

Gesetz- und Verordnungsblatt

FÜR DAS LAND NORDRHEIN-WESTFALEN

Ausgabe A

8. Jahrgang

Ausgegeben zu Düsseldorf am 25. September 1954

Nummer 61

Datum

Inhalt

Seite

14. 9. 54 Verordnung über die Förderung der Güte von Milch und Milcherzeugnissen (3. Milchverordnung) 311

Verordnung über die Förderung der Güte von Milch und Milcherzeugnissen (3. Milchverordnung).

Vom 14. September 1954.

Auf Grund der §§ 37 und 52 Abs. 2 des Milchgesetzes vom 31. Juli 1930 (RGBl. I S. 421) und der §§ 10 Abs. 2, 20 Abs. 2 des Milch- und Fettgesetzes in der Fassung vom 10. Dezember 1952 (BGBl. I S. 811) wird verordnet:

I. Güteprüfung und Gütebezahlung der von Milcherzeugern an die Molkereien gelieferten Milch.

§ 1

(1) Die von Milcherzeugern gelieferte Milch ist von den Molkereien sorgfältig, bei höheren Außentemperaturen erforderlichenfalls täglich, auf ihren Frischzustand zu prüfen.

(2) Milch darf von Molkereien nur dann zu Trinkmilch bearbeitet werden, wenn

1. der Säuregrad der Milch 7,8 SH nicht überschreitet,
2. Geruch, Geschmack oder Aussehen der Milch nicht sinnfälligermaßen fehlerhaft sind,
3. sie nach Anlage 1 als Güteklasse I oder II bewertet wird.

Die Milchviehbestände, deren Milch zu Trinkmilch bearbeitet wird, müssen

- a) spätestens ab 1. Januar 1955 einer staatlich anerkannten Euterüberwachung angeschlossen sein,
- b) spätestens ab 1. Mai 1957 amtlich als tuberkulosefrei anerkannt sein.

§ 2

(1) Die von den Milcherzeugern gelieferte Milch ist von den Molkereien nach ihrer Güte, und zwar mindestens unter Berücksichtigung des durchschnittlichen Fettgehaltes im Monat, des Reinheitsgrades und des Ergebnisses der Reduktionsprobe, bei Käseereien unter Berücksichtigung des Ergebnisses der Labgärprobe, nach Maßgabe der Prüfungsergebnisse gemäß Abs. 2 bis 4 und nach Maßgabe der Anlage 1 zu bezahlen.

(2) Es sind durch Probenehmer der in § 10 Abs. 1 Satz 1 und Satz 2 Buchst. a bezeichneten Stellen mindestens dreimal im Monat festzustellen

- a) der Fettgehalt der Milch
- b) der Reinheitsgrad der Milch
- c) die Haltbarkeit der Milch mittels Reduktionsprobe, bei Käseereien an Stelle der Reduktionsprobe die Käseereitauglichkeit.

(3) Bei erheblichen Abweichungen der Prüfungsergebnisse nach Abs. 2 Buchst. a gegenüber denjenigen der vorangegangenen Prüfungen sind Nachproben zu nehmen und auch die Ergebnisse dieser Nachproben zur Durchschnittsberechnung heranzuziehen.

(4) Die Einzelergebnisse der Reinheitsprüfung, der Haltbarkeitsprüfung (Abs. 2 Buchst. b und c) und der zusätzlichen Bewertungsmerkmale nach Anlage 1 sind monatlich zu addieren und bilden die Grundlage für die Einteilung nach Güteklassen und für die Gütebezahlung der Milch.

II. Eigenkontrolle der Molkereien.

§ 3

(1) Molkereien, die Trinkmilch und Milcherzeugnisse im Sinne des § 4 Abs. 2 des Milch- und Fettgesetzes in den Verkehr bringen, haben diese Erzeugnisse einer laufenden Eigenkontrolle zu unterziehen. Bei Trinkmilch und entrahmter Trinkmilch gehören hierzu folgende Prüfungen:

- a) nach der Bearbeitung, vor der Ausgabe und bei Fernmilch (§ 5) nach der Ankunft am Verbrauchsort

1. Sinnenprüfung,
2. Säuregradbestimmung nach SH,
3. Bestimmung der Temperatur,
4. Fettgehaltsbestimmung,
5. Feststellung des spezifischen Gewichts,
6. Reduktionsprobe (Methylenblauprobe),
7. Coligehalt.

Nach der Bearbeitung ist außerdem die ordnungsmäßige Erhitzung nachzuweisen.

- b) Am Ausgabestage ist ferner aus jedem Trinkmilchbehälter eine Probe zu entnehmen und 24 Stunden nach der Entnahme und nach Aufbewahrung bei Zimmertemperatur (15 bis 20°) wie folgt zu prüfen:

1. Sinnenprüfung,
2. Säuregradbestimmung nach SH,
3. Reduktionsprobe (Methylenblauprobe).

- c) Von Flaschenmilch sind von jeder Abfüllung eines jeden Tages zwei Flaschen nach a) und b) zu prüfen.

(2) Alle in Abs. 1 Buchst. a) und Buchst. b) genannten Proben sind aus den Abfüllgeräten zu entnehmen. Die Ergebnisse der Prüfungen nach Abs. 1 sind umgehend in das Gütebewertungsbuch für die Eigenkontrolle einzutragen. Die Ergebnisse nach Abs. 1 Buchst. a) Nr. 2 bis 5 sind an der Ausgabestelle durch Aushang bekanntzumachen.

§ 4

(1) Milch darf als Trinkmilch nicht in den Verkehr gebracht werden, wenn

- a) die Sinnenprüfung ergibt, daß die Milch nach Geruch, Geschmack oder Aussehen sinnfälligermaßen fehlerhaft ist,
- b) der Säuregrad 7,5 SH übersteigt,
- c) die Temperatur bei der Ausgabe in der Molkerei an den Handel mehr als 6° bei offener Milch und mehr als 8° bei verkaufsfertig abgefüllter Milch beträgt,
- d) der Fettgehalt unter dem gesetzlich festgelegten Mindestfettgehalt liegt,

e) die spezifische Gewichtsbestimmung anormale Werte im Sinne des § 1 Abs. 2 Nr. 1 S. 1 der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes vom 15. Mai 1931 (RGBl. I S. 150) ergibt;

f) bei der Reduktionsprobe mit Methylblau die Reduktionszeit unter 5 1/2 Stunden liegt;

2) Ist in Ausnahmefällen aus Versorgungsgründen die Abgabe von nicht vorgekühlter verkaufsfertig abgefüllter Milch erforderlich, so darf die Temperatur bei der Abgabe in der Molkerei an den Handel höchstens -10° betragen.

§ 5

(1) Trinkmilch, die von anderen Molkereien für die Versorgung des Trinkmilchmarktes bezogen wird (Fermimilch), darf bei Abgang von der liefernden Molkerei eine Temperatur von 4° , an der Abfüllvorrichtung gemessen, und einen Säuregrad von 73 SH nicht überschreiten.

(2) Besteht bei der Ankunft am Verbrauchsort Anlaß zu der Annahme, daß Fermimilch bei der Abgabe an den Milchhandel den Bestimmungen des § 4 Abs. 1 Buchst. b bis f nicht entsprechen wird, so darf sie ausnahmsweise nur dann molkeleimäßig nachbehandelt werden, wenn dies im Interesse der Sicherung der Versorgung liegt. Betriebe, die Fermimilch in den Verkehr bringen, müssen daher die Möglichkeit für die molkeleimäßige Nachbehandlung (nochmalige Entkeimung und Tiefkühlung im Sinne des § 4 der 1. Milchverordnung vom 28. April 1933 — GV.NW. S. 269) sicherstellen.

(3) Milch verschiedener Bearbeitungstage und Milch, die nach verschiedenen Verfahren ermilzt wurde, darf nicht miteinander vermischt werden.

III. Güteprüfung der bearbeiteten Trinkmilch und der Milcherzeugnisse durch besonders beauftragte Stellen

§ 6

(1) Nach Bedarf, mindestens einmal im Monat, ist unversehrt eine Probe von Trinkmilch, Buttermilch, geschlagener Buttermilch, Joghurt, Magermilch-Joghurt, entrahmter Trinkmilch, Sahne und Schlagsahne bei jeder Molkerei, die diese Erzeugnisse in den Verkehr bringt, aus den Abfüllgeräten vor dem Versand oder bei der Abgabe zu entnehmen.

(2) Nach Bedarf, mindestens einmal im Monat, ist von verkaufsfertigen Abfüllungen von Trinkmilch und Milcherzeugnissen je eine Probe zu entnehmen.

(3) Die nach Abs. 1 und 2 entnommenen Proben sind einer Sinnesprüfung sowie einer bakteriologischen, chemischen und physikalischen Untersuchung zu unterziehen, deren Ergebnisse für die Bewertung nach Güteklassen gemäß Anlage 2 maßgebend sind.

(4) Zu den Prüfungen nach Abs. 1 und 2 sollen auch Milchproben nach § 7 herangezogen werden.

§ 7

In allen Milchabsatzgebieten (§ 2 Milch- und Fettgesetz) in denen täglich mehr als 10 000 l Trinkmilch in den Verkehr gebracht werden, sind außer den Prüfungen nach § 6 mindestens vierteljährlich Stufenprüfungen durchzuführen. Dazu sind Proben aus den Abfüllgeräten der bearbeiteten Trinkmilch aller an der Versorgung beteiligten Molkereien und aus den Verkaufsbehältern des Milchhandels zu entnehmen und gemeinsam unmittelbar nach der Probeentnahme entsprechend § 6 Abs. 2 zu prüfen.

IV. Beförderung der Milch.

§ 8

(1) Die von den Milcherzeugern zum Transport benutzten Milchkannen sind von der Molkerei mindestens dreimal monatlich unter Aufsicht des zuständigen Milchkontrollverbandes auf Beschaffenheit und Sauberkeit zu prüfen, falls erforderlich, zu beanstanden und von der Annahme auszuschließen.

(2) Gefäße, in denen Milch transportiert wird, müssen gegen nachteilige Beeinflussung, insbesondere durch Wärme, Schmutz und Staub geschützt sein.

(3) Fermimilch jeder fermimilchlieferten Molkerei ist getrennt zu transportieren. Die zum Fermimilchtransport benutzten Tanks und Kannen sind von derjenigen Molkerei zu reinigen und zu desinfizieren, die den Transport ausführt oder ausführen läßt. Vor dem Füllen sind sie von der liefernden Molkerei auf Sauberkeit zu prüfen und erforderlichenfalls nochmals zu reinigen und zu desinfizieren. Transporttanks und Transportkannen sind täglich auch äußerlich zu reinigen.

(4) Bearbeitete Milch ist so zu befördern, daß die Temperatur während der verkehrsmäßigen Dauer des Transportes um nicht mehr als 2° beim Transport durch die Molkerei und um nicht mehr als 6° beim Transport durch den Milchhandel zunimmt.

V. Schlußbestimmungen.

§ 9

(1) Unberührt von dieser Verordnung bleiben die nach anderen gesetzlichen Bestimmungen vorgeschriebenen Kontrollen und Prüfungen.

(2) Die für die Lebensmittelüberwachung örtlich zuständigen Stellen der Landkreise und kreisfreien Städte sind von den nach den §§ 6 und 7 durchzuführenden Prüfungen rechtzeitig zu unterrichten.

§ 10

(1) Mit der Durchführung dieser Verordnung wird der Landesernährungsamt beauftragt. Es kann sich bedienen:

a) zur technischen Durchführung der Prüfungen und Berechnungen gemäß § 2 Abs. 2 bis 4, zur Probeentnahme nach § 6 Abs. 1 und 2 und zur Beaufsichtigung der Kontrolle der Milchkannen gemäß § 8 Abs. 1 der Milchkontrollverbandes, in dessen Bereich die Molkerei liegt;

b) zur technischen Durchführung der Güteprüfungen nach § 6 der Landesvereinigung der Milchwirtschaft und der Molkereilehr- und Untersuchungsanstalten;

c) zur technischen Durchführung der Güteprüfungen nach § 7 der Landesvereinigung der Milchwirtschaft.

(2) Der Anschluß an die Futterüberwachung nach § Abs. 2 Satz 2 Buchst. a muß durch das zuständige Tiergesundheitsamt der Landwirtschaftskammer, die Anerkennung als tuberkulosefreier Milchviehbestand nach § Abs. 2 Satz 2 Buchst. b durch das zuständige Veterinäramt bestätigt sein.

§ 11

(1) Das Landesernährungsamt kann befristete Ausnahmen zulassen:

a) von den Vorschriften des § 2 Abs. 1 bezüglich der Reduktionsprobe und des § 3 Abs. 1 bezüglich der Untersuchung auf Coligehalt, wenn und solange von einer Molkerei täglich weniger als 500 l Trinkmilch in den Verkehr gebracht werden und die Molkerei technisch zu den Untersuchungen nicht in der Lage ist;

b) von der Anzahl der nach § 2 Abs. 2 Buchst. b und c zu entnehmenden Proben, wenn technische Gründe dies erfordern, insbesondere nicht genügend Probennehmer zur Verfügung stehen;

c) von der Vorschrift des § 4 Abs. 1 Buchst. c, wenn die aus Versorgungsgründen notwendig ist.

(2) Von den Ausnahmegenehmigungen nach Abs. 1 Buchst. c, sind die für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Stellen der Landkreise und kreisfreien Städte zu unterrichten.

§ 12

(1) Wer vorsätzlich oder fahrlässig den Bestimmungen des § 1 Abs. 2, § 4 oder § 5 zuwiderhandelt, wird nach § 44 des Milchgesetzes bestraft.

(2) Wer vorsätzlich oder fahrlässig den Bestimmungen des § 1 Abs. 1, § 2 Abs. 1, § 3 oder § 8 zuwiderhandelt, wird nach Maßgabe des § 36 Abs. 1 Nr. 9 des Milch- und Fettgesetzes bestraft.

§ 13

Diese Verordnung tritt am 1. Oktober 1954 in Kraft, jedoch treten der § 2 Abs. 1 am 1. Januar 1955, § 8 Abs. 1 am 1. April 1955 in Kraft. Die §§ 2 bis 5 der Verordnung zur Verbesserung der Milchqualität im Lande Nordrhein-Westfalen vom 5. Mai 1950 (GV.NW. S. 97) treten am 1. Oktober 1954 außer Kraft.

Düsseldorf, den 14. September 1954

Die Landesregierung des Landes Nordrhein-Westfalen.

Der Ministerpräsident:
Arnold.

Der Minister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten:
Dr. Peters.

Der Minister für Wirtschaft und Verkehr:
Dr. Middelhauve.

Der Arbeits- und Sozialminister:
Plante.

Anlage 1

Güteklassen und Gütebezahlung der von Milcherzeugern an die Molkereien gelieferten Milch

Art. 1

(1) Bei der von Milcherzeugern an Molkereien gelieferten Milch ist zu bewerten

a) der Reinheitsgrad nach

- I. Reinheitsstufe mit 0 Minuspunkten
- II. Reinheitsstufe mit 1 Minuspunkt
- III. Reinheitsstufe mit 2 Minuspunkten

b) die Haltbarkeit nach

mit Resazurin
60 Min. 37°
Farbton

mit Methylenblau
37°
Entfärbungszeit

- I. Reduktionsstufe stahlblau bis pastellblau über 4½ Stunden mit 0 Minuspunkten
- II. Reduktionsstufe blauviolett bis rotviolett 2 bis 4½ Stunden mit 1 Minuspunkt
- III. Reduktionsstufe rot bis weiß unter 2 Stunden mit 2 Minuspunkten.

c) bei Käseereien an Stelle der Haltbarkeitsprüfung die Käseereitauglichkeit nach der Labgärprobe (Ansatz nach Methodenbuch Bd. VI)

- I. Tauglichkeitsstufe mit 0 Minuspunkten
- II. Tauglichkeitsstufe mit 1 Minuspunkt
- III. Tauglichkeitsstufe mit 2 Minuspunkten.

(2) Unbeschadet des Abs. 1 ist ab 1. April 1955 ferner Milch aus Milchviehbeständen, welche nicht als frei von Tuberkulose vom zuständigen Veterinäramt anerkannt sind, mit 1 Minuspunkt zu bewerten.

Art. 2

Die Einzelergebnisse nach Art. 1 sind monatlich zu addieren. Aus der Addition ist die Güteklasse der angelieferten Milch nach folgendem Schema zu ermitteln:

Güteklasse	Minuspunkte bei monatlich						
	2 Prüf.	3 Prüf.	4 Prüf.	5 Prüf.	6 Prüf.	7 Prüf.	8 Prüf.
I	0—1	0—1	0—2	0—2	0—3	0—3	0—4
II	2	2—3	3—5	3—6	4—7	4—9	5—11
III	3—4	4—6	6—8	7—10	8—12	10—14	12—16

Art. 3

(1) Für die Güteklasse I ist ein Zuschlag bis zu 1 Pfg. je kg Milch zum Auszahlungspreis zu zahlen, Güteklasse II erhält weder Zu- noch Abschlag, bei Güteklasse III sind mindestens 2 Pfg. je kg Milch vom Auszahlungspreis abzuziehen. Der Preisunterschied zwischen Güteklasse I und III muß mindestens 3 Pfg. betragen. —

(2) Der Auszahlung sind demzufolge zugrunde zu legen

- a) der Magermilchrückgabepreis als Grundpreis,
- b) der monatliche Durchschnittsfettgehalt der Milchlieferrung des einzelnen Erzeugers,
- c) Zu- und Abschläge gemäß Abs. 1 und
- d) weitere Zu- und Abschläge, die die Molkerei für zusätzliche Bewertungsmerkmale über § 2 der Verordnung hinaus berücksichtigen will.

Anlage 2

Güteklassen der von Molkereien bearbeiteten Milch und Milcherzeugnisse

Art. 1

(1) Für die nach § 6 Abs. 3 vorgeschriebene Sinnenprüfung gelten die folgenden Wertmale:

A) Pasteurisierte Milch, entrahmte Milch, Sahne (Rahm)

- a) Geschmack 10 Wertmale
- b) Geruch 3 Wertmale
- c) Aussehen 1 Wertmal

B) Joghurt, Magermilch-Joghurt, Buttermilch, geschlagene Buttermilch, saure Sahne

- a) Geschmack 10 Wertmale
- b) Geruch 3 Wertmale
- c) Aussehen 2 Wertmale

C) Schlagsahne

- a) Geschmack 10 Wertmale
- b) Geruch 3 Wertmale
- c) Aussehen 1 Wertmal
- d) Absetzen 3 Wertmale
- e) Festigkeit 1 Wertmal
- f) Volumenzunahme 1 Wertmal.

(2) Müssen für Geschmack 2 Wertmale oder mehr, für Geruch 1 Wertmal oder mehr und für Aussehen 1 Wertmal abgezogen werden, so sind die gefundenen Fehler zu bezeichnen.

Art. 2

Für die nach § 6 Abs. 3 vorgeschriebene bakteriologische Prüfung gelten die nachstehenden Wertmale:

- 1a) **Keimgehalt bei hocheerhitzter Milch, entrahmter Milch und Sahne (Rahm)**
 bis 10 000 Keime in 1 ccm = 3 Wertmale
 über 10 000 bis 50 000 Keime in 1 ccm = 2 Wertmale
 über 50 000 bis 100 000 Keime in 1 ccm = 1 Wertmal
 über 100 000 Keime in 1 ccm = 0 Wertmale
- 1b) **Keimgehalt bei kurzzeiterhitzter und dauererhitzter Milch**
 bis 100 000 Keime in 1 ccm = 3 Wertmale
 über 100 000 bis 200 000 Keime in 1 ccm = 2 Wertmale
 über 200 000 bis 400 000 Keime in 1 ccm = 1 Wertmal
 über 400 000 Keime in 1 ccm = 0 Wertmale
- 1c) **Coligehalt bei pasteurisierter Milch, entrahmter Milch und Sahne (Rahm)**
 in 1,0 ccm, 0,1 ccm und 0,01 ccm negativ = 3 Wertmale
 in 1,0 ccm positiv, aber in 0,1 ccm und 0,01 ccm negativ = 2 Wertmale
 in 1,0 ccm und 0,1 ccm positiv, aber in 0,01 ccm negativ = 1 Wertmal
 in 1,0 ccm, 0,1 ccm und 0,01 ccm positiv = 0 Wertmale
- 1d) **Coligehalt bei Schlagsahne**
 in 0,1 ccm negativ = 1 Wertmal
 in 0,1 ccm positiv = 0 Wertmale
2. Joghurt, Magermilch-Joghurt, Buttermilch, geschlagene Buttermilch, saure Sahne.
Bakteriologische Beurteilung:
 bakteriologisch rein (frei von Hefe- und Schimmelpilzen) = 2 Wertmale
 bakteriologisch rein, aber erwünschte Keime zu wenig
 oder leicht bakteriologisch verunreinigt (Hefe- und
 Schimmelpilze) = 1 Wertmal
 bakteriologisch verunreinigt (Hefe- und Schimmelpilze) = 0 Wertmale
- Coligehalt**
 in 1,0 ccm, 0,1 ccm und 0,01 ccm negativ = 3 Wertmale
 in 1,0 ccm positiv, aber in 0,1 ccm und 0,01 ccm negativ = 2 Wertmale
 in 1,0 ccm und 0,1 ccm positiv, aber in 0,01 ccm negativ = 1 Wertmal
 in 1,0 ccm, 0,1 ccm und 0,01 ccm positiv = 0 Wertmale

Art. 3

Die Proben sind in mit Eis gefüllten Kisten zur Prüfstelle zu transportieren, 24 Stunden nach der Bearbeitung bzw. Herstellung bakteriologisch anzusetzen und weitere 24 Stunden bis zur Prüfung bei einer Raumtemperatur von 15° C zu lagern.

Art. 4

Die Einzelergebnisse nach Art. 1 und 2 sind für die Ermittlung der Güteklasse zu addieren. Auf Grund der Addition ist die Güteklasse wie folgt festzusetzen:

Güteklasse I bei 19 und 20 Wertmalen
 Güteklasse II bei 18 Wertmalen
 Güteklasse III bei 17 und weniger Wertmalen.

— GV. NW. 1954 S. 311.

Einzelpreis dieser Nummer 0,30 DM.

Einzellieferungen nur durch den Verlag gegen Voreinsendung des Betrages zuzgl. Versandkosten (pro Einzelheft 0,15 DM) auf das Postscheckkonto Köln 8516 August Bagel Verlag GmbH., Düsseldorf.
 (Der Verlag bittet, keine Postwertzeichen einzusenden.)

Herausgegeben von der Landesregierung Nordrhein-Westfalen, Düsseldorf, Elisabethstraße 5—11. Druck: A. Bagel, Düsseldorf;
 Vertrieb: August Bagel Verlag GmbH., Düsseldorf. Bezug der Ausgabe A (zweiseitiger Druck) und B (einseitiger Druck) durch
 die Post. Bezugspreis vierteljährlich Ausgabe A 3,50 DM, Ausgabe B 4,20 DM.