

**Landesverordnung
über die Gewinnung, Behandlung und Abgabe von Milch
und Milcherzeugnissen
(Milchverordnung)**

Vom 31. Juli 1973*

Stand: letzte berücksichtigte Änderung: §§ 35, 39 und Anlage 2 geändert durch Artikel 221 des Gesetzes vom 12.10.1999 (GVBl. S. 325)

Fußnoten

*) GVBl. S. 261

[zum Seitenanfang](#) | [zur Einzelansicht](#)

[Inhaltsübersicht](#)

§ 1 1. Anwendungsbereich

§§ 2 - 5 2. Allgemeine Vorschriften

für die Gewinnung und Behandlung von Milch beim Erzeuger

§§ 6 - 10 3. Allgemeine Vorschriften

für die Behandlung von Milch, Konsummilch und Milcherzeugnissen in Sammelstellen, Rahmstationen und Molkereien

§§ 11 - 14 4. Allgemeine Vorschriften

für die Behandlung von Konsummilch und Milcherzeugnissen im Handel

§§ 15 - 18 5. Pasteurisierte Konsummilch

§ 19 6. Milcherzeugnisse

§§ 20 - 34 7. Vorzugsmilch

§§ 35 - 38 8. Amtliche Qualitätsprüfung der Konsummilch und der Milcherzeugnisse

§ 39 9. Überwachung der Gewinnung von Milch und des Verkehrs mit Milch, Konsummilch und Milcherzeugnissen

§§ 40 - 41 10. Zuständigkeiten und Erlaubnisverfahren

§ 42 11. Strafbestimmungen

§§ 43 - 44 12. Übergangs- und Schlußbestimmungen

[zum Seitenanfang](#) | [zur Einzelansicht](#)

Auf Grund des § 9 Abs. 2, des § 11 Abs. 4, des § 12 Abs. 1, des § 18 Abs. 1, des § 35 Abs. 2, des § 37, des § 43 Abs. 2, des § 52 Abs. 2, des § 53 Abs. 2 und des § 54 Abs. 1 des Milchgesetzes vom 31. Juli 1930 (RGBl. I S. 421), zuletzt geändert durch das Einführungsgesetz zum Gesetz über Ordnungswidrigkeiten vom 24. Mai 1968 (BGBl. I S. 503), wird vom Minister des Innern gemeinsam mit dem Minister für Landwirtschaft, Weinbau und Umweltschutz und

auf Grund des § 10 Abs. 2 und des § 11 des Milch- und Fettgesetzes vom 28. Februar 1951 (BGBl. I S. 135), zuletzt geändert durch das Achte Gesetz zur Änderung des Milch- und Fettgesetzes vom 13. Juni 1972 (BGBl. I S. 893), in Verbindung mit § 1 des Gesetzes über Ermächtigungen zum Erlass von Rechtsverordnungen vom 3. Juli 1961 (BGBl. I S. 856), des § 1 Buchst. e der Landesverordnung zur Durchführung des Gesetzes über Ermächtigungen zum Erlass von Rechtsverordnungen auf dem Gebiete der Land- und Ernährungswirtschaft vom 24. November 1961 (GVBl. S. 263, BS 7840-1) und des § 1 Abs. 1 der Landesverordnung zur Durchführung des Milch- und Fettgesetzes vom 16. August 1960 (GVBl. S. 218, BS 7842-2) sowie des § 36 Abs. 2 Satz 1 des Gesetzes über Ordnungswidrigkeiten (OWiG) vom 24. Mai 1968 (BGBl. I S. 481), zuletzt geändert durch das Gesetz über die Entschädigung für Strafverfolgungsmaßnahmen (StrEG) vom 8. März 1971 (BGBl. I S. 157), in Verbindung mit § 1 der Landesverordnung zur Übertragung der Ermächtigung der Landesregierung nach § 36 Abs. 2 Satz 1 des Gesetzes über Ordnungswidrigkeiten vom 6. November 1968 (GVBl. S. 247, BS 453-1) wird vom Minister für Landwirtschaft, Weinbau und Umweltschutz verordnet:

[zum Seitenanfang](#) | [zur Einzelansicht](#)

1. Abschnitt

Anwendungsbereich

§ 1

Diese Verordnung findet Anwendung auf Milch und Konsummilch im Sinne von Artikel 3 Abs. 1 der Verordnung (EWG) Nr. 1411/71 des Rates vom 29. Juni 1971 (Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften Nr. L 148 S. 4) sowie auf folgende Milcherzeugnisse:

Rahm (Sahne), eiweißangereicherte Milch, Buttermilch, Sauermilch, Joghurt, Kefir, Molke und besondere Arten dieser Erzeugnisse.

[zum Seitenanfang](#) | [zur Einzelansicht](#)

2. Abschnitt

Allgemeine Vorschriften für die Gewinnung und Behandlung von Milch beim Erzeuger

§ 2

In Räumlichkeiten, in denen Kühe gehalten oder gemolken werden oder die der Aufbewahrung von Futter für Rinder dienen, darf Hausgeflügel nicht gehalten oder geduldet werden.

[zum Seitenanfang](#) | [zur Einzelansicht](#)

§ 3

(1) Bei der Haltung von Kühen in Laufstallungen ist zum Melken ein sauberer Melkplatz zu benutzen.

(2) Naßmelken ist verboten. Beim Melken dürfen die Liegeplätze der Kühe nicht mit Milch benetzt werden.

(3) Beim Melken mit Melkmaschinen ist zu beachten:

1. Euterkrankte Kühe dürfen nicht mit Melkmaschinen gemolken werden. Aus betriebswirtschaftlichen Gründen kann das Veterinäramt Ausnahmen im Einzelfall zulassen.

2. Die Öffnungen der Zitzenbecher dürfen nicht mit der Einstreu oder dem Boden in Berührung kommen.

3. Die Melkmaschinen sind alsbald nach jedem Gebrauch außerhalb des Stalles zu reinigen, zu desinfizieren, mit Trinkwasser gründlich nachzuspülen und an einem sauberen Platz zu trocknen und aufzubewahren. Die milchführenden Teile sind mindestens einmal wöchentlich zur gründlichen Reinigung und Desinfektion auseinander zu nehmen. Schadhafte Teile von Melkmaschinen müssen unverzüglich erneuert werden.

(4) Für sonstige Geräte und Anlagen, die bei der Milchgewinnung und Milchbehandlung mit Milch in Berührung kommen, gilt Absatz 3 Nr. 3 Satz 1 entsprechend.

[zum Seitenanfang](#) | [zur Einzelansicht](#)

§ 4

(1) Beim Reinigen der Milch sind ausschließlich Filter zum einmaligen Gebrauch zu verwenden.

(2) Nach der Reinigung ist die Milch unverzüglich zu kühlen. Ihre Temperatur darf bis zur Bereitstellung zum Abholen nicht überschreiten:

a) + 14°C, falls die Milch innerhalb der nächsten 4 Stunden nach dem Melken bei einer Sammelstelle, Rahmstation oder Molkerei angeliefert wird,

b) + 10°C, falls die Milch innerhalb eines Zeitraumes von 4 bis 14 Stunden nach dem Melken bei einer Rahmstation oder Molkerei angeliefert wird,

c) + 6°C, falls die unter den Buchstaben a und b genannten Zeiträume nicht eingehalten werden können. Die Milch muß die Temperatur von + 6°C spätestens 2 Stunden nach der Gewinnung erreicht haben.

(3) Die Vorschriften des Absatzes 2 finden keine Anwendung, wenn die Milch unmittelbar nach dem Melken an einer Sammelstelle mit Kühleinrichtung, einer Rahmstation oder Molkerei angeliefert wird.

(4) Sofern sich die Kühlung der Milch gemäß Absatz 2 Buchst. c nachteilig auf ihre weitere Verarbeitung auswirkt, kann das Ministerium für Landwirtschaft, Weinbau und Umweltschutz im Einvernehmen mit dem Ministerium des Innern im Einzelfall eine abweichende Regelung treffen.

zum Seitenanfang | zur Einzelansicht

§ 5

(1) Bei der Bereitstellung der Milch zum Abholen müssen sich die Öffnungen der Kannen und Behältnisse mindestens 80 cm über dem Erdboden befinden.

(2) Das Entleeren der Kannen und sonstigen Behältnisse in Milchsammelwagen und Milchtankwagen darf nur über Leitungen oder Absaugevorrichtungen erfolgen. Nötigenfalls sind die Öffnungen der Kannen und Behältnisse dabei abzudecken, um eine nachteilige Beeinflussung der Milch zu vermeiden.

(3) Bei der Beförderung zur Molkerei oder Rahmstation darf die Temperatur der Milch + 15°C nicht überschreiten.

(4) Für das Entleeren von Milchsammelwagen und Milchtankwagen gilt Absatz 2 Satz 1 entsprechend.

zum Seitenanfang | zur Einzelansicht

3. Abschnitt

Allgemeine Vorschriften für die Behandlung von Milch, Konsummilch und Milcherzeugnissen in Sammelstellen, Rahmstationen und Molkereien

§ 6

(1) In Sammelstellen, Rahmstationen und Molkereien muß die ausreichende Versorgung mit Trinkwasser sichergestellt sein.

(2) In den Betriebsräumen und den Toiletten müssen Waschbecken mit fließendem warmem Trinkwasser, mit Seife und Handtüchern zur einmaligen Benutzung in ausreichender Zahl vorhanden sein. An den Waschbecken in den Toiletten muß zusätzlich eine Einrichtung zur Desinfektion der Hände angebracht sein.

zum Seitenanfang | zur Einzelansicht

§ 7

(1) In Molkereien und Rahmstationen ist die Anlieferungsmilch zu reinigen und einem zugelassenen Erhitzungsverfahren zu unterziehen.

(2) Anlieferungsmilch, die zu Milcherzeugnissen verarbeitet werden soll, braucht einem Erhitzungsverfahren nicht unterzogen zu werden, wenn bei der Verarbeitung ein hygienisch gleichwertiges Verfahren angewandt wird.

(3) Erhitzungsanlagen müssen mit selbsttätigen Umschaltvorrichtungen, Temperaturschreibern und selbsttätigen Temperaturregeleinrichtungen versehen und von der zuständigen Behörde genehmigt sein. Die Diagramme der Temperaturschreiber sind nach Tag und Monat zu kennzeichnen und ein Jahr lang aufzubewahren.

zum Seitenanfang | zur Einzelansicht

§ 8

(1) In Sammelstellen ist die Milch unverzüglich tiefzukühlen und bei einer Temperatur von höchstens + 4°C zu lagern. In der gleichen Weise ist mit Milch zu verfahren, die in Molkereien oder Rahmstationen nicht alsbald nach der Anlieferung erhitzt werden kann, oder die im Falle des § 7 Abs. 2 nicht erhitzt zu werden braucht. § 4 Abs. 4 gilt entsprechend.

(2) Ebenfalls unverzüglich tiefzukühlen und bei einer Temperatur von höchstens + 4°C aufzubewahren sind:

a) Konsummilch, die zum unmittelbaren Genuß bestimmt ist, nach der Erhitzung,

b) Milcherzeugnisse nach Abschluß ihrer Gewinnung oder Herstellung.

(3) Milch, Konsummilch und Milcherzeugnisse sind nach dem Verlassen der Molkerei oder Rahmstation so zu befördern, daß ihre Temperatur bis zur Ankunft beim Empfänger (Molkerei, Milchhandel, Großverbraucher) + 12°C nicht übersteigt.

(4) Die Bearbeitung, Verarbeitung, Aufbewahrung und Lagerung sowie die Beförderung von Milch, Konsummilch und Milcherzeugnissen müssen so erfolgen, daß eine mehr als nur kurzfristige direkte Bestrahlung durch Sonnenlicht oder künstliches Licht vermieden wird.

[zum Seitenanfang](#) | [zur Einzelansicht](#)

§ 9

(1) Die Abfüllung von Konsummilch und Milcherzeugnissen auf verkaufsfertige Packungen und deren Verschuß müssen maschinell vorgenommen werden. Das gilt nicht für Milcherzeugnisse, die in Mengen von weniger als 400 l täglich abgegeben werden.

(2) Die verkaufsfertigen Packungen müssen so verschlossen werden, daß durch den Verschuß gleichzeitig die Teile geschützt sind, die beim Entleeren mit dem Inhalt in Berührung kommen. Für Flaschen sind übergreifende Kappen zu verwenden.

[zum Seitenanfang](#) | [zur Einzelansicht](#)

§ 10

(1) Sämtliche mit Milch, Konsummilch oder Milcherzeugnissen in Berührung kommende Behältnisse, Geräte und sonstigen Gegenstände sind alsbald nach dem Gebrauch zu reinigen, zu desinfizieren und gründlich mit fließendem Trinkwasser nachzuspülen. Die Reinigung, Desinfektion und Nachspülung von Flaschen darf nur maschinell erfolgen.

(2) Milchsammelwagen und Milchtransporttanks sind nach jeder Benutzung mit Trinkwasser auszuspülen und täglich einmal nach Absatz 1 Satz 1 zu behandeln.

[zum Seitenanfang](#) | [zur Einzelansicht](#)

4. Abschnitt

Allgemeine Vorschriften für die Behandlung und Abgabe von Konsummilch und Milcherzeugnissen im Handel

§ 11

(1) Konsummilch und Milcherzeugnisse sind nach der Anlieferung unverzüglich in geschlossene Räume zu verbringen und dort so aufzubewahren, daß ihre Temperatur bis zur Abgabe nicht mehr als + 12°C beträgt.

(2) Konsummilch und Milcherzeugnisse, die für den Genuß an Ort und Stelle bestimmt sind, dürfen unmittelbar vor der Abgabe erwärmt werden.

(3) Für die Aufbewahrung gilt im übrigen § 8 Abs. 4 entsprechend.

[zum Seitenanfang](#) | [zur Einzelansicht](#)

§ 12

(1) In Räumen, in denen Konsummilch oder Milcherzeugnisse nicht ausschließlich in verkaufsfertigen Packungen aufbewahrt, behandelt, feilgehalten oder abgegeben werden, dürfen sich keine Waren oder Gegenstände befinden, die durch Staub- oder Geruchsentwicklung die Konsummilch oder die Milcherzeugnisse nachteilig beeinflussen können. Solche Waren und Gegenstände sind insbesondere Fleisch, Fleischerzeugnisse, Geflügel, Wild, Fisch, Fischerzeugnisse, Käse (außer Frischkäse), Obst, Gemüse, Kartoffeln, Gewürze, Tabak, Tabakerzeugnisse, Textilien, Drogen, Kosmetika, Seife, Waschmittel, Putzmittel und sonstige Chemikalien.

(2) Das Verbot gilt nicht, wenn die Waren oder Gegenstände geruchsicher und staubdicht verpackt sind, oder wenn durch eine entsprechende Luftführung im Raum oder auf andere Weise sichergestellt ist, daß eine nachteilige Beeinflussung der Konsummilch und Milcherzeugnisse durch staub- und geruchsentwickelnde Waren und Gegenstände ausgeschlossen ist.

(3) Lüftungseinrichtungen müssen so beschaffen sein, daß die in den Raum einströmende Luft keine nachteilige Beeinflussung bewirken kann.

(4) Bei der Abgabe von loser Konsummilch mit Hilfe einer Abfüllvorrichtung muß die Auslaßstelle zur Käuferseite hin wirksam abgeschirmt sein. Der Typ der verwendeten Abfüllvorrichtung muß von einem Prüfungsamt für milchwirtschaftliche Maschinen geprüft und als brauchbar begutachtet sein; dies gilt nicht für beim Inkrafttreten dieser Verordnung bereits beschaffte Abfüllvorrichtungen. Schadhafte Teile der Abfüllvorrichtungen, die mit Milch in Berührung kommen, sind unverzüglich zu erneuern.

(5) Für die in den Räumen tätigen Personen muß ein leicht erreichbares Waschbecken mit fließendem warmem Trinkwasser, mit Seife sowie mit Handtüchern zur einmaligen Benutzung zur Verfügung stehen.

[zum Seitenanfang](#) | [zur Einzelansicht](#)

§ 13

(1) Wer Konsummilch oder Milcherzeugnisse nicht ausschließlich in verkaufsfertigen Packungen abgibt, hat zur Reinigung und Trocknung der mit Konsummilch und Milcherzeugnissen in Berührung kommenden Gefäße und Gegenstände einen dem Umfang des Verkaufs an Konsummilch und Milcherzeugnissen entsprechenden Raum einzurichten, der den Vorschriften des § 18 Abs. 1 der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes genügt. In diesem Raum müssen eine Zapfstelle mit fließendem kaltem und warmem Trinkwasser sowie ein Abfluß vorhanden sein. Der Raum soll in der Nähe des Verkaufsraumes liegen. Er darf anderweitig nicht benutzt werden, es sei denn, daß hierdurch die Reinigung, die Trocknung und die saubere Aufbewahrung der Gefäße und Gegenstände nicht beeinträchtigt werden können.

(2) Kannen oder ähnliche Behältnisse, in denen lose Konsummilch oder Milcherzeugnisse befördert oder aufbewahrt worden sind, müssen alsbald nach dem Entleeren, Abfüllvorrichtungen mindestens einmal täglich nach dem Auseinandernehmen gereinigt, desinfiziert und gründlich mit fließendem Trinkwasser nachgespült werden.

[zum Seitenanfang](#) | [zur Einzelansicht](#)

§ 14

(1) Im ambulanten Straßenhandel dürfen Konsummilch und Milcherzeugnisse nur aus umschlossenen fahrbaren Abgabestellen abgegeben werden. Die Abgabestellen müssen an mindesten zwei Außenseiten die deutlich erkennbare Aufschrift "Milch" tragen.

(2) Die Abgabe darf nur in verkaufsfertigen Packungen oder aus geschlossenen Behältnissen, die mit Abmeß- und Abfüllvorrichtungen versehen sind, erfolgen. Die Behältnisse müssen so beschaffen und innerhalb der Abgabestelle so aufgestellt oder angebracht sein, daß eine nachteilige Beeinflussung der Konsummilch oder Milcherzeugnisse sowie eine Verunreinigung der Abfüllvorrichtungen nicht eintreten können. Für die Behältnisse sowie die Abmeß- und Abfüllvorrichtungen gilt § 12 Abs. 4 Satz 2 entsprechend.

(3) Die Zustellung von Konsummilch und Milcherzeugnissen an Kleinverbraucher ist nur in verkaufsfertigen Packungen zulässig.

[zum Seitenanfang](#) | [zur Einzelansicht](#)

5. Abschnitt

Pasteurisierte Konsummilch

§ 15

(1) Milch darf als pasteurisierte Konsummilch (Vollmilch, teilentrahmte Milch und entrahmte Milch) von Molkereien nur in den Verkehr gebracht werden, wenn

1. ihr pH-Wert 6,5 nicht unterschreitet,
2. sie in einem Volumen von 0,1 ml keine coliformen Keime enthält,
3. sie in einem Volumen von 1,0 ml nicht mehr als 200 000 Keime, bei Hoherhitzung nicht mehr als 50 000 Keime enthält,
4. sie frei von Hemmstoffen ist.

(2) Pasteurisierte Konsummilch darf vor der Abgabe an den Verbraucher nur einmal erhitzt werden. Sie darf homogenisiert oder rahmhomogenisiert werden. Ihr Fettgehalt darf nur durch Hinzufügung oder Entnahme von Milch oder Rahm oder durch Hinzufügung von entrahmter Milch oder teilentrahmter Milch eingestellt werden.

[zum Seitenanfang](#) | [zur Einzelansicht](#)

§ 16

Auf der Außenseite oder auf dem Verschluss von verkaufsfertigen Packungen, in denen pasteurisierte Konsummilch in den Verkehr gebracht wird, müssen in deutscher Sprache, deutlich sichtbar, in haltbarer Weise und in leicht lesbarer Schrift angegeben sein:

1. in größerer Schrift als die übrigen Angaben die Bezeichnung der Konsummilchsorte,
2. die Angabe der Erhitzungsart,
3. die Höhe des prozentualen Fettgehaltes,
4. die Füllmenge in Litern,
5. der Name und der Sitz des Abfüllbetriebes,
6. ggf. die Angabe, daß die Milch homogenisiert oder rahmhomogenisiert ist,
7. unverschlüsselt nach Tag und Monat der Zeitpunkt der Erhitzung durch die Angabe "erhitzt am ..." oder der Zeitpunkt, bis zu dem die Konsummilch in ungeöffneter Packung mindestens haltbar ist (Haltbarkeitstag) durch die Angabe "mindestens haltbar bis ..." in Verbindung mit einem deutlichen Hinweis auf die erforderliche Aufbewahrungstemperatur.

[zum Seitenanfang](#) | [zur Einzelansicht](#)

§ 17

(1) Zur Eigenkontrolle haben die Molkereien unmittelbar vor der Abgabe der losen Konsummilch oder der Abfüllung der Konsummilch in verkaufsfertige Packungen aus jedem Lagerbehälter mindestens eine Probe zu entnehmen und zu prüfen auf:

1. Geschmack, Geruch, Aussehen,
2. Fettgehalt,
3. pH-Wert,
4. Temperatur.

Außerdem sind nach jeder Abfüllung der Inhalt von zwei verkaufsfertigen Packungen je Abfüllanlage sowie zwei Proben zu je 0,5 l der zur Ausgabe gelangenden losen Konsummilch bei + 18°C bis + 20°C aufzubewahren. Eine der Proben ist nach 24 Stunden auf Geschmack, Geruch und Aussehen zu prüfen. Die zweite Probe ist bis zur Gerinnung aufzubewahren und sodann auf Geschmack, Geruch und Aussehen zu prüfen. Hierbei ist insbesondere darauf zu achten, ob eine Säuregerinnung der Konsummilch eingetreten ist.

(2) Die Ergebnisse der Eigenkontrolle sind unverzüglich unter Tagesangabe in dauerhafter Schrift in ein Kontrollbuch einzutragen. Die Führung eines Kontrollbuches in elektronischer Form ist ausgeschlossen. Das Kontrollbuch ist mindestens ein Jahr lang nach der letzten Eintragung aufzubewahren. Es ist Personen, die zur Überprüfung amtlich befugt sind, auf Verlangen vorzulegen.

[zum Seitenanfang](#) | [zur Einzelansicht](#)

§ 18

Milchhändler haben die Konsummilch bei der Anlieferung zu prüfen und sich von ihrer einwandfreien Beschaffenheit (Frische, Geschmack, Geruch, Aussehen, Temperatur) zu überzeugen.

[zum Seitenanfang](#) | [zur Einzelansicht](#)

6. Abschnitt

Milcherzeugnisse

§ 19

(1) Milcherzeugnisse dürfen von den Molkereien nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie in einem Volumen von 0,1 ml keine coliformen Keime enthalten. Außerdem dürfen aus einem Volumen von 1,0 ml bei Buttermilch nicht mehr als 25 und bei anderen sauren Milcherzeugnissen nicht mehr als 5 Hefe- und Schimmelpilzkolonien anzüchtbar sein.

(2) Zur Eigenkontrolle hat die Molkerei von jeder Charge eines Milcherzeugnisses mindestens zwei Proben auf Geschmack, Geruch und Aussehen zu prüfen. § 17 Abs. 2 gilt entsprechend.

[zum Seitenanfang](#) | [zur Einzelansicht](#)

7. Abschnitt

Vorzugsmilch

§ 20

(1) Wer Vorzugsmilch gewinnen will, bedarf dazu der Erlaubnis der zuständigen Behörde. Die Erlaubnis ist zu erteilen, wenn die in diesem Abschnitt für die Gewinnung von Vorzugsmilch genannten Voraussetzungen erfüllt sind und der Besitzer oder der verantwortliche Leiter des Betriebes die erforderliche Zuverlässigkeit besitzt.

(2) Die Erlaubnis ist zu widerrufen, wenn nicht gewährleistet ist, daß dem Schutze der menschlichen Gesundheit dienende Vorschriften des Milchgesetzes und der auf dem Gesetz beruhenden Vorschriften eingehalten werden, insbesondere wenn

1. trotz Beanstandung Verstöße gegen die Vorschriften über die Gewinnung, Behandlung oder Beförderung der Vorzugsmilch nach Ablauf einer zur Behebung der Mängel bestimmten Frist fortgesetzt werden oder

2. die Vorzugsmilch bei der Untersuchung nach § 33 Abs. 5 die Voraussetzungen des § 22 Abs. 2 Nr. 1 und 3 bis 6 in drei Monaten hintereinander nicht erfüllt oder

3. die Vorschriften über den Gesundheitszustand des Personals (§ 24) oder der Tiere (§ 25) erheblich oder mehrfach verletzt worden sind.

[zum Seitenanfang](#) | [zur Einzelansicht](#)

§ 21

(1) Als Vorzugsmilch darf nur die im Vorzugsmilchbetrieb gewonnene Milch abgegeben werden. Ein Zukauf von Milch ist verboten.

(2) Vorzugsmilch darf nur als Rohmilch in den Verkehr gebracht werden.

(3) Die Abgabe von Vorzugsmilch ist nur in verkaufsfertigen Packungen zulässig, in die die Milch im Vorzugsmilchbetrieb abgefüllt worden ist. An Großverbraucher darf Vorzugsmilch auch in plombierten Kannen abgegeben werden.

[zum Seitenanfang](#) | [zur Einzelansicht](#)

§ 22

(1) Vorzugsmilch darf nicht früher als 3 Tage vor der Abgabe an den Verbraucher gewonnen werden.

(2) Sie darf nur in den Verkehr gebracht werden, wenn

1. ihr Fettgehalt - festgestellt mittels der Acidbutyrometrie nach Gerber oder einem gleichwertigen Verfahren - mindestens 3,3 v. H. beträgt,

2. ihr pH-Wert 6,8 nicht überschreitet und 6,4 nicht unterschreitet,

3. sie in einem Volumen von 0,1 ml keine coliformen Keime enthält,

4. sie in einem Volumen von 1,0 ml nicht mehr als 100 000 Keime aufweist,

5. sie in einem Volumen von 1,0 ml nicht mehr als 500 000 somatische Zellen enthält,

6. sie frei von Hemmstoffen ist.

[zum Seitenanfang](#) | [zur Einzelansicht](#)

§ 23

(1) Flaschen, die Vorzugsmilch enthalten, müssen mit einer übergreifenden roten Kappe verschlossen sein. Rote Kappen dürfen für verkaufsfertige Packungen, die andere Konsummilch enthalten, nicht verwendet werden.

(2) Auf der Außenseite oder auf dem Verschluss von verkaufsfertigen Packungen müssen in deutscher Sprache, deutlich sichtbar, in haltbarer Weise und in leicht lesbarer Schrift angegeben sein:

1. in größerer Schrift als die übrigen Angaben die Bezeichnung "Vorzugsmilch",

2. die Angabe "Rohmilch",

3. der Name und der Sitz des Vorzugsmilchbetriebes,

4. unverschlüsselt nach Tag und Monat der Zeitpunkt der Gewinnung durch die Angabe "gewonnen am ...".

(3) Bei der Abgabe in plombierten Kannen hat die Kennzeichnung gemäß Absatz 2 auf einem Anhänger aus dauerhaftem Material zu erfolgen.

[zum Seitenanfang](#) | [zur Einzelansicht](#)

§ 24

(1) Bei der Gewinnung, Behandlung und Verpackung von Vorzugsmilch dürfen nur Personen tätig sein, für die durch ein amtsärztliches Zeugnis, das nicht älter ist als ein Jahr, nachgewiesen ist, daß bei ihnen Hinderungsgründe im Sinne des § 13 des Milchgesetzes nicht vorliegen.

(2) Stellt das Gesundheitsamt bei den Untersuchungen Hinderungsgründe im Sinne des § 13 des Milchgesetzes fest, so hat es die Kreisverwaltung oder die Verwaltung der kreisfreien Stadt und das Veterinäramt hiervon unverzüglich zu benachrichtigen.

zum Seitenanfang | zur Einzelansicht
§ 25

(1) Vorzugsmilch darf nur in Rinderbeständen gewonnen werden, die amtlich als tuberkulosefrei und brucellosefrei anerkannt sind und in denen Salmonellose oder Anhaltspunkte für den Verdacht oder klinisch oder hämatologisch feststellbare Leukose sowie sonstige infektiöse Allgemeinerkrankungen, deren Erreger vom Rind auf den Menschen übertragbar sind und die die menschliche Gesundheit schädigen können, nicht festgestellt sind.

(2) Vorzugsmilch darf nicht von Kühen gewonnen werden, die

1. an einer Krankheit leiden, die mit einer Störung des Allgemeinbefindens verbunden ist oder durch welche die Zusammensetzung oder Beschaffenheit der Milch nachteilig beeinflusst werden kann;

2. aufgrund klinischer, mikrobiologischer, serologischer, hämatologischer oder histologischer Untersuchungen einer Krankheit verdächtig sind, bei der mit einer Übertragung von Krankheitserregern auf Menschen oder bei der mit einer sonstigen Beeinträchtigung der Milch gerechnet werden kann;

3. innerhalb der letzten 10 Tage gekalbt haben;

4. nur einmal am Tage gemolken werden oder täglich weniger als 5 l Milch geben.

(3) Kühe, von denen Vorzugsmilch nicht gewonnen werden darf, sind unverzüglich aus den Kuhställen zu entfernen. Dies gilt auch für trockenstehende Kühe, sichtbar tragende Färsen sowie für Deckbullen, wenn sie erkrankt oder einer Krankheit verdächtig sind und das Veterinäramt die Entfernung für notwendig erachtet. Die entfernten Tiere dürfen erst dann wieder in die Kuhställe verbracht werden, wenn der Grund für die Entfernung entfallen ist und das Veterinäramt die erneute Einstellung erlaubt hat.

(4) Erkrankungen von Kühen mit erheblichen Störungen des Allgemeinbefindens und der Verdacht einer solchen Erkrankung sind unverzüglich dem Veterinäramt anzuzeigen.

zum Seitenanfang | zur Einzelansicht
§ 26

(1) Sollen Rinder aus anderen Beständen in den Vorzugsmilchbestand eingestellt werden, so sind sie in einem abgetrennten Stall oder auf einer dafür geeigneten Weide so lange abzusondern, bis das Veterinäramt die Erlaubnis zur Einstellung erteilt hat. Die Einstellung darf nur erlaubt werden, wenn

1. die klinische Untersuchung, insbesondere des Euters,

2. die allergische Untersuchung auf Tuberkulose,

3. die serologischen Untersuchungen auf Brucellose, Salmonellose und Q-Fieber,

4. die hämatologische Untersuchung auf Leukose,

5. drei bakteriologische Untersuchungen des Kotes auf Salmonellen im Abstand von jeweils 10 Tagen,

6. bei Kühen die Untersuchungen der Milch auf erhöhten Zellgehalt und auf Krankheitserreger

mit jeweils negativem Ergebnis durchgeführt worden sind. Falls ein Rind keine Milch gibt, kann die Einstellung auch ohne Vornahme der Untersuchungen nach Nummer 6 erfolgen; diese Untersuchungen sind jedoch nachzuholen, bevor das Tier zur Vorzugsmilchgewinnung herangezogen wird.

(2) Der Besitzer oder der verantwortliche Leiter des Betriebes muß ein Bestandsbuch nach dem Muster der Anlage 1 führen. Die erforderlichen Eintragungen sind umgehend vorzunehmen.

zum Seitenanfang | zur Einzelansicht

§ 27

(1) In Ställen, in denen zur Gewinnung von Vorzugsmilch bestimmte Kühe gehalten werden, darf außer Deckbullen, trockenstehenden Kühen und sichtbar tragenden Färsen desselben Bestandes anderes Vieh nicht gehalten werden. Das gilt auch für Ställe, in denen Tiere untergebracht werden, die nach § 25 Abs. 3 aus den Kuhställen entfernt worden sind (Kranken- und Kalbeställe).

(2) Die Ställe müssen, sofern sie als Anbindeställe eingerichtet sind, über die Anforderungen des § 15 Abs. 1 der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes hinaus

1. mindestens so viel Raum bieten, daß alle Tiere sich gleichzeitig legen können,

2. an den Wänden bis zu einer Höhe von 1,5 m einen hellen abwaschbaren Belag aufweisen,

3. mit einem wasserundurchlässigen und leicht zu reinigenden Fußboden versehen sein,

4. ein leicht erreichbares Waschbecken mit fließendem warmem Wasser, mit Seife und Handtüchern zur einmaligen Benutzung und mit einer Einrichtung zur Desinfektion der Hände enthalten.

Die Ställe dürfen von anderen Ställen nicht direkt zugänglich sein.

(3) Ställe, die als Laufställe benutzt werden, müssen einen abgesonderten, genügend großen Versammlungsplatz sowie einen Melkraum mit Melkständen aufweisen. Der Melkraum muß den Anforderungen des Absatzes 2 Nr. 2 bis 4 entsprechen. Melkraum und Versammlungsplatz sind nach jedem Melken zu reinigen. Der Melkraum ist mindestens einmal wöchentlich zu desinfizieren.

(4) In Anbindeställen ist der Dung mindestens zweimal täglich zu entfernen.

zum Seitenanfang | zur Einzelansicht

§ 28

(1) Kühe, von denen Vorzugsmilch gewonnen wird, dürfen nur mit den in § 27 Abs. 1 genannten Tieren zusammen weiden.

(2) Zum Melken auf der Weide muß ein Melkplatz mit genügend großem, festem und leicht zu reinigendem Untergrund vorhanden sein. Der Melkplatz ist nach jedem Melken gründlich zu säubern.

(3) § 25 Abs. 3 findet bei Weidehaltung sinngemäß Anwendung.

zum Seitenanfang | zur Einzelansicht

§ 29

(1) Zur Fütterung dürfen keine Futtermittel oder Futtermischungen verwendet werden, die Durchfall oder andere Gesundheitsstörungen bei den Rindern verursachen oder die Milch unmittelbar nachteilig beeinflussen.

Verboten sind insbesondere

1. die Fütterung von

a) Futtermitteln und -mischungen, die verdorben (z. B. schimmelig, muffig, ranzig, faulig) oder gefroren oder sonst nicht einwandfrei sind,

b) stark verschmutzten Wurzel- und Knollengewächsen sowie Kartoffelkraut,

c) Futtermitteln, die innerhalb der letzten sechs Wochen mit Pflanzenschutzmitteln, Unkrautvertilgungsmitteln oder ähnlichen Chemikalien behandelt worden sind,

d) Futtermitteln, die auf Rieselflächen gewonnen worden sind,

2. der Weidegang auf

a) Futterflächen, die mit Abwässern beregnet oder berieselt werden,

b) verschlammten Flächen sowie auf Weiden mit Sauergräsern oder Giftpflanzen.

(2) Gärfutter darf nur verfüttert werden, wenn es von guter Qualität ist und Heu in angemessener Menge beigefüttert wird.

(3) Wenn es für die Gewinnung einwandfreier Vorzugsmilch geboten ist, kann das Veterinäramt im Einzelfall nähere Anweisungen für die Fütterung geben, insbesondere die Verwendung weiterer Futtermittel und -mischungen verbieten oder beschränken oder nur unter Auflagen zulassen. In Zweifelsfällen kann der Fütterungssachverständige der Landwirtschaftskammer beratend beteiligt werden.

zum Seitenanfang | zur Einzelansicht

§ 30

(1) Vor dem Melken sind die Euter unter Verwendung von warmem Wasser sorgfältig zu reinigen. Tücher, die dabei verwendet werden, sind nach jedem Gebrauch auszukochen.

(2) Nach dem Melken ist die gewonnene Vorzugsmilch ohne Umfüllung sofort in einen besonderen Milchraum zu verbringen und dort weiter zu behandeln.

(3) Die Vorzugsmilch ist unverzüglich tiefzukühlen und bei einer Temperatur von höchstens + 4°C aufzubewahren. Vor dem Abfüllen muß sie so durchgemischt werden, daß eine gleichmäßige Verteilung des Milchfettes gewährleistet ist. § 8 Abs. 4 gilt entsprechend.

(4) Der Milchraum muß genügend groß sein und über die Anforderungen des § 18 Abs. 1 der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes hinaus über einen geruchsicheren Abfluß verfügen.

(5) Außer dem Milchraum muß für die Reinigung und Desinfektion der bei der Milchgewinnung, -behandlung, -verpackung und -beförderung benützten Behältnisse und Geräte ein Waschraum vorhanden sein, der den an den Milchraum gestellten Anforderungen entspricht und über ein Handwaschbecken nach Maßgabe des § 27 Abs. 2 Nr. 4 verfügt.

(6) Milchraum und Waschraum dürfen nur ihrer Zweckbestimmung gemäß benutzt werden.

(7) Für die Beförderung der Vorzugsmilch gelten § 8 Abs. 3 und 4 entsprechend.

zum Seitenanfang | zur Einzelansicht

§ 31

In Vorzugsmilchbetrieben darf im Bereich der Rinderställe, der Versammlungsplätze, der Milch-, Melk- und Waschräume sowie auf der Rinderweide nur Trinkwasser verwendet werden.

zum Seitenanfang | zur Einzelansicht

§ 32

(1) Zur Eigenkontrolle der Vorzugsmilch haben die Erzeuger vor Abgabe aus dem Betrieb eine Prüfung auf Geschmack, Geruch und Aussehen vorzunehmen. Außerdem ist täglich der Inhalt einer verkaufsfertigen Packung oder eine Probe von 0,5 l loser Vorzugsmilch 24 Stunden bei + 18°C bis + 20°C aufzubewahren und sodann auf Gerinnung, Geschmack, Geruch und Aussehen zu prüfen.

(2) § 17 Abs. 2 gilt entsprechend.

zum Seitenanfang | zur Einzelansicht

§ 33

(1) Alle Kühe des Bestandes sind einmal monatlich klinisch auf ihre Eignung zur Gewinnung von Vorzugsmilch zu untersuchen. Hierbei sind mindestens vierteljährlich von allen nicht trockenstehenden Kühen Milchproben als Viertel-Gemelksproben zur Untersuchung auf Zellgehalt und Krankheitserreger sowie zur Untersuchung auf Brucellose zu entnehmen.

(2) Kotproben aller über zwei Jahre alten Rinder des Bestandes sind jährlich auf Salmonellen zu untersuchen.

(3) Alle über zwei Jahre alten Rinder des Bestandes sind regelmäßig jährlich serologisch auf Brucellose, Salmonellose und Q-Fieber sowie hämatologisch auf Leukose zu untersuchen.

(4) Der gesamte Rinderbestand ist jährlich einer allergischen Untersuchung auf Tuberkulose zu unterziehen.

(5) Von der Vorzugsmilch sind monatlich zwei verkaufsfertige Packungen oder 1,0 l lose Milch zur Untersuchung auf ihre Verkehrsfähigkeit zu entnehmen.

zum Seitenanfang | zur Einzelansicht

§ 34

Die klinischen und allergischen Untersuchungen sowie die Entnahme von Untersuchungsmaterial gemäß §§ 26 und 33 werden durch das Veterinäramt vorgenommen.

zum Seitenanfang | zur Einzelansicht

8. Abschnitt

Amtliche Qualitätsprüfung der Konsummilch und der Milcherzeugnisse

§ 35

(1) Unbeachtet der Vorschriften des Lebensmittelgesetzes und des Milchgesetzes für die Überwachung des Verkehrs mit Milch werden pasteurisierte Konsummilch, Vorzugsmilch und Milcherzeugnisse für das Gebiet des Landes Rheinland-Pfalz durch die Aufsichts- und Dienstleistungsdirektion (Überwachungsstelle) auf ihre Zusammensetzung und Beschaffenheit (Qualität) geprüft.

(2) Die Überwachungsstelle kann Milcherzeugnisse im Einzelfall von der Prüfung freistellen.

zum Seitenanfang | zur Einzelansicht

§ 36

(1) Zur Durchführung der Sinnenprüfung beruft die Überwachungsstelle Sachverständige in der Regel für die Dauer eines Jahres.

(2) Die Prüfung von Konsummilch findet möglichst monatlich, mindestens aber zwölfmal innerhalb eines Jahres, die Prüfung von Milcherzeugnissen mindestens vierteljährlich statt. Die für die Prüfung vorgeschriebenen Proben werden schriftlich oder fernmündlich von der Überwachungsstelle abgerufen oder durch Beauftragte der Überwachungsstelle in den Molkereien und in den Vorzugsmilchbetrieben entnommen. Die Entnahme der Proben und deren Prüfung regelt sich nach den Vorschriften der Anlage 2.

zum Seitenanfang | zur Einzelansicht

§ 37

Die Molkereien und Vorzugsmilcherzeuger sind verpflichtet, die für die amtlichen Prüfungen erforderlichen Proben von Konsummilch und Milcherzeugnissen kostenlos zur Verfügung zu stellen und auf eigene Kosten zu verpacken und zu befördern. Die Beförderung hat unter Beachtung der Bestimmungen der Anlage 2 zu erfolgen.

zum Seitenanfang | zur Einzelansicht

§ 38

Die Überwachungsstelle und deren Beauftragte sind berechtigt, auch außerhalb der Prüfung nach § 36 jederzeit Qualitätsprüfungen in den Molkereien vorzunehmen.

zum Seitenanfang | zur Einzelansicht

9. Abschnitt

Überwachung der Gewinnung von Milch und des Verkehrs mit Milch,
Konsummilch und Milcherzeugnissen

§ 39

(1) Unbeschadet der Aufgaben der chemischen und ärztlichen Sachverständigen nach der Landesverordnung zur Durchführung des Lebensmittelgesetzes vom 14. April 1956 (GVBl. S. 46), geändert durch Landesverordnung vom 25. Juni 1964 (GVBl. S. 115), BS 2125-1, sind bei der Überwachung der Gewinnung von Milch sowie der Bearbeitung, der Verarbeitung und der hygienischen Behandlung der im Verkehr befindlichen Milch, Konsummilch und Milcherzeugnisse die Tierärzte der Veterinärämter als tierärztliche Sachverständige zuständig.

(2) Die tierärztlichen Sachverständigen haben bei der Durchführung ihrer Aufgaben die Befugnis, Stallungen und Betriebsräume während der üblichen Betriebs- und Arbeitszeit zu betreten und Besichtigungen und Untersuchungen vorzunehmen sowie Proben zu entnehmen.

(3) Dem Landesuntersuchungsamt obliegen die organoleptischen, mikroskopischen, mikrobiologischen, serologischen, hämatologischen, chemischen und physikalischen Untersuchungen, soweit sie sich im Zusammenhang mit der Überwachung nach Absatz 1 ergeben.

zum Seitenanfang | zur Einzelansicht

10. Abschnitt

Zuständigkeiten und Erlaubnisverfahren

§ 40

(1) Oberste Landesbehörden im Sinne des Milchgesetzes sind das Ministerium des Innern und das Ministerium für Landwirtschaft, Weinbau und Umweltschutz. Sie treffen ihre Entscheidungen, sofern im Einzelfall nicht eindeutig der Geschäftsbereich eines Ministeriums allein berührt ist, in gegenseitigem Einvernehmen.

(2) Oberste Landesbehörde im Sinne des Milch- und Fettgesetzes ist das Ministerium für Landwirtschaft, Weinbau und Umweltschutz.

zum Seitenanfang | zur Einzelansicht

§ 41

(1) Zuständige Behörden im Sinne

der §§ 10, 14, 15, 16 und 17 des Milchgesetzes und

der §§ 7 und 20 dieser Verordnung

sind die Kreisverwaltungen und die Verwaltungen der kreisfreien Städte. Die Landkreise und die kreisfreien Städte nehmen die Aufgaben als Auftragsangelegenheit wahr.

(2) Vor dem Erlaß einer Entscheidung der nach Absatz 1 zuständigen Behörde ist eine Stellungnahme des Veterinäramtes einzuholen.

(3) In Bescheiden nach den §§ 14 und 17 des Milchgesetzes müssen die Betriebsart und die Räume genau bezeichnet werden. Das gleiche gilt auch für die Fahrzeuge, soweit Straßenhandel nach § 11 Abs. 1 des Milchgesetzes betrieben wird.

(4) In dem Erlaubnisbescheid gemäß § 20 ist die für den Vorzugsmilchbetrieb verantwortliche Person namentlich zu benennen.

zum Seitenanfang | zur Einzelansicht
11. Abschnitt
Strafbestimmungen

§ 42

(1) Nach § 44 Abs. 1 Nr. 1 und 3 des Milchgesetzes wird bestraft, wer

1. den Vorschriften des § 7 und des § 8 Abs. 1 und 2 über die Reinigung, Erhitzung und Kühlung der Milch zuwiderhandelt,

2. Milch oder Milcherzeugnisse in den Verkehr bringt, die den in § 15 Abs. 1 und Abs. 2 Satz 1 und 2 und § 19 Abs. 1 gestellten Anforderungen an ihre Beschaffenheit nicht entsprechen,

3. Milch in verkaufsfertigen Packungen ohne die nach § 16 vorgeschriebene Kennzeichnung in den Verkehr bringt,

4. Vorzugsmilch ohne die nach § 20 Abs. 1 erforderliche Erlaubnis gewinnt,

5. entgegen § 21 Abs. 1 Satz 2 Milch zukaufte oder Vorzugsmilch in den Verkehr bringt, die nicht den in § 21 Abs. 1 Satz 1 und Abs. 2 und § 22 gestellten Anforderungen entspricht.

6. den Vorschriften des § 21 Abs. 3, des § 23 oder des § 30 Abs. 1 bis 3 und 7 über die Gewinnung, Behandlung, Verpackung, Beförderung, Kennzeichnung und sonstige Aufmachung der Vorzugsmilch zuwiderhandelt,

7. entgegen § 24 Abs. 1 bei der Gewinnung, Behandlung und Verpackung von Vorzugsmilch tätig ist oder als Besitzer oder verantwortlicher Leiter des Betriebes duldet, daß Personen entgegen § 24 Abs. 1 tätig sind,

8. Vorzugsmilch in Beständen oder von Kühen gewinnt, die nicht den Anforderungen des § 25 Abs. 1 und 2 entsprechen,

9. entgegen den Vorschriften des § 25 Abs. 3, des § 26 Abs. 1, des § 27 Abs. 1 und des § 28 Abs. 1 und 3 Tiere hält, in den Vorzugsmilchbestand einstellt oder aus ihm nicht entfernt,

10. die Anzeige nach § 25 Abs. 4 nicht, nicht richtig oder nicht rechtzeitig erstattet.

11. entgegen § 26 Abs. 2 ein Bestandsbuch nicht oder nicht ordnungsgemäß führt,

12. Ställe oder Weiden benutzt, die den Anforderungen des § 27 Abs. 2 oder Abs. 3 Satz 1 und 2 oder des § 28 Abs. 2 Satz 1 nicht entsprechen,

13. entgegen § 27 Abs. 3 Satz 3 und 4, Abs. 4 und § 28 Abs. 2 Satz 2 Melkräume, Versammlungsplätze oder Melkplätze nicht reinigt und desinfiziert,

14. den Vorschriften des § 29 zuwider Tiere füttert oder weiden läßt,

15. die Vorschriften des § 30 Abs. 4 bis 6 über Milch- und Waschräume nicht beachtet,

16. die Untersuchung nach § 33 nicht duldet.

(2) Wer eine Zuwiderhandlung nach Absatz 1 fahrlässig begeht, wird nach § 44 Abs. 2 des Milchgesetzes bestraft.

(3) Ordnungswidrig handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. in den in § 2 genannten Räumlichkeiten Hausgeflügel hält oder duldet,
2. die Vorschriften des § 3 über das Melken und die Behandlung der Melkmaschinen und der sonstigen bei der Milchgewinnung und -behandlung verwendeten Geräte und Anlagen nicht beachtet,
3. gegen die Vorschriften des § 4 Abs. 1 und 2 und des § 5 über das Reinigen und Kühlen der Milch und ihren Transport zur Molkerei und Rahmstation verstößt,
4. gegen die Vorschriften des § 6 und des § 12 Abs. 5 über die Versorgung mit Trinkwasser und die Einrichtung und Ausstattung von Waschgelegenheiten verstößt,
5. Milch entgegen § 8 Abs. 3 befördert oder entgegen § 8 Abs. 4 der Lichteinwirkung aussetzt,
6. der Vorschrift des § 9 über verkaufsfertige Packungen zuwiderhandelt,
7. die in den §§ 10 und 13 Abs. 2 vorgeschriebene Reinigung und Desinfektion unterläßt,
8. den Vorschriften des § 11 und des § 12 Abs. 1 bis 3 und des § 13 Abs. 1 über die Aufbewahrung von Konsummilch und Milcherzeugnissen und die Beschaffenheit, Einrichtung und Benutzung von Räumen zuwiderhandelt,
9. Abfüllvorrichtungen benutzt, die nicht den Vorschriften des § 12 Abs. 4 entsprechen,
10. entgegen § 14 Konsummilch und Milcherzeugnisse im ambulanten Straßenhandel abgibt.

Die Ordnungswidrigkeit kann mit einer Geldbuße bis zu fünftausend Deutsche Mark geahndet werden.

(4) Eine Zuwiderhandlung nach § 30 Abs. 1 Nr. 9 des Milch- und Fettgesetzes begeht, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. den Fettgehalt der pasteurisierten Konsummilch entgegen § 15 Abs. 2 Satz 3 einstellt,
2. entgegen § 17, § 18, § 19 Abs. 2 und § 32 Konsummilch oder Milcherzeugnisse nicht prüft, das vorgeschriebene Kontrollbuch nicht oder nicht ordnungsgemäß führt, es nicht aufbewahrt oder es den zuständigen Personen auf Verlangen nicht vorlegt,
3. entgegen § 37 Proben von Konsummilch für die amtlichen Prüfungen nicht zur Verfügung stellt, nicht verpackt oder nicht ordnungsgemäß befördert,
4. entgegen § 38 Qualitätsprüfungen in der Molkerei nicht duldet,
5. entgegen § 43 Milch, die für den unmittelbaren menschlichen Genuß bestimmt ist, nicht als Trinkmilch oder nicht mit dem vorgeschriebenen Fettgehalt abgibt oder die für die Trinkmilch geltenden Vorschriften über Konsummilch entsprechend den Bestimmungen der Nummern 1, 2, 3 und 4 nicht einhält.

(5) Für die Verfolgung und Ahndung von Ordnungswidrigkeiten nach den Absätzen 3 und 4 sind die Kreisverwaltungen und die Stadtverwaltungen der kreisfreien Städte zuständig. Die Landkreise und die kreisfreien Städte nehmen die Aufgabe als Auftragsangelegenheit wahr.

[zum Seitenanfang](#) | [zur Einzelansicht](#)
12. Abschnitt
Übergangs- und Schlußbestimmungen

Milch, die nicht als pasteurisierte Konsummilch im Sinne von Artikel 3 Abs. 1 Buchst. b der Verordnung (EWG) Nr. 1411/71 des Rates vom 29. Juni 1971 (Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften Nr. L 148 S. 4) in Verkehr gebracht wird, darf von Molkereien zum unmittelbaren menschlichen Genuß nur als Trinkmilch (§ 11 Abs. 1 des Milch- und Fettgesetzes) abgegeben werden. Der Fettgehalt der Trinkmilch muß mindestens 3,5 v. H. betragen. Im übrigen finden die für pasteurisierte Konsummilch geltenden Vorschriften mit der Maßgabe Anwendung, daß an Stelle der in § 16 Nr. 1 vorgesehenen Bezeichnung die Bezeichnung "Trinkmilch" zu verwenden ist.

zum Seitenanfang | zur Einzelansicht
§ 44

(1) Diese Verordnung tritt mit Ausnahme des § 4 Abs. 2 Satz 2 Buchst. a und b und des § 5 Abs. 3 am 1. Januar 1974 in Kraft.

(2) (Aufhebungsbestimmung)

(3) Der § 4 Abs. 2 Satz 2 Buchst. a und b und der § 5 Abs. 3 treten am 1. Januar 1976 in Kraft.

Der Minister des Innern

Der Minister für Landwirtschaft,
Weinbau und Umweltschutz

zum Seitenanfang | zur Einzelansicht
Anlage 1
Bestandsbuch

Ohrmarken Nr.
im Bestand seit
zur Vorzugsmilchgewinnung herangezogen ab
gedeckt am
gekalbt am
zeitweilige Entfernung aus dem Hauptstall
Abgang aus dem Bestand am
Bemerkungen

von bis
wegen

zum Seitenanfang | zur Einzelansicht
Anlage 2
Richtlinien über die Entnahme
und Einsendung sowie die Prüfung von Milch und Milcherzeugnissen

A. Milch

1. Entnahme und Einsendung der Proben

1.1 Vorzugsmilch

Zur Prüfung und Untersuchung sind am Abrufstag in Vorzugsmilchbetrieben Proben in verkaufsfertigen Abfüllungen (4 zu mindestens je 1/2 l Inhalt) durch die Veterinärämter zu entnehmen.

1.2 Erhitzte Konsummilch (lose oder verpackt, nicht oder teilhomogenisiert sowie vollhomogenisiert)

Bei Herstellung von Konsummilch in verkaufsfertigen Abfüllungen sind die Proben (4 Packungen von mindestens 1/2 l Inhalt) von den Beauftragten der Überwachungsstelle aus der laufenden Produktion zu entnehmen. In Molkereien, die aus eigener Produktion ausschließlich lose Konsummilch über den Handel in den Verkehr bringen, sind die Proben (4 Flaschen zu je 1/2 l Inhalt) am Abrufstag von den Beauftragten der Überwachungsstelle in sterile Probeflaschen abzufüllen.

1.3 Die Proben sind am Abrufstag in einem gekühlten Isolierbehälter per Express an das Landesuntersuchungsamt (LUA) in Koblenz, Blücherstraße 34, abzusenden oder durch Boten dort abzugeben. Die Kühlung der Proben kann bei Glasflaschen durch loses Eis erfolgen, das fest einzustampfen ist. Verkaufsfertige Packungen müssen unter Verwendung eines geschlossenen Kühlträgers transportiert werden (kein Trockeneis). Den Proben sind die von der Überwachungsstelle vorgeschriebenen Begleitpapiere, mit den erforderlichen Angaben versehen, beizulegen. Der Einsender gewährleistet eine ordnungsgemäße Verpackung und Beförderung der Proben.

Über die Absendung und den Eingang der Proben ist beim LUA eine Liste zu führen.

2. Durchführung der Prüfungen und Bewertung der Proben

2.1 Die Proben werden an der Prüfungsstelle bis zur Beurteilung bei einer Temperatur von nicht unter + 4°C und nicht über + 8°C aufbewahrt.

Von den eingesandten Proben werden durchgeführt:

- a) eine Sinnenprüfung,
- b) eine bakteriologische Prüfung,
- c) eine chemische Prüfung (Fettgehalt, Haltbarkeit, und Erhitzungsnachweis).

Bei Vorzugsmilch werden zusätzlich folgende Untersuchungen durchgeführt:

- a) eine mikroskopische Untersuchung,
- b) eine serologische Untersuchung auf Brucellose,
- c) ein Tierversuch auf Tbc und
- d) eine kulturelle Untersuchung auf Salmonellen.

Die für die Sinnenprüfung bestimmte Milch wird am zweiten oder dritten Tag nach der Probenentnahme beurteilt.

Die bakteriologische Untersuchung der Milchproben findet am zweiten Tag nach der Probenentnahme statt.

Alle Prüfungen werden, soweit nachfolgend nichts anderes bestimmt ist, nach dem Methodenbuch des Verbandes Deutscher Landwirtschaftlicher Untersuchungs- und Forschungsanstalten (Methodenbuch Neuauflage) durchgeführt.

2.2 Am Prüfungstag werden die Proben in neutralen Bechern zur Sinnenprüfung vorgestellt. Die Milch soll während der Prüfung eine Temperatur von + 18°C (± 2°C) aufweisen.

Vor Beginn der Sinnenprüfung haben die Sachverständigen durch Vergleichsproben ihr Geschmacksurteil abzustimmen.

Je zwei Sachverständigengruppen beurteilen bis zu 40 Proben.

2.3 Bei der bakteriologischen Untersuchung ist darauf zu achten, daß die Milchprobe nicht länger als erforderlich der Außentemperatur ausgesetzt wird. Es dürfen deshalb nur soviel Proben dem Kühlschrank entnommen werden, wie dies für eine schnelle Untersuchung erforderlich ist.

Die Keimzahlbestimmung ist nach der Plattenmethode vorzunehmen und erfolgt auf Chinablau Laktose Fleischextrakt.

Bei unterschiedlichem Ergebnis des Colititers in den Parallelröhrchen erfolgt die Auswertung zugunsten des Einsenders (d. h. wenn bei einer Verdünnung ein Röhrchen positiv und eines negativ ist, gilt die Verdünnung als negativ im Coliformen-Nachweis)

Bewertung der bakteriologischen Untersuchung

a) Vorzugsmilch

Coliformen-Nachweis
(+ = positiv; - = negativ)

Höchstpunktzahl in

Höchstpunktzahl

Keimzahl
(1000/ml)

1,0
0,1
0,01

5
-
-
-
5
bis
20

4
+
-
-

4
über
20-100

b) Erhitzte Konsummilch

Höchstpunktzahl
Coliformen-Nachweis

in:
1,0
0,1
ml

5

-
-

4

+
-

1

+
+

Keimzahl auf Chinablauf

Höchstpunktzahl bei
Hoherhitzung
Kurzeiterhitzung

5
bis 10
bis 100

4
über 10-50
über 100-200

2
über 50
über 200

2.4 Für die Beurteilung bei der Sinnen- und bakteriologischen Prüfung gelten folgende Kriterien:

Höchstpunktzahl

Geruch

5

Geschmack

5

Aussehen

5

Keimzahl

5

Coliformen-Nachweis

5

Bei der Beurteilung im Rahmen der Sinnenprüfung können Minuszeichen verwendet werden.

Fehlerbewertungstabelle bei der Sinnenprüfung

leicht

deutlich

stark

Höchstpunktzahl

Geschmack

Kochgeschmack

3

2

1

brandig

3

2

1

bitter

3

2

1

futtrig

3

2

1

ölig

3
2
1

schmirgelig, talgig
(Lichtgeschmack)

3
2
1

metallisch

3
2
1

dumpf, stickig, muffig

3
2
1

malzig

3
2
1

fruchtig

3
2
1

hefig

3
2
1

salzig

3
2
1

pappig

3
2
1

fischig, tranig

2
1
0

ranzig

2
1
0

Fehlerbewertungstabelle bei der Sinnenprüfung

leicht
deutlich
stark

Geschmack
Höchstpunktzahl

seifig, laugig

2
1
0

Geruch

fehlerhaft

3
2
1

Aussehen

Eiweiß- oder Fettflocken

3
2
1

Fettpfropfen, fester Fettrand

3
2
1

unrein

0
0
0

2.5 Die Probe für die Haltbarkeitsprüfung wird am Tage des bakteriologischen Ansatzes bei + 15°C ($\pm 0,5^\circ\text{C}$) aufgestellt und - nach einer Lagerung von 24 Stunden bei + 15°C - einer Resazurinprobe unterzogen. Die Resazurinprobe wird bei + 37°C 60 Minuten bebrütet und ausgewertet.

B. Schlagsahne

3.1 Abruf und Einsendung der Proben

Zur Prüfung und Untersuchung der Schlagsahne werden von der Überwachungsstelle bei den Molkereien 4 verkaufsfertige Packungen als Proben abgerufen. Sie sind aus der laufenden Produktion zu entnehmen. Im übrigen gelten die Bestimmungen unter 1.3 entsprechend. Der Fettgehalt der Schlagsahne muß den gesetzlichen Vorschriften entsprechen.

3.2 Durchführung der Prüfung

Die eingesandten Proben werden an der Prüfungsstelle bis zur Beurteilung bei + 4°C gelagert.

Es werden durchgeführt:

- a) eine Sinnesprüfung,
- b) eine physikalische Prüfung,
- c) eine chemische Prüfung (Fettgehalt, Erhitzungsnachweis).

Alle Prüfungen werden, soweit nachfolgend nichts anderes bestimmt ist, nach dem Methodenbuch durchgeführt.

Die Bestimmungen 2.3 gelten entsprechend.

3.3 Die Sinnesprüfung erfolgt am dritten Tag nach dem Abruf bei Zimmertemperatur (etwa + 20°C).

Die Prüfung auf Geruch, Geschmack und Aussehen ist sowohl an der ungeschlagenen als auch an der geschlagenen Schlagsahne vorzunehmen. Hierzu ist die Probe in flüssiger und geschlagener Form vorzustellen.

Bei festgestellten Qualitätsdifferenzen zwischen der flüssigen und geschlagenen Schlagsahne ist die Bewertung der geschlagenen Probe ausschlaggebend.

Vor Beginn der Sinnesprüfung haben die Sachverständigen durch Vergleichsproben ihr Geschmacksurteil abzustimmen. Je zwei Sachverständigengruppen erhalten bis zu 36 Proben zur Beurteilung vorgelegt. Zur Geruchs- und Geschmacksprobe ist etwas Sahne in einen Glasbecher zu geben und mehrere Male darin zu schwenken.

Um jedes Vorurteil bei der Durchführung der Prüfung auszuschalten, wird das Ergebnis der physikalischen Prüfung von dem der Sinnesprüfung getrennt niedergeschrieben; erst im endgültigen Prüfungsprotokoll werden beide Urteile zusammengefaßt.

Schlagsahne soll ungeschlagen und geschlagen einen reinen und guten Geruch und Geschmack aufweisen. Leichter Kochgeruch und -geschmack ist nicht als Fehler zu beanstanden.

Das Aussehen muß bei ungeschlagener Sahne gleichmäßig, flüssigsämig und bei geschlagener Sahne gleichmäßig, mattglänzend sein.

Die Geruchs- und Geschmacksprüfungen der ungeschlagenen Schlagsahne müssen nach dem Ausgießen in ein Probeglas vorgenommen werden.

Als "sauer" oder "ansauer" beurteilte Proben müssen noch während der Sinnesprüfung auf Säuregrad (pH) untersucht werden.

3.4 Die Proben werden am dritten Tag nach dem Abruf der physikalischen Prüfung (Festigkeit, Absetzen und Volumenzunahme) unterzogen. Dabei werden 100 ml der gealterten Sahne bei + 5°C in einem Becher von 7,2 cm innerer Weite und 8,9 cm lichter Höhe mit zwei Schlägern geschlagen, die aus sechseitigen, zylinderförmig angeordneten Drahtkörben von Drähten mit 1,5 mm Stärke und 8 cm Länge bestehen, bei

denen die jeweilige Zylinderanordnung einen Durchmesser von 3 cm hat. Beide Zylinderkörbe bewegen sich um eine gemeinsame und außerdem um ihre eigene Achse im gleichen Sinne, wobei jeder einzelne Drahtkorb 900 Umdrehungen in der Minute ausführt. Die günstigste Schlagdauer für die Festigkeit der geschlagenen Sahne wird mit Stoppuhr und Wattmeter bei Erreichung der höchsten Wattzahl (als Leistungsänderung des verwendeten Motors) oder mittels eines Schleppzeigers abgelesen.

Die Volumenzunahme wird im Becher durch Eintauchen eines Meßstabes abgelesen.

Die Festigkeitsbestimmung erfolgt durch Messen der Zeit, in der ein Stempel von 30 g bei 100 g Zusatzgewicht 3 cm tief einsinkt. Der Stempel setzt sich aus einem Schaft von 4 mm Durchmesser und zwei konzentrisch angeordneten Drahringen von 1 mm Stärke zusammen, die in einem Abstand von 2,5 cm und 5 cm um den Schaft am unteren Ende angebracht und durch vier Verstrebungen mit ihm verbunden sind.

Das Absetzen wird an Würfeln der geschlagenen Sahne von 6 cm Kantenlänge in einem temperaturkonstanten Raum bei + 18°C und einer rel. Luftfeuchtigkeit von maximal 75 % bestimmt. Hierzu werden die Würfel auf ein Siebgeflecht (Prüfsiebgewebe 0,4 DIN 4188) von 10 x 10 cm Größe gegeben. Das Sieb wird auf einen mit Trichter versehenen Meßzylinder gelegt, so daß die sich absetzende Flüssigkeit in den Meßzylinder tropfen kann. Die abgesetzte Flüssigkeitsmenge wird nach einer Stunde sowie nach zwei Stunden abgelesen und in ml angegeben.

3.5 Für die Beurteilung bei der Sinnen- und physikalischen Prüfung gelten folgende Kriterien:

Höchstpunktzahl

Geruch

5)

Geschmack

5) Sinnenprüfung

Aussehen

5)

Festigkeit

5) physikalische

Absetzen

5) Untersuchung

Bei der Bewertung im Rahmen der Sinnenprüfung können Minuszeichen verwendet werden. Bei der Sinnenprüfung ist dabei nach folgender Bewertungstabelle zu verfahren:

Geschmack/Geruch

Aussehen

Höchstpunktzahl

hervorragende

hervorragende

Eigenschaften

Eigenschaften

5

gute Eigenschaften
gute Eigenschaften
4

Kochgeschmack

leicht

u. -geruch

grißlich

leicht alt

leicht malzig

leicht bitter *)

leicht

metallisch

leichte

Pfropfenbildung

3

leicht brandig

leicht ölig

leicht futtrig

leicht

schmirgelig

leicht gärig

leicht stickig

leicht hefig

alt

hefig

grißlich

ansauer
malzig

bitter *)
metallisch
Pfropfenbildung
2

brandig
ölig
leicht angebuttert

futtrig
schmirgelig

gärig
stickig

leicht ranzig

leicht tranig

stark alt
stark malzig
stark grieblich

stark bitter *)
stark
metallisch

stark brandig
stark ölig
starke

Pfropfenbildung

stark futtrig
stark
angebuttert

schmirgelig

stark gärig
stark stickig

1

stark hefig

ranzig

sauer

tranig

sehr stark alt
sehr stark
sehr stark

malzig
grießlich

sehr stark
bitter *)
sehr stark
metallisch
sehr starke
Pfropfenbildung

sehr stark brandig
sehr stark ölig

sehr stark fettig
sehr stark
schmirgelig
stark angebuttert
0

sehr stark gärig
sehr stark

stickig

sehr stark hefig

stark ranzig

stark sauer

stark tranig

Bei Geruchs-, Geschmacks- und Aussehensbewertungen von 3 und weniger Punkten müssen die gefundenen Fehler bezeichnet werden.

Die Bewertung bei der physikalischen Untersuchung ist folgende:

Absetzen:

Bei + 18°C im temperaturkonstanten Raum und einer rel. Luftfeuchtigkeit von maximal 75 % an Sahnewürfeln von 6 cm Kantenlänge:

nach 1 Std.

0 ml; nach 2 Std. höchst.

1 ml 5 P

nach 1 Std. höchst.

1 ml; nach 2 Std. höchst.

2 ml 4 P

nach 1 Std. höchst.
2 ml; nach 2 Std. höchst.
4 ml 3 P

nach 1 Std. höchst.
3 ml; nach 2 Std. höchst.
6 ml 2 P

nach 1 Std. höchst.
4 ml; nach 2 Std. höchst.
8 ml 1 P

nach 1 Std. mehr als
4 ml; nach 2 Std. mehr als
8 ml 0 P

Festigkeit:
Bei 100 g Zusatzgewicht 3 cm tiefes Eintauchen des Stempels

in über
10 Sek.
5 Punkte

in über
8 Sek.
4 Punkte

in über
6 Sek.
3 Punkte

in über
4 Sek.
2 Punkte

in über
2 Sek.
1 Punkt

in unter
2 Sek.
0 Punkte

3.6 Der Fettgehalt der Schlagsahne wird nach GERBER DIN 10310 unter Einwiegen der Schlagsahne festgestellt.

Beim Erhitzungsnachweis muß die Peroxydase- bzw. Phosphatase-Reaktion negativ ausfallen.

Fußnoten

*) Gilt nur für Geschmacks-Bewertung

*) Gilt nur für Geschmacks-Bewertung

*) Gilt nur für Geschmacks-Bewertung

*) Gilt nur für Geschmacks-Bewertung

C. Milchmisch- und Sauermilcherzeugnisse

4.1 Abruf und Einsendung der Proben

Molkereien, die Milchmisch- bzw. Sauermilcherzeugnisse herstellen und in den Verkehr bringen, haben von diesen Erzeugnissen je 4-6 Proben auf Anforderung der Überwachungsstelle zur Prüfung und Untersuchung zur Verfügung zu stellen. Die Proben werden von der Überwachungsstelle abgerufen. Sie sind aus der laufenden Produktion zu entnehmen. Zugelassen sind die üblichen verkaufsfertigen Abfüllungen. Es können von einer Molkerei auch mehrere Packungsarten zur Prüfung eingesandt werden, jedoch für eine Packungsart nur eine Größe. Jede Verpackungsart gilt als eine Probe.

Die Proben dürfen mit keinen Sonderschlüssen versehen sein. Gebinde mit einem Deckel müssen zum Versand zusätzlich mit einer wasserdichten Folie überzogen werden.

Im übrigen gelten die Bestimmungen unter 1.3 entsprechend.

4.2 Durchführung der Prüfung

Die eingesandten Proben werden an der Prüfungsstelle bis zur Beurteilung bei einer Temperatur zwischen + 4°C und + 8°C aufbewahrt.

Es werden von jeder Probe

a) eine Sinnesprüfung,

b) eine mikrobiologische Prüfung und

c) eine chemische Prüfung (Fettgehalt, Erhitzungsnachweis)

durchgeführt.

Die Sinnesprüfung erfolgt am zweiten oder dritten, die mikrobiologische und die chemische Prüfung am zweiten Tag nach der Probenentnahme.

Alle Prüfungen werden, soweit nachfolgend nichts anderes bestimmt ist, nach dem Methodenbuch durchgeführt.

4.3 Die Proben zur Sinnesprüfung werden in der Originalverpackung vorgestellt. Sie sollen eine Temperatur von + 18°C ($\pm 2^\circ\text{C}$) aufweisen. Vor Beginn der Sinnesprüfung haben die Sachverständigen durch Vergleichsproben ihr Geschmacksurteil abzustimmen. Je zwei Sachverständigengruppen erhalten bis zu 40 Proben zur Beurteilung vorgelegt.

Bei Joghurt ist zunächst das Aussehen, auch der Oberschicht, zu prüfen. Auf die Stichfestigkeit ist zu achten, suplige Konsistenz ist zu beanstanden. Geruch und Geschmack sollen mild-sauer-würzig oder auch kräftig-aromatisch sein. Die Oberschicht ist ebenfalls mitzuprüfen und in die Gesamtbewertung des Geschmacks einzubeziehen.

Die Proben der Milchmischerzeugnisse (sauer mit Fruchtzubereitungen oder Fruchtsaftzusätzen) zeichnen sich durch eine Vielfalt an zugesetzten Fruchtzubereitungen und sonstigen Zusätzen aus. Die Beurteilung dieser Produktengruppe erfolgt deshalb zunächst auch in geschmacklicher Hinsicht von der Oberfläche her.

Anschließend wird die Probe gut durchgemischt und der Gesamteindruck ermittelt und bewertet. Die Geschmackstendenzen der Zusätze, z. B. im Hinblick auf die verwendete Frucht, sind nicht zu beurteilen. Die Beliebtheit des Erzeugnisses darf bei der Beurteilung keine Rolle spielen.

4.4 Die Bestimmungen unter 2.3 gelten für die Durchführung der mikrobiologischen Prüfungen entsprechend.

4.5 Für die Beurteilung bei der Sinnen- und mikrobiologischen Prüfung gelten folgende Kriterien:

Höchstpunktzahl

Geruch

5

Geschmack

5

Aussehen

5

Konsistenz

5

Coliformen-Nachweis

5

Hefen und Schimmelpilze

5

Bei der Bewertung im Rahmen der Sinnenprüfung können Minuszeichen verwendet werden.

Fehlerbewertungstabelle bei der Sinnenprüfung

leicht

deutlich

stark

sehr stark

Höchstpunktzahl

Geschmack

alt

3

2

1

0

bitter

3
2
1
0

brandig

3
2
1
0

fade, leer

-
3
-
-

fruchtig

3
2
1
0

futtrig

3
2
1
0

gärig

3
2
1
0

hefig

3
2
1
0

käsig

3
2
1
0

leer, fade

-
3
-
-

malzig

3
2

1
0

mehlig (leimig)

3
2
1
0

metallisch

3
2
1
0

ölig

3
2
1
0

schmirgelig

3
2
1
0

ranzig

2
1
0
-

stickig

3
2
1
0

übersäuert

-
3
2
1

atypische Säuerung

3
2
1
0

Geruch:
fehlerhaft *)

Aussehen:

Reinheit abweichender Farbton

3
2
1
0

Rückstand an der Packung

3
2
1
0

Konsistenz:

abgesetzt

3
2
1
0

dünn

3
2
1
0

körnig, grießig

3
2
1
0

molkenlässig

3
2
1
0

schleimig

3
2
1
0

suppig-weich

3

2

1

0

Bei Abzug von 2 Punkten und mehr sind die gefundenen Fehler anzugeben.

Bei der Bezeichnung der Fehler von Milchlischerzeugnissen (sauer mit Fruchtzubereitungen oder Fruchtzusätzen) ist auf die Eigenheiten der Fruchtzusätze besonders einzugehen.

Bewertung der mikrobiologischen Prüfungen

Coliformen-Nachweis

(+ = positiv; - = negativ)

Höchstpunktzahl

Hefen und

Schimmelpilz

in

1,0 ml

0,1 ml

0,01 ml

-

-

-

5

0-100

+

-

-

4

über 100-200

+

+

-

2 (3 *)

über 200-500

+

+

+

0

über 500

Fußnoten

*) für Geruchsfehler gelten die gleichen Bestimmungen wie für Geschmacksfehler

*) Bei Milchmischerzeugnissen (sauer mit Fruchtzubereitungen oder Fruchtzusätzen) werden hier 3 Höchstpunkte gegeben.