

## Verordnung über Hygiene- und Qualitätsanforderungen an Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis (Milchverordnung)

Vom 20. Juli 2000, Bundesgesetzblatt Jahrgang 2000 Teil I Nr. 36, S. 1178 vom 31. Juli 2000, geändert durch Bundesgesetzblatt Jahrgang 2002 Teil I Nr. 57, S. 3082 vom 14. August 2002, geändert durch Bundesgesetzblatt Jahrgang 2003 Teil I Nr. 14, S. 478 vom 10. April 2003, zuletzt geändert durch Bundesgesetzblatt Jahrgang 2004 Teil I Nr. 58, S. 2794 vom 12. November 2004

### § 1 Anwendungsbereich

(1) Die Vorschriften dieser Verordnung sind anzuwenden auf das

1. Gewinnen, Behandeln und Inverkehrbringen von Rohmilch einschließlich Vorzugsmilch,
2. Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von
  - a) thermisierter und wärmebehandelter Milch,
  - b) Erzeugnissen auf Milchbasis.

(2) Die Vorschriften dieser Verordnung gelten sinngemäß auch für Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis anderer Tierarten, soweit nichts anderes bestimmt ist.

(3) Diese Verordnung findet vorbehaltlich des Satzes 2 keine Anwendung auf das Behandeln von Vorzugsmilch und das Herstellen und Behandeln von wärmebehandelter Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis, die in Einzelhandelsbetrieben, Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung an Verbraucher abgegeben werden. Einzelhandelsbetriebe, Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung, die Erzeugnisse auf Milchbasis im Sinne des § 2 Nr. 7 Buchstabe d herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen, müssen insoweit die Anforderungen nach § 6 Abs. 1 und 2 Nr. 3, Anlage 5 Nr. 1 und 3, Anlage 6 Nr. 3.3 und 4.4, Anlage 7 Nr. 1.5 und 1.9 und Anlage 10 Nr. 3.4 erfüllen.

(4) Diese Verordnung findet ferner keine Anwendung auf das Herstellen oder Behandeln von Lebensmitteln, die dem Anwendungsbereich der Absätze 1 und 2 nicht unterliegen, bei denen jedoch Milch oder Erzeugnisse auf Milchbasis verwendet werden, die den Anforderungen dieser Verordnung entsprechen.

### § 2 Begriffsbestimmungen

Im Sinne dieser Verordnung ist

1. Milch:  
das durch ein- oder mehrmaliges tägliches Melken gewonnene unveränderte Eutersekret von zur Milchgewinnung gehaltenen Kühen;
2. Rohmilch:  
Milch, die nicht über + 40 °C erwärmt worden ist;
3. thermisierte Milch:  
gereinigte Milch, die nach Anlage 6 Nr. 1.4 erwärmt worden ist;
4. wärmebehandelte Milch:  
gereinigte Milch, die nach Anlage 6 Nr. 2 wärmebehandelt worden ist;
5. Konsummilch:  
gereinigte Milch, die dazu bestimmt ist, an Verbraucher abgegeben zu werden;
6. Werkmilch:  
gereinigte Milch, die zur Verarbeitung bestimmt ist;
7. Erzeugnisse auf Milchbasis:
  - a) Milcherzeugnisse im Sinne der Milcherzeugnisverordnung;
  - b) Käse und Erzeugnisse aus Käse im Sinne der Käseverordnung;
  - c) Erzeugnisse im Sinne der Butterverordnung;
  - d) Speiseeis mit einem Anteil an Milch oder Milcherzeugnissen;
  - e) sonstige aus Milch hergestellte Erzeugnisse, auch unter Zusatz anderer Stoffe, sofern
    - aa) diese nicht zugesetzt werden, um einen Milchbestandteil vollständig oder teilweise zu ersetzen und
    - bb) der Anteil an Milchbestandteilen in der Trockenmasse des Erzeugnisses überwiegt;
8. Erzeugerbetrieb:

Betrieb oder Betriebsstätte, in dem oder in der Milch gewonnen wird;

9. Milchsammelstelle:

Betrieb, in dem Milch gesammelt und gekühlt wird;

10. Standardisierungsstelle:

Betrieb, der nicht einer Milchsammelstelle oder einem Be- und Verarbeitungsbetrieb angeschlossen ist und in dem Milch entrahmt oder ihr Gehalt an natürlichen Milchbestandteilen verändert werden kann;

11. Be- und Verarbeitungsbetrieb:

Betrieb, in dem Milch oder Erzeugnisse auf Milchbasis be- oder verarbeitet oder behandelt werden;

12. amtlicher Tierarzt:

der von der zuständigen Behörde beauftragte Tierarzt.

### **§ 3 Gewinnen und Behandeln von Rohmilch**

(1) Rohmilch, die zur Abgabe an andere bestimmt ist, darf nur

1. von Tieren gewonnen werden, die den Anforderungen der Anlage 1 entsprechen,

2. in einem Erzeugerbetrieb gewonnen und behandelt werden, der den Anforderungen der Anlage 2 entspricht, und

3. unter Einhaltung der Anforderungen der Anlage 3 im Erzeugerbetrieb gewonnen und behandelt werden.

Diese Rohmilch darf keine anomalen sensorischen Merkmale aufweisen.

(2) Rohmilch darf darüber hinaus nur in nach § 20 zugelassenen Milchsammelstellen,

Standardisierungsstellen und Be- und Verarbeitungsbetrieben behandelt werden.

### **§ 4 Herstellen und Behandeln von wärmebehandelter Milch und von Werkmilch**

(1) Wärmebehandelte Milch und Werkmilch dürfen nur

1. in nach § 20 zugelassenen Be- und Verarbeitungsbetrieben und

2. unter Einhaltung der Anforderungen der Anlage 5 hergestellt und behandelt werden.

(2) Wärmebehandelte Milch und Werkmilch dürfen nur aus Milch hergestellt werden, die entsprechend § 3

gewonnen und behandelt und nach § 1 der Milch- Güteverordnung untersucht worden ist und einem Verkehrsverbot nach § 17 Abs. 2 Satz 1 nicht unterliegt.

(3) Wärmebehandelte Milch darf nur aus Milch hergestellt werden, der, abgesehen von Entnahmen bei der Reinigung und Entkeimung, nichts entnommen oder zugefügt worden ist, soweit eine Entnahme oder Zugabe nicht nach anderen Vorschriften erlaubt ist.

(4) Rohmilch, die

1. zur Herstellung von wärmebehandelter Milch bestimmt ist, ist nach Maßgabe der Anlage 6 Nr. 1.1 bis 1.3,

2. zur Herstellung von Werkmilch bestimmt ist, ist nach Maßgabe der Anlage 6 Nr. 1.2 und 3.2.1 zu behandeln.

(5) Die Wärmebehandlung ist nach einem in Anlage 6 Nr. 2.1 bis 2.4 aufgeführten anerkannten Verfahren

durchzuführen. Wird pasteurisierte, ultrahocherhitze oder sterilisierte Milch hergestellt, so sind von der

zuständigen Behörde zugelassene Einrichtungen zu verwenden. Eine Einrichtung darf nur zugelassen

werden, wenn sie den Anforderungen der Anlage 7 Nr. 3.5 entspricht. Bei der Wärmebehandlung sind der

Temperaturverlauf sowie der Betriebszustand der Einrichtung bezüglich Umlauf, Durchlauf und Reinigung

mit einem Temperaturmess und -aufzeichnungsgerät aufzuzeichnen. Diese Aufzeichnungen sind täglich mit

dem Datum zu versehen und bei Erzeugnissen auf Milchbasis, die nicht bei Umgebungstemperatur gelagert

werden können, zwei Monate ab dem Verbrauchsdatum oder dem Mindesthaltbarkeitsdatum und bei den

übrigen Erzeugnissen auf Milchbasis zwei Jahre aufzubewahren.

### **§ 5 Zusätzliche Anforderungen an das Herstellen und Behandeln von wärmebehandelter Konsummilch**

(1) Wer Konsummilch herstellt, hat die zur Herstellung verwendete Milch vorbehaltlich der §§ 7 und 8 einer Wärmebehandlung nach § 4 Abs. 5 Satz 1 zu unterziehen. Pasteurisierte Konsummilch darf nur aus

Rohmilch oder thermisierter Milch unter Ausschluss einer zweiten Wärmebehandlung hergestellt werden. Ultrahocherhitzte Milch sowie Sterilmilch dürfen auch aus pasteurisierter Milch hergestellt werden.

(2) Pasteurisierte Konsummilch ist im Be- und Verarbeitungsbetrieb unmittelbar nach der Wärmebehandlung mindestens auf + 6 °C zu kühlen und bei dieser Temperatur zu halten.

(3) Wärmebehandelte Konsummilch darf nur in zur unmittelbaren Abgabe an den Verbraucher bestimmte Behältnisse abgefüllt werden, wenn die Anforderungen der Anlage 6 Nr. 4.1 und 4.2 Satz 1 eingehalten werden. Der Be- und Verarbeitungsbetrieb hat Konsummilch in Fertigpackungen entsprechend den Anforderungen der Anlage 8 zu kennzeichnen.

(4) Wärmebehandelte Konsummilch muss so hergestellt werden, dass sie nach der Wärmebehandlung den Anforderungen

1. der Anlage 6 Nr. 3.1.1 und 3.1.2 und
2. der Anlage 6 Nr. 3.1.3 entspricht.

### **§ 6 Zusätzliche Anforderungen an das Herstellen und Behandeln von Erzeugnissen auf Milchbasis**

(1) Erzeugnisse auf Milchbasis dürfen vorbehaltlich der Vorschriften der Milcherzeugnis-Verordnung, der Käseverordnung und der Butterverordnung nur aus wärmebehandelter Werkmilch hergestellt werden. Dies gilt nicht für Erzeugnisse auf Milchbasis, die während der Herstellung einer Wärmebehandlung nach § 4 Abs. 5 Satz 1 oder einem von der zuständigen Behörde genehmigten gleichwertigen Verfahren der Wärmebehandlung unterzogen oder aus wärmebehandelten Erzeugnissen hergestellt worden sind.

(2) Erzeugnisse auf Milchbasis dürfen nur

1. in nach § 20 zugelassenen Be- und Verarbeitungsbetrieben hergestellt und behandelt werden,
2. unter Einhaltung der Anforderungen der Anlage 5 hergestellt und behandelt werden und
3. so hergestellt und behandelt werden, dass sie den Anforderungen
  - a) der Anlage 6 Nr. 3.3.1.1 und 3.3.1.2 sowie
  - b) der Anlage 6 Nr. 3.3.1.3für die dort genannten Erzeugnisse entsprechen.

(3) Milch darf zur Herstellung von Rohmilcherzeugnissen nur verwendet werden, wenn sie den Anforderungen der Anlage 4 Nr. 1.3, 2.2 oder 3.2 entspricht.

(4) Be- und Verarbeitungsbetriebe, die Erzeugnisse auf Milchbasis umhüllen oder verpacken, haben die Anforderungen der Anlage 6 Nr. 4.3 und 4.4 einzuhalten. Sie haben diese Erzeugnisse entsprechend den Anforderungen der Anlage 8 zu kennzeichnen.

### **§ 7 Vorzugsmilch**

(1) § 5 Abs. 1 gilt nicht für Konsummilch, die als Rohmilch in Fertigpackungen unter der Verkehrsbezeichnung „Vorzugsmilch“ in den Verkehr gebracht wird, wenn sie

1. in einem nach Absatz 3 zugelassenen Erzeugerbetrieb unter Einhaltung der Anforderungen der Anlagen 1, 3 und 5 sowie der Anlage 9 Nr. 1 und 2 gewonnen und behandelt worden ist,
2. den Anforderungen an die Beschaffenheit nach Anlage 9 Nr. 3 entspricht,
3. in der Zeit von der Abfüllung bis zur Abgabe eine Temperatur von + 8 °C nicht überschritten hat und
4. auf der Fertigpackung abweichend von § 3 Abs. 1 Nr. 4 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung mit dem Hinweis „Rohmilch – verbrauchen bis ... – aufbewahren bei höchstens + 8 °C“ gekennzeichnet ist, wobei das späteste Verbrauchsdatum eine Frist von 96 Stunden nach der Gewinnung nicht überschreiten darf.

(2) § 5 Abs. 1 gilt ferner nicht für Rohmilch, die in verschlossenen Kannen oder ähnlichen Behältnissen unter der Verkehrsbezeichnung „Vorzugsmilch“ an Verbraucher im Sinne des § 6 Abs. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes abgegeben wird, wenn die Anforderungen in Absatz 1 Nr. 1 bis 3 erfüllt sind und die Behältnisse mit einem mit ihnen verbundenen Etikett versehen sind, das die Angaben nach Absatz 1 Nr. 4 enthält.

(3) Erzeugerbetriebe, die Vorzugsmilch herstellen, behandeln und in den Verkehr bringen, müssen von der zuständigen Behörde zugelassen sein. Die Zulassung wird auf Antrag erteilt, wenn gewährleistet ist, dass die Anforderungen nach den Anlagen 1 bis 3, 5, 7 Nr. 1 und 3 sowie der Anlage 9 Nr. 1 und 2 eingehalten werden. § 20 Abs. 4 gilt entsprechend.

(4) Erzeugerbetriebe nach Absatz 3 haben im Rahmen betriebseigener Kontrollen in Bezug auf die der Milchgewinnung dienenden Kühe Nachweise zu führen über

1. Aufnahme oder Erwerb und Abgabe unter Angabe des Zeitpunktes und der Namen und Anschriften der Lieferanten und Empfänger,
2. Zeitpunkt, Art und Dauer von Erkrankungen und einer erkennbaren Störung des allgemeinen Gesundheitszustandes,
3. Zeitpunkt und Art angewendeter Tierarzneimittel,
4. durchgeführte Untersuchungen im Sinne der Anlage 9 Nr. 1.1.1 und 1.1.2.

Die Nachweise nach Satz 1 sind zeitlich geordnet zwei Jahre lang aufzubewahren und der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen.

(5) Erzeugerbetriebe nach Absatz 3 haben im Rahmen betriebseigener Kontrollen bei Untersuchungen nach Anlage 9 Nr. 3 Rückstellproben der zu untersuchenden Milch anzufertigen und zum Zweck der Durchführung von weitergehenden Untersuchungen in geeigneter Weise so lange aufzubewahren, bis das Ergebnis der Untersuchungen vorliegt. Im Falle des Nachweises von Krankheitserregern nach den Nummern 6 und 7 der Tabelle in Anlage 9 Nr. 3 sind der zuständigen Behörde das Untersuchungsergebnis mitzuteilen und Isolate der nachgewiesenen Krankheitserreger herzustellen. In diesem Falle sind

1. die Rückstellproben abweichend von Satz 1 und
2. die Isolate dieser Krankheitserreger

während eines von der zuständigen Behörde festzusetzenden Zeitraumes von nicht mehr als drei Monaten in geeigneter Weise aufzubewahren und ihr auf Verlangen auszuhändigen. Die in den Sätzen 2 und 3 bestimmten Pflichten bestehen nicht, soweit deren Beachtung den Verpflichteten selbst oder einen der in § 383 Abs. 1 Nr. 1 bis 3 der Zivilprozessordnung bezeichneten Angehörigen der Gefahr strafgerichtlicher Verfolgung oder eines Verfahrens nach dem Gesetz über Ordnungswidrigkeiten aussetzen würde.

(6) Kühe, die Krankheitserreger oder deren Toxine nach Nummer 7 der Tabelle in Anlage 9 Nr. 3 ausscheiden, sind von der Gewinnung von Vorzugsmilch auszuschließen. Im Falle des Nachweises von Krankheitserregern oder deren Toxinen nach Nummer 7 der Tabelle in Anlage 9 Nr. 3 sind zur Erfassung der Kühe, die diese Krankheitserreger oder Toxine mit der Milch ausscheiden, nach Anweisung der zuständigen Behörde Untersuchungen im Tierbestand des Erzeugerbetriebes nach Absatz 3 durchzuführen. Kühe, die die in Satz 1 genannten Krankheitserreger oder Toxine mit der Milch ausscheiden, sind erst dann in den Bestand der Vorzugsmilchkühe einzustellen oder wieder einzustellen, wenn eine erneute Untersuchung nach Satz 2 mit negativem Ergebnis durchgeführt worden ist.

(7) Über die Ergebnisse der Untersuchungen nach den Absätzen 5 und 6 sind Nachweise zu führen. Die Nachweise nach Satz 1 sind zeitlich geordnet zwei Jahre lang aufzubewahren und der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen.

## **§ 8 Milch-ab-Hof-Abgabe**

(1) § 5 Abs. 1 gilt ferner nicht für Konsummilch, die als Rohmilch im Erzeugerbetrieb unmittelbar an Verbraucher im Sinne des § 6 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes abgegeben wird, wenn

1. sie im eigenen Betrieb unter Einhaltung der Anforderungen des § 3 Abs. 1 gewonnen und behandelt worden ist,
2. sie nach den Vorschriften der Milch-Güteverordnung kontrolliert wird und hierbei die Anforderungen der Anlage 4 Nr. 1.1 erfüllt,
3. sie am Tag der Abgabe oder am Tag zuvor gewonnen worden ist,
4. an der Abgabestelle gut sichtbar und lesbar der Hinweis „Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen“ angebracht ist und
5. die Abgabe von Rohmilch zuvor vom Milcherzeuger der zuständigen Behörde angezeigt wurde.

(2) Die Abgabe von Rohmilch

1. an Familienangehörige des Milcherzeugers, Altenteiler und Verpächter des Betriebes,
2. an Personen, die im Betrieb des Milcherzeugers beschäftigt sind, und an deren Familienangehörige,

3. durch Alm- oder Alpbetriebe an Wanderer und Berghütten ist auch zulässig, wenn die Anforderungen nach Absatz 1, unbeschadet derjenigen der Anlage 1 Nr. 1 bis 3 und der Anlage 4 Nr. 1.1, nicht erfüllt sind.

### **§ 9 Bezeichnung Molkerei, Meierei, Sennerei, Käserei**

Ein Be- und Verarbeitungsbetrieb darf die Bezeichnung Molkerei, Meierei, Sennerei oder Käserei nur führen, wenn er im Durchschnitt eines Jahres täglich mindestens 500 Liter Milch oder eine hieraus herzustellende entsprechende Menge an Milcherzeugnissen be- oder verarbeitet und die hierfür erforderlichen technischen Einrichtungen besitzt. § 20 bleibt unberührt.

### **§ 10 Homogenisierte Milch**

Milch darf homogenisiert werden; dabei muss das Fett durch mechanische Einwirkung so fein verteilt werden, dass während der angegebenen Mindesthaltbarkeitszeit keine deutlich sichtbare Aufrahmung stattfindet.

### **§ 11 Eiweißanreicherung**

Teilentrahmte (fettarme) und entrahmte Milch im Sinne der Verordnung (EWG) Nr. 1411/71 des Rates zur Festlegung ergänzender Vorschriften für die gemeinsame Marktorganisation für Milch und Milcherzeugnisse hinsichtlich Konsummilch vom 29. Juni 1971 (ABl. EG Nr. L 148 S. 4) in der jeweils geltenden Fassung darf unter Anreicherung mit wasserlöslichen oder aufgeschlossenen Milcheiweißzeugnissen hergestellt werden.

### **§ 12 Beförderung von Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis**

(1) Rohmilch, thermisierte Milch, wärmebehandelte Milch, Werkmilch und Erzeugnisse auf Milchbasis dürfen nur unter Einhaltung der Anforderungen der Anlage 10 befördert werden.

(2) Wer wärmebehandelte Konsummilch oder Erzeugnisse auf Milchbasis, die nicht in Fertigpackungen abgepackt sind, befördert oder befördern lässt, muss diese bei ihrer Beförderung mit einem Begleitdokument, das auch ein Handelsdokument sein kann, versehen, das Folgendes enthält:

1. Angaben zum Genusstauglichkeitskennzeichen gemäß Anlage 8 Nr. 1,

2. Art der letzten Wärmebehandlung.

Dieses Dokument ist vom Empfänger ein Jahr aufzubewahren und der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen.

### **§ 13 Anforderungen an Desinfektionsmittel**

Für die chemische Desinfektion der in Anlage 2 Nr. 4, Anlage 7 Nr. 1.5 und Anlage 10 Nr. 1 genannten Geräte und Gegenstände dürfen nur hierfür geeignete Mittel verwendet werden; als geeignet sind insbesondere Mittel anzusehen, die in ihrer keimabtötenden Wirkung den Anforderungen zur Erlangung des Gütezeichens der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft, Frankfurt<sup>1)</sup>, oder den Prüfrichtlinien der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft, Gießen<sup>2)</sup>, entsprechen.

<sup>1)</sup> Listen zu beziehen bei: Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft (DLG), Eschborner Landstr. 122, 60489 Frankfurt.

<sup>2)</sup> Listen zu beziehen bei: Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft (DVG), Frankfurter Straße 89, 35392 Gießen.

### **§ 14 Anforderungen an Milchreinigungseinrichtungen und Entkeimungseinrichtungen**

Für die Reinigung der Milch von milchfremden Bestandteilen sowie für die Entkeimung von Milch dürfen nur Zentrifugen verwendet werden. Andere Einrichtungen dürfen nur verwendet werden, wenn sie die gleiche Wirkung aufweisen. Die gleiche Wirkung weisen insbesondere Einrichtungen auf, die die Voraussetzungen der Prüfrichtlinie des Institutes für Verfahrenstechnik der Bundesanstalt für Milchforschung, Kiel<sup>3)</sup>, und des Institutes für Lebensmittelverfahrenstechnik des Forschungszentrums für Milch und Lebensmittel, Weihenstephan, Technische Universität München<sup>4)</sup>, erfüllen.

<sup>3)</sup> Prüfrichtlinien zu beziehen bei: Bundesanstalt für Milchforschung – Institut für Verfahrenstechnik, Hermann-Weigmann-Straße 1, 24103 Kiel.

<sup>4)</sup> Prüfrichtlinien zu beziehen bei: Forschungszentrum für Milch und Lebensmittel Weihenstephan – Institut für Lebensmittelverfahrenstechnik, Technische Universität München, Vöttlinger Straße 41, 85350 Freising.

## **§ 15 Anforderungen an die Abgabe von Milch zu Futterzwecken und die Verwendung von Milchrückständen aus Be- und Verarbeitungsbetrieben**

Milch aus Be- und Verarbeitungsbetrieben sowie Rückstände aus Milchreinigungs- und Entkeimungseinrichtungen aus Be- und Verarbeitungsbetrieben dürfen als Futtermittel nur abgegeben oder im eigenen Betrieb verfüttert werden, wenn sie zuvor nach einem von der zuständigen Behörde genehmigten Wärmebehandlungsverfahren ausreichend erhitzt worden sind.

## **§ 16 Betriebseigene Kontrollen und Nachweise**

(1) Wer Milch oder Erzeugnisse auf Milchbasis in Be- und Verarbeitungsbetrieben herstellt oder behandelt, hat

1. durch betriebseigene Kontrollen

- a) die nach dem jeweils angewandten Herstellungsprozess zu bestimmenden kritischen Punkte zu ermitteln,
- b) Überwachungs- und Kontrollmethoden für diese kritischen Punkte in Abhängigkeit von der Menge der verarbeiteten Milch und der hergestellten Erzeugnisse auf Milchbasis festzulegen und durchzuführen,
- c) das Ergebnis der Untersuchungen zur Einhaltung der in dieser Verordnung festgelegten Normen zu überwachen,
- d) einen Reinigungs- und Desinfektionsplan für die Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte aufzustellen und das Ergebnis der angewandten Reinigungs- und Desinfektionsverfahren zu überprüfen und
- e) sich zu vergewissern, dass Milch oder Erzeugnisse auf Milchbasis nicht mit Stoffen mit pharmakologischer oder hormonaler Wirkung sowie mit Antibiotika, Pestiziden, Reinigungsmitteln und anderen Stoffen belastet sind, die schädlich sind oder die organoleptischen Eigenschaften der Milch oder der Erzeugnisse auf Milchbasis verschlechtern können oder sich beim Verzehr als gefährlich oder schädlich für die menschliche Gesundheit erweisen können;

2. Nachweise zu führen über die Maßnahmen und Kontrollergebnisse nach Nummer 1.

(2) Die Nachweise nach Absatz 1 Nr. 2 sind zeitlich geordnet zwei Jahre lang aufzubewahren und der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen. Dies gilt nicht für Erzeugnisse auf Milchbasis, die nicht bei Umgebungstemperatur gelagert werden können. Bei diesen sind die Nachweise zwei Monate ab dem Verbrauchsdatum oder dem Mindesthaltbarkeitsdatum des Erzeugnisses aufzubewahren.

(2a) Im Rahmen der betriebseigenen Kontrollen in Be- und Verarbeitungsbetrieben sind bei der Durchführung von Laboruntersuchungen nach Anlage 4 Nr. 1.3, 2.2 oder 3.2 oder Anlage 6 Nr. 3.1.1 oder 3.3.1.1 Rückstellproben der zu untersuchenden Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis anzufertigen und zum Zweck der Durchführung von weitergehenden Untersuchungen in geeigneter Weise so lange aufzubewahren, bis das Ergebnis der Untersuchungen vorliegt. Im Falle des Nachweises von Salmonellen, *Listeria monocytogenes* oder sonstigen Krankheitserregern nach Anlage 4 Nr. 1.3, 2.2 oder 3.2 oder Anlage 6 Nr. 3.1.1 oder 3.3.1.1 sind der zuständigen Behörde das Untersuchungsergebnis mitzuteilen und Isolate der nachgewiesenen Krankheitserreger herzustellen. In diesem Falle sind

1. die Rückstellproben abweichend von Satz 1 und

2. die Isolate dieser Krankheitserreger

während eines von der zuständigen Behörde festzusetzenden Zeitraumes von nicht mehr als drei Monaten in geeigneter Weise aufzubewahren und ihr auf Verlangen auszuhändigen. Die in den Sätzen 2 und 3 bestimmten Pflichten bestehen nicht, soweit deren Beachtung den Verpflichteten selbst oder einen der in § 383 Abs. 1 Nr. 1 bis 3 der Zivilprozessordnung bezeichneten Angehörigen der Gefahr strafgerichtlicher Verfolgung oder eines Verfahrens nach dem Gesetz über Ordnungswidrigkeiten aussetzen würde.

(3) Be- und Verarbeitungsbetriebe müssen die betriebseigenen Kontrollen in einem anerkannten Labor innerhalb oder außerhalb des Betriebes durchführen oder durchführen lassen.

## **§ 16a Rückstandsuntersuchungen**

(1) Milch ist von den zuständigen Behörden auf Rückstände im Sinne von § 16 Abs. 1 Nr. 1 Buchstabe e zu untersuchen. Dabei sind die Vorgaben des nationalen Rückstandskontrollplanes einzuhalten, der nach

Maßgabe der Richtlinie 96/23/EG des Rates vom 29. April 1996 über Kontrollmaßnahmen hinsichtlich bestimmter Stoffe und ihrer Rückstände in lebenden Tieren und tierischen Erzeugnissen und zur Aufhebung der Richtlinien 85/358/EWG und 86/469/EWG und der Entscheidungen 89/187/EWG und 91/664/EWG (ABl. EG Nr. L 125 S. 10) und der auf Grund dieser Richtlinie ergangenen Entscheidungen in ihren jeweils geltenden Fassungen jährlich vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (Bundesamt) in Abstimmung mit den Ländern aufzustellen ist. Die Vorschriften über das Lebensmittel-Monitoring bleiben unberührt.

(2) Bei den Untersuchungen nach Absatz 1 richten sich die Probenahme, die Behandlung der Proben und die anzuwendenden Analyseverfahren nach den Vorgaben der auf Grund von Artikel 15 Abs. 1 der Richtlinie 96/23/EG erlassenen Entscheidungen der Kommission in ihren jeweils geltenden Fassungen.

### **§ 17 Nichteinhaltung der Anforderungen an Milch**

(1) Wird bei Untersuchungen nach § 1 der Milch-Güteverordnung festgestellt, dass die Anlieferungsmilch eines Erzeugerbetriebes in Bezug auf Keimzahl oder somatische Zellen die in Anlage 4 festgelegten Anforderungen nicht erfüllt, unterrichtet der untersuchende Be- und Verarbeitungsbetrieb, die untersuchende Milchsammel- oder Standardisierungsstelle oder die Untersuchungsstelle (untersuchende Stelle) unverzüglich den Erzeugerbetrieb und teilt ihm mit, dass ihm das Inverkehrbringen der Milch verboten ist, wenn die Anlieferungsmilch nicht innerhalb von drei Monaten nach Feststellung der Überschreitung diesen Anforderungen wieder entspricht. Gleichzeitig unterrichtet die untersuchende Stelle die zuständige Behörde. Sofern die Untersuchungen nicht von dem Be- und Verarbeitungsbetrieb, der Milchsammel oder Standardisierungsstelle durchgeführt worden sind, teilt die untersuchende Stelle das Ergebnis auch diesen mit.

(2) Werden in Bezug auf Keimzahl oder somatische Zellen die in Anlage 4 festgelegten Anforderungen vor Ablauf der in Absatz 1 Satz 1 genannten Frist nicht wieder eingehalten, ist dem Erzeugerbetrieb das Inverkehrbringen der Milch verboten. Die untersuchende Stelle teilt dem Erzeugerbetrieb den Eintritt des Verkehrsverbotes mit. Absatz 1 Satz 2 und 3 gilt entsprechend.

(3) Das Verkehrsverbot nach Absatz 2 Satz 1 wird nicht wirksam, wenn bei den Untersuchungen des letzten Monats in Bezug auf Keimzahl jedes Einzelergebnis oder in Bezug auf somatische Zellen das geometrische Mittel die Anforderungen nach Anlage 4 erfüllt.

(4) Das Verkehrsverbot nach Absatz 2 Satz 1 entfällt, wenn der Erzeugerbetrieb durch die Einzelergebnisse von zwei repräsentativen Proben der für die Anlieferung vorgesehenen Herdenmilch, die auf seinen Antrag nach Ablauf der in Absatz 1 Satz 1 genannten Frist im Abstand von mindestens vier Tagen durch die zuständige Behörde oder eine sonst nach Landesrecht zulässigerweise beauftragte Stelle entnommen und untersucht worden sind, nachweist, dass diese Anforderungen wieder erfüllt werden. Absatz 1 Satz 2 und 3 gilt entsprechend.

### **§ 18 Verkehrsverbote**

(1) Als Lebensmittel dürfen nicht in den Verkehr gebracht werden

1. die ersten Milchstrahlen aus jeder Zitze,
2. Milch von Tieren, die den Anforderungen der Anlage 1 nicht entsprechen,
3. das kontinuierlich und diskontinuierlich austretende Zentrifugat aus Entkeimungszentrifugen, unbeschadet des § 3 Abs. 1 Nr. 1 Buchstabe f der Käseverordnung.

(2) Als Milch oder als Erzeugnis auf Milchbasis darf das Gemelk der ersten fünf Tage nach dem Kalben nicht in den Verkehr gebracht werden.

(3) Wärmebehandelte Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis, die nicht entsprechend den Anforderungen des § 4 Abs. 4, des § 5 Abs. 2 und 4, des § 5 Abs. 3 Satz 1 und des § 6 Abs. 2 Nr. 3 Buchstabe a hergestellt oder behandelt worden sind, dürfen nicht als Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden. § 8 bleibt unberührt.

(4) In Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung darf nur Milch als Lebensmittel abgegeben werden, die unter Anwendung eines anerkannten Verfahrens im Sinne der Anlage 6 Nr. 2 wärmebehandelt worden ist.

### **§ 19 Ausnahmen**

(1) Die zuständige Behörde kann abweichend von § 3 Abs. 1 Nr. 1 und § 18 Abs. 1 Nr. 2 zulassen, dass aus Rohmilch von gesunden Tieren aus Beständen, die den Anforderungen der Anlage 1 Nr. 2.1 und 3 nicht genügen, Erzeugnisse auf Milchbasis nach einer Wärmebehandlung gemäß Anlage 6 Nr. 2 unter Aufsicht der zuständigen Behörde hergestellt und in den Verkehr gebracht werden.

(2) Die zuständige Behörde kann abweichend von § 8 für die Abgabe von tiefgefrorener Milch anderer Tierarten Ausnahmen hinsichtlich der 48-Stunden-Frist sowie der Abgabe außerhalb des Erzeugerbetriebes zulassen.

(3) Die zuständige Behörde kann für die Herstellung von Käse mit einer Reifezeit von mindestens 60 Tagen

1. hinsichtlich der Anforderungen an Rohmilch Ausnahmen von den Anforderungen der Anlage 4 Nr. 1 bis 3 gewähren. Die Anforderungen der Anlage 4 Nr. 1.3, 2.2 und 3.2 bleiben, soweit Salmonellen und sonstige Krankheitserreger und deren Toxine und Staphylococcus aureus betroffen sind, unberührt;
2. Ausnahmen von den Bestimmungen der Anlage 6 Nr. 4, der Anlage 7 sowie des § 16 gewähren, sofern das Enderzeugnis die in Anlage 6 Nr. 3.3 vorgesehenen Merkmale aufweist;
3. Ausnahmen von Anlage 8 Nr. 2.2 gewähren.

Dabei können besondere Anforderungen für die Herstellung eines bestimmten Erzeugnisses festgelegt werden.

(4) Die zuständige Behörde kann, sofern bestimmte Anforderungen dieser Verordnung die Herstellung von Erzeugnissen auf Milchbasis traditioneller Art beeinträchtigen können, Einzelausnahmen oder allgemeine Ausnahmen von den Bestimmungen der §§ 3 und 16 sowie der Anlage 7 Nr. 1 und 3 und der Anlage 6 Nr. 4.2 gewähren, unter der Voraussetzung, dass die dabei verarbeitete Milch den Anforderungen der Anlage 1 entspricht. Dabei sind erforderlichenfalls die allgemeinen und besonderen Herstellungsbedingungen für die jeweiligen Erzeugnisse festzulegen.

(5) Die zuständige Behörde kann Betrieben, die Erzeugnisse auf Milchbasis herstellen und deren Erzeugung auf eine jährlich verarbeitete Milchmenge von 2 000 000 Liter begrenzt ist, bei der Gewährung der Zulassung Ausnahmen von den Anforderungen der Anlage 7 Nr. 1 und 3 sowie des § 16 gewähren.

(6) Die zuständige Behörde kann abweichend von § 3 Abs. 2 für eine gemeinsame Milchkammer mehrerer Erzeugerbetriebe Ausnahmen von den Anforderungen der Anlage 7 Nr. 1 und 2 zulassen.

### **§ 20 Zulassung von Milchsammel- und Standardisierungsstellen sowie von Be- und Verarbeitungsbetrieben**

(1) Von der zuständigen Behörde werden auf Antrag unter Erteilung einer Veterinärkontrollnummer zugelassen

1. Milchsammelstellen, wenn gewährleistet ist, dass diese den Anforderungen der Anlage 7 Nr. 1 und 2 entsprechen und die Anforderungen der Anlage 5 eingehalten werden,
2. Standardisierungsstellen, wenn gewährleistet ist, dass diese den Anforderungen der Anlage 7 Nr. 1 und 2 entsprechen und die Anforderungen der Anlage 5 eingehalten werden,
3. Be- und Verarbeitungsbetriebe einschließlich Standardisierungsstellen, wenn gewährleistet ist, dass die Anforderungen nach § 16 und den Anlagen 5, 6 und 7 Nr. 1 und 3 sowie den Anlagen 8 und 10 erfüllt sind und für die Beförderung der Milch und der Erzeugnisse auf Milchbasis nur Transportbehälter verwendet werden, die ausschließlich für die Beförderung von Milch, Erzeugnissen auf Milchbasis sowie anderen Lebensmitteln im Sinne der Anlage 5 Nr. 5 bestimmt sind.

Die Zulassung nach den Nummern 1 bis 3 bezieht sich nur auf die jeweiligen Tätigkeitsbereiche.

(2) Einer Zulassung nach Absatz 1 bedürfen nicht Betriebe, die ausschließlich im eigenen Erzeugerbetrieb gewonnene Rohmilch an Ort und Stelle be- oder verarbeiten und diese Erzeugnisse unmittelbar, hinsichtlich im Sinne der Anlage 6 Nr. 2 wärmebehandelter Milch, Butter sowie Hart-, Schnitt-, halb feste Schnitt- und Weichkäse auch mittelbar an Verbraucher abgeben.



(3) Die zuständige Behörde teilt die Zulassung sowie deren Rücknahme oder Widerruf dem Bundesamt unverzüglich mit. Dieses gibt die zugelassenen Betriebe mit ihrer Veterinärkontrollnummer sowie die Aufhebung der Zulassung im Bundesanzeiger bekannt.

(4) Die zuständige Behörde kann das Ruhen der Zulassung anordnen, wenn

1. die Voraussetzungen für einen Widerruf oder eine Rücknahme vorliegen oder
2. Auflagen nicht, nicht richtig oder nicht rechtzeitig erfüllt oder Fristen nicht eingehalten werden und Tatsachen die Annahme rechtfertigen, dass der Mangel innerhalb einer angemessenen Frist behoben werden kann. Die Vorschriften über Rücknahme und Widerruf bleiben unberührt.

### **§ 21 Verbringen von Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis aus Mitgliedstaaten der Europäischen Union**

(1) Sendungen von Rohmilch, wärmebehandelter Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis aus Mitgliedstaaten der Europäischen Union können am Bestimmungsort stichprobenweise darauf überprüft werden, ob sie den Vorschriften dieser Verordnung entsprechen.

(2) Wer Rohmilch, wärmebehandelte Milch oder Erzeugnisse auf Milchbasis aus Mitgliedstaaten der Europäischen Union bezieht, hat dies auf Verlangen der zuständigen Behörde anzuzeigen.

(3) Bei Verdacht des Verstoßes gegen Vorschriften dieser Verordnung können Sendungen von Rohmilch, wärmebehandelter Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis auch während der Beförderung überwacht werden.

### **§ 22 Einfuhr von Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis aus Drittländern**

(1) Rohmilch, wärmebehandelte Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis dürfen nur aus den Drittländern in das Inland eingeführt werden, die in dem in der Entscheidung 95/340/EG der Kommission vom 27. Juli 1995 (ABl. EG Nr. L 200 S. 38) enthaltenen vorläufigen Verzeichnis der Drittländer in seiner jeweils geltenden Fassung aufgeführt sind.

(2) Rohmilch, wärmebehandelte Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis dürfen aus Drittländern gemäß Absatz 1 in das Inland nur eingeführt werden, wenn

1. sie aus zugelassenen oder anerkannten Betrieben stammen, die im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften oder vom Bundesamt im Bundesanzeiger bekannt gemacht sind,
2. die Sendung von einer Gesundheitsbescheinigung begleitet ist, die dem Muster der Entscheidung 95/343/EG der Kommission vom 27. Juli 1995 über die Muster der Veterinärbescheinigungen für die Einfuhr der aus Drittländern stammenden und zum Verzehr bestimmten wärmebehandelten Milch, Erzeugnisse auf Milchbasis und Rohmilcherzeugnisse, die für eine Sammelstelle, eine Standardisierungsstelle, einen Bearbeitungsbetrieb oder einen Verarbeitungsbetrieb bestimmt sind (ABl. EG Nr. L 200 S. 52), in der jeweils geltenden Fassung entspricht,
3. die Sendung bei der Einfuhr einer Warenuntersuchung nach Anlage 12 unterzogen worden ist, es sei denn, die Rohmilch, wärmebehandelte Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis werden über einen anderen Mitgliedstaat eingeführt, der die Einfuhruntersuchung nach dieser Verordnung gleichwertigen Bestimmungen durchgeführt hat.

(3) Die Vorschriften der Lebensmitteleinfuhr-Verordnung bleiben unberührt.

### **§§ 23 und 24 (weggefallen)**

### **§ 25 Anerkennung und Zulassung von Betrieben für die Einfuhr von Rohmilch, wärmebehandelter Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis**

(1) Die in Entscheidungen der Kommission der Europäischen Gemeinschaften in der jeweils geltenden Fassung nach Artikel 23 Abs. 3 der Richtlinie 92/46/EWG des Rates vom 16. Juni 1992 mit Hygienevorschriften für die Herstellung und Vermarktung von Rohmilch, wärmebehandelter Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis (ABl. EG Nr. L 268 S. 1) oder in Entscheidungen der Kommission der Europäischen Gemeinschaften nach der Entscheidung 95/408/EG des Rates vom 22. Juni 1995 über die

Bedingungen für die Aufstellung vorläufiger Listen der Drittlandbetriebe, aus denen die Mitgliedstaaten bestimmte tierische Erzeugnisse, Fischereierzeugnisse oder lebende Muscheln einführen dürfen, während einer Übergangszeit (ABl. EG Nr. L 243 S. 17) aufgeführten Be- und Verarbeitungsbetriebe in Drittländern gelten als für die Einfuhr zugelassene Betriebe. Diejenigen Betriebe nach Satz 1, die nicht im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften bekannt gemacht worden sind, werden vom Bundesamt im Bundesanzeiger bekannt gemacht.

(2) Das Bundesamt berichtigt die Bekanntmachung der nicht im Amtsblatt veröffentlichten Betriebe, wenn sie aus der in Absatz 1 genannten Liste gestrichen wurden oder die Liste anderweitig geändert wurde.

### § 26 Strafvorschriften

(1) Nach § 51 Abs. 1 Nr. 2, Abs. 2 bis 4 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 4 Abs. 5 Satz 1 die Wärmebehandlung nicht nach einem anerkannten Verfahren durchführt,
2. entgegen § 5 Abs. 1 Satz 1 Konsummilch nicht einer Wärmebehandlung unterzieht,
3. entgegen § 5 Abs. 4 Nr. 1 Konsummilch oder entgegen § 6 Abs. 1 Satz 1 ein Erzeugnis auf Milchbasis herstellt,
4. entgegen § 6 Abs. 2 Nr. 3 Buchstabe a ein Erzeugnis auf Milchbasis herstellt oder behandelt,
5. entgegen § 6 Abs. 3 Milch verwendet,
6. entgegen § 17 Abs. 2 Satz 1 Milch in den Verkehr bringt,
7. entgegen § 18 Abs. 1 Nr. 1 die ersten Milchstrahlen aus einer Zitze, entgegen § 18 Abs. 1 Nr. 2 Milch oder entgegen § 18 Abs. 1 Nr. 3 Zentrifugat aus Entkeimungszentrifugen als Lebensmittel in den Verkehr bringt oder
8. entgegen § 18 Abs. 4 Milch als Lebensmittel in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung abgibt.

(2) Nach § 52 Abs. 1 Nr. 11 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer

1. entgegen § 18 Abs. 2 das Gemelk der ersten fünf Tage nach dem Kalben als Milch oder als Erzeugnis auf Milchbasis oder
2. entgegen § 18 Abs. 3 Satz 1 wärmebehandelte Milch oder ein Erzeugnis auf Milchbasis als Lebensmittel in den Verkehr bringt.

### § 27 Ordnungswidrigkeiten

(1) Ordnungswidrig im Sinne des § 53 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer eine in § 26 Abs. 2 bezeichnete Handlung fahrlässig begeht.

(2) Ordnungswidrig im Sinne des § 53 Abs. 2 Nr. 1 Buchstabe a des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 4 Abs. 1 Nr. 2 wärmebehandelte Milch oder Werkmilch herstellt oder behandelt,
2. entgegen § 5 Abs. 2 pasteurisierte Konsummilch nicht mindestens auf + 6 °C kühlt oder sie nicht bei dieser Temperatur hält,
3. entgegen § 5 Abs. 3 Satz 1 wärmebehandelte Konsummilch abfüllt,
4. entgegen § 6 Abs. 2 Nr. 2 oder 3 Buchstabe b ein Erzeugnis auf Milchbasis herstellt oder behandelt,
5. entgegen § 6 Abs. 4 Satz 1 eine Anforderung nicht einhält,
6. entgegen § 12 Abs. 1 Milch oder ein Erzeugnis auf Milchbasis befördert oder
7. entgegen § 14 Satz 1 oder 2 eine Zentrifuge oder eine andere vergleichbare Einrichtung nicht verwendet.

(3) Ordnungswidrig im Sinne des § 53 Abs. 2 Nr. 1 Buchstabe c des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 3 Abs. 2 Rohmilch behandelt oder
2. entgegen § 4 Abs. 1 Nr. 1 oder § 6 Abs. 2 Nr. 1 wärmebehandelte Milch, Werkmilch oder ein Erzeugnis auf Milchbasis herstellt oder behandelt.

(4) Ordnungswidrig im Sinne des § 53 Abs. 2 Nr. 1 Buchstabe d des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 4 Abs. 5 Satz 2 eine Einrichtung verwendet.

(5) Ordnungswidrig im Sinne des § 54 Abs. 1 Nr. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 5 Abs. 3 Satz 2 oder § 6 Abs. 4 Satz 2 Konsummilch oder ein Erzeugnis auf Milchbasis nicht, nicht richtig oder nicht vollständig kennzeichnet.

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

1. entgegen § 4 Abs. 5 Satz 4 eine Aufzeichnung nicht, nicht richtig oder nicht vollständig macht,
2. entgegen § 4 Abs. 5 Satz 5 eine Aufzeichnung nicht täglich mit dem Datum versieht oder nicht oder nicht für die vorgeschriebene Dauer aufbewahrt,
3. entgegen § 7 Abs. 4 Satz 1, § 7 Abs. 7 Satz 1 oder § 16 Abs. 1 Nr. 2 einen Nachweis nicht, nicht richtig oder nicht vollständig führt,
4. entgegen § 7 Abs. 4 Satz 2, § 7 Abs. 7 Satz 2 oder § 16 Abs. 2 Satz 1 oder 3 einen Nachweis nicht, nicht richtig oder nicht für die vorgeschriebene Dauer aufbewahrt oder nicht oder nicht rechtzeitig vorlegt,
- 4a. entgegen § 7 Abs. 5 Satz 1 oder 3 oder § 16 Abs. 2a Satz 1 oder 3 Rückstellproben oder Isolate nicht, nicht richtig oder nicht für die vorgeschriebene Dauer aufbewahrt oder nicht oder nicht rechtzeitig aushändigt,
5. entgegen § 12 Abs. 2 Satz 1 wärmebehandelte Konsummilch oder ein Erzeugnis auf Milchbasis befördert oder befördern lässt,
6. entgegen § 12 Abs. 2 Satz 2 ein Dokument nicht oder nicht für die vorgeschriebene Dauer aufbewahrt oder nicht oder nicht rechtzeitig vorlegt oder
7. einer Vorschrift des § 16 Abs. 1 Nr. 1 über betriebseigene Kontrollen zuwiderhandelt.

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

1. entgegen § 21 Abs. 2 eine Anzeige nicht, nicht richtig oder nicht rechtzeitig erstattet oder
2. entgegen § 22 Abs. 1 Rohmilch, wärmebehandelte Milch oder ein Erzeugnis auf Milchbasis einführt.
3. bis 5. (weggefallen)

(8) Ordnungswidrig im Sinne des § 14 Abs. 2 Nr. 2 des Milch- und Margarinegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 3 Abs. 1 Rohmilch gewinnt oder behandelt,
2. entgegen § 4 Abs. 2 bis 4 Milch herstellt oder behandelt,
3. entgegen § 5 Abs. 1 Satz 2 oder 3 oder Abs. 4 Nr. 2 Milch herstellt,
- 3a. entgegen § 7 Abs. 6 Satz 2 eine Untersuchung nicht, nicht richtig oder nicht rechtzeitig durchführt,
- 3b. entgegen § 7 Abs. 6 Satz 3 Kühe in den Bestand der Vorzugsmilchkühe einstellt oder wieder einstellt oder
4. entgegen § 9 Satz 1 eine dort genannte Bezeichnung führt.

(9) Ordnungswidrig im Sinne des § 76 Abs. 2 Nr. 2 des Tierseuchengesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 15 Milch oder Rückstände abgibt oder verfüttert.

## **§ 28 (Änderung anderer Vorschriften)**

### **§ 29 Übergangsvorschriften**

(1) Die zuständige Behörde kann bis zum 31. Dezember 1997 zulassen, dass Be- und Verarbeitungsbetriebe, die nicht in der Lage sind, sich mit Milch von Kühen zu versorgen, die den Anforderungen der Anlage 4 entspricht, wärmebehandelte Konsummilch und Erzeugnisse auf Milchbasis im Geltungsbereich dieser Verordnung in Verkehr bringen, wenn diese Milch und diese Erzeugnisse auf Milchbasis nicht mit dem Genusstauglichkeitskennzeichen nach Anlage 8 Nr. 1.3 versehen und nicht für den innergemeinschaftlichen Handel bestimmt sind und diese Betriebe nicht gemäß § 20 zugelassen werden. Die zuständige Behörde kann den nach § 20 zugelassenen Betrieben das Herstellen und Inverkehrbringen von Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis entsprechend Satz 1 unter folgenden Voraussetzungen genehmigen:

1. Die Betriebe müssen unter der Aufsicht der zuständigen Behörde die Rohmilch oder die Erzeugnisse auf Milchbasis, die nicht den Anforderungen der Anlage 4 entsprechen, an einem getrennten Ort oder zu einem anderen Zeitpunkt be- oder verarbeiten, als die Rohmilch oder die Erzeugnisse auf Milchbasis, die diesen Anforderungen entsprechen.
2. Die Betriebe müssen der zuständigen Behörde nachweisen, dass eine irrtümliche Vergabe des

Genusstauglichkeitskennzeichens an Erzeugnisse nach Unterabsatz 1 vermieden wird. Sie haben Aufzeichnungen über Ausgangsstoffe und Enderzeugnisse zur Verfügung zu halten, die der zuständigen Behörde eine Überprüfung der beiden Kreisläufe ermöglichen.

(2) Die zuständige Behörde kann Be- und Verarbeitungsbetrieben, die bereits vor dem Inkrafttreten dieser Verordnung einen entsprechenden Antrag eingereicht haben, bis zum 31. Dezember 1997 Ausnahmen von bestimmten Anforderungen der Anlage 7 Nr. 1 und 3 gewähren, wenn die wärmebehandelte Milch und die Erzeugnisse auf Milchbasis aus diesen Betrieben nicht mit dem Genusstauglichkeitskennzeichen nach Anlage 8 Nr. 1.3 versehen und nicht für den innergemeinschaftlichen Handel bestimmt sind und diese Betriebe nicht gemäß § 20 zugelassen werden.

(3) Das Aufbringen des Genusstauglichkeitskennzeichens gemäß Anlage 8 Nr. 1.3 auf den Verpackungen und Umhüllungen wird erst ab 1. Januar 1996 verbindlich vorgeschrieben, damit vorhandene Verpackungen und Umhüllungen noch verbraucht werden können. Bis zum 1. Januar 1996 hergestellte Erzeugnisse im Sinne des § 2 Nr. 7 dürfen im Inland noch bis zum 1. Januar 1998 in Fertigpackungen ohne Genusstauglichkeitskennzeichnung in den Verkehr gebracht werden.

(4) Betriebe, die am Tage des Inkrafttretens dieser Verordnung über eine nach den bisherigen Vorschriften erteilte Zulassung verfügen, gelten bis zum 1. Januar 1996 als zugelassene Betriebe im Sinne dieser Verordnung.

(5) (weggefallen)

(6) Abweichend von § 25 Abs. 1 dürfen Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis aus Betrieben in Drittländern, die nicht im Anhang einer auf Grund der Ratsentscheidung 95/408/EG ergangenen Kommissionsentscheidung aufgeführt sind, noch bis zum 31. Dezember 1997 entsprechend Absatz 2 eingeführt werden.

### **§ 30 (Inkrafttreten, Außerkrafttreten)**

#### **Anlage 1**

**(zu § 3 Abs. 1 Nr. 1, § 7 Abs. 3, § 8 Abs. 2, § 18 Abs. 1 Nr. 2 und § 19 Abs. 1 und 4)**

#### **Anforderungen an den Tierbestand**

1. Kühe, Büffel, Schafe, Ziegen und Stuten, von denen Milch als Lebensmittel gewonnen wird, müssen folgende Anforderungen erfüllen:

1.1 Sie dürfen keine Anzeichen von ansteckenden, durch die Milch auf Menschen übertragbare Krankheiten aufweisen;

1.2 sie dürfen keine erkennbaren Anzeichen einer Störung des allgemeinen Gesundheitszustandes aufweisen und nicht an Krankheiten der Geschlechtsorgane mit Ausfluss, Magen-Darm-Krankheiten mit Durchfall und Fieber oder einer erkennbaren Entzündung des Euters oder der Haut des Euters leiden;

1.3 sie müssen von Tieren abgesondert sein, die von einer ansteckenden, durch die Milch auf Menschen übertragbaren Krankheit befallen sind oder bei denen ein entsprechender Verdacht besteht, die erkennbare Anzeichen einer Störung des allgemeinen Gesundheitszustandes aufweisen oder die an Krankheiten der Geschlechtsorgane mit Ausfluss, an Magen-Darm-Krankheiten mit Durchfall und Fieber oder an einer erkennbaren Entzündung des Euters oder der Haut des Euters leiden;

1.4 sie dürfen keine Wunden am Euter aufweisen, die die Milch verunreinigen könnten.

2. Kühe und Büffel, von denen Milch als Lebensmittel gewonnen wird, müssen zusätzlich folgende Anforderungen erfüllen:

2.1 Sie müssen einem amtlich anerkannt tuberkulosefreien sowie amtlich anerkannt brucellosefreien Bestand angehören;

2.2 Kühe müssen mindestens zwei Liter Milch pro Tag geben.

3. Schafe und Ziegen, von denen Milch als Lebensmittel gewonnen wird, müssen zusätzlich einem amtlich

anerkannt brucellosefreien Bestand angehören, es sei denn, die Milch ist zur Herstellung von Käse mit einer Reifedauer von mindestens 60 Tagen bestimmt.

4. Werden Ziegen zusammen mit Rindern gehalten, so müssen sie einer Kontrolle auf Tuberkulose unterzogen werden.

5. Werden in einem Betrieb Tiere mehrerer Arten zusammen gehalten, so muss jede Art den gesundheitlichen Anforderungen genügen, die bei alleiniger Haltung gelten würden.

## **Anlage 2 (zu § 3 Abs. 1 Nr. 2, § 7 Abs. 3 und § 13)**

### **Anforderungen an Erzeugerbetriebe**

1. Räume, in denen Tiere gemolken werden

1.1 Die Räume müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren und so gelegen sein, dass die Milch nicht nachteilig beeinflusst wird.

1.2 Die Räume müssen mindestens über Folgendes verfügen:

1.2.1 Wandflächen und Fußböden, die leicht zu reinigen und zu desinfizieren sind;

1.2.2 ausreichende Einrichtungen zur Ableitung flüssiger Abgänge und von Abwasser sowie zur Entmistung und zur Aufbewahrung von Abfällen;

1.2.3 ausreichende Lüftungs- und Lichtverhältnisse;

1.2.4 eine geeignete und ausreichende Versorgung mit Wasser von Trinkwasserqualität;

1.2.5 eine ausreichende Abtrennung gegenüber Kontaminationsquellen wie Toiletten und Dungstätten;

1.2.6 Einrichtungen und Beläge, die leicht zu reinigen und zu desinfizieren sind;

1.2.7 eine Handwascheinrichtung.

1.3 Melkplätze müssen ausreichend von den Liegeflächen getrennt sein, wenn die Tiere nicht angebunden sind.

2. Betriebe, in denen mit mobiler Melkeinrichtung gemolken wird

2.1 Sie müssen den Anforderungen der Nummern 1.2.4 und 1.2.6 entsprechen.

2.2 Stellflächen für mobile Melkeinrichtungen dürfen zu Beginn des Melkens keine Ansammlung von Exkrementen oder anderen Abfällen aufweisen.

2.3 Bei Einsatz eines fahrbaren Weidemelkschuppens gelten die Anforderungen gemäß den Nummern 1.1, 1.2.3, 1.2.4, 1.2.6 und 2.2.

2.4 Bei Milchkuh-Laufstallhaltung im Freien müssen in dem Betrieb Melkstände oder Melkplätze in ausreichender Weise von den Stallungen getrennt sein.

3. Räume, in denen Milch behandelt wird

3.1 Die Räume müssen hell, frei von zweckfremden Gegenständen, leicht zu reinigen und zu desinfizieren und so gelegen sein, dass die Milch nicht nachteilig beeinflusst wird. Reinigungs- sowie Desinfektionsgeräte und -mittel sind in einem getrennten Raum oder separat in einem Schrank zu lagern.

3.2 Die Räume müssen verfügen über

3.2.1 Einrichtungen zur ausreichenden Ableitung von Abwässern,

3.2.2 Einrichtungen zur ausreichenden Beleuchtung, Be- und Entlüftung,

3.2.3 Einrichtungen zur ausreichenden Versorgung mit Trinkwasser,

3.2.4 Handwaschgelegenheiten sowie

3.2.5 Schutzeinrichtungen vor unberechtigtem Zutritt.

3.3 Die Räume müssen gegen Ungeziefer geschützt sein und eine ausreichende Abschirmung gegenüber Räumen haben, in denen Tiere untergebracht sind. Tiere aller Art sind von diesen Räumen fernzuhalten.

3.4 Räume, in denen Milch länger als zwei Stunden gelagert wird, müssen über eine Vorrichtung zur Kühlung der Milch verfügen.

4. Die Oberfläche der Geräte und Gegenstände, die mit Milch in Berührung kommt, muss aus korrosionsbeständigem Material bestehen, das glatt, leicht zu reinigen und zu desinfizieren ist.

5. Für Büffel, Schafe und Ziegen, die nicht im Freien gehalten werden, müssen die der Tierhaltung dienenden Räume ausreichend sauber, ordentlich und in gutem Zustand gehalten werden.

**Anlage 3 (zu § 3 Abs. 1 Nr. 3 und § 7 Abs. 3)****Anforderungen an das Melken, das Behandeln der Milch und an Stallarbeiten im Erzeugerbetrieb sowie an die damit befassten Personen**

1. Personen, die über die Milch Krankheiten übertragen können, dürfen nicht mit Milch umgehen.
2. Das Euter von Tieren, von denen Milch als Lebensmittel gewonnen wird, muss zu Beginn des Melkens sauber sein.
3. Personen, die melken, haben
  - 3.1 während des Melkens saubere, waschbare Oberkleidung zu tragen;
  - 3.2 sich vor dem Melken Hände und Unterarme mit Wasser und einem Handreinigungsmittel zu reinigen und dies nach Bedarf zu wiederholen;
  - 3.3 die ersten Milchstrahlen aus jeder Zitze gesondert zu melken, um sich durch Prüfen des Aussehens von der einwandfreien Beschaffenheit der Milch von jedem Tier zu überzeugen.
4. Tiere, die keine einwandfreie Milch geben und solche, die nach Anlage 1 Nr. 1.3 von der übrigen Herde getrennt wurden, sind gesondert und nach den anderen zu melken.
5. Nach dem Melken ist die Milch an einen sauberen Ort nach Anlage 2 Nr. 3 zu befördern. Wird die Milch nicht innerhalb von zwei Stunden nach dem Melken abgegeben, so muss sie im Falle der täglichen Abgabe auf eine Temperatur von mindestens + 8 °C und bei nicht täglicher Abgabe auf mindestens + 6 °C gekühlt werden.
6. Nach dem Gebrauch müssen die in Anlage 2 Nr. 4 genannten Geräte und Gegenstände gereinigt, desinfiziert und mit Wasser von Trinkwasserqualität gespült werden.
7. Alle Stallarbeiten sind so vorzunehmen, dass die Milch weder mittelbar noch unmittelbar einer nachteiligen Beeinflussung, insbesondere durch Staub, Schmutz aller Art, Gerüche oder Krankheitserreger, ausgesetzt wird.

**Anlage 4 (zu § 6 Abs. 3, § 8 Abs. 1 Nr. 2 und Abs. 2, § 17 Abs. 1 bis 3, § 19 Abs. 3 Nr. 1 und § 29 Abs. 1)****Anforderungen an das Sammeln der Rohmilch im Erzeugerbetrieb und an das Anliefern im Be- oder Verarbeitungsbetrieb**

1. Rohe Kuhmilch muss
  - 1.1 zur Herstellung von wärmebehandelter Konsummilch, von Sauermilch-, Joghurt-, Kefir-, Sahne- und Milchmischerzeugnissen folgende Anforderungen erfüllen:

Keimzahl bei + 30 °C (pro ml)	kleiner/gleich 100 000 <sup>1)</sup>
Gehalt an somatischen Zellen (pro ml)	kleiner/gleich 400 000 <sup>2)</sup>

<sup>1)</sup> Geometrisches Mittel über zwei Monate bei mindestens zwei Probenahmen je Monat.

<sup>2)</sup> Geometrisches Mittel über drei Monate bei monatlich mindestens einer Probenahme.

- 1.2 zur Herstellung von anderen als unter Nummer 1.1 aufgeführten Erzeugnissen auf Milchbasis folgende Anforderungen erfüllen:

Keimzahl bei + 30 °C (pro ml)	kleiner/gleich 100 000 <sup>1)</sup>
Gehalt an somatischen Zellen (pro ml)	kleiner/gleich 400 000 <sup>2)</sup>

<sup>1)</sup> Geometrisches Mittel über zwei Monate bei monatlich mindestens zwei Probenahmen.

<sup>2)</sup> Geometrisches Mittel über drei Monate bei monatlich mindestens einer Probenahme.

- 1.3 zur Herstellung von Rohmilcherzeugnissen  
 – den Anforderungen in Nummer 1.1 genügen;  
 – außerdem folgende Anforderungen<sup>1)</sup> erfüllen:

Staphylococcus aureus (pro ml)	n = 5 m = 500 M = 2 000 c = 2
Salmonellen in 25 ml	n = 5 m = 0 M = 0 c = 0
sonstige Krankheitserreger (insbesondere Listeria monocytogenes und verotoxinbildende Escherichia coli) und deren Toxine	dürfen nicht in Mengen vorhanden sein, die die Gesundheit der Verbraucher gefährden können

1)

n = Anzahl der Proben;

m = Schwellenwert für die Keimzahl; das Ergebnis gilt als ausreichend, wenn die Keimzahl jeder einzelnen Probe den Wert „m“ nicht übersteigt; M = Höchstwert für die Keimzahl; das Ergebnis gilt als nicht ausreichend, wenn die Keimzahl einer oder mehrerer Proben den Wert „M“ erreicht oder überschreitet;

c = Anzahl der Proben mit einer Keimzahl zwischen „m“ und „M“; das Ergebnis ist akzeptabel, wenn die Keimzahl der übrigen Proben höchstens den Wert „m“ erreicht.

## 2. Rohe Büffelmilch muss

- 2.1 zur Herstellung von Erzeugnissen auf Milchbasis folgende Anforderungen erfüllen:

Keimzahl bei + 30 °C (pro ml)	kleiner/gleich 1 000 000 <sup>1)</sup>
Gehalt an somatischen Zellen (pro ml)	kleiner/gleich 500 000 <sup>2)</sup>

<sup>1)</sup> Geometrisches Mittel über zwei Monate bei monatlich mindestens zwei Probenahmen.

<sup>2)</sup> Geometrisches Mittel über drei Monate bei monatlich mindestens einer Probenahme.

- 2.2 zur Herstellung von Rohmilcherzeugnissen folgende Anforderungen erfüllen:

Keimzahl bei + 30 °C (pro ml)	kleiner/gleich 500 000
Gehalt an somatischen Zellen (pro ml)	kleiner/gleich 400 000
Staphylococcus aureus	wie bei Kuhmilch
Salmonellen in 25 ml	wie bei Kuhmilch
sonstige Krankheitserreger (insbesondere Listeria monocytogenes und verotoxinbildende Escherichia coli) und deren Toxine	wie bei Kuhmilch

## 3. Rohe Ziegen- und Schafmilch muss

- 3.1 zur Herstellung wärmebehandelter Konsumziegenmilch oder -schafmilch oder zur Herstellung wärmebehandelter Erzeugnisse auf Ziegen- und Schafmilchbasis folgende Anforderungen erfüllen:

Keimzahl bei + 30 °C (pro ml)	kleiner/gleich 1 500 000 <sup>1)</sup>
-------------------------------	--

<sup>1)</sup> Geometrisches Mittel über zwei Monate bei monatlich mindestens zwei Probenahmen.

3.2 zur Herstellung von Rohmilcherzeugnissen folgende Anforderungen erfüllen:

Keimzahl bei + 30 °C (pro ml)	kleiner/gleich 500 000 <sup>1)</sup>
Staphylococcus aureus	wie bei Kuhmilch
Salmonellen in 25 ml	wie bei Kuhmilch
sonstige Krankheitserreger (insbesondere Listeria monocytogenes und verotoxinbildende Escherichia coli) und deren Toxine	wie bei Kuhmilch

<sup>1)</sup> Geometrisches Mittel über zwei Monate bei monatlich mindestens zwei Probenahmen.

#### **Anlage 5 (zu § 1 Abs. 3, § 4 Abs. 1, § 6 Abs. 2 Nr. 2, § 7 Abs. 3 und § 20 Abs. 1)**

##### **Allgemeine Hygienevorschriften für Räume, Ausrüstung und Personal in Milchsammel- und Standardisierungsstellen sowie Be- und Verarbeitungsbetrieben**

1. Personen, die über die Milch Krankheiten übertragen können, dürfen nicht mit Milch oder Erzeugnissen auf Milchbasis umgehen.

Personen haben während ihres Umganges mit Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis saubere Arbeitskleidung und saubere Kopfbedeckung zu tragen, die das Haar vollständig bedeckt; sie müssen saubere Hände haben.

2. Tiere sind von Räumen, in denen Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis behandelt werden, fernzuhalten. Nagetiere, Insekten und anderes Ungeziefer sind wirksam zu bekämpfen.

3. Die beim Be- oder Verarbeiten und Behandeln von Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis benutzten Geräte und Anlagen sind in hygienisch einwandfreiem Zustand zu halten.

Die Anlagen zur Wärmebehandlung, Milchreinigungs- und Entkeimungseinrichtungen sowie sonstige Ausrüstungen und Behältnisse, die während Produktion, Lagerung und Transport mit Milch, Erzeugnissen auf Milchbasis oder anderen Ausgangsprodukten in Berührung kommen, sind, abhängig von der Betriebsweise, entsprechend häufig zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren.

4. In Räumen, in denen Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis be- oder verarbeitet und behandelt werden, ist der Genuss von Tabakerzeugnissen verboten.

5. Die Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte dürfen nur zur Herstellung oder Behandlung von Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis benutzt werden. Sie dürfen zur gleichen Zeit oder zu anderen Zeitpunkten für die Herstellung von anderen Lebensmitteln, die zum Verzehr geeignet sind, oder von anderen Erzeugnissen auf Milchbasis, die als Lebensmittel geeignet sind, jedoch einer anderen Zweckbestimmung zugeführt werden sollen, verwendet werden, sofern keine nachteilige Beeinflussung der Milch oder der Erzeugnisse auf Milchbasis eintreten kann.

6. Gegenseitige Kontaminationen bei verschiedenen Herstellungs- und Bearbeitungsgängen durch Ausrüstungen, Luftzufuhr oder Personal sind zu vermeiden. Erforderlichenfalls sind auf der Grundlage einer Risikoanalyse Produktionsräume in Nass- und Trockenzonen zu unterteilen.

7. Die Räume, in denen Milch oder Erzeugnisse auf Milchbasis be- oder verarbeitet werden, sind, abhängig von der Betriebsweise, entsprechend häufig zu reinigen.



**Anlage 6 (zu § 1 Abs. 3, § 2 Nr. 3 und 4, § 4 Abs. 4 und 5, § 5 Abs. 3 und 4, § 6 Abs. 2 Nr. 3 und Abs. 4, § 18 Abs. 4, § 19 Abs. 1, 3 Nr. 2 und Abs. 4 und § 20 Abs. 1 Nr. 3 und Abs. 2)****Anforderungen an die Herstellung und Behandlung der Milch und der Erzeugnisse auf Milchbasis im Be- und Verarbeitungsbetrieb****1. Behandlung vor der Wärmebehandlung**

1.1 Unmittelbar nach der Anlieferung ist die Milch bis zu ihrer Wärmebehandlung auf eine Temperatur von mindestens + 6 °C zu kühlen und bei dieser Temperatur zu halten, sofern sie nicht binnen vier Stunden nach ihrer Anlieferung wärmebehandelt wird.

1.2 Vor der Wärmebehandlung oder vor der Verarbeitung ist Milch mit Zentrifugen oder anderen Einrichtungen mit gleicher Reinigungswirkung zu reinigen.

1.3 Wird Milch, die zur Herstellung von Konsummilch verwendet werden soll, nicht binnen 36 Stunden nach ihrer Anlieferung einem anerkannten Wärmebehandlungsverfahren unterworfen, so ist eine bakteriologische Kontrolle dieser Milch vorzunehmen. Wird durch ein direktes oder indirektes Verfahren festgestellt, dass der Keimgehalt dieser Milch bei + 30 °C im Falle von Kuhmilch 300 000 pro ml und im Falle von Ziegen-, Schaf- oder Büffelmilch 3 000 000 pro ml überschreitet, so darf die betreffende Milch nicht zur Herstellung von wärmebehandelter Konsummilch verwendet werden.

1.4 Vor der Wärmebehandlung nach den unter Nummer 2 aufgeführten Verfahren darf gereinigte Rohmilch einmal thermisiert werden. Die Thermisierung von gereinigter Rohmilch zur Herstellung von Konsum- oder von Werkmilch erfolgt im kontinuierlichen Durchfluss auf + 57 bis + 68 °C mit einer Heißhaltezeit von längstens 30 Sekunden. Nach der Thermisierung muss der Phosphatasenachweis positiv sein.

1.5 Die zur Herstellung von ultrahochoerhitzter Milch sowie Sterilmilch verwendete pasteurisierte bzw. thermisierte Milch darf unmittelbar vor der zweiten Wärmebehandlung eine Keimzahl von höchstens 100 000 pro ml bei + 30 °C aufweisen und muss beim Peroxidasetest positiv reagieren.

**2. Anerkannte Wärmebehandlungsverfahren****2.1 Pasteurisierung**

2.1.1 Dauererhitzung Dauererhitzen auf + 62 bis + 65 °C mit einer Heißhaltezeit von 30 bis 32 Minuten. Nach dem Erhitzen muss der Phosphatasenachweis negativ, der Peroxidasenachweis positiv sein.

2.1.2 Kurzzeiterhitzung Kurzzeiterhitzen im kontinuierlichen Durchfluss auf + 72 bis + 75 °C mit einer Heißhaltezeit von 15 bis 30 Sekunden. Nach dem Erhitzen muss der Phosphatasenachweis negativ, der Peroxidasenachweis positiv sein.

2.1.3 Hochoerhitzung Hochoerhitzen im kontinuierlichen Durchfluss auf + 85 bis + 127 °C unter solchen Temperatur-Zeit-Bedingungen, dass der Peroxidasenachweis negativ ausfällt.

**2.2 Ultrahochoerhitzung (UHT)**

Ultrahochoerhitzen im kontinuierlichen Durchfluss auf mindestens + 135 °C und Abfüllen unter aseptischen Bedingungen in sterile, mit Lichtschutz versehene Packungen. Die angewendeten Temperatur-Zeit-Bedingungen müssen mindestens einem Sterilisationswert  $F_0 = 3$  Minuten entsprechen. Die Milch muss so haltbar sein, dass sie während einer 15-tägigen Lagerung bei einer Aufbewahrungstemperatur von + 30 °C, erforderlichenfalls während einer siebentägigen Aufbewahrung bei einer Aufbewahrungstemperatur von + 55 °C in der ungeöffneten Packung bei Stichprobenkontrollen keine feststellbaren nachteiligen Veränderungen aufweist.

**2.3 Sterilisierung**

Sterilisieren bei mindestens + 110 °C in luftdicht verschlossenen Behältnissen, wobei der Verschluss unbeschädigt bleiben muss.

Die angewendeten Temperatur-Zeit-Bedingungen müssen mindestens einem Sterilisationswert von  $F_0 = 3$  Minuten entsprechen. Der eigentlichen Sterilisierung kann im gleichen Betrieb eine UHT-Behandlung der Milch als sogenannte Vorsterilisierung unmittelbar vorausgehen, wenn dadurch insgesamt ein hinsichtlich der Qualitätserhaltung schonendes Sterilisationsverfahren gewährleistet ist. Die Milch muss so haltbar sein, dass sie nach einer Lagerung von 15 Tagen im ungeöffneten Behältnis bei einer Temperatur von + 30 °C, erforderlichenfalls nach einer siebentägigen Aufbewahrung in einem geschlossenen Behältnis bei einer Temperatur von + 55 °C keine feststellbaren nachteiligen Veränderungen aufweist.

**2.4 Kochen**

Erhitzen bis zum wiederholten Aufkochen der Milch.

Wird ein Verfahren mit direkter Erhitzung angewandt, bei dem die Milch unmittelbar mit Wasserdampf in Berührung kommt, so darf nur Dampf aus Wasser mit Trinkwasserqualität verwendet werden und die wärmebehandelte Milch in ihrem Wassergehalt nicht verändert werden.

Die anerkannten Wärmebehandlungsverfahren sind so anzuwenden, dass die behandelten Milch- und Milcherzeugnisse die Anforderungen von Nummer 3 erfüllen.

### 3. Anforderungen an Konsummilch, Werkmilch und Erzeugnisse auf Milchbasis

#### 3.1 Konsummilch

3.1.1 Pasteurisierte Milch muss bei Stichprobenkontrollen im Be- und Verarbeitungsbetrieb die folgenden Anforderungen<sup>1)</sup> erfüllen:

Krankheitserreger (insbesondere Salmonellen, <i>Listeria monocytogenes</i> und verotoxinbildende <i>Escherichia coli</i> ) in 25 ml	n = 5 m = 0 M = 0 c = 0
coliforme Bakterien (pro ml)	n = 5 m = 0 M = 5 c = 1
Keimgehalt bei + 30 °C (pro ml)	kleiner/gleich 30 000
nach Inkubationszeit von 5 Tagen bei + 6 °C: Keimgehalt bei + 21 °C (pro ml)	n = 5 m = $5 \times 10^4$ M = $5 \times 10^5$ c = 1

<sup>1)</sup>

n = Anzahl der Proben;

m = Schwellenwert; das Ergebnis gilt als ausreichend, wenn die Proben diesen Wert nicht übersteigen;

M = Höchstwert; das Ergebnis gilt als nicht ausreichend, wenn die Werte einer oder mehrerer Proben diesen Wert überschreiten;

c = Anzahl der Proben mit Wert zwischen „m“ und „M“; das Ergebnis gilt als akzeptabel, wenn die Werte der übrigen Proben höchstens den Wert „m“ erreichen.

3.1.2 Ultrahocherhitze sowie sterilisierte Konsummilch müssen bei Stichprobenkontrollen im Be- und Verarbeitungsbetrieb die folgenden Anforderungen erfüllen:

nach der Inkubationszeit während 15 Tagen bei + 30 °C:

1) Keimgehalt bei + 30 °C (pro 0,1 ml) kleiner/gleich 10,

2) sensorische Kontrolle: keine nennenswerten Abweichungen;

erforderlichenfalls nach einer Inkubationszeit von sieben Tagen bei + 55 °C:

1) Keimgehalt bei + 30 °C (pro 0,1 ml) kleiner/gleich 10,

2) sensorische Kontrolle: keine nennenswerten Abweichungen.

3.1.3 Wärmebehandelte Konsummilch muss bei Stichprobenkontrollen im Be- und Verarbeitungsbetrieb zusätzlich die folgenden Anforderungen erfüllen:

Gefrierpunkt<sup>1)</sup> kleiner/gleich – 0,520 °C,

spezifisches Gewicht bei + 20 °C mindestens 1 028 g/l,

Eiweiß (Gesamtstickstoffgehalt der Milch in Prozent, multipliziert mit 6,38) mindestens 28 g/kg,

fettfreie Trockenmasse mindestens 8,50 %.

<sup>1)</sup> Ein Gefrierpunkt von mehr als – 0,520 °C ist unter der Voraussetzung annehmbar, dass nach den Untersuchungen des Gefrierpunktes kein Fremdwasser festgestellt wird.

#### 3.2 Werkmilch

3.2.1 Rohmilch, die als Werkmilch verwendet wird, muss

3.2.1.1 unmittelbar nach ihrer Anlieferung, wenn die Milch nicht gekühlt wird,

3.2.1.2 innerhalb von 36 Stunden nach ihrer Anlieferung, wenn die Milch bei einer Temperatur von nicht mehr als + 6 °C aufbewahrt wird,

3.2.1.3 innerhalb von 48 Stunden nach ihrer Anlieferung, wenn die Milch bei einer Temperatur von höchstens + 4 °C aufbewahrt wird, gereinigt und, sofern sie nicht zur Herstellung von Rohmilcherzeugnissen bestimmt ist, wärmebehandelt werden. Aus technologischen Gründen im Zusammenhang mit der Herstellung bestimmter Erzeugnisse auf Milchbasis kann die zuständige Behörde jedoch eine Überschreitung der unter Ziffer 3.2.1.1 bis 3.2.1.3 genannten Fristen und Temperaturen zulassen.

3.2.2 Thermisierte bzw. wärmebehandelte Werkmilch muss folgenden Anforderungen genügen:

3.2.2.1 Thermisierte Milch

3.2.2.1.1 muss aus Rohmilch gewonnen worden sein, die, sofern sie nicht binnen 36 Stunden nach ihrer Anlieferung bearbeitet wird, vor der Thermisierung eine Keimzahl von höchstens 300 000 pro ml bei + 30 °C aufweist,

3.2.2.1.2 muss durch eine Behandlung nach § 2 Nr. 3 gewonnen worden sein und  
 3.2.2.1.3 darf, sofern sie zur Herstellung von als Werkmilch dienender pasteurisierter, ultrahocherhitzter oder sterilisierter Milch verwendet wird, vor der Behandlung eine Keimzahl von höchstens 100 000 pro ml bei + 30 °C aufweisen.

3.2.2.2 Pasteurisierte Werkmilch muss einem Pasteurisierungsverfahren nach Nummer 2.1 unterworfen worden sein.

3.2.2.3 Ultrahocherhitzte Werkmilch muss einem Ultrahocherhitzungsverfahren nach Nummer 2.2 Satz 1 unterworfen worden sein; die Umhüllung erfolgt in der Weise, dass keine nennenswerten chemischen, physikalischen und sensorischen Veränderungen auftreten.

### 3.3 Erzeugnisse auf Milchbasis

3.3.1 Erzeugnisse auf Milchbasis müssen bei Stichprobenkontrollen im Be- und Verarbeitungsbetrieb die folgenden Anforderungen erfüllen:

#### 3.3.1.1 Obligatorische Kriterien: Pathogene Keime

Art der Keime	Erzeugnisse	Anforderungen (ml oder g) <sup>1)</sup>
1. <i>Listeria monocytogenes</i>	– Käse außer Hartkäse	keine in 25 g n = 5, c = 0
	– Sonstige Erzeugnisse <sup>2)</sup>	keine in 1 g
2. <i>Salmonella</i> spp.	– Sämtliche, außer Milchpulver	keine in 25 g n = 5, c = 0
	– Milchpulver	keine in 25 g n = 10, c = 0
3. Ferner dürfen Krankheitserreger (insbesondere verotoxinbildende <i>Escherichia coli</i> ) und deren Toxine nicht in Mengen vorhanden sein, die die Gesundheit der Verbraucher beeinträchtigen können.		

#### 3.3.1.2 Analytische Kriterien: Nachweiskeime für mangelnde Hygiene

Art der Keime	Erzeugnisse	Anforderungen (ml oder g) <sup>1)</sup>
4. <i>Staphylococcus aureus</i>	Käse aus Rohmilch und thermisierter Milch <sup>5)</sup>	m = 1 000 M = 10 000 n = 5 c = 2
	Weichkäse (aus wärmebehandelter Milch) <sup>5)</sup>	m = 100 M = 1 000 n = 5 c = 2
	Frischkäse Milchpulver Gefriererzeugnisse auf Milchbasis einschließlich Speiseeis im Sinne des § 2 Nr. 7 Buchstabe d	m = 10 M = 100 n = 5 c = 2
5. <i>Escherichia coli</i>	Käse aus Rohmilch und thermisierter Milch	m = 10 000 M = 100 000 n = 5 c = 2
	Weichkäse (aus wärmebehandelter Milch)	m = 100 M = 1 000 n = 5 c = 2

## 3.3.1.3 Indikatorkeime: Richtwerte

Art der Keime	Erzeugnisse	Anforderungen (ml oder g) <sup>1)</sup>
6. Coliforme 30 °C	Flüssigerzeugnisse auf Milchbasis	m = 0 M = 5 n = 5 c = 2
	Butter	m = 0 M = 10 n = 5 c = 2
	Weichkäse (aus wärmebehandelter Milch)	m = 10 000 M = 100 000 n = 5 c = 2
	Pulverförmige Erzeugnisse auf Milchbasis	m = 0 M = 10 n = 5 c = 2
	Gefriererzeugnisse auf Milchbasis einschließlich Speiseeis im Sinne des § 2 Nr. 7 Buchstabe d	m = 10 M = 100 n = 5 c = 2
7. Keimgehalt	wärmebehandelte, nicht fermentierte Flüssigerzeugnisse auf Milchbasis <sup>3)</sup>	m = 50 000 M = 100 000 n = 5 c = 2
	Gefriererzeugnisse auf Milchbasis einschließlich Speiseeis im Sinne des § 2 Nr. 7 Buchstabe d <sup>4)</sup>	m = 100 000 M = 500 000 n = 5 c = 2

<sup>1)</sup> Die Parameter „n“, „m“, „M“ und „c“ werden wie folgt definiert:

n = Anzahl der Proben;

m = Schwellenwert für die Keimzahl; das Ergebnis gilt als ausreichend, wenn die Keimzahl jeder einzelnen Probe den Wert „m“ nicht übersteigt; M = Höchstwert für die Keimzahl; das Ergebnis gilt als nicht ausreichend, wenn die Keimzahl einer oder mehrerer Proben den Wert „M“ erreicht oder überschreitet;

c = Anzahl der Proben mit einer Keimzahl zwischen „m“ und „M“; das Ergebnis gilt als akzeptabel, wenn die Keimzahl der übrigen Proben höchstens den Wert „m“ erreicht.

<sup>2)</sup> Diese Überprüfung ist nicht zwingend vorgeschrieben für sterilisierte Milch, Dauermilch und Erzeugnisse auf Milchbasis, die nach ihrer Umhüllung bzw. Verpackung einer Behandlung durch Wärme unterzogen werden.

<sup>3)</sup> Nach fünftägiger Bebrütung bei + 6 °C (Keimzahl bei + 21 °C).

<sup>4)</sup> Keimzahl bei + 30 °C.

<sup>5)</sup> Käse aus Rohmilch und thermisierter Milch sowie Weichkäse ist nach jeder Überschreitung der Anforderung „M“ bezogen auf die Nummer 4 der Tabelle auf Toxingehalt zu überprüfen.

3.3.2 Ultrahecherhitze sowie sterilisierte Flüssigerzeugnisse auf Milchbasis müssen im Be- und Verarbeitungsbetrieb die folgenden Anforderungen erfüllen:  
nach 15-tägiger Bebrütung bei + 30 °C:

- 1) Keimzahl bei + 30 °C (pro 0,1 ml): kleiner/gleich 10,
- 2) sensorische Kontrolle: keine nennenswerte Abweichung.

4. Abfüllen wärmebehandelter Konsummilch und der flüssigen Erzeugnisse auf Milchbasis in für die unmittelbare Abgabe an den Verbraucher bestimmte Fertigpackungen sowie Umhüllung und Verpackung von Erzeugnissen auf Milchbasis

4.1 Die für die unmittelbare Abgabe an den Verbraucher bestimmten Behältnisse müssen mit einem Verschluss versehen sein, der derart beschaffen ist, dass

4.1.1 die Milch vor nachteiligen äußeren Einflüssen geschützt ist,

4.1.2 ein Öffnen erkannt werden kann und

4.1.3 eine Wiederverwendung in Betrieben zur erneuten Abpackung von Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis nicht möglich ist.

Das Verschließen ist in dem Betrieb, in dem die Milch wärmebehandelt wurde, sofort nach dem Abfüllen durchzuführen.

4.2 Das Abfüllen der wärmebehandelten Konsummilch oder der Flüssigerzeugnisse auf Milchbasis in Flaschen und andere Behältnisse sowie deren Verschließen und das Verpacken sind teil- oder vollautomatisch durchzuführen. Bei einer nur begrenzten Erzeugung kann die zuständige Behörde jedoch nichtautomatische Schließungsverfahren zulassen, sofern diese Verfahren gleichwertige Hygienegarantien bieten.

4.3 Das Umhüllen und Verpacken muss hygienisch einwandfrei in den dafür vorgesehenen Räumen durchgeführt werden.

In ein und demselben Raum dürfen die Erzeugnisse hergestellt und verpackt werden, sofern die Verpackung den unter Nummer 4.4 genannten Merkmalen entspricht und folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

4.3.1 Der Raum muss ausreichend groß und so ausgelegt sein, dass ein hygienisches Arbeiten sichergestellt ist.

4.3.2 Umhüllungen und Verpackungen werden in einer Schutzhülle, mit der sie sofort nach ihrer Herstellung versehen wurden und die sie beim Transport gegen Schädigung schützt, in den Be- oder Verarbeitungsbetrieb gebracht und dort in einem dafür vorgesehenen Raum hygienisch gelagert.

4.3.3 Lagerräume für Verpackungsmaterial müssen sauber und frei von Ungeziefer und von Räumen getrennt sein, in denen sich Stoffe befinden, die die Erzeugnisse kontaminieren können. Verpackungen dürfen nicht auf dem Boden abgestellt werden.

4.3.4 Die Verpackungen sind vor der Verbringung in den Packraum hygienisch aufzubauen; von diesem Erfordernis kann abgesehen werden, wenn Verpackungen automatisch aufgebaut werden, sofern die Gefahr einer Kontamination der Erzeugnisse ausgeschlossen ist.

4.3.5 Die Verpackungen sind unter hygienischen Bedingungen in den Packraum zu bringen und unverzüglich zu verwenden; dem mit der Behandlung der nicht umhüllten Erzeugnisse betrauten Personal ist das Hantieren mit den Verpackungen untersagt.

4.3.6 Die Erzeugnisse sind sofort nach dem Verpacken in die dafür vorgesehenen Lagerräume zu verbringen.

4.4 Umhüllungen und Verpackungen müssen hygienisch einwandfrei und stabil genug sein, um einen wirksamen Schutz der Erzeugnisse zu gewährleisten.

Sie dürfen für Erzeugnisse im Sinne dieser Verordnung nicht wieder verwendet werden.

Mehrwegverpackungen dürfen wieder verwendet werden, wenn sie gründlich gereinigt und desinfiziert worden sind.

## **Anlage 7 (zu § 1 Abs. 3, § 4 Abs. 5, § 7 Abs. 3, § 13, § 19 Abs. 3 Nr. 2, Abs. 4 und 5, § 20 Abs. 1, § 29 Abs. 2)**

### **Anforderungen an Milchsammel- und Standardisierungsstellen sowie Be- und Verarbeitungsbetriebe**

#### 1. Allgemein

Milchsammel- und Standardisierungsstellen sowie Be- und Verarbeitungsbetriebe müssen mindestens die folgenden Anforderungen erfüllen:

1.1 In Räumen, in denen Milch, wärmebehandelte Milch oder Erzeugnisse auf Milchbasis hergestellt oder behandelt werden, müssen

1.1.1 Fußböden aus leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material bestehen und so beschaffen sein, dass die Flüssigkeiten leicht ablaufen können;

- 1.1.2 die Wände glatt, fest, undurchlässig und mit einem hellen, abwaschfesten Belag oder Anstrich versehen sein, sofern die Milch oder die Erzeugnisse auf Milchbasis nicht in hermetisch geschlossenen Transportbehältnissen gelagert werden;
- 1.1.3 Decken so beschaffen sein, dass sie leicht zu reinigen sind;
- 1.1.4 Türen aus unveränderlichem und leicht zu reinigendem Material bestehen;
- 1.1.5 zur Be- und Entlüftung und gegebenenfalls zur gründlichen Entnebelung ausreichende Vorrichtungen vorhanden sein;
- 1.1.6 zur Beleuchtung ausreichende Vorrichtungen vorhanden sein;
- 1.1.7 in größtmöglicher Nähe der Arbeitsplätze, an denen ein Kontakt mit Milch oder Erzeugnissen auf Milchbasis möglich ist, in ausreichender Anzahl Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände und zur Reinigung der Arbeitsgeräte mit heißem Wasser vorhanden sein. Die Einrichtungen zum Waschen der Hände dürfen keine von Hand zu betätigenden Hähne haben und müssen fließendes warmes und kaltes oder auf eine angemessene Temperatur vorgemischtes Wasser liefern und mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie Einmal-Handtüchern oder ähnlichen hygienischen Mitteln zum Händetrocknen ausgestattet sein;
- 1.1.8 ausreichend große und entsprechend gestaltete Arbeitsbereiche vorhanden sein, die die Durchführung der einzelnen Arbeitsgänge unter hygienisch einwandfreien Bedingungen ermöglichen und jegliche Kontamination der Ausgangsprodukte und der Erzeugnisse im Sinne dieser Verordnung ausschließen.
- 1.2 Eine ausreichende Anzahl von Umkleieräumen mit glatten, undurchlässigen, abwaschfesten Wänden, Wascheinrichtungen sowie Toiletten mit Wasserspülung muss vorhanden sein. Letztere dürfen keinen direkten Zugang zu den Arbeitsräumen haben. Die Handwascheinrichtungen müssen fließendes warmes und kaltes oder auf eine angemessene Temperatur vorgemischtes Wasser liefern und mit Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände sowie Einmal-Handtüchern ausgestattet sein. Die Hähne der Handwascheinrichtungen dürfen in während der Arbeitszeit zugänglichen Toiletten nicht von Hand zu betätigen sein.
- 1.3 Besondere Standplätze und ausreichende Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Transportbehälter müssen vorhanden sein. Diese Standplätze und Einrichtungen sind jedoch nicht erforderlich, falls die Reinigung und Desinfektion der Transportbehälter in anderen Anlagen in der Nähe des Bearbeitungsbetriebes durchgeführt werden.
- 1.4 Eine Anlage zur Wasserversorgung, die ausschließlich Wasser von Trinkwasserqualität liefert, muss vorhanden sein.
- 1.5 Die Oberfläche der Geräte und Gegenstände, die mit Milch oder Erzeugnissen auf Milchbasis in Berührung kommt, muss aus korrosionsbeständigem Material bestehen, das glatt, leicht zu reinigen und zu desinfizieren ist. Die Geräte und Gegenstände dürfen nur so verwendet werden, dass von ihnen keine Stoffe auf Milch oder Erzeugnisse auf Milchbasis übergehen können, ausgenommen gesundheitlich, geruchlich und geschmacklich unbedenkliche Anteile, die technisch unvermeidbar sind.
- 1.6 Wer als zugelassener Betrieb Lebensmittel herstellt, welche Milch oder Erzeugnisse auf Milchbasis sowie andere Zutaten enthalten, die nicht wärmebehandelt oder auf andere Weise mit gleichwertiger Wirkung behandelt wurden, müssen diese Zutaten getrennt von Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis lagern, um eine gegenseitige Kontamination zu vermeiden und in hierfür geeigneten Räumen be- und verarbeiten.
- 1.7 Besondere wasserdichte Abfallbehältnisse aus beständigem Material für die Aufnahme von nicht zum Verzehr bestimmten Ausgangsprodukten und Erzeugnissen müssen vorhanden sein. Werden diese Abfallprodukte über Rohrleitungen abgeführt, so müssen diese so gebaut und installiert sein, dass jede Gefahr der Kontamination der anderen Ausgangsprodukte und Erzeugnisse ausgeschlossen ist.
- 1.8 Ein Raum oder ein Schrank zur Lagerung von Reinigungs-, Desinfektions- und Wartungsgeräten und -mitteln oder ähnlichen Stoffen muss vorhanden sein.
- 1.9 Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind so zu verwenden, dass sie sich nicht nachteilig auf die Einrichtung und die Ausrüstungsgegenstände sowie die Ausgangsprodukte und Erzeugnisse im Sinne der vorliegenden Verordnung auswirken. Nach Anwendung dieser Mittel müssen Arbeits- und Einrichtungsgegenstände gründlich mit Wasser von Trinkwasserqualität gespült werden.
- 1.10 Geeignete Einrichtungen zum Schutz gegen Ungeziefer (Insekten, Nagetiere usw.) müssen vorhanden sein.

## 2. Zusätzliche Anforderungen an Milchsammel- und Standardisierungsstellen

### 2.1 In Milchsammelstellen müssen zusätzlich vorhanden sein:

- 2.1.1 eine geeignete Einrichtung zur Kühlung von Milch und bei Lagerung von Milch eine Einrichtung zur Kühlagerung;
- 2.1.2 eine Zentrifuge oder eine andere Einrichtung mit gleicher Reinigungswirkung, wenn Milch in der Sammelstelle gereinigt wird.

2.2 In Standardisierungsstellen müssen zusätzlich vorhanden sein:

2.2.1 Kühllagertanks für Rohmilch, eine Standardisierungsanlage und Lagertanks für standardisierte Milch;

2.2.2 Zentrifugen oder eine andere Einrichtung mit gleicher Reinigungswirkung.

3. Zusätzliche Anforderungen an Be- und Verarbeitungsbetriebe

In Be- und Verarbeitungsbetrieben müssen zusätzlich vorhanden sein:

3.1 Einrichtungen für die Kühlung und die Kühlung der Milch und, soweit erforderlich, für Ausgangsprodukte und Erzeugnisse auf Milchbasis. Die Einrichtungen für die Kühlung der Milch müssen mit Temperaturmessgeräten ausgerüstet sein;

3.2 eine Anlage zum sachgerechten automatischen Füllen und Schließen der Behälter für die nach dem Füllen erfolgende Umhüllung wärmebehandelter Konsummilch und der Flüssigerzeugnisse auf Milchbasis, sofern diese Arbeitsgänge in dem Betrieb durchgeführt werden. Das gilt nicht für Kannen, Tanks und großvolumige Umhüllungen von mehr als vier Litern.

Bei einer nur begrenzten Erzeugung kann die zuständige Behörde jedoch andere nichtautomatische Abfüll- und Schließungsverfahren zulassen, sofern diese Verfahren gleichwertige Hygienegarantien bieten;

3.3 bei der Abfüllung wärmebehandelter Konsummilch

3.3.1 in Einwegbehältnisse ein besonderer Platz für deren Lagerung sowie im Falle der Herstellung der Behältnisse auch für die Lagerung der Rohstoffe;

3.3.2 in Mehrwegbehältnisse ein gesonderter Platz für deren Lagerung sowie eine Einrichtung für ihre Reinigung und Desinfektion;

3.4 Zentrifugen oder eine andere Einrichtung mit gleicher Reinigungswirkung, Behälter zur Lagerung sowie Einrichtungen zur Standardisierung von Milch;

3.5 im Falle der Wärmebehandlung durch Pasteurisieren, Ultraheißhitzen oder Sterilisieren eine dafür geeignete Einrichtung und, im Falle der Ultraheißhitze, eine solche zur aseptischen Abfüllung. Als geeignet gelten insbesondere Einrichtungen, die durch das Institut für Verfahrenstechnik der Bundesanstalt für Milchforschung, Kiel, oder das Institut für Lebensmittelverfahrenstechnik des Forschungszentrums für Milch und Lebensmittel, Weihenstephan, Technische Universität München, typgeprüft sind.

Die Einrichtung zur Wärmebehandlung muss ausgestattet sein mit:

3.5.1 einem automatischen Temperaturregler,

3.5.2 einem Temperaturmess- und Aufzeichnungsgerät,

3.5.3 einem Sicherheitssystem, das eine unzureichende Erhitzung verhindert; bei UHT-Anlagen muss eine mehrfache Erhitzung von Milch ausgeschlossen sein,

3.5.4 einer angemessenen Schutzvorrichtung gegen die Vermischung von wärmebehandelter Milch mit unvollständig erhitzter Milch, z.B. durch Herstellung eines Druckgefälles,

3.5.5 einem Aufzeichnungsgerät zu der in Nummer 3.5.4 erwähnten Schutzvorrichtung oder einem Kontrollverfahren für die Wirksamkeit der Einrichtung.

Die zuständige Behörde kann jedoch andere Einrichtungen zulassen, die gleichwertige Leistungen mit denselben Hygienegarantien bieten.

## **Anlage 8 (zu § 5 Abs. 3, § 6 Abs. 4, § 12 Abs. 2 Nr. 1, § 19 Abs. 3 Nr. 3, § 20 Abs. 1 Nr. 3 und § 29 Abs. 1 bis 3)**

### **Kennzeichnung**

1. Genusstauglichkeitskennzeichnung

1.1 Erzeugnisse gemäß dieser Verordnung haben ein Genusstauglichkeitskennzeichen zu tragen. Dieses Kennzeichen ist an einer gut sichtbaren Stelle gut lesbar, unverwischbar und leicht entzifferbar anzubringen. Das Genusstauglichkeitskennzeichen ist auf das Erzeugnis selbst oder seine Umhüllung oder, sofern das Erzeugnis mit einer eigenen Umhüllung versehen ist, auf das Etikett dieser Umhüllung aufzubringen. Bei einzeln umhüllten und anschließend gemeinsam verpackten Erzeugnissen in Kleinpäckchen oder bei einzeln umhüllten kleinen Portionen, die an den Endverbraucher abgegeben werden, ist das Genusstauglichkeitskennzeichen nur auf einer gemeinsamen Verpackung aufzubringen.

1.2 Werden die Erzeugnisse mit einem Genusstauglichkeitskennzeichen nach Nummer 1.1 anschließend verpackt, ist diese Verpackung ebenfalls mit dem Genusstauglichkeitskennzeichen zu versehen.

1.3 Das Genusstauglichkeitskennzeichen muss in einem ovalen Feld folgende Angaben enthalten:

### 1.3.1 entweder

1.3.1.1 im oberen Teil den oder die Kennbuchstaben des Versandlandes in großen Druckbuchstaben, für die Gemeinschaft also die Buchstaben B – DK – D – EL – E – F – IRL – I – L – NL – P – UK, gefolgt von der Veterinärkontrollnummer des Betriebes;

1.3.1.2 im unteren Teil eines der folgenden Kürzel: CEE – EØF – EWG – EOK – EEC – EEG;

### 1.3.2 oder

1.3.2.1 im oberen Teil den Namen des Versandlandes in Großbuchstaben; 1.3.2.2 in der Mitte die Veterinärkontrollnummer des Betriebes;

1.3.2.3 im unteren Teil eines der folgenden Kürzel: CEE – EØF – EWG – EOK – EEC – EEG;

### 1.3.3 oder

1.3.3.1 im oberen Teil den Namen oder den oder die Kennbuchstaben des Versandlandes in großen Druckbuchstaben, für die Gemeinschaft also die Buchstaben B – DK – D – EL – E – F – IRL – I – L – NL – P – UK;

1.3.3.2 in der Mitte eine Bezugnahme auf die Stelle, an der die Veterinärkontrollnummer des Betriebes vermerkt ist;

1.3.3.3 im unteren Teil eines der folgenden Kürzel: CEE – EØF – EWG – EOK – EEC – EEG.

Für Erzeugnisse im Sinne dieser Verordnung aus Betrieben im Inland dürfen jedoch nur die Buchstaben D und EWG verwendet werden.

1.3.3.4 Bei Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum ist das Versandland mit FL-NO anzugeben sowie das Kennzeichen EFTA.

1.4 Das Genusstauglichkeitskennzeichen ist mit einem Farb- oder Brennstempel auf das Erzeugnis, die Umhüllung oder Verpackung aufzubringen, auf das Etikett aufzudrucken oder aufzubringen oder es hat aus einem unlösbar angebrachten Schild aus widerstandsfähigem Material zu bestehen, das alle Hygieneanforderungen erfüllt und die Angaben gemäß Nummer 1.3 trägt.

1.5 Bei den Flaschen, Verpackungen und Behältnissen gemäß Artikel 11 Abs. 4 und 6 der Richtlinie 79/112/EWG genügt für das Genusstauglichkeitskennzeichen die Angabe des Kennbuchstabens des Versandlandes und der Veterinärkontrollnummer des Betriebes.

## 2. Ergänzende Kennzeichnungsvorschriften

2.1 Außerdem ist die zur Identifizierung des Zeitpunktes der letzten Wärmebehandlung und, bei pasteurisierter Milch, der vorgeschriebenen Lagerungstemperatur erforderliche Angabe, auch in verschlüsselter Form, sichtbar und in gut leserlicher Form auf der Umhüllung der wärmebehandelten Milch und der Flüssigerzeugnisse auf Milchbasis aufzubringen.

2.2 Unbeschadet der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung muss bei aus Rohmilch hergestellten Erzeugnissen auf Milchbasis, deren Herstellung ohne jedwede Behandlung durch Erhitzung einschließlich der Thermisation erfolgt, die Angabe „aus Rohmilch“ auf dem Erzeugnis, der Umhüllung oder der Verpackung deutlich vermerkt sein.

## Anlage 9 (zu § 7 Abs. 1 Nr. 2 und Abs. 3)

### Anforderungen an die Gewinnung und Behandlung sowie an die Beschaffenheit von Vorzugsmilch

Für die Gewinnung und Behandlung von Vorzugsmilch gelten die folgenden zusätzlichen Anforderungen:

#### 1. Gewinnung von Vorzugsmilch

##### 1.1 Anforderungen an den Tierbestand

Die Kühe sind

1.1.1 vor der ersten Vorzugsmilchgewinnung auf ihren Gesundheitszustand zu untersuchen,

1.1.2 monatlich auf Krankheiten, die die Beschaffenheit der im Betrieb gewonnenen Milch nachteilig beeinflussen können, zu untersuchen,

1.1.3 bei der monatlichen klinischen Untersuchung bakteriologisch sowie zytologisch anhand von Einzelmilchproben zu untersuchen und beim Vorliegen von Zellgehalten von mehr als 400 000/ml und dem Nachweis von Mastitisserregern von der Gewinnung von Vorzugsmilch auszuschließen,

1.1.4 aus dem Vorzugsmilchstall zu entfernen, wenn sie erkrankt oder auf den Menschen übertragbarer Krankheiten verdächtig sind und erst dann unter die Vorzugsmilchkühe einzustellen oder wieder



einzustellen, wenn sie einer erneuten Untersuchung auf ihren Gesundheitszustand mit negativem Ergebnis unterlegen haben.

## 2. Behandeln von Vorzugsmilch

2.1 In Räumen, in denen Vorzugsmilch behandelt wird, muss eine Einrichtung vorhanden sein, die eine Kühlung der Milch innerhalb von zwei Stunden auf mindestens + 4 °C und eine Kühllhaltung bei dieser Temperatur gewährleistet. Zum Reinigen, Desinfizieren und Trocknen der nicht fest installierten Geräte, die mit Milch in Berührung kommen, muss ein gesonderter Raum vorhanden sein. Er muss mit den für die Reinigung und Desinfektion der Geräte erforderlichen Einrichtungen ausgestattet sein.

2.2 Die Vorzugsmilch ist nach ihrer Gewinnung unverzüglich im Milchbehandlungsraum zu reinigen, auf mindestens + 4 °C zu kühlen und danach bis zur Abfüllung bei dieser Temperatur zu halten.

2.3 Die Vorzugsmilch ist entsprechend den Anforderungen der Anlage 6 Nr. 4 abzufüllen.

## 3. Anforderungen an die Beschaffenheit von Vorzugsmilch

Vorzugsmilch muss bei monatlichen Stichprobenuntersuchungen im Erzeugerbetrieb folgende Anforderungen erfüllen:

Ergibt sich bei Stichprobenuntersuchungen von Einzelproben ein Wert „ $m$ “, so sind im Regelfall weitere Untersuchungen nicht erforderlich. Liegt dagegen der Wert zwischen „ $m$ “ und „ $M$ “, so sind die dann zu ziehenden Proben ( $n$ ) jeweils auf einen Produktionstag zu beziehen.

	$m$ <sup>1)</sup>	$M$ <sup>2)</sup>	$n$ <sup>3)</sup>	$c$ <sup>4)</sup>
1. Keimzahl/ml bei + 30 °C	30 000	50 000	5	2
2. Coliforme Keime/ml bei + 30 °C	20	100	5	1
3. Staphylococcus aureus/ml	100	500	5	2
4. Streptococcus agalactiae/0,1 ml	0	10	5	2
5. Anzahl somatischer Zellen/ml	300 000	400 000	5	2
6. Salmonellen in 25 ml	0	0	5	0
7. Pathogene Mikroorganismen (insbesondere Listeria monocytogenes und verotoxinbildende Escherichia coli) oder deren Toxine dürfen nicht in Mengen vorhanden sein, die die Gesundheit des Verbrauchers beeinträchtigen können				
8. Sensorische Kontrolle	keine Abweichungen			
9. Phosphatasenachweis	positiv			

<sup>1)</sup>  $m$  = Schwellenwert; das Ergebnis gilt als ausreichend, wenn die einzelnen Proben diesen Wert nicht überschreiten.

<sup>2)</sup>  $M$  = Höchstwert; das Ergebnis gilt als nicht ausreichend, wenn die Werte einer oder mehrerer Proben diesen Wert überschreiten.

<sup>3)</sup>  $n$  = Anzahl der Proben.

<sup>4)</sup>  $c$  = Anzahl der Proben mit Wert zwischen „ $m$ “ und „ $M$ “; das Ergebnis gilt als akzeptabel, wenn die Werte der übrigen Proben höchstens den Wert „ $m$ “ erreichen.

## Anlage 10 (zu § 1 Abs. 3, § 12 Abs. 1, § 13 und § 20 Abs. 1 Nr. 3)

### Anforderungen an Lagerung und Beförderung von Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis

#### 1. Anforderungen an Transportbehälter

1.1 Transportbehälter, Kannen und ähnliche Behältnisse, die zur Beförderung von Milch verwendet werden, müssen hygienisch einwandfrei sein.

1.2 Sie müssen so beschaffen sein, dass die Milch beim Entleeren restlos auslaufen kann; sind die Behältnisse mit Hähnen versehen, so müssen sich diese zerlegen, reinigen und desinfizieren lassen.

1.3 Die Innenwände und andere Teile, die mit der Milch in Berührung kommen können, müssen aus Material bestehen, das glatt, korrosionsbeständig, leicht zu reinigen und zu desinfizieren ist.

2. Anforderungen an die Beförderung der Rohmilch vom Erzeugerbetrieb zur Milchsammel- und Standardisierungsstelle sowie zum Be- und Verarbeitungsbetrieb

2.1 Während der Beförderung zur Milchsammel- und Standardisierungsstelle sowie zum Be- und Verarbeitungsbetrieb darf die Milch, die nicht innerhalb von zwei Stunden nach der Gewinnung abgegeben worden ist, die Temperatur von + 10 °C nicht überschreiten.

2.2 Die Milch muss innerhalb von 66 Stunden nach der Gewinnung bei der Milchsammel- und Standardisierungsstelle oder dem Be- und Verarbeitungsbetrieb angeliefert werden.

3. Anforderungen an Lagerung und Beförderung von wärmebehandelter Milch und von Erzeugnissen auf Milchbasis

3.1 Die Aufbauten der Fahrzeuge für die Beförderung wärmebehandelter Milch und Milch in Kleinbehältnissen oder in Kannen müssen sich in gutem technischen Zustand befinden. Die Innenauskleidung der Laderäume muss glatt und leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Der Laderaum muss hygienisch einwandfrei sein. Die Fahrzeuge müssen so beschaffen sein, dass sie den Behältnissen ausreichend Schutz vor Verschmutzung und Witterungseinflüssen bieten; sie dürfen im Sinne der Anlage 5 Nr. 5 nicht für den Transport anderer Erzeugnisse oder Gegenstände, welche die Milch nachteilig verändern können, und nicht für die Beförderung von Tieren verwendet werden.

3.2 Bei der Beförderung pasteurisierter Milch darf die Temperatur der Milch während der gesamten Beförderungsdauer + 6 °C nicht überschreiten. Von dieser Temperatur sind kurzfristige Abweichungen von höchstens + 2 °C beim Versand zulässig.

3.3 Die für die Beförderung wärmebehandelter Milch verwendeten Behältnisse nach Nummer 1 müssen sofort nach jedem Gebrauch und, soweit erforderlich, vor jedem neuen Gebrauch gereinigt, desinfiziert und mit Wasser von Trinkwasserqualität ausgespült werden; sie müssen vor dem Transport dicht verschlossen werden und während des Transports dicht verschlossen bleiben.

3.4 Erzeugnisse gemäß dieser Verordnung, die nicht bei Raumtemperatur gelagert werden können, sind bei der Temperatur zu lagern, die der Hersteller zur Gewährleistung ihrer Haltbarkeit empfiehlt. Bei Kühlung muss die Kühltemperatur per Hand oder kontinuierlich automatisch aufgezeichnet werden und die Kühlleistung sicherstellen, dass das Erzeugnis schnellstmöglich auf die erforderliche Temperatur gebracht wird.

3.5 Fahrzeuge und Behältnisse für die Beförderung von Erzeugnissen gemäß dieser Verordnung, die nicht bei Umgebungstemperatur gelagert werden können, müssen so ausgelegt und ausgestattet sein, dass die erforderliche Temperatur während der gesamten Beförderungsdauer eingehalten werden kann.

3.6 Erzeugnisse im Sinne dieser Verordnung müssen so versandt werden, dass sie angesichts der Dauer und der Bedingungen der Beförderung sowie der dafür vorgesehenen Beförderungsmittel vor jedweder Kontamination oder nachteiligen Beeinflussung geschützt sind.

## **Anlage 11 (weggefallen)**

## **Anlage 12 (zu § 22 Abs. 2 Nr. 3)**

### **Warenuntersuchung von Milch, wärmebehandelter Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis bei der Einfuhr**

1. Warenuntersuchung

1.1 Es ist zu prüfen, ob die Milch, wärmebehandelte Milch oder Erzeugnisse auf Milchbasis den Angaben auf der Genusstauglichkeitsbescheinigung oder sonstigen vergleichbaren Dokumenten entsprechen. Dabei ist insbesondere festzustellen, ob

1.1.1 z.B. unter Berücksichtigung des festzustellenden Gewichts eines Packstücks oder einer Packung die in der Bescheinigung angegebene Packstückzahl dem Gewicht der Sendung entspricht,

1.1.2 bei der Verpackung, Umschließung oder Umhüllung die Vorschriften hinsichtlich des Packmaterials,

des Zustandes der Verpackung, Umschließung oder Umhüllung, der Kennzeichnung oder der Etikettierung eingehalten wurden.

1.2 Jede Sendung wird auf Einhaltung der Anforderungen an den Transport und an das Transportmittel überprüft. Dabei ist insbesondere festzustellen, ob

1.2.1 die Temperaturanforderungen für die Milch, wärmebehandelte Milch oder Erzeugnisse auf Milchbasis eingehalten worden sind, sofern diese vorgeschrieben sind,

1.2.2 die Milch, wärmebehandelte Milch oder Erzeugnisse auf Milchbasis auf dem Transport nachteilig beeinflusst worden sind.

1.3 Nach Öffnen der Verpackung, Umschließung oder Umhüllung sind Milch, wärmebehandelte Milch oder Erzeugnisse auf Milchbasis, bei gefrorenen oder tiefgefrorenen Erzeugnissen erforderlichenfalls nach dem Auftauen, einer sensorischen Prüfung zu unterziehen. Diese Untersuchung umfasst mindestens die Feststellung von Konsistenz, Farb-, Geruchs- und gegebenenfalls Geschmacksabweichungen.

Erforderlichenfalls ist die Messung der Innentemperatur der Erzeugnisse vorzunehmen. Diese Untersuchungen betreffen grundsätzlich 1% der Packstücke/Packungen, jedoch mindestens zwei und höchstens zehn Packstücke/Packungen. Falls es Art, Umfang oder Beschaffenheit der Sendung erforderlich machen, kann von der Höchstzahl der zu untersuchenden Packstücke/Packungen nach oben abgewichen werden. Bei losen Erzeugnissen wird die Prüfung an mindestens fünf über die Sendung verteilten separaten Stichproben vorgenommen.

Darüber hinaus sind die Milch, wärmebehandelte Milch oder Erzeugnisse auf Milchbasis stichprobenweise und in jedem Verdachtsfall auf die Einhaltung der sonstigen lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu überprüfen.

## 2. Laboruntersuchung

Erzeugnis	Art der Untersuchung	zu erfüllende Anforderungen gemäß
2.1 Rohmilch, wärmebehandelte Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis	– polychlorierte Biphenyle	Schadstoff-Höchstmengenverordnung vom 23. März 1988 (BGBl. I S. 422) in der jeweils geltenden Fassung
	– Pflanzenschutzmittelrückstände	Rückstands-Höchstmengenverordnung vom 16. Oktober 1989 (BGBl. I S. 1862) in der jeweils geltenden Fassung
	– Aflatoxine	Aflatoxin-Verordnung vom 30. November 1976 (BGBl. I S. 3313) in der jeweils geltenden Fassung
	– Chloramphenicol in Milch – Antibiotika und Sulfonamide in roher und wärmebehandelter Milch	Verordnung über Stoffe mit pharmakologischer Wirkung in der Fassung der Bekanntmachung vom 25. September 1984 (BGBl. I S. 1251) in der jeweils geltenden Fassung
2.2 Rohmilch	– aerobe Gesamtkeimzahl – Staphylococcus aureus – somatische Zellen – Salmonellen, andere Krankheitserreger und deren Toxine	Anlage 4
	– Eiweißgehalt – Gefrierpunkt	Anlage 6 Nr. 3.1.3
2.3 wärmebehandelte Konsummilch, allgemein	– Gefrierpunkt – spezifisches Gewicht – Eiweiß – fettfreie Trockenmasse	Anlage 6 Nr. 3.1.3
2.4 pasteurisierte Milch	– Krankheitserreger – coliforme Keime	Anlage 6 Nr. 3.1.1

	– aerobe Gesamtkeimzahl – Keimgehalt bei + 21 °C – Phosphatasenachweis – Peroxidasenachweis	Anlage 6 Nr. 2.1
2.5 UHT-Milch und Sterilmilch	– aerobe Gesamtkeimzahl nach Bebrütung bei + 30 °C für 15 Tage, erforderlichenfalls nach Inkubationszeit von 7 Tagen bei + 55 °C	Anlage 6 Nr. 3.1.2
2.6 Erzeugnisse auf Milchbasis, allgemein	– Krankheitserreger und deren Toxine – <i>Listeria monocytogenes</i> – Salmonellen	Anlage 6 Nr. 3.3
2.7 Käse aus Rohmilch und thermisierter Milch	– <i>Staphylococcus aureus</i> – <i>E. coli</i>	Anlage 6 Nr. 3.3
2.8 Weichkäse aus wärmebehandelter Milch	– <i>Staphylococcus aureus</i> – <i>E. coli</i> – coliforme Keime	Anlage 6 Nr. 3.3
2.9 Frischkäse	– <i>Staphylococcus aureus</i>	Anlage 6 Nr. 3.3
2.10 Milchpulver	– <i>Staphylococcus aureus</i> – coliforme Keime	Anlage 6 Nr. 3.3
2.11 Gefriererzeugnisse auf Milchbasis einschließlich Speiseeis im Sinne des § 2 Nr. 7 Buchstabe d	– <i>Staphylococcus aureus</i> – coliforme Keime – aerobe Gesamtkeimzahl	Anlage 6 Nr. 3.3
2.12 flüssige Erzeugnisse auf Milchbasis	– coliforme Keime	Anlage 6 Nr. 3.3
2.13 Butter	– coliforme Keime	Anlage 6 Nr. 3.3
2.14 wärmebehandelte, nicht fermentierte Erzeugnisse	– aerobe Gesamtkeimzahl	Anlage 6 Nr. 3.3

2.15 Darüber hinaus sind Rohmilch, wärmebehandelte Milch oder Erzeugnisse auf Milchbasis stichprobenweise und in jedem Verdachtsfall auf die Einhaltung der sonstigen lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu überprüfen.

### 3. Stichprobenpläne

3.1 Den Untersuchungen nach Nummer 1 ist jede Sendung zu unterziehen.

3.2 Den Laboruntersuchungen nach Nummer 2 sind von den über eine Grenzkontrollstelle eingeführten Sendungen

- nach Nummer 2.1 jede 30. Sendung,
- nach Nummer 2.2 jede 10. Sendung,
- nach Nummer 2.3 bis 2.15 jede 20. Sendung

zu unterziehen. Die Sendungen sind in einer für den Einführer nicht vorhersehbaren Weise auszuwählen.

3.3 Abweichend von den Nummern 3.1 und 3.2 wird die Warenuntersuchung in der Häufigkeit durchgeführt, die in Anhang 1 oder 2 der Entscheidung 94/360/EG der Kommission vom 20. Mai 1994 betreffend die Verringerung der Kontrollhäufigkeit bei bestimmten Erzeugnissendungen aus Drittländern gemäß der Richtlinie 90/675/EWG des Rates (ABl. EG Nr. L 158 S. 41) in der jeweils geltenden Fassung für die dort aufgeführten Lebensmittel festgelegt ist. Das Bundesamt gibt die Entscheidung 94/360/EG in ihrer jeweils geltenden Fassung, die betroffenen Drittländer und Lebensmittel tierischer Herkunft im Bundesanzeiger bekannt.

3.4 Darüber hinaus sind in jedem Verdachtsfall alle im Hinblick auf die Einfuhrfähigkeit erforderlichen Untersuchungen durchzuführen.

#### 4. Beurteilungsgrundsätze

4.1 Liegt das Ergebnis der Laboruntersuchung nach Nummer 2.1 über den in den entsprechenden Verordnungen genannten Höchstmengen, sind die Einfuhren zurückzuweisen.

4.2 Liegt das Ergebnis der Laboruntersuchung nach Nummer 2.2, 2.4 oder 2.6 bei einer Untersuchung auf Krankheitserreger, Salmonellen oder *Listeria monocytogenes* über dem jeweiligen Schwellenwert „m“ bei einer Probenzahl  $n = 5$ , so sind die einzuführenden Produkte zurückzuweisen.

4.3 Liegt das Ergebnis der Laboruntersuchung nach Nummer 2.2, 2.4 oder 2.6 bis 2.11 bei der Untersuchung auf *Staphylococcus aureus* oder *Escherichia coli* über dem Schwellenwert „m“, so sind insgesamt  $n = 5$  Untersuchungen durchzuführen. Wird der Höchstwert „M“ in einem Fall überschritten oder werden Toxine oder pathogene *Escherichia coli*-Stämme nachgewiesen, sind die Einfuhren zurückzuweisen.

4.4 Liegt das Ergebnis der Laboruntersuchung nach Nummer 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 oder 2.10 bis 2.14 hinsichtlich einer Gesamtkeimzahlbestimmung, coliformer Keime oder der somatischen Zellzahl über dem Wert „m“, sind insgesamt  $n = 5$  Untersuchungen durchzuführen. Bei Überschreitung eines Höchstwertes „M“ sind die Einfuhren zurückzuweisen.

4.5 In allen anderen Fällen des Nichteinhaltens der Anforderungen der Anlagen 4 und 6 sowie sonstiger lebensmittelrechtlicher Vorschriften sind Milch, wärmebehandelte Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis von der Einfuhr auszuschließen.