

1973	Ausgegeben zu Bonn am 4. September 1973	Nr. 73
Tag	Inhalt	Seite
14. 8. 73	Verordnung über die Gewährung einer Denaturierungsprämie für Zucker (Denaturierungsprämienverordnung Zucker) <i>7847-6-15</i>	1197
28. 8. 73	Zweite Verordnung zur Änderung der Verordnung über Milcherzeugnisse <i>7842-2-5, 7842-2-1</i>	1199
Hinweis auf andere Verkündungsblätter		
	Rechtsvorschriften der Europäischen Gemeinschaften	1207

Verordnung über die Gewährung einer Denaturierungsprämie für Zucker (Denaturierungsprämienverordnung Zucker)

Vom 14. August 1973

Auf Grund des § 6 Abs. 1 Nr. 4, der §§ 9 und 10 Abs. 1 sowie der §§ 12 und 26 Abs. 2 Nr. 1 des Gesetzes zur Durchführung der gemeinsamen Marktorganisationen (MOG) vom 31. August 1972 (Bundesgesetzbl. I S. 1617), geändert durch das Fünfzehnte Gesetz zur Änderung des Zollgesetzes vom 3. August 1973 (Bundesgesetzbl. I S. 940), wird im Einvernehmen mit den Bundesministern für Wirtschaft und der Finanzen verordnet:

§ 1

Anwendungsbereich

Die Vorschriften dieser Verordnung gelten für die Durchführung der Rechtsakte des Rates und der Kommission der Europäischen Gemeinschaften, die im Rahmen der gemeinsamen Marktorganisation für Zucker hinsichtlich der Denaturierung von Weiß- und Rohzucker der Nummer 17.01 B I und B II b des Gemeinsamen Zolltarifs zu Futterzwecken erlassen sind.

§ 2

Zuständige Stellen

Zuständig für die Durchführung dieser Verordnung und der in § 1 genannten Rechtsakte ist die Einfuhr- und Vorratsstelle für Zucker und Rohzucker (Einfuhr- und Vorratsstelle); zuständig für die Überwachung der Denaturierung und der Verwendung des denaturierten Zuckers sind jedoch die Zolldienststellen.

§ 3

Anerkannte Betriebe

Anerkannte Denaturierungsbetriebe sind im Geltungsbereich dieser Verordnung

1. Zuckerfabriken,

2. Betriebe von Futtermittelherstellern und Lagerstätten von Händlern, die nach § 9 Abs. 3 der Zuckersteuerbefreiungsordnung — Anlage A zu § 14 der Durchführungsbestimmungen zum Zuckersteuergesetz vom 19. August 1959 (Bundesgesetzbl. I S. 647), zuletzt geändert durch die Siebente Verordnung zur Änderung der Durchführungsbestimmungen zum Zuckersteuergesetz vom 13. Juli 1971 (Bundesgesetzbl. I S. 1009) — in der jeweils geltenden Fassung zugelassen sind,

wenn sie täglich mindestens fünf Tonnen Zucker denaturieren können.

§ 4

Anträge

(1) Die Erteilung eines Prämienbescheides ist nach vorgeschriebenem Muster bei der Einfuhr- und Vorratsstelle zu beantragen.

(2) Die Mitteilung über die Übertragung des sich aus dem Prämienbescheid ergebenden Rechtes auf einen Dritten ist unter gleichzeitiger Vorlage des Prämienbescheides an die Einfuhr- und Vorratsstelle zu richten.

§ 5

Kautionen

(1) Die Ausschreibungskaution und die Denaturierungskaution sind durch Hinterlegung einer Geldsumme zugunsten oder durch selbstschuldnerische Bankbürgschaft gegenüber der Bundesrepublik Deutschland zu leisten. Der Bürge muß zur geschäftsmäßigen Übernahme von Bürgschaften im Geltungsbereich dieser Verordnung berechtigt sein und dort seinen Sitz oder eine Niederlassung haben.

(2) Die Kauttionen werden von der Einfuhr- und Vorratsstelle verwaltet. Diese trifft die Entscheidung über den Verfall der Kauttionen. Die Kauttionen verfallen zugunsten der Bundesrepublik Deutschland.

§ 6

Denaturierung

(1) Der aus dem Prämienbescheid Berechtigte teilt der für den Denaturierungsbetrieb zuständigen Zolldienststelle den Zeitpunkt der Denaturierung spätestens drei Tage vorher nach vorgeschriebenem Muster mit. Diese Mitteilung muß folgende Angaben enthalten:

1. Name oder Firma sowie Anschrift des Berechtigten,
2. Bezeichnung und Ort des Denaturierungsbetriebes,
3. Zeitraum, in dem die Denaturierung stattfinden soll,
4. Art und Menge des zu denaturierenden Zuckers,
5. eine Erklärung, daß der zu denaturierende Zucker für die menschliche Ernährung geeignet und von gesunder handelsüblicher Qualität ist,
6. Art und Menge des vorgesehenen Denaturierungsmittels,
7. Nummer und Datum des Prämienbescheides,
8. Verwendungszweck des Zuckers nach der Denaturierung.

Die Zolldienststelle kann im einzelnen Fall, soweit für die Überwachung erforderlich, zusätzliche Angaben verlangen. Im Falle der Denaturierung von Rohzucker hat der Berechtigte den Rendementwert nachzuweisen.

(2) Die an einem Tag denaturierte Zuckermenge muß mindestens eine Tonne betragen; dies gilt nicht für Restmengen aus einem Prämienbescheid.

(3) Die Zolldienststelle vermerkt auf der Mitteilung nach Absatz 1 Satz 1, ob die Denaturierung nach den Vorschriften dieser Verordnung und den in § 1 genannten Rechtsakten durchgeführt worden ist und sendet die Mitteilung an die Einfuhr- und Vorratsstelle.

§ 7

Auszahlungsbetrag

(1) Die Einfuhr- und Vorratsstelle erteilt dem aus dem Prämienbescheid Berechtigten einen Bescheid über die Zahlung der Prämie.

(2) Forderungen auf Prämien sind unverzinslich.

§ 8

Überwachung

(1) Für die Überwachung der Denaturierung und der Verwendung des denaturierten Zuckers gelten

§ 9 Abs. 4 Satz 1 und 3, § 2 Abs. 3, Abs. 5 Satz 4, Abs. 6 Satz 1, 3 und 4 sowie § 11 der Zuckersteuerbefreiungsordnung sinngemäß.

(2) Wer denaturierten Zucker abgibt, hat auf der Rechnung und auf dem Lieferschein zu vermerken: „Denaturierter Zucker“; außerdem sind Art und Menge des je 100 Kilogramm verwendeten Denaturierungsmittels anzugeben.

§ 9

Beweislast und Rückzahlungen

(1) Der Empfänger der Prämie trägt auch nach dem Empfang des Prämienbetrages in dem Verantwortungsbereich, der nicht zum Bereich der Bundesfinanzverwaltung oder der Einfuhr- und Vorratsstelle gehört, die Beweislast für das Vorliegen der Voraussetzungen für die Gewährung der Prämie und der zweckgerechten Verwendung des denaturierten Zuckers bis zum Ablauf des Jahres, das dem Kalenderjahr der Auszahlung folgt.

(2) Zu Unrecht empfangene Prämien sind zurückzuzahlen. Zurückzuzahlende Beträge sind vom Tage des Empfangs an mit zwei vom Hundert über dem Diskontsatz der Deutschen Bundesbank, bei Verzug vom Tage des Verzugs an mit drei vom Hundert über dem Diskontsatz der Deutschen Bundesbank zu verzinsen; der am Ersten eines Monats geltende Diskontsatz ist für jeden Zinstag dieses Monats zugrunde zu legen.

(3) Die Einfuhr- und Vorratsstelle setzt die zurückzuzahlenden Beträge durch Bescheid fest.

§ 10

Berlin-Klausel

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzblatt I S. 1) in Verbindung mit § 47 Satz 2 des Gesetzes zur Durchführung der gemeinsamen Marktorganisationen (MOG) auch im Land Berlin.

§ 11

Inkrafttreten und Überleitung

(1) Diese Verordnung tritt am 15. September 1973 in Kraft. Gleichzeitig tritt die Verordnung über die Gewährung einer Prämie für die Denaturierung von Zucker zu Futterzwecken vom 13. Mai 1970 (Bundesanzeiger Nr. 89 vom 16. Mai 1970) außer Kraft.

(2) Auf die Gewährung von Denaturierungsprämien auf Grund von Prämienbescheiden, die vor dem Inkrafttreten dieser Verordnung erteilt worden sind, ist die Verordnung über die Gewährung einer Prämie für die Denaturierung von Zucker zu Futterzwecken vom 13. Mai 1970 weiter anzuwenden.

Bonn, den 14. August 1973

Der Bundesminister
für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
In Vertretung
Rohr

Zweite Verordnung zur Änderung der Verordnung über Milcherzeugnisse

Vom 28. August 1973

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 Artikels 1 Nr. 1 und 4 auch auf Grund des § 5 Nr. 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), sowie hinsichtlich des Artikels 2 auch auf Grund des § 5 Nr. 1, 4 und 5 des Lebensmittelgesetzes 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 Artikels 1 Nr. 3 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 den Bundesministern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und für Wirtschaft:

Artikel 1

Die Verordnung über Milcherzeugnisse vom 15. Juli 1970 (Bundesgesetzbl. I S. 1150), geändert durch die Änderungsverordnung vom 14. Juli 1971 (Bundesgesetzbl. I S. 1010), wird wie folgt geändert:

1. § 2 Abs. 1 erhält folgende Fassung:

„(1) Milcherzeugnisse sind einer Wärmebehandlung nach § 1 Abs. 3 Nr. 2 Buchstabe a oder b, § 1 a Abs. 1 und 2 oder § 2 Abs. 1 der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes vom 15. Mai 1931 (Reichsgesetzbl. I S. 150), zuletzt geändert durch die Zweite Verordnung zur Änderung der Verordnung über Milcherzeugnisse vom 28. August 1973 (Bundesgesetzbl. I S. 1199), zu unterziehen, sofern sie nicht aus Milch oder Milcherzeugnissen hergestellt sind, die nach den genannten Vorschriften behandelt worden sind.“

2. § 4 Abs. 1 wird wie folgt geändert:

a) In Nummer 3 werden das Semikolon hinter dem Wort „Füllmenge“ durch ein Komma ersetzt und folgender Halbsatz angefügt:
„wobei dieser Anteil von dem angegebenen Vohundertsatz abweichen darf, sofern die

Abweichung durch die Eigenschaften des beigegebenen Lebensmittels bedingt ist und die Abweichungen sich im Mittel ausgleichen;“.

b) Die Nummern 4 und 5 erhalten folgende Fassung:

„4. a) bei Milcherzeugnissen, ausgenommen Buttermilcherzeugnisse, Schlagsahne, Molkenerzeugnisse außer Molkensahne, Milchzucker, Milcheiweißerzeugnisse, Milchlischerzeugnisse sowie Milcherzeugnisse, die aus oder unter Verwendung von Vollmilch mit natürlichem Fettgehalt oder entrahmter Milch hergestellt sind, den Fettgehalt des Erzeugnisses in vom Hundert zur Zeit der Füllung durch die Angabe
, % Fett‘;

b) bei Milcherzeugnissen, die aus Vollmilch mit natürlichem Fettgehalt hergestellt und keine Milchlischerzeugnisse sind, und bei Schlagsahne den Fettgehalt des Erzeugnisses in vom Hundert zur Zeit der Füllung durch die Angabe ‚mindestens . . . % Fett‘, wobei der tatsächliche Fettgehalt den angegebenen Fettgehalt um nicht mehr als 0,3 % und bei Schlagsahne um nicht mehr als 3,0 % Fett überschreiten darf;

c) bei Milchlischerzeugnissen, die unter Verwendung von Vollmilch mit natürlichem Fettgehalt hergestellt sind, die Angabe ‚aus Vollmilch mit mindestens % Fett‘, wobei der tatsächliche Fettgehalt der verwendeten Vollmilch den angegebenen Fettgehalt um nicht mehr als 0,3 % Fett überschreiten darf;

d) bei Milcherzeugnissen, einschließlich Milchlischerzeugnissen, die aus oder unter Verwendung von entrahmter Milch hergestellt sind und keiner Standardsorte entsprechen, die Angabe ‚aus entrahmter Milch‘ oder ‚aus Magermilch‘;

e) bei Milchlischerzeugnissen, die nicht unter Verwendung von Vollmilch mit natürlichem Fettgehalt, entrahmter Milch, Buttermilcherzeugnissen oder Milcherzeugnissen aus entrahmter Milch hergestellt sind, den Fettgehalt der bei der Herstellung verwendeten Milch oder Milcherzeugnisse durch die Angabe ‚aus mit % Fett‘;

5. unverschlüsselt nach Tag und Monat den Zeitpunkt der Herstellung (Herstellungsdatum) durch die Angabe ‚hergestellt am‘ oder den Zeitpunkt, bis zu dem

das Milcherzeugnis in ungeöffneter Packung mindestens haltbar ist (Mindesthaltbarkeitsdatum) durch die Angabe „mindestens haltbar bis“; bei Molkerzeugnissen, mit Ausnahme von Süßmolke, Sauermolke und Molkensahne, bei Milchzucker, Milcheiweißerzeugnissen, Sauermilchquarkerzeugnissen und sterilisierten Milcherzeugnissen ist das Herstellungs- oder Mindesthaltbarkeitsdatum nach Monat und Jahr anzugeben; wird das Mindesthaltbarkeitsdatum angegeben und ist die Mindesthaltbarkeitsdauer nur bei Einhaltung bestimmter Temperaturen oder sonstiger durch die Eigenschaften des Produktes bedingter Voraussetzungen erreichbar, so ist ein entsprechender Hinweis in Verbindung mit der Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums anzubringen;“.

3. In § 5 Abs. 3 wird folgender Satz 3 angefügt:
„Werden bei der Herstellung von Milchemischerzeugnissen Lebensmittel beigegeben, denen fremde Stoffe zugesetzt sind, so richtet sich die Verpflichtung zur Kenntlichmachung des Gehaltes an diesen Stoffen nach den für die beigegebenen Lebensmittel geltenden Vorschriften.“
4. Die Anlage erhält die dieser Verordnung als Anlage beigelegte Fassung.

Artikel 2

Die Erste Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes vom 15. Mai 1931 (Reichsgesetzbl. I S. 150), zuletzt geändert durch die Hygieneverordnung für Milch-ab-Hof-Abgabe vom 24. Mai 1973 (Bundesgesetzbl. I S. 477), wird wie folgt geändert:

1. Die Überschrift zu den §§ 1 bis 2 erhält folgende Fassung:
„Anwendungsbereich, Begriffsbestimmungen“.
2. § 1 wird wie folgt geändert:
 - a) Die Überschrift wird gestrichen.
 - b) Absatz 1 erhält folgende Fassung:
„(1) Die Vorschriften dieser Verordnung sind anzuwenden auf Milch zur Herstellung von Konsummilch und Konsummilch im Sinne der Verordnung (EWG) Nr. 1411/71 des Rates vom 29. Juni 1971 (Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften Nr. L 148 S. 4) sowie auf Milch, die dazu bestimmt ist, zur Herstellung von Milcherzeugnissen oder anderen Lebensmitteln verwendet zu werden.“
 - c) Absatz 2 erhält folgende Fassung:
„(2) Die Begriffsbestimmungen für Milch und für Rohmilch in Artikel 3 Abs. 1 Buchstaben a und b der Verordnung (EWG) Nr. 1411/71 gelten auch für Milch, die dazu bestimmt ist, zur Herstellung von Milcherzeugnissen oder anderen Lebensmitteln verwendet zu werden.“

- d) Hinter Absatz 2 wird folgender Absatz 2 a eingefügt:

„(2 a) Die Begriffsbestimmungen für Vollmilch, teilentrahmte (fettarme) und entrahmte Milch in Artikel 3 Abs. 1 Buchstabe b der Verordnung (EWG) Nr. 1411/71 gelten auch für Milch, die dazu bestimmt ist, zur Herstellung von Milcherzeugnissen oder anderen Lebensmitteln verwendet zu werden, jedoch mit der Maßgabe, daß eine Wärmebehandlung oder Behandlung gleicher Wirkung nicht erforderlich ist. Artikel 3 Abs. 3 und 4 der Verordnung (EWG) Nr. 1411/71 findet auf Milch der in Satz 1 bezeichneten Art entsprechende Anwendung, Artikel 3 Abs. 4 Satz 2 jedoch vorbehaltlich besonderer Vorschriften, nach denen eine Änderung der Milchzusammensetzung zulässig ist.“

- e) Die bisherige Nummer 3 des Absatzes 2 wird Absatz 2 b und wie folgt geändert: Das Wort „Vollmilch“ wird durch die Worte „Rohmilch im Sinne der Verordnung (EWG) Nr. 1411/71“ ersetzt.
- f) Hinter Absatz 2 b wird folgender Absatz 2 c eingefügt:
„(2 c) Vollmilch, teilentrahmte (fettarme) und entrahmte Milch sowie Vorzugsmilch sind Milchsorten im Sinne dieser Verordnung.“
- g) Absatz 3 Nr. 2 wird wie folgt geändert:
 - aa) Die Eingangsworte „Erhitzte Milch“ werden durch die Worte „Wärmebehandelte Milch“ ersetzt.
 - bb) Hinter Buchstabe b werden der Punkt durch ein Semikolon ersetzt und folgende Buchstaben c und d angefügt:
„c) ultrahocherhitzte Milch (§ 1 a);
d) sterilisierte Milch (§ 2).“

3. In § 1 a Abs. 1 Satz 4 wird das Wort „vier“ durch das Wort „sechs“ ersetzt.

4. § 2 erhält folgende Fassung:

„§ 2

(1) Sterilisierte Milch ist Milch, 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 Verschuß unverletzt bleibt.

(2) Sterilisierte Milch ist hinsichtlich des Erfordernisses einer Erlaubnis zur Abgabe von Milch nach § 14 des Milchgesetzes als Dauermilch im Sinne des § 35 Abs. 2 Satz 2 des Milchgesetzes anzusehen.“

5. Die Überschrift zu den §§ 3 und 4 wird gestrichen.
6. § 5 wird gestrichen.
7. In der Überschrift zu den §§ 6 und 7 werden die Worte „und Milcherzeugnisse“ gestrichen.

8. § 7 wird gestrichen.
9. In der Überschrift zu den §§ 8 und 9 werden die Worte „und Milcherzeugnisse“ gestrichen.
10. § 8 Nr. 2 und 4 sowie § 9 werden gestrichen.
11. In der Überschrift zu den §§ 10 und 11 werden die Worte „bei Milch und Milcherzeugnissen“ gestrichen.
12. § 10 Nr. 4 und 5 erhält folgende Fassung:
- „4. wenn Erzeugnisse, die aus Milch anderer Tierarten gewonnen oder unter Verwendung von Milch anderer Tierarten hergestellt sind, als Erzeugnisse aus Milch ohne Hinweis auf die Tierart bezeichnet werden;
5. wenn ein Erzeugnis als eine Milchsorte oder zubereitete Milch, für die eine Begriffsbestimmung aufgestellt ist, bezeichnet wird, ohne daß es dieser entspricht;“.
13. § 11 wird gestrichen.
14. In § 11 a Abs. 2 Nr. 5 Satz 1 wird jeweils das Wort „vier“ durch das Wort „sechs“ ersetzt.
15. In § 23 Abs. 4 wird der Klammerhinweis „(§ 1 Abs. 2 Nr. 3)“ durch den Klammerhinweis „(§ 1 Abs. 2 b)“ ersetzt.

Artikel 3**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.

Artikel 4**Inkrafttreten**

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

(2) Milcherzeugnisse im Sinne der Verordnung über Milcherzeugnisse dürfen noch bis zum 31. Dezember 1973 einen Fettgehalt nach den bisher geltenden Vorschriften aufweisen und nach den bisher geltenden Vorschriften gekennzeichnet werden.

Bonn, den 28. August 1973

Der Bundesminister
für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
In Vertretung
Rohr

Der Bundesminister
für Jugend, Familie und Gesundheit
Katharina Focke

Anlage
zur Verordnung über Milcherzeugnisse

Gruppe	Standardsorte		
	1	2	3
a) Bezeichnung b) Herstellungsweise	Bezeichnung	Herstellungsweise, besondere Merkmale	Fettgehalt in 100 Gewichtsteilen
I. a) Sauermilcherzeugnis b) hergestellt aus Milch unter Verwendung von Milchsäurebakterienkulturen, auch unter Erhöhung der Milchtrockenmasse und/oder angereichert mit Milcheiweiß, wasserlöslichem Milcheiweiß, aufgeschlossenem Milcheiweiß oder Nährkasein	1. Sauermilch (Trinksauermilch) 2. Sauermilch dickgelegt (saure Dickmilch, saure Setzmilch) 3. fettarme Sauermilch (fettarme Trinksauermilch) 4. fettarme saure Dickmilch (fettarme Sauermilch dickgelegt, fettarme saure Setzmilch) 5. Sauermilch entrahmt (Trinksauermilch entrahmt, Magermilch sauer) 6. Sauermilch entrahmt dickgelegt (saure Dickmilch entrahmt, saure Dickmagermilch, saure Setzmilch entrahmt, saure Setzmagermilch)	1. wie Spalte 1, I b), ohne Anreicherung mit den dort genannten Milcheiweißerzeugnissen 2. wie Nr. 1, jedoch dickgelegt 3. wie Nr. 1 4. wie Nr. 1, jedoch dickgelegt 5. wie Nr. 1, auch unter Zusatz von reiner Buttermilch oder Buttermilch, bei deren Herstellung dem Butterungsgut nur Magermilch zugesetzt wurde 6. wie Nr. 5, jedoch dickgelegt	mindestens 3,5 mindestens 3,5 mindestens 1,5 höchstens 1,8 mindestens 1,5 höchstens 1,8 höchstens 0,3 höchstens 0,3
II. a) Joghurtherzeugnis b) hergestellt aus Milch oder Sahne mit hierfür spezifischen Milchsäurebakterienkulturen, auch unter Erhöhung der Milchtrockenmasse und/oder angereichert mit Milcheiweiß, wasserlöslichem Milcheiweiß, aufgeschlossenem Milcheiweiß oder Nährkasein	1. Joghurt 2. fettarmer Joghurt 3. Joghurt aus entrahmter Milch (Magermilchjoghurt) 4. Sahnejoghurt (Rahmjoghurt)	1. wie Spalte 1, II b), aus Milch, ohne Anreicherung mit den dort genannten Milcheiweißerzeugnissen 2. wie Nr. 1 3. wie Nr. 1 4. wie Nr. 1, jedoch aus Sahne, auch unter Einstellung des Fettgehaltes	mindestens 3,5 mindestens 1,5 höchstens 1,8 höchstens 0,3 mindestens 10,0
III. a) Kefirerzeugnis b) hergestellt aus Milch oder Sahne mit hierfür spezifischen Kulturen, auch unter Erhöhung der Milchtrockenmasse und/oder angereichert mit	1. Kefir 2. fettarmer Kefir	1. wie Spalte 1, III b), aus Milch, ohne Anreicherung mit den dort genannten Milcheiweißerzeugnissen 2. wie Nr. 1	mindestens 3,5 mindestens 1,5 höchstens 1,8

Gruppe	Standardsorte		
	1	2	3
a) Bezeichnung b) Herstellungsweise	Bezeichnung	Herstellungsweise, besondere Merkmale	Fettgehalt in 100 Gewichtsteilen
Milcheiweiß, wasserlöslichem Milcheiweiß, aufgeschlossenem Milcheiweiß oder Nährkasein	3. Kefir aus entrahmter Milch (Magermilchkefir) 4. Sahnekefir (Rahmkefir)	3. wie Nr. 1 4. wie Nr. 1, jedoch aus Sahne, auch unter Einstellung des Fettgehaltes	höchstens 0,3 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 2. Reine Buttermilch	1. wie Spalte 1, IV b), ohne Anreicherung mit den dort genannten Milcheiweißherzeugnissen; 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 2. wie Nr. 1, ohne Zusatz von Wasser oder Magermilch zum Butterungsgut	höchstens 1,0 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) 2. Saure Sahne (Sauerrahm) 3. Schlagsahne (Schlagrahm)	1. wie Spalte 1, V b) 2. wie Nr. 1, mit Milchsäurebakterien gesäuert, auch unter Erhöhung der Milchtrockenmasse 3. wie Nr. 1, schlagfähig, auch unter Erhöhung der Milchtrockenmasse	mindestens 10,0 mindestens 10,0 mindestens 30,0
VI. a) Eiweißangereichertes Milcherzeugnis b) hergestellt aus teilentrahmter oder entrahmter Milch, angereichert mit wasserlöslichem Milcheiweiß oder aufgeschlossenem Milcheiweiß; letzteres ohne Kalziumkaseinat, jedoch mit einem Natriumgehalt von höchstens 0,2 % und einem Milchezuckergehalt von höchstens 0,2 %	1. Teilentrahmte eiweißangereicherte Milch (fettarme eiweißangereicherte Milch) 2. Entrahmte eiweißangereicherte Milch (eiweißangereicherte Magermilch)	1. wie Spalte 1, VI b), aus teilentrahmter Milch 2. wie Nr. 1, jedoch aus entrahmter Milch	mindestens 1,5 höchstens 1,8 höchstens 0,3
VII. a) Ungezuckertes Kondensmilcherzeugnis	1. Kondensmilch 7,5 % (evaporierte Milch 7,5 %, kondensierte Milch 7,5 %)	1. wie Spalte 1, VII b), aus Milch, gesamte Milchtrockenmasse mindestens 25,0 %	mindestens 7,5

Gruppe	Standardsorte		
	1	2	3
a) Bezeichnung b) Herstellungsweise	Bezeichnung	Herstellungsweise, besondere Merkmale	Fettgehalt in 100 Gewichtsteilen
b) hergestellt aus Milch oder Sahne, durch teilweisen Entzug des Wassers eingedickt und keimfrei gemacht	2. Kondensmilch 10 % (evaporierte Milch 10 %, kondensierte Milch 10 %)	2. wie Nr. 1, gesamte Milchtrockenmasse mindestens 33,0 %	mindestens 10,0
	3. Kondenssahne (kondensierte Sahne, kondensierte Kaffeesahne, evaporierte Sahne)	3. wie Nr. 1, jedoch aus Sahne, auch unter Einstellung des Fettgehaltes, gesamte Milchtrockenmasse mindestens 26,5 %	mindestens 15,0
	4. Kondensierte entrahmte Milch (evaporierte entrahmte Milch, Kondensmagermilch)	4. wie Nr. 1, gesamte Milchtrockenmasse mindestens 20,0 %	höchstens 1,0
VIII. a) Gezuckertes Kondensmilcherzeugnis b) hergestellt aus Milch oder Sahne, durch teilweisen Entzug des Wassers eingedickt, mit Zusatz von Zucker oder Dextrose	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 Nr. 1, jedoch aus Sahne, auch unter Einstellung des Fettgehaltes, nicht über 24 % Wasser und mindestens 35,0 % gesamte Milchtrockenmasse	mindestens 13,0
	3. Gezuckerte kondensierte entrahmte Milch (gezuckerte Kondensmagermilch)	3. wie Nr. 1, nicht über 30 % Wasser und mindestens 24,0 % gesamte Milchtrockenmasse	höchstens 1,0
IX. a) Trockenmilcherzeugnis b) hergestellt aus Milch, auch mit Milchsäurebakterienkulturen, spezifischen Milchsäurebakterienkulturen (Joghurtkulturen) oder Kefirkulturen gesäuert, Buttermilch oder Sahne, durch weitgehenden Entzug des Wassers getrocknet	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 Nr. 1, jedoch aus Sahne, auch unter Einstellung des Fettgehaltes, oder einer Mischung von Milch und Sahne, mit höchstens 5 % Wassergehalt	mindestens 42,0
	3. Magermilchpulver (Trockenmagermilch, Pulver aus entrahmter Milch)	3. wie Nr. 1	höchstens 1,5
	4. Buttermilchpulver	4. wie Nr. 1, jedoch aus Buttermilcherzeugnissen, mit höchstens 7 % Wassergehalt	höchstens 15,0
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	—

Gruppe	Standardsorte		
	1	2	3
a) Bezeichnung b) Herstellungsweise	Bezeichnung	Herstellungsweise, besondere Merkmale	Fettgehalt in 100 Gewichtsteilen
	3. Molkenrahm (Molkenrahm)	3. bei Entrahmung von Molke anfallendes Erzeugnis	mindestens 10,0
	4. Süßmolkenpulver	4. durch weitgehenden Entzug des Wassers aus Süßmolke her- gestelltes Erzeugnis mit höch- stens 5 % Wasser, auch nach teilweisem Entzug des Milch- zuckers	—
	5. Sauermolkenpulver	5. durch weitgehenden Entzug des Wassers aus Sauermolke oder nachgesäuerter Süßmolke her- gestelltes Erzeugnis mit höch- stens 6 % Wasser, auch nach teilweisem Entzug des Milch- zuckers	—
	6. Entsalztes Molken- pulver	6. aus weitgehend entsalzter Molke hergestelltes Süß- oder Sauermolkenpulver	—
XI. a) Milchzucker b) aus Milch oder Molke durch Auskristallisieren erhaltenes Kohle- hydrat (Laktosemono- hydrat)	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 ent- sprechend, jedoch mit mehr als 97 % Laktosemonohydrat	—
	3. Milchroh Zucker (Rohmilchzucker)	3. wie Spalte 1, XI b), Qualität geringerer Reinheit mit minde- stens 85 % Laktosemonohydrat	—
XII. a) Milcheiweißzeugnis b) hergestellt aus ent- rahmter Milch, Butter- milch oder Molke nach den in Spalte 3 aufgeführten oder anderen Verfahren, die das Milcheiweiß in seiner Gesamtheit oder in Teilen von den übrigen Milch- bestandteilen trennen	1. Milcheiweiß	1. hergestellt aus entrahmter Milch nach Verfahren, die das Milch- eiweiß in seiner Gesamtheit weitgehend von den übrigen Bestandteilen trennen; Eiweiß- gehalt mindestens 70 %, Wasser- gehalt höchstens 6 %, Asche- gehalt höchstens 7 %, Milch- zuckergehalt höchstens 15 %	höchstens 1,5
	2. Wasserlösliches Milcheiweiß	2. wie Nr. 1, in Wasser löslich	höchstens 1,5
	3. Aufgeschlossenes Milcheiweiß (Kaseinat)	3. wie Spalte 1, XII b), durch Aufschluß mit den Natrium-, Kalzium- und Kaliumverbindun- gen der Kohlensäure oder Zitronensäure hergestelltes Erzeugnis, in Wasser löslich, 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, Eiweiß- gehalt mindestens 87 %, Wassergehalt höchstens 6 %, Aschegehalt höchstens 5 %, Milchzuckergehalt höchstens 0,5 %	höchstens 1,5

Gruppe		Standardsorte		
1		2	3	4
a) Bezeichnung	b) Herstellungsweise	Bezeichnung	Herstellungsweise, besondere Merkmale	Fettgehalt in 100 Gewichtsteilen
		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)	Sauermilchquark- erzeugnis	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 Wärme- einwirkung	2. Sauermilchquark getrocknet	2. durch weitgehenden Entzug des Wassers aus Sauermilchquark hergestelltes Erzeugnis mit höchstens 12 % Wasser	—
XIV. a)	Milchmischerzeugnis oder Bezeichnung der jeweils verwendeten Gruppe in Verbindung mit der handelsüblichen Bezeichnung des beigegebenen Lebensmittels	1. Milchmischgetränk oder Vollmilch in Verbindung mit der handelsüblichen Bezeichnung des beigegebenen Lebensmittels	1. wie Spalte 1, XIV b), aus Vollmilch, flüssig	—
	b) hergestellt aus 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	2. Milchmischgetränk oder teilentrahmte (fettarme) Milch in Verbindung mit der handelsüblichen Bezeichnung des beigegebenen Lebensmittels	2. wie Nr. 1, jedoch aus teilentrahmter (fettarmer) Milch, flüssig	—
		3. Milchmischgetränk oder entrahmte Milch (Magermilch) in Verbindung mit der handelsüblichen Bezeichnung des beigegebenen Lebensmittels	3. wie Nr. 1, jedoch aus entrahmter Milch (Magermilch), flüssig	—
		4. Bezeichnung der Standardsorte der Gruppen I bis V in Verbindung mit der handelsüblichen Bezeichnung des beigegebenen Lebensmittels	4. wie Spalte 1, XIV b), aus einer Standardsorte der Gruppen I bis V	—

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
Vorschriften für die Agrarwirtschaft		
31. 7. 73 Verordnung (EWG) Nr. 2076/73 der Kommission zur Festsetzung der auf Getreide, Mehle, Grobgrieß und Feingrieß von Weizen oder Roggen anwendbaren Abschöpfungen	1. 8. 73	L 212/1
31. 7. 73 Verordnung (EWG) Nr. 2077/73 der Kommission über die Festsetzung der Prämien als Zuschlag zu den Abschöpfungen für Getreide, Mehl und Malz	1. 8. 73	L 212/3
31. 7. 73 Verordnung (EWG) Nr. 2078/73 der Kommission zur Änderung der bei der Erstattung für Getreide anzuwendenden Berichtigung	1. 8. 73	L 212/6
31. 7. 73 Verordnung (EWG) Nr. 2079/73 der Kommission zur Festsetzung der bei Reis und Bruchreis anzuwendenden Abschöpfungen	1. 8. 73	L 212/8
31. 7. 73 Verordnung (EWG) Nr. 2080/73 der Kommission zur Festsetzung der Prämien als Zuschlag zu den Abschöpfungen für Reis und Bruchreis	1. 8. 73	L 212/10
31. 7. 73 Verordnung (EWG) Nr. 2081/73 der Kommission zur Änderung der bei der Erstattung für Reis und Bruchreis anzuwendenden Berichtigung	1. 8. 73	L 212/12
27. 7. 73 Verordnung (EWG) Nr. 2082/73 der Kommission zur Festsetzung der Abschöpfungen bei der Einfuhr von Getreide- und Reisverarbeitungserzeugnissen	1. 8. 73	L 212/14
27. 7. 73 Verordnung (EWG) Nr. 2083/73 der Kommission zur Festsetzung der bei der Einfuhr von Mischfuttermitteln anwendbaren Abschöpfungen	1. 8. 73	L 212/21
27. 7. 73 Verordnung (EWG) Nr. 2084/73 der Kommission zur Festsetzung der Erstattungen bei der Ausfuhr von Getreide- und Reisverarbeitungserzeugnissen	1. 8. 73	L 212/23
27. 7. 73 Verordnung (EWG) Nr. 2085/73 der Kommission zur Festsetzung der Erstattungen für die Ausfuhr von Getreidemischfuttermitteln	1. 8. 73	L 212/28
31. 7. 73 Verordnung (EWG) Nr. 2086/73 der Kommission über die Festsetzung der Abschöpfungen bei der Einfuhr von Weißzucker und Rohzucker	1. 8. 73	L 212/30
31. 7. 73 Verordnung (EWG) Nr. 2087/73 der Kommission zur Änderung der Erstattung bei der Ausfuhr in unverändertem Zustand für Weißzucker und Rohzucker	1. 8. 73	L 212/31
31. 7. 73 Verordnung (EWG) Nr. 2088/73 der Kommission zur Festsetzung des Grundbetrags der Abschöpfung bei der Einfuhr von Sirup und bestimmten anderen Erzeugnissen des Zuckerssektors	1. 8. 73	L 212/33
31. 7. 73 Verordnung (EWG) Nr. 2089/73 der Kommission zur Festsetzung der Erstattung bei der Ausfuhr in unverändertem Zustand für Melasse, Sirupe und bestimmte andere Erzeugnisse auf dem Zuckerssektor	1. 8. 73	L 212/35
31. 7. 73 Verordnung (EWG) Nr. 2090/73 der Kommission zur Festsetzung des Betrages der Beihilfe für Olsaaten	1. 8. 73	L 212/37
31. 7. 73 Verordnung (EWG) Nr. 2091/73 der Kommission zur Festsetzung der Erstattungen bei der Ausfuhr von Olivenöl	1. 8. 73	L 212/39
31. 7. 73 Verordnung (EWG) Nr. 2092/73 der Kommission über die Festsetzung der Erstattung bei der Ausfuhr von Olsaaten	1. 8. 73	L 212/41
31. 7. 73 Verordnung (EWG) Nr. 2093/73 der Kommission zur Festsetzung der Abschöpfungen bei der Ausfuhr für Olivenöl	1. 8. 73	L 212/43

Datum und Bezeichnung der Rechtsvorschrift	Veröffentlicht im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften	
	— Ausgabe in deutscher Sprache —	
	vom	Nr./Seite
31. 7. 73 Verordnung (EWG) Nr. 2094/73 der Kommission zur Festsetzung der besonderen Abschöpfung bei der Einfuhr für Olivenöl	1. 8. 73	L 212/45
31. 7. 73 Verordnung (EWG) Nr. 2095/73 der Kommission zur Festsetzung der durchschnittlichen Erzeugerpreise für Wein	1. 8. 73	L 212/47
27. 7. 73 Verordnung (EWG) Nr. 2096/73 der Kommission zur Festsetzung der Ankaufspreise für die ständigen Interventionen bei Rindfleisch	1. 8. 73	L 212/49
31. 7. 73 Verordnung (EWG) Nr. 2097/73 der Kommission zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EWG) Nr. 842/73 über Sonderbestimmungen für die Erstattungen und die Gemeinschaftshilfe, für die eine Vorausfestsetzung vor dem 13. Februar 1973 stattgefunden hat	1. 8. 73	L 212/54
31. 7. 73 Verordnung (EWG) Nr. 2098/73 der Kommission zur vorübergehenden Abweichung von der Verordnung (EWG) Nr. 1769/72	1. 8. 73	L 212/55
31. 7. 73 Verordnung (EWG) Nr. 2099/73 der Kommission zur Verlängerung der Verordnung (EWG) Nr. 368/73 und Nr. 621/73 der Kommission hinsichtlich des Richtverfahrens zur Denaturierung von Weichweizen in Dänemark, Irland und im Vereinigten Königreich	1. 8. 73	L 212/56
31. 7. 73 Verordnung (EWG) Nr. 2100/73 der Kommission zur Festsetzung der als Ausgleichsbeträge für die Erzeugnisse des Getreide- und Reissektors anzuwendenden Beträge	1. 8. 73	L 212/57
31. 7. 73 Verordnung (EWG) Nr. 2101/73 der Kommission zur Änderung der für Getreide, Mehle, Grobgrieß und Feingrieß von Weizen oder Roggen anzuwendenden Erstattungen	1. 8. 73	L 212/63

Andere Vorschriften

31. 7. 73 Verordnung (EWG) Nr. 2102/73 der Kommission zur Festsetzung der Währungsausgleichsbeträge sowie einiger zu ihrer Anwendung notwendiger Kurse	1. 8. 73	L 213/1
--	----------	---------

Herausgeber: Der Bundesminister der Justiz

Verlag: Bundesanzeiger Verlagsges.m.b.H. — Druck: Bundesdruckerei Bonn

Im Bundesgesetzblatt Teil I werden Gesetze, Verordnungen, Anordnungen und damit im Zusammenhang stehende Bekanntmachungen veröffentlicht. Im Bundesgesetzblatt Teil II werden völkerrechtliche Vereinbarungen, Verträge mit der DDR und die dazu gehörenden Rechtsvorschriften und Bekanntmachungen sowie Zolltarifverordnungen veröffentlicht.

Bezugsbedingungen: Laufender Bezug nur im Postabonnement. Abbestellungen müssen bis spätestens 30. 4. bzw. 31. 10. jeden Jahres beim Verlag vorliegen. Postanschrift für Abonnementsbestellungen sowie Bestellungen bereits erschienener Ausgaben: Bundesgesetzblatt, 53 Bonn 1, Postfach 624, Tel. (0 22 21) 22 40 86 bis 88.

Bezugspreis: Für Teil I und Teil II halbjährlich je 31,— DM. Einzelstücke je angefangene 16 Seiten 0,85 DM zuzüglich Versandkosten. Dieser Preis gilt auch für Bundesgesetzblätter, die vor dem 1. Juli 1972 ausgegeben worden sind. Lieferung gegen Voreinsendung des Betrages auf das Postscheckkonto Bundesgesetzblatt Köln 3 99-509 oder gegen Vorausrechnung.

Preis dieser Ausgabe: 1,05 DM (0,85 DM zuzüglich —,20 DM Versandkosten); bei Lieferung gegen Vorausrechnung 1,35 DM. Im Bezugspreis ist die Mehrwertsteuer enthalten; der angewandte Steuersatz beträgt 5,5 %.