

Verordnung zur Durchführung der Milch-Güteverordnung (Milch-GüteDVO)

Vom 18. Mai 2004 *

§ 1 - Probenahme 01.01.2005

§ 2 - Anerkennung von Probenahmeanlagen in Milchsammelwagen 01.01.2005

§ 3 - Wartung der Probenahmeanlagen und Ansaugstutzen 01.01.2005

§ 4 - Untersuchung 01.01.2005

§ 5 - Berechnung des Auszahlungspreises 01.01.2005

§ 6 - Ordnungswidrigkeiten 01.01.2005

§ 7 - Dynamisierung 01.01.2005

Anlage 1 - Infrarotabsorption 01.01.2005

Anlage 2 - Feststellung des Gefrierpunktes in der Milch 01.01.2005

§ 1

Probenahme

(1) Die in der Milch-Güteverordnung vom 9. Juli 1980 (BGBl. I S. 878) festgelegten Mindestproben werden als Probenzahl festgelegt. Abweichend hiervon sind zur Feststellung des Fett- und Eiweißgehaltes sowie des Gehaltes an somatischen Zellen in der Regel jeden zweiten Tag, mindestens jedoch zehn Proben im Monat zu entnehmen.

(2) Die Proben für die Untersuchungen nach der Milch-Güteverordnung und dieser Verordnung, insbesondere die Proben zur Feststellung der bakteriologischen Beschaffenheit, zur Feststellung von Hemmstoffen und des Gefrierpunktes, sind auf Veranlassung der zugelassenen Untersuchungsstelle von den Molkereien und selbständigen Liefergenossenschaften unvermutet und unregelmäßig über den Monat verteilt zu entnehmen. Kann eine Probe am Probenahmetag nicht entnommen werden, hat die Molkerei oder selbständige Liefergenossenschaft sicherzustellen, dass eine Probenahme unverzüglich zum nächstmöglichen Zeitpunkt erfolgt.

(3) Die in Absatz 1 genannten Proben sind jeweils für Nachuntersuchungen im Falle eines Hemmstoffverdachts bereit zu halten.

(4) Die Proben sind unverzüglich zu konservieren. Sie sind zu kühlen und bis zur Untersuchung in einem Temperaturbereich von unter 8°C zu halten. Eine Konservierung kann bei Proben unterbleiben, die auf ihren Gehalt an Fett, Eiweiß, Hemmstoff und somatischen Zellen untersucht werden. Proben, die auf den Gefrierpunkt untersucht werden, dürfen nicht konserviert werden.

(5) Untersuchungsergebnisse auf den Gehalt an Fett, Eiweiß, Hemmstoff, somatische Zellen und des Gefrierpunktes werden bei Proben, deren pH-Wert den Wert von 6,4 unterschreitet, nicht gewertet. Proben, die augenscheinlich nicht zur Untersuchung geeignet sind, sind zu verwerfen.

[zum Seitenanfang](#) | [zur Einzelansicht](#)

§ 2

Anerkennung von Probenahmeanlagen in Milchsammelwagen

(1) Anlagen in Milchsammelwagen für die Entnahme von Proben (Probenahmeanlagen) dürfen nur verwendet werden, wenn sie vom Regierungspräsidium als geeignet anerkannt sind.

Probenahmeanlagen müssen jährlich einer Hauptprüfung unterzogen werden. Das Regierungspräsidium kann sich hierbei der zugelassenen Untersuchungsstelle als technischem Sachverständigen bedienen.

(2) Eine Probenahmeanlage, die bei einer Hauptprüfung den Anforderungen erst bei einem zweiten oder weiteren Wiederholungsprüfungsdurchgang genügt, ist spätestens nach einem halben Jahr erneut einer Hauptprüfung zu unterziehen. Besteht eine Probenahmeanlage eine Prüfung nicht, darf sie solange nicht weiterverwendet werden, bis die Eignung durch eine weitere Prüfung bestätigt wird. Auch nach Einbau einer Probenahmeanlage in einen anderen Milchsammelwagen ist eine erneute Hauptprüfung durchzuführen. Über sämtliche Prüfungen sind Protokolle anzufertigen und dem Regierungspräsidium vorzulegen.

(3) Die Anerkennung ist vom Halter des Milchsammelwagens schriftlich zu beantragen. Die Molkerei, für die der Milchsammelwagen eingesetzt ist, hat die für die Überprüfung benötigten Gerätschaften und die Milch unentgeltlich zur Verfügung zu stellen.

[zum Seitenanfang](#) | [zur Einzelansicht](#)

§ 3

Wartung der Probenahmeanlagen und Ansaugstutzen

(1) Der Halter des Milchsammelwagens ist verpflichtet, für die Reinigung und Desinfizierung der Probenahmeanlage zu sorgen.

(2) Der Ansaugstutzen des Milchsammelwagens für die Übernahme von Milch ist auch während der Fahrt vor Verunreinigung ausreichend zu schützen.

[zum Seitenanfang](#) | [zur Einzelansicht](#)

§ 4

Untersuchung

(1) Neben den in § 2 Abs. 1, 2 und 3 Satz 2 der Milch-Güteverordnung vorgesehenen Untersuchungsverfahren werden gemäß § 2 Abs. 6 der Milch-Güteverordnung zusätzlich folgende Untersuchungsverfahren zugelassen:

1. Zur Feststellung des Fettgehaltes:

Verfahren nach Gerber (Untersuchung nach den Bestimmungen der Amtlichen Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 35 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes, Gliederungsnummer L 01.00-8);

Photometrisch:

Infrarotabsorption (Anlage 1).

2. Zur Feststellung des Eiweißgehaltes:

Photometrisch:

Infrarotabsorption (Anlage 1).

3. Zur Feststellung des Gefrierpunkts:

Infrarotabsorption und Leitfähigkeit (Anlage 2).

Weitere Untersuchungsverfahren können vom Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum zugelassen werden, wenn deren Eignung ausreichend nachgewiesen wird.

(2) Die Ergebnisse der Untersuchungen der Milch auf den Gehalt an somatischen Zellen sind monatlich dem Eutergesundheitsdienst (Tiergesundheitsdienst im Sinne von § 33 Abs. 1 des Gesetzes zur Ausführung des Tierseuchengesetzes) als geometrischer Monatsdurchschnittswert zu melden.

(3) Überschreitungen nach § 2 Abs. 10 Satz 2 der Milch-Güteverordnung sowie nach § 17 Abs. 1 Satz 2 der Milchverordnung vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1180) sind der zuständigen unteren Verwaltungsbehörde zu melden.

(4) Die Molkereien und selbständigen Liefergenossenschaften sind unverzüglich zu benachrichtigen, wenn

in der Milch eines Erzeugers Hemmstoffe festgestellt worden sind,

die Milch eines Erzeugers nicht in die Klasse 1 eingestuft werden kann,

der festgelegte Grenzwert für somatische Zellen (§ 2 Abs. 10 Satz 1 der Milch-Güteverordnung) in der Milch eines Erzeugers überschritten worden ist,

der Verdacht auf Wasserzusatz gegeben ist,

der ermittelte Fettgehalt unter 3 Prozent oder über 5,5 Prozent bzw. der ermittelte Eiweißgehalt unter 2,7 Prozent oder über 4,5 Prozent liegt und dies nicht aus der Eigenart des Tierbestandes zu erklären ist.

In den Fällen der Nummern 1 bis 3 sind die Erzeuger durch die Molkerei und selbständigen Liefergenossenschaften unverzüglich zu unterrichten.

(5) Nach positivem Hemmstofftest darf Milch erst angeliefert und angenommen werden, wenn der Hemmstofftest wieder negativ ist.

[zum Seitenanfang](#) | [zur Einzelansicht](#)

§ 5

Berechnung des Auszahlungspreises

(1) Im Falle einer Abweichung

des Gehalts an somatischen Zellen um 200 Prozent und mehr zum geometrischen Mittel,

des Fettgehalts von mehr als 0,6 Prozent oder des Eiweißgehalts um mehr als 0,3 Prozent zum arithmetischen Mittel

der letzten acht Probenergebnisse werden alle Werte dieser Probe nicht in die Berechnung des Milchauszahlungspreises einbezogen, außer die Abweichung ist aus der Eigenart des Tierbestandes zu erklären. Ausgenommen sind Abweichungen bei Verdacht auf Wasserzusatz; dies ist im Grundsatz gegeben, wenn gleichzeitig der Gefrierpunkt über dem Wert - 0,515°C und die fettfreie Trockenmasse unter dem Wert von 8,4 Prozent liegt.

(2) Die Zu- und Abschläge nach § 4 Abs. 2 und 3 der Milch-Güteverordnung sind bei der Milchgeldauszahlung im Rahmen des Milchpreisaufbaus gesondert auszuweisen.

[zum Seitenanfang](#) | [zur Einzelansicht](#)

§ 6

Ordnungswidrigkeiten

Ordnungswidrig im Sinne von § 30 Abs. 1 Nr. 9 des Milch- und Fettgesetzes in der Fassung vom 10. Dezember 1952 (BGBl. I S. 811) handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen

§ 1 die Proben nicht in der vorgeschriebenen Weise konserviert und kühlt,

§ 2 nicht anerkannte Probenahmeanlagen verwendet oder anerkannte Probenahmeanlagen nicht den erforderlichen Überprüfungen unterzieht,

§ 3 Abs. 1 als Halter eines Milchsammelwagens nicht für die Reinigung und Desinfizierung der Probenahmeanlage sorgt,

§ 3 Abs. 2 den Ansaugstutzen nicht vor Verunreinigung schützt,

§ 4 Abs. 4 Nr. 1 bis 3 den Erzeuger nicht unverzüglich unterrichtet.

[zum Seitenanfang](#) | [zur Einzelansicht](#)

§ 7

Dynamisierung

Die Regelungen dieser Verordnung gelten für alle angeführten Vorschriften in ihrer jeweils geltenden Fassung.

[zum Seitenanfang](#) | [zur Einzelansicht](#)

Anlage 1

(zu § 4 Abs. 1 Nr. 1 und 2)

Infrarotabsorption

Der Fett- und Eiweißgehalt der Milch wird durch Messung der Infrarotabsorption bestimmt.

Die Geräte sind täglich mit Milchproben zu justieren, deren Fett- oder Eiweißgehalt nach den folgenden Verfahren der Amtlichen Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 35 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes bestimmt worden ist:

1.Fett nach Röse-Gottlieb, Gliederungs-Nummer
L 01.00-9;

2.Eiweiß

a)nach Kjeldahl, Gliederungs-Nummer L 01.00-10 oder

b)nach Dumas, Gliederungs-Nummer L 01.00-60.

Während des Betriebes ist die Messgenauigkeit mittels Kontrollmilchen laufend zu überprüfen.

Es dürfen nur solche Geräte verwendet werden, bei denen die sich bei Wiederholungsmessungen ergebenden Abweichungen $\pm 0,03$ des ermittelten Durchschnittswertes nicht überschreiten.

Die Linearitätsabweichung darf im Bereich zwischen 3 und 5 Prozent den Wert von 0,07 nicht überschreiten.

[zum Seitenanfang](#) | [zur Einzelansicht](#)

Anlage 2 (zu § 4 Abs. 1 Nr. 3)

Feststellung des Gefrierpunktes in der Milch

Der Gefrierpunkt der Milch wird mittels eines Verfahrens zur Messung der Infrarotabsorption und Leitfähigkeit der Milch bestimmt.

Die Geräte sind mit Milchproben, deren Gefrierpunkt nach dem Referenzverfahren (Untersuchung nach der Bestimmung der Amtlichen Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 35 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes, Gliederungsnummer L 01.00-29) bestimmt worden ist, täglich zu justieren.

Während des Betriebes ist die Messgenauigkeit mittels Kontrollmilchen, deren Gefrierpunkt zuvor nach dem Referenzverfahren nach § 35 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes bestimmt wurde, laufend zu überwachen. Werden die Werte der Kontrollmilch nicht erreicht, so ist die Messung solange zu unterbrechen, bis der Fehler abgestellt ist.

Es dürfen nur solche Geräte verwendet werden, bei denen Abweichungen bei Wiederholungsmessungen den Wert von $\pm 0,003^{\circ}\text{C}$ und bei denen Messungen der Vergleichbarkeit den Wert von $\pm 0,005^{\circ}\text{C}$ gegenüber dem Referenzverfahren nach § 35 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes nicht überschreiten.

Die Betriebsvorschriften des Geräteherstellers sind einzuhalten.