Bundesgesetzblatt

Teil I

Z 1997 A

1970 | Ausgegeben zu Bonn am 4. August 1970 | Nr. 75

Tag	Inhalt	Seite
31. 7. 70	**Zweites Gesetz zur Änderung des Gesetzes über die Überführung der Anteilsrechte an der Volkswagenwerk Gesellschaft mit beschränkter Haftung in private Hand** ..... Bundesgesetzbl. III 641-1-1	1149
15. 7. 70	Verordnung über Milcherzeugnisse ..... Bundesgesetzbl. III 7842-2, 100-1, 2125-4, 2125-4-41, 7842-2-1, 603-5, 2125-4/1	1150

Zweites Gesetz zur Änderung des Gesetzes über die Überführung der Anteilsrechte an der Volkswagenwerk Gesellschaft mit beschränkter Haftung in private Hand

Vom 31. Juli 1970

Der Bundestag hat das folgende Gesetz beschlossen:

§ 1

(1) Das Gesetz über die Überführung der Anteilsrechte an der Volkswagenwerk Gesellschaft mit beschränkter Haftung in private Hand vom 21. Juli 1960 (Bundesgesetzbl. I S. 585), zuletzt geändert durch das Gesetz zur Änderung des Gesetzes über die Überführung der Anteilsrechte an der Volkswagenwerk Gesellschaft mit beschränkter Haftung in private Hand vom 2. August 1966 (Bundesgesetzblatt I S. 461), wird wie folgt geändert:

1. In § 2 Abs. 1 tritt an die Stelle des Wortes „zehntausendsten" jeweils das Wort „fünften"; § 2 Abs. 4 wird gestrichen.
2. In § 3 Abs. 5 Satz 1 tritt an die Stelle des Wortes „fünfzigsten" das Wort „fünften"; § 3 Abs. 5 Satz 2 wird gestrichen.
3. Die §§ 5 bis 12, 13 Satz 2 werden gestrichen.

Die Bestimmungen der Satzung der Volkswagenwerk Aktiengesellschaft, die dem bisher geltenden Wortlaut der durch Satz 1 Nr. 1 und 2 geänderten Vorschriften entsprechen (§ 24 Abs. 1 Satz 2, § 25 Abs. 4 Satz 1) werden unwirksam, soweit sie von dem geänderten Wortlaut abweichen; die Bestimmungen der Satzung, die den durch Satz 1 Nr. 1 und 2 gestrichenen Vorschriften des in Satz 1 genannten Gesetzes entsprechen (§ 24 Abs. 3, § 25 Abs. 4 Satz 2) werden unwirksam.

(2) Für eine Hauptversammlung, die nach dem Inkrafttreten dieses Gesetzes stattfindet, bleibt es bei § 3 Abs. 5 des in Absatz 1 genannten Gesetzes in der bisher geltenden Fassung, wenn die Hauptversammlung vor dem Inkrafttreten dieses Gesetzes einberufen worden ist.

§ 2

Dieses Gesetz gilt nach Maßgabe des § 13 Abs. 1 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzbl. I S. 1) auch im Land Berlin.

§ 3

Dieses Gesetz tritt am Tage nach seiner Verkündung in Kraft.

Die verfassungsmäßigen Rechte des Bundesrates sind gewahrt.

Das vorstehende Gesetz wird hiermit verkündet.

Bonn, den 31. Juli 1970

Der Bundespräsident
Heinemann

Der Bundeskanzler
Brandt

Für den Bundesminister der Finanzen
Der Bundesminister für Wirtschaft
Schiller

Der Bundesminister der Justiz
Gerhard Jahn

Verordnung über Milcherzeugnisse

Vom 15. Juli 1970

Mit Zustimmung des Bundesrates verordnen

auf Grund der §§ 37 und 52 Abs. 1 Satz 1 des Milchgesetzes vom 31. Juli 1930 (Reichsgesetzbl. I S. 421), zuletzt geändert durch das Einführungsgesetz zum Gesetz über Ordnungswidrigkeiten vom 24. Mai 1968 (Bundesgesetzbl. I S. 503), in Verbindung mit Artikel 129 Abs. 1 des Grundgesetzes der Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Jugend, Familie und Gesundheit nach Anhörung eines Sachverständigenbeirates,

hinsichtlich des § 1 Abs. 1, § 2 Abs. 1 und § 8 auch auf Grund des § 5 Nr. 4 und 5 des Lebensmittelgesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 17. Januar 1936 (Reichsgesetzbl. I S. 17), zuletzt geändert durch das Gesetz zur Änderung des Lebensmittelgesetzes vom 8. September 1969 (Bundesgesetzbl. I S. 1590), in Verbindung mit Artikel 129 Abs. 1 des Grundgesetzes der Bundesminister für Jugend, Familie und Gesundheit gemeinsam mit dem Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

und

hinsichtlich des § 5 auf Grund des § 5 a Abs. 1 Nr. 1, 2 und 6, Abs. 2 und 3 des Lebensmittelgesetzes der Bundesminister für Jugend, Familie und Gesundheit im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und dem Bundesminister für Wirtschaft:

§ 1

Anwendungsbereich

(1) Milcherzeugnisse im Sinne dieser Verordnung sind die in der Anlage bezeichneten Erzeugnisse, soweit sie zur Verwendung als Lebensmittel bestimmt sind.

(2) Die Vorschriften dieser Verordnung gelten nur für das gewerbsmäßige Herstellen und Inverkehrbringen von Milcherzeugnissen. Inverkehrbringen ist das Anbieten, Vorrätighalten zum Verkauf, Feilhalten, Verkaufen und jedes sonstige Überlassen an andere. Dem gewerbsmäßigen Herstellen oder Inverkehrbringen steht es gleich, wenn Milcherzeugnisse für Mitglieder von Genossenschaften oder ähnlichen Einrichtungen oder in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung hergestellt oder in den Verkehr gebracht werden.

(3) Die Vorschriften der Verordnung über diätetische Lebensmittel vom 20. Juni 1963 (Bundesgesetzbl. I S. 415) in der jeweiligen Fassung bleiben unberührt.

§ 2

Anforderungen an die Herstellung

(1) Milcherzeugnisse sind nach den Vorschriften des § 1 Abs. 3 Nr. 2 oder des § 1 a der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes vom 15. Mai 1931 (Reichsgesetzbl. I S. 150), zuletzt geändert durch die Änderungsverordnung vom 9. Dezember 1968 (Bundesgesetzbl. I S. 1320) und durch § 8 dieser Verordnung, zu erhitzen, sofern sie nicht aus Milch, fettarmer Milch, entrahmter Milch oder Milcherzeugnissen hergestellt sind, die nach diesen Vorschriften erhitzt worden sind; im Sinne dieser Verordnung steht dem Erhitzen nach den genannten Vorschriften das Sterilisieren nach § 2 der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes gleich.

(2) Milcherzeugnissen dürfen andere als die in Spalte 1 Buchstabe b und Spalte 3 der Anlage jeweils als Zusatz ausdrücklich zugelassenen Lebensmittel nicht zugesetzt werden.

(3) Zur Herstellung von Milchmischerzeugnissen dürfen als beigegebene Lebensmittel nicht verwendet werden:

1. Öl, Fett oder Eiweiß, das nicht der Milch entstammt,
2. Erzeugnisse, denen Öl, Fett oder Eiweiß zugesetzt ist, das nicht der Milch entstammt,
3. Erzeugnisse, die ausschließlich aus Milch oder der Milch entstammenden Erzeugnissen hergestellt sind.

(4) Milcherzeugnisse dürfen nur in den Verkehr gebracht werden, wenn bei ihrer Herstellung die Vorschriften der Absätze 1 bis 3 beachtet worden sind.

§ 3

Allgemeine Kennzeichnungsvorschriften

(1) Milcherzeugnisse dürfen nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie nach den Vorschriften dieser Verordnung gekennzeichnet sind.

(2) Zur Kennzeichnung verpflichtet sind der Hersteller, der Einführer oder derjenige, der Milcherzeugnisse unter seinem Namen oder seiner Firma in den Verkehr bringt.

(3) Die Kennzeichnung ist in deutscher Sprache, deutlich sichtbar, in haltbarer Weise und in leicht lesbarer Schrift auf oder an der Fertigpackung oder sonstigen Verpackung, bei Milcherzeugnissen, die nicht verpackt im Einzelhandel in den Verkehr ge-

bracht werden, auf einem Schild bei der Ware anzubringen. Die Angaben nach § 4 Abs. 1 Nr. 5 können auf dem Boden der Fertigpackung angebracht werden.

(4) Die Absätze 1 bis 3 gelten nicht für Milcherzeugnisse, die

1. an Weiterverarbeiter oder
2. nicht fertig verpackt in Gaststätten oder Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung

abgegeben werden.

§ 4

Besondere Kennzeichnungsvorschriften

(1) Die Kennzeichnung muß enthalten

1. a) bei Milcherzeugnissen der Standardsorten die entsprechende Bezeichnung nach Spalte 2 der Anlage,
   b) bei Milcherzeugnissen, die nicht den Voraussetzungen einer Standardsorte entsprechen, die Bezeichnung nach Spalte 1 Buchstabe a der Anlage;
2. den Namen oder die Firma und den Ort der gewerblichen Hauptniederlassung des Herstellers oder des sonst zur Kennzeichnung Verpflichteten; befindet sich seine gewerbliche Hauptniederlassung im Ausland, ist aber das Erzeugnis im Inland hergestellt, so ist an Stelle des Ortes der gewerblichen Hauptniederlassung der Ort der Herstellung anzugeben; der Name oder die Firma darf gekürzt angegeben werden, wenn Verwechslungen ausgeschlossen sind;
3. die Menge, der allgemeinen Verkehrsauffassung entsprechend, nach Volumen oder Gewicht zur Zeit der Füllung; bei Milchmischerzeugnissen zusätzlich die Angabe des Anteils der beigegebenen Lebensmittel in vom Hundert der Füllmenge;
4. den Fettgehalt des Erzeugnisses in vom Hundert zur Zeit der Füllung durch die Angabe „.... % Fett", bei Milchmischerzeugnissen den Fettgehalt der bei der Herstellung verwendeten Milch, fettarmen Milch oder Milcherzeugnisse durch die Angabe „hergestellt unter Verwendung von ..... mit ..... % Fett", bei Milcherzeugnissen aus entrahmter Milch, bei Buttermilcherzeugnissen, Buttermilchpulver, Molkenerzeugnissen mit Ausnahme von Molkensahne, Milchzucker, Milcheiweißerzeugnissen und Sauermilchquarkerzeugnissen sowie bei Milchmischerzeugnissen, die neben den beigegebenen Lebensmitteln aus entrahmter Milch, Buttermilcherzeugnissen oder Milcherzeugnissen aus entrahmter Milch hergestellt sind, bedarf es keiner Angaben über den Fettgehalt;
5. unverschlüsselt nach Tag und Monat den Zeitpunkt der Herstellung (Herstellungsdatum) durch die Angabe „hergestellt ....." oder den Zeitpunkt, bis zu dem das Milcherzeugnis in ungeöffneter Packung mindestens haltbar ist (Haltbarkeitsdatum) durch die Angabe „mindestens haltbar bis ....."; bei Molkenerzeugnissen mit Ausnahme von Süßmolke, Sauermolke und Molkensahne, bei Milchzucker, Milcheiweißerzeugnissen und Sauermilchquarkerzeugnissen ist das Herstellungs- oder Haltbarkeitsdatum nach Monat und Jahr anzugeben;
6. bei Milcherzeugnissen, die unter Anreicherung von Milcheiweiß, wasserlöslichem Milcheiweiß, aufgeschlossenem Milcheiweiß oder Nährkasein hergestellt sind, die Angabe „angereichert mit ... g reinem Eiweiß aus Milch je l" oder „angereichert mit ... g reinem Eiweiß aus Milch je kg".

Bei Milcherzeugnissen, die nicht verpackt im Einzelhandel in den Verkehr gebracht werden, genügen die Angaben nach Satz 1 Nr. 1, 4 und 6.

(2) Die Kennzeichnung muß ferner enthalten

1. bei Milcherzeugnissen, die nach den Vorschriften des § 1 a der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes erhitzt und abgepackt sind, den Zusatz „ultrahocherhitzt";
2. bei Milcherzeugnissen, die nach einem Sterilisierungsverfahren erhitzt sind, wenn dabei der erforderliche keimdichte Verschluß unverletzt bleibt, den Zusatz „sterilisiert" oder, wenn es sich um sterilisierte Sahne handelt, die Bezeichnung „Sterilsahne";
3. bei Sauermilcherzeugnissen, Joghurterzeugnissen, Kefirerzeugnissen, Buttermilcherzeugnissen, Saurer Sahne und Milchmischerzeugnissen, die nach der Herstellung nochmals einem Erhitzungsverfahren nach § 1 Abs. 3 Nr. 2 der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes unterworfen worden sind, den Hinweis „zweifach erhitzt".

(3) Absatz 1 gilt nicht für sterilisierte Milcherzeugnisse, ungezuckerte Kondensmilcherzeugnisse, gezuckerte Kondensmilcherzeugnisse und Trockenmilcherzeugnisse; die Vorschriften der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung vom 8. Mai 1935 (Reichsgesetzbl. I S. 590), zuletzt geändert durch die Änderungsverordnung vom 25. Februar 1970 (Bundesgesetzbl. I S. 225), bleiben insoweit unberührt.

§ 5

Zulassung fremder Stoffe

(1) Bei der Herstellung der nachstehend bezeichneten Milcherzeugnisse werden folgende fremde Stoffe als Zusatz zugelassen:

1. Natriumhydrogenkarbonat, Dinatriumhydrogenphosphat und Trinatriumzitrat
   a) bei sterilisierten Sahneerzeugnissen, Kondensmilch 7,5 % und bei kondensierter entrahmter Milch in einer Menge von insgesamt bis zu 0,5 Gramm auf einen Liter Milch;
   b) bei Kondensmilch 10 % und Kondenssahne in einer Menge von insgesamt bis zu 0,8 Gramm auf einen Liter Milch;
2. Obstpektine, Pektinsäure, Alginsäure sowie deren Natrium- und Kalziumverbindungen, Agar-Agar, Carrageene, Gummi-Arabicum, Guarmehl und Johannisbrotkernmehl

a) bei Sauermilcherzeugnissen, Joghurterzeugnissen, Kefirerzeugnissen, Buttermilcherzeugnissen und Saurer Sahne, die nach der Herstellung nochmals auf über + 40° Celsius erhitzt werden;

b) bei Milchmischerzeugnissen.

(2) Die in Absatz 1 genannten Stoffe müssen, soweit sie im Deutschen Arzneibuch aufgeführt sind, dessen Reinheitsanforderungen genügen.

(3) Abweichend von § 5a Abs. 2 des Lebensmittelgesetzes ist die Angabe des Gehaltes an fremden Stoffen im Sinne des Absatzes 1 Nr. 1 nicht erforderlich. Der Zusatz der in Absatz 1 Nr. 2 angeführten fremden Stoffe ist entweder durch Bezeichnung der jeweils verwendeten Stoffe oder durch die Angabe „mit Bindemittel" kenntlich zu machen.

(4) Die Bezeichnungsverbote des § 4e Nr. 3 des Lebensmittelgesetzes finden auf den Gehalt an den nach Absatz 1 Nr. 1 zugelassenen fremden Stoffen bei Kondensmilch 7,5 % und bei Kondensmilch 10 % insoweit keine Anwendung, als zutreffende Bezeichnungen wie „diätetisch wertvoll", „gesundheitlich verträglich" oder „für Kinder und Schonungsbedürftige unbedenklich" verwendet werden.

§ 6

Strafvorschriften

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

1. wer Milcherzeugnisse gewerbsmäßig oder in einer in § 1 Abs. 2 Satz 3 bezeichneten Weise herstellt und dabei gegen eine Herstellungsvorschrift des § 2 verstößt,
2. wer Milcherzeugnisse gewerbsmäßig oder in einer in § 1 Abs. 2 Satz 3 bezeichneten Weise in den Verkehr bringt und dabei
   a) gegen eine Kennzeichnungsvorschrift der §§ 3 oder 4 verstößt oder
   b) Milcherzeugnisse in den Verkehr bringt, die unter Verstoß gegen eine Herstellungsvorschrift des § 2 hergestellt sind.

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

(3) Nach § 11 Abs. 1 Satz 2, Abs. 2 bis 4 des Lebensmittelgesetzes wird bestraft, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. Natriumhydrogenkarbonat, Dinatriumhydrogenphosphat oder Trinatriumzitrat über die in § 5 Abs. 1 Nr. 1 festgesetzten Höchstmengen hinaus einem dort bezeichneten Milcherzeugnis zusetzt, das dazu bestimmt ist, gewerbsmäßig oder in einer in § 1 Abs. 2 Satz 3 bezeichneten Weise in den Verkehr gebracht zu werden, oder
2. in § 5 Abs. 1 Nr. 2 bezeichnete Milcherzeugnisse, die er gewerbsmäßig oder in einer in § 1 Abs. 2 Satz 3 bezeichneten Weise in den Verkehr bringt, entgegen § 5 Abs. 3 Satz 2 nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise kenntlich macht.

§ 7

Räumlicher Geltungsbereich

(1) Die Vorschriften dieser Verordnung gelten auch für Milcherzeugnisse, die in den Geltungsbereich dieser Verordnung, ausgenommen in Zollfreigebiete, verbracht werden.

(2) Die Vorschriften dieser Verordnung gelten nicht für Milcherzeugnisse, die zur Lieferung in Gebiete außerhalb des Geltungsbereiches dieser Verordnung bestimmt sind. Zu diesem Zweck bestimmte Milcherzeugnisse müssen, wenn sie nicht den Vorschriften dieser Verordnung entsprechen, von den für den Geltungsbereich dieser Verordnung bestimmten Milcherzeugnissen getrennt gehalten und kenntlich gemacht werden, auch wenn die Voraussetzungen des § 5b Abs. 2 Satz 1 des Lebensmittelgesetzes nicht gegeben sind.

§ 8

Änderung anderer Vorschriften

Die Erste Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes wird wie folgt geändert:

1. § 1 Abs. 2 Nr. 1 Satz 2 wird gestrichen.
2. § 2 erhält folgende Fassung:

„§ 2

Milcherzeugnisse

Milcherzeugnisse im Sinne dieser Verordnung sind die nachstehend aufgeführten Erzeugnisse:

1. Magermilch (entrahmte Milch) ist das bei der Entrahmung der Milch anfallende Erzeugnis.
2. Fettarme (teilentrahmte) Milch ist das durch teilweise Entrahmung der Milch gewonnene Erzeugnis mit einem Fettgehalt von mindestens 1,5 und höchstens 2,0 vom Hundert.
3. Sterilisierte Milch (Sterilmilch) ist Milch mit einem eingestellten Fettgehalt von mindestens 3,5 vom Hundert, die innerhalb der in § 1 Abs. 3 Nr. 2 Buchstabe b genannten Frist nach einem als wirksam anerkannten Sterilisierungsverfahren sachgemäß erhitzt worden ist, wenn der dabei erforderliche keimdichte Verschluß unverletzt bleibt.
4. Sterilisierte fettarme (teilentrahmte) Milch ist das in Nummer 2 genannte Erzeugnis, das innerhalb der in § 1 Abs. 3 Nr. 2 Buchstabe b genannten Frist nach einem als wirksam anerkannten Sterilisierungsverfahren sachgemäß erhitzt worden ist, wenn der dabei erforderliche keimdichte Verschluß unverletzt bleibt."

3. § 9 Nr. 2, § 9a und § 11 Nr. 1, 4 und 5 werden gestrichen.
4. § 11 Nr. 6 erhält folgende Fassung:

„6. wenn sterilisierte Milch oder sterilisierte fettarme Milch nicht gemäß § 2 Nr. 3 oder 4 bezeichnet werden;".

5. In § 27 wird der Klammerhinweis „(§ 2 Nr. 5)" gestrichen.

§ 9

Berlin-Klausel

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzblatt I S. 1) in Verbindung mit Artikel 8 Satz 2 des Gesetzes zur Änderung und Ergänzung des Lebensmittelgesetzes vom 21. Dezember 1958 (Bundesgesetzbl. I S. 950) auch im Land Berlin.

§ 10

Inkrafttreten

(1) Diese Verordnung tritt am Tage nach der Verkündung in Kraft.

(2) Milcherzeugnisse der Gruppen I bis VI und XIV der Anlage dürfen bis zum 1. August 1971, Milcherzeugnisse der Gruppen VII bis IX der Anlage bis zum 1. August 1972 nach den Vorschriften bearbeitet, hergestellt und gekennzeichnet in den Verkehr gebracht werden, die bis zum Inkrafttreten dieser Verordnung gegolten haben.

Bonn, den 15. Juli 1970

Der Bundesminister
für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
J. Ertl

Der Bundesminister
für Jugend, Familie und Gesundheit
Käte Strobel

Anlage
zur Verordnung über Milcherzeugnisse

Gruppe	Standardsorte		
1	2	3	4
a) Bezeichnung b) Herstellungsweise	Bezeichnung	Herstellungsweise, besondere Merkmale	Fettgehalt in 100 Gewichtsteilen
I. a) Sauermilcherzeugnis b) hergestellt aus Milch, fettarmer Milch oder entrahmter Milch unter Verwendung von Milchsäurebakterienkulturen, auch unter Erhöhung der Milchtrockenmasse und/oder Einstellung des Fettgehaltes der verwendeten Milchsorte und/oder angereichert mit Milcheiweiß, wasserlöslichem Milcheiweiß, aufgeschlossenem Milcheiweiß oder Nährkasein	1. Sauermilch	1. wie Spalte 1, I b), aus Milch; ohne Anreicherung mit den dort genannten Milcheiweißerzeugnissen	mindestens 3,5
	2. Sauermilch dickgelegt (saure Dickmilch, saure Setzmilch)	2. wie Spalte 3, 1., jedoch dickgelegt	mindestens 3,5
	3. Sauermilch aus fettarmer Milch (fettarme Sauermilch)	3. wie Spalte 1, I b), aus fettarmer Milch; ohne Anreicherung mit den dort genannten Milcheiweißerzeugnissen	mindestens 1,5 höchstens 2,0
	4. Sauermilch aus fettarmer Milch dickgelegt (fettarme saure Dickmilch, fettarme saure Setzmilch)	4. wie Spalte 3, 3., jedoch dickgelegt	mindestens 1,5 höchstens 2,0
	5. Sauermilch entrahmt (Trinksauermilch entrahmt, Magermilch sauer)	5. wie Spalte 1, I b), aus entrahmter Milch auch unter Zusatz von reiner Buttermilch oder Buttermilch, bei deren Herstellung dem Butterungsgut nur Magermilch zugesetzt wurde; ohne Anreicherung mit den dort genannten Milcheiweißerzeugnissen	höchstens 0,5
	6. Sauermilch entrahmt dickgelegt (saure Dickmilch entrahmt, saure Dickmagermilch, saure Setzmilch entrahmt, saure Setzmagermilch)	6. wie Spalte 3, 5., jedoch dickgelegt	höchstens 0,5
II. a) Joghurterzeugnis b) hergestellt aus Milch, fettarmer Milch, entrahmter Milch oder Sahne mit hierfür spezifischen Milchsäurebakterienkulturen, auch unter Erhöhung der Milchtrockenmasse und/oder Einstellung des Fettgehaltes der verwendeten Milchsorte oder der verwendeten Sahne und/oder angereichert mit Milcheiweiß, wasserlöslichem Milcheiweiß, aufgeschlossenem Milcheiweiß oder Nährkasein	1. Joghurt	1. wie Spalte 1, II b), aus Milch; ohne Anreicherung mit den dort genannten Milcheiweißerzeugnissen	mindestens 3,5
	2. Joghurt aus fettarmer Milch (fettarmer Joghurt)	2. wie Spalte 1, II b), aus fettarmer Milch; ohne Anreicherung mit den dort genannten Milcheiweißerzeugnissen	mindestens 1,5 höchstens 2,0
	3. Joghurt aus entrahmter Milch (Magermilchjoghurt)	3. wie Spalte 1, II b), aus entrahmter Milch; ohne Anreicherung mit den dort genannten Milcheiweißerzeugnissen	höchstens 0,5
	4. Sahnejoghurt (Rahmjoghurt)	4. wie Spalte 1, II b), aus Sahne; ohne Anreicherung mit den dort genannten Milcheiweißerzeugnissen	mindestens 10,0

Gruppe	Standardsorte		
1	2	3	4
a) Bezeichnung b) Herstellungsweise	Bezeichnung	Herstellungsweise, besondere Merkmale	Fettgehalt in 100 Gewichtsteilen
III. a) Kefirerzeugnis b) hergestellt aus Milch, fettarmer Milch, entrahmter Milch mit hierfür spezifischen Kulturen, auch unter Erhöhung der Milchtrockenmasse und/oder Einstellung des Fettgehaltes der verwendeten Milchsorte oder der verwendeten Sahne und/oder angereichert mit Milcheiweiß, wasserlöslichem Milcheiweiß, aufgeschlossenem Milcheiweiß oder Nährkasein	1. Kefir	1. wie Spalte 1, III b), aus Milch; ohne Anreicherung mit den dort genannten Milcheiweißerzeugnissen	mindestens 3,5
	2. Kefir aus fettarmer Milch (fettarmer Kefir)	2. wie Spalte 1, III b), aus fettarmer Milch; ohne Anreicherung mit den dort genannten Milcheiweißerzeugnissen	mindestens 1,5 höchstens 2,0
	3. Kefir aus entrahmter Milch (Magermilchkefir)	3. wie Spalte 1, III b), aus entrahmter Milch; ohne Anreicherung mit den dort genannten Milcheiweißerzeugnissen	höchstens 0,5
	4. Sahnekefir	4. wie Spalte 1, III b), aus Sahne; ohne Anreicherung mit den dort genannten Milcheiweißerzeugnissen	mindestens 10,0
IV. a) Buttermilcherzeugnis b) bei der Verbutterung von Milch oder Sahne anfallendes flüssiges Erzeugnis, auch sauer oder nachträglich mit Milchsäurebakterienkulturen gesäuert und/oder angereichert mit wasserlöslichem Milcheiweiß oder aufgeschlossenem Milcheiweiß	1. Buttermilch	1. wie Spalte 1, IV b). Das bei der Butterung zugesetzte Wasser darf nicht mehr als 10 % des anfallenden Gesamterzeugnisses ausmachen; bei Verwendung von Magermilch bei der Butterung darf die zugesetzte Magermilch nicht mehr als 15 % des Gesamterzeugnisses ausmachen; ohne Anreicherung mit den dort genannten Milcheiweißerzeugnissen	höchstens 1,0
	2. Reine Buttermilch	2. wie Spalte 1, IV b), ohne Zusatz von Wasser oder Magermilch zum Butterungsgut; ohne Anreicherung mit den dort genannten Milcheiweißerzeugnissen	höchstens 1,0
V. a) Sahneerzeugnis (Rahmerzeugnis) b) hergestellt aus Milch durch Abscheiden von Magermilch oder Einstellung des Fettgehaltes auf mindestens 10 % Fett	1. Kaffeesahne (Trinksahne, Kaffeerahm, Sahne, Rahm)	1. wie Spalte 1, V b)	mindestens 10,0
	2. Saure Sahne (Sauerrahm)	2. wie Spalte 1, V b), mit Milchsäurebakterien, gesäuert, auch unter Erhöhung der Milchtrockenmasse	mindestens 10,0
	3. Schlagsahne (Schlagrahm)	3. wie Spalte 1, V b), schlagfähig, auch unter Erhöhung der Milchtrockenmasse	mindestens 30,0
VI. a) Eiweißangereicherte Milcherzeugnisse b) hergestellt aus Milch, fettarmer Milch, entrahmter Milch, angereichert mit wasserlöslichem Milcheiweiß oder aufgeschlossenem Milcheiweiß; letzteres ohne Kalziumkaseinat, jedoch mit einem Natriumgehalt von höchstens 0,2 % und einem Milchzuckergehalt von höchstens 0,2 %	1. Eiweißangereicherte Milch	1. wie Spalte 1, VI b), aus Milch	mindestens 3,5
	2. Fettarme eiweißangereicherte Milch	2. wie Spalte 1, VI b), aus fettarmer Milch	mindestens 1,5 höchstens 2,0
	3. Entrahmte eiweißangereicherte Milch (eiweißangereicherte Magermilch)	3. wie Spalte 1, VI b), aus entrahmter Milch	höchstens 0,5

Gruppe	Standardsorte		
1	2	3	4
a) Bezeichnung b) Herstellungsweise	Bezeichnung	Herstellungsweise, besondere Merkmale	Fettgehalt in 100 Gewichtsteilen
VII. a) Ungezuckertes Kondensmilcherzeugnis b) hergestellt aus Milch, fettarmer Milch, entrahmter Milch oder Sahne, durch teilweisen Entzug des Wassers eingedickt und keimfrei gemacht, auch unter Einstellung des Fettgehaltes der verwendeten Milchsorte oder der verwendeten Sahne	1. Kondensmilch 7,5 % (evaporierte Milch 7,5 %)	1. wie Spalte 1, VII b), gesamte Milchtrockenmasse mindestens 25,0 %	mindestens 7,5
	2. Kondensmilch 10 % (evaporierte Milch 10 %)	2. wie Spalte 1, VII b), gesamte Milchtrockenmasse mindestens 33,0 %	mindestens 10,0
	3. Kondenssahne (kondensierte Sahne, kondensierte Kaffeesahne, evaporierte Sahne)	3. wie Spalte 1, VII b), aus Sahne, gesamte Milchtrockenmasse mindestens 26,5 %	mindestens 15,0
	4. Kondensierte entrahmte Milch (Kondensmagermilch)	4. wie Spalte 1, VII b), aus entrahmter Milch, gesamte Milchtrockenmasse mindestens 20,0 %	höchstens 1,0
VIII. a) Gezuckertes Kondensmilcherzeugnis b) hergestellt aus Milch, fettarmer Milch, entrahmter Milch oder Sahne, durch teilweisen Entzug des Wassers eingedickt, mit Zusatz von Zucker oder Dextrose, auch unter Einstellung des Fettgehaltes der verwendeten Milchsorte oder der verwendeten Sahne	1. Gezuckerte Kondensmilch	1. wie Spalte 1, VIII b), aus Milch, nicht über 27 % Wasser und mindestens 30,3 % gesamte Milchtrockenmasse	mindestens 8,3
	2. Gezuckerte kondensierte Sahne (gezuckerte Kondenssahne)	2. wie Spalte 1, VIII b), aus Sahne, nicht über 24 % Wasser und mindestens 35,0 % gesamte Milchtrockenmasse	mindestens 13,0
	3. Gezuckerte kondensierte entrahmte Milch (gezuckerte Kondensmagermilch)	3. wie Spalte 1, VIII b), aus entrahmter Milch, nicht über 30 % Wasser und mindestens 24,0 % gesamte Milchtrockenmasse	höchstens 1,0
IX. a) Trockenmilcherzeugnis b) hergestellt aus Milch, fettarmer Milch, entrahmter Milch, Sahne, Buttermilch oder mit Milchsäurebakterienkulturen gesäuerte Magermilch, durch weitgehenden Entzug des Wassers getrocknet, auch unter Einstellung des Fettgehaltes der verwendeten Milchsorte oder der verwendeten Sahne	1. Vollmilchpulver (Trockenmilch, Milchpulver)	1. wie Spalte 1, IX b), aus Milch mit höchstens 5 % Wassergehalt	mindestens 26,0
	2. Sahnepulver (Rahmpulver, Trockensahne, Trockenrahm)	2. wie Spalte 1, IX b), aus Sahne oder einer Mischung von Milch und Sahne mit höchstens 5 % Wassergehalt	mindestens 42,0
	3. Pulver aus entrahmter Milch (Magermilchpulver, Trockenmagermilch)	3. wie Spalte 1, IX b), aus entrahmter Milch mit höchstens 5 % Wassergehalt	höchstens 1,5
	4. Buttermilchpulver	4. wie Spalte 1, IX b), aus Buttermilcherzeugnissen mit höchstens 7 % Wassergehalt	höchstens 15,0
	5. Pulver aus entrahmter Sauermilch	5. wie Spalte 1, IX b), aus Sauermilch entrahmt mit höchstens 7 % Wassergehalt	höchstens 1,5

Gruppe	Standardsorte		
1	2	3	4
a) Bezeichnung b) Herstellungsweise	Bezeichnung	Herstellungsweise, besondere Merkmale	Fettgehalt in 100 Gewichtsteilen
X. a) Molkenerzeugnis b) durch Abscheiden des Milcheiweißes bei der Gerinnung der Milch anfallendes Erzeugnis und die hieraus hergestellten Erzeugnisse	1. Süßmolke	1. durch Abscheiden des Käsestoffes bei überwiegender Labeinwirkung gewonnenes Milchserum	—
	2. Sauermolke	2. durch Abscheiden des Käsestoffes bei überwiegender Säureeinwirkung gewonnenes Milchserum	—
	3. Molkensahne (Molkenrahm)	3. bei Entrahmung von Molke anfallendes Erzeugnis	mindestens 10,0
	4. Süßmolkenpulver	4. durch weitgehenden Entzug des Wassers aus Süßmolke hergestelltes Erzeugnis mit höchstens 5 % Wasser, auch nach teilweisem Entzug des Milchzuckers	—
	5. Sauermolkenpulver	5. durch weitgehenden Entzug des Wassers aus Sauermolke oder nachgesäuerter Süßmolke hergestelltes Erzeugnis mit höchstens 6 % Wasser, auch nach teilweisem Entzug des Milchzuckers	—
	6. Entsalztes Molkenpulver	6. aus weitgehend entsalzter Molke hergestelltes Süß- oder Sauermolkenpulver	—
XI. a) Milchzucker b) aus Milch oder Molke durch Auskristallisieren erhaltenes Kohlehydrat (Laktosemonohydrat)	1. Milchzucker DAB	1. wie Spalte 1, XI b), raffiniert, dem Deutschen Arzneibuch in seiner jeweils gültigen Fassung entsprechend	—
	2. Milchzucker Nährmittelqualität	2. wie Spalte 1, XI b), nicht dem Deutschen Arzneibuch entsprechend, jedoch mit mehr als 97 % Laktosemonohydrat	—
	3. Milchrohzucker (Rohmilchzucker)	3. wie Spalte 1, XI b), Qualität geringerer Reinheit mit mindestens 85 % Laktosemonohydrat	—
XII. a) Milcheiweißerzeugnis b) hergestellt aus entrahmter Milch oder Buttermilch nach den in Spalte 3 aufgeführten oder anderen Verfahren, die das Milcheiweiß in seiner Gesamtheit oder in Teilen von den übrigen Milchbestandteilen trennen	1. Milcheiweiß	1. hergestellt aus entrahmter Milch nach Verfahren, die das Eiweiß der Milch in seiner Gesamtheit weitgehend von den übrigen Bestandteilen trennen; Eiweißgehalt mindestens 70 %, Wassergehalt höchstens 6 %, Aschegehalt höchstens 7 %, Milchzuckergehalt höchstens 15 %	höchstens 1,5
	2. Wasserlösliches Milcheiweiß	2. hergestellt aus entrahmter Milch nach Verfahren, die das Eiweiß der Milch in seiner Gesamtheit weitgehend von den übrigen Bestandteilen trennen, in	höchstens 1,5

Gruppe	Standardsorte		
1	2	3	4
a) Bezeichnung b) Herstellungsweise	Bezeichnung	Herstellungsweise, besondere Merkmale	Fettgehalt in 100 Gewichtsteilen
		Wasser löslich; Eiweißgehalt mindestens 70 %, Wassergehalt höchstens 6 %, Aschegehalt höchstens 7 %, Milchzuckergehalt höchstens 15 %	
	3. Aufgeschlossenes Milcheiweiß (Kaseinat)	3. wie Spalte 1, XII b), durch Aufschluß mit den Natrium-, Kalzium- und Kaliumverbindungen der Kohlensäure oder Zitronensäure hergestelltes Erzeugnis mit einem pH-Wert nicht über 7,0; ohne freies Alkali; Gehalt an Eisen höchstens 20 ppm, an Kupfer höchstens 5 ppm, an Blei höchstens 2 ppm, Eiweißgehalt mindestens 87 %, Wassergehalt höchstens 6 %, Aschegehalt höchstens 5 %, Milchzuckergehalt höchstens 0,5 %	höchstens 1,5
	4. Nährkasein	4. wie Spalte 1, XII b), durch Säure- und Labeinwirkung überwiegend quellfähiges Erzeugnis mit mindestens 75 % Eiweiß (Faktor 6,37); nicht über 10 % Wasser	—
	5. Säurekasein	5. wie Spalte 1, XII b), durch Säureeinwirkung erhaltenes Erzeugnis mit mindestens 78 % Eiweiß (Faktor 6,37); nicht über 12 % Wasser	—
	6. Labkasein	6. wie Spalte 1, XII b), durch Labeinwirkung erhaltenes Erzeugnis mit mindestens 78 % Eiweiß (Faktor 6,37); nicht über 12 % Wasser	—
XIII. a) Sauermilchquarkerzeugnis	1. Sauermilchquark	1. wie Spalte 1, XIII b), fettfreie Milchtrockenmasse mindestens 32 %	—
b) hergestellt aus entrahmter Milch durch Zusatz von Milchsäurebakterienkulturen und Abscheiden von Molke, auch unter Mitverwendung von Lab und unter Wärmeeinwirkung	2. Sauermilchquark getrocknet	2. durch weitgehenden Entzug des Wassers aus Sauermilchquark hergestelltes Erzeugnis mit höchstens 12 % Wasser	—

Gruppe	Standardsorte		
1	2	3	4
a) Bezeichnung b) Herstellungsweise	Bezeichnung	Herstellungsweise, besondere Merkmale	Fettgehalt in 100 Gewichtsteilen
XIV. a) Milchmischerzeugnis oder Bezeichnung der jeweils verwendeten Gruppe in Verbindung mit der handelsüblichen Bezeichnung des beigegebenen Lebensmittels b) hergestellt aus Milch, fettarmer Milch, entrahmter Milch, auch angereichert mit wasserlöslichem Milcheiweiß oder aufgeschlossenem Milcheiweiß oder einem Milcherzeugnis der Gruppen I bis V, bei Verwendung von Erzeugnissen der Gruppen I bis IV auch unter Anreicherung mit Milcheiweiß, wasserlöslichem Milcheiweiß, aufgeschlossenem Milcheiweiß oder Nährkasein, unter Zusatz beigegebener Lebensmittel bis zu 30 % der Füllmenge des Fertigerzeugnisses, ausgenommen: Speiseeis, Halberzeugnisse für Speiseeis, Puddings, Cremes, Soßen, Suppen	1. Milchmischgetränk oder Milch, fettarme Milch oder entrahmte Milch in Verbindung mit der handelsüblichen Bezeichnung des beigegebenen Lebensmittels 2. Bezeichnung der Standardsorte der Gruppen I bis V in Verbindung mit der handelsüblichen Bezeichnung des beigegebenen Lebensmittels	1. wie Spalte 1, XIV b), jedoch nicht aus Milcherzeugnissen, flüssig, auch angereichert mit wasserlöslichem Milcheiweiß oder aufgeschlossenem Milcheiweiß 2. wie Spalte 1, XIV b), aus einer Standardsorte der Gruppen I bis V	—

An alle Bezieher des Bundesgesetzblattes

Betr.: Preiserhöhung für den Einzelverkauf des Bundesgesetzblattes Teil I und II

Für die Bezieher von Einzelausgaben des Bundesgesetzblattes Teil I und II unterhält der Verlag ein umfangreiches Lager. In vielen Fällen läßt er auch Bundesgesetzblätter nachdrucken. Durch beide Maßnahmen ist sichergestellt, daß auch Bundesgesetzblätter älterer Jahrgänge weitestgehend nachgeliefert werden können.

Neben den Lager- und Nachdruckkosten verursacht der Einzelverkauf nicht unerhebliche Personalkosten, die in letzter Zeit stark gestiegen sind. Der Verlag sah sich daher gezwungen, den Einzelverkaufspreis vom 1. Juli 1970 für je angefangene 16 Seiten auf 0,65 DM, einschließlich 5,5 % Mehrwertsteuer, zu erhöhen. Die Versandspesen sowie die Portokosten für die Vorausrechnung werden gesondert berechnet.

Um zu einer kostengerechten Lösung zu kommen, gilt diese Regelung auch für die Bundesgesetzblätter, die vor dem 1. Juli 1970 herausgegeben worden sind.

BUNDESGESETZBLATT

Herausgeber: Der Bundesminister der Justiz — Verlag: Bundesanzeiger Verlagsges. m. b. H. — Druck: Bundesdruckerei Bonn
Postanschrift für Abonnementsbestellungen sowie für Bestellungen bereits erschienener Ausgaben:
Bundesgesetzblatt, 53 Bonn 1, Postfach 624, Telefon 22 40 86 — 88.
Das Bundesgesetzblatt erscheint in drei Teilen. In Teil I und II werden die Gesetze und Verordnungen in zeitlicher Reihenfolge nach ihrer Ausfertigung verkündet. Laufender Bezug nur im Postabonnement.
Im Teil III wird das als fortlaufend festgestellte Bundesrecht auf Grund des Gesetzes über Sammlung des Bundesrechts vom 10. Juli 1958 (BGBl. I S. 437) nach Sachgebieten geordnet veröffentlicht. Der Teil III kann nur als Verlagsabonnement bezogen werden.
Bezugspreis für Teil I und Teil II halbjährlich je 25,— DM. Einzelstücke je angefangene 16 Seiten 0,65 DM. Dieser Preis gilt auch für die Bundesgesetzblätter, die vor dem 1. Juli 1970 ausgegeben worden sind. Lieferung gegen Voreinsendung des Betrages auf das Postscheckkonto Bundesgesetzblatt, Köln 399, oder gegen Vorausrechnung bzw. gegen Nachnahme.
Preis dieser Ausgabe 0,65 DM zuzüglich Versandgebühr 0,15 DM, bei Lieferung gegen Vorausrechnung zuzüglich Portokosten für die Vorausrechnung.
Im Bezugspreis ist Mehrwertsteuer enthalten; der angewandte Steuersatz beträgt 5,5 %.