erste Größe:	Länge etwa 5 cm, Breite etwa 5 cm, Gewicht 125 g
	Zweite Größe:	Länge etwa 9,5 cm, Breite etwa 9,5 cm, Gewicht 160 g

Käsesorte:	Form des Käses:	Größe und Gewicht des Käses:
Limburgerkäse	Stangenform:	
	Erste Größe:	Länge etwa 16 cm, Breite etwa 6 cm, Gewicht 500 g
	Zweite Größe:	Länge etwa 18 cm, Breite etwa 6 cm, Gewicht 550 bis 600 g
	Dritte Größe:	Länge etwa 11 cm, Breite etwa 5 cm, Gewicht 250 g
	Quadratform:	
	Erste Größe:	Länge etwa 8 cm, Breite etwa 8 cm, Gewicht 230 bis 250 g
Mainauerkäse	Zweite Größe:	Länge etwa 12 cm, Breite etwa 12 cm, Gewicht 550 bis 650 g
	Runde Form:	Durchmesser etwa 19 cm, Gewicht 1500 g
Münsterkäse	Runde Form:	
	Erste Größe:	Durchmesser etwa 18 cm, Gewicht 1000 g geteilt
Kümmelkäse	Zweite Größe:	Durchmesser etwa 15 cm, Gewicht 600 bis 700 g
	Runde Form:	
	Erste Größe:	Durchmesser etwa 7 cm, Gewicht 100 g
	Zweite Größe:	Durchmesser etwa 9 cm, Gewicht 160 g
Frühstückskäse	Zylindrische Stangenform:	Länge etwa 9 cm, Gewicht 100 g
	Runde Form:	
	Erste Größe:	Durchmesser etwa 7 cm, Gewicht 100 g
...	Zweite Größe:	Durchmesser etwa 9 cm, Gewicht 160 g
4. Frischkäse:		
Speisequark und Buttermilchquark		Bei Abgabe in verpacktem Zustande sind nur Ge- wichtsgrößen von 62,5 g, 125 g, 250 g oder 500 g zulässig
Schichtkäse	Quadratform:	
	Erste Größe:	Länge etwa 7,5 cm, Breite etwa 7,5 cm, Gewicht 250 g
Rahmfrischkäse und Doppelrahmfrischkäse	Zweite Größe:	Länge etwa 10,5 cm, Breite etwa 10,5 cm, Gewicht 500 g
	Quadratform:	
	Erste Größe:	Länge etwa 6 cm, Breite etwa 6 cm, Gewicht 50 g
	Zweite Größe:	Länge und Breite etwa wie erste Größe, Gewicht 62,5 g

Käsesorte:	Form des Käses:	Größe und Gewicht des Käses:
------------	-----------------	------------------------------

5. Sauermilchkäse:

- | | | |
|--------------------|----------------------------|--|
| a) Form: | Laibchen- oder Stangenform | |
| b) Gewichtsgrößen: | Quargel | in Stücken zu 25 g |
| | Harzerkäse | } in Stücken zu 40 g |
| | Mainzerkäse | |
| | Bauernhandkäse | } in Stücken zu 62,5 g |
| | Stangenkäse | |
| | Spitzkäse | } in Stücken zu 62,5 g, 100 oder 125 g |
| | Halbschimmelkäse | |
| Schimmelkäse | | |
| | Korbkäse | |

c) Kistenpackungen:

Sauermilchkäse sind zu verpacken:

- in Kisten zu 2 kg Inhalt in der Größe von
270 × 190 × 55 mm oder
250 × 215 × 55 mm
für
50 Stück à 40 g in Rollen zu 10 × 5 Stück oder
32 Stück à 62,5 g in Rollen zu 16 × 2 Stück
oder
- in Kisten zu 3 kg Inhalt in der Größe von
290 × 245 × 60 mm oder
330 × 245 × 60 mm oder
380 × 230 × 55 mm oder
300 × 260 × 50 mm
für
48 Stück à 62,5 g in Rollen zu 12 × 4 Stück oder
24 Stück à 125 g in Rollen zu 12 × 2 Stück oder
30 Stück à 100 g in Rollen zu 15 × 2 Stück oder
120 Stück à 25 g in Rollen zu 24 × 5 Stück.

Die Kistenmaße dürfen bei Schrägpackung bis zu 2 Zentimeter in der Rollenrichtung überschritten werden.

D***Herstellungsvorschriften**

- | | |
|------------------|--|
| Emmentaler | darf nur aus nicht über 44° C erwärmter Rohmilch hergestellt werden. |
| Bergkäse | darf nur aus nicht über 44° C erwärmter Rohmilch hergestellt werden. |
| Viereck-Hartkäse | darf nur aus pasteurisierter oder über 50° C erwärmter Milch hergestellt werden. |

Anlage 2

Zu § 6 Nr. 2 der Käseverordnung

A

Allgemeine Bestimmungen für Markenkäse und Weichkäse Spitzenklasse

Artikel 1

(1) Die von der nach Landesrecht zuständigen Behörde beauftragte Stelle (Überwachungsstelle) verleiht einer Käserei durch Ausstellung einer Urkunde das Recht, diejenigen von ihr hergestellten Käse, die die Voraussetzungen des § 6 Nr. 1 dieser Verordnung erfüllen, als Markenkäse oder Weichkäse Spitzenklasse zu bezeichnen.

(2) Die Verleihung erfolgt, wenn den Voraussetzungen der Artikel 3 bis 6 und den entsprechenden Sonderbestimmungen für Markenkäse und Weichkäse Spitzenklasse (Artikel 11 bis 53) entsprochen ist.

(3) Die Überwachungsstelle verleiht einem Großhandelsbetrieb, der Käse fertig lagert, durch Ausstellung einer Urkunde das Recht, den gelagerten Käse als Markenkäse oder Weichkäse Spitzenklasse zu bezeichnen, wenn

- a) der Käse von einer Käserei bezogen worden ist, die nach Absatz 1 berechtigt ist, den von ihr hergestellten Käse als „Markenkäse“ oder als „Weichkäse Spitzenklasse“ zu bezeichnen,
- b) den Voraussetzungen der Artikel 3, 5 Abs. 1 Satz 2 und 3, Abs. 2, des Artikels 6 und den entsprechenden Sonderbestimmungen für Markenkäse und Weichkäse Spitzenklasse (Artikel 11 bis 39 und 49 bis 51) entsprochen ist,
- c) der verantwortliche Leiter des Fertiglagerungsbetriebes die erforderliche Sachkunde und Zuverlässigkeit besitzt.

(4) Die nach Landesrecht zuständige Behörde kann in Sonderfällen bei Emmentalerkäse Befreiung von dem in Absatz 3 Buchstabe a bezeichneten Erfordernis erteilen.

Artikel 2

(1) Bei der nach Landesrecht zuständigen Behörde oder der von ihr beauftragten Stelle ist eine Überwachungsstelle zu errichten. Sie hat die Aufgabe, die Berechtigung zur Führung der Bezeichnung „Markenkäse“ oder „Weichkäse Spitzenklasse“ nach den Bestimmungen dieser Anlage zu verleihen, zu entziehen und die Einhaltung der Vorschriften der Käseverordnung zu überwachen.

(2) Bei der Überwachungsstelle ist ein Ausschuß zu bilden, der sich aus folgenden Personen zusammensetzen soll:

- a) dem Leiter der Überwachungsstelle als Vorsitzendem,
- b) einem Vertreter der für die amtliche Lebensmittelüberwachung nach Landesrecht zuständigen Behörde, einem Vertreter der Milchwirtschaftlichen Untersuchungsanstalten oder derjenigen

Stelle, die gemäß Anlage 3 Artikel 1 Abs. 1 mit der Durchführung der Käseprüfungen beauftragt ist,

einem sachverständigen Vertreter der Landesvereinigung,

zwei Molkereifachleuten mit abgeschlossener Fachausbildung und

einem sachverständigen Vertreter des Käsehandels

als Mitgliedern.

Die nach Landesrecht zuständige Behörde gibt dem Ausschuß eine Geschäftsordnung.

Artikel 3

(1) Der Verleihung des Rechtes zur Führung der Bezeichnung Markenkäse oder Weichkäse Spitzenklasse geht eine Vorprüfung voraus, die sich mindestens über einen Zeitraum von 2 Monaten erstrecken muß.

(2) Während der Vorprüfungszeit müssen die Käsereien, mit Ausnahme der Emmentaler Käsereien, 4 Käseproben jeder Gewichtsstufe zur Prüfung einsenden. Die 4 Käseproben müssen im Geruch und Geschmack mindestens 27 Wertmale und insgesamt mindestens 67 Wertmale aufweisen.

(3) Während der Vorprüfungszeit ist die Käserei mindestens einmal von der Überwachungsstelle und dabei der auf Lager befindliche Käse zu überprüfen, der überwiegend mindestens die nach § 6 Nr. 1 Buchstabe b der Käseverordnung geforderten Wertmale aufweisen muß.

Artikel 4*

Der technische Leiter der Käserei muß eine abgeschlossene Fachausbildung im Sinne der Fünften Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes vom 25. April 1936 (Reichsgesetzbl. I S. 399) in der Fassung der Achten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes vom 23. Januar 1941 (Reichsgesetzblatt I S. 101) nachweisen und zuverlässig sein.

Artikel 5

(1) Die Käserei muß in ihrem baulichen Zustand und ihrer technischen Einrichtung so beschaffen sein, daß eine fachgemäße Herstellung von Markenkäse und Weichkäse Spitzenklasse gewährleistet ist. Insbesondere müssen geeignete Herstellungs-, Abtropf-, Salz- und Lagerräume zur Verfügung stehen. Diese Räume müssen mit den erforderlichen Heizungseinrichtungen versehen, die Salz- und Lagerräume ausreichend zu kühlen sein, so daß die Einhaltung der richtigen Temperatur für die betreffende Käsesorte gewährleistet ist.

Art. 4: 5. AusfV MilchG 7842-2-2

(2) Es müssen die zur Untersuchung von Milch, Molke und Käse geeigneten Geräte in ausreichender Menge zur Verfügung stehen.

Artikel 6

Die Käsereien, mit Ausnahme der Hersteller von Emmentaler Markenkäse, müssen in der Lage sein, während des ganzen Jahres täglich 100 Kilogramm Markenkäse und Weichkäse Spitzenklasse herzustellen. Die nach Landesrecht zuständigen Behörden können Ausnahmen zulassen.

Artikel 7

Bei Unterbrechung und Wiederaufnahme der Herstellung von Markenkäse und Weichkäse Spitzenklasse ist die Überwachungsstelle zu benachrichtigen.

Artikel 8

Der technische Leiter der Käserei hat dafür zu sorgen, daß jeder Mißbrauch von Kennzeichnungsmitteln verhindert wird.

Artikel 9

(1) Die Berechtigung zur Führung der Bezeichnung Markenkäse oder Weichkäse Spitzenklasse wird von der Überwachungsstelle entzogen, wenn eine der Voraussetzungen (Artikel 3 bis 6) nicht mehr vorliegt. Das gilt insbesondere, wenn

- a) der technische Leiter der Molkerei wegen Vergehen gegen Vorschriften des Milchgesetzes und dieser Verordnung bestraft worden ist,

- b) der Käse bei 3 aufeinanderfolgenden Prüfungen nicht mindestens die nach § 6 Nr. 1 Buchstabe b geforderten Wertmale aufweist oder den vorgeschriebenen Fettgehalt nicht erreicht,
- c) beim Groß- oder Einzelhandel sich wiederholt Beanstandungen des Käses ergeben und die Käserei die beanstandeten Mängel verschuldet hat,
- d) die Käseprüfungen nicht oder nicht rechtzeitig beschickt werden,
- e) die Anweisungen der Überwachungsstelle vorsätzlich oder grob fahrlässig verletzt werden,
- f) in den Lagerräumen wiederholt eine den Vorschriften nicht entsprechende Sortierung und Lagerung (Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Pflege) der Käse vorgefunden wird.

(2) Im Falle des Entzuges ist die Käserei oder der Fertiglagerer verpflichtet, die Urkunde über die Verleihung der Berechtigung zur Führung der Bezeichnung Markenkäse oder Weichkäse Spitzenklasse der Überwachungsstelle zurückzugeben.

(3) Die Kennzeichnungsmittel sind durch die Überwachungsstelle sicherzustellen.

Artikel 10

Die Berechtigung zur Führung der Bezeichnung Markenkäse oder Weichkäse Spitzenklasse kann wieder verliehen werden, wenn

- a) die Umstände, die zum Entzug führten, abgestellt sind und
- b) die Überwachungsstelle festgestellt hat, daß die Sicherheit für die Herstellung von Markenkäse oder Weichkäse Spitzenklasse wieder gewährleistet ist.

B

Sonderbestimmungen für Markenkäse

Emmentaler Markenkäse

Artikel 11

Emmentaler Markenkäse ist ein Hartkäse, der folgende Merkmale aufweisen muß:

1. Äußeres: Griffeste, dunkelgelbe bis bräunliche Rinde, mit leicht nach außen gewölbter Randfläche, gesunde gepflegte Narbe.
2. Inneres:
 - a) Farbe: Einfarbig, schwach mattgelb;
 - b) Lochung: Regelmäßig, rein, möglichst rund, mindestens kirschgelocht;

- c) Teig: Zarter, geschmeidiger Teig (nicht kurz, pappig oder zäh).

3. Geruch und Geschmack: Angenehm mild, aromatisch, nußkernartig.

Artikel 12

Die Feststellung der in Artikel 11 genannten Merkmale obliegt dem Beauftragten der Überwachungsstelle. Die Feststellung darf nur bei konsumreifen, mindestens drei Monate alten Käsen vorgenommen werden. Der Beauftragte versieht markenfähige Käse mit einem Prüfungsstempel. Käse mit mehr als einem Bohrstich ist als Emmentaler Markenkäse nicht zuzulassen.

Artikel 13

(1) Emmentaler Markenkäse muß, bevor er gesalzen wird, mit einer Tages-, Monats- und Kesselnummer und der Kontrollnummer des Herstellungsgebietes sowie des Herstellerbetriebes in blauer oder schwarzer Stempelfarbe (Kontrollbezeichnung) versehen werden.

(2) Die Kontrollbezeichnung muß in 70 mm hohen arabischen Ziffern enthalten:

- a) in der ersten Reihe Tag und Monat der Herstellung,
- b) in der zweiten Reihe Kesselnummer und Kontrollnummer des Herstellungsgebietes und des Herstellerbetriebes.

Artikel 14

(1) Auf der Mitte der Plattseite des Emmentaler Markenkäses ist mittels Stempel oder Deckblatt in roter Schrift die Kennzeichnung und in blauer Farbe das Gütezeichen anzubringen. Die Kennzeichnung muß innerhalb eines Kreises mit einem Durchmesser von 25 cm folgendes enthalten:

- a) die Handelsklasse mit Angabe der Überwachungsstelle,
- b) die Fettstufe mit Angabe des Fettgehaltes i. T.,
- c) die Kontrollnummer des Herstellungsgebietes und des Herstellerbetriebes oder des Fertiglagerers,
- d) das Gütezeichen.

(2) Die Kennzeichnung kann den Namen des Herstellerbetriebes oder des Fertiglagerers enthalten sowie deren Warenzeichen.

(3) Auf der Plattseite des Käses, auf der die Kennzeichnung nach Absatz 1 und 2 angebracht ist, ist mittels Schablone oder Stempel in roter Farbe die Beschriftung „Emmentaler Markenkäse“ nebst Angabe des Landes anzubringen.

Artikel 15

(1) In den Emmentaler-Markenkäse-Betrieben müssen getrennte Herstellungs-, Heiz- und Lageräume vorhanden sein.

(2) In den Lagerkellern darf die Temperatur nicht über plus 15 Grad Celsius ansteigen.

Artikel 16

Emmentaler Markenkäse sind in der Regel im Herstellerbetrieb mindestens drei Monate zu lagern. Ausnahmen hiervon kann die Überwachungsstelle auf Antrag zulassen.

Gouda-Markenkäse

Artikel 17

Gouda-Markenkäse ist ein fester Schnittkäse, der folgende Merkmale aufweisen muß:

1. Äußeres: Trockene, glatte Rinde, die hin und wieder mit einem weißlich grau-grünen Schimmelbelag bedeckt ist. Laibform mit abgerundeten Kanten und Seitenflächen, frei von Rissen und sonstigen schadhafte Stellen.
2. Inneres:
 - a) Farbe: Hellgelb bis buttergelb, mattglänzend;
 - b) Lochung: Rund bis oval, ziemlich gleichmäßig im Teig verteilt, nicht sehr zahlreich, etwa erbsengroß;
 - c) Teig: Geschmeidig, sich fettig anführend, nicht schmierig oder klebrig, nicht bröckelig oder kurz.
3. Geruch und Geschmack:

Rein, mild und leicht pikant, je nach Alter, jedoch etwas kräftiger und herber als bei Edamerkäse, nicht säuerlich.

Artikel 18

(1) Gouda-Markenkäse muß, bevor er gesalzen wird, mit der Tages-, Monats- und Kesselnummer der jeweiligen Herstellung, der Angabe des Fettgehaltes i. T. und der Kontrollnummer des Herstellungsgebietes sowie des Herstellerbetriebes in blauer oder schwarzer Stempelfarbe (Kontrollbezeichnung) versehen werden.

(2) Die Kontrollbezeichnung muß in 25 mm hohen arabischen Ziffern enthalten:

- a) in der ersten Reihe Tag und Monat der Herstellung,
- b) in der zweiten Reihe Kesselnummer und Fettgehalt i. T.,
- c) in der dritten Reihe Kontrollnummer des Herstellungsgebietes und Herstellerbetriebes.

Artikel 19

Sämtliche Käse sind im Lagerraum tages- und kesselweise zusammenzulegen, so daß eine leichte Übersicht und Kontrolle möglich ist.

Artikel 20

(1) Bei Gouda-Markenkäse ist die Kennzeichnung mittels Deckblatt oder Stempel auf der oberen Plattseite anzubringen. Die zu beschriftende Fläche des Käses bzw. des Deckblattes oder Einschlagbogens hat in roter Schrift die Kennzeichnung zu tragen und muß mit einem blauen Rand versehen

sein. In diesem Rand sind in weißer Schrift die Handelsklasse, der Fettgehalt i. T. und die Kontrollnummer des Herstellungsgebietes und des Herstellerbetriebes oder des Fertiglagerers einzusetzen. Das Gütezeichen ist in blauer Farbe in der Mitte anzubringen.

(2) Die Kennzeichnung muß enthalten:

- a) die Handelsklasse mit Angabe der Überwachungsstelle,
- b) die Fettstufe mit Angabe des Fettgehaltes i. T.,
- c) die Kontrollnummer des Herstellungsgebietes und des Herstellerbetriebes oder Fertiglagerers,
- d) das Gütezeichen.

(3) Die Kennzeichnung kann den Namen des Herstellerbetriebes oder des Fertiglagerers enthalten sowie deren Warenzeichen.

Artikel 21

Gouda-Markenkäse ist mindestens fünf Wochen zu lagern.

Artikel 22

(1) Gouda-Markenkäse darf geölt, paraffiniert oder gewachst in den Verkehr gebracht werden. Es darf nur gelbes oder farbloses Paraffin oder Wachs, zum Ölen nur Speiseöl oder Leinöl verwendet werden.

(2) Das Paraffin oder Wachs muß geruchlos und geschmacklos sein, sich beim Schneiden leicht vom Käse trennen und so beschaffen sein, daß keine löslichen Bestandteile an die Käserinde abgegeben werden.

Edamer Markenkäse

Artikel 23

Edamer Markenkäse ist ein fester Schnittkäse, der folgende Merkmale aufweisen muß:

1. Äußeres: Trockene, glatte Rinde ohne schadhafte Stellen. Leichter weißlich graugrüner Schimmelbelag ist nicht zu beanstanden.
2. Inneres:
 - a) Farbe: Hellgelb bis goldgelb, mattglänzend;
 - b) Lochung: Rund bis oval, ziemlich geschlossen, nur vereinzelt erbsen- bzw. linsengroße Löcher;
 - c) Teig: Geschmeidig, sich fettig anführend, schnittfest, etwas weicher als bei Gouda-Käse, aber nicht schmierig.
3. Geruch und Geschmack: Rein und mild, nicht säuerlich.

Artikel 24

(1) Bei Edamer Markenkäse in Brotform ist die Kennzeichnung mittels Deckblatt oder Stempel auf der oberen Plattseite des Käses anzubringen.

(2) Bei Edamer Markenkäse in Kugelform ist die Kennzeichnung durch Deckblätter auf beiden Plattseiten anzubringen.

(3) Die zu beschriftende Fläche des Käses bzw. Deckblattes hat in roter Schrift die Kennzeichnung zu tragen und muß mit einem blauen Rand versehen sein. In diesem Rand sind in weißer Schrift die Handelsklasse, der Fettgehalt i. T. und die Kontrollnummer des Herstellungsgebietes und des Herstellerbetriebes oder des Fertiglagerers einzusetzen.

(4) Bei Edamer Markenkäse in Kugelform ist das Gütezeichen in der Mitte und bei Edamer Markenkäse in Brotform in der Mitte oder rechts und links in blauer Farbe anzubringen.

Artikel 25

(1) Edamer Markenkäse darf mit und ohne Paraffinierung in den Verkehr gebracht werden. Zum Paraffinieren darf nur rotes, gelbes oder farbloses Paraffin verwendet werden.

(2) Das Paraffin muß geruchlos und geschmacklos sein, sich beim Schneiden leicht vom Käse trennen und so beschaffen sein, daß keine löslichen Bestandteile an die Käserinde abgegeben werden.

Artikel 26

Für Edamer Markenkäse gelten die Vorschriften der Artikel 18, 19, 20 Abs. 2 und des Artikels 21.

Tilsiter Markenkäse

Artikel 27

Tilsiter Markenkäse ist ein fester Schnittkäse, der folgende Merkmale aufweisen muß:

1. Äußeres: Glatt, gut angetrocknet, rötlichgelbe Schmiere und frei von Rissen und sonstigen schadhafte Stellen.
2. Inneres:
 - a) Farbe: Einfarbig, etwa strohgelb (nicht rötlich oder mit dunklen oder blauen Rändern);
 - b) Lochung: Schlitzlöcher oder Gerstenkornlöcher sind charakteristischer als Rundlöcher;
 - c) Teig: Geschmeidig, unbedingt schnittfest.
3. Geruch und Geschmack: Rein, leicht herbe, pikant, auch leicht säuerlich, aber nicht ausgesprochen sauer.

Artikel 28

(1) Bei Tilsiter Markenkäse ist die Kennzeichnung mittels Deckblatt auf der oberen Plattseite des Käses anzubringen.

(2) Das Deckblatt hat in roter Schrift die Kennzeichnung zu tragen und muß mit einem blauen Rand versehen sein. In diesem Rand sind in weißer Schrift die Handelsklasse, der Fettgehalt i. T. und die Kontrollnummer des Herstellungsgebietes und des Herstellerbetriebes oder des Fertiglagerers einzusetzen.

(3) Bei Tilsiter Markenkäse in Laibform ist das Gütezeichen in der Mitte und in Brotform in der Mitte oder rechts und links in blauer Farbe anzubringen.

Artikel 29

Tilsiter Markenkäse ist mindestens sechs Wochen zu lagern.

Artikel 30

(1) Für Tilsiter Markenkäse gelten die Vorschriften der Artikel 18, 19 und 20 Abs. 2 und 3.

(2) In Folien verpackte Käse müssen in Pergament oder Packpapier eingeschlagen werden.

Steinbuscher Markenkäse

Artikel 31

Steinbuscher Markenkäse ist ein halbfester Schnittkäse, der folgende Merkmale aufweisen muß:

1. Äußeres: Gute Hautbildung mit möglichst wenig Schmiere, äußere Farbe gelbbraun bis rötlich.
2. Inneres: a) Farbe: Haferstrohgelb (angereifte Masse);
b) Lochung: Wenig Bruchlöcher und wenig runde Löcher;
c) Teig: Geschmeidig.
3. Geruch und Geschmack: Mild bis leicht pikant.

Artikel 32

Steinbuscher Markenkäse sollen in mit echtem Pergament versehene (kaschierte) Aluminiumfolien von goldgelber Farbe verpackt werden.

Artikel 33

Die Kennzeichnung muß auf der Einschlagfolie oder einem anderen gleichwertigen Einschlagmittel angebracht werden. Auf dem Einschlagmittel ist in roter Schrift die Kennzeichnung und in blauer Farbe das Gütezeichen anzubringen.

Artikel 34

Steinbuscher Markenkäse sind mindestens bis zur Versandreise zu lagern.

Artikel 35

Für Steinbuscher Markenkäse gelten die Vorschriften der Artikel 19 und 20 Abs. 2 und 3.

Edelpilz-Markenkäse

Artikel 36

Edelpilz-Markenkäse ist ein halbfester Schnittkäse, der folgende Merkmale aufweisen muß:

1. Äußeres: Runde Form ohne Auswölbung. An der Oberfläche ist die Durchlöcherung für die Pilzwucherung erkennbar. Der Käse soll außen trocken sein und keine Schmierebildung zeigen. Nicht nässend.
2. Inneres: a) Farbe: Weiß bis gelblich. Die dunkelgrünen bis blauen Schimmeladern sollen sich ziemlich gleichmäßig im Käse verteilen. Sie verleihen der Schnittfläche ein marmoriertes Aussehen;
b) Lochung: Vereinzelte Bruchlöcher sind als Normalerscheinung zu werten;
c) Teig: Leicht krümelig und doch geschmeidig.
3. Geruch und Geschmack: Angenehm pikant, nicht aber seifig oder bitter.

Artikel 37

(1) Edelpilz-Markenkäse sollen in silberfarbige Aluminiumfolien verpackt werden.

(2) In Aluminiumfolien verpackte Käse müssen zur Schonung ihrer Umhüllung jeweils noch einzeln mit Holzwolle oder ähnlichem saugfähigem Schutzmaterial umgeben werden.

Artikel 38

Die Kennzeichnung muß auf der Einschlagfolie oder einem anderen gleichwertigen Einschlagmittel angebracht werden. Auf dem Einschlagmittel ist in roter Schrift die Kennzeichnung und in blauer Farbe das Gütezeichen anzubringen.

Artikel 39

Für Edelpilz-Markenkäse gelten die Vorschriften der Artikel 19, 20 Abs. 2 und 3 und des Artikels 29.

C

Sonderbestimmungen für Weichkäse Spitzenklasse**Camembertkäse Spitzenklasse**

Artikel 40

Camembertkäse Spitzenklasse ist ein Weichkäse mit Schimmelbildung und muß folgende Merkmale aufweisen:

1. Äußeres: Von außen soll der Käse ziemlich gleichmäßig mit echtem Camembertschimmel bedeckt sein. Der Schimmelrasen soll so beschaffen sein, daß vor allem an den Rändern die Rotschmiere bemerkbar wird. Eine mit zunehmendem Alter mehr auftretende Rotschmiere ist als Normalerscheinung zu werten.
2. Inneres: a) Farbe: Weiß bis rahmgelb;
b) Teig: Außer einigen Bruchlöchern soll der Käse geschlossen und geschmeidig sein. Eine Schichtbildung im ungereiften Teig ist nicht zu beanstanden.
3. Geruch und Geschmack:
Mild, aromatisch.

Artikel 41

(1) Sämtliche Käse sind in den Lagerräumen tageweise zusammenzulegen. Die einzelnen Stapel sind mit dem Herstellungsdatum zu kennzeichnen, so daß eine leichte Übersicht und Kontrolle möglich ist.

(2) Für die Reinigung der Horden müssen ein Wasch- und ein Trockenraum vorhanden sein.

(3) Camembertkäse Spitzenklasse darf erst abgepackt werden, wenn er entsprechend abgetrocknet ist und eine Schimmelbildung aufweist, die trotz Verpackung eine normale Reifung gewährleistet.

Artikel 42

(1) Camembertkäse Spitzenklasse darf nur in Folien eingewickelt und in Papp- oder Spanschachteln verpackt werden.

(2) In Papp- oder Spanschachteln verpackter Camembertkäse Spitzenklasse darf zum Versand nur in neuen Kisten und neuen Kartons verpackt werden.

(3) Camembertkäse Spitzenklasse muß das festgesetzte Gewicht in reifem Zustand aufweisen. Käse, die das vorgeschriebene Gewicht unterschreiten, müssen aussortiert und dürfen nicht als Camembertkäse Spitzenklasse in den Verkehr gebracht werden.

Artikel 43

(1) Auf den Folien der einzelnen Käsestücke und den Etiketten der Schachteln muß die Kennzeichnung angebracht werden. Diese muß enthalten:

- a) die Handelsklasse,
- b) die Fettstufe mit Angabe des Fettgehalts i. T.,
- c) die Kontrollnummer des Herstellungsgebietes und des Herstellerbetriebes.

(2) Die Kennzeichnung kann den Namen, die Firma und das Warenzeichen des Herstellerbetriebes enthalten.

Briekäse Spitzenklasse

Artikel 44

Briekäse Spitzenklasse ist ein Weichkäse mit Schimmelbildung, ähnlich wie Camembertkäse. Er unterscheidet sich vom Camembertkäse in erster Linie durch die größere Form. Er wird gegenüber dem Camembertkäse in der Regel in schwach angereiftem Zustand verzehrt. Briekäse Spitzenklasse muß folgende Merkmale aufweisen:

1. Äußeres: Von außen soll der Käse ziemlich gleichmäßig mit echtem Camembertschimmel bedeckt sein. Der Schimmelrasen soll so beschaffen sein, daß vor allem an den Rändern die Rotschmiere bemerkbar wird. Eine mit zunehmendem Alter mehr auftretende Rotschmiere ist als Normalerscheinung zu werten.
2. Inneres: a) Farbe: Weiß bis rahmgelb;
b) Teig: Außer einigen Bruchlöchern soll der Käse geschlossen und geschmeidig sein. Eine Schichtbildung im ungereiften Teig ist nicht zu beanstanden.
3. Geruch und Geschmack:
Mild, aromatisch.

Artikel 45

Für Briekäse Spitzenklasse gelten die Vorschriften der Artikel 41 bis 43.

Butterkäse Spitzenklasse

Artikel 46

Butterkäse Spitzenklasse ist ein Weichkäse und muß folgende Merkmale aufweisen:

1. Äußeres: Trockene, geschmeidige Haut, ohne Schmiere und Risse oder sonstige schadhafte Stellen. Die Farbe soll gelbbraun bis rötlich sein.

2. Inneres: a) Farbe: Farbton wie Butter;
b) Teig: Möglichst geschlossen, auffallend elastisch, weich, aber nicht pappig und fließend.

3. Geruch und Geschmack:
Durch den kaum wahrnehmbaren Geruch weicht der Butterkäse Spitzenklasse erheblich von den anderen Käsesorten ab. Der Geschmack soll auffällig mild und rein sein.

Artikel 47

(1) Für die Herstellung von Butterkäse müssen die erforderlichen technischen Einrichtungen vorhanden sein. Insbesondere muß für die Lagerung ein Kühlraum vorhanden sein, in dem eine Temperatur von mindestens plus 5 Grad Celsius gehalten werden kann.

(2) Butterkäse Spitzenklasse darf erst abgepackt werden, wenn trotz der Verpackung eine normale Reifung gewährleistet ist.

Artikel 48

Für Butterkäse Spitzenklasse gelten die Vorschriften des Artikels 41 Abs. 1 sowie der Artikel 42 und 43.

Romadurkäse Spitzenklasse

Artikel 49

Romadurkäse Spitzenklasse ist ein Weichkäse und muß folgende Merkmale aufweisen:

1. Äußeres: Der Käse soll eine gelbbraune bis rötliche Farbe haben. Geschmeidige Haut, jedoch keine Rinde. Die Käseschmiere soll nur in solchen Mengen vorhanden sein, daß sie weder flüssig noch trocken, sondern klebrig ist. Die Haut darf keine Risse oder sonstigen schadhafte Stellen aufweisen.

2. Inneres: a) Farbe: Die Schnittfläche soll mattglänzend, weißgelb sein;

b) Lochung: Außer einigen Bruchlöchern soll der Käse keine Lochbildung zeigen;

c) Teig: Der Käse soll einen feinen weichschnittigen, jedoch nicht fließenden Teig haben. Der Käse soll nicht zu trocken, sondern elastisch weich sein und die allmählich fortschreitende Reifung erkennen lassen.

3. Geruch und Geschmack:
Mild bis leicht pikant.

Artikel 50

(1) Romadurkäse Spitzenklasse darf erst abgepackt werden, wenn trotz der Verpackung eine normale Reifung gewährleistet ist.

(2) Romadurkäse Spitzenklasse darf nur in Folien, die mit Pergamentpapier versehen (kaschiert) sind, eingewickelt werden.

(3) Auf den Folien der einzelnen Käsestücke muß die Kennzeichnung angebracht werden.

Artikel 51

Für Romadurkäse Spitzenklasse gelten die Vorschriften des Artikels 41 Abs. 1, des Artikels 42 Abs. 2 und 3 und des Artikels 43 Abs. 1 Satz 2 und Abs. 2. Die Kennzeichnung kann statt der Kontrollnummer, des Namens (der Firma) und des Warenzeichens des Herstellerbetriebes die Kontrollnummer, den Namen (die Firma) und das Warenzeichen des Fertiglagerers enthalten.

Münsterkäse Spitzenklasse

Artikel 52

Münsterkäse Spitzenklasse ist ein Weichkäse und muß folgende Merkmale aufweisen:

1. Äußeres: Gelblichrote Schmiere mit guter Hautbildung.

2. Inneres: a) Farbe: Weißgelb;

b) Teig: Geschmeidig, möglichst geschlossen.

3. Geruch und Geschmack:
Angenehm, mild und fein.

Artikel 53

Für Münsterkäse Spitzenklasse gelten die Vorschriften des Artikels 41 Abs. 1, des Artikels 42 Abs. 2 und 3, des Artikels 43 Abs. 1 Satz 2 und Abs. 2 und des Artikels 50.

Anlage 3

Zu § 12 der Käseverordnung

Bestimmungen für die Durchführung von Käseprüfungen

Artikel 1

Ausschuß

(1) Die Überwachungsstelle (Anlage 2 Artikel 2 Abs. 1) führt die Käseprüfungen nach Maßgabe dieser Bestimmungen durch. Sie kann im Einvernehmen mit dem Ausschuß (Anlage 2 Artikel 2 Abs. 2) die Durchführung der Käseprüfungen der Milchwirtschaftlichen Untersuchungsanstalt oder der Landesvereinigung oder einer anderen sachverständigen Stelle als Prüfungsstelle übertragen. Die Mitglieder des Ausschusses und die Angehörigen der Prüfungsstelle sind zur Verschwiegenheit verpflichtet.

(2) Der Ausschuß beruft Molkereifachleute mit abgeschlossener Fachausbildung, Käsehändler, Leiter von Lebensmittel-Untersuchungsämtern, Angestellte der Milchwirtschaftlichen Untersuchungsanstalten und der Landesvereinigung (Molkereinstruktoren) für die Dauer eines Jahres als ständige Sachverständige für die Käseprüfungen. Nach Ablauf eines Jahres kann die Hälfte der berufenen Sachverständigen durch neu zu berufende Sachverständige ersetzt werden. Der Leiter der Prüfungsstelle ladet die Sachverständigen zu den einzelnen Prüfungen ein. Zu den Prüfungen sind Sachverständige aus anderen Ländern hinzuzuziehen.

(3) Der Ausschuß muß sich mindestens viermal im Jahre von der Einhaltung und Beachtung der folgenden Bestimmungen bei der Durchführung der Käseprüfungen überzeugen. Beschwerden hinsichtlich der Käseprüfungen und über die Prüfungsstelle sind an den Vorsitzenden des Ausschusses zu richten.

Artikel 2

Abruf, Gewicht, Zustand, Lagerung der Käseproben und Zeitpunkt der Prüfung

(1) Der Abruf der Käseproben von Molkereien und Käsereien hat so kurzfristig zu erfolgen, daß Käse für die Prüfung nicht gesondert hergestellt und behandelt werden können. Die Käseproben dürfen mit Ausnahme von Emmentalerkäse keine Bohrlöcher aufweisen. Die Kosten für die Proben mit Ausnahme von Emmentalerkäse, Bergkäse und Chesterkäse einschließlich Versandkosten sind von den Betrieben zu tragen.

(2) Bei eingesandtem Käse, dessen Fettgehalt nicht mit der angegebenen Fettstufe übereinstimmt, dürfen die erhaltenen Wertmale nicht ausgewertet werden.

(3) Der Abruf der Käseproben hat schriftlich zu erfolgen. Die angeforderten Proben müssen so rechtzeitig bei der Prüfungsstelle eintreffen, daß der vorgeschriebene Prüfungstermin eingehalten wird. Folgende Mengen sind einzusenden:

Emmentalerkäse, Bergkäse, Chesterkäse, Goudakäse, Edamkäse, Tilsiterkäse, Trappistenkäse, Wilstermarschkäse, Weißlackerkäse,

Edelpilzkäse (erste Größe), Gorgonzolakäse, Brikkäse (runde Form erste und zweite Größe), Butterkäse (erste Größe), Mainauerkäse

— je 1 Stück —

Brikkäse (runde Form dritte Größe), Münsterkäse (erste Größe)

— 1 Schachtel (1000 Gramm) —

Steinbuscherkäse (erste Größe), Geheimratskäse, Edelpilzkäse (zweite Größe)

— je 2 Stück —

Camembertkäse (runde Form dritte Größe), Brikkäse (halbrunde Form), Butterkäse (zweite Größe), Münsterkäse (zweite Größe), Limburgerkäse in Stangenform (erste und zweite Größe) und in Quadratform (zweite Größe)

— je 2 Schachteln bzw. Stück —

Steinbuscherkäse (zweite Größe), Romadurkäse in Stangenform (vierte Größe) und Limburgerkäse in Quadratform (erste Größe)

— je 2 Stück —

Camembertkäse (mit Ausnahme der runden Form dritte Größe), Deutscher Weichkäse mit Schimmelbildung, Deutscher Weichkäse (mit Schmierebildung), Weinkäse, Romadurkäse (mit Ausnahme der Stangenform vierte Größe), Kümmelkäse und Frühstückskäse

— je 4 Stück —

Speisequark und Buttermilchquark

— 2 × 500 Gramm —

Schichtkäse — 2 Stück zu je 500 Gramm —

Rahmfrischkäse und Doppelrahmfrischkäse

— je 1 Kistchen mit 6 Stück zu je 50 oder 62,5 Gramm —

Sauermilchquark und Labquark

— 2 Einheitsgläser —

Kochkäse

— 2 × 500 Gramm —

Harzerkäse, Mainzerkäse, Bauernhandkäse, Korbkäse, Stangenkäse, Spitzkäse, Quargel, Halbschimmelkäse, Schimmelkäse, Nieheimer Hopfenkäse

— je 1 Kiste zu 2 oder 3 Kilogramm —

(4) Die einzusendenden Käseproben sollen folgendes Mindestalter aufweisen:

a) Hartkäse 3 Monate

b) Schnittkäse 6 Wochen
dabei jedoch Wilstermarschkäse und Steinbuscherkäse 4 Wochen

c) Weichkäse und Sauermilchkäse mindestens zur Hälfte ausgereift.

(5) Hartkäse, Schnitt- und Weichkäse sollen spätestens am sechsten Tage, Speisequark, Buttermilchquark und Schichtkäse am zweiten Tage, Sauermilchkäse und Kochkäse am vierten Tage und Sauermilchquark am fünften Tage nach dem Einsendetermin geprüft werden.

(6) Die Käseproben sind nach Eingang bei der Prüfungsstelle sofort zu registrieren und sachgemäß zu lagern.

(7) Die Proben sollen möglichst auf den Gehalt an Trockenmasse, Fett in der Trockenmasse, notwendigerweise Gehalt an Eisen und Kupfer und auf Reifungsfähigkeit untersucht werden. Die Untersuchungsergebnisse sind schriftlich niederzulegen.

Artikel 3

Beurteilung der Käseproben

(1) Die Beurteilung der Käseproben ist nach den Beurteilungsgrundsätzen der Käseverordnung (§ 3) und nach den in Absatz 4 dieses Artikels festgelegten Bestimmungen durchzuführen.

(2) Die Käseprüfung soll in der Regel unter Aufsicht des Vorsitzenden des Ausschusses oder seines Beauftragten erfolgen. Der Leiter der Prüfungsstelle oder sein Beauftragter ist für die vorschriftsmäßige Durchführung der Prüfung verantwortlich.

(3) Nach Beendigung der Prüfung sollen die Prüfungs- und Untersuchungsergebnisse den Molkereien und Käsereien unverzüglich schriftlich mitgeteilt werden.

(4) Die Käseproben müssen im Gegenprüfungsverfahren ohne Kenntnis ihrer Herkunft beurteilt werden. Die Sachverständigengruppe soll die Beurteilung in zwei Untergruppen (A und B) vornehmen, wobei Untergruppe B die Beurteilung bei der letzten von der Untergruppe A zu prüfenden Käseprobe beginnt.

Bei unterschiedlichen Beurteilungen der Untergruppen A und B hat sich der von dem Leiter der Prüfungsstelle eingesetzte Sondersachverständige bei der Nachbeurteilung zu beteiligen. Bei Stimmengleichheit entscheidet der Sondersachverständige. Eine Nachbeurteilung muß erfolgen, wenn die Beurteilungsergebnisse der Untergruppen A und B um ein Wertmal oder mehrere Wertmale in der Bewertung der einzelnen Eigenschaften voneinander abweichen. Eine Nachbeurteilung entfällt, wenn bei einer Abweichung von einem Wertmal dieser Unterschied durch eine Plus (+)- oder Minus (-)-Kennzeichnung einer Untergruppe aufgehoben wird.

Wenn eine Käseprobe nicht 20 Wertmale erhält, so müssen entsprechend der geringeren Bewertung bei den einzelnen Eigenschaften weniger Wertmale zuerkannt werden, wobei die nachfolgenden Anforderungen an die einzelnen Käsesorten als Maßstab gelten:

1. Emmentalerkäse

Emmentalerkäse ist ein Hartkäse. Er soll folgende Merkmale aufweisen:

a) Äußeres: Griffeste dunkelgelbe bis bräunliche Rinde mit leicht nach außen gewölbter Randfläche, gesunde gepflegte Narbe.

b) Inneres: Farbe: Einfarbig, schwach mattgelb;

Lochung: Regelmäßig, rein, möglichst rund, mindestens kirschgelocht;

Teig: Zarter, geschmeidiger Teig (nicht kurz, pappig oder zähe).

c) Geruch und Geschmack:

Angenehm mild, aromatisch, nußkernartig.

2. Bergkäse

Bergkäse ist ein Hartkäse. Er soll folgende Merkmale aufweisen:

a) Äußeres: Griffeste dunkelgelbe bis bräunliche Rinde mit leicht nach außen gewölbter Randfläche, frei von Rissen und anderen Fehlern.

b) Inneres: Farbe: Einfarbig, etwas mattgelb (leichte Zweifarbigkeit zugelassen);

Lochung: Geschlossen bis erbsgelocht;

Teig: Zarter geschmeidiger Teig (nicht kurz, pappig oder zähe).

c) Geruch und Geschmack:

Angenehm mild, aromatisch, nußkernartig.

3. Chesterkäse

Chesterkäse ist ein Hartkäse. Er soll folgende Merkmale aufweisen:

a) Äußeres: Zylindrisch mit steilen Kanten, Tuchhülle straff anliegend mit lückenlos geschlossenem Wachstüberzug.

b) Inneres: Teig wachsartig geschlossen, nicht krümelig, biegsamer Bohrling.

c) Geruch und Geschmack:

Mild, nußkernartig, auf der Zunge schmelzend.

4. Goudakäse

Goudakäse ist ein fester Schnittkäse. Er soll folgende Merkmale aufweisen:

a) Äußeres: Trockene, glatte Rinde, die hin und wieder mit einem weißlich graugrünen Schimmelbelag bedeckt ist. Laibform mit abgerundeten Kanten und Seitenflächen, frei von Rissen und sonstigen schadhafte Stellen. Goudakäse darf geölt, paraffiniert oder gewachst in den Verkehr gebracht werden. Es darf nur gelbes oder farbloses Paraffin oder Wachs, zum Ölen nur Speiseöl oder Leinöl verwendet werden.

- b) Inneres: Farbe: Hellgelb bis buttergelb, mattglänzend;
 Lochung: Rund bis oval, ziemlich gleichmäßig im Teig verteilt, nicht sehr zahlreich, etwa erbsengroß;
 Teig: Fest, geschmeidig, sich fettig anfühlend, nicht schmierig, nicht klebrig, nicht bröckelig oder kurz.
- c) Geruch und Geschmack:
 Rein, mild und leicht pikant, je nach Alter, jedoch etwas kräftiger und herber als bei Edamerkäse, nicht säuerlich.
5. Edamerkäse
 Edamerkäse ist ein fester Schnittkäse. Er soll folgende Merkmale aufweisen:
- a) Äußeres: Trockene, glatte Rinde ohne schadhafte Stellen. Leichter weißlich graugrüner Schimmelbelag ist nicht zu beanstanden. Zum Paraffinieren darf nur rotes, gelbes oder farbloses Paraffin verwendet werden.
- b) Inneres: Farbe: Hellgelb bis goldgelb, mattglänzend;
 Lochung: Rund bis oval, ziemlich geschlossen, nur vereinzelt erbsen- bzw. linsengroße Löcher;
 Teig: Geschmeidig, sich fettig anfühlend; schnittfest, etwas weicher als bei Goudakäse, aber nicht schmierig.
- c) Geruch und Geschmack:
 Rein und mild, nicht säuerlich.
6. Geheimratskäse
 a) Äußeres: Glatte Rinde, frei von Rissen oder schadhafte Stellen. Der Käse soll paraffiniert sein. Es darf nur rotes, gelbes oder farbloses Paraffin verwendet werden.
- b) Inneres: Farbe: Hellgelb bis goldgelb, mattglänzend;
 Lochung: Nur vereinzelt runde bis ovale linsengroße Löcher;
 Teig: Geschmeidig, schnittfest, sich fettig anfühlend, aber nicht schmierig.
- c) Geruch und Geschmack:
 Rein und mild, nicht säuerlich.
7. Tilsiterkäse
 Tilsiterkäse ist ein fester Schnittkäse. Er soll folgende Merkmale aufweisen:
- a) Äußeres: Glatt, gut angetrocknete rötlichgelbe Schmiere und frei von Rissen und sonstigen schadhafte Stellen.
- b) Inneres: Farbe: Einfarbig, etwa strohgelb (nicht rötlich oder mit dunklen oder blauen Rändern);
 Lochung: Schlitzlöcher oder Gerstenkornlöcher sind charakteristischer als Rundlöcher;
 Teig: Geschmeidig, unbedingt schnittfest.
- c) Geruch und Geschmack:
 Rein, leicht herbe, pikant, auch leicht säuerlich, aber nicht ausgesprochen sauer.
8. Trappistenkäse
 Trappistenkäse ist ein dem Tilsiterkäse ähnlicher fester Schnittkäse. Er soll folgende Merkmale aufweisen:
- a) Äußeres: Die Rinde soll glatt und mit einer angetrockneten gelbbraunlichen Schmiere bedeckt sein.
- b) Inneres: Teig: Schnittfest, ähnlich dem Tilsiterkäse;
 Farbe: Buttergelb;
 Lochung: Reichlich rund bis schlitzartig (ziemlich offen).
- c) Geruch und Geschmack:
 Mild.
9. Wilstermarschkäse
 Wilstermarschkäse ist ein halbfester Schnittkäse. Er soll folgende Merkmale aufweisen:
- a) Äußeres: Glatte Haut ohne Sprünge oder sonstige schadhafte Stellen; er wird häufig in Herstellungsbetrieben in Schweinsblasen eingeschlagen.
- b) Inneres: Teig: Geschmeidig. Im Schnitt muß der Käse eine blanke, speckige Fläche zeigen. Weiter muß sich der Käse weichgriffig anfühlen;
 Farbe: Blaßgelb;
 Lochung: Nur ganz feine Poren wie Stecknadelspitzen (ähnlich wie Nißler).

- c) Geruch und Geschmack:
Leicht säuerlich und leicht herbe.

10. Steinbuscherkäse

Steinbuscherkäse ist ein halbfester Schnittkäse. Er soll folgende Merkmale aufweisen:

- a) Äußeres: Gute Hautbildung mit möglichst wenig Schmiere, äußere Farbe gelbbraun bis rötlich.
b) Inneres: Farbe: Haferstrohgelb (angereifte Masse);
Lochung: Wenig Bruchlöcher und wenig runde Löcher;
Teig: Geschmeidig.
c) Geruch und Geschmack:
Mild bis leicht pikant.

Bemerkungen zu Nummern 4, 5 und 7 bis 10:

Bei Käse in niedrigen Fettstufen sind entsprechend dem geringeren Fettgehalt Beurteilungen wie:

Im Geruch und Geschmack „nicht so aromatisch und vollmundig“,
im Teig „nicht so geschmeidig und fettig“
als normal zu werten.

11. Edelpilzkäse

Edelpilzkäse ist ein halbfester Schnittkäse. Er soll folgende Merkmale aufweisen:

- a) Äußeres: Runde Form ohne Auswölbung. An der Oberfläche ist die Durchlöcherung für die Pilzwucherung erkennbar. Nicht nässend.
b) Inneres: Farbe: Weiß bis gelblich. Die dunkelgrünen bis blauen Schimmeladern sollen sich ziemlich gleichmäßig im Käse verteilen. Sie verleihen der Schnittfläche ein marmoriertes Aussehen;
Teig: Leicht krümelig und doch geschmeidig.
c) Geruch und Geschmack:
Angenehm pikant, nicht aber seifig oder bitter.

12. Gorgonzolakäse

Gorgonzolakäse ist ein halbfester Schnittkäse. Er soll folgende Merkmale aufweisen:

- a) Äußeres: Glatte, leicht feuchte, geschlossene Haut mit unregelmäßigen Einstichstellen; ohne

schimmeligen Belag bzw. Anfressungen an der Oberfläche oder unmittelbar darunter.

- b) Inneres: Von unregelmäßigen Schimmeladern (grüner Kulturschimmel) durchzogen. Teig nicht bröckelig, bei älteren Käsen ausgesprochen mürb.

- c) Geruch und Geschmack:
Nicht salzscharf, jedoch deutlicher Kochsalzgeschmack. Bei älteren Käsen zurücktretend und ein pikanter, jedoch nicht ein ranzigseifig umschlagender Geschmack. Geruch rein, keinesfalls dumpf.

13. Camembertkäse

Camembertkäse ist ein Weichkäse mit Schimmelbildung. Er soll folgende Merkmale aufweisen:

- a) Äußeres: Von außen soll der Käse ziemlich gleichmäßig mit echtem Camembertschimmel bedeckt sein. Der Schimmelrasen soll so beschaffen sein, daß vor allem an den Rändern die Rotschmiere bemerkbar wird. Eine mit zunehmendem Alter mehr auftretende Rotschmiere ist als Normalerscheinung zu werten.
b) Inneres: Farbe: Weiß bis rahmgelb;
Teig: Außer einigen Bruchlöchern soll der Käse geschlossen und geschmeidig sein. Eine Schichtbildung im unangereiften Teig ist nicht zu beanstanden.
c) Geruch und Geschmack:
Mild, aromatisch.

14. Brieikäse

Brieikäse ist ein Weichkäse mit Schimmelbildung, ähnlich wie Camembertkäse. Er unterscheidet sich vom Camembertkäse in erster Linie durch die größere Form. Er wird im Unterschied zum Camembertkäse in der Regel in schwach angereiftem Zustand verzehrt. Er soll folgende Merkmale aufweisen:

- a) Äußeres: Von außen soll der Käse ziemlich gleichmäßig mit echtem Camembertschimmel bedeckt sein. Der Schimmelrasen soll so beschaffen sein, daß vor allem an den Rändern die Rotschmiere bemerkbar wird. Eine mit zunehmendem Alter mehr auftretende Rotschmiere ist als Normalerscheinung zu werten.

- b) Inneres: Farbe: Weiß bis rahmgelb;
Teig: Außer einigen Bruchlöchern soll der Käse geschlossen und geschmeidig sein. Eine Schichtbildung im ungeriefen Teig ist nicht zu beanstanden.
- c) Geruch und Geschmack:
Mild, aromatisch.
15. Weißlackerkäse
Weißlackerkäse ist ein halbfester Schnittkäse. Er soll folgende Merkmale aufweisen:
- a) Äußeres: Weißgelb, dünnflüssige, lackartige Schmiere, ohne eigentliche Rindenbildung.
- b) Inneres: Der Teig soll hellschnittig sein und darf außer einigen Bruchlöchern keine Lochbildung aufweisen. Die Reifung soll ziemlich gleichmäßig durch die ganze Käsemasse erfolgen.
- c) Geruch und Geschmack:
Sehr pikant bis leicht scharf.
16. Deutscher Weichkäse mit Schimmelbildung
Deutscher Weichkäse mit Schimmelbildung ist ein Weichkäse, der im Äußeren ziemlich gleichmäßig mit Weiß- oder Blauschimmel und auch mit Rotschmiere bedeckt ist. Er soll folgende Merkmale aufweisen:
- a) Äußeres: Runde Form, ziemlich gleichmäßige Weiß- oder Blauschimmelbildung mit kräftiger Rotschmiereentwicklung.
- b) Inneres: Reifung von außen nach innen, weicher, geschlossener Teig (einige Bruchlöcher gestattet); Farbe der angereiften Masse weiß bis rahmgelb.
- c) Geruch und Geschmack:
Mild bis pikant.
17. Deutscher Weichkäse (mit Schmierebildung)
Deutscher Weichkäse mit Schmierebildung ist ein Weichkäse. Er soll folgende Merkmale aufweisen:
- a) Äußeres: Runde Form. Der Käse soll eine gelbbraune bis rötliche Oberfläche haben. Geschmeidige Haut, jedoch keine Rinde. Die Rotschmiere soll nur in solchen Mengen vorhanden sein, daß sie weder flüssig noch trocken, sondern klebrig ist.
- b) Inneres: Die Käsemasse soll fein und weichschnittig sein. Außer einigen Bruchlöchern muß der Käse geschlossen sein. Die Schnittfläche ist mattglänzend und weiß bis gelb in der Farbe.
- c) Geruch und Geschmack:
Würzig bis pikant.
18. Weinkäse
Weinkäse ist ein Weichkäse. Er soll folgende Merkmale aufweisen:
- a) Äußeres: Runde Form. Der Käse soll eine blaßgelbe bis rötliche Oberfläche haben. Geschmeidige Haut, jedoch keine Rinde. Die Rotschmiere soll nur in solchen Mengen vorhanden sein, daß sie weder flüssig noch trocken, sondern klebrig ist.
- b) Inneres: Die Käsemasse soll weich und besonders geschmeidig sein. Außer einigen Bruchlöchern muß der Käse geschlossen sein. Die Schnittfläche ist mattglänzend und weiß bis gelb in der Farbe.
- c) Geruch und Geschmack:
Mild.
19. Butterkäse
Butterkäse ist ein Weichkäse. Er soll folgende Merkmale aufweisen:
- a) Äußeres: Trockene, geschmeidige Haut, ohne Schmiere und Risse oder sonstige schadhafte Stellen. Die Farbe soll gelbbraun bis rötlich sein.
- b) Inneres: Farbe: Farbton wie Butter;
Teig: Möglichst geschlossen, auffallend elastisch, weich, aber nicht pappig und fließend.
- c) Geruch und Geschmack:
Durch den kaum wahrnehmbaren Geruch weicht der Butterkäse erheblich von den anderen Käsesorten ab. Der Geschmack soll auffällig mild und rein sein.
20. Romadurkäse
Romadurkäse ist ein Weichkäse. Er soll folgende Merkmale aufweisen:
- a) Äußeres: Der Käse soll eine gelbbraune bis rötliche Farbe haben. Geschmeidige Haut, jedoch keine Rinde. Die Käseschmiere soll nur in solchen Mengen vorhanden sein, daß sie weder flüssig noch trocken, sondern klebrig ist. Die Haut darf keine Risse oder sonstigen schadhafte Stellen aufweisen.

b) Inneres: Farbe: Die Schnittfläche soll mattglänzend, weißgelb sein;

Lochung: Außer einigen Bruchlöchern soll der Käse keine Lochbildung zeigen;

Teig: Der Käse soll einen feinen weichschnittigen, jedoch nicht fließenden Teig haben. Der Käse soll nicht zu trocken, sondern elastisch weich sein und die allmählich fortschreitende Reifung erkennen lassen.

c) Geruch und Geschmack: Mild bis leicht pikant.

21. Limburgerkäse

Limburgerkäse ist ein Weichkäse. Er soll folgende Merkmale aufweisen:

a) Äußeres: Der Käse soll eine gelbbraune bis rötliche Oberfläche haben. Geschmeidige Haut, jedoch keine Rinde. Die Käseschmiere soll nur in solchen Mengen vorhanden sein, daß sie weder flüssig noch trocken, sondern klebrig ist. Die Haut darf keine Risse oder sonstigen schadhafte Stellen aufweisen.

b) Inneres: Teig: Der Käse soll einen feinen weichschnittigen, jedoch nicht fließenden Teig haben. Der Käse soll nicht zu trocken, sondern elastisch weich und die allmählich fortschreitende Reifung zu erkennen sein;

Farbe: Die Schnittfläche soll mattglänzend weißgelb sein;

Lochung: Außer einigen Bruchlöchern soll der Käse keine Lochbildung zeigen.

c) Geruch und Geschmack: Würzig und pikant.

22. Münsterkäse

Münsterkäse ist ein Weichkäse. Er soll folgende Merkmale aufweisen:

a) Äußeres: Gelblich rote Schmiere mit guter Hautbildung.

b) Inneres: Farbe: Weißgelb;
Teig: Geschmeidig, möglichst geschlossen.

c) Geruch und Geschmack: Angenehm mild und fein.

23. Mainauerkäse

Mainauerkäse ist ein Weichkäse. Er soll folgende Merkmale aufweisen:

a) Äußeres: Feste Hautbildung mit normaler Rotschmiere.

b) Inneres: Der Teig muß ziemlich weich und geschlossen sein.

c) Geruch und Geschmack: Mild und aromatisch.

24. Kümmelkäse

Kümmelkäse ist ein Weichkäse mit Kümmelzusatz. Er soll folgende Merkmale aufweisen:

a) Äußeres: Gelbbraune bis rötliche Oberfläche mit Schmierebildung. Die Festigkeit der Haut darf zu keiner eigentlichen Rindenbildung führen.

b) Inneres: Teig: Leicht schnittfähig, geschlossener Teig;
Farbe: Weiß bis gelblich.

c) Geruch und Geschmack: Würzig bis pikant.

25. Frühstückskäse

Frühstückskäse ist ein Weichkäse ohne Gewürzzusatz (z. B. Kümmel). Er soll die Merkmale des Kümmelkäses aufweisen und im Geruch und Geschmack pikant sein.

26. Ziegenkäse

Ziegenkäse ist ein Weichkäse, der aus Ziegenmilch oder aus einem Gemisch von Kuhmilch und Ziegenmilch, das mindestens 15% Ziegenmilch enthält, hergestellt wird. Er soll folgende Merkmale aufweisen:

a) Äußeres: Wie Deutscher Weichkäse mit Schimmelbildung, jedoch mehr Rotschmiere.

b) Inneres: Geschlossener und geschmeidiger Teig (ausgenommen Bruchlöcher).

c) Geruch und Geschmack: Pikant bis leicht streng.

27. Speisequark und Buttermilchquark

Speisequark und Buttermilchquark sollen folgende Merkmale aufweisen:

a) Äußeres: Die Farbe ist milchigweiß bis schwachgelb.

- b) Inneres: (Gefüge, Molkenlässigkeit). Die frische Quarkmasse muß gleichmäßig weich und zart geschmeidig sein. Speisequark soll eine gute Streichfähigkeit aufweisen, aber weder suppig noch molkenlässig, aber auch nicht zu trocken, körnig, sandig oder kreidig sein.
- c) Geruch und Geschmack:
Rein, ganz leicht milchsauer.
28. Schichtkäse
Schichtkäse soll folgende Merkmale aufweisen:
- a) Äußeres: Schichtkäse soll 3 Schichten besitzen, die möglichst gleich stark und deutlich voneinander zu unterscheiden sind. Eine leichte Färbung der Mittelschicht, die fettreicher als die untere und obere Schicht sein muß, ist zulässig. Der Farbton der Mittelschicht soll schwach haferstrohgelb, keineswegs aber tiefgelb oder rötlich sein.
- b) Inneres: (Gefüge). Der Teig soll gleichmäßig zart, geschmeidig und formfest, aber nicht schnittfest sein. Die Schnittflächen müssen glatt sein und ein matt glänzendes, speckiges Aussehen haben. Der Käsebruch soll auf der Zunge leicht zerfließen. Die einzelnen Schichten müssen geschöpft und dürfen nicht aus Quark hergestellt sein. Der Käse darf nicht trocken, körnig, sandig oder kreidig sein. Kleine Bruchlöcher sind nicht zu beanstanden im Gegensatz zur Gärlochung, die als fehlerhaft anzusehen ist.
- c) Geruch und Geschmack:
Rein, mild, ganz schwach milchsauer.
29. Rahmfrischkäse
Rahmfrischkäse ist ein Käse, der aus Vollmilch mit Rahmzusatz unter Anwendung von geringen Labmengen hergestellt wird. Er soll folgende Merkmale aufweisen:
- a) Äußeres: Die Oberfläche darf nicht schmierig oder hefig sein. Käse darf nicht angereift sein.
- b) Inneres: Die Käsemasse ist pastenartig, streichfähig und in der Farbe weiß bis rahmgelb.
- c) Geruch und Geschmack:
Frisch, rein und ganz leicht säuerlich.
30. Doppelrahmfrischkäse (Käse nach Gervaisart)
Doppelrahmfrischkäse ist ein Käse, der aus Vollmilch mit Rahmzusatz unter Anwendung geringer Labmengen hergestellt wird. Er soll folgende Merkmale aufweisen:
- a) Äußeres: Die Stücke sind quadratisch. Ihre Oberfläche darf nicht schmierig oder hefig sein. Käse darf nicht angereift sein.
- b) Inneres: Die Käsemasse ist pastenartig, streichfähig und in der Farbe weiß bis rahmgelb.
- c) Geruch und Geschmack:
Frisch, rein und ganz leicht säuerlich.
31. Käse nach Liptauer Art
Käse nach Liptauer Art ist ein aus Schafmilch oder aus einem Gemisch von Kuhmilch und Schafmilch hergestellter, zu einer pastenartigen Masse gemahlener Quark. Er kann auch durch Mischen von Quark aus Schafmilch und Quark aus Kuhmilch hergestellt werden. Er soll folgende Merkmale aufweisen:
- a) Äußeres: Weiß bis gelblich-rötliche Farbe.
- b) Inneres: Zarter, geschmeidiger Teig (pastenartig).
- c) Geruch und Geschmack:
Leicht pikant.
32. Sauermilchquark
Sauermilchquark soll folgende Merkmale aufweisen:
- a) Äußeres: Von weißer Farbe.
- b) Inneres: Geschmeidig, aber griffig, leicht körnig, nicht schmierig.
- c) Geruch und Geschmack:
Rein, angenehm, ganz leicht milchsauer.
33. Labquark
Labquark soll folgende Merkmale aufweisen:
- a) Äußeres: Gleichmäßig weiß, kaum ins Gelbe spielende Farbe, keine fleckigen Bestandteile.
- b) Inneres: Kerniges, krümeliges Gefüge, nicht schmierig.
- c) Geruch und Geschmack:
Neutral, nicht säuerlich und ohne sonstigen Beigeschmack.
34. Kochkäse
Kochkäse soll folgende Merkmale aufweisen:
- a) Äußeres: Die Farbe ist gelblich bis leicht ins Gelbbraunliche übergehend. Ein Schimmelanflug ist als fehlerhaft zu bezeichnen.

- b) Inneres: Das Gefüge soll eine gute Streichfähigkeit aufweisen. Kochkäse darf weder suppig noch zu fest in der Konsistenz sein. Der Kochkäse muß eine einheitliche geschmeidige Masse darstellen. Nicht verkochte Quarkteilchen in der Teigmasse sind zu beanstanden.
- c) Geruch und Geschmack:
Kochkäse soll einen reinen Geruch und Geschmack aufweisen. Leimiger oder brandiger Geschmack ist zu beanstanden.
35. Sauermilchkäse als Gelbschmierenkäse oder Rotschmierenkäse
Die Käse sollen folgende Merkmale aufweisen:
- a) Äußeres: Das Äußere soll glatt und speckig, ohne Poren und Schrumpfung sein. Die Farbe der Schmiere ist glänzend goldgelb bis rötlich-braun.
- b) Inneres: Der Teig soll geschmeidig fest, nicht schwammig, aber auch nicht kreidig sein und nicht bröckeln. Die Farbe des Kerns ist reinweiß. Die Schnittfläche soll nicht glasig erscheinen.
- c) Geruch und Geschmack:
Der Geschmack muß rein und leicht milchsauer sein. Gelbschmierenkäse soll nicht fade oder gar leimig schmecken. Er darf keine Merkmale aufweisen, die bei Käse, der mit reichlichem Natronzusatz hergestellt wurde, in Erscheinung treten. Übermäßig starker Ammoniakgeschmack und -geruch sind als fehlerhaft zu betrachten.
36. Sauermilchkäse als Schimmelkäse und Halbschimmelkäse (Weißschimmel- oder Blauschimmelkäse)
Diese Käse sollen folgende Merkmale aufweisen:
- a) Äußeres: Der Schimmelkäse soll auf der Oberfläche eine deutliche Schimmelpilzentwicklung zeigen; je nachdem, ob ein Weiß- oder Blauschimmelkäse vorliegt, ist die Farbe der Schimmelpilze bei jungen Käsen entweder weiß oder hellblau bis ins Dunkelblaue übergehend. Bei reiferen Käsen ist die Schimmelbildung von Rotschmierenbildung unterbrochen, jedoch muß der Schimmel vorherrschen.
- b) Inneres: Die Reifung muß gleichmäßig von außen nach innen erfolgen. Der Teig im etwa noch vorhandenen Kern soll geschmeidig, nicht kreidig sein. Er soll nicht bröckeln. Der Kern soll rein weiß sein.
- c) Geruch und Geschmack:
Der Geschmack muß milde und rein sein. Guter nicht zu alter Schimmelkäse soll einen milden Geschmack haben. Übermäßig starker Ammoniakgeschmack und -geruch dürfen nicht vorhanden sein.

Verordnung des Reichspräsidenten zur Förderung der Landwirtschaft *

7842-4-1

Vom 23. Februar 1933

KAPITEL II

Förderung der Verwendung von inländischem Käse

Reichsgesetzbl. I S. 80, verk. am 24. 2. 1933

§ 1

(1) Der *Reichsminister für Ernährung und Landwirtschaft* kann anordnen, daß bei der Herstellung von Schmelzkäse jeder im deutschen Zollgebiet gelegene Betrieb, der gewerbsmäßig Schmelzkäse herstellt, inländischen Käse verwendet.

(2) Der *Reichsminister für Ernährung und Landwirtschaft* kann bestimmen, was im Sinne dieses Kapitels Schmelzkäse ist.

§ 2 *

§ 3

Der *Reichsminister für Ernährung und Landwirtschaft* bestimmt den Hundertsatz an inländischem Käse, den die in § 1 Abs. 1 genannten Betriebe zu verwenden haben.

§ 4 *

Der *Reichsminister für Ernährung und Landwirtschaft* kann die zur Durchführung dieses Kapitels erforderlichen Rechtsverordnungen und allgemeinen Verwaltungsbestimmungen erlassen; Er kann den Geschäftsbetrieb der in § 1 Abs. 1 genannten Betriebe dahin überprüfen, ob den auf Grund dieses Kapitels erlassenen Vorschriften genügt

Überschrift: Auf Grund Art. 48 Abs. 2 Reichsverfassung v. 11. 8. 1919 S. 1383 verordnet

§ 2: Aufgeh. durch § 28 Abs. 2 V v. 2. 6. 1951 BAnz. Nr. 110

§ 4 Satz 1 Auslassung: Ermächtigung zum Erlaß von Rechtsvorschriften erloschen gem. Art. 129 Abs. 3 GG 100-1

wird; zur Durchführung der Überprüfung kann er sich anderer Stellen bedienen.

§ 5

Der *Reichsminister für Ernährung und Landwirtschaft* kann bestimmen, daß mit Geldstrafe bis zu einhunderttausend Deutsche Mark bestraft wird, wer den auf Grund dieses Kapitels erlassenen Bestimmungen vorsätzlich oder fahrlässig zuwiderhandelt.

§ 6

(1) Wird der Inhaber oder der Leiter eines Betriebes der in § 1 Abs. 1 genannten Art wegen einer vorsätzlichen Zuwiderhandlung gegen die auf Grund dieses Kapitels erlassenen Bestimmungen rechtskräftig verurteilt, so kann die oberste Landesbehörde oder die von ihr bestimmte Behörde die Schließung des Betriebs anordnen.

(2) Wenn Tatsachen die Annahme rechtfertigen, daß der Inhaber oder der Leiter des Betriebs eine Verpflichtung, die ihm nach den auf Grund dieses Kapitels erlassenen Bestimmungen obliegt, vorsätzlich verletzt, so kann die oberste Landesbehörde oder die von ihr bestimmte Behörde die Schließung des Betriebs vorläufig anordnen.

(3) In den Fällen des Absatzes 1 kann die oberste Landesbehörde oder die von ihr bestimmte Behörde die Schließung des Betriebs aufheben, wenn seit dem Eintritt der Rechtskraft des Urteils mindestens drei Monate verfloßen sind.

Gesetz betreffend den Verkehr mit Butter, Schmalz und deren Ersatzmitteln (Margarinegesetz)*

Vom 15. Juni 1897

Reichsgesetzbl. S. 475

§ 1*

(1) ...

(2) Margarine im Sinne dieses Gesetzes sind diejenigen, der Milchbutter oder dem Butterschmalz ähnlichen Zubereitungen, deren Fettgehalt nicht ausschließlich der Milch entstammt.

(3) ...

(4) Kunstspeisefett im Sinne dieses Gesetzes sind diejenigen, dem Schweineschmalz ähnlichen Zubereitungen, deren Fettgehalt nicht ausschließlich aus Schweinefett besteht. Ausgenommen sind unverfälschte Fette bestimmter Tier- oder Pflanzenarten, welche unter den ihrem Ursprung entsprechenden Bezeichnungen in den Verkehr gebracht werden.

§ 2*

(1) Die Gefäße und äußeren Umhüllungen, in welchen Margarine ... oder Kunstspeisefett gewerbsmäßig verkauft oder feilgehalten wird, müssen an in die Augen fallenden Stellen die deutliche, nicht verwischbare Inschrift „Margarine“, ... „Kunstspeisefett“ tragen. Die Gefäße müssen außerdem mit einem stets sichtbaren, bandförmigen Streifen von roter Farbe versehen sein, welcher bei Gefäßen bis zu 35 Zentimeter Höhe mindestens 2 Zentimeter, bei höheren Gefäßen mindestens 5 Zentimeter breit sein muß.

(2) Wird Margarine ... oder Kunstspeisefett in ganzen Gebinden oder Kisten gewerbsmäßig verkauft oder feilgehalten, so hat die Inschrift außerdem den Namen oder die Firma des Fabrikanten sowie die von dem Fabrikanten zur Kennzeichnung der Beschaffenheit seiner Erzeugnisse angewendeten Zeichen (Fabrikmarke) zu enthalten.

(3) Im gewerbsmäßigen Einzelverkaufe müssen Margarine ... und Kunstspeisefett an den Käufer in einer Umhüllung abgegeben werden, auf welcher die Inschrift „Margarine“, ... „Kunstspeisefett“ mit dem Namen oder der Firma des Verkäufers angebracht ist.

(4) Wird Margarine ... in regelmäßig geformten Stücken gewerbsmäßig verkauft oder feilgehalten, so müssen dieselben von Würfelform sein, auch muß denselben die Inschrift „Margarine“ ... eingepreßt sein.

Überschrift: Verk. als „Gesetz betreffend den Verkehr mit Butter, Käse, Schmalz und deren Ersatzmitteln“; Überschrift vereinfacht gem. § 2 Abs. 4 G v. 10. 7. 1958 114-2
§ 1 Abs. 1: Gegenstandslos
§ 1 Abs. 3 u. § 2 Auslassungen: Betr. Margarinekäse, auf den gem. Art. 5 § 1 Satz 2 V v. 23. 3. 1933 I 143 d. Vorschriften dieses G keine Anwendung mehr finden

§ 3

(1) Die Vermischung von Butter oder Butterschmalz mit Margarine oder anderen Speisefetten zum Zwecke des Handels mit diesen Mischungen ist verboten.

(2) Unter diese Bestimmung fällt auch die Verwendung von Milch oder Rahm bei der gewerbsmäßigen Herstellung von Margarine, sofern mehr als 100 Gewichtsteile Milch oder eine dementsprechende Menge Rahm auf 100 Gewichtsteile der nicht der Milch entstammenden Fette in Anwendung kommen.

§ 4*

§ 5*

In öffentlichen Angeboten, sowie in Schlußscheiden, Rechnungen, Frachtbriefen, Konnossementen, Lagerscheinen, Ladescheinen und sonstigen im Handelsverkehr üblichen Schriftstücken, welche sich auf die Lieferung von Margarine ... oder Kunstspeisefett beziehen, müssen die diesem Gesetz entsprechenden Warenbezeichnungen angewendet werden.

§ 6*

(1) Margarine ..., welche zu Handelszwecken bestimmt sind, müssen einen die allgemeine Erkennbarkeit der Ware mittelst chemischer Untersuchung erleichternden, Beschaffenheit und Farbe derselben nicht schädigenden Zusatz enthalten.

(2) Die näheren Bestimmungen hierüber werden vom *Bundesrat* erlassen und im Bundesgesetzblatt veröffentlicht.

§ 7*

(1) Wer Margarine ... oder Kunstspeisefett gewerbsmäßig herstellen will, hat davon der nach den landesrechtlichen Bestimmungen zuständigen Behörde Anzeige zu erstatten, hierbei auch die für die Herstellung, Aufbewahrung, Verpackung und Feilhaltung der Waren dauernd bestimmten Räume zu bezeichnen und die etwa bestellten Betriebsleiter und Aufsichtspersonen namhaft zu machen.

(2) ...

(3) Veränderungen bezüglich der der Anzeigepflicht unterliegenden Räume und Personen sind nach Maßgabe der Bestimmung des Absatzes 1 der zuständigen Behörde binnen drei Tagen anzuzeigen.

§ 4: Gegenstandslos

§§ 5 u. 6 Abs. 1 Auslassungen: Betr. Margarinekäse, auf den gem. Art. 5 § 1 Satz 2 V v. 23. 3. 1933 I 143 d. Vorschriften dieses G keine Anwendung mehr finden

§ 6 Abs. 2: Bundesgesetzblatt statt Reichsgesetzblatt gem. § 4 Abs. 1 G v. 30. 1. 1950 114-1

§ 7 Abs. 1 Auslassung: Betr. Margarinekäse, auf den gem. Art. 5 § 1 Satz 2 V v. 23. 3. 1933 I 143 d. Vorschriften dieses G keine Anwendung mehr finden

§ 7 Abs. 2: Gegenstandslose Übergangsvorschrift

§ 8*

Die Beamten der Polizei und die von der Polizeibehörde beauftragten Sachverständigen sind befugt, in die Räume, in denen Butter, Margarine ... oder Kunstspeisefett gewerbsmäßig hergestellt wird, jederzeit, in die Räume, in denen Butter, Margarine ... oder Kunstspeisefett aufbewahrt, feilgehalten oder verpackt wird, während der Geschäftszeit einzutreten und daselbst Revisionen vorzunehmen, auch nach ihrer Auswahl Proben zum Zwecke der Untersuchung gegen Empfangsbescheinigung zu entnehmen. Auf Verlangen ist ein Teil der Probe amtlich verschlossen oder versiegelt zurückzulassen und für die entnommene Probe eine angemessene Entschädigung zu leisten.

§ 9*

Die Unternehmer von Betrieben, in denen Margarine ... oder Kunstspeisefett gewerbsmäßig hergestellt wird, sowie die von ihnen bestellten Betriebsleiter und Aufsichtspersonen sind verpflichtet, der Polizeibehörde oder deren Beauftragten auf Erfordern Auskunft über das Verfahren bei Herstellung der Erzeugnisse, über den Umfang des Betriebs und über die zur Verarbeitung gelangenden Rohstoffe, insbesondere auch über deren Menge und Herkunft zu erteilen.

§ 10

(1) Die Beauftragten der Polizeibehörde sind, vorbehaltlich der dienstlichen Berichterstattung und der Anzeige von Gesetzwidrigkeiten, verpflichtet, über die Tatsachen und Einrichtungen, welche durch die Überwachung und Kontrolle der Betriebe zu ihrer Kenntnis kommen, Verschwiegenheit zu beobachten und sich der Mitteilung und Nachahmung der von den Betriebsunternehmern geheim gehaltenen, zu ihrer Kenntnis gelangten Betriebs-einrichtungen und Betriebsweisen, solange als diese Betriebsgeheimnisse sind, zu enthalten.

(2) Die Beauftragten der Polizeibehörde sind hierauf zu beeidigen.

§ 11

Der Bundesrat ist ermächtigt, das gewerbsmäßige Verkaufen und Feilhalten von Butter, deren Fettgehalt nicht eine bestimmte Grenze erreicht oder deren Wasser- oder Salzgehalt eine bestimmte Grenze überschreitet, zu verbieten.

§ 12*

Der Bundesrat ist ermächtigt,

1. nähere, im Bundesgesetzblatt zu veröffentliche Bestimmungen zur Ausführung der Vorschriften des § 2 zu erlassen,

§ 8 Satz 1 u. § 9 Auslassungen: Betr. Margarinekäse, auf den gem. Art. 5 § 1 Satz 2 V v. 23. 3. 1933 I 143 d. Vorschriften dieses G keine Anwendung mehr finden

§ 12 Nr. 1: Bundesgesetzblatt statt Reichsgesetzblatt gem. § 4 Abs. 1 G v. 30. 1. 1950 114-1

§ 12 Nr. 2 Kursivdruck: Gem. § 24 Abs. 2 u. 3 G v. 5. 7. 1927 I 134 jetzt LebensmittelG 2125-4

§ 12 Nr. 2 Auslassung: Gegenstandslos, da gem. Art. 5 § 1 Satz 2 V v. 23. 3. 1933 I 143 d. Vorschriften dieses G auf Margarinekäse keine Anwendung mehr finden

2. Grundsätze aufzustellen, nach welchen die zur Durchführung dieses Gesetzes, sowie des Gesetzes vom 14. Mai 1879 betreffend den Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genußmitteln und Gebrauchsgegenständen (Reichsgesetzbl. S. 145) erforderlichen Untersuchungen von Fetten ... vorzunehmen sind.

§ 13

Die Vorschriften dieses Gesetzes finden auf solche Erzeugnisse der in § 1 bezeichneten Art, welche zum Genusse für Menschen nicht bestimmt sind, keine Anwendung.

§ 14*

(1) Mit Gefängnis bis zu sechs Monaten und mit Geldstrafe ... oder mit einer dieser Strafen wird bestraft:

1. wer zum Zwecke der Täuschung im Handel und Verkehr eine der nach § 3 unzulässigen Mischungen herstellt;
2. wer in Ausübung eines Gewerbes wissentlich solche Mischungen verkauft, feilhält oder sonst in Verkehr bringt;
3. wer Margarine ... ohne den nach § 6 erforderlichen Zusatz vorsätzlich herstellt oder wissentlich verkauft, feilhält oder sonst in Verkehr bringt.

(2) Im Wiederholungsfalle tritt Gefängnisstrafe bis zu sechs Monaten ein, neben welcher auf Geldstrafe ... erkannt werden kann; diese Bestimmung findet nicht Anwendung, wenn seit dem Zeitpunkt, in welchem die für die frühere Zuwiderhandlung erkannte Strafe verbüßt oder erlassen ist, drei Jahre verflossen sind.

§ 15*

(1) Mit Geldstrafe ... oder mit Gefängnis bis zu einem Jahre wird bestraft, wer als Beauftragter der Polizeibehörde unbefugt Betriebsgeheimnisse, welche kraft seines Auftrags zu seiner Kenntnis gekommen sind, offenbart, oder geheimgehaltene Betriebseinrichtungen oder Betriebsweisen, von denen er kraft seines Auftrags Kenntnis erlangt hat, nachahmt, solange dieselben noch Betriebsgeheimnisse sind.

(2) Die Verfolgung tritt nur auf Antrag des Betriebsunternehmers ein.

§ 16*

Mit Geldstrafe ... bis zu einhundertfünfzig Deutsche Mark oder mit Haft wird bestraft:

1. wer den Vorschriften des § 8 zuwider den Eintritt in die Räume, die Entnahme einer Probe oder die Revision verweigert;

§ 14 Abs. 1 Einleitung Auslassung: Geldstrafenhöchstbetrag aufgeh. durch Art. XIV Abs. 2 Nr. 2 V v. 6. 2. 1924 450-9; vgl. jetzt §§ 27 ff. StGB 450-2

§ 14 Abs. 1 Nr. 3 Auslassung: Betr. Margarinekäse, auf den gem. Art. 5 § 1 Satz 2 V v. 23. 3. 1933 I 143 d. Vorschriften dieses G keine Anwendung mehr finden

§ 14 Abs. 2 Auslassung: Geldstrafenhöchstbetrag aufgeh. durch Art. XIV Abs. 2 Nr. 2 V v. 6. 2. 1924 450-9; vgl. jetzt §§ 27 ff. StGB 450-2

§ 15 Abs. 1: I. d. F. d. § 19 G v. 5. 7. 1927 I 134

§ 15 Abs. 1 Auslassung: Geldstrafenhöchstbetrag aufgeh. durch Art. XIV Abs. 2 Nr. 2 V v. 6. 2. 1924 450-9; vgl. jetzt §§ 27 ff. StGB 450-2

§ 16 Auslassung: Geldstrafenmindestbetrag aufgeh. durch Art. XIV Abs. 2 Nr. 2 V v. 6. 2. 1924 450-9; vgl. jetzt §§ 27 ff. StGB 450-2

2. wer die in Gemäßheit des § 9 von ihm erforderte Auskunft nicht erteilt oder bei der Auskunfterteilung wissentlich unwahre Angaben macht.

§ 17

Mit Geldstrafe bis zu einhundertfünfzig Deutsche Mark oder mit Haft bis zu vier Wochen wird bestraft:

1. wer den Vorschriften des § 7 zuwiderhandelt;
2. wer bei der nach § 9 von ihm erforderten Auskunfterteilung aus Fahrlässigkeit unwahre Angaben macht.

§ 18*

(1) Außer den Fällen der §§ 14 bis 17 werden Zuwiderhandlungen gegen die Vorschriften dieses Gesetzes sowie gegen die in Gemäßheit der §§ 11 und 12 Nr. 1 ergehenden Bestimmungen des Bundesrats mit Geldstrafe bis zu einhundertfünfzig Deutsche Mark oder mit Haft bestraft.

(2) Im Wiederholungsfall ist auf Geldstrafe ... oder auf Haft oder auf Gefängnis bis zu drei Monaten zu erkennen. Diese Bestimmung findet keine Anwendung, wenn seit dem Zeitpunkt, in welchem die für die frühere Zuwiderhandlung erkannte Strafe verbüßt oder erlassen ist, drei Jahre verflossen sind.

§ 18 Abs. 2 Auslassung: Geldstrafenhöchstbetrag aufgeh. durch Art. XIV Abs. 2 Nr. 2 V v. 6. 2. 1924 450-9; vgl. jetzt §§ 27 ff. StGB 450-2

§ 19

(1) In den Fällen der §§ 14 und 18 kann neben der Strafe auf Einziehung der verbotswidrig hergestellten, verkauften, feilgehaltenen oder sonst in Verkehr gebrachten Gegenstände erkannt werden, ohne Unterschied, ob sie dem Verurteilten gehören oder nicht.

(2) Ist die Verfolgung oder Verurteilung einer bestimmten Person nicht ausführbar, so kann auf die Einziehung selbständig erkannt werden.

§ 20*

Die Vorschriften des Gesetzes betreffend den Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genußmitteln und Gebrauchsgegenständen vom 14. Mai 1879 (Reichsgesetzbl. S. 145) bleiben unberührt. Die Vorschriften in den §§ 16, 17 desselben finden auch bei Zuwiderhandlungen gegen die Vorschriften des gegenwärtigen Gesetzes mit der Maßgabe Anwendung, daß in den Fällen des § 14 die öffentliche Bekanntmachung der Verurteilung angeordnet werden muß.

§ 21*

(1) Die Bestimmungen des § 4 treten mit dem 1. April 1898 in Kraft.

(2) Im übrigen tritt dieses Gesetz am 1. Oktober 1897 in Kraft. ...

§ 20 Kursivdruck: G v. 14. 5. 1879 vgl. jetzt LebensmittelG 2125-4; statt § 16 jetzt § 15 u. statt § 17 jetzt § 16 LebensmittelG 2125-4

§ 21 Abs. 1: Abhängig von dem gegenstandslosen § 4
§ 21 Abs. 2 Satz 2: Aufhebungsvorschrift

7842-5-1

Bekanntmachung betreffend Bestimmungen zur Ausführung des Margarinegesetzes*

Vom 4. Juli 1897

Reichsgesetzbl. S. 591, verk. am 6. 7. 1897

Zur Ausführung der Vorschriften in §§ 2 und 6 Abs. 1 des Gesetzes betreffend den Verkehr mit Butter, Käse, Schmalz und deren Ersatzmitteln vom 15. Juni 1897 (Reichsgesetzbl. S. 475) hat der Bundesrat in Gemäßheit des § 12 Nr. 1 und des § 6 Abs. 2 dieses Gesetzes die nachstehenden Bestimmungen beschlossen:*

- 1.* (1) Um die Erkennbarkeit von Margarine ..., welche zu Handelszwecken bestimmt sind, zu erleichtern (§ 6 des Gesetzes betreffend den Verkehr mit Butter, Käse, Schmalz und deren Ersatzmitteln vom 15. Juni 1897), ist den bei der Fabrikation zur Verwendung kommenden Fetten und Ölen Sesamöl zuzusetzen. In 100 Gewichtsteilen der angewandten Fette und Öle muß die Zusatzmenge bei Margarine mindestens 10 Gewichtsteile ... Sesamöl betragen.

Überschrift: Verk. als „Bekanntmachung betreffend Bestimmungen zur Ausführung des Gesetzes über den Verkehr mit Butter, Käse, Schmalz und deren Ersatzmitteln“; Überschrift vereinfacht gem. § 2 Abs. 4 G v. 10. 7. 1958 114-2

Einleitungssatz: G v. 15. 6. 1897 7842-5

Nr. 1 Kursivdruck: Vgl. 7842-5 Fußnote zur Überschrift

Nr. 1 Abs. 1 Auslassungen: Betr. Margarinekäse, auf den gem. Art. 5 § 1 Satz 2 V v. 23. 3. 1933 I 143 d. Vorschriften d. MargarineG 7842-5 keine Anwendung mehr finden

(2) Der Zusatz des Sesamöls hat bei dem Vermischen der Fette vor der weiteren Fabrikation zu erfolgen.

2. (1) Das nach Nummer 1 zuzusetzende Sesamöl muß folgende Reaktion zeigen:

Wird ein Gemisch von 0,5 Raumteilen Sesamöl und 99,5 Raumteilen Baumwollsaamenöl oder Erdnußöl mit 100 Raumteilen rauchender Salzsäure vom spezifischen Gewicht 1,19 und einigen Tropfen einer 2prozentigen alkoholischen Lösung von Furfurol geschüttelt, so muß die unter der Ölschicht sich absetzende Salzsäure eine deutliche Rotfärbung annehmen.

(2) Das zu dieser Reaktion dienende Furfurol muß farblos sein.

- 3.* Für die vorgeschriebene Bezeichnung der Gefäße und äußeren Umhüllungen, in welchen Margarine ... oder Kunstspeisefett gewerbsmäßig verkauft oder feilgehalten wird (§ 2 Abs. 1 des Gesetzes), sind die anliegenden

Nr. 3 Satz 1 Auslassung: Betr. Margarinekäse, auf den gem. Art. 5 § 1 Satz 2 V v. 23. 3. 1933 I 143 d. Vorschriften d. MargarineG 7842-5 keine Anwendung mehr finden

Muster mit der Maßgabe zum Vorbilde zu nehmen, daß die Länge der die Inschrift umgebenden Einrahmung nicht mehr als das Siebenfache der Höhe, sowie nicht weniger als 30 Zentimeter und nicht mehr als 50 Zentimeter betragen darf. Bei runden oder länglich runden Gefäßen, deren Deckel einen größten Durchmesser von weniger als 35 Zentimeter hat, darf die Länge der die Inschrift umgebenden Einrahmung bis auf 15 Zentimeter ermäßigt werden.

4. Der bandförmige Streifen von roter Farbe in einer Breite von mindestens 2 Zentimeter bei Gefäßen bis zu 35 Zentimeter Höhe und in einer Breite von mindestens 5 Zentimeter bei Gefäßen von größerer Höhe (§ 2 Abs. 1 des Gesetzes) ist parallel zur unteren Randfläche und mindestens 3 Zentimeter von dem oberen Rande entfernt anzubringen. Der Streifen muß sich oberhalb der unter Nummer 3 bezeichneten Inschrift befinden und ohne Unterbrechung um das ganze Gefäß gezogen sein. Derselbe darf die Inschrift und deren Umrahmung nicht berühren und auf den das Gefäß umgebenden Reifen oder Leisten nicht angebracht sein.
5. Der Name oder die Firma des Fabrikanten sowie die Fabrikmarke (§ 2 Abs. 2 des Gesetzes) sind unmittelbar über, unter oder neben der in Nummer 3 bezeichneten Inschrift anzubringen, ohne daß sie den in Nummer 4 erwähnten roten Streifen berühren.
- 6.* Die Anbringung der Inschriften und der Fabrikmarke (Nummern 3 und 5) erfolgt durch Einbrennen oder Aufmalen. Werden die Inschriften aufgemalt, so sind sie auf weißem oder hellgelbem Untergrunde mit schwarzer Farbe herzustellen. Die Anbringung des roten Streifens (Nummer 4) geschieht durch Aufmalen. ...

Nr. 6 Satz 4: Gegenstandslose Übergangsvorschrift

7. Die Inschriften und die Fabrikmarke (Nummern 3 und 5) sind auf den Seitenwänden des Gefäßes an mindestens zwei sich gegenüberliegenden Stellen, falls das Gefäß einen Deckel hat, auch auf der oberen Seite des letzteren, bei Fässern auch auf beiden Böden anzubringen.

8.* Für die Bezeichnung der würfelförmigen Stücke (§ 2 Abs. 4 des Gesetzes) sind ebenfalls die anliegenden Muster zum Vorbilde zu nehmen. Es findet jedoch eine Beschränkung hinsichtlich der Größe (Länge und Höhe) der Einrahmung nicht statt. Auch darf das Wort „Margarine“ in zwei ... untereinander zu setzende, durch Bindestriche zu verbindende Teile getrennt werden.

9.* (1) Auf die beim Einzelverkaufe von Margarine ... und Kunstspeisefett verwendeten Umhüllungen (§ 2 Abs. 3 des Gesetzes) findet die Bestimmung unter Nummer 3 Satz 1 mit der Maßgabe Anwendung, daß die Länge der die Inschrift umgebenden Einrahmung nicht weniger als 15 Zentimeter betragen darf. Der Name oder die Firma des Verkäufers ist unmittelbar über, unter oder neben der Inschrift anzubringen.

(2) Werden für würfelförmige Stücke Umhüllungen aus festem Stoffe (Pappe oder dergleichen) verwendet, so ist die Inschrift in einer gegenüber dem übrigen Aufdruck deutlich hervortretenden Weise auf den zur Öffnung bestimmten, mindestens aber auf zwei Seiten anzubringen; die Länge der Einrahmung darf nicht weniger als 4 Zentimeter betragen. Der Name oder die Firma des Verkäufers braucht nur auf einer Seite angebracht zu werden.

Nr. 8 Satz 3 u. Nr. 9 Abs. 1 Satz 1. Auslassungen: Betr. Margarinekäse, auf den gem. Art. 5 § 1 Satz 2 V v. 23. 3. 1933 I 143 d. Vorschriften d. MargarineG 7842-5 keine Anwendung mehr finden
Nr. 9 Abs. 2: Eingef. durch Bek. v. 23. 10. 1912 S. 526

Anlage*
(zu Nr. 3 ff.)

MARGARINE

...

KUNST-SPEISEFETT

Anlage Auslassung: Betr. Margarinekäse, auf den gem. Art. 5 § 1 Satz 2 V v. 23. 3. 1933 I 143 d. Vorschriften d. MargarineG 7842-5 keine Anwendung mehr finden

7842-5-2

Bekanntmachung betreffend Bestimmungen zur Ausführung des Margarinegesetzes*

Vom 1. Juli 1915

Reichsgesetzbl. S. 413, verk. am 2. 7. 1915

Auf Grund des § 6 Abs. 2 des Gesetzes betreffend den Verkehr mit Butter, Käse, Schmalz und deren Ersatzmitteln vom 15. Juni 1897 (Reichsgesetzbl. S. 475) hat der Bundesrat die nachstehenden Bestimmungen beschlossen:*

§ 1*

Bis auf weiteres kann als Erkennungsmittel für Margarine (§ 6 Abs. 1 des Gesetzes betreffend den

Überschrift: Verk. als „Bekanntmachung betreffend Bestimmungen zur Ausführung des Gesetzes über den Verkehr mit Butter, Käse, Schmalz und deren Ersatzmitteln“; Überschrift vereinfacht gem. § 2 Abs. 4 G v. 10. 7. 1958 114-2

Einleitungssatz: G v. 15. 6. 1897 7842-5

§ 1: I. d. F. d. V v. 29. 8. 1951 BAnz. Nr. 178

§ 1 Kursivdruck: Vgl. 7842-5 Fußnote zur Überschrift

Verkehr mit Butter, Käse, Schmalz und deren Ersatzmitteln vom 15. Juni 1897) anstelle von Sesamöl Stärkemehl verwendet werden. In 1000 Gewichtsteilen der fertigen Margarine müssen mindestens zwei und dürfen höchstens drei Gewichtsteile Stärkemehl in gleichmäßiger Verteilung enthalten sein.

§ 2

Diese Bestimmungen treten mit dem Tage der Verkündung in Kraft.

7842-5-3

Bekanntmachung über fetthaltige Zubereitungen

Vom 26. Juni 1916

Reichsgesetzbl. S. 589, verk. am 27. 6. 1916

Der Bundesrat hat auf Grund des § 3 des Gesetzes über die Ermächtigung des Bundesrats zu wirtschaftlichen Maßnahmen usw. vom 4. August 1914 (Reichsgesetzbl. S. 327) folgende Verordnung erlassen:

§ 1

(1) Fetthaltige Zubereitungen, welche Butter oder Schweineschmalz zu ersetzen bestimmt sind, ausgenommen Margarine und Kunstspeisefett, dürfen gewerbsmäßig nicht hergestellt, feilgehalten, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht werden.

(2) Dies gilt insbesondere für Erzeugnisse, die außer Butter, Margarine oder einem Speisefett oder Speiseöl auch Milch (irgendeiner Art), Wasser, Quark, Stärke, Mehl, mehlintige Stoffe, Kartoffel oder Gelatine enthalten.

(3) Der Reichskanzler kann Ausnahmen zulassen.

§ 2*

(1) Margarine, die in 100 Gewichtsteilen weniger als 80 Gewichtsteile Fett oder in ungesalzenem Zustand mehr als 18 Gewichtsteile Wasser, in gesalzenem Zustande mehr als insgesamt 18 Gewichtsteile an Wasser und Kochsalz enthält, darf gewerbsmäßig nicht feilgehalten oder verkauft werden.

(2) Margarine ist als gesalzen anzusehen, wenn sie mehr als 0,1 Gewichtsteil Kochsalz enthält.

§ 3*

(1) Mit Gefängnis bis zu sechs Monaten und mit Geldstrafe ... oder mit einer dieser Strafen wird bestraft:

1. wer der Vorschrift des § 1 zuwider fetthaltige Zubereitungen herstellt, feilhält, verkauft oder sonst in den Verkehr bringt;
2. wer der Vorschrift des § 2 zuwider Margarine feilhält oder verkauft.

(2) Neben der Strafe kann auf Einziehung der Gegenstände erkannt werden, auf die sich die strafbare Handlung bezieht, ohne Unterschied, ob sie dem Verurteilten gehören oder nicht.

(3) Wird auf Strafe erkannt, so kann angeordnet werden, daß die Verurteilung auf Kosten des Schuldigen öffentlich bekanntgemacht wird. Die Art der Bekanntmachung wird im Urteil bestimmt.

§ 4

Die Vorschriften des § 2 und des § 3 Nr. 2 treten mit dem 15. Juli 1916, die des § 3 Nr. 1 mit dem 3. Juli 1916, im übrigen tritt diese Verordnung mit dem Tage der Verkündung in Kraft. Der Reichskanzler bestimmt den Zeitpunkt des Außerkrafttretens.

§ 2: I. d. F. d. § 1 V v. 14. 9. 1939 I 1854

§ 3 Abs. 1 Auslassung: Geldstrafenhöchstbetrag aufgeh. durch Art. XIV Abs. 2 Nr. 2 V v. 6. 2. 1924 450-9; vgl. jetzt §§ 27 ff. StGB 450-2

**Verordnung
über fetthaltige Zubereitungen**

7842-5-4

Vom 22. Mai 1933

Reichsgesetzbl. I S. 288, verk. am 24. 5. 1933

Auf Grund des § 1 Abs. 3 der Bekanntmachung über fetthaltige Zubereitungen vom 26. Juni 1916 (Reichsgesetzbl. S. 589) in der Fassung vom 28. April 1921 (Reichsgesetzbl. S. 501) wird folgendes verordnet:*

Die Vorschrift des § 1 Abs. 1 der genannten Bekanntmachung findet auf fetthaltige Zubereitungen, die ausschließlich aus Rinder- und Schweinefett bestehen und diesen Bestandteilen entsprechend bezeichnet werden, keine Anwendung.

Der Reichsminister
für Ernährung und Landwirtschaft

Einleitungssatz: Bek. über fetthaltige Zubereitungen 7842-5-3

**Verordnung des Reichspräsidenten
zur Förderung der Verwendung inländischer tierischer Fette***

7842-5-5

Vom 23. Dezember 1932

Reichsgesetzbl. I S. 575

Auf Grund des Artikels 48 Abs. 2 der Reichsverfassung wird folgendes verordnet:*

(2) Wer vorsätzlich dem Verbote des Absatzes 1 zuwiderhandelt, wird mit Gefängnis bis zu sechs Monaten und mit Geldstrafe oder mit einer dieser Strafen bestraft. Ist die Zuwiderhandlung fahrlässig begangen, so tritt Geldstrafe bis zu einhundertfünfzig Deutsche Mark oder Haft ein.

Artikel 1

§§ 1 bis 8*

(3) Die Vorschriften in Absatz 1, 2 treten am 1. April 1933 in Kraft.

§ 9

(1) Es ist verboten, im Verkehr mit Margarine und Kunstspeisefett durch Umhüllungen, Bezettungen, öffentliche Bekanntmachungen oder Mitteilungen, die für einen größeren Kreis von Personen bestimmt sind, in Wort oder Bild auf Milch, Butter, andere Milcherzeugnisse oder Schweineschmalz oder auf deren Gewinnung hinzuweisen.

§ 10*

Artikel 2*

Artikel 3*

Überschrift: Verk. als „Verordnung des Reichspräsidenten zur Förderung der Verwendung inländischer tierischer Fette und inländischer Futtermittel“; Überschrift vereinfacht gem. § 2 Abs. 4 G v. 10. 7. 1958 114-2

Einleitungssatz: Reichsverfassung v. 11. 8. 1919 S. 1383
Art. 1 §§ 1 bis 8: Aufgeh. durch § 12 Abs. 1 Nr. 1 V v. 29. 7. 1938 I 957

Art. 1 § 10: Aufhebungsvorschrift
Art. 2 u. 3: Änderungsvorschriften

7842-5-6

**Verordnung
über die Herstellung von Margarine für die Ausfuhr**

Vom 18. Mai 1934

Reichsgesetzbl. I S. 415, verk. am 19. 5. 1934

Auf Grund des Artikels 1 § 1 Abs. 1, §§ 4 und 7 der Verordnung des Reichspräsidenten zur Förderung der Verwendung inländischer tierischer Fette und inländischer Futtermittel vom 23. Dezember 1932 (Reichsgesetzbl. I S. 575) wird verordnet: *

Der Reichsminister für Ernährung und Landwirtschaft kann gestatten, daß zur Herstellung von

Margarine, die zur Ausfuhr gelangt, Butter oder Butterschmalz verwendet wird. Auf solche Margarine findet die Vorschrift des § 3 Abs. 1 des Gesetzes betreffend den Verkehr mit Butter, Käse, Schmalz und deren Ersatzmitteln vom 15. Juni 1897 (Reichsgesetzbl. S. 475) keine Anwendung. *

Der Reichsminister
für Ernährung und Landwirtschaft
Der Reichsminister des Innern

Einleitungssatz: V v. 23. 12. 1932 7842-5-5
Text: G v. 15. 6. 1897 7842-5; vgl. wegen d. Kursivdrucks „Käse“
7842-5 Fußnote zur Überschrift

7842-6

**Gesetz
zur Förderung der deutschen Eier- und Geflügelwirtschaft ***

Vom 31. März 1956

Bundesgesetzbl. I S. 239

Textänderungen: G v. 27. 7. 1961 I 1081, § 6 G v. 26. 7. 1962 I 465 u. Art. 1 G v. 14. 6. 1963 I 401

Überschrift: G nur mit d. Überschrift aufgenommen wegen Außerkrafttretens am 31. 12. 1963 gem. § 9 Abs. 3 i. d. F. d. § 6 G v. 26. 7. 1962 I 465. — Vgl. GVBl. Berlin 1956 S. 403

7842-6-1

**Erste Verordnung
zur Durchführung des Gesetzes
zur Förderung der deutschen Eier- und Geflügelwirtschaft ***

Vom 3. August 1961

Bundesanzeiger Nr. 149

Überschrift: V nur mit d. Überschrift aufgenommen wegen Außerkrafttretens d. G zur Förderung d. deutschen Eier- u. Geflügelwirtschaft 7842-6 am 31. 12. 1963; vgl. 7842-6 Fußnote zur Überschrift. — Vgl. GVBl. Berlin 1961 S. 1146

7842-6-2

**Achte Verordnung
zur Durchführung des Gesetzes
zur Förderung der deutschen Eier- und Geflügelwirtschaft**

Vom 27. März 1962

Bundesanzeiger Nr. 62

Überschrift: V nur mit d. Überschrift aufgenommen wegen Außerkrafttretens d. G zur Förderung d. deutschen Eier- u. Geflügelwirtschaft 7842-6 am 31. 12. 1963; vgl. 7842-6 Fußnote zur Überschrift. — Vgl. GVBl. Berlin 1961 S. 1627

Abkürzungsverzeichnis

ABl.	= Amtsblatt	GMBL.	= Gemeinsames Ministerialblatt
ABIKR	= Amtsblatt des Kontrollrats in Deutschland	GVBl.	= Gesetz- und Verordnungsblatt
Abs.	= Absatz	i. d. F.	= in der Fassung
Abschn.	= Abschnitt	i. V. m.	= in Verbindung mit
AO	= Reichsabgabenordnung	Kap.	= Kapitel
Art.	= Artikel	KRG	= Kontrollratsgesetz
aufgeh.	= aufgehoben	MTB	= Manteltarifvertrag für Arbeiter des Bundes
AusfV	= Ausführungsverordnung	NF	= Neufassung
AWG	= Außenwirtschaftsgesetz	Nr.	= Nummer
BAnz.	= Bundesanzeiger	OWiG	= Gesetz über Ordnungswidrigkeiten
BAT	= Bundesangestellten- tarifvertrag	Reichsgesetzbl.	= Reichsgesetzblatt
BBankG	= Gesetz über die Deutsche Bundesbank	RHO	= Reichshaushaltsordnung
Bek.	= Bekanntmachung	S.	= Seite
betr.	= betrifft, betreffen, betreffend	s.	= siehe
bez.	= bezüglich	StGB	= Strafgesetzbuch
Buchst.	= Buchstabe	u.	= und
Bundesgesetzbl.	= Bundesgesetzblatt	V	= Verordnung
BVerfG	= Bundesverfassungsgericht	v.	= vom
d.	= der, die, das, des	verk.	= verkündet
DV	= Durchführungsverord- nung	vgl.	= vergleiche
eingef.	= eingefügt	VwGO	= Verwaltungsgerichts- ordnung
entf.	= entfallen	VwVG	= Verwaltungs-Voll- streckungsgesetz
Entsch.	= Entscheidung	WiStG 1954	= Gesetz zur weiteren Vereinfachung des Wirt- schaftsstrafrechts (Wirt- schaftsstrafgesetz 1954)
ff.	= folgende	ZPO	= Zivilprozeßordnung
G	= Gesetz	z. Z.	= zur Zeit
gem.	= gemäß		
GewO	= Gewerbeordnung		
GG	= Grundgesetz für die Bundesrepublik Deutschland		

ORDNER für Bundesgesetzblatt Teil III

— Sammlung des Bundesrechts —

Die Ordner sind in der jeweiligen Farbe der Sachgebiete mit Kompakt-Mechanik, Kantenschutz und Goldprägung auf dem Rücken hergestellt.

- Sachgebiet 1** (Staats- und Verfassungsrecht)
1 Ordner Preis 7,20 DM einschl. Porto und Verpackung
- Sachgebiet 2** (Verwaltung)
2 Ordner Preis 14,40 DM einschl. Porto und Verpackung
- Sachgebiet 3** (Rechtspflege)
1 Ordner Preis 7,20 DM einschl. Porto und Verpackung
- Sachgebiet 4** (Zivil- und Strafrecht)
2 Ordner Preis 14,40 DM einschl. Porto und Verpackung
- Sachgebiet 5** (Verteidigung)
1 Ordner Preis 7,20 DM einschl. Porto und Verpackung
- Sachgebiet 9** (Post- und Fernmeldewesen, Verkehrswesen, Bundeswasserstraßen)
2 Ordner Preis 14,40 DM einschl. Porto und Verpackung

Die Ordner der weiteren Sachgebiete folgen.

Lieferung nur gegen Voreinsendung des erforderlichen Betrages auf Postscheckkonto „Bundesgesetzblatt Teil III“ Köln 1128 oder nach Bezahlung gegen Vorausrechnung.

Herausgeber: Der Bundesminister der Justiz — Verlag: Bundesanzeiger Verlagsgesellschaft mbH., Bonn/Köln — Druck: Bundesdruckerei Berlin
Laufender Bezug im Abonnement für alle Rechtsgebiete nur durch den Verlag. Bezugspreis pro Blatt (2 Seiten) DM 0,07
einschließlich Versandkosten

Einzelhefte von allen Rechtsgebieten DM 0,09 pro Blatt zuzüglich Versandgebühren, gegen Voreinsendung des erforderlichen Betrages
auf Postscheckkonto „Sammlung des Bundesrechts, Bundesgesetzblatt Teil III“ Köln 1128 oder nach Zahlung auf Grund einer Vorausrechnung
Preis dieser Ausgabe DM 4,32 zuzüglich Versandgebühren DM 0,30