

29.04.04**A - G****Verordnung**
des Bundesministeriums
für Verbraucherschutz, Ernährung
und Landwirtschaft

Verordnung zur Änderung milchrechtlicher Produktverordnungen**A. Problem und Ziel**

Die Käseverordnung enthält Anforderungen an die Herstellung von Käse und Erzeugnissen aus Käse. Diese sollen fortentwickelt werden, um die internationale Entwicklung zu berücksichtigen und um bestimmte technologische Verbesserungen zu ermöglichen. Ferner soll die Gütebezeichnung „Markenkäse“ und die Verwendung des Gütezeichens auch für Erzeugnisse aus anderen Mitgliedstaaten eröffnet werden.

In der Milcherzeugnisverordnung sollen Vorschriften für die Herstellung und die Kennzeichnung bestimmter Milcherzeugnisse fortentwickelt werden.

Durch Änderung der Butterverordnung soll für Butter, die nicht für die Abgabe an Endverbraucher bestimmt ist, im Rahmen der Markenbutterprüfung auf die Bewertung der Schnittfestigkeit verzichtet werden können, weil für die Weiterverarbeitung unterschiedliche Konsistenzen nachgefragt werden.

B. Lösung

Änderung der Käseverordnung, der Milcherzeugnisverordnung und der Butterverordnung.

C. Alternativen

Keine.

D. Finanzielle Auswirkungen

1. Haushaltsausgaben ohne Vollzugaufwand

Keine.

2. Haushaltsausgaben mit Vollzugaufwand

Für die Länder ergeben sich möglicherweise Vollzugskosten, da die Berechtigung zur Führung der Gütebezeichnung „Markenkäse“ und die Verwendung des Gütezeichens auf Käse aus anderen Mitgliedstaaten ausgedehnt wird. Jedoch ist davon auszugehen, dass hiervon allenfalls in geringem Umfang Gebrauch gemacht werden wird.

E. Sonstige Kosten

Durch die Verordnung entstehen für die Milchverarbeitungsbetriebe und die Handelsbetriebe keine zusätzlichen Kosten. Die Verordnung hat keine Auswirkungen auf die Einzelpreise und das Preisniveau.

29.04.04

A - G

Verordnung
des Bundesministeriums
für Verbraucherschutz, Ernährung
und Landwirtschaft

Verordnung zur Änderung milchrechtlicher Produktverordnungen

Der Chef des Bundeskanzleramtes

Berlin, den 29. April 2004

An den
Präsidenten des Bundesrates
Herrn Ministerpräsidenten
Dieter Althaus

Sehr geehrter Herr Präsident,

hiermit übersende ich die von dem Bundesministerium für Verbraucherschutz,
Ernährung und Landwirtschaft zu erlassende

Verordnung zur Änderung milchrechtlicher Produktverordnungen

mit Begründung und Vorblatt.

Ich bitte, die Zustimmung des Bundesrates aufgrund des Artikels 80 Absatz 2
des Grundgesetzes herbeizuführen.

Mit freundlichen Grüßen
Dr. Frank-Walter Steinmeier

**Verordnung
zur Änderung milchrechtlicher Produktverordnungen**

Vom

Das Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft verordnet auf Grund

- des § 7 Satz 1 Nr. 1 und 2 des Milch- und Margarinegesetzes vom 25. Juli 1990 (BGBl. I S. 1471), der zuletzt durch Artikel 157 der Verordnung vom 25. November 2003 (BGBl. I S. 2304) geändert worden ist, im Einvernehmen mit den Bundesministerien der Justiz und für Wirtschaft und Arbeit und
- des § 24 Abs. 2 des Milch- und Fettgesetzes in der im Bundesgesetzblatt Teil III, Gliederungsnummer 7842-1, veröffentlichten bereinigten Fassung:

**Artikel 1
Änderung der Käseverordnung**

Die Käseverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 14. April 1986 (BGBl. I S. 412), zuletzt geändert durch Artikel 2 Abs. 6 der Verordnung vom 14. Oktober 1999 (BGBl. I S. 2053), wird wie folgt geändert:

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

a) Nummer 1 wird wie folgt gefasst:

„1. Erzeugnisse, die mindestens zu 50 %, bezogen auf die Trockenmasse, aus Käse, auch unter Zusatz anderer Milcherzeugnisse, durch Schmelzen unter Anwendung von Wärme, auch unter Verwendung von Schmelzsalzen, und Emulgieren hergestellt sind (Schmelzkäse);“.

b) Nummer 3 wird wie folgt gefasst:

„3. Erzeugnisse, die unter Zusatz anderer Milcherzeugnisse oder beigegebener Lebensmittel aus Käse, aus Schmelzkäse oder aus Käse und Schmelzkäse durch Schmelzen unter Anwendung von Wärme, auch unter Verwendung von Schmelzsalzen, und Emulgieren hergestellt sind (Schmelzkäsezubereitungen);“.

2. § 3 Abs. 1 wird wie folgt geändert:

a) Nach Nummer 2 wird folgende Nummer 3 eingefügt:

„3. bei geriebenem, geraspelttem oder gestifteltem Käse in technologisch notwendigem Umfang, höchstens jedoch bis zu 3 %, Kartoffel- und Maisstärke, auch in einer Mischung, als Trennmittel;“.

b) Die bisherigen Nummern 3 und 4 werden die Nummern 4 und 5.

c) In der neuen Nummer 5 wird der Punkt am Ende durch ein Semikolon ersetzt, und es wird folgende Nummer 6 angefügt:

„6. bei wärmebehandeltem Frischkäse in technologisch notwendigem Umfang Stärke und Speisegelatine.“

3. § 4 Abs. 2 Satz 2 wird aufgehoben.

4. § 11 wird wie folgt geändert:

a) Absatz 1 wird wie folgt gefasst:

„ (1) Im Inland hergestellter Käse darf nach Maßgabe der Absätze 2 bis 10 unter der Gütebezeichnung „Markenkäse“ in den Verkehr gebracht werden.“

b) Absatz 11 wird wie folgt gefasst:

„ (11) Für Markenkäse darf das nebenstehend abgebildete Gütezeichen verwendet werden. Das Gütezeichen besteht aus einem stilisierten Adler mit ovaler Umrandung. Die Umrandung enthält die Inschrift „In Deutschland geprüfte Markenware“.“

c) Absatz 12 wird aufgehoben.

5. Nach § 11 wird folgender § 11a eingefügt:

„§ 11 a

Markenkäse aus anderen Mitgliedstaaten

(1) Käse, der in einem anderen Mitgliedstaat der Europäischen Union hergestellt ist, darf im Geltungsbereich dieser Verordnung unter der Bezeichnung „Markenkäse“, auch in Verbindung mit einem Hinweis auf das Herstellungsland, nur in den Verkehr gebracht werden, wenn der Käse den Anforderungen des § 11 Abs. 10 entspricht.

(2) Die nach Landesrecht zuständigen Behörden prüfen, ob die Voraussetzungen des § 11 Abs. 10 im Zeitpunkt des Inverkehrbringens im Inland erfüllt sind.

(3) § 11 Abs. 11 findet Anwendung.“

6. § 13 wird wie folgt gefasst:

„§ 13

Kochkäse

Anstelle der Bezeichnung „Schmelzkäse“ darf die Bezeichnung „Kochkäse“ verwendet werden, wenn zur Herstellung nur Sauermilchquark oder Labquark, auch unter Zusatz von Schnittkäse (ohne Rinde oder Haut) bis zu 8 Gewichtshundertteilen, bezogen auf das Fertigerzeugnis, und an anderen Milcherzeugnissen nur Sahne (Rahm), Butter oder Butterschmalz verwendet worden sind.“

7. In § 14 wird nach Absatz 2 folgender Absatz 2a eingefügt:

„ (2a) Abweichend von Absatz 2 Nr. 1 Buchstabe a kann bei Käse mit einer Ursprungsbezeichnung oder geographischen Angabe im Sinne der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 des Rates vom 14. Juli 1992 zum Schutz von geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel (ABl. EG Nr. L 208 S. 1), zuletzt geändert durch Verordnung (EG) Nr. 806/2003 des Rates vom 14. April 2003 (ABl. EU Nr. L 122 S. 1), die danach vorgesehene Bezeichnung verwendet werden.“

8. In § 15 Abs. 1 Nr. 1 wird das Komma am Ende durch ein Semikolon ersetzt und folgender Halbsatz angefügt:

„bei der Feststellung der Trockenmasse bleibt der Zusatz der Trennmittel (§ 3 Abs. 1 Nr. 3) außer Ansatz,“.

9. In § 16 Abs. 1 werden die Nummern 1 Buchstabe a und 2 zu den Nummern 2 und 3, und in der neuen Nummer 3 wird der Punkt am Ende durch ein Komma ersetzt und folgende Nummer 4 angefügt:

„4. bei Käsezubereitungen aus Frischkäse im Sinne von § 4 Abs. 4 in Verbindung mit der Angabe nach Nummer 1 die Angabe „im Milchanteil“.“

10. § 31a wird wie folgt gefasst:

„§ 31a
Übergangsvorschrift

Käse und Erzeugnisse aus Käse dürfen noch bis zum 31. Dezember 2004 nach den bis zum [einsetzen: Tag vor dem Inkrafttreten dieser Verordnung] geltenden Vorschriften hergestellt und gekennzeichnet sowie bis zum Aufbrauchen der Bestände in Verkehr gebracht werden.“

11. In Anlage 1 (zu § 7) werden bei den Standardsorten Gouda und Edamer in Spalte 8 Buchstabe A jeweils die Wörter „weißlich-graugrünen Schimmelbelag“ durch die Wörter „weißlichen Schimmelbelag“ ersetzt.

12. Anlage 2 (zu § 12) wird wie folgt gefasst:

„**Anlage 2** (zu § 12)

Trockenmassegehalt bei Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen

	Mindestgehalte an Trockenmasse in hundert Gewichtsteilen
Schnittfähiger Schmelzkäse	
- mit einem Fettgehalt in der Trockenmasse von 50 % oder mehr	50 %
- mit einem Fettgehalt in der Trockenmasse von weniger als 50 %	34 %
Streichfähiger Schmelzkäse	
- mit einem Fettgehalt in der Trockenmasse von 50 % oder mehr	40 %
- mit einem Fettgehalt in der Trockenmasse von weniger als 50 %	30 %
Schmelzkäsezubereitung	20 %

Kochkäse	
- Doppelrahmstufe	42 %
- Rahmstufe	36 %
- Vollfettstufe	34 %
- Fettstufe	32 %
- Dreiviertelfettstufe	29 %
- Halbfettstufe	26 %
- Viertelfettstufe	24 %
- Magerstufe	22 %

Die Mindestgehalte an Trockenmasse gelten nicht für Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen aus Frischkäse.“

Artikel 2

Änderung der Milcherzeugnisverordnung

Die Milcherzeugnisverordnung vom 15. Juli 1970 (BGBl. I S. 1150), zuletzt geändert durch die Verordnung vom 23. Juni 2003 (BGBl. I S. 1052), wird wie folgt geändert:

1. In § 4 Abs. 1 Nr. 1 werden die Wörter „Molkenerzeugnisse mit Ausnahme von Molkensahne,“ durch die Wörter „Molkenerzeugnisse und Molkenmischerzeugnisse mit Ausnahme von Molkensahne und Molkenmischerzeugnissen aus Molkensahne, oder um“ ersetzt.
2. § 7 b wird wie folgt gefasst:

„§ 7 b
Übergangsvorschrift

Milcherzeugnisse dürfen noch bis zum 31. Dezember 2004 nach den bis zum [einsetzen: Tag vor dem Inkrafttreten dieser Verordnung] hergestellt und gekennzeichnet sowie bis zum Aufbrauchen der Bestände in Verkehr gebracht werden.“

3. Die Anlage 1 (zu § 1 Abs. 1) wird wie folgt geändert:
 - a) In Spalte 4 wird jeweils die Angabe „höchstens 0,3“ durch die Angabe „höchstens 0,5“ ersetzt.
 - b) In Gruppe XVI Spalte 3 Nr. 1 wird die Angabe „Peroxidhöchstwert: 0,2 mEq 0₂/kg Fett,“ gestrichen.

Artikel 3 Änderung der Butterverordnung

Die Butterverordnung vom 3. Februar 1997 (BGBl. I S. 144), geändert durch Artikel 7 der Verordnung vom 29. Januar 1998 (BGBl. I S. 230), wird wie folgt geändert:

1. Dem § 6 wird folgender Absatz 3 angefügt:

„ (3) Abweichend von Absatz 1 Nr. 2 und Absatz 2 Nr. 2 erfüllt Butter, die zur Abgabe an andere als Verbraucher bestimmt ist, die Voraussetzungen als Handelsklasse auch ohne Bewertung der in § 7 Abs. 3 Satz 2 Nr. 3 genannten Streichfähigkeit.“

2. In § 7 Abs. 3 Satz 2 werden im einleitenden Satzteil nach den Wörtern „In diesem Rahmen sind“ die Wörter „, unbeschadet des § 6 Abs. 3,“ eingefügt.

3. In § 10 Abs. 1 wird die Angabe „§ 7 Abs. 3 Nr. 1“ durch die Angabe „§ 7 Abs. 3 Satz 2 Nr. 1“ ersetzt.

4. § 11 wird wie folgt gefasst:

„§ 11 Zusätzliche Kennzeichnung

Butter der Handelsklassen darf nur in den Verkehr gebracht werden, wenn die Kennzeichnung, unbeschadet der Vorschriften der EG-Verordnung und des § 3 Abs. 2 bis 6 und 9, folgende Angaben enthält:

1. als Verkehrsbezeichnung

a) im Falle des § 6 Abs. 1, auch in Verbindung mit Abs. 3, die Bezeichnung „Deutsche Markenbutter“ und

b) im Falle des § 6 Abs. 2, auch in Verbindung mit Abs. 3, die Bezeichnung „Deutsche Molkereibutter“,

2. die jeweilige Buttersorte nach § 5 Abs. 3,

3. im Falle von Butter, die zur Abgabe an andere als Verbraucher bestimmt ist, die Angabe „zur Abgabe an andere als Verbraucher bestimmt“.

5. In Anlage 1 (zu § 7 Abs. 1 und 3, § 8 Abs. 2) wird in Nummer 2.5 nach Satz 1 folgender Satz eingefügt:

„Bei Butter, die zur Abgabe an Verbraucher bestimmt ist, kann die Butterprobe nach Zulassung durch die Überwachungsstelle aus acht ausgeformten und verpackten Stücken zu 250 g bestehen.“

Artikel 4
Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am Tage nach der Verkündung in Kraft.

Der Bundesrat hat zugestimmt.

Bonn, den

Die Bundesministerin für
Verbraucherschutz, Ernährung
und Landwirtschaft

Begründung
Verordnung
zur Änderung milchrechtlicher Produktverordnungen

A. Allgemeiner Teil

Die Verordnung sieht eine Änderung der Käseverordnung vor, um die Anforderungen an die Herstellung von Käse und Erzeugnissen aus Käse an die internationale Entwicklung anzupassen und um bestimmte technologische Verbesserungen zu ermöglichen. Ferner soll die Gütebezeichnung „Markenkäse“ und die Verwendung des Gütezeichens auch für Erzeugnisse aus anderen Mitgliedstaaten geöffnet werden.

In der Milcherzeugnisverordnung sollen Vorschriften für die Herstellung und die Kennzeichnung bestimmter Milcherzeugnisse fortentwickelt werden.

Durch Änderung der Butterverordnung soll für Butter, die nicht für die Abgabe an Verbraucher bestimmt ist, im Rahmen der Markenbutterprüfung auf die Bewertung der Schnittfestigkeit verzichtet werden können, weil für die Weiterverarbeitung unterschiedliche Konsistenzen nachgefragt werden.

Für die Länder ergeben sich möglicherweise Vollzugskosten, da die Berechtigung zur Führung der Gütebezeichnung „Markenkäse“ und die Verwendung des Gütezeichens auf Käse aus anderen Mitgliedstaaten ausgedehnt wird. Jedoch ist davon auszugehen, dass hiervon allenfalls in geringem Umfang Gebrauch gemacht werden wird.

Durch die Verordnung entstehen für die Milchverarbeitungsbetriebe und die Handelsbetriebe keine zusätzlichen Kosten. Die Verordnung hat keine Auswirkungen auf die Einzelpreise und das Preisniveau.

B. Besonderer Teil

Zu Artikel 1

Zu Nummer 1

Die Produktdefinitionen für Schmelzkäse (§ 1 Abs. 4 Nr. 1 der Käseverordnung) und für Schmelzkäsezubereitungen (§ 1 Abs. 4 Nr. 3 der Käseverordnung) sollen an die Entwicklungen angepasst werden, wie sie sich auf dem europäischen Binnenmarkt ergeben haben. Damit soll eine

Gleichstellung deutscher Anbieter mit europäischen Konkurrenten erreicht werden und dem auch in Deutschland akzeptierten Angebot ausländischer Erzeugnisse Rechnung getragen werden. Dementsprechend soll bei Schmelzkäse neben dem Rohstoff Käse auch eine begrenzte Mitverwendung anderer Milcherzeugnisse zulässig sein. Schmelzkäsezubereitungen sollen sich dadurch auszeichnen, dass die Verwendung anderer Milcherzeugnisse in größerem Umfang als bei Schmelzkäse und auch die Verwendung anderer Lebensmittel als Milcherzeugnisse zulässig sein soll, um dem Erzeugnis besondere sensorische Eigenschaften zu verleihen. Der Zusatz anderer Lebensmittel und anderer Milcherzeugnisse kann sowohl alternativ als auch kumulativ erfolgen. Die Konjunktion „oder“ schließt dies ein.

Da die Bezeichnung „Käse“ in der Verkehrsbezeichnung der zusammengesetzten Lebensmittel „Schmelzkäse“ und „Schmelzkäsezubereitung“ herausgestellt wird, ist nach § 8 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 der Lebensmittel-Kennzeichnungs-Verordnung in Verbindung mit § 14 Abs. 1 S. 2 der Käseverordnung die Menge des eingesetzten Käses in der Kennzeichnung anzugeben (so genannte Quid-Regelung). Die Verbraucher erhalten damit die für ihre Kaufentscheidung notwendige Produktinformation.

Zu Nummer 2 Buchstabe a

Der Zusatz von Kartoffel- oder Maisstärke zu geriebenem, geraspeltem oder gestifteltem Käse hat sich im Rahmen von Ausnahmegenehmigungen bewährt, um die Streufähigkeit des Produktes zu verbessern und ein Verklumpen zu verhindern.

Zu Nummer 2 Buchstabe b

Redaktionelle Änderung.

Zu Nummer 2 Buchstabe c

Zur Stabilisierung der Struktur von wärmebehandeltem Frischkäse sind durch die EG-Zusatzstoff-Richtlinie Nr. 95/2/EG verschiedene Hydrokolloide sowie chemisch modifizierte Stärken und Cellulosen zugelassen. Diese können jedoch ein klebriges Mundgefühl hervorrufen. Stärke und Gelatine hingegen können eine cremige und glatte Textur gewährleisten und als Lebensmittel den Einsatz von Zusatzstoffen verringern. Sie werden vom Verbraucher bevorzugt und sollen daher zugelassen werden. Sie sind auch im Codex-Standard für ungeriebenen Käse einschließlich Frischkäse vorgesehen.

Zu Nummer 3

Die ergänzende Herstellungsvorschrift für Schmelzkäsezubereitungen ist aufzuheben, da die Definition für Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen in Nummer 1 abschließend geregelt wird.

Zu Nummer 4

Es soll deutlich gemacht werden, dass sich die Absätze 2 bis 10 des § 11 nur auf inländischen Markenkäse beziehen, soweit nicht im neu einzufügenden § 11 a hierauf verwiesen wird. Das für Markenkäse eingeführte Gütezeichen erhält eine andere Aussage, da der Europäische Gerichtshof in der Rechtssache C-325/00 am 5. November 2002 entschieden hat, dass die Vergabe des CMA-Gütezeichens „Markenqualität aus deutschen Landen“ nicht mit Artikel 28 EG-Vertrag vereinbar ist. Dementsprechend soll bei dem Gütezeichen für Markenkäse keine Aussage über die Herkunft der Ware, sondern lediglich über die im Geltungsbereich der Verordnung erfolgte Prüfung der Qualität erfolgen.

Zu Nummer 5

Die Bezeichnung „Markenkäse“ und die Verwendung des Gütezeichens sollen im Hinblick auf die Entscheidung des Europäischen Gerichtshofs in der Rechtssache C-325/00 für Ware aus anderen Mitgliedstaaten geöffnet werden. Voraussetzung für die Führung der Bezeichnung „Markenkäse“ ist die Einhaltung der für inländischen Markenkäse aufgestellten Anforderungen. Dies ist durch die nach Landesrecht zuständigen Behörden beim Inverkehrbringen im Geltungsbereich der Verordnung zu prüfen.

Zu Nummer 6

Auf Grund der geänderten Definitionen für Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen ist die Herstellungsbestimmung für Kochkäse anzupassen. Im Übrigen soll dem technischen Erfordernis Rechnung getragen werden, dass bei Kochkäse der Zusatz eines bestimmten Anteils an Schnittkäse günstig ist, um die Konsistenz zur Erhöhung der Verbraucherakzeptanz zu verbessern.

Zu Nummer 7

Ursprungsbezeichnungen und geographische Angaben, die gemeinschaftsrechtlich geschützt sind, sollen nach Ansicht der Europäischen Kommission als Verkehrsbezeichnung verwandt werden können, um die geschützten Bezeichnungen zu fördern.

Nummer 8

Trennmittel werden nach der Herstellung des Käses zugesetzt und sind nicht Bestandteil des Käses, so dass sie nicht zur Trockenmasse zu rechnen sind, auf die sich die Fettgehaltsangabe bezieht.

Zu Nummer 9

Bei Käsezubereitungen aus Frischkäse, die unter Verwendung von Früchten, Fruchterzeugnissen, Gemüse oder Gemüseerzeugnissen hergestellt werden, soll die Trockenmasse dieser beigegebenen Lebensmittel für die Fettgehaltsdeklaration unberücksichtigt bleiben, da es auf das Milchfett ankommt.

Zu Nummer 10

Die Übergangsvorschrift räumt eine Zeit zur Umstellung auf die neuen Anforderungen und für das Aufbrauchen von Verpackungsmaterial ein. Erzeugnisse, die gemäß den bis zum 31. Dezember 2004 geltenden Vorschriften hergestellt und gekennzeichnet sind, dürfen auch nach diesem Datum abverkauft werden.

Zu Nummer 11

Nach dem heutigen technischen Stand der Käseherstellung und der Hygieneanforderungen kann grau-grüner Schimmel eigentlich nicht mehr entstehen. Sollte sich dieser dennoch bilden, stimmen die hygienischen Bedingungen im Reifungsraum nicht. Weißlicher Schimmel ist dagegen milchspezifisch.

Zu Nummer 12

Hierzu wird auf die Begründung zu Nummer 1 verwiesen.

Zu Artikel 2

Zu Nummer 1

Bei Molkenerzeugnissen ist, ausgenommen von Molkensahne, keine Fettgehaltsangabe erforderlich, da diese Erzeugnisse praktisch fettfrei sind. Diese Bewertung trifft auch auf Molkenmischerzeugnisse, ausgenommen Molkenmischerzeugnisse aus Molkensahne, zu, die aus Molkenerzeugnissen unter Zusatz beigegebener Lebensmittel hergestellt werden. Daher soll eine Gleichstellung vorgenommen werden.

Zu Nummer 2

Die Übergangsvorschrift räumt eine Zeit zur Umstellung auf die neuen Anforderungen und für das Aufbrauchen von Verpackungsmaterial ein. Erzeugnisse, die gemäß den bis zum 31. Dezember 2004 geltenden Vorschriften hergestellt und gekennzeichnet sind, dürfen auch nach diesem Datum abverkauft werden.

Zu Nummer 3 Buchstabe a

Bei allen Standardsorten der Milcherzeugnisverordnung ist der Fettgehalt in der Magerstufe von 0,3 auf 0,5 Gewichtshundertteile anzuheben, nachdem in der Verordnung (EG) Nr. 2597/97 des Rates zur Festlegung ergänzender Vorschriften für die gemeinsame Marktorganisation für Milch und Milcherzeugnisse hinsichtlich Konsummilch (ABl. EG Nr. L 357 S. 13) für entrahmte Milch der Fettgehalt auf höchstens 0,5 % angehoben worden ist.

Zu Nummer 3 Buchstabe b

In dieser Verordnung soll der Peroxydhöchstwert für Butterreinfett entfallen, da dieses Erzeugnis nur im Rahmen der Verordnung (EWG) Nr. 429/90 der Kommission über die Gewährung einer Beihilfe im Ausschreibungsverfahren für Butterfett zum unmittelbaren Verbrauch in der Gemeinschaft (ABl. EG Nr. L 45 S. 8) im Einzelhandel vermarktet wird. Diese gemeinschaftsrechtliche Verordnung sieht in Anhang I Nr. 2 einen Peroxydhöchstwert vor, der mit 0,5 Einheiten über dem nationalen mit 0,2 Einheiten liegt. Es soll auf den nationalen Wert verzichtet werden, zumal im Rahmen des Mindesthaltbarkeitsdatums eine Gewährleistung für die sensorische Unbedenklichkeit des Produktes gegeben wird.

Artikel 3

Zu Nummer 1

Für Butter, die nicht für die Abgabe an Verbraucher bestimmt ist, soll im Rahmen der Markenbutterprüfung auf die Bewertung der Schnittfestigkeit verzichtet werden können. Während die Streichfähigkeit der Butter für den Endverbraucher von herausragender Bedeutung ist, ist für die Weiterverarbeitung teilweise ein höherer Schnittfestigkeitswert technologisch gefordert. Die Festlegung auf eine bestimmte Konsistenz soll daher insoweit entfallen.

Zu Nummer 2

Folgenänderung.

Zu Nummer 3

Berichtigung der geltenden Fassung.

Zu Nummer 4

Folgeänderung hinsichtlich des § 11 Nr. 1 und 2; wegen der unterschiedlichen Anforderungen an die Markenfähigkeit von Butter, wenn sie an Verbraucher oder zur Weiterverarbeitung in den Verkehr gebracht wird, soll bei der so genannten Industriebutter eine entsprechende Kenntlichmachung erfolgen.

Zu Nummer 5

Der Aufwand für die Probenahme zur Prüfung von Handelsklassen soll verringert werden, indem für Butter, die zur Abgabe an Verbraucher bestimmt ist, an Stelle eines extra auszuförmenden 2 kg-Würfels acht ausgeförmte und verpackte Stücke zu 250 g eingesandt werden dürften.