

1976	Ausgegeben zu Bonn am 21. Februar 1976	Nr. 18
------	--	--------

Tag	Inhalt	Seite
19. 2. 76	Neufassung der Käseverordnung 7842-6	321
19. 2. 76	Verordnung über den Absatz von Magermilchpulver aus staatlicher Lagerhaltung zu herabgesetzten Preisen zur Verarbeitung zu Mischfutter und für die Ausfuhr in Form von Mischfutter (Magermilchpulver-Verbilligungs-Verordnung)	346
16. 2. 76	Anordnung über die Übertragung von Befugnissen auf dem Gebiete des Beamtenrechts im Bereich der Deutschen Bundespost und der Bundesdruckerei	349
11. 2. 76	Bekanntmachung über Enteignungen für Zwecke der Deutschen Bundesbahn 2030-14-34	349

Hinweis auf andere Verkündungsblätter

Bundesgesetzblatt Teil II Nr. 10 und Nr. 11	350
Verkündungen im Bundesanzeiger	351

Bekanntmachung der Neufassung der Käseverordnung

Vom 19. Februar 1976

Auf Grund des Artikels 2 der Dritten Verordnung zur Änderung der Käseverordnung vom 21. April 1975 (Bundesgesetzbl. I S. 973) wird nachstehend der Wortlaut der Käseverordnung vom 24. Juni 1965 (Bundesanzeiger Nr. 118 vom 30. Juni 1965) in der Fassung bekanntgegeben, wie sie sich aus der oben angeführten Änderungsverordnung und den Änderungsverordnungen

vom 7. September 1966 (Bundesanzeiger Nr. 182 vom 28. September 1966)

und

vom 22. Dezember 1969 (Bundesanzeiger Nr. 241 vom 31. Dezember 1969)

sowie aus Artikel 2 Abs. 2 Satz 1 des Gesetzes zur Gesamtreform des Lebensmittelrechts vom 15. August 1974 (Bundesgesetzbl. I S. 1945)

ergibt.

Die Rechtsvorschriften sind auf Grund des § 1 Abs. 2, der §§ 37 und 52 Abs. 1 Satz 1 des Milchgesetzes vom 31. Juli 1930 (Reichsgesetzbl. I S. 421),

zuletzt geändert durch Artikel 221 des Einführungsgesetzes zum Strafgesetzbuch vom 2. März 1974 (Bundesgesetzbl. I S. 469), in Verbindung mit Artikel 129 des Grundgesetzes,

auf Grund des § 9 Abs. 1 Nr. 4 Buchstabe b, des § 10 Abs. 1, des § 17 Abs. 2, des § 19 Nr. 1, 2 Buchstaben a, b und des § 49 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständengesetzes vom 15. August 1974 (Bundesgesetzbl. I S. 1945),

auf Grund des § 5 a Abs. 1 Nr. 1, 2, Abs. 2, 3 des Lebensmittelgesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 17. Januar 1936 (Reichsgesetzbl. I S. 17), zuletzt geändert durch das Gesetz zur Gesamtreform des Lebensmittelrechts, in Verbindung mit Artikel 129 des Grundgesetzes und

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 Gesetz zur Änderung des Margarinegesetzes vom 28. Mai 1974 (Bundesgesetzbl. I S. 1185),

erlassen worden.

Bonn, den 19. Februar 1976

Der Bundesminister
für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
J. Ertl

Käseverordnung

Erster Abschnitt

Allgemeine Bestimmungen

§ 1

Begriffsbestimmungen

(1) Käse sind frische oder in verschiedenen Graden der Reife befindliche Erzeugnisse, die aus dickgelegter Käsereimilch hergestellt sind.

(2) Käsereimilch ist die zur Herstellung von Käse bestimmte Milch, auch unter Mitverwendung von Buttermilcherzeugnissen, Sahneerzeugnissen, Süßmolke, Sauermolke und Molkenrahm (Molkenrahm). Die Milch kann ganz oder teilweise durch Schaf-, Ziegen- oder Büffelmilch ersetzt sein. Die in Satz 1 genannten Milcherzeugnisse können ganz oder teilweise durch entsprechende Erzeugnisse aus Schaf-, Ziegen- oder Büffelmilch ersetzt sein. Die in den Sätzen 1 bis 3 genannten Erzeugnisse dürfen durch Entzug von Wasser eingedickt und miteinander vermischt sein.

(3) Als Käse gelten auch Erzeugnisse, die aus Süßmolke oder Sauermolke durch Entzug von Wasser, auch unter Zusatz von Milch, Sahne (Rahm), Molkenrahm (Molkenrahm), Butter, Butterschmalz, Schaf-, Ziegen- oder Büffelmilch, hergestellt sind (Molkenkäse).

(4) Erzeugnisse aus Käse sind

1. Erzeugnisse, die aus Käse durch Schmelzen unter Anwendung von Wärme, auch unter Verwendung von Schmelzsalzen, hergestellt sind (Schmelzkäse);
2. Erzeugnisse, die aus Käse unter Zusatz anderer Milcherzeugnisse, ausgenommen Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen, oder beigegebener Lebensmittel ohne Schmelzen hergestellt sind (Käsezubereitungen);
3. Erzeugnisse, die aus Käse, aus Schmelzkäse oder aus Käse und Schmelzkäse unter Zusatz anderer Milcherzeugnisse oder beigegebener Lebensmittel durch Schmelzen unter Anwendung von Wärme, auch unter Verwendung von Schmelzsalzen, hergestellt sind (Schmelzkäsezubereitungen).

(5) Beigegebene Lebensmittel im Sinne dieser Verordnung sind Lebensmittel, die bei der Herstellung von Käsezubereitungen und Schmelzkäsezubereitungen zur Erzielung einer besonderen Geschmacksrichtung zugesetzt werden, ausgenommen die in § 3 Abs. 1 oder in § 4 Abs. 1 genannten Stoffe sowie Milch und Milcherzeugnisse.

§ 2

Sachlicher Geltungsbereich

(1) Die Vorschriften dieser Verordnung gelten nur für das gewerbsmäßige Herstellen und Inverkehrbringen.

(2) Inverkehrbringen im Sinne dieser Verordnung ist das Anbieten, zum Verkauf Vorrätighalten, Feilhalten, Verkaufen und jedes sonstige Überlassen an andere.

(3) Dem gewerbsmäßigen Herstellen oder Inverkehrbringen im Sinne dieser Verordnung steht es gleich, wenn Käse oder Erzeugnisse aus Käse für Mitglieder von Genossenschaften oder ähnlichen Einrichtungen oder in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung hergestellt oder abgegeben werden.

§ 3

Anforderungen an die Herstellung von Käse

(1) Bei der Herstellung von Käse, ausgenommen Molkenkäse, dürfen außer Käsereimilch (§ 1 Abs. 2) und vorbehaltlich des § 23 nur verwendet werden

1. a) Wiederkäuermagenlab oder Zubereitungen aus Wiederkäuermagenlab, Wiederkäuermagenpepsin und Schweinemagenpepsin (Lab-Pepsin-Zubereitungen), wobei der Anteil Chymosin mindestens 25 vom Hundert betragen muß,
- b) Labaustauschstoffe (§ 20 Abs. 1 Satz 2),
- c) Bakterien-, Hefe- und Pilzkulturen,
- d) Milchsäure,
- e) Süßmolkenpulver, Sauermolkenpulver und entsalztes Molkenpulver, insgesamt bis zu 25 Gramm auf einen Liter Käsereimilch, sowie
- f) Trockenmilcherzeugnisse und Milcheiweiß-erzeugnisse, einschließlich der in Buchstabe e genannten Erzeugnisse insgesamt bis zu 50 Gramm auf einen Liter Käsereimilch;
2. a) Speisesalz,
- b) Gewürze, Gewürzzubereitungen sowie Auszüge oder Destillate aus Gewürzen,
- c) Trinkwasser und Wasserdampf aus Trinkwasser,
- d) Lactoflavin sowie
- e) Carotin, auch mit der zu seiner Lösung oder Emulgierung erforderlichen Menge Speiseöl unter Mitverwendung von Speisegelatine, Stärke und Ascorbinsäureester (Anlage 3 Nr. 2 Buchstabe d);

3. bei Hartkäse, Schnittkäse und halbfestem Schnittkäse mit geschlossener Rinde oder Haut außerdem Speiseöl zum Behandeln der Oberfläche;
4. bei Frischkäse außerdem Sahneerzeugnisse zum Einstellen des Fettgehaltes.

(2) Bei der Herstellung von Molkenkäse dürfen außer den in § 1 Abs. 3 genannten Erzeugnissen und vorbehaltlich des § 23 nur die in Absatz 1 Nr. 2 genannten Stoffe verwendet werden.

(3) Zur Herstellung von Frischkäse darf nur Käseeremilch verwendet werden, die einem Pasteurisierungsverfahren nach § 1 Abs. 3 Nr. 2 Buchstabe b der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes vom 15. Mai 1931 (Reichsgesetzbl. I S. 150), zuletzt geändert durch die Zuständigkeitslockerungsverordnung vom 18. April 1975 (Bundesgesetzbl. I S. 967), unterworfen worden ist, sofern die Käseeremilch nicht ausschließlich aus Erzeugnissen zusammengesetzt ist, die nach der genannten Vorschrift behandelt worden sind.

§ 4

Anforderungen an die Herstellung von Erzeugnissen aus Käse

(1) Bei der Herstellung von Erzeugnissen aus Käse dürfen außer den in den Begriffsbestimmungen für diese Erzeugnisse in § 1 Abs. 4 jeweils genannten Erzeugnissen und vorbehaltlich des § 23 nur verwendet werden

1. die in § 3 Abs. 1 Nr. 2 genannten Stoffe;
2. bei Käsezubereitungen und Schmelzkäsezubereitungen auch Stärke und Speisegelatine;
3. bei Käsezubereitungen auch Luft, Stickstoff und Kohlendioxid zum Aufschäumen;
4. bei Schmelzkäsezubereitungen auch aufgeschlossenes Milcheiweiß.

(2) Bei der Herstellung von Käsezubereitungen muß der Gewichtsanteil des Käses an den insgesamt zur Herstellung verwendeten Stoffen mindestens 50 vom Hundert betragen. Bei der Herstellung von Schmelzkäsezubereitungen muß der Gewichtsanteil des Käses, des Schmelzkäses oder des Käses und Schmelzkäses an den insgesamt zur Herstellung verwendeten Stoffen mindestens 50 vom Hundert betragen; bei Schmelzkäsezubereitungen der Rahmstufe und Doppelrahmstufe wird das zugesetzte MilCHFett auf den Mindestgewichtsanteil angerechnet.

(3) Käsezubereitungen und Schmelzkäsezubereitungen dürfen an beigegebenen Lebensmitteln nicht mehr als 15 vom Hundert des Gesamtgewichts des Fertigerzeugnisses enthalten. Fette oder Öle, die nicht der Milch entstammen, sowie Erzeugnisse, denen Fette oder Öle zugesetzt worden sind, die nicht der Milch entstammen, dürfen nicht als beigegebene Lebensmittel verwendet werden; dies gilt nicht für Kakao und Kakaoerzeugnisse im Sinne der Kakao-Verordnung.

(4) Käsezubereitungen aus Frischkäse, die unter Verwendung von Früchten oder Fruchterzeugnissen hergestellt werden, dürfen abweichend von Absatz 3 Satz 1 bis zu 30 vom Hundert des Gesamtgewichts des Fertigerzeugnisses an diesen Lebensmitteln enthalten.

§ 5

Fettgehaltsstufen

Käse und Erzeugnisse aus Käse dürfen nach ihrem Fettgehalt in der Trockenmasse nur in den folgenden Fettgehaltsstufen in den Verkehr gebracht werden:

Fettgehaltsstufe	Fettgehalt in der Trockenmasse	
Doppelrahmstufe	höchstens	85 %
	mindestens	60 %
Rahmstufe	mindestens	50 %
Vollfettstufe	mindestens	45 %
Fettstufe	mindestens	40 %
Dreiviertelfettstufe	mindestens	30 %
Halbfettstufe	mindestens	20 %
Viertelfettstufe	mindestens	10 %
Magerstufe	weniger als	10 %

Zweiter Abschnitt

Käse

§ 6

Käsegruppen

(1) Käse, ausgenommen Molkenkäse, wird nach dem Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse in folgende Käsegruppen eingeteilt:

Käsegruppe	Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse
Hartkäse	56 % oder weniger
Schnittkäse	mehr als 54 % bis 63 %
Halbfester Schnittkäse	mehr als 61 % bis 69 %
Sauermilchkäse	mehr als 60 % bis 73 %
Weichkäse	mehr als 67 % bis 73 %
Friskkäse mit Ausnahme von Schichtkäse in der	
a) Magerstufe und Viertelfettstufe	mehr als 73 % bis 83 %
b) Halbfettstufe, Dreiviertelfettstufe und Fettstufe	mehr als 73 % bis 85 %
c) Vollfettstufe, Rahmstufe und Doppelrahmstufe	mehr als 73 % bis 87 %

(2) Standardsorten mit Ausnahme von Speisequark und der Standardsorten bei Sauermilchkäse werden abweichend von Absatz 1 nach dem Mindestgehalt an Trockenmasse in Käsegruppen nach Anlage 1 eingeteilt.

§ 7

Standardsorten

(1) Käse darf unter der Bezeichnung einer Standardsorte der Anlage 1 nur in den Verkehr gebracht werden, wenn er den Vorschriften der Anlage 1 über die Herstellung und Beschaffenheit der Standardsorte und in seinen sonstigen Eigenschaften dem Sortentyp der Standardsorte entspricht.

(2) Anstelle der Bezeichnung nach Anlage 1 dürfen verwendet werden

1. für die Standardsorten der Fettgehaltsstufen Rahmstufe und Doppelrahmstufe, ausgenommen die Standardsorte „Butterkäse“ und die Standardsorten der Gruppe Frischkäse, die Bezeichnung „Rahm“ oder „Sahne“ in einer Wortverbindung mit der Standardsorte;
2. für Schichtkäse die Bezeichnung „Sahneschichtkäse“ und für Speisequark die Bezeichnung „Speisequark mit Sahne“ oder „Speisequark mit Rahm“, wenn diese Standardsorten mindestens 40 % Fett in der Trockenmasse enthalten.

(3) Andere Käse als Standardsorten dürfen nicht mit einer Angabe in den Verkehr gebracht werden, die auf eine Standardsorte hinweist. Frischkäse mit weniger als 40 % Fett in der Trockenmasse darf nicht mit einem Hinweis auf Sahne oder Rahm in den Verkehr gebracht werden.

§ 8

Kennzeichnung

(1) Käse darf nur in den Verkehr gebracht werden, wenn er nach den Vorschriften dieser Verordnung gekennzeichnet ist. Zur Kennzeichnung verpflichtet sind der Hersteller, der Fertiglagerer, der Einführer und derjenige, der Käse ganz oder geteilt neu verpackt und in den Verkehr bringt. Fertiglagerer ist, wer nicht im eigenen Betrieb hergestellten Käse durch Behandlung einem bestimmten Reifegrad zuführt.

(2) Die Kennzeichnung ist in deutscher Sprache deutlich sichtbar in haltbarer Weise und in leicht lesbarer Schrift anzubringen

1. bei Käse, der weder verpackt noch mit einem Überzugstoff versehen ist, auf der Oberfläche;
2. bei Käse in Verpackungen, ausgenommen Transportverpackungen, und bei Käse, der mit einem Überzugstoff versehen ist, auf der Verpackung oder dem Überzugstoff;
3. bei Packungen, die aus mehreren einzelnen Fertigpackungen bestehen (Sammelpackungen), außerdem auf den einzelnen Fertigpackungen.

(3) Fertigpackungen im Sinne dieser Verordnung sind für die Abgabe an Verbraucher bestimmte Packungen mit Käse oder Erzeugnissen aus Käse, ungeachtet ihrer Füllmenge.

(4) Absatz 1 Satz 1 gilt nicht für Hersteller, soweit sie Käse an Fertiglagerer, und nicht für Hersteller und Fertiglagerer, soweit sie Käse an Hersteller von Erzeugnissen aus Käse zur Herstellung dieser Erzeugnisse liefern.

§ 9

Art der Kennzeichnung

(1) Die Kennzeichnung muß bei Käse enthalten

1. die Käsegruppe (§ 6) oder bei Standardsorten die Bezeichnung nach Anlage 1 oder nach § 7 Abs. 2, bei Molkenkäse die Bezeichnung „Molkenkäse“;
2. die Bezeichnung der Fettgehaltsstufe (§ 5) oder statt dessen des Fettgehalts in der Trockenmasse mit der Angabe „... % Fett i. Tr.“, außer bei Sauermilchkäse (Anlage 1 Abschnitt B);
3. den Namen oder die Firma und den Ort der Hauptniederlassung des zur Kennzeichnung Verpflichteten (§ 8 Abs. 1 Satz 2) mit Ausnahme des Einführers, der jedoch anstelle eines der anderen Kennzeichnungspflichtigen angegeben werden kann;
4. die Kontrollnummer (§ 26) eines Kennzeichnungspflichtigen, wenn ein anderer, der den Käse in den Verkehr bringt, mit seinem Namen oder der Firma und dem Ort seiner Hauptniederlassung in der Kennzeichnung angegeben ist;
5. die Angabe des Herstellungslandes; bei inländischem Käse kann statt dessen das engere Erzeugungsgebiet angegeben werden;
6. bei Fertigpackungen das Nettogewicht zum Zeitpunkt der Herstellung der Fertigpackung, wobei ein entsprechender Hinweis zu erfolgen hat, wenn die Angabe des Nettogewichtes in Anlage 3 Nr. 5 genannte Stoffe einschließt;
7. bei Verwendung von Schaf-, Ziegen- oder Büffelmilch einen Hinweis hierauf;
8. bei Frischkäse in Fertigpackungen unverschlüsselt nach Tag und Monat den Zeitpunkt der Herstellung (Herstellungsdatum) durch die Angabe „hergestellt am ...“ oder den Zeitpunkt, bis zu dem der Frischkäse in ungeöffneter Verpackung gekühlt mindestens haltbar ist (Mindesthaltbarkeitsdatum), durch die Angabe „gekühlt mindestens haltbar bis ...“; das Mindesthaltbarkeitsdatum ist auf der Grundlage einer Lagerungstemperatur von 10 bis 12 °C zu berechnen.

(2) Bei Frischkäse in Becherpackungen können die Angaben nach Absatz 1 Nr. 8 auf dem Boden der Fertigpackung angebracht werden, sofern auf der Oberseite ein Hinweis darauf erfolgt.

(3) Auf Sammelpackungen ist anstelle der Angabe nach Absatz 1 Nr. 6 die Anzahl und das Gewicht der einzelnen Fertigpackungen anzugeben. Auf den einzelnen Fertigpackungen einer Sammelpackung genügen die Angaben nach Absatz 1 Nr. 1, 2, 6 und 7. Die Kennzeichnung von Sammelpackungen kann entfallen, wenn die einzelnen Fertigpackungen alle Angaben nach Absatz 1 enthalten und mit der Kennzeichnung in der Sammelpackung deutlich erkennbar sind.

(4) Wird Käse in geriebenem Zustand in den Verkehr gebracht, muß statt der Angabe nach Absatz 1 Nr. 1 die Bezeichnung „geriebener Käse“ mit dem Zusatz „hergestellt aus ...“ oder, sofern nur eine Käsesorte verwandt wird, die Bezeichnung nach Absatz 1 Nr. 1 mit dem Zusatz „gerieben“ angege-

ben werden. Werden mehrere Käsesorten in geriebenem Zustand vermischt in den Verkehr gebracht, ist im Zusammenhang mit der Angabe nach Satz 1 auch das Mischungsverhältnis und anstelle der Angabe nach Absatz 1 Nr. 2 der Fettgehalt in der Trockenmasse des Gesamterzeugnisses anzugeben.

(5) Abweichend von § 17 Abs. 1 Nr. 4 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes darf Käse, der nicht erhitzt worden ist, als „Naturkäse“ bezeichnet werden.

§ 10

Käse im Anschnitt

Wer Käse im Einzelhandel lose oder im Anschnitt in den Verkehr bringt, hat die Angaben nach § 9 Abs. 1 Nr. 1 und 2 auf einem Schild bei der Ware anzubringen; bei Frischkäse ist ferner das Herstellungsdatum nach § 9 Abs. 1 Nr. 8 anzugeben.

§ 11

Güteklasse Markenkäse, Güteprüfungen für inländischen Markenkäse

(1) Inländischer Käse kann unter der Gütebezeichnung „Markenkäse“ in den Verkehr gebracht werden.

(2) Die Bezeichnung „Markenkäse“ darf nur auf Grund einer Genehmigung verwendet werden. Die Genehmigung wird für Betriebe, die Käse herstellen oder fertiglageren, auf Antrag von der nach Landesrecht zuständigen Behörde (Überwachungsstelle) erteilt, wenn der verantwortliche technische Leiter sowie die bauliche und technische Einrichtung des Betriebes die Gewähr dafür bieten, daß der hergestellte oder fertiggelagerte Käse der Güteklasse Markenkäse entsprechen wird. Bei Betrieben, die Käse herstellen oder fertiglageren, muß ferner Käse der Sorte, für die die Genehmigung beantragt ist, in mindestens zwei aufeinanderfolgenden Prüfungen den Anforderungen an Markenkäse entsprochen haben.

(3) Fertiglagerer dürfen Käse unter der Bezeichnung „Markenkäse“ nur in den Verkehr bringen, wenn er in einem Betrieb hergestellt ist, für den die Genehmigung zur Verwendung der Bezeichnung „Markenkäse“ erteilt ist.

(4) Die Genehmigung ist zurückzunehmen, wenn nachträglich bekannt wird, daß eine der Voraussetzungen des Absatzes 2 Satz 2 nicht vorgelegen hat. Sie ist zu widerrufen, wenn

1. Tatsachen die Annahme rechtfertigen, daß eine der Voraussetzungen des Absatzes 2 Satz 2 nicht mehr vorliegt,
2. die Proben — ausgenommen bei Betrieben, die Emmentaler oder Bergkäse herstellen oder fertiglageren —
 - a) bei drei aufeinanderfolgenden Prüfungen den Anforderungen für Markenkäse nicht entsprochen haben oder
 - b) trotz Herstellung des Käses zu zwei aufeinanderfolgenden Prüfungen nicht eingesandt, abgegeben oder bereitgestellt worden sind,

3. ein Betrieb, der Emmentaler oder Bergkäse herstellt oder fertiglageret, wiederholt Käse, der nicht durch die Überwachungsstelle als Markenkäse eingestuft worden ist, unter der Bezeichnung „Markenkäse“ oder unter Verwendung des Gütezeichens nach Absatz 11 in den Verkehr bringt,

4. der Käse, für den die Genehmigung erteilt worden ist, länger als ein Jahr nicht hergestellt worden ist, oder

5. bei Emmentaler und Bergkäse nicht jeder Käse-laib der Überwachungsstelle zur Güteprüfung vorgelegt wird.

(5) Bei Betrieben — ausgenommen Betriebe, die Emmentaler oder Bergkäse herstellen oder fertiglageren —, die Käse unter der Bezeichnung „Markenkäse“ herstellen oder fertiglageren, sind Proben der Käsesorten abzurufen oder zu entnehmen und auf ihre Güte zu prüfen.

(6) Bei Betrieben, die Emmentaler oder Bergkäse unter der Bezeichnung „Markenkäse“ herstellen oder fertiglageren, ist jeder Käse-laib durch die Überwachungsstelle auf seine Güte zu prüfen.

(7) Die Betriebe haben zu den Prüfungen auf Anforderung und nach näherer Bestimmung der Überwachungsstelle Proben der Käsesorten, für die die Bezeichnung „Markenkäse“ geführt werden soll, auf ihre Kosten einzusenden, abzugeben oder bereitzustellen. Sie haben ferner die Entnahme von Proben zu dulden. Auf Betriebe, die Emmentaler oder Bergkäse herstellen oder fertiglageren, findet Satz 1 mit der Maßgabe entsprechende Anwendung, daß jeder Käse-laib zur Prüfung vorzulegen ist.

(8) Die Überwachungsstelle oder die von ihr Beauftragten haben in Betrieben, die Markenkäse herstellen oder fertiglageren, jährlich in der Regel zwei Betriebskontrollen durchzuführen.

(9) Für die Durchführung der Güteprüfungen gelten die Bestimmungen der Anlage 4.

(10) Käse darf unter der Bezeichnung „Markenkäse“ nur in den Verkehr gebracht werden, wenn er

1. mindestens 40 % Fett in der Trockenmasse aufweist;
2. der angegebenen Fettgehaltsstufe entspricht oder mindestens den angegebenen Fettgehalt in der Trockenmasse aufweist und
3. bei der Beurteilung nach Anlage 4 mindestens 4 Punkte in jeder Eigenschaft erreicht.

(11) Für Markenkäse wird das nebenstehend abgebildete Gütezeichen eingeführt. Das Gütezeichen besteht aus einem stilisierten Adler mit ovaler Umrandung. Die Umrandung enthält die Inschrift „Deutsche Landwirtschaftliche Markenware“. Darunter oder daneben stehen die Worte „Amtliche Kontrolle des Landes ... Überwachungsstelle ...“.



(12) Käse, der unter der Bezeichnung „Markenkäse“ in den Verkehr gebracht wird, muß mit dem Gütezeichen gekennzeichnet sein.

Dritter Abschnitt Erzeugnisse aus Käse

§ 12

Trockenmasse

Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen dürfen unbeschadet der sonstigen Anforderungen nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie den in Anlage 2 für die einzelnen Fettgehaltsstufen festgelegten Gehalt an Trockenmasse aufweisen.

§ 13

Kochkäse

Anstelle der Bezeichnung „Schmelzkäsezubereitung“ darf die Bezeichnung „Kochkäse“ verwandt werden, wenn zur Herstellung nur Sauermilchquark oder Labquark, an anderen Milcherzeugnissen nur Sahne (Rahm), Butter oder Butterschmalz und kein Schmelzkäse verwendet worden sind.

§ 14

Kennzeichnung

(1) Erzeugnisse aus Käse dürfen nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie nach den Vorschriften dieser Verordnung gekennzeichnet sind. Zur Kennzeichnung verpflichtet sind der Hersteller, der Einführer und derjenige, der die in Satz 1 genannten Erzeugnisse ganz oder geteilt neu verpackt und in den Verkehr bringt.

(2) § 8 Abs. 2 gilt für die Kennzeichnung von Erzeugnissen aus Käse entsprechend.

(3) Die Kennzeichnung darf einen Hinweis auf eine Standardsorte oder auf einen anderen Käse nur enthalten

1. bei Schmelzkäse, wenn der Anteil der Standardsorte oder des anderen Käses an dem Gewicht des insgesamt zur Herstellung verwendeten Käses mindestens 75 vom Hundert beträgt,
2. bei Käsezubereitungen, wenn bei der Herstellung als Käse nur die angegebene Standardsorte oder der angegebene andere Käse verwendet worden ist,
3. bei Schmelzkäsezubereitungen, wenn bei der Herstellung als Käse nur die angegebene Standardsorte oder der angegebene andere Käse oder deren Schmelzprodukt verwendet worden ist.

(4) Erzeugnisse aus Käse, die in der Kennzeichnung einen Hinweis auf eine Standardsorte enthalten, müssen den Fettgehalt in der Trockenmasse aufweisen, der für die angegebene Standardsorte festgelegt ist. Enthält die Kennzeichnung bei Schmelzkäse einen Hinweis auf eine Standardsorte, für die ein Fettgehalt in der Trockenmasse von 45 % oder

mehr festgelegt ist, so darf der Fettgehalt in der Trockenmasse des Schmelzkäses um bis zu 2,5 % niedriger sein als bei der angegebenen Standardsorte.

(5) Die Schrift der Bezeichnung der Fettgehaltsstufe und eines Hinweises auf eine Standardsorte oder auf einen anderen Käse darf nicht größer sein und nicht stärker hervortreten als die Schrift der Bezeichnung Schmelzkäse, Käsezubereitung oder Schmelzkäsezubereitung.

§ 15

Kennzeichnung bei Schmelzkäse

(1) Die Kennzeichnung muß bei Schmelzkäse enthalten

1. die Bezeichnung „Schmelzkäse“, bei streichfähigem Schmelzkäse nach Anlage 2 auch einen Hinweis auf die Streichfähigkeit;
2. die Bezeichnung der Fettgehaltsstufe oder statt dessen des Fettgehaltes in der Trockenmasse mit der Angabe „... % Fett i. Tr.“;
3. den Namen oder die Firma und den Ort der Hauptniederlassung des zur Kennzeichnung Verpflichteten (§ 14 Abs. 1 Satz 2) mit Ausnahme des Einführers, der jedoch anstelle eines anderen Kennzeichnungspflichtigen angegeben werden kann;
4. die Kontrollnummer (§ 26) des Herstellers oder desjenigen, der den Schmelzkäse ganz oder geteilt neu verpackt und in den Verkehr bringt, wenn ein anderer, der den Schmelzkäse in den Verkehr bringt, mit seinem Namen oder der Firma und dem Ort der Hauptniederlassung in der Kennzeichnung angegeben ist;
5. die Angabe des Herstellungslandes; bei inländischem Schmelzkäse kann statt dessen das engere Erzeugungsgebiet angegeben werden;
6. bei Fertigpackungen das Nettogewicht zum Zeitpunkt der Herstellung der Fertigpackung.

(2) § 9 Abs. 3 gilt entsprechend.

§ 16

Kennzeichnung bei Käsezubereitungen

(1) Die Kennzeichnung muß bei Käsezubereitungen enthalten

1. die Bezeichnung „Käsezubereitung“;
2. die Angaben nach § 15 Abs. 1 Nr. 2 bis 6; bei Käsezubereitungen aus Frischkäse ferner die Angabe nach § 9 Abs. 1 Nr. 8;
3. die Angabe der Art der beigegebenen Lebensmittel und ihres Gesamtanteils in vom Hundert des Gewichts des Fertigerzeugnisses;
4. bei Verwendung von Stärke oder Speisegelatine die Angabe „mit Stärke“ oder „mit Speisegelatine“ oder „mit Bindemittel“.

(2) Abweichend von Absatz 1 Nr. 1 darf die Bezeichnung „Käsezubereitung“ ersetzt werden durch die Bezeichnung „Frischkäsezubereitung“, wenn als

Käse nur Frischkäse, oder durch die Bezeichnung einer Standardsorte der Gruppe Frischkäse in Verbindung mit dem Wortteil „-zubereitung“, wenn als Käse nur diese Standardsorte verwendet worden ist.

(3) § 9 Abs. 2 und 3 gilt entsprechend.

§ 17

Kennzeichnung bei Schmelzkäsezubereitungen

(1) Die Kennzeichnung muß bei Schmelzkäsezubereitungen enthalten

1. die Bezeichnung „Schmelzkäsezubereitung“ oder eine Bezeichnung nach § 13;
2. die Angaben nach § 15 Abs. 1 Nr. 2 bis 6;
3. die Angaben nach § 16 Abs. 1 Nr. 3 und 4.

(2) § 9 Abs. 3 gilt entsprechend.

§ 18

Erzeugnisse aus Käse im Anschnitt

Wer Erzeugnisse aus Käse im Einzelhandel lose oder im Anschnitt in den Verkehr bringt, hat

1. bei Schmelzkäse die Angaben nach § 15 Abs. 1 Nr. 1 und 2,
2. bei Käsezubereitungen die Angaben nach § 16 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 und § 15 Abs. 1 Nr. 2, bei Käsezubereitungen aus Frischkäse ferner das Herstellungsdatum nach § 9 Abs. 1 Nr. 8,
3. bei Schmelzkäsezubereitungen die Angaben nach § 17 Abs. 1 Nr. 1 und § 15 Abs. 1 Nr. 2 auf einem Schild bei der Ware anzubringen.

§ 19

Werden Käse oder Erzeugnisse aus Käse in einer gemeinsamen Verpackung in den Verkehr gebracht, so muß auf der Verpackung der Inhalt unter Beachtung der für die einzelnen Inhaltsteile geltenden Vorschriften gekennzeichnet sein. § 14 Abs. 5 gilt entsprechend.

Vierter Abschnitt Labaustauschstoffe und Lab-Pepsin-Zubereitungen

§ 20

Herstellung von Labaustauschstoffen

(1) Wer einen Labaustauschstoff herstellen will, bedarf hierzu der Genehmigung der zuständigen Behörde. Labaustauschstoffe im Sinne dieser Verordnung sind Zubereitungen von Enzymen mikrobiellen Ursprungs, die dazu bestimmt sind, anstelle von Lab zur Dicklegung von Milch bei der Käseherstellung verwendet zu werden.

(2) Die Genehmigung wird nur erteilt, wenn

1. der Antragsteller nachweist, daß der Labaustauschstoff den gesundheitlichen Anforderungen nach Absatz 5 genügt; der Nachweis ist nach dem Muster der Anlage 5 zu erbringen,

2. der Antragsteller oder derjenige, unter dessen Leitung Labaustauschstoffe hergestellt werden, zuverlässig ist und ausreichende Fachkenntnisse besitzt,

3. der Betrieb mit Räumen, Einrichtungen und Geräten ausgestattet ist, die für die sachgemäße Herstellung von Labaustauschstoffen, insbesondere die Kultur von Mikroorganismen, erforderlich und geeignet sind,

4. sichergestellt ist, daß vermehrungsfähige Mikroorganismen zur Herstellung von Labaustauschstoffen nicht in die Abluft, das Abwasser oder den Abfall gelangen können,

5. die mit der Herstellung und Abpackung von Labaustauschstoffen beschäftigten Personen gegen gesundheitliche Schäden, insbesondere durch Allergene und Infektionen, hinreichend geschützt und

6. ausreichende sanitäre Einrichtungen vorhanden sind.

(3) Die Erteilung der Genehmigung ist mit der Auflage zu verbinden, daß der Antragsteller

1. durch Untersuchung jeder Charge prüft oder prüfen läßt, ob der Labaustauschstoff den Anforderungen nach Absatz 5 genügt; dabei dürfen die Anforderungen nach Absatz 5 Nr. 1 durch Zellkulturtest mit Zellen menschlicher Herkunft nachgewiesen werden,

2. Aufzeichnungen macht über

- a) Menge und Zeitpunkt des in einem Arbeitsgang hergestellten Labaustauschstoffes sowie das Verfahren der Herstellung,

- b) das Ergebnis der Kontrolluntersuchungen nach Nummer 1

und diese Aufzeichnungen mindestens drei Jahre bei seinen Geschäftspapieren aufbewahrt,

3. jede Charge mit einer laufenden Nummer (Chargennummer) kennzeichnet.

(4) Die Genehmigung ist zurückzunehmen, wenn nachträglich bekannt wird, daß eine zu ihrer Erteilung erforderliche Voraussetzung nicht vorgelegen hat. Sie ist zu widerrufen, wenn eine dieser Voraussetzungen nachträglich weggefallen oder eine mit ihr verbundene Auflage nicht eingehalten ist und diesem Mangel nicht innerhalb einer von der zuständigen Behörde zu setzenden angemessenen Frist abgeholfen wird.

(5) Labaustauschstoffe sind als gesundheitlich unbedenklich anzusehen, wenn

1. chronisch-toxische, karzinogene, teratogene, mutagene oder sonst gesundheitlich bedenkliche Eigenschaften nicht nachgewiesen worden sind,

2. sie frei sind von

- a) für die Herstellung verwendeten,

- b) pathogenen

entwicklungsfähigen Mikroorganismen und

3. Stoffe mit antibiotischer Wirkung, die therapeutisch verwendet werden oder zu therapeutisch angewendeten Stoffklassen gehören, nicht nachweisbar sind.

(6) Räume, Einrichtungen und Geräte, die der Herstellung von Labaustauschstoffen dienen und insbesondere mit zu ihrer Herstellung verwendeten Mikroorganismen unmittelbar oder mittelbar in Berührung kommen, müssen nach jeder Benutzung, mindestens jedoch einmal täglich, gründlich gereinigt und desinfiziert werden.

§ 21

Verbringen von Labaustauschstoffen in den Geltungsbereich der Verordnung

(1) Wer Labaustauschstoffe in den Geltungsbereich dieser Verordnung verbringen will, hat dies der für den Ort der Zollabfertigung zuständigen Behörde zuvor anzumelden und nach dem Muster der Anlage 5 nachzuweisen, daß die Labaustauschstoffe den Anforderungen nach § 20 Abs. 5 genügen. Die zuständige Behörde hat zu prüfen, ob der Nachweis als ausreichend anzusehen ist; das Ergebnis der Prüfung ist dem Anzeigenden mitzuteilen.

(2) Labaustauschstoffe dürfen in den Geltungsbereich dieser Verordnung nur verbracht werden, wenn

1. die nach Absatz 1 zuständige Behörde den Nachweis der gesundheitlichen Unbedenklichkeit als ausreichend angesehen hat,
2. die Labaustauschstoffe in einem Betrieb hergestellt worden sind, der von der zuständigen Behörde des Herkunftslandes zugelassen ist und überwacht wird,
3. jede in der Sendung enthaltene Charge untersucht worden ist und diese Untersuchung ergeben hat, daß der Labaustauschstoff den Anforderungen nach § 20 Abs. 5 genügt, und
4. die Sendung im Zeitpunkt der zollamtlichen Abfertigung zum freien Verkehr, zur Zollgutlagerung in einem offenen Zollager, zum aktiven Veredelungsverkehr, zum Umwandlungsverkehr oder zur Zollgutverwendung sowie bei der Zollbehandlung ohne Abfertigung mit Überführung in den freien Verkehr von einer amtlichen Bescheinigung nach Muster der Anlage 6 begleitet wird.

Im Falle der Nummer 3 darf die Prüfung auf chronisch-toxische Eigenschaften nach § 20 Abs. 5 Nr. 1 durch eine Prüfung auf Toxizität im Zellkulturtest mit Zellen menschlicher Herkunft erfolgen.

(3) Die Ausstellung der Bescheinigung nach Absatz 2 Satz 1 Nr. 4 darf im Zeitpunkt der zollamtlichen Abfertigung nicht länger als einen Monat zurückliegen. Die Bescheinigung ist von der zuständigen Behörde des Versandlandes auszustellen. Die Bescheinigung muß in deutscher Sprache abgefaßt sein und in dreifacher Ausfertigung vorgelegt werden; die Urschrift wie auch die erste und zweite Mehrausfertigung sind als solche zu kennzeichnen. Eine Mehrausfertigung der Bescheinigung ist von der Zolldienststelle auf Kosten des Verfügungsberechtigten der nach Absatz 1 zuständigen Behörde zuzuleiten.

§ 22

Abgabe und Kennzeichnung von Lab-Pepsin-Zubereitungen und Labaustauschstoffen

Lab-Pepsin-Zubereitungen und Labaustauschstoffe dürfen nur in Packungen oder Behältnissen in den Verkehr gebracht werden. Auf den Packungen oder Behältnissen ist an einer in die Augen fallenden Stelle deutlich sichtbar und in leicht lesbarer Schrift in deutscher Sprache anzugeben

1. der Name oder die Firma des Herstellers oder desjenigen, der das Erzeugnis in den Verkehr bringt, sowie der Ort der gewerblichen Hauptniederlassung des Herstellers; befindet sich dieser Ort außerhalb des Geltungsbereiches dieser Verordnung, ist jedoch das Erzeugnis im Geltungsbereich der Verordnung hergestellt, außerdem der Ort der Herstellung;
2. die Bezeichnung des Erzeugnisses;
3. die Menge des Inhalts nach Volumen oder Gewicht;
4. die Chargennummer;
5. der Zeitpunkt der Herstellung unverschlüsselt nach Monat und Jahr;
6. die Aktivität des Erzeugnisses;
7. bei Lab-Pepsin-Zubereitungen der Anteil an Chymosin.

Fünfter Abschnitt Fremde Stoffe

§ 23

Zulassung fremder Stoffe und Überzugstoffe

(1) Bei der Herstellung von Käse und Erzeugnissen aus Käse dürfen nur die nach Anlage 3 und der Farbstoff-Verordnung zugelassenen fremden Stoffe zugesetzt werden. Die in der Anlage 3 aufgeführten fremden Stoffe müssen den dort festgesetzten Reinheitsanforderungen entsprechen; die dort angegebenen Höchstmengen dürfen nicht überschritten werden. Abweichend von Satz 1 dürfen zur Herstellung von Käsezubereitungen und von Schmelzkäsezubereitungen beigegebene Lebensmittel, denen fremde Stoffe zugesetzt sind, verwendet werden, wenn bei der Herstellung dieser Lebensmittel die Vorschriften über den Zusatz fremder Stoffe beachtet worden sind.

(2) Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen, bei deren Herstellung die in Anlage 3 Nr. 3 Buchstaben a bis d und Nr. 4 Buchstabe a angegebenen Stoffe verwendet worden sind, müssen durch die Angabe „mit Schmelzsalz“ kenntlich gemacht werden. Bei Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen, bei denen die Stoffe außer als Schmelzsalz zugleich für einen anderen Zweck verwendet worden sind und auch insoweit kenntlich gemacht werden müssen, ist diese Kenntlichmachung mit dem Zusatz „zugleich als Schmelzsalz“ zu versehen. Bei Käsezubereitungen und Schmelzkäsezubereitungen,

denen in Anlage 3 Nr. 3 Buchstabe e angeführte fremde Stoffe zugesetzt worden sind, ist der Zusatz dieser Stoffe durch Bezeichnung der jeweils verwendeten Stoffe oder durch die Angabe „mit Bindemittel“ kenntlich zu machen. Hartkäse und Schnittkäse, die unter Verwendung der nach Anlage 3 Nr. 5 Buchstabe d zugelassenen Kunststoffdispersionen beschichtet worden sind, müssen durch die Angabe „Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet“ kenntlich gemacht werden. Hartkäse, Schnittkäse und halbfester Schnittkäse mit geschlossener Rinde oder Haut, deren Oberfläche mit dem nach Anlage 3 Nr. 2 Buchstabe e zugelassenen Calciumsorbat behandelt worden ist, müssen durch die Angabe „Oberfläche mit Calciumsorbat behandelt“ kenntlich gemacht werden. Dieser Kenntlichmachung bedarf es nicht, wenn die behandelte Oberfläche vollständig entfernt worden ist.

(3) Abweichend von § 5 a Abs. 2 des Lebensmittelgesetzes besteht nicht die Verpflichtung, den Gehalt an den in Anlage 3 Nr. 1, 2 und 4 Buchstabe b genannten Stoffen kenntlich zu machen. Die Verpflichtung zur Kenntlichmachung des Gehaltes an fremden Stoffen in beigegebenen Lebensmitteln richtet sich nach den für diese beigegebenen Lebensmittel geltenden Vorschriften.

§ 24

Kenntlichmachung fremder Stoffe

(1) Die Kenntlichmachung nach § 23 Abs. 2 und 3 Satz 2 ist nach Maßgabe des § 8 Abs. 2 vorzunehmen; Angaben nach § 23 Abs. 2 sind in Verbindung mit der Bezeichnung des Käses oder des Erzeugnisses aus Käse anzubringen.

(2) In Verbindung mit der Kenntlichmachung nach Absatz 1 dürfen unbeschadet des § 17 Abs. 1 Nr. 4 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes die Angaben „handelsüblich“, „unschädlich“ oder ähnliche Angaben nicht gebraucht werden.

(3) Bei Käse und Erzeugnissen aus Käse, die als solche oder in Speisen zum Verzehr in Gaststätten oder Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden, ist die Kenntlichmachung auf den Speisekarten oder, soweit Speisekarten nicht ausgelegt sind, auf den Preisverzeichnissen vorzunehmen.

(4) Werden Käse oder Erzeugnisse aus Käse im Einzelhandel lose oder im Anschnitt in den Verkehr gebracht, findet Absatz 1 mit der Maßgabe Anwendung, daß die Angaben auf dem nach § 10 oder § 18 vorgeschriebenen Schild anzubringen sind.

(5) Bei Abgabe im Versandhandel müssen die in Absatz 1 vorgeschriebenen Angaben auch in den Angebotslisten deutlich sichtbar und leicht lesbar angebracht sein.

§ 25

Abgabe von Schmelzsälen

(1) Die in den Nummern 3 und 4 der Anlage 3 aufgeführten fremden Stoffe, unvermischt oder in Vermischung untereinander, dürfen, sofern sie zum

Schmelzen von Käse bestimmt sind, gewerbsmäßig nur in Packungen oder Behältnissen abgegeben werden.

(2) Auf den Packungen oder Behältnissen müssen in deutscher Sprache deutlich sichtbar und in leicht lesbarer Schrift angegeben sein

1. der fremde Stoff mit der vollständigen chemischen Bezeichnung nach Maßgabe der Nummern 3 und 4 der Anlage 3 und, sofern diese Stoffe untereinander vermischt sind, außerdem die in dieser Vermischung enthaltene Menge der einzelnen Stoffe;
2. der Verwendungszweck durch die Angabe „Schmelzsälen zur Herstellung von Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen“;
3. der Name oder die Firma des Herstellers oder desjenigen, der die Stoffe oder ihre Vermischungen in den Verkehr bringt, sowie der Ort der gewerblichen Hauptniederlassung des Herstellers; wenn dieser Ort nicht im Geltungsbereich dieser Verordnung liegt, die Stoffe oder ihre Vermischungen jedoch im Geltungsbereich dieser Verordnung hergestellt sind, außerdem der Ort der Herstellung.

Sechster Abschnitt

Ergänzende Vorschriften

§ 26

Kontrollnummern

(1) Die nach Landesrecht zuständige Behörde teilt den zur Kennzeichnung von Käse oder von Erzeugnissen aus Käse Verpflichteten auf Antrag Kontrollnummern zu.

(2) Die Kontrollnummer besteht aus der Betriebsnummer und einer vorangestellten Kurzbezeichnung. Als Kurzbezeichnung werden festgesetzt für

Baden-Württemberg	BW
Bayern	B
Berlin	Bln
Bremen	HB
Hamburg	HH
Hessen	HE
Niedersachsen	
für die Regierungsbezirke Hannover, Hildesheim, Lüneburg und Stade und für den Verwaltungsbezirk Braunschweig	N I
für die Regierungsbezirke Aurich und Osnabrück und für den Verwaltungsbezirk Oldenburg	N II
Nordrhein-Westfalen	
für die Regierungsbezirke Aachen, Düsseldorf, Köln	NW I
für die Regierungsbezirke Arnsberg, Detmold, Münster	NW II
Rheinland-Pfalz	RP
Saarland	S
Schleswig-Holstein	SH

§ 27

Befugnisse der Länder

Die Länder bleiben befugt, Vorschriften zu erlassen

1. über die Gewinnung der Milch, die für die Herstellung von Käse der Standardsorten Emmentaler oder Bergkäse verwendet werden soll, sowie über die Einführung weiterer Güteklassen bei Emmentaler und Bergkäse,
2. über die Anbringung von Zeichen zur amtlichen Kontrolle des Zeitpunktes der Herstellung von Käse inländischer Standardsorten und
3. über Qualitätsprüfungen von Käse, soweit für diese nicht Prüfungen nach § 11 vorgesehen sind.

§ 28

Anwendungsbereich

(1) Diese Verordnung gilt, soweit in Absatz 3 oder 4 nichts anderes bestimmt ist, auch für Käse und Erzeugnisse aus Käse, die in den Geltungsbereich dieser Verordnung verbracht werden.

(2) Die Vorschriften dieser Verordnung gelten nicht für Käse und Erzeugnisse aus Käse, die zur Lieferung in Gebiete außerhalb des Geltungsbereichs dieser Verordnung bestimmt sind. Zu diesem Zweck bestimmte Käse und Erzeugnisse aus Käse müssen, wenn sie nicht den Vorschriften dieser Verordnung entsprechen, von den für das Inland bestimmten Erzeugnissen getrennt gehalten und kenntlich gemacht werden, auch wenn die Voraussetzungen des § 50 Abs. 2 Satz 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes nicht gegeben sind.

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

(4) Abweichend von Absatz 1 darf die Käsesorte „Provolone“ mit einem Zusatz von Hexamethylentetramin (E 239) in den Geltungsbereich dieser Verordnung verbracht werden; der Gehalt an diesem Stoff darf in einem Kilogramm nicht mehr als 25 Milligramm, berechnet als Formaldehyd, betragen und ist nach Maßgabe des § 8 Abs. 1 und 2 durch die Angabe „mit Hexamethylentetramin (E 239)“ kenntlich zu machen.

§ 29

Käse-Fondue-Zubereitung

Mit Ausnahme der §§ 8 und 9 Abs. 1 Nr. 3 bis 6 finden die Vorschriften dieser Verordnung auf Käse-Fondue-Zubereitungen keine Anwendung.

Siebenter Abschnitt**Straftaten und Ordnungswidrigkeiten, Schlußvorschriften**

§ 30

Straftaten und Ordnungswidrigkeiten

(1) Nach § 52 Abs. 1 Nr. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer entgegen § 20 Abs. 1 Satz 1 Labaustauschstoffe ohne Genehmigung herstellt. Wer eine in Satz 1 bezeichnete Handlung fahrlässig begeht, handelt nach § 53 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes ordnungswidrig.

(2) Ordnungswidrig im Sinne des § 53 Abs. 2 Nr. 1 Buchstabe a des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig die nach § 20 Abs. 6 vorgeschriebene Reinigung oder Desinfektion nicht oder nicht ausreichend durchführt.

(3) Ordnungswidrig im Sinne des § 54 Abs. 1 Nr. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 22 Satz 1 Lab-Pepsin-Zubereitungen oder Labaustauschstoffe nicht in Packungen oder Behältnissen in den Verkehr bringt,
2. entgegen § 25 Abs. 1 fremde Stoffe oder Vermischungen dieser Stoffe, die zum Schmelzen von Käse bestimmt sind, nicht in Packungen oder Behältnissen abgibt oder
3. entgegen § 22 Satz 2 oder § 25 Abs. 2 auf Packungen oder Behältnissen die erforderlichen Angaben nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise macht.

(4) Ordnungswidrig im Sinne des § 54 Abs. 2 Nr. 3 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. der Anmeldepflicht nach § 21 Abs. 1 Satz 1 nicht oder nicht ordnungsgemäß nachkommt oder
2. entgegen § 21 Abs. 2 Labaustauschstoffe in den Geltungsbereich dieser Verordnung verbringt.

(5) Nach Artikel 3 Abs. 3 Satz 2 des Gesetzes zur Gesamtreform des Lebensmittelrechts wird bestraft, wer

1. entgegen § 23 Abs. 1 Satz 1 oder 2 Käse oder Erzeugnissen aus Käse, die dazu bestimmt sind, gewerbsmäßig in den Verkehr gebracht zu werden, nicht zugelassene fremde Stoffe oder fremde Stoffe über die in Anlage 3 festgesetzten Höchstmengen hinaus oder unter Verstoß gegen die dort festgesetzten Reinheitsanforderungen zusetzt,
2. entgegen § 23 Abs. 2 oder § 24 Abs. 1, 3, 4 oder 5 Käse oder Erzeugnisse aus Käse, die er gewerbsmäßig in den Verkehr bringt, nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise kenntlich macht oder
3. entgegen § 28 Abs. 4 die Käsesorte „Provolone“ mit einem Gehalt an Hexamethylentetramin, der die dort festgesetzte Höchstmenge überschreitet,

oder ohne die vorgeschriebene Kenntlichmachung in den Geltungsbereich dieser Verordnung verbringt.

§ 31

Ordnungswidrigkeiten

(1) Ordnungswidrig im Sinne des § 46 Abs. 3 des Milchgesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 3 Abs. 1 bei der Herstellung von Käse,
2. entgegen § 3 Abs. 2 bei der Herstellung von Molkenkäse,
3. entgegen § 3 Abs. 3 bei der Herstellung von Frischkäse,
4. entgegen § 4 Abs. 1 Nr. 1 bei der Herstellung von Schmelzkäse,
5. entgegen § 4 Abs. 1 Nr. 1, 2 oder 3, Abs. 2 Satz 1, Abs. 3 oder 4 bei der Herstellung von Käsezubereitungen oder
6. entgegen § 4 Abs. 1 Nr. 1, 2 oder 4, Abs. 2 Satz 2 oder Abs. 3 bei der Herstellung von Schmelzkäsezubereitungen

nicht zugelassene Stoffe verwendet, sofern die Herstellung gewerbsmäßig erfolgt, oder so hergestellte Käse oder Erzeugnisse aus Käse gewerbsmäßig in den Verkehr bringt.

(2) Ordnungswidrig im Sinne des § 46 Abs. 3 des Milchgesetzes handelt auch, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. ein Erzeugnis, das nicht der für die gewählte Bezeichnung nach § 1 Abs. 1, 3 oder 4 geltenden Begriffsbestimmung entspricht, unter der Bezeichnung „Käse“, „Molkenkäse“, „Erzeugnis aus Käse“, „Schmelzkäse“, „Käsezubereitung“ oder „Schmelzkäsezubereitung“,
2. Käse, der einen für die angegebene Käsegruppe zu hohen Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse (§ 6) aufweist,
3. Käse, der nicht den Anforderungen nach § 7 Abs. 1 entspricht, unter der Bezeichnung einer Standardsorte der Anlage 1,
4. Käse, der nicht den Anforderungen nach § 7 Abs. 2 Nr. 1 entspricht, unter Verwendung der Bezeichnung „Rahm“ oder „Sahne“,
5. Schichtkäse, der nicht den Anforderungen nach § 7 Abs. 2 Nr. 2 entspricht, unter der Bezeichnung „Sahneschichtkäse“,

6. Speisequark, der nicht den Anforderungen nach § 7 Abs. 2 Nr. 2 entspricht, unter der Bezeichnung „Speisequark mit Sahne“ oder „Speisequark mit Rahm“,

7. entgegen § 7 Abs. 3 Satz 1 andere Käse als Standardsorten mit einer Angabe, die auf eine Standardsorte hinweist,

8. entgegen § 7 Abs. 3 Satz 2 Frischkäse mit weniger als 40 % Fett in der Trockenmasse mit einem Hinweis auf Sahne oder Rahm,

9. entgegen § 11 Abs. 2 Satz 1 oder Abs. 3 Käse ohne die erforderliche Genehmigung oder Käse, der nicht den Anforderungen nach § 11 Abs. 10 entspricht, unter der Bezeichnung „Markenkäse“,

10. entgegen § 12 Erzeugnisse aus Käse, die nicht den in Anlage 2 festgelegten Gehalt an Trockenmasse aufweisen,

11. Schmelzkäsezubereitungen, die nicht den Anforderungen nach § 13 entsprechen, unter der Bezeichnung „Kochkäse“ oder

12. nicht, unrichtig oder nicht vorschriftsmäßig gekennzeichneten Käse entgegen §§ 8 bis 10, Schmelzkäse entgegen §§ 14, 15 oder 18, Käsezubereitungen entgegen §§ 14, 16 oder 18, Schmelzkäsezubereitungen entgegen §§ 14, 17 oder 18 oder die genannten Erzeugnisse entgegen § 19

gewerbsmäßig in den Verkehr bringt.

(3) Ordnungswidrig im Sinne des § 30 Abs. 1 Nr. 9 des Milch- und Fettgesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig Käse mit dem Gütezeichen nach § 11 Abs. 11 in den Verkehr bringt, ohne hierzu berechtigt zu sein.

§ 32

Berlin-Klausel

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzblatt I S. 1) in Verbindung mit Artikel 325 Satz 2 des Einführungsgesetzes zum Strafgesetzbuch, Artikel 11 des Gesetzes zur Gesamtreform des Lebensmittelrechts und § 32 des Milch- und Fettgesetzes auch im Land Berlin.

Anlage 1
(zu § 7)

Standardsorten

A. Bei Hartkäse, Schnittkäse, halbfestem Schnittkäse, Weichkäse und Frischkäse

1	2	3	4	5	6	7	8
Gruppe	Standard- sorte	Herstellungs- vorschriften	Beschaffenheit				Sonstige Eigenschaften
		Zur Herstellung dürfen Milch und daraus gewonnene Buttermilch, Sahne (Rahm), Süßmilch, Sauermilch und Molkenmilch (Molkenrahm) verwendet werden, sofern nächstehend nichts anderes bestimmt ist; ferner dürfen Trockenmilcherzeugnisse, Süßmilchpulver, Sauermilchpulver, entsalztes Molkenpulver und Milchzuckerpulver in technologisch bedingtem Umfang, höchstens jedoch in den in § 3 Abs. 1 Nr. 1 Buchstaben e und f zugelassenen Mengen, verwendet werden; außerdem dürfen bei der Herstellung Gewürze, Gewürzzubereitungen sowie Auszüge oder Destillate aus Gewürzen verwendet werden, sofern deren Verwendung im folgenden durch den Kennbuchstaben „G“ zugelassen ist	Fettgehalts- stufen	Mindest- gehalt an Trocken- masse in 100 Gewichts- teilen	Herstel- lungs- gewicht	Mindest- alter (ausgenom- men bei Lieferung an Fertig- lagerer)	A = Aussehen — Äußeres B = Aussehen — Inneres und Konsistenz C = Geruch und Geschmack Bei Frischkäse: A = Aussehen B = Gefüge C = Geruch und Geschmack
Hartkäse	Emmentaler	nur aus roher Milch, die nicht über die Gewinnungstemperatur erwärmt wurde	Vollfett- stufe	62	40 bis 130 kg	3 Monate (während dieser Zeit muß der Käse mindestens 4 Wochen bei einer Temperatur von 20 bis 28 °C in einem Gärkeller reifen)	A Griffeste, goldgelbe bis bräunlich glatte Rinde mit leicht nach außen gewölbter Randfläche B Mattgelb, möglichst regelmäßig verteilte Kirschlochung, geschmeidiger und elastischer Teig C Mild aromatisch, nußkernartig
	Bergkäse	nur aus roher Milch, die nicht über die Gewinnungstemperatur erwärmt wurde	Vollfett- stufe	62	15 bis 50 kg	3 Monate	A Griffeste geschlossene, dunkelgelb bis bräunlich schattierte Rinde, leicht nach außen gewölbte Randflächen B Einfarbig, mattgelb, geschlossen bis geringe erbsengroße Lochung, je nach Alter fester bis mittelfester elastischer Teig C Je nach Alter mild bis kräftig, würzig, nußkernartig
	Chester (Cheddar)	—	Vollfett- stufe Rahmstufe	60 62	mindestens 20 kg	3 Monate	A Lückenlos geschlossene Oberfläche B Hellgelb bis orange, schlitzförmige Bruchlochung, nicht krümeliger Teig, auf der Zunge schmelzend C Schwach säuerlich bis leicht pikant

1	2	3	4	5	6	7	8
Schnittkäse	Gouda	G	Dreiviertel- fettstufe Fettstufe Vollfett- stufe Rahmstufe	49 53 55 57	0,3 bis 30 kg	5 Wochen	A Trockene und glatte Rinde, auch mit einem leichten weißlich-graugrünen Schimmelbelag, die Rinde kann auch fehlen B Elfenbeinfarbig bis gelb, mattglänzend, runde oder auch ovale Lochung von etwa Erbsgröße, gleichmäßig im Teig verteilt, jedoch nicht sehr zahlreich, fester, aber noch geschmeidiger Teig C Mild bis leicht pikant, jedoch nicht säuerlich
	Edamer	—	Dreiviertel- fettstufe Fettstufe Vollfett- stufe Rahmstufe	49 53 55 57	0,3 bis 20 kg	5 Wochen	A Trockene und glatte Rinde, auch mit einem leichten weißlich-graugrünen Schimmelbelag, die Rinde kann auch fehlen B Elfenbeinfarbig bis goldgelb, mattglänzend, nur vereinzelte Lochung von runder oder ovaler Form bis zu Erbsgröße, geschmeidiger, sich fettig anführender Teig, weicher als bei Goudakäse C Mild und rein, nicht säuerlich
	Tilsiter	G	Dreiviertel- fettstufe Fettstufe Vollfett- stufe Rahmstufe Doppel- rahmstufe	49 53 55 57 61	1,5 bis 20 kg	5 Wochen	A Gut angetrocknete Schmiere, auch gewaschen nach abgeschlossener Reifung, auch rindenlos B Elfenbeinfarbig bis hellgelb, Löcher von Schlitz- oder Gerstenkornform, auch runde Löcher daneben, Teig geschmeidig, jedoch nicht kurz oder bröckelig C Leicht herb bis pikant, auch leicht säuerlich, jedoch nicht sauer
	Wilster- marschkäse	—	Vollfett- stufe Rahmstufe	53 56	1,5 bis 6 kg	4 Wochen	A Glatte Oberfläche, auch rindenlos B Geschmeidiger, aber schnittfester Teig mit speckigem Griff und glänzender Schnittfläche, blaßgelb bis weißlichgelb, gleichmäßige, feinporige Bruchlochung C Leicht säuerlich und leicht herb

1	2	3	4	5	6	7	8
Halbfeste Schnittkäse	Steinbuscher	—	Dreiviertel-fettstufe Vollfettstufe Rahmstufe	44 50 53	200 bis 1000 g	3 Wochen	A Gelbbraun bis rötlich, möglichst wenig Schmiere B Angereifte Teigmasse gelb, wenig Bruchlöcher, davon wenig runde Löcher, geschmeidiger Teig C Mild bis leicht pikant
	Edelpilzkäse	auch aus Schafmilch oder einem Gemisch von Kuhmilch und Schafmilch; Reifung nur mit Kulturen von <i>Penicillium Roqueforti</i>	Vollfettstufe Rahmstufe Doppelrahmstufe	48 50 55	2 bis 5 kg	5 Wochen	A Die Durchlöcherung für das Pilzwachstum soll erkennbar sein B Weißer bis gelblicher Farbton, der Teig muß von dunkelgrünen oder blauen Schimmeladern durchzogen sein, marmorierte Schnittfläche, im Teig Bruchlöcher, leicht krümelig, dabei jedoch geschmeidig C Pikant bis stark pikant
	Butterkäse	—	Vollfettstufe Rahmstufe Doppelrahmstufe	48 50 55	250 bis 6000 g	—	A Geschmeidige Haut von gelbbrauner bis rötlicher Farbe, die Haut kann auch fehlen B Schnittfläche des Teiges gelblicher Farbton, Teig möglichst ohne Lochung, Teig halbfest bis schnittfest und durch die ganze Masse gleichmäßig gereift C Mild und feinsäuerlich
	Weißlacke	—	Fettstufe Vollfettstufe Rahmstufe	45 47 49	1 bis 2 kg	—	A Weißgelbe Oberfläche, bedeckt mit dünnflüssiger lackartiger Schmiere B Helle Schnittfläche, nur wenige Bruchlöcher, sonst keine Lochung, durch die ganze Masse gleichmäßig gereift C Stark pikant bis scharf
Weichkäse	Camembert	Reifung nur mit Kulturen von <i>Penicillium Camemberti</i> oder <i>Penicillium Candidum</i> (Camembertschimmel)	Dreiviertel-fettstufe Fettstufe Vollfettstufe Rahmstufe Doppelrahmstufe	38 42 44 46 52	80 bis 400 g	—	A Gleichmäßig mit Camembertschimmel bedeckt, an den Rändern kann Rotschmiere sein B Farbe des Teiges weiß bis rahmgelb, im Teig außer einigen Bruchlöchern keine Löcher, Teig im gereiften Zustand geschmeidig C Mild aromatisch

1	2	3	4	5	6	7	8
	Brie	Reifung nur mit Kulturen von Camembertschimmel	Vollfettstufe Rahmstufe Doppelrahmstufe	44 46 52	1 bis 3 kg Bei Verwendung einer Form- und Portionierungseinrichtung sind auch Gewichte von 100 bis 1.000 g zulässig	—	A Gleichmäßig mit Camembertschimmel bedeckt, an den Rändern kann Rotschmiere sein B Farbe des Teiges weiß bis rahmgelb, im Teig außer einigen Bruchlöchern keine Löcher, Teig im gereiften Zustand geschmeidig C Aromatisch, leicht säuerlich bis leicht pikant
	Romadur	—	Halbfettstufe Dreiviertel-fettstufe Fettstufe Vollfettstufe Rahmstufe Doppelrahmstufe	35 38 42 44 46 52	80 bis 180 g	—	A Geschmeidige Haut mit gelbbrauner bis rötlicher Schmiere B Schnittfläche des Teiges mattglänzend weiß, angereifte Teigmasse bis hellgelb, im Teig nur einige Bruchlöcher, weichschnittiger Teig, jedoch nicht von fließender Beschaffenheit C Mild bis leicht pikant
	Limburger	—	Halbfettstufe Dreiviertel-fettstufe Fettstufe Vollfettstufe Rahmstufe	35 38 42 44 46	180 bis 1000 g	—	A Geschmeidige Haut mit gelbbrauner bis rötlicher Schmiere B Schnittfläche des Teiges mattglänzend weiß, angereifte Teigmasse bis hellgelb, im Teig nur einige Bruchlöcher, weichschnittiger Teig, jedoch nicht von fließender Beschaffenheit C Würzig bis pikant
	Münsterkäse	—	Vollfettstufe Rahmstufe	44 46	80 bis 1000 g	—	A Gelblich-rote Schmiere mit guter Hautbildung B Weißgelbe Schnittfläche, geschmeidiger geschlossener Teig C Mild und fein
Frischkäse	Speisequark	nur aus Milch, Sahne oder entrahmter Milch, die einem anerkannten Pasteurisierungsverfahren unterworfen worden ist G	alle Fettgehaltstufen	—	—	—	A Milchigweißer bis rahmgelber Farbton B Teig gleichmäßig weich, zart-geschmeidig bis pastenartig; zugesetzte Sahne, auch geschlagene, soll in der ganzen Teigmasse gleichmäßig verteilt enthalten sein C Leicht rein milchsauer

1	2	3	4	5	6	7	8
	Schichtkäse	nur aus Milch, Sahne oder entrahmter Milch, die einem anerkannten Pasteurisierungsverfahren unterworfen worden ist G	Viertelfettstufe und höhere Fettgehaltstufen	—	—	—	A Milchigweißer bis rahmgelber Farbton B Schnittfläche des Teiges mattglänzend, im Innern sollen Schichten erkennbar sein, gelbliche Schichten müssen fettreicher als hellere Schichten sein, im Teig nur wenige Bruchlöcher, zartgeschmeidiger und formfester Teig C Rein milchsauer
	Rahmfrischkäse	nur aus Milch, Sahne oder entrahmter Milch, die einem anerkannten Pasteurisierungsverfahren unterworfen worden ist G	Rahmstufe	39	—	—	A Milchigweißer bis schwachgelber Farbton B Keine Lochung, pastenartiger und streichfähiger Teig C Leicht feinsäuerlich
	Doppelrahmfrischkäse	wie Rahmfrischkäse G	Doppelrahmstufe	44	—	—	A Wie Rahmfrischkäse B Wie Rahmfrischkäse C Wie Rahmfrischkäse

B. Standardsorten bei Sauermilchkäse

1	2	3	4	5
Standard-sorten	Herstellungsvorschriften	Beschaffenheit		Sonstige Eigenschaften A = Aussehen — Äußeres B = Aussehen — Inneres und Konsistenz C = Geruch und Geschmack
	Herstellung nur aus Sauermilchquark oder Labquark oder aus einem Gemisch dieser Erzeugnisse. Dem Quark darf bis zu 25 % seines Gewichtes getrockneter Quark — dieser berechnet als Quark mit 32 % Trockenmasse — zugesetzt sein. Der Quark muß ausschließlich aus pasteurisierter entrahmter Milch, der Sauermilchquark unter Verwendung von Milchsäurebakterien hergestellt sein; ferner dürfen bei der Herstellung Gewürze, Gewürzzubereitungen sowie Auszüge oder Destillate aus Gewürzen verwendet werden, sofern deren Verwendung im folgenden durch den Kennbuchstaben „G“ zugelassen ist	Fettgehaltstufe	Herstellungsgewicht	
Harzer-Käse, Mainzerkäse	Reifung nur mit Gelb- oder Rotschmierebakterien (Typ „Gelbkäse“) G	Magerstufe	25 bis 125 g	A Glatte Oberfläche mit goldgelber bis rötlich-brauner Schmiere B Weißlicher bis leicht gelblicher Farbton, geschmeidig-fester Teig C Mild pikant bis pikant
Handkäse, Bauernhandkäse, Korbkäse, Stangenkäse, Spitzkäse	Herstellung zulässig als Typ „Gelbkäse“ und als Typ „Edelschimmelkäse“ (Reifung überwiegend durch Edelschimmel). Bei Typ „Edelschimmelkäse“ Reifung nur mit Camembertschimmel G	Magerstufe	25 bis 125 g	Als Typ „Gelbkäse“ Eigenschaften wie Harzer-Käse. Als Typ „Edelschimmelkäse“ folgende Eigenschaften: A Gleichmäßig mit Camembertschimmel bedeckt B Weißlicher bis leicht gelblicher Farbton, geschmeidig-fester Teig C Mild-aromatisch bis leicht pikant
Olmützer Quargel	Herstellung nur zulässig als Typ „Gelbkäse“ G	Magerstufe	12 bis 17 g	A Eigenschaften wie Harzer-Käse B Teig fester als bei Harzer-Käse C Pikant
Kräuterkäse	Herstellung nur aus Ziegerquark (Herstellung des Ziegers nur aus Magermilch oder Molke, die einem anerkannten Pasteurisierungsverfahren unterworfen worden ist) unter Zusatz von Ziegerklee und anderen Kräutern	Magerstufe	50 bis 500 g	A Glatte, auch etwas rauhe Oberfläche von hellgrünem Farbton B Schnittfläche hellgrüner Farbton wie Äußeres, keine Lochung, weichschnittiger bis fester Teig C Aromatisch-pikant

Anlage 2
(zu § 12)**Trockenmassegehalt
bei Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen**

Mindestgehalte an Trockenmasse in hundert Gewichtsteilen mit Ausnahme von Kochkäse (§ 13)				Mindestgehalt an Trockenmasse in hundert Gewichtsteilen Kochkäse (§ 13)
bei Schmelzkäsezubereitungen, die mehr als 1% Milchzucker enthalten, erhöht sich die in Spalte 1 angegebene Mindesttrockenmasse um jeweils 1% für jedes 1% übersteigende volle Prozent Milchzucker				
Fettgehaltsstufe	1	2	3	
	Schmelzkäse (streichfähig) und Schmelzkäse- zubereitung	Schmelzkäse (schnittfähig)	Schmelzkäse aus Hartkäse in Einzelstücken mit einem Gewicht von 1000 Gramm und mehr	
	%	%	%	
Doppelrahmstufe	47	52	57	42
Rahmstufe	45	50	55	36
Vollfettstufe	43	48	53	34
Fettstufe	41	46	51	32
Dreiviertelfettstufe	35	42	47	29
Halbfettstufe	33	38	43	26
Viertelfettstufe	31	36	41	24
Magerstufe	29	34	39	22

Die Mindestgehalte an Trockenmasse in Spalte 1 gelten nicht für Schmelzkäsezubereitungen aus Frischkäse, die unter Verwendung der in § 4 Abs. 1 Nr. 4 oder in Anlage 3 Nr. 3 Buchstabe e bezeichneten Stoffe hergestellt sind. Diese Schmelzkäsezubereitungen müssen mindestens den vorgeschriebenen Trockenmassegehalt des jeweils verwendeten Frischkäses aufweisen.

Anlage 3

(zu § 23 Abs. 1)

Zugelassene fremde Stoffe für Käse und Erzeugnisse aus Käse**1. Käse und Erzeugnisse aus Käse**

frisch entwickelter Rauch aus naturbelassenen Hölzern und Zweigen, Heidekraut und Nadelholzsamenständen, auch unter Mitverwendung von Gewürzen zur äußerlichen Anwendung bei diesen Erzeugnissen.

Der durchschnittliche Gehalt so geräucherter Erzeugnisse an Benz(a)pyren (3,4 — Benzpyren) darf 1 Mikrogramm auf ein Kilogramm (lppb) nicht überschreiten. Werden zur Herstellung der Erzeugnisse geräucherte Lebensmittel verwendet, so darf der Zusatz von Rauchbestandteilen nicht über mitverwendete Anteile an Wasser, wäßrigen Lösungen, Speiseölen oder anderen Flüssigkeiten und daraus hergestellten Produkten erfolgen. In den verwendeten Lebensmitteln darf der in Satz 1 festgesetzte Gehalt an Benz(a)pyren (3,4 — Benzpyren) nicht überschritten werden.

2. Käse

a) Calciumchlorid

als Zusatz zur Käsereimilch (§ 1 Abs. 2) bis zu höchstens 0,2 Gramm auf einen Liter für die Herstellung von Hartkäse, Schnittkäse, halbfestem Schnittkäse und Weichkäse.

b) Salpeter (Natrium- und Kaliumnitrat)

als Zusatz zur Käsereimilch bis zu höchstens 0,2 Gramm auf einen Liter für die Herstellung von Schnittkäse, sofern der Käse frühestens vier Wochen nach der Herstellung in den Verkehr gebracht wird.

c) Natriumhydrogenkarbonat und Calciumkarbonat

als Zusatz für die Herstellung von Sauermilchkäse insgesamt bis zu höchstens 30 Gramm auf ein Kilogramm Quark.

d) 5,6-Diacetyl-l-ascorbinsäure (l-Ascorbyldiacetat) und 6-Palmityl-l-ascorbinsäure (l-Ascorbylpalmitat) in Mengen bis zu insgesamt 40 Milligramm je Kilogramm Käse zur Herstellung von Carotin-Emulsionen in Speiseöl (§ 3 Abs. 1 Nr. 2 Buchstabe e).

e) Calciumsorbat

zur Behandlung der Oberfläche von Hartkäse, Schnittkäse und halbfestem Schnittkäse mit geschlossener Rinde oder Haut; die Behandlung ist so durchzuführen, daß auf dem verkaufsfertigen Käse ein Gehalt von 0,3 Gramm Calciumsorbat, berechnet als Sorbinsäure pro Quadratdezimeter Oberfläche, nicht überschritten wird.

3. Schmelzkäse, Käsezubereitungen und Schmelzkäsezubereitungen außer Kochkäse

jeweils in 100 Gewichtsteilen des Schmelzkäses oder der Schmelzkäsezubereitung

a) Natrium- und Calciumverbindungen der Milchsäure (Laktate) insgesamt bis zu höchstens 4 Gewichtsteile oder

b) Natrium-, Kalium- und Calciumverbindungen der Zitronensäure (Zitrate) insgesamt bis zu höchstens 4 Gewichtsteile oder

c) Natrium-, Kalium- und Calciumverbindungen der Monophosphorsäure (Orthophosphate), der Pyrophosphorsäure (Pyrophosphate) und der Polyphosphorsäuren (Polyphosphate) insgesamt bis zu höchstens 3 Gewichtsteile oder

d) Mischungen der unter den Buchstaben a bis c genannten Verbindungen bis zu höchstens 4 Gewichtsteile mit der Maßgabe, daß nicht mehr als 3 Gewichtsteile der genannten Phosphate in 100 Gewichtsteilen des Fertigerzeugnisses enthalten sind,

als Zusatz bei der Herstellung von Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen,

e) Obstpektine, Pektinsäure, Alginsäure sowie deren Natrium-, Kalium- und Calciumverbindungen, Agar-Agar, Carragene, Traganth, Gummi-Arabicum, Guarmehl und Johannisbrotkermehl

als Zusatz bei der Herstellung von Käsezubereitungen und Schmelzkäsezubereitungen.

Zur Herstellung von Schmelzkäsezubereitungen dürfen, bezogen auf das Fertigerzeugnis, von den in den Buchstaben a, b und e genannten Stoffen insgesamt bis zu höchstens 4 Gewichtsteile, von den in den Buchstaben c, d und e genannten Stoffen insgesamt bis zu höchstens 3 Gewichtsteile zugesetzt werden, wobei der Anteil der in Buchstabe e genannten Stoffe jeweils 0,8 Gewichtsteile nicht überschreiten darf.

4. Kochkäse

- a) Natrium-, Kalium- und Calciumverbindungen der Ortho- und Pyrophosphorsäure (Ortho- und Pyrophosphate) und der Zitronensäure (Zitrate), jeweils insgesamt bis zu höchstens 25 Gramm, sowie
- b) Natriumhydrogenkarbonat und Calciumkarbonat insgesamt bis zu höchstens 20 Gramm auf ein Kilogramm Quark als Zusatz bei der Herstellung von Kochkäse.

5. Hartkäse, Schnittkäse und halbfester Schnittkäse

- a) Bienenwachs,
- b) Hartparaffine natürlicher Herkunft,
- c) Mikrokristalline Wachse

zum Beschichten (Überziehen) von Hartkäse, Schnittkäse und halbfestem Schnittkäse mit geschlossener Rinde oder Haut.

Bienenwachs, Hartparaffine natürlicher Herkunft und mikrokristalline Wachse können auch in Mischungen miteinander verwendet werden, wobei jede einzelne Komponente den für sie gegebenen Reinheitsanforderungen entsprechen muß. Der daraus hergestellte Käseüberzug muß sich beim Schneiden leicht vom Käse trennen lassen und so beschaffen sein, daß lösliche Bestandteile nicht an den Käse abgegeben werden und der Käse weder geruchlich noch geschmacklich beeinflusst wird.

- d) Als Zusatzstoffe zu Hartparaffinen natürlicher Herkunft, mikrokristallinen Wachsen und deren Mischungen können verwendet werden:
 - aa) Polyäthylen bis zu 10%,
 - bb) niedermolekulare Polyolefine bis zu 10%,
 - cc) Polyisobutylen bis zu 10%
oder
Polyisobutylen — Isopren — Mischpolymerisate (Butylkautschuk) bis zu 3%,
 - dd) Cyclokautschuk bis zu 3%.

e) Weichmacherfreie Kunststoffdispersionen

zum Beschichten (Überziehen) von Hartkäse, Schnittkäse und halbfestem Schnittkäse.

- aa) Als Monomere dürfen bei der Herstellung der Dispersionen nur folgende Stoffe verwendet werden:
 - aaa) Vinylchlorid,
 - bbb) Vinylidenchlorid,
 - ccc) Äthylen,
 - ddd) Vinylester gesättigter Fettsäuren der Kettenlänge C₂-C₁₈,
 - eee) Maleinsäure- und Fumarsäureester einwertiger aliphatischer gesättigter Alkohole der Kettenlänge C₄-C₈,
 - fff) Acrylsäureester einwertiger aliphatischer gesättigter Alkohole der Kettenlänge C₄-C₈.

Die genannten Monomere dürfen auch in Kombinationen miteinander verwendet werden.

bb) Als Fabrikationshilfsmittel dürfen nur folgende Stoffe verwendet werden:

- aaa) Katalysatoren:
 - Wasserstoffperoxid,
 - Tertiärbutylhydroperoxid,
 - Persulfate des Kaliums, Natriums und Ammoniums;

- bbb) Polymerisationsregler:
- Oxymethansulfinsaures Natrium,
 - Natriumhydrogensulfit,
 - Natriumpyrosulfit,
 - Natriumdithionit,
 - Ascorbinsäure,
 - Weinsäure;
- ccc) Schutzkolloide:
- Hydroxyäthylcellulose mit einem Hydroxyäthoxygehalt ($\text{OC}_2\text{H}_4\text{OH}$) von 35 bis 52%,
 - Methylcellulose mit Methoxygehalt (OCH_3) von 22 bis 32%,
 - Polyvinylalkohol
(eine wäßrige Lösung von Polyvinylalkohol, die in 100 Gewichtsteilen vier Gewichtsteile Polyvinylalkohol enthält, muß bei 20 °C eine Viskosität von mindestens 5 cp besitzen),
 - unvernetztes Polyvinylpyrrolidon
(eine wäßrige Lösung von unvernetztem Polyvinylpyrrolidon, die in 100 Gewichtsteilen fünf Gewichtsteile Polyvinylpyrrolidon enthält, muß bei 20 °C eine Viskosität von 34 bis 38 cp besitzen);
- ddd) Emulgatoren:
- Natrium-Laurylsulfat,
 - Oxäthylierter Oleylalkohol (mit etwa 20 Äthylenoxidgruppen),
 - Oxäthyliertes Nonylphenol (mit etwa 23 Äthylenoxidgruppen);
- eee) Stabilisatoren:
- Natriumsalze der Orthophosphorsäure,
 - Natriumkarbonat,
 - Natriumhydrogenkarbonat.

Reinheitsanforderungen

Zu den Nummern 2 bis 4:

Die dort genannten Verbindungen müssen, soweit sie im Deutschen Arzneibuch aufgeführt sind, dessen Reinheitsanforderungen genügen. Calciumsorbat muß den Reinheitsanforderungen nach Anlage 1 der Konservierungsstoffverordnung vom 19. Dezember 1959 (Bundesgesetzbl. I S. 735) in der jeweils geltenden Fassung genügen.

Zu Nummer 3:

Unter Polyphosphorsäuren sind die kettenförmigen Kondensationsprodukte der Monophosphorsäure (Orthophosphorsäure) zu verstehen.

In einem Kilogramm der Polyphosphate dürfen nicht mehr als 80 Gramm technisch nicht vermeidbare Beimischungen von ringförmig kondensierten Phosphaten (Metaphosphaten) enthalten sein. In einem Kilogramm der Polyphosphate dürfen nicht mehr als 2 mg Arsen, 5 mg Blei und 10 mg Fluor als Verunreinigung enthalten sein.

Zu Nummer 5 Buchstaben a bis d:

1. Bienenwachs muß den im Deutschen Arzneibuch aufgeführten Reinheitsanforderungen genügen.
2. Hartparaffine natürlicher Herkunft und mikrokristalline Wachse müssen den Reinheitsanforderungen zu den Nummern 7a und 7c der Anlage zur Kaugummi-Verordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 20. September 1972 (Bundesgesetzbl. I S. 1825) genügen.

3. Zusatzstoffe nach Nummer 5 Buchstabe d müssen folgenden Reinheitsanforderungen genügen:

a) Polyäthylen:

Als Ausgangsstoffe für die Herstellung des Polyäthylens dürfen nur verwendet werden

als Monomeres: Äthylen

als Comonomere: höhere α -Olefine wie Propylen, Butylen, 4-Methylpenten, in Mengen von insgesamt höchstens 10%.

Der nach DIN 53 735 bestimmte Schmelzindex des Polyäthylens darf nicht über 100 (2, 16 Kp, 190 °C) liegen.

Im Polyäthylen dürfen nur folgende Fabrikationshilfsstoffe und nur in den angegebenen Mengen enthalten sein:

Reste von Katalysatoren: Oxydische Verbindungen des Calciums, Aluminiums, Siliciums, Titans und Chroms, insgesamt höchstens 0,1%; jedoch darf der Gehalt des Polyäthylens an Chrom in Form von wasserlöslichen Chromverbindungen nicht mehr als 0,05 ppm (berechnet als Chrom) betragen.

Reste von Emulgatoren: Anlagerungsprodukte von Äthylenoxyd an natürliche Fettsäuren, höchstens 0,2%.

Stabilisatoren:

2,6-Ditertiärbutyl-4-methylphenol

2- und 3-Tertiärbutyl-4-hydroxyanisol

4,4'-Thiobis-(3-methyl-6-tertiärbutylphenol-1)

Dilauryl-thio-dipropionat

Distearyl-thio-dipropionat

n-Octadecyl- β -(4'-hydroxy-3',5-ditertiärbutyl-phenyl)-propionat

1,3,5-Trimethyl-2,4,6-tri (3,5-ditertiärbutyl-4-hydroxybenzyl) benzol

Tetrakis [methylen (3,5-ditertiärbutyl-4-hydroxy-hydrocinnamat)] methan

Der Gehalt des Polyäthylens an diesen Stabilisatoren darf insgesamt 1,0% nicht überschreiten, jedoch darf sein Gehalt an 2,6-Ditertiärbutyl-4-methylphenol höchstens 0,2% und an 4,4'-Thiobis-(3-methyl-6-tertiärbutyl-phenol-1) höchstens 0,25% betragen.

Polyäthylen darf bei 5stündiger Extraktion mit siedendem destilliertem Wasser höchstens 0,2% wasserlösliche Bestandteile an das Wasser abgeben.

b) Niedermolekulare Polyolefine:

Die bei 120 °C bestimmte Viskosität muß mindestens 50 Centistokes betragen.

Der Sauerstoffgehalt darf 1,0% nicht überschreiten.

Die nach DIN 53 403 bestimmte Lichtdurchlässigkeit der geschmolzenen niedermolekularen Polyolefine darf die Jodfarbzahl 2 (= Lichtdurchlässigkeit einer Lösung von 2 mg Jod in 100 ml wäßriger Kaliumjodidlösung) nicht überschreiten.

c) Polyisobutylen und Polyisobutylen-Isopren-Mischpolymerisate:

Als Ausgangsstoffe dürfen nur Isobutylen und Mischungen von Isobutylen mit höchstens 3% Isopren verwendet werden.

Die bei 20 °C bestimmte Viskosität einer 1%igen Lösung des Polymerisates in Tetrahydro-naphthalin muß mindestens 1,8 Centipoise betragen.

Als Polymerisationskatalysatoren dürfen nur Aluminiumchlorid und Bortrifluorid verwendet werden, wobei jedoch der Gehalt des Polymerisates an Bortrifluorid, auch in Form seiner Zersetzungsprodukte, höchstens 0,02% betragen darf.

Zu Nummer 5 Buchstabe e:

1. Die Dispersionen dürfen keine positive Reaktion auf Peroxide geben.

2. Die nach Verdunsten der Dispersionsflüssigkeit sich bildenden Folien dürfen

a) nicht mehr als 0,3% flüchtige organische Bestandteile enthalten;

b) nicht mehr als 0,5% in Petroläther (Siedebereich 40—60 °C) lösliche Bestandteile enthalten;

c) bei 24stündiger Lagerung in Wasser bei 20 °C nicht mehr als 4,5% extrahierbare Anteile aufweisen, davon höchstens 0,1% aus den eingesetzten Emulgatoren.

3. Die Dispersionen und Folien dürfen die Hartkäse und Schnittkäse weder geruchlich noch geschmacklich beeinflussen.

Anlage 4

(zu § 11 Abs. 9)

Bestimmungen über die Durchführung von Käseprüfungen**Artikel 1**

(1) Die Überwachungsstelle bestimmt die Anzahl der Proben für die einzelnen Prüfungen, ihre Verpackung und den Tag der Prüfung.

(2) Die Überwachungsstelle bestimmt den Leiter der Käseprüfung und die Sachverständigen, die in Sachverständigengruppen nach Artikel 2 Abs. 1 die Beurteilung der Proben vornehmen.

(3) Markenkäse sind nach näherer Bestimmung der Überwachungsstelle monatlich zu prüfen.

Artikel 2

(1) Die Proben müssen bei Prüfungen ohne Kenntnis ihrer Herkunft durch Sachverständigen-Gruppen beurteilt werden. Jede Gruppe muß aus vier Sachverständigen bestehen, von denen je zwei die Untergruppen A und B bilden. Die Untergruppe B beginnt die Beurteilung der Proben bei der letzten von der Untergruppe A zu prüfenden Probe, sofern der Leiter der Prüfung (Artikel 1 Abs. 2) nicht eine andere Reihenfolge bestimmt. Der Leiter der Prüfung soll besondere Sachverständige an der Prüfung beteiligen, die insbesondere bei Beurteilungen nach Absatz 3 und bei Nachbeurteilungen nach Absatz 4 mitzuwirken haben.

(2) Wird Käse für eine der in Artikel 3 Abs. 1 genannten Eigenschaften mit weniger als 4 Punkten bewertet, so müssen die Abweichungen angegeben werden.

(3) Neigen die beiden Sachverständigen einer Untergruppe bei der Bewertung einer Käseprobe 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 Artikels 3 Abs. 1 zum Ausdruck gebracht werden. Weichen bei einer Probe die Bewertungen der Sachverständigen einer Untergruppe um einen oder mehrere Punkte voneinander ab, so nimmt der besondere Sachverständige (Absatz 1 Satz 4) oder der Leiter der Prüfung unter Hinzuziehung der Sachverständigen der Untergruppe die Bewertung vor.

(4) Wird eine Käseprobe von den Untergruppen A und B für eine oder mehrere der in Artikel 3 genannten Eigenschaften unterschiedlich beurteilt, so muß sie durch die vier Sachverständigen nachbewertet werden. Bei Stimmgleichheit entscheidet der besondere Sachverständige oder der Leiter der Prüfung darüber, welche der beiden Bewertungen gilt.

(5) Eine Nachbeurteilung nach Absatz 4 entfällt, wenn zwischen den Beurteilungsergebnissen der beiden Untergruppen eine Abweichung von nur einem Punkt besteht und wenn von den beiden Untergruppen nur eine Untergruppe ihr Beurteilungsergebnis mit einem Minuszeichen versehen hat und durch dieses Minuszeichen das hiermit versehene Ergebnis dem Ergebnis der anderen Untergruppe angenähert wird. Als Bewertung gilt die geringere Zahl an Punkten. Minuszeichen bleiben unberücksichtigt, wenn sie zur Abwertung der Güteklasse Markenkäse führen. Eine Nachbeurteilung der Probe ist nicht erforderlich, wenn sie in den einzelnen Eigenschaften von den beiden Untergruppen mit 4 und 5 Punkten bewertet worden ist. Es wird nur das Ergebnis mit der niedrigeren Punktzahl mitgeteilt.

Artikel 3

(1) Käse, ausgenommen Frischkäse und dessen Standardsorten, Schmelzkäse, Käsezubereitungen, ausgenommen Frischkäsezubereitungen, und Schmelzkäsezubereitungen sind nach folgenden Eigenschaften und in folgender Weise zu beurteilen:

A) für Aussehen-Äußeres	bis zu 5 Punkten
B) für Aussehen-Inneres	bis zu 5 Punkten
C) für Konsistenz	bis zu 5 Punkten
D) für Geruch	bis zu 5 Punkten
E) für Geschmack	bis zu 5 Punkten

Frischkäse und dessen Standardsorten sowie Frischkäsezubereitungen sind nach folgenden Eigenschaften und in folgender Weise zu beurteilen:

A) für Aussehen	bis zu 5 Punkten
B) für Gefüge	bis zu 5 Punkten
C) für Geruch	bis zu 5 Punkten
D) für Geschmack	bis zu 5 Punkten

(2) Käse, die ohne Rinde in den Verkehr gebracht werden dürfen, sind bei Fehlen der Rinde in der Eigenschaft „Aussehen-Äußeres“ mit der Höchstzahl an Punkten zu bewerten, sofern das Äußere keinen Befall mit Schimmel oder andere Abweichungen aufweist.

(3) Standardsorten sind für die in Absatz 1 aufgeführten Eigenschaften mit der Höchstzahl an Punkten zu bewerten, wenn sie den in Anlage 1 Spalte 8 genannten Eigenschaften entsprechen.

(4) Für Abweichungen sind je nach Schwere ein oder mehrere Punkte abzuziehen.

Artikel 4

Die Artikel 1 und 2 gelten nicht für die Standardsorten Emmentaler und Bergkäse. Für die Güteprüfungen dieser Standardsorten gelten folgende Bestimmungen:

1. Die Prüfungstermine werden von der Überwachungsstelle festgelegt.
2. Jeder zu prüfende Käselaib muß am Tage der Prüfung mindestens 75 Tage alt sein.
3. Die Überwachungsstelle prüft in den Herstellungsbetrieben anhand der Herstellungsunterlagen, ob jeder Laib zur Güteprüfung vorgelegt worden ist.
4. Die Beauftragten der Überwachungsstelle fertigen über jede Prüfung eine Niederschrift.

Anlage 5

(zu § 20 Abs. 2 Nr. 1 und
§ 21 Abs. 1 Satz 1)

Muster
für den Nachweis der gesundheitlichen Unbedenklichkeit nach den §§ 20 und 21 *)

An die, den

.....
(zuständige Behörde)

.....
(in)

Betr.: Nachweis der gesundheitlichen Unbedenklichkeit eines Labaustauschstoffes nach § 20 Abs. 2 Nr. 1 und § 21 Abs. 1 Satz 1 der Käseverordnung

1. a) Hersteller

Name (Firma)

Ort

Straße

Telefon

Standort des Herstellungsbetriebes

b) Einführer

Name (Firma)

Ort

Straße

Telefon

2. Bezeichnung des Labaustauschstoffes

3. Zusammensetzung des Labaustauschstoffes

(Alle Bestandteile sind nach Art und Menge mit ihren gebräuchlichen wissenschaftlichen Bezeichnungen anzugeben. Die zur Enzymgewinnung verwendeten Mikroorganismen sind nach Stämmen, Typen oder Varianten unter Angabe der sie charakterisierenden Eigenschaften nach systematischen Grundsätzen genau zu definieren.)

4. Prüfung der gesundheitlichen Unbedenklichkeit

Zeit der Prüfung

Prüfinstitut

Unterlagen über die Prüfungsergebnisse

(Diese Unterlagen müssen Angaben über Art, Umfang und Verlauf der Untersuchungen und die Prüfungsergebnisse begründende Einzeldaten enthalten. Die Untersuchungen müssen dem jeweiligen Stande der wissenschaftlichen Erkenntnisse entsprechen. Die Prüfung auf chronische Toxizität ist an Ratten über einen Zeitraum von zwei Jahren und an Hunden über einen Zeitraum von einem Jahr durch orale Verabfolgung einer Menge des Labaustauschstoffes, die 2% des Futteranteils beträgt, durchzuführen, wobei die notwendige Menge des Labaustauschstoffes mit dem Futter oder mit der Sonde zugeführt werden kann. Nach Ablauf der Versuchszeiten sind die Versuchstiere autoptisch und histologisch zu untersuchen.)

5. Muster des Labaustauschstoffes in der für eine eventuelle gesundheitliche Nachprüfung notwendigen Menge

.....
(Ort)

.....
(Datum)

.....
(Unterschrift des
Nachweisführenden)

*) Die Unterlagen sind in doppelter Ausfertigung vorzulegen.

Anlage 6
(zu § 21 Abs. 2 Satz 1 Nr. 4)

**Amtliche Bescheinigung
für das Verbringen von Labaustauschstoffen nach § 21 der Käseverordnung**

Herkunftsland:

Zuständiges Ministerium:

Ausstellende Behörde:

I. Angaben zur Identifizierung der Ware

Bezeichnung des Labaustauschstoffes:

Chargennummer(n):

Art der Verpackung:

Anzahl der Packstücke der Sendung:

Menge der Ware nach Volumen oder Gewicht:

Kennzeichnung der Sendung:

II. Herkunft der Ware

Name und Anschrift des Herstellungsbetriebes:

Name und Anschrift des Absenders:

III. Bestimmung der Ware

Name und Anschrift des Empfängers:

Die Ware wird versandt von
(Versandort)

nach
(Bestimmungsort)

IV. Bescheinigung

Die unterzeichnete zuständige Behörde bescheinigt, daß die vorstehend bezeichnete Ware

1. in dem oben bezeichneten Herstellungsbetrieb hergestellt worden ist, dieser Betrieb amtlich zugelassen ist und amtlich überwacht wird;
2. hinsichtlich ihrer Herstellung und Zusammensetzung dem Labaustauschstoff entspricht, für den der Nachweis der gesundheitlichen Unbedenklichkeit erbracht und von *) durch Mitteilung vom als ausreichend angesehen worden ist;
3. hinsichtlich ihrer gesundheitlichen Unbedenklichkeit durch Untersuchung jeder Charge geprüft ist und
 - a) toxische, karzinogene, teratogene, mutagene oder sonst gesundheitlich bedenkliche Eigenschaften,
 - b) entwicklungsfähige, für die Herstellung verwendete Mikroorganismen und entwicklungsfähige pathogene Mikroorganismen und
 - c) Stoffe mit antibiotischer Wirkung, die therapeutisch angewendet werden oder zu therapeutisch angewendeten Stoffklassen gehören,
 nicht nachgewiesen worden sind.

.....
(Ort und Datum) (Dienstsiegel) (zuständige Behörde)

*) Name der für die Prüfung des Nachweises zuständigen Behörde in der Bundesrepublik Deutschland.

**Verordnung
über den Absatz von Magermilchpulver
aus staatlicher Lagerhaltung zu herabgesetzten Preisen zur Verarbeitung zu Mischfutter
und für die Ausfuhr in Form von Mischfutter
(Magermilchpulver-Verbilligungs-Verordnung)**

Vom 19. Februar 1976

Auf Grund des § 3 Abs. 3 Satz 1, des § 7 Abs. 1 Satz 3 und Abs. 3, der §§ 9 und 10 Abs. 1 sowie des § 12 des Gesetzes zur Durchführung der gemeinsamen Marktorganisationen vom 31. August 1972 (Bundesgesetzbl. I S. 1617), zuletzt geändert durch Artikel 38 des Zuständigkeitsanpassungs-Gesetzes vom 18. März 1975 (Bundesgesetzbl. I S. 705), wird im Einvernehmen mit den Bundesministern der Finanzen und für Wirtschaft verordnet:

§ 1

Anwendungsbereich

Die Vorschriften dieser Verordnung gelten für die Durchführung der Rechtsakte des Rates und der Kommission der Europäischen Gemeinschaften im Rahmen der gemeinsamen Marktorganisation für Milch und Milcherzeugnisse hinsichtlich des Verkaufs von Magermilchpulver zu herabgesetzten Preisen zur Verarbeitung zu Mischfutter und für die Ausfuhr in Form von Mischfutter.

§ 2

Zuständige Stellen

Zuständig für die Durchführung dieser Verordnung und der in § 1 genannten Rechtsakte ist die Einfuhr- und Vorratsstelle für Fette (Einfuhr- und Vorratsstelle); zuständig für die amtliche Überwachung ist jedoch

1. die Bundesfinanzverwaltung
 - a) für das Verbringen von Magermilchpulver aus einem anderen Mitgliedstaat bis zum Verarbeitungsbetrieb im Geltungsbereich dieser Verordnung,
 - b) für das Verbringen von Magermilchpulver vom Interventionslager im Geltungsbereich dieser Verordnung nach einem anderen Mitgliedstaat,
 - c) für die Aufuhr von aus Magermilchpulver hergestelltem Mischfutter nach dritten Ländern,
2. das Bundesamt für Ernährung und Forstwirtschaft (Bundesamt) für die Lagerung und Verarbeitung von Magermilchpulver in den Verarbeitungsbetrieben.

§ 3

Anerkennung der Verarbeitungsbetriebe

(1) Die Verarbeitung des Magermilchpulvers darf nur in einem anerkannten Betrieb erfolgen. Zuständig für die Entgegennahme des Antrages und die Erteilung der Anerkennung ist das Bundesamt.

(2) Antragsberechtigt ist, wer in seinem Betrieb das Magermilchpulver entsprechend den Anforderun-

gen der in § 1 genannten Rechtsakte verarbeiten kann. Antragsberechtigt ist auch eine Gesellschaft des bürgerlichen Rechts. Der Gesellschaftsvertrag ist dem Antrag beizufügen.

(3) Die Anerkennung setzt voraus, daß der Antragsteller (Beteiligter)

1. ordnungsgemäß kaufmännische Bücher führt und regelmäßig Abschlüsse macht,

2. auf Verlangen in zwei Stücken vorlegt:

a) Orts- und Lageplan der Betriebsräume, in denen das Magermilchpulver gelagert und verarbeitet werden soll,

b) Beschreibung der vorgesehenen Verarbeitungsvorgänge und der dabei zu verwendenden Magermilchpulvermengen sowie Art und Menge der Zutaten mit Angabe der voraussichtlichen Ausbeute.

(4) Auf Verlangen des Bundesamtes hat der Beteiligte die Voraussetzungen nach den Absätzen 2 und 3 Nr. 1 nachzuweisen.

(5) Die Anerkennung wird dem Beteiligten durch einen Erlaubnisschein erteilt.

(6) Die Anerkennung kann zurückgenommen werden; § 96 der Reichsabgabenordnung findet sinngemäß Anwendung. Der Beteiligte ist von dem in der Rücknahmeverfügung bestimmten Zeitpunkt an gegenüber der Einfuhr- und Vorratsstelle zur Zahlung des Unterschiedsbetrages je Tonne Magermilchpulver zwischen dem am Tage der Abgabe gültigen Interventionspreis und dem Abgabepreis verpflichtet. Der Unterschiedsbetrag ist vom Tage des Empfangs des Magermilchpulvers bis zur Zahlung mit zwei vom Hundert, bei Verzug vom Tage des Verzuges an mit drei vom Hundert, über dem jeweiligen Diskontsatz der Deutschen Bundesbank zu verzinsen; der am Ersten eines Monats geltende Diskontsatz ist für jeden Zinstag dieses Monats zugrunde zu legen. Die zurückzuzahlenden Beträge einschließlich Zinsen verringern sich um die Beträge, für die Kautionen für verfallen erklärt worden sind (§ 4 Abs. 2 Satz 2). Die Einfuhr- und Vorratsstelle setzt den zurückzuzahlenden Betrag durch Bescheid fest.

§ 4

Kautionen

(1) Soweit nach den in § 1 genannten Rechtsakten im Geltungsbereich dieser Verordnung Kautionen zu stellen sind, sind diese der Einfuhr- und Vorratsstelle durch Hinterlegung einer Geldsumme zugunsten oder durch selbstschuldnerische Bürgschaft gegenüber der Bundesrepublik Deutschland zu leisten. Der Bürge muß zur geschäftsmäßigen Über-

nahme von Bürgschaften im Geltungsbereich dieser Verordnung berechtigt sein und dort seinen Wohnsitz oder eine Niederlassung haben.

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

(3) Ist die Kaution zu Unrecht aus Gründen freigegeben worden, die nicht in den Verantwortungsbereich der Einfuhr- und Vorratsstelle, der Bundesfinanzverwaltung oder des Bundesamtes fallen, so findet § 3 Abs. 6 Satz 2 bis 5 sinngemäß Anwendung.

§ 5

Überwachung

Das von der Einfuhr- und Vorratsstelle abgegebene Magermilchpulver und das hergestellte Mischfutter werden einer amtlichen Überwachung nach Maßgabe der §§ 2, 6 bis 10 und 13 unterstellt.

§ 6

Verarbeitung des von der Einfuhr- und Vorratsstelle verkauften Magermilchpulvers

(1) Soll von der Einfuhr- und Vorratsstelle verkauftes Magermilchpulver im Geltungsbereich dieser Verordnung verarbeitet werden, so hat der Beteiligte der Einfuhr- und Vorratsstelle den Erlaubnisschein vorzulegen. Die Einfuhr- und Vorratsstelle übersendet jeweils eine Durchschrift ihrer Verkaufsrechnung und des Abholscheins an das Bundesamt.

(2) Der Beteiligte hat das Magermilchpulver unverzüglich nach der Übernahme in einen in dem Verarbeitungsbetrieb gelegenen oder vom Bundesamt zugelassenen Lagerraum zu verbringen. Das Verbringen ist dem Bundesamt unverzüglich unter Angabe der Nummern der Verkaufsrechnung und des Abholscheins sowie der Menge des Magermilchpulvers und des Tages der Übernahme schriftlich anzuzeigen.

(3) Das Bundesamt kann dem Beteiligten Auflagen erteilen, soweit es der Überwachungszweck erfordert.

§ 7

Aufzeichnungs- und Aufbewahrungspflichten

(1) Der Beteiligte ist verpflichtet,

1. ordnungsgemäß kaufmännische Bücher zu führen;
2. gesonderte Aufzeichnungen zu machen über
 - a) den Zugang und Abgang oder den sonstigen Verbleib sowie den Bestand des Magermilchpulvers,
 - b) die hergestellten Mengen an Mischfutter,
 - c) die in dem Mischfutter enthaltenen Mengen an Magermilchpulver,
 - d) Art und Menge der dem Magermilchpulver beigegebenen Stoffe,
 - e) den Verbleib des Mischfutters;

3. auf Verlangen weitere Aufzeichnungen über die einzelnen Verarbeitungsvorgänge sowie die dabei verwendeten Erzeugnismengen und Zutaten zu führen;

4. jede Veränderung hinsichtlich der nach § 3 Abs. 3 Nr. 2 gemachten Angaben dem Bundesamt unverzüglich mitzuteilen.

(2) Erstreckt sich eine Inventur des Beteiligten auf Waren, die sich unter amtlicher Überwachung befinden, so hat der Beteiligte dem Bundesamt den Zeitpunkt der Inventur so rechtzeitig anzuzeigen, daß eine amtliche Bestandsaufnahme durch das Bundesamt mit der Inventur verbunden werden kann.

(3) Der Beteiligte ist verpflichtet, die in Absatz 1 Nr. 1 bis 3 genannten Unterlagen und die sich darauf beziehenden geschäftlichen Belege sieben Jahre lang aufzubewahren, soweit nicht längere Aufbewahrungsfristen nach anderen Vorschriften bestehen.

§ 8

Anzeigepflichten

Bevor das Mischfutter den Betrieb verläßt, hat der Beteiligte dem Bundesamt die erfolgte Verarbeitung des Magermilchpulvers nach vorgeschriebenem Muster in zwei Stücken anzuzeigen. In der Anzeige sind anzugeben

1. die Beschaffenheit und Menge des hergestellten Mischfutters,
2. die verwendete Menge an Magermilchpulver unter Angabe der Nummern der Verkaufsrechnung der Einfuhr- und Vorratsstelle und des Abholscheins.

Das Bundesamt kann, soweit erforderlich, weitere Angaben fordern.

§ 9

Duldungs- und Mitwirkungspflichten

Zum Zwecke der Überwachung hat der Beteiligte dem Bundesamt das Betreten der Geschäftsräume und Betriebsstätten und die Aufnahme der Bestände an Magermilchpulver und Mischfutter während der Geschäfts- und Betriebszeit zu gestatten, auf Verlangen die in Betracht kommenden kaufmännischen Bücher, besondere Aufzeichnungen, Belege und sonstige Schriftstücke zur Einsicht vorzulegen, Auskunft zu erteilen und die erforderliche Unterstützung zu gewähren. Bei automatischer Buchführung hat der Beteiligte auf seine Kosten Listen mit den erforderlichen Angaben auszudrucken, soweit es das Bundesamt verlangt.

§ 10

Verpflichtete Personen

Der Beteiligte hat die Verpflichtungen, die ihm gegenüber dem Bundesamt obliegen, selbst zu erfüllen oder hierfür einen oder mehrere geeignete Betriebsleiter zu bestellen. Die Bestellung ist dem Bundesamt schriftlich in doppelter Ausfertigung anzuzeigen. Die bestellten Personen haben die Anzeige ebenfalls zu unterzeichnen.

§ 11

**Verarbeitung von Magermilchpulver
aus anderen Mitgliedstaaten**

Magermilchpulver, das von Interventionsstellen anderer Mitgliedstaaten zu herabgesetzten Preisen verkauft und in den Geltungsbereich dieser Verordnung verbracht worden ist, um hier zu Mischfutter verarbeitet zu werden, wird auf Antrag des Beteiligten und Vorlage des Erlaubnisscheins unter amtliche Überwachung gestellt. Der Antrag auf amtliche Überwachung ist zusammen mit dem Zollantrag auf Abfertigung des Magermilchpulvers zum freien Verkehr (§ 9 Abs. 1 Nr. 1 und § 10 Abs. 1 des Zollgesetzes) bei der abfertigenden Zollstelle zu stellen. Das Magermilchpulver, auf das sich der Antrag bezieht, ist bei der Zollstelle unter Vorlage des im Abgangsmitgliedstaat erteilten Kontroll-exemplars anzumelden und an Amtsstelle oder an dem von der Zollstelle bestimmten Ort vorzuführen. Antrag und Anmeldung sind zusammen nach vorgeschriebenem Muster in drei Stücken abzugeben. Wird dem Antrag entsprochen, so überläßt die Zollstelle das Magermilchpulver dem Beteiligten zur zweck- und fristgerechten Verwendung. Der Beteiligte hat das Magermilchpulver unverzüglich nach der Überlassung in einen in dem anerkannten Verarbeitungsbetrieb gelegenen oder vom Bundesamt zugelassenen Lagerraum zu verbringen. Im übrigen finden § 3, § 6 Abs. 1 Satz 1 und Abs. 3, die §§ 7 bis 10 und § 13 dieser Verordnung sinngemäß Anwendung.

§ 12

Verarbeitung in einem anderen Mitgliedstaat

Soll Magermilchpulver aus Beständen der Einfuhr- und Vorratsstelle in einem anderen Mitgliedstaat zu Mischfutter verarbeitet werden, übersendet die Einfuhr- und Vorratsstelle jeweils eine Durchschrift ihrer Verkaufsrechnung und des Abholscheins an die Zollstelle, in deren Bezirk das Lagerhaus gelegen ist, aus dem das Magermilchpulver ausgelagert wird. Der Abnehmer hat das Magermilchpulver unverzüglich nach der Übernahme der in

Satz 1 genannten Zollstelle zu stellen und dabei ein Kontrollexemplar (Artikel 1 der Verordnung [EWG] Nr. 2315/69 der Kommission vom 13. November 1969 — Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften Nr. L 295 S. 14 — in der jeweils geltenden Fassung) in zwei Stücken unter Angabe der übernommenen Mengen Magermilchpulver, der Nummern der Verkaufsrechnung der Einfuhr- und Vorratsstelle und des Abholscheins sowie mit den nach den in § 1 genannten Rechtsakten vorgeschriebenen Eintragungen vorzulegen.

§ 13

Ausfuhrabfertigung von Mischfutter

Mischfutter, das nach den Bestimmungen dieser Verordnung hergestellt worden ist und nach einem dritten Land ausgeführt werden soll, ist der Zollstelle, in deren Bezirk der Verarbeitungsbetrieb gelegen ist, zur Ausfuhrabfertigung nach § 9 der Außenwirtschaftsverordnung in der jeweils geltenden Fassung zu stellen oder anzumelden; dabei ist ein Kontrollexemplar in zwei Stücken mit den nach den in § 1 genannten Rechtsakten vorgeschriebenen Eintragungen vorzulegen, in dem die für das Mischfutter verwendete Menge Magermilchpulver und, soweit das Magermilchpulver von der Einfuhr- und Vorratsstelle abgegeben worden ist, die Nummern der Verkaufsrechnung der Einfuhr- und Vorratsstelle und des Abholscheins anzugeben sind.

§ 14

Berlin-Klausel

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

§ 15

Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am Tage nach der Verkündung in Kraft.

Bonn, den 19. Februar 1976

Der Bundesminister
für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
J. Ertl

Anordnung
über die Übertragung von Befugnissen auf dem Gebiete des Beamtenrechts
im Bereich der Deutschen Bundespost und der Bundesdruckerei

Vom 16. Februar 1976

1. Meine Anordnung vom 23. März 1972 (Bundesgesetzbl. I S. 599) wird wie folgt geändert:
In Artikel I Nr. 2 tritt an die Stelle der Worte „Beamten der Besoldungsgruppen A 1 bis A 11 sowie Posthaltern und Hilfsposthaltern“ das Wort „Beamten“.
2. Diese Anordnung tritt am Tage nach der Verkündung in Kraft.

Bonn, den 16. Februar 1976

Der Bundesminister
für das Post- und Fernmeldewesen
K. Gscheidle

Bekanntmachung
über Enteignungen für Zwecke der Deutschen Bundesbahn

Vom 11. Februar 1976

Die Bundesregierung hat mit Wirkung vom 6. Februar 1976 folgenden Beschluß gefaßt:

Nach § 37 Satz 2 des Bundesbahngesetzes vom 13. Dezember 1951 (Bundesgesetzbl. I S. 955) wird für das Bauvorhaben der Deutschen Bundesbahn „Neubaustrecke Mannheim–Stuttgart einschl. Umgehungsbahn Vaihingen (Enz)–Sersheim“ die Enteignung für zulässig erklärt.

Bonn, den 11. Februar 1976

Der Bundesminister für Verkehr
In Vertretung
Ruhnau

Bundesgesetzblatt Teil II

Nr. 10, ausgegeben am 17. Februar 1976

Tag	Inhalt	Seite
10. 2. 76	Gesetz zu dem Übereinkommen vom 2. Dezember 1972 über sichere Container 9241-1	253
19. 1. 76	Bekanntmachung über den Geltungsbereich des Protokolls zur Änderung des Einheits- Übereinkommens von 1961 über Suchtstoffe	288
26. 1. 76	Bekanntmachung über den Geltungsbereich des Einheits-Übereinkommens über Suchtstoffe	289
29. 1. 76	Bekanntmachung des Abkommens zwischen der Regierung der Bundesrepublik Deutsch- land und der Regierung der Republik Senegal über Kapitalhilfe	290

Nr. 11, ausgegeben am 19. Februar 1976

17. 2. 76	Siebente Verordnung über Ausnahmen von den Vorschriften der Anlagen A und B zum Europäischen Übereinkommen über die internationale Beförderung gefährlicher Güter auf der Straße (7. ADR-AusnahmeV)	293
23. 1. 76	Bekanntmachung des Abkommens zwischen der Regierung der Bundesrepublik Deutsch- land und der Regierung der Französischen Republik über den Bau einer Straßenbrücke über die Lauter	302
3. 2. 76	Bekanntmachung über den Geltungsbereich der Satzung der Weltgesundheitsorganisation	304
5. 2. 76	Bekanntmachung über das Inkrafttreten des Protokolls zwischen der Regierung der Bun- desrepublik Deutschland und der Regierung der Französischen Republik über die Durch- führung des Kulturabkommens vom 23. Oktober 1954 auf dem Gebiet der Steuern und Zölle	304

Verkündungen 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 Nr. Bundesanzeiger vom	Tag des Inkraft- tretens
11. 2. 76 Verordnung Nr. 3/76 über die Festsetzung von Entgelten für Verkehrsleistungen der Binnenschifffahrt	33 18. 2. 76	1. 3. 76
27. 1. 76 Zweite Verordnung zur Änderung der Fünfundzwanzigsten Durchführungsverordnung zur Luftverkehrs-Ordnung (Festlegung von Flugverfahren für An- und Abflüge nach Sichtflugregeln zum und vom Flughafen Hannover) 96-1-2-25	35 20. 2. 76	25. 3. 76
28. 1. 76 Erste Verordnung zur Änderung der Vierundfünfzigsten Durchführungsverordnung zur Luftverkehrs-Ordnung (Festlegung von Flugverfahren für An- und Abflüge nach Sichtflugregeln zum und vom Verkehrslandeplatz Westerland/Sylt) 96-1-2-54	35 20. 2. 76	25. 3. 76
2. 2. 76 Siebenundzwanzigste Verordnung zur Änderung der Achten Durchführungsverordnung zur Luftverkehrs-Ordnung (Festlegung von Warteverfahren) 96-1-2-8	35 20. 2. 76	s. Art. 2
3. 2. 76 Siebente Verordnung zur Änderung der Achtundzwanzigsten Durchführungsverordnung zur Luftverkehrs-Ordnung (Festlegung von Flugverfahren für An- und Abflüge nach Instrumentenflugregeln zum und vom Flughafen Hannover) 96-1-2-28	35 20. 2. 76	25. 3. 76

Soeben neu erschienen!

Fundstellennachweis A

Bundesrecht ohne völkerrechtliche Vereinbarungen und Verträge mit der DDR

Abgeschlossen am 31. Dezember 1975 – Format DIN A 4 – Umfang 312 Seiten

Der Fundstellennachweis A

enthält (von völkerrechtlichen Vereinbarungen und Verträgen mit der DDR abgesehen) die Fundstellen aller nach dem 31. Dezember 1963 im Bundesgesetzblatt Teil I und II sowie im Bundesanzeiger verkündeten Vorschriften und der im Bundesgesetzblatt Teil III aufgeführten und noch geltenden Vorschriften mit den inzwischen eingetretenen Änderungen.

Fundstellennachweis B

Völkerrechtliche Vereinbarungen und Verträge mit der DDR

Abgeschlossen am 31. Dezember 1975 – Format DIN A 4 – Umfang 440 Seiten

Der Fundstellennachweis B

enthält die von der Bundesrepublik Deutschland und ihren Rechtsvorgängern abgeschlossenen völkerrechtlichen Vereinbarungen sowie die Verträge mit der DDR, die im Bundesgesetzblatt, Bundesanzeiger und deren Vorgängern veröffentlicht wurden und die – soweit ersichtlich – noch in Kraft sind oder sonst noch praktische Bedeutung haben können.

Einzelstücke können zum Preise von je DM 18,—
zuzüglich DM 1,40 Porto und Verpackungsspesen gegen Voreinsendung des Betrages
auf das Postscheckkonto „Bundesgesetzblatt“ Köln 3 99-509 bezogen werden.
Im Bezugspreis ist die Mehrwertsteuer enthalten; der angewandte Steuersatz beträgt 5,5 %.

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 Postfach 13 20, 5300 Bonn 1, Tel. (0 22 21) 23 80 67 bis 69.

Bezugspreis: Für Teil I und Teil II halbjährlich je 40,— DM. Einzelstücke je angefangene 16 Seiten 1,10 DM zuzüglich Versandkosten. Dieser Preis gilt auch für Bundesgesetzblätter, die vor dem 1. Januar 1975 ausgegeben worden sind. Lieferung gegen Voreinsendung des Betrages auf das Postscheckkonto Bundesgesetzblatt Köln 3 99-509 oder gegen Vorausrechnung.

Preis dieser Ausgabe: 2,60 DM (2,20 DM zuzüglich —,40 DM Versandkosten), bei Lieferung gegen Vorausrechnung 3,— DM. Im Bezugspreis ist die Mehrwertsteuer enthalten; der angewandte Steuersatz beträgt 5,5 %.