

Bundesgesetzblatt ¹²⁸⁵

Teil I

Z 1997 A

1970	Ausgegeben zu Bonn am 1. September 1970	Nr. 85
------	---	--------

Tag	Inhalt	Seite
15. 7. 70	Verordnung über Gebühren für Prüfungen nach § 8 der Getränkeschankanlagenverordnung	1285
10. 8. 70	Neufassung der Buttlerverordnung Bundesgesetzbl. III 7842-3	1287
19. 8. 70	Berichtigung des Gaststättengesetzes Bundesgesetzbl. III 7130-1	1298
21. 8. 70	Berichtigung der Zweiten Verordnung zur Durchführung des Gesetzes über explosionsgefährliche Stoffe	1298
21. 8. 70	Berichtigung der Gebührenordnung für Maßnahmen im Straßenverkehr	1298

Hinweis auf andere Verkündigungsblätter

Bundesgesetzblatt Teil II Nr. 41 und Nr. 42	1299
Verkündigungen im Bundesanzeiger	1299
Redtvschriften der Europäischen Gemeinschaften	1300

Verordnung über Gebühren für Prüfungen nach § 8 der Getränkeschankanlagenverordnung

Vom 15. Juli 1970

Auf Grund des § 24 Abs. 1 der Gewerbeordnung in der Fassung des Artikels 13 Nr. 1 des Kostenermächtigungs-Änderungsgesetzes vom 23. Juni 1970 (Bundesgesetzbl. I S. 805) in Verbindung mit dem 2. Abschnitt des Verwaltungskostengesetzes verordnet die Bundesregierung mit Zustimmung des Bundesrates:

§ 1

(1) Für die Prüfung von Anlagen und Anlageteilen nach § 8 der Getränkeschankanlagenverordnung vom 14. August 1962 (Bundesgesetzbl. I S. 561) erheben die Prüfstellen Gebühren nach dem anliegenden Gebührenverzeichnis oder, wenn dieses für eine Prüfung einen Gebührensatz nicht vorsieht, nach dem Zeitaufwand.

(2) Neben den Gebühren werden Auslagen nach § 10 des Verwaltungskostengesetzes erhoben.

§ 2

Werden Gebühren nach dem Zeitaufwand erhoben, so sind für jede Stunde der für die Prüfung erforderlichen Zeit zu berechnen:

1. für Bedienstete mit wissenschaftlicher Vorbildung 20,— Deutsche Mark,
2. für Bedienstete mit technischer Fachausbildung 15,— Deutsche Mark,
3. für sonstige Bedienstete 10,— Deutsche Mark.

Angefangene Stunden werden als voll gerechnet.

§ 3

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzblatt I S. 1) in Verbindung mit Artikel 33 des Kostenermächtigungs-Änderungsgesetzes und Artikel XIV des Vierten Bundesgesetzes zur Änderung der Gewerbeordnung vom 5. Februar 1960 (Bundesgesetzbl. I S. 61) auch im Land Berlin.

§ 4

Diese Verordnung tritt mit Wirkung vom 1. Juli 1970 in Kraft.

Bonn, den 15. Juli 1970

Der Bundeskanzler
Brandt

Der Bundesminister für Wirtschaft
Schiller

Der Bundesminister für Arbeit und Sozialordnung
Walter Arendt

Anlage
(zu § 1)**Gebührenverzeichnis**

Lfd. Nr.	Gegenstand der Prüfung	Gebühr Deutsche Mark
1	Druckminderer	75,— bis 125,—
2	Sicherheitsventile	25,— bis 50,—
3	Zwischendruckregler	50,— bis 75,—
4	Rückschlagsicherungen	25,— bis 50,—
5	Hähne für Getränkeleitungen	25,— bis 50,—
6	Zapfhähne	75,— bis 125,—
7	Prüfvorrichtungen	30,— bis 50,—
8	Leitungs- und Faßanschlußteile	30,— bis 50,—
9	Reinigungsvorrichtungen	75,— bis 100,—
10	Reinigungsmittel	75,—
11	Flüssigkeitspumpen	100,— bis 150,—
12	Mischaggregate	75,— bis 125,—
13	Getränkeautomaten	300,— bis 600,—
14	Kunststoffschläuche und -rohre für Getränkeleitungen	75,—

**Bekanntmachung
der Neufassung der Butterverordnung**

Vom 10. August 1970

Auf Grund des Artikels 2 der Vierten Verordnung zur Änderung der Butterverordnung vom 15. Juli 1970 (Bundesanzeiger Nr. 129 vom 18. Juli 1970) wird nachstehend der Wortlaut der Butterverordnung vom 2. Juni 1951 (Bundesanzeiger Nr. 110 vom 12. Juni 1951) in der Fassung bekanntgegeben, wie sie sich aus der oben angeführten Änderungsverordnung und den Änderungsverordnungen

vom 26. Oktober 1964 (Bundesanzeiger Nr. 203 vom 29. Oktober 1964),

vom 4. Mai 1965 (Bundesanzeiger Nr. 88 vom 12. Mai 1965, berichtigt im Bundesanzeiger Nr. 99 vom 29. Mai 1965)

und

vom 31. Juli 1967 (Bundesanzeiger Nr. 145 vom 5. August 1967)

ergibt.

Die Rechtsvorschriften sind auf Grund der §§ 37, 40 und 52 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

sowie einige auch auf Grund des § 5 Nr. 1 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

und andere auf Grund des § 24 des Milch- und Fettgesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 10. Dezember 1952 (Bundesgesetzbl. I S. 811), zuletzt geändert durch das Absatzfondsgesetz vom 26. Juni 1970 (Bundesgesetzbl. I S. 635), erlassen worden.

Bonn, den 10. August 1970

Der Bundesminister für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
In Vertretung
Dr. Griesau

Butterverordnung

§ 1

Begriffsbestimmung

Butter ist das aus Milch, Sahne (Rahm) oder Molkensahne (Molkenrahm), süß oder gesäuert, gegebenenfalls unter Zusatz von Bakterienkulturen, Wasser und Kochsalz gewonnene plastische Gemisch, aus dem beim Erwärmen auf 45 Grad Celsius überwiegend eine klare Milchfettschicht und im geringeren Maße eine Wasser und Milchbestandteile enthaltende Schicht abgeschieden werden.

§ 2

Fett- und Wassergehalt der Butter

(1) Butter, die in 100 Gewichtsteilen weniger als 82 Gewichtsteile Fett oder mehr als 16 Gewichtsteile Wasser enthält, darf vorbehaltlich des § 8 b nicht

angeboten, zum Verkauf vorrätig gehalten, feilgehalten, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht werden.

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

§ 3

Beurteilungsgrundsätze

Die Beurteilung von Butter richtet sich nach der Zahl der Bewertungspunkte (Punkte), die sie bei der Prüfung auf Geruch, Geschmack, Gefüge, Aussehen und Konsistenz erhält. Jede dieser Eigenschaften ist mit bis zu 5 Punkten zu bewerten.¹⁾

¹⁾ Gemäß Artikel 4 der Vierten Verordnung zur Änderung der Butterverordnung vom 15. Juli 1970 (Bundesanzeiger Nr. 129 vom 18. Juli 1970) tritt das 5 Punkte-Bewertungsschema, welches das bisherige 20 Punkte-System ablöst, am 19. Oktober 1970 in Kraft.

§ 4

Mischen, Färben und Bearbeiten von Butter

(1) Das Mischen von in Molkereien hergestellter Butter ist nur zum Zwecke der Einstellung des Wassergehaltes und nur unter Verwendung von Butter zulässig, die im gleichen Betrieb hergestellt und nicht älter als drei Tage ist. Butter darf nur mit Alpha-, Beta- oder Gamma-Carotin oder deren Mischungen gefärbt werden.

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

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

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

§ 5

Handelsklassen

(1) In Molkereien hergestellte inländische Butter darf vorbehaltlich der §§ 8 b und 18 nur nach den nachstehenden Handelsklassen angeboten, zum Verkauf vorrätig gehalten, feilgehalten, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht werden:

1. Deutsche Markenbutter,
2. Deutsche Molkereibutter,
3. Deutsche Kochbutter.

Die in § 6 Abs. 1 sowie in den §§ 7 und 8 für die einzelnen Handelsklassen bestimmten Anforderungen müssen jeweils erfüllt sein.

(2) Molkereien im Sinne dieser Verordnung sind Betriebe, die die Voraussetzungen des § 29 Abs. 1 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), erfüllen.

§ 6

Deutsche Markenbutter

(1) Inländische Butter ist Deutsche Markenbutter, wenn sie

1. aus Sahne (Rahm) hergestellt ist, die einem Hocherhitzungsverfahren nach § 1 Abs. 3 Nr. 2 Buchstabe b der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes unterworfen worden ist, und
2. für jede der in § 3 genannten Eigenschaften mit mindestens 4 Punkten bewertet worden ist.²⁾

Nach Durchführung des Hocherhitzungsverfahrens dürfen die Enzyme Phosphatase und Peroxydase nicht mehr nachweisbar sein.

(2) Zur Herstellung von Deutscher Markenbutter sind nur Molkereien berechtigt, denen nach den Be-

stimmungen der Anlage 1 das Recht verliehen wurde, für die hergestellte Butter die Bezeichnung „Deutsche Markenbutter“ zu führen.

§ 7

Deutsche Molkereibutter

Inländische Butter ist Deutsche Molkereibutter, wenn sie

1. aus Sahne (Rahm) oder Molkensahne (Molkenrahm) hergestellt ist, die einem Hocherhitzungsverfahren nach § 1 Abs. 3 Nr. 2 Buchstabe b der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes unterworfen worden ist, und
2. für jede der in § 3 genannten Eigenschaften mit mindestens 3 Punkten bewertet worden ist.²⁾

Nach Durchführung des Hocherhitzungsverfahrens dürfen die Enzyme Phosphatase und Peroxydase nicht mehr nachweisbar sein.

§ 8

Deutsche Kochbutter

(1) Inländische Butter ist Deutsche Kochbutter, wenn sie

1. aus Milch, Sahne (Rahm) oder Molkensahne (Molkenrahm) hergestellt ist, die einem Erhitzungsverfahren nach § 1 Abs. 3 Nr. 2 Buchstabe b der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes unterworfen worden ist, und
2. für jede der in § 3 genannten Eigenschaften mit mindestens einem Punkt bewertet worden ist.²⁾

(2) Die nach Landesrecht zuständigen Behörden können Ausnahmen von der Vorschrift des Absatzes 1 Nr. 1 für Butter zulassen, die in Betrieben zur Herstellung von Emmentaler-Käse aus Milch, Sahne (Rahm) oder Molkensahne (Molkenrahm), die bei der Herstellung von Emmentaler-Käse anfällt, zur Rücklieferung an Milchlieferanten hergestellt wird.

§ 8a

Deutsche Landbutter

Nicht in Molkereien hergestellte inländische Butter darf nur angeboten, zum Verkauf vorrätig gehalten, feilgehalten, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht werden, wenn

1. die Bezeichnung „Deutsche Landbutter“ verwendet wird und
2. sie in einem Milcherzeugerbetrieb aus der in diesem Betrieb gewonnenen Milch oder aus der bei der Verarbeitung dieser Milch anfallenden Sahne (Rahm) oder Molkensahne (Molkenrahm) hergestellt ist.

§ 8b

Butterfett-Verarbeitungsware

§ 2 Abs. 1 und § 5 Abs. 1 sind auf Butter, die in Molkereien hergestellt ist und für die in § 3 genann-

²⁾ Siehe Fußnote zu § 3

ten Eigenschaften Geruch und Geschmack mindestens je einen Bewertungspunkt erhalten hat, nicht anzuwenden, soweit die Butter unter der Bezeichnung „Butterfett-Verarbeitungsware“ an Verarbeitungsbetriebe zum Einschmelzen geliefert wird.

§ 9

Kennzeichnung

(1) Inländische Butter ist zu kennzeichnen. Die Kennzeichnung muß auf den Packungen, Behältnissen oder Umhüllungen, in denen die Butter enthalten ist, ungekürzt und in gut sichtbarer und haltbarer Weise angebracht sein. Bei Abgabe nicht ausgeformter Butter an Verbraucher genügen die Angabe der Handelsklasse oder die Bezeichnung „Deutsche Landbutter“ und die Angabe nach Absatz 2 Nr. 4 oder 5 auf einem Schild bei der Ware.

(2) Die Kennzeichnung von in Molkereien hergestellter inländischer Butter muß enthalten:

1. die Handelsklasse ³⁾,
2. das Gewicht,
3. die Kontrollnummer (§ 21) oder den Namen (die Firma) der Molkerei,
4. bei gesalzener Butter den Zusatz „gesalzen“,
5. bei Süßrahmbutter den Zusatz „Süßrahmbutter“,
6. bei ausgeformter Butter die offene Angabe des Datums des Ausformtages,
7. bei Deutscher Markenbutter das Gütezeichen und die Worte „Amtliche Kontrolle des Landes... Überwachungsstelle...“ (§ 10).

(3) Wird Deutsche Markenbutter, Deutsche Molkereibutter oder Deutsche Kochbutter von einem anderen als der herstellenden Molkerei ausgeformt (§ 13), so muß dieser sie mit seinem Namen (seiner Firma) oder seiner Kontrollnummer kennzeichnen.

(4) Die Kennzeichnung von Deutscher Landbutter muß enthalten:

1. die Bezeichnung „Deutsche Landbutter“,
2. das Gewicht,
3. den Namen und den Wohnsitz des Herstellers.

(5) Bei ausgeformter Butter muß die Bezeichnung der Handelsklasse oder die Bezeichnung „Deutsche Landbutter“, bei ausgeformter Deutscher Markenbutter muß außerdem das Gütezeichen (§ 10) auf der Oberseite der Verpackung angebracht sein.

(6) Werden bei ausgeformter Butter außer dem Datum des Ausformtages andere Daten angebracht, so muß jedes Datum mit einem Hinweis auf seine Bedeutung versehen und auf derselben Seite der Verpackung wie das Datum des Ausformtages angebracht sein.

³⁾ Gemäß Artikel 4 der Vierten Verordnung zur Änderung der Butterverordnung darf „Deutsche Kochbutter“ noch bis zum 31. Dezember 1970 unter der Bezeichnung „Deutsche Landbutter“ in den Verkehr gebracht werden.

§ 10

Gütezeichen für Deutsche Markenbutter



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

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

§ 11

Abwertung

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

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

§ 12

Überwachung

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

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

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

§ 13

Ausformstellen

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

- a) Die zum Ausformen und Verpacken von Butter bestimmten Räume müssen hell, gut beleuchtet und genügend groß sein. Die Räume müssen frei von Gerüchen sein, die sich der Butter mitteilen können.

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

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

§ 14

Verpackung und Gewichte

(1) Ausgeformte Butter darf nur in Stücken von 500 Gramm, 250 Gramm, 125 Gramm und 62,5 Gramm angeboten, feilgehalten, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht werden. Die Gewichte sind Nettogewichte. Die Stücke müssen eine rechteckige Blockform und mit Ausnahme der Stücke zu 62,5 Gramm folgende Größen aufweisen, wobei Abweichungen bis zu fünf Millimeter und Abrundung der Kanten zulässig sind:

Die Stücke zu 500 Gramm

eine Länge von 150 Millimeter,
eine Breite von 100 Millimeter,
eine Höhe von 35 Millimeter.

Die Stücke zu 250 Gramm

eine Länge von 100 Millimeter,
eine Breite von 75 Millimeter,
eine Höhe von 35 Millimeter.

Die Stücke zu 125 Gramm

eine Länge von 75 Millimeter,
eine Breite von 50 Millimeter,
eine Höhe von 35 Millimeter.

Für Packungen, die zu besonderen Zwecken bestimmt sind, können die nach Landesrecht zuständigen Be-

hördnen Ausnahmen zulassen. Die Sätze 1 bis 4 gelten nicht für Stücke bis zu 50 Gramm Nettogewicht. Im Kleinhandel ist den Verbrauchsgewohnheiten entsprechend eine Teilung der vorgeschriebenen Stücke zulässig.

(2) Die Nettogewichte gelten als eingehalten, wenn sie um nicht mehr als zwei vom Hundert unterschritten werden und dies nur auf ein Austrocknen nach der Ausformung zurückzuführen ist.

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

(4) Für die Verpackung der inländischen Butter gelten die Vorschriften des Deutschen Normenausschusses.

§ 15

Prüfungen

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

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

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

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

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

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

§ 16

Großhandel

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

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

§ 17

Butteraufbewahrung beim Großhandel

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

§ 18

Einzelhandel

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

§ 19

Ausländische Butter

(1) Für ausländische Butter gelten die Vorschriften der §§ 2, 3, 4, 8 b und 11 dieser Verordnung; § 21 des Lebensmittelgesetzes gilt sinngemäß.

(2) Liegen die Voraussetzungen des § 6 Abs. 1 sowie der §§ 7 und 8 vor, so sind jeweils die Bezeichnungen „Markenbutter“, „Molkereibutter“ oder „Kochbutter“ zu verwenden. Nicht in Molkereien hergestellte Butter ist als „Landbutter“ zu bezeichnen.

(3) Die Kennzeichnung muß bei ausländischer Butter enthalten

1. eine Bezeichnung nach Absatz 2,
2. die Angabe des Gewichts,
3. den Namen oder die Firma der herstellenden Molkerei, des ausländischen Ausformbetriebes, des Ausführers oder des Einführers,
4. die Angabe des Herstellungslandes,
5. bei gesalzener Butter den Zusatz „gesalzen“,
6. bei Süßrahmbutter den Zusatz „Süßrahmbutter“,
7. bei ausgeformter Butter die offene Angabe des Datums des Ausformtages.

(4) Wird ausländische Butter von einem inländischen Betrieb ausgeformt, so muß dieser sie mit seinem Namen oder seiner Firma oder mit seiner Kontrollnummer (§ 21) kennzeichnen.

(5) Bei ausgeformter ausländischer Butter muß die Bezeichnung nach Absatz 2 auf der Oberseite der Verpackung angebracht sein.

(6) Für die Kennzeichnung der ausländischen Butter gelten im übrigen die Vorschriften des § 9 Abs. 1, 4 und 6 entsprechend. Für die Verpackung und das Gewicht von ausländischer Butter gelten die Vorschriften des § 14 entsprechend; jedoch darf bei nicht ausgeformter Butter von den festgelegten Gewichten abgewichen werden, wenn die Butter in der ausländischen Originalverpackung in den Verkehr gebracht wird.

§ 20

Übergangsfristen

Molkereien, Ausformstellen und Großhandelsbetriebe können vorhandenes, den bisherigen Vorschriften entsprechendes Kennzeichnungsmaterial bis zum 30. September 1951 aufbrauchen. Die nach Landesrecht zuständigen Behörden können in Einzelfällen diese Frist verlängern.

§ 21

Kontrollnummer-Register

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

Baden-Württemberg	VI
Bayern	B
Berlin	Bln
Bremen	IV
Hamburg	H.H.
Hessen,	
für den Landesteil Kurhessen	XIII
für den Landesteil Hessen-Nassau	VII
Niedersachsen,	
für den Landesteil Oldenburg	XVI
für die übrigen Landesteile	V
Nordrhein-Westfalen,	
für den Landesteil Nordrhein	I
für den Landesteil Westfalen	II
Rheinland-Pfalz	RP
Schleswig-Holstein	S.H.
Saarland	S

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

§ 22

Strafvorschriften

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

1. a) Butter, deren Fett- oder Wassergehalt nicht den Anforderungen des § 2 Abs. 1 entspricht,
- b) in Molkereien hergestellte inländische Butter entgegen § 5 Abs. 1 ohne Angabe einer Handelsklasse oder unter Angabe einer unzutreffenden Handelsklasse oder
- c) nicht in Molkereien hergestellte inländische Butter entgegen § 8 a anbietet, zum Verkauf vorrätig hält, feilhält, verkauft oder sonst in den Verkehr bringt;
2. einer Vorschrift des
- a) § 4 über das Mischen oder Bearbeiten von Butter,

- b) § 9 über die Kennzeichnung von Butter,
 - c) § 14 über Verpackung oder Gewichte,
 - d) § 15 oder 16 über Prüfungen,
 - e) § 17 über die Butteraufbewahrung beim Großhandel oder
 - f) § 19 über ausländische Butter
- zuwiderhandelt;
3. entgegen § 6 Abs. 2 Deutsche Markenbutter herstellt oder
4. Butter ohne Genehmigung nach § 13 Abs. 1 Satz 1 ausformt.
- (2) Wer eine Zu widerhandlung nach Absatz 1 fahrlässig begeht, wird nach § 44 Abs. 2 des Mildgesetzes bestraft.

§ 23

Befugnisse der Landesbehörden

- (1) Die nach Landesrecht zuständigen Behörden erlassen die erforderlichen Durchführungsbestimmungen zu dieser Verordnung.
- (2) Die nach Landesrecht zuständigen Behörden können unbeschadet der Vorschrift des Artikels 1 der Anlage 2 nachgeordnete Dienststellen mit der Durchführung dieser Verordnung beauftragen.
- (3) Soweit den nach Landesrecht zuständigen Behörden in dieser Verordnung Befugnisse übertragen sind, können sie diese Befugnisse auf nachgeordnete Dienststellen übertragen.

§ 23 a

Anwendungsbereich

(1) Die Vorschriften dieser Verordnung gelten nicht für Butter, die zur Lieferung in Gebiete außerhalb des Geltungsbereichs dieser Verordnung bestimmt ist. Zu diesem Zweck bestimmte Butter muß, wenn sie nicht den Vorschriften dieser Verordnung entspricht, von der für das Inland bestimmten Butter getrennt gehalten und kenntlich gemacht werden, auch wenn die Voraussetzungen des § 5 b Abs. 2 Satz 1 des Lebensmittelgesetzes nicht gegeben sind.

(2) Im Rahmen des Saarvertrages vom 27. Oktober 1956 (Bundesgesetzbl. II S. 1587) eingeführte Butter darf abweichend von den Kennzeichnungsvorschriften dieser Verordnung in französischer Originalpackung mit französischer Originalkennzeichnung und mit den in Frankreich zulässigen Gewichten solange im Saarland in den Verkehr gebracht werden, bis die einschlägigen Rechtsvorschriften der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft in Kraft getreten sind. Der Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten gibt diesen Zeitpunkt im Bundesgesetzblatt bekannt.

§ 23 b

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.

Anlage 1
zu § 6 der Butterverordnung

Bestimmungen für Deutsche Markenbutter

Artikel 1

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

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

Artikel 2

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

Artikel 3

Die Molkerei muß sich mit der von ihr hergestellten Butter an mindestens drei aufeinanderfolgenden, monatlich stattfindenden Butterprüfungen gemäß § 12 der Butterverordnung nach dem schriftlich gestellten Antrag beteiligt haben. Bei diesen drei Prüfungen muß jede Butterprobe nach Lagerung bei + 10 bis 12 Grad Celsius am 10. Tag nach ihrer Herstellung mindestens 4 Punkte für jede der in § 3 genannten Eigenschaften aufweisen und den Anforderungen des § 2 dieser Verordnung entsprechen.

Artikel 4

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

• **Artikel 5**

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

Artikel 6

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

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

(3) Deutsche Markenbutter darf nur maschinell ausgeformt werden.

(4) Die Molkerei muß im Jahresdurchschnitt mindestens 50 kg Butter täglich herstellen.

Artikel 7

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

(2) Die ermittelten Punkte sind schriftlich niedezulegen.

Artikel 8

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

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

(2) Im Falle des Entzuges ist die Molkerei verpflichtet, die Urkunde über die Verleihung der Berechtigung zur Führung der Bezeichnung Deutsche Markenbutter der Überwachungsstelle zurückzugeben.

(3) Die Kennzeichnungsmittel sind durch die Überwachungsstelle sicherzustellen.

Artikel 9

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

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

Anlage 2
zu § 12 der Butterverordnung

Bestimmungen für die Durchführung von Butterprüfungen

Artikel 1

Überwachungsstelle, Prüfungsstelle

(1) Die Überwachungsstelle führt die Butterprüfungen nach Maßgabe dieser Bestimmungen durch. Sie kann die Durchführung der Butterprüfungen der Milchwirtschaftlichen Untersuchungsanstalt oder der Landesvereinigung oder einer anderen Sachverständigenstelle als Prüfungsstelle übertragen. Die Angehörigen der Prüfungsstelle sind zur Verschwiegenheit verpflichtet.

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

Artikel 2

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

(1) Die Prüfungsstelle hat den Abruf der Butterproben durch Fernsprecher, Fernsprecherauftragsdienst, Telegramm oder durch Entnahme durch Beauftragte so vorzunehmen, daß der Rahm für die Prüfungsbutter keine besondere Behandlung mehr erfahren kann. Ein Abruf der Proben in anderer Form ist nicht zulässig. Der Abruf soll so erfolgen, daß in verschiedenen Monaten die Butterprüfungen nach Möglichkeit in verschiedenen Wochen des Monats stattfinden.

(2) Die Molkereien haben von der Produktion des in der Abrufbenachrichtigung genannten Tages fachgemäß eine Butterprobe im Gewicht von 2 kg zu entnehmen und in ein würfelförmiges Stück mit glatten Außenkanten zu formen. Die Probe ist in ein nach § 14 Abs. 4 zugelassenes Einschlagmittel ohne Kennzeichnung zu verpacken und unter Beifügung der Begleitpapiere in dem hierfür zur Verfügung gestellten Karton abzusenden. Die Kosten für die Proben einschließlich Versandkosten sind von den Molkereien zu tragen.

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

(4) Molkereien, die ihre Butterproduktion oder den größten Teil derselben unmittelbar nach der Herstellung ausformen oder nicht täglich buttern, haben eine Probe von 2 kg in Würfelform von jeder Erzeugung zu entnehmen und für einen eventuellen

Probeabruft sachgemäß aufzubewahren. Bei Betrieben mit täglich mehreren Butterungen oder mit Verarbeitung von Rahm aus verschiedenen Behältern ist mehrfach im Jahr die Entnahme der Proben durch Beauftragte der Prüfungsstelle vorzunehmen.

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

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

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

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

Artikel 3

Untersuchung der Butterproben

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

Artikel 4

Beurteilung der Butterproben

(1) Der Leiter der Überwachungsstelle oder sein Beauftragter ist für die vorschriftsmäßige Durchführung der Prüfung verantwortlich. Die Beurteilung der Butterproben hat nach den in Artikel 5 dieser Anlage festgelegten Richtlinien zu erfolgen.

(2) Die Räume, in denen die Butterprüfung stattfindet, sollen hell, luftig und frei von Gerüchen sein, die sich der Butter mitteilen können. Die Temperatur in den Räumen ist so zu regulieren, daß die Butterproben vom Zeitpunkt ihrer Aufstellung an bis zur Beendigung der Prüfung in der Konsistenz nicht erheblich beeinflußt werden. Die Temperatur der Butterproben bei der Prüfung darf + 10 Grad Celsius nicht unterschreiten und nicht höher als + 15 Grad Celsius sein.

(3) Butterproben, die nicht am Abruftag, sondern erst später abgesandt wurden oder die mehr als 16 % Wasser enthalten, sollen nicht zur Beurteilung gelangen.

(4) Butterproben, die durch ungewöhnliche Einwirkung während ihres Transportes deformiert wurden oder in einem solchen Zustand eingingen, daß bei einer Bewertung diese wahrscheinlich nicht den tatsächlichen Verhältnissen entsprechen würde, oder deren Transportzeit erheblich länger als die durchschnittliche Transportzeit aller Proben war, können zur Beurteilung gelangen. Eine Auswertung der Beurteilung darf nur mit Zustimmung der betreffenden Molkerei erfolgen. Erfolgt keine Auswertung, so sind von der Prüfungsstelle Ersatzproben abzurufen und zu beurteilen.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

(11) Alle Sachverständigen und sonstigen bei der Beurteilung der Proben anwesenden Personen haben sich am Tage der Butterprüfung bis zu deren Beendigung des Rauchens, der Benutzung von Riechstoffen sowie des Genusses von Alkohol und solchen Speisen zu enthalten, durch die ihr Geruchs- und Geschmackssinn oder der der anderen Sachverständigen beeinträchtigt werden kann. Sachverständige und Personen, die nicht diesen Forderungen entsprechen, dürfen nicht bei der Prüfung zugegen sein.

(12) Die Prüfungsstelle muß zu mindestens 6 Butterprüfungen innerhalb eines Kalenderjahres je einen Sachverständigen aus anderen Ländern des Bundesgebietes heranziehen.

(13) Die Prüfungs- und Untersuchungsergebnisse sind den Molkereien schriftlich mitzuteilen. Auf Antrag kann die Prüfungsstelle den Molkereien unmittelbar nach Beendigung der Prüfung vorläufig Kenntnis über die erhaltenen Beurteilungen geben.

Artikel 5

Richtlinien für die Beurteilung von Butter

(1) Aus der zu beurteilenden Butter ist mit einem einwandfreien und genormten Bohrer (Butterbohrer oder -stecher) eine Probe (Bohrling) zu entnehmen. Dies hat in der Weise zu erfolgen, daß nach dem „senkrechten“ Einführen des Bohrers in die Butter mit diesem nur eine halbe Umdrehung gemacht und darauf mit dem Bohrling herausgezogen wird. Ohne Zeitverlust ist die Beurteilung des Geruches der Butter vorzunehmen. Anschließend hat die Beurteilung der Konsistenz, des Aussehens, Gefüges und Geschmackes zu erfolgen.

(2) Zur Erzielung einer einheitlichen Beurteilung soll die Beurteilung der Konsistenz, des Aussehens und des Gefüges von 2 sachverständigen Beauftragten der Prüfungsstelle anlässlich der Entnahme von Bohrlingen für die Untersuchung auf Wassergehalt (Artikel 3) vorgenommen werden. Die Bewertungen sind mit Tinte oder Tintenstift in die Prüfungslisten (Artikel 4 Abs. 8 dritter Satz) einzutragen. Sind Sachverständige (Artikel 4 Abs. 6) nicht mit den in den Prüfungslisten eingetragenen Bewertungen einverstanden, so muß unter Hinzuziehung des Leiters der Prüfungsstelle oder seines Beauftragten (Artikel 1 Abs. 2) eine erneute Beurteilung erfolgen.

(3) Maßgebend für die Bewertung der einzelnen Eigenschaften sind die Beurteilungsgrundsätze der Butterverordnung (§ 3)⁴⁾.

(4) Bohrlinge dürfen nicht in das Bohrloch wieder eingebracht und nicht als Lebensmittel verwendet werden. Der Butterbohrer ist vor jeder Probeentnahme gründlich mit geruchlosem, weichem Papier zu reinigen.

(5) Die Beurteilung der Butter soll für die in § 3 genannten Eigenschaften in folgender Weise vorgenommen werden:⁴⁾

a) Geruch (Reinheit, Aroma):

Eine Butter darf nur mit 5 Punkten bewertet werden, wenn deutlich wahrnehmbar ein reines volles Aroma vorhanden ist. Sie muß den spezifischen Geruch der Sauerrahmbutter oder der Süßrahmbutter aufweisen. Ist nicht das volle Aroma, aber auch kein Fehler feststellbar oder weist die Butter nicht den spezifischen Geruch der Sauerrahmbutter oder der Süßrahmbutter auf, so darf sie nur mit 4 Punkten bewertet werden. Sind Fehler im Geruch in leichter Form feststellbar, so darf die Butter nur mit 3 Punkten, bei deutlichen Fehlern nur mit 2 Punkten und bei starken Fehlern nur mit einem Punkt bewertet werden. Eine Butter, die auf Grund der festgestellten Fehler im Geruch für den Verzehr nicht geeignet ist, ist mit 0 Punkten zu bewerten.

b) Geschmack (Reinheit, Aroma):

Nur eine rein und voll aromatisch schmeckende Butter darf mit 5 Punkten bewertet werden. Der spezifische Geschmack der Sauerrahmbutter oder der Süßrahmbutter muß deutlich wahrnehmbar sein. Ist nicht das volle Aroma, aber auch kein Fehler vorhanden oder fehlt der spezifische Geschmack der Sauerrahmbutter oder der Süßrahmbutter, so darf die Butter nur mit 4 Punkten bewertet werden. Sind Fehler im Geschmack in leichter Form feststellbar, so darf die Butter nur mit 3 Punkten, bei deutlichen Fehlern nur mit 2 Punkten und bei starken Fehlern nur mit einem Punkt bewertet werden. Eine Butter, die auf Grund der festgestellten Fehler im Geschmack für den Verzehr nicht geeignet ist, ist mit 0 Punkten zu bewerten.

c) Gefüge (Ausarbeitung, Wasserfeinverteilung, Buttermilch- und Wasserlässigkeit):

Für die Prüfung der Wasserfeinverteilung sowie der Buttermilch- und Wasserlässigkeit sind mit dem Butterbohrer Proben zu entnehmen. Die Butterbohringe sind längsseitig mit einem Schneidedraht aufzuschneiden; auf die so hergestellte Oberfläche ist unverzüglich ein Indikatorpapier aufzulegen. Es wird die der Butter zugewandte Seite des Papiers beurteilt.

Eine Butter ist mit 5 Punkten zu bewerten, wenn sie geschlossen und glatt ist und auf dem Indikatorpapier höchstens zwei Wassertröpfchen festgestellt werden. Butter, die weniger geschlossen und glatt ist oder bei der mit dem Indikatorpapier mehrere Wassertröpfchen festgestellt werden, darf nur mit 4 Punkten bewertet wer-

den. Eine Butter, die im Gefüge Fehler in leichter Form aufweist oder nach der Tropfenverteilung auf dem Indikatorpapier als leicht wasserlässig zu beurteilen ist, darf nur mit 3 Punkten bewertet werden. Weist sie die genannten Fehler bei Gefüge und Wasserlässigkeit in deutlicher Form auf, so darf sie nur mit 2 Punkten bewertet werden. Weist eine Butter starke Fehler im Gefüge auf oder ist sie nach dem Beurteilungsbild des Indikatorpapiers als stark wasserlässig zu beurteilen, so darf sie nur mit einem Punkt bewertet werden. Eine Butter, die besonders starke Fehler im Gefüge aufweist oder besonders stark wasserlässig ist, ist mit 0 Punkten zu bewerten.

d) Aussehen (Reinheit, Farbe, Schimmer):

Eine Butter darf nur mit 5 Punkten bewertet werden, wenn sie im Aussehen gleichmäßig ist. Ist das Aussehen weniger gleichmäßig oder weist die Butter einen zu weißen oder zu gelben Farbton auf, so darf sie nur mit 4 Punkten bewertet werden. Weist eine Butter leichte Fehler im Aussehen auf, so ist sie mit 3 Punkten, bei Vorliegen deutlicher Fehler mit 2 Punkten und bei Vorliegen starker Fehler mit einem Punkt zu bewerten. Eine Butter, die besonders starke Fehler im Aussehen aufweist, ist mit 0 Punkten zu bewerten.

e) Konsistenz (Härtegrad, Streichfähigkeit):

Die Konsistenz der Butter ist durch Drücken und Streichen mit dem Prüfspatel oder durch ein geeignetes Prüfungsverfahren zu prüfen. Butter, die eine sehr gute Konsistenz aufweist, ist mit 5 Punkten zu bewerten. Butter, die eine gute Konsistenz aufweist, darf nur mit 4 Punkten bewertet werden. Butter mit leichten Fehlern der Konsistenz darf nur mit 3 Punkten, Butter mit deutlichen Fehlern der Konsistenz nur mit 2 Punkten, Butter mit starken Fehlern der Konsistenz nur mit einem Punkt bewertet werden. Eine Butter, die besonders starke Fehler in der Konsistenz aufweist, ist mit 0 Punkten zu bewerten.

(6) Bei der Beurteilung ist folgendes zu beachten:

- Wird Butter für eine der in § 3 genannten Eigenschaften mit weniger als 4 Punkten bewertet, so müssen die Fehler angegeben werden.
- Neigen die beiden Sachverständigen einer Untergruppe (Artikel 4 Abs. 6) bei der Bewertung einer Butterprobe übereinstimmend der Auffassung zu, daß die Probe auch niedriger bewertet werden kann, so kann dies durch ein Minuszeichen (—) bei der jeweiligen Eigenschaft im Sinne des § 3 zum Ausdruck gebracht werden. Weichen bei einer Probe die Bewertungen der Sachverständigen einer Untergruppe um einen oder mehr Punkte voneinander ab, so nimmt der Sonder Sachverständige (Artikel 4 Abs. 9) oder der Leiter der Prüfung unter Hinzuziehung der Sachverständigen der Untergruppe die Bewertung vor.

- Wird eine Butterprobe von den Untergruppen A und B für eine oder mehrere der in § 3 genannten Eigenschaften unterschiedlich beurteilt, so muß sie

⁴⁾ Siehe Fußnote zu § 3 der Butterverordnung

durch die vier Sachverständigen nachbewertet werden, wenn sie nach den Bewertungsergebnissen nicht nach Maßgabe des § 6 Abs. 1 Nr. 2, § 7 Nr. 2 oder § 8 Abs. 1 Nr. 2 in dieselbe Handelsklasse nach § 5 eingeordnet werden kann. Bei Stimmengleichheit entscheidet der Sondersachverständige (Artikel 4 Abs. 9) oder der Leiter der Prüfung über die Bewertung. Wird eine Butterprobe von den Untergruppen A und B für eine oder mehrere der in § 3 genannten Eigenschaften unterschiedlich bewertet,

berührt das Ergebnis der unterschiedlichen Bewertungen jedoch nicht ihre Einordnung in eine Handelsklasse nach Maßgabe des § 6 Abs. 1 Nr. 2, § 7 Nr. 2 oder § 8 Abs. 1 Nr. 2, so ist dem Herstellerbetrieb als Prüfungsergebnis gemäß Artikel 4 Abs. 13 Satz 1 nur das Bewertungsergebnis mit der niedrigeren Punktzahl mitzuteilen. Minuszeichen bei der Punktzahl bleiben hinsichtlich der Einstufung der Butter in eine Handelsklasse gemäß § 5 nach Maßgabe der §§ 6 bis 8 unberücksichtigt.

**Berichtigung
des Gaststättengesetzes**

Vom 19. August 1970

Das Gaststättengesetz vom 5. Mai 1970 (Bundesgesetzbl. I S. 465) wird wie folgt berichtet:

1. In § 4 Abs. 1 Nr. 4 wird das Wort „lebensmittelrechtlichen“ durch das Wort „lebensmittelrechtlichen“ ersetzt.
2. In § 27 Abs. 1 und 2 wird das Wort „Gefängnis“ jeweils durch das Wort „Freiheitsstrafe“ ersetzt.

Bonn, den 19. August 1970

Der Bundesminister für Wirtschaft
Im Auftrag
Dr. Müller

**Berichtigung
der Zweiten Verordnung zur Durchführung
des Gesetzes über explosionsgefährliche Stoffe**

Vom 21. August 1970

Die Zweite Verordnung zur Durchführung des Gesetzes über explosionsgefährliche Stoffe (2. DV Sprengstoffgesetz) vom 23. Dezember 1969 (Bundesgesetzbl. I S. 2394) wird wie folgt berichtet:

1. In § 23 Abs. 3 Satz 2 muß es statt „§ 22 Abs. 1 Satz 3“ heißen „§ 22 Abs. 1 Satz 4“.
2. In § 55 Nr. 9 muß es in der letzten Zeile statt „§ 42 Abs. 2 Satz 2“ heißen „§ 42 Abs. 3 Satz 2“.
3. In Anlage I Nr. 1.26 muß es statt „Stahlrohrmörser“ heißen „Stahlmörser“.
4. In Anlage I Nr. 4.345.2 muß es statt „11 mm“ heißen „14 mm“.
5. In Anlage III Abschnitt II Nr. 2 Buchstaben d und e muß es jeweils statt „zahntechnische“ heißen „zahnmedizinische“.

Bonn, den 21. August 1970

Der Bundesminister für Wirtschaft
Im Auftrag
Dr. Müller

**Berichtigung
der Gebührenordnung für Maßnahmen im Straßenverkehr**

Vom 21. August 1970

In § 6 der Gebührenordnung für Maßnahmen im Straßenverkehr (GebOSt) vom 26. Juni 1970 (Bundesgesetzbl. I S. 865) muß es in der dritten Zeile statt „Artikel 31 Abs. 2“ richtig heißen „Artikel 33 Abs. 2“.

Bonn, den 21. August 1970

Der Bundesminister für Verkehr
Im Auftrag
Wagner

Bundesgesetzblatt

Teil II

Nr. 41, ausgegeben am 27. August 1970

Tag	Inhalt	Seite
21. 8. 70	Gesetz zu dem Abkommen vom 5. November 1968 zwischen der Regierung der Bundesrepublik Deutschland und der Regierung der Italienischen Republik über die Erstattung der Aufwendungen für Sachleistungen, welche von den italienischen Trägern der Krankenversicherung in Italien an Familienangehörige in der Bundesrepublik Deutschland versicherter italienischer Arbeitnehmer gewährt wurden, durch die deutschen zuständigen Träger der Krankenversicherung	797
21. 8. 70	Gesetz zu dem Übereinkommen Nr. 118 der Internationalen Arbeitsorganisation vom 28. Juni 1962 über die Gleichbehandlung von Inländern und Ausländern in der Sozialen Sicherheit Bundesgesetzbl. III 820-1	802
20. 8. 70	Verordnung zur Änderung des Deutschen Teil-Zolltarifs (Nr. 15/70 — Weinessig)	812

Nr. 42, ausgegeben am 28. August 1970

21. 8. 70	Gesetz zu dem Übereinkommen Nr. 128 der Internationalen Arbeitsorganisation vom 29. Juni 1967 über Leistungen bei Invalidität und Alter und an Hinterbliebene	813
23. 7. 70	Bekanntmachung über das Inkrafttreten des Protokolls über die Gründung Europäischer Schulen	842
25. 7. 70	Bekanntmachung über den Geltungsbereich des Europäischen Niederlassungsabkommens ...	843
25. 7. 70	Bekanntmachung der Vereinbarung zwischen der Regierung der Bundesrepublik Deutschland und der Kanadischen Regierung über den Austausch amtlicher Schriften	846

Verkündigungen im Bundesanzeiger

Gemäß § 1 Abs. 2 des Gesetzes über die Verkündung von Rechtsverordnungen vom 30. Januar 1950 (Bundesgesetzbl. S. 23) wird auf folgende im Bundesanzeiger verkündete Rechtsverordnungen nachrichtlich hingewiesen:

Datum und Bezeichnung der Verordnung	Verkündet im Bundesanzeiger Nr.	vom	Tag des Inkraft- tretns
3. 8. 70 Dreiundzwanzigste Durchführungsverordnung der Bundesanstalt für Flugsicherung zur Luftverkehrs-Ordnung (Festlegung von Flugverfahren für An- und Abflüge nach Sichtflugregeln zum und vom Flughafen Nürnberg)	152	20. 8. 70	17. 9. 70
3. 8. 70 Vierundzwanzigste Durchführungsverordnung der Bundesanstalt für Flugsicherung zur Luftverkehrs-Ordnung (Festlegung von Flugverfahren für An- und Abflüge nach Sichtflugregeln zum und vom Flughafen München)	152	20. 8. 70	17. 9. 70
18. 8. 70 Einundzwanzigste Verordnung zur Änderung der Ausfuhrliste — Anlage AL zur Außenwirtschaftsverordnung — Bundesgesetzbl. III 7400-1-1	153	21. 8. 70	22. 8. 70
18. 8. 70 Vierzigste Verordnung zur Änderung der Einfuhrliste — Anlage zum Außenwirtschaftsgesetz — Bundesgesetzbl. III 7400-1	153	21. 8. 70	22. 8. 70

Hinweis auf Rechtsvorschriften der Europäischen Gemeinschaften,

die mit ihrer Veröffentlichung im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften
unmittelbare Rechtswirksamkeit in der Bundesrepublik Deutschland erlangt haben

Datum und Bezeichnung der Rechtsvorschrift	Veröffentlicht im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften		
	— Ausgabe in deutscher Sprache —	vom	Nr./Seite
11. 8. 70 Verordnung (EWG) Nr. 1630/70 der Kommission zur Änderung der bei der Erstattung für Getreide anzuwendenden Berichtigung		12. 8. 70	L 178/5
11. 8. 70 Verordnung (EWG) Nr. 1631/70 der Kommission über die Festsetzung der Abschöpfungen bei der Einfuhr von Weißzucker und Rohzucker		12. 8. 70	L 178/6
11. 8. 70 Verordnung (EWG) Nr. 1632/70 der Kommission zur Festsetzung der durchschnittlichen Erzeugerpreise für Wein		12. 8. 70	L 178/7
11. 8. 70 Verordnung (EWG) Nr. 1633/70 der Kommission über die vorübergehende Aussetzung der Anwendung des Artikels 24 der Verordnung (EWG) Nr. 816/70		12. 8. 70	L 178/9
11. 8. 70 Verordnung (EWG) Nr. 1634/70 der Kommission über eingeführte Weine mit Herkunft aus der Türkei		12. 8. 70	L 178/10
12. 8. 70 Verordnung (EWG) Nr. 1635/70 der Kommission zur Festsetzung der auf Getreide, Mehle, Grütze und Grieß von Weizen oder Roggen anwendbaren Abschöpfungen		13. 8. 70	L 179/1
12. 8. 70 Verordnung (EWG) Nr. 1636/70 der Kommission über die Festsetzung der Prämien, die den Abschöpfungen für Getreide und Malz hinzugefügt werden		13. 8. 70	L 179/3
12. 8. 70 Verordnung (EWG) Nr. 1637/70 der Kommission zur Änderung der bei der Erstattung für Getreide anzuwendenden Berichtigung		13. 8. 70	L 179/5
12. 8. 70 Verordnung (EWG) Nr. 1638/70 der Kommission über die Festsetzung der Abschöpfungen bei der Einfuhr von Weißzucker und Rohzucker		13. 8. 70	L 179/6
12. 8. 70 Verordnung (EWG) Nr. 1639/70 der Kommission zur Festsetzung der Abschöpfungen bei der Einfuhr von Melasse		13. 8. 70	L 179/7
12. 8. 70 Verordnung (EWG) Nr. 1640/70 der Kommission zur Änderung der für Getreide, Mehle, Grütze und Grieß von Weizen oder Roggen anzuwendenden Erstattungen		13. 8. 70	L 179/9
13. 8. 70 Verordnung (EWG) Nr. 1641/70 der Kommission zur Festsetzung der auf Getreide, Mehle, Grütze und Grieß von Weizen oder Roggen anwendbaren Abschöpfungen		14. 8. 70	L 180/1
13. 8. 70 Verordnung (EWG) Nr. 1642/70 der Kommission über die Festsetzung der Prämien, die den Abschöpfungen für Getreide und Malz hinzugefügt werden		14. 8. 70	L 180/3
13. 8. 70 Verordnung (EWG) Nr. 1643/70 der Kommission zur Festsetzung der bei der Erstattung für Getreide anzuwendenden Berichtigung		14. 8. 70	L 180/5
13. 8. 70 Verordnung (EWG) Nr. 1644/70 der Kommission zur Festsetzung der für Getreide, Mehle, Grütze und Grieß von Weizen oder Roggen anzuwendenden Erstattungen		14. 8. 70	L 180/7
13. 8. 70 Verordnung (EWG) Nr. 1645/70 der Kommission zur Festsetzung der bei Reis und Brüchreis anzuwendenden Abschöpfungen		14. 8. 70	L 180/11

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 3/99, 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 %.