

7842-8

**Verordnung über die Prüfung von Trinkmilch, Schlagrahm und Joghurt
(Qualitätsprüfungsverordnung)**

Vom 4. Dezember 1963

zuletzt geändert durch die Verordnung vom 13. März 2001 (Amtsbl. S. 540).

Fundstelle: Amtsblatt 1963, S. 748

Änderungsdaten

1. geändert durch Anlage Nr. 253 zum Gesetz Nr. 1327 vom 26. Januar 1994 (Amtsbl. S. 509)

2. geändert durch Verordnung vom 07. Oktober 1994 (Amtsbl. S. 1598)

3. geändert durch Art. 11 der Verordnung vom 13. März 2001 (Amtsbl. S. 540)

Auf Grund des § 10 Abs. 2 des Gesetzes über den Verkehr mit Milch, Milcherzeugnissen und Fetten (Milch- und Fettgesetz) in der Fassung des Vierten Gesetzes zur Änderung des Milch- und Fettgesetzes vom 22. Juni 1963 (Bundesgesetzbl. I S. 411) [1] in Verbindung mit § 1 der Verordnung zur Übertragung der Ermächtigungen zum Erlass von Rechtsverordnungen auf dem Gebiet der Milchwirtschaft vom 16. Januar 1961 (Amtsbl. S. 42)[2] wird verordnet:

[1] Milch- und Fettgesetz in der Fassung der Bekanntmachung vom 10. Dezember 1952 (BGBl. I S. 811), zuletzt geändert durch Art. 193 der Verordnung vom 29. Oktober 2001 (BGBl. I S. 2785).

[2] Verordnung aufgehoben durch Art. 3 Nr. 12 der Verordnung vom 15. Juli 2003 (Amtsbl. S. 2056) und durch Art. 1 § 1 Abs. 1 dieser Verordnung ersetzt; vgl. BS-Nr. 780-2-7.

§ 1

Amtliche Qualitätsprüfung

(1) Trinkmilch, Schlagrahm und Joghurt sind nach den Bestimmungen der Anlagen 1 bis 3 dieser Verordnung amtlich zu prüfen.

(2) Die amtliche Prüfung umfasst eine Sinnenprüfung sowie chemische, physikalische und bakteriologische Untersuchungen.

§ 2

Durchführung der amtlichen Qualitätsprüfung

(1) Die amtliche Prüfung ist wie folgt durchzuführen:

1. bei Betrieben, die Milch be- oder verarbeiten:

a) für Trinkmilch mindestens zwölfmal im Jahr und möglichst einmal im Monat,

b) für Schlagrahm mindestens sechsmal im Jahr und möglichst nur einmal im Monat,

c) für Joghurt mindestens zwölfmal im Jahr und möglichst einmal im Monat;

2. bei Milchhandelsbetrieben:

für Trinkmilch möglichst einmal im Jahr.

(2) Die Prüfungen werden durch die Überwachungsstelle für Milch, Butter und Käse bei der Landwirtschaftskammer für das Saarland (Überwachungsstelle) durchgeführt. Die Überwachungsstelle bestimmt die Art und Weise der Durchführung der Prüfungen, insbesondere die Durchführung der Entnahme, des Versandes, der Aufbewahrung und der Untersuchung der Proben und ist für die Mitteilung der Prüfungsergebnisse an die Betriebe verantwortlich.

(3) Die Überwachungsstelle kann im Einvernehmen mit dem Ausschuss die Durchführung der Prüfung der Milchwirtschaftlichen Untersuchungsanstalt Saarbrücken oder einer anderen Sachverständigenstelle als Prüfungsstelle übertragen.

(4) Die Kosten für die Proben einschließlich der Versandkosten sind von den Betrieben zu tragen.

§ 3

Prüfung durch die Betriebe

(1) Be- und Verarbeitungsbetriebe, die molkereimäßig bearbeitete Trinkmilch in den Verkehr bringen, haben diese täglich vor der Inverkehrgabe zu prüfen.

(2) Die Prüfung umfasst mindestens eine Sinnenprüfung, die Untersuchung des Fettgehalts, des spezifischen Gewichts, der Temperatur und des Säuregrades.

(3) Für die Prüfung sind aus jedem Stapelbehälter mindestens eine Probe und von verkaufsfertigen Packungen mindestens zwei Proben zu entnehmen.

(4) Die festgestellten Prüfungsergebnisse sind übersichtlich aufzuzeichnen und mindestens ein Jahr aufzubewahren. Sie können von der Überwachungsstelle und dem Landesamt für Verbraucher-, Gesundheits- und Arbeitsschutz jederzeit eingesehen werden.

§ 4

Andere Bestimmungen über die Prüfung

Durch diese Verordnung werden Bestimmungen, nach denen andere Prüfungen durchzuführen sind, nicht berührt.

§ 5

Strafbestimmungen [2]

Zu widerhandlungen gegen § 3 dieser Verordnung werden nach den Bestimmungen des § 30 Abs. 1 Ziffer 9 des Milch- und Fettgesetzes geahndet.

[2] Jetzt als Ordnungswidrigkeit ausgestaltet.

§ 6

Kraft-Treten

Die Verordnung tritt am Tag nach ihrer Verkündung in Kraft.

Der Minister für Wirtschaft, Verkehr und Landwirtschaft [3]

[3] Jetzt: Ministerium für Umwelt gem. Nr. 8.05 der Bekanntmachung BS- Nr. 1101- 5.

Anlage 1 zur Qualitätsprüfungsverordnung

Prüfungsbestimmungen für Trinkmilch

(Ausgenommen Vorzugsmilch und Markenmilch)

1. Für die Sinnenprüfung (Aussehen, Geruch und Geschmack) sind nachstehende Wertmalstufen maßgebend:

Aussehen:

1 Wertmal =

befriedigend

0 Wertmale =

abfallend

Geruch:

3 Wertmale =

gut

2 Wertmale =

befriedigend

1 Wertmal =

fehlerhaft

0 Wertmale =

abfallend

Geschmack:

10 Wertmale =

sehr gut

9 Wertmale =

gut

8 Wertmale =

befriedigend

7 Wertmale =

fehlerhaft

6 Wertmale =

abfallend

Werden bei der Prüfung des Geruchs weniger als 3 Wertmale und bei der Prüfung des Geschmacks weniger als 9 Wertmale zuerkannt, so müssen die gefundenen Fehler bezeichnet werden.

2. Für die bakteriologischen Untersuchungen sind nachstehende Wertmalstufen maßgebend:

a) Keimgehalt bei kurzzeiterhitzter Trinkmilch:

bis 50.000 Keime in 1 ccm

= 3 Wertmale = gut

über 50.000 bis 200.000 Keime in 1 ccm

= 2 Wertmale = befriedigend

über 200.000 bis 500.000 Keime in 1 ccm

= 1 Wertmal = fehlerhaft

über 500.000 Keime in 1 ccm

= 0 Wertmale = abfallend.

b) Wertmale

Coli-Nachweis

(+ = positiv; - = negativ)

in 1,0

0,1

0,01

3 = sehr gut

-

-

-

2 = gut

+

-

-

1 = befriedigend

+

+

-

0 = abfallend

+

+

+

zu a) und b):

Die angegebenen Keimzahlen und Coliwerte beziehen sich auf Proben, die an der Zapfstelle der einzelnen Stapelbehälter entnommen und bis zur Untersuchung spätestens innerhalb 24 Stunden nach der Entnahme nicht unter + 4 °C und nicht über + 8 °C aufbewahrt worden sind.

3. Die Proben sind weiterhin zu untersuchen auf

a) Fettgehalt

b) spezifisches Gewicht

c) Frischezustand

d) Reinheitsgrad

e) Temperatur.

4. Proben, die die gegebenen Bestimmungen nicht erfüllen sowie bei der Sinnesprüfung und der bakteriologischen Untersuchung jeweils nicht mindestens das Wertmal „befriedigend“ erreicht haben, haben den gestellten Anforderungen nicht entsprochen.

Anlage 2 zur Qualitätsprüfungsverordnung

Prüfungsbestimmungen für Schlagrahm

1. Für die Sinnesprüfung (Aussehen, Geruch und Geschmack) sind nachstehende Wertmalstufen maßgebend:

Aussehen:

2 Wertmale =

gut

1 Wertmal =

befriedigend

0 Wertmale =

abfallend

Geruch:

3 Wertmale =

gut

2 Wertmale =

befriedigend

1 Wertmal =

fehlerhaft

0 Wertmale =

abfallend

Geschmack

10 Wertmale =

sehr gut

9 Wertmale =

gut

8 Wertmale =

befriedigend

7 Wertmale =

fehlerhaft

6 Wertmale =

abfallend.

Werden bei der Prüfung des Aussehens weniger als 2 Wertmale, bei der Prüfung des Geruchs weniger als 3 Wertmale und bei der Prüfung des Geschmacks weniger als 9 Wertmale zuerkannt, so müssen die gefundenen Fehler bezeichnet werden.

2. Für die physikalischen Untersuchungen sind nachstehende Wertmalstufen maßgebend:

a) Absetzen:

(bei 18° C im temperaturkonstanten Raum) an Sahnewürfel von 6 cm Kantenlänge:

nach 1 Std. höchstens 2 ccm;

nach 2 Std. höchstens 3 ccm = 3 Wertmale = gut;

nach 1 Std. höchstens 3 ccm;

nach 2 Std. höchstens 6 ccm = 2 Wertmale = befriedigend;

nach 1 Std. höchstens 4 ccm;

nach 2 Std. höchstens 8 ccm = 1 Wertmal = fehlerhaft;

nach 1 Std. mehr als 4 ccm;

nach 2 Std. mehr als 8 ccm = 0 Wertmale = abfallend.

b)Festigkeit:

bei 80 g Zusatzgewicht 3 cm tiefes Eintauchen des Stempels in über 3 Sekunden

1 Wertmal =befriedigend

bei 80 g Zusatzgewicht 3 cm tiefes Eintauchen des Stempels in weniger als 3 Sekunden

0 Wertmale = abfallend.

c)Volumenzunahme:

über 80 % 1 Wertmal = befriedigend

unter 80 % 0 Wertmale = abfallend.

3. Die Proben sind weiterhin zu untersuchen auf

a) Fettgehalt

b) Säuregrad

c) Trockenmasse im Serum

d) fettfreie Trockenmasse

e) Coligehalt.

4. Proben, die die gegebenen Bestimmungen nicht erfüllen sowie bei der Sinnenprüfung und der physikalischen Untersuchung jeweils nicht mindestens das Wertmal „befriedigend“ erreicht haben, haben den gestellten Anforderungen nicht entsprochen.

Anlage 3 zur Qualitätsprüfungsverordnung

Prüfungsbestimmungen für Joghurt

1. Für die Sinnenprüfung (Aussehen, Geruch und Geschmack) sind folgende Wertmalstufen maßgebend.

Aussehen:

2 Wertmale =

gut

1 Wertmal =
befriedigend

0 Wertmale =
abfallend

Geruch :

2 Wertmale =
gut

1 Wertmal =
befriedigend

0 Wertmale =
abfallend

Geschmack

10 Wertmale =
sehr gut

9 Wertmale =
gut

8 Wertmale =
befriedigend

7 Wertmale =

fehlerhaft

6 Wertmale =

abfallend.

Werden bei der Prüfung des Aussehens weniger als 2 Wertmale, bei der Prüfung des Geruchs weniger als 2 Wertmale und bei der Prüfung des Geschmacks weniger als 9 Wertmale zuerkannt, so müssen die gefundenen Fehler bezeichnet werden.

2. Für die bakteriologischen Untersuchungen sind nachstehende Wertmalstufen maßgebend:

Wertmale

Coli-Nachweis

(+ = positiv; - = negativ)

in 1,0

0,1

0,01

3 = gut

-
-
-

2 = befriedigend

- +
-
-

1 = fehlerhaft

- +
- +
-

0 = abfallend

- +
- +
- +

Wertmale

Gehalt an Hefen und Schimmelpilzen

3 = gut

0 Kolonien

2 = befriedigend

-5 Kolonien

1 = fehlerhaft

6-10 Kolonien

0 = abfallend

über 10 Kolonien

Die bakteriologischen Ergebnisse beziehen sich auf Proben, die in verkaufsfertiger Packung entnommen und bis zur Prüfung, spätestens innerhalb 24 Stunden nach der Entnahme, nicht nur + 4°C und nicht über + 8°C aufbewahrt worden sind.

3. Die Proben sind weiterhin zu untersuchen auf

a) Säuregrad und pH-Wert

b) Fettgehalt

c) Trockenmasse.

4. Proben, die die gegebenen Bestimmungen nicht erfüllen sowie bei der Sinnesprüfung und den bakteriologischen Untersuchungen nicht mindestens das Wertmal „befriedigend“ erreicht haben, haben den gestellten Anforderungen nicht entsprochen.