

BUNDESGESETZBLATT

FÜR DIE REPUBLIK ÖSTERREICH

Jahrgang 1998

Ausgegeben am 10. Februar 1998

Teil II

40. Verordnung: Änderung der Milchhygieneverordnung
[CELEX-Nr.: 394L0071]

40. Verordnung der Bundesministerin für Frauenangelegenheiten und Verbraucherschutz, mit der die Milchhygieneverordnung geändert wird

Auf Grund der §§ 10 Abs. 1, 19 Abs. 1, 21 und 29 lit. b des Lebensmittelgesetzes 1975, BGBl. Nr. 86, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. I Nr. 21/1997, wird im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft und hinsichtlich der §§ 7 und 15 sowie Anhang C Kapitel III Z 5 im Einvernehmen mit dem Bundesminister für wirtschaftliche Angelegenheiten verordnet:

Die Milchhygieneverordnung, BGBl. Nr. 897/1993, wird wie folgt geändert:

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

„(2) Diese Verordnung ist mit Ausnahme des § 8 Z 1 und Z 2 und des Anhangs C Kapitel IV nicht auf

- a) Einzelhandelsbetriebe, die Rohmilch, wärmebehandelte Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis ausschließlich an den Letztverbraucher abgeben,
- b) Hersteller von Speiseeis, die Speiseeis erzeugen und dieses ausschließlich und unmittelbar an den Letztverbraucher abgeben,
- c) Einrichtungen der Gemeinschaftsversorgung

anzuwenden.

Betriebe gemäß lit. b haben das Begleitdokument für wärmebehandelte Konsummilch und Erzeugnisse auf Milchbasis gemäß § 5 Z 5 lit. b aufzubewahren. Betriebe gemäß lit. c haben § 10 Abs. 3 lit. a, soweit sie dort genannt sind, einzuhalten.“

2. § 5 Z 5 lit. a erster Satz lautet:

„Sie muß bei ihrem Versand – auch an Betriebe gemäß § 1 Abs. 2 lit. b, an Betriebe gemäß lit. a und lit. c nur dann, wenn sie nicht verpackt geliefert wird oder der Standort des Betriebes nicht in Österreich liegt – mit einem Begleitdokument versehen sein, aus dem folgendes ersichtlich ist:“

3. § 5 Z 6 wird wie folgt ergänzt:

„Ein Gefrierpunkt von mehr als $-0,520^{\circ}\text{C}$ ist unter der Voraussetzung zulässig, daß die Ursache nicht im Zusatz von Fremdwasser liegt.“

4. § 5a wird eingefügt:

„§ 5a. Ein Be- oder Verarbeitungsbetrieb, der direkt vermarktet und nur Rohmilch aus seinem eigenen Erzeugerbetrieb verwendet, hat – zur Herstellung von wärmebehandelter Konsummilch und nicht fermentierten Flüssigerzeugnissen auf Milchbasis – § 5 Z 1 bis 6 einzuhalten; die zuständige Behörde kann jedoch Ausnahmen von Anhang B Kapitel I sowie Kapitel V d vorsehen, sofern die hygienische Unbedenklichkeit gewährleistet ist.“

5. In § 7 Abs. 1 wird der erste und der letzte Satz wie folgt geändert:

„Erzeugnisse (ausgenommen Rohmilch sowie Erzeugnisse auf Milchbasis gemäß § 10 Abs. 3 und 4) müssen ein Genußtauglichkeitskennzeichen tragen.“

„Bei einzeln umhüllten und anschließend gemeinsam verpackten kleinen Erzeugnissen oder bei einzeln umhüllten kleinen Portionen, die an den Letztverbraucher abgegeben werden, muß das Genußtauglichkeitskennzeichen nur auf einer gemeinsamen Verpackung aufgebracht werden.“

6. § 7 Abs. 2 lautet:

„(2) Werden die Erzeugnisse mit einem Genußtauglichkeitskennzeichen anschließend verpackt, so ist diese Überverpackung ebenfalls mit einem Genußtauglichkeitskennzeichen zu versehen.“

7. § 7 Abs. 3 lit. a lautet:

- „a) Das Genußtauglichkeitskennzeichen muß in einem ovalen Feld folgende Angaben enthalten:
- entweder
 - im oberen Teil die Kennbuchstaben „AT“ bzw. die Kennbuchstaben des Versandlandes in großen Druckbuchstaben, gefolgt von der Kontrollnummer des Betriebes,
 - im unteren Teil das Kürzel „EWG“ bzw. ein der jeweiligen Amtssprache entsprechendes Kürzel;
 - oder
 - im oberen Teil „ÖSTERREICH“ bzw. den Namen des Versandlandes in Großbuchstaben,
 - in der Mitte die Kontrollnummer des Betriebes,
 - im unteren Teil das Kürzel „EWG“ bzw. ein der jeweiligen Amtssprache entsprechendes Kürzel;
 - oder
 - im oberen Teil „ÖSTERREICH“ oder „AT“ bzw. den Namen oder die Kennbuchstaben des Versandlandes in Großbuchstaben bzw. großen Druckbuchstaben,
 - in der Mitte eine Bezugnahme auf die Stelle, an der die Kontrollnummer des Betriebes vermerkt ist,
 - im unteren Teil das Kürzel „EWG“ bzw. ein der jeweiligen Amtssprache entsprechendes Kürzel.

Bei zur Wiederverwendung bestimmten Glasflaschen, Verpackungen bzw. Behältnissen gemäß § 8 der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1993 – LMKV, BGBl. Nr. 72, in der jeweils geltenden Fassung braucht das Genußtauglichkeitskennzeichen nur aus „AT“ bzw. den Kennbuchstaben des Versandlandes und der Kontrollnummer des Betriebes zu bestehen.“

8. In § 7 Abs. 3 lit. b entfällt der letzte Satz.

9. § 9 Abs. 4 lit. c entfällt; lit. d erhält die Bezeichnung „lit. c“ und in der ersten Zeile entfällt „und c“.

10. § 10 Abs. 3 lautet:

- „(3) a) Für den Verzehr bestimmte Rohmilch und Erzeugnisse auf Milchbasis dürfen nur
- unmittelbar an den Letztverbraucher (zB ab Hof oder auf Veranstaltungen traditioneller Art – Bauernmärkte),
 - an Einrichtungen der Gemeinschaftsversorgung zum Zwecke der Abgabe von erhitzten Speisen an den Letztverbraucher (ausgenommen: Käse mit einer Reifezeit von mehr als 60 Tagen und Sauerrahmbutter)
- und
- an Einzelhandelsbetriebe, an Almwirtschaften oder vergleichbare Einrichtungen, die diese unmittelbar an den Letztverbraucher abgeben,
- abgegeben werden.
- b) Wurden Erzeugnisse auf Milchbasis gemäß Abs. 4 lit. b bereits im Erzeugerbetrieb einer Erhitzung unterzogen, so ist eine nochmalige Erhitzung durch Einrichtungen der Gemeinschaftsversorgung nicht erforderlich.
- c) Die Abgabe von Rohmilch und Flüssigerzeugnissen, die Rohmilch enthalten, an Kindergärten und Schulen ist jedoch nicht zulässig.
- d) Rohmilch kann durch einen nach anerkannten Kriterien begutachteten Milchautomaten abgegeben werden, wenn gewährleistet wird, daß die Rohmilch durch den Milchautomaten oder dessen Standort keine hygienisch nachteilige Beeinträchtigung erfährt.
- e) Krankenhäuser, Pflegeheime und Altersheime, die Rohmilch oder Erzeugnisse auf Milchbasis zum Zwecke der Herstellung von erhitzten Speisen zu verwenden beabsichtigen, haben dies vor deren erstmaligen Verwendung der zuständigen Behörde zu melden. Dieser Meldung sind alle Unterlagen über die vorgesehene Eigenkontrolle, Dokumentation und die Wärmebehandlungsanlage anzuschließen.
- f) Die für den Verzehr bestimmte Rohmilch darf nur am Tag der Gewinnung und am darauffolgenden Tag abgegeben werden.“

11. In § 10 Abs. 4 lit. b lautet die Überschrift:

„b) Erzeugnisse auf Milchbasis – ausgenommen nicht fermentierte Flüssigerzeugnisse (§ 5a)“
und im ersten Gedankenstrich wird das Wort „Rohmilch“ durch das Wort „Werkmilch“ ersetzt.

12. § 10 Abs. 5 lautet:

„(5) Der Inhaber des Erzeugungsbetriebes, der Erzeugnisse in Verkehr bringt aber nicht an Be- oder Verarbeitungsbetriebe liefert, hat dies der zuständigen Behörde zu melden.“

13. § 12 Abs. 4 lautet:

„(4) a) Die zuständige Behörde kann bei Betrieben, die Erzeugnisse auf Milchbasis herstellen und deren Erzeugung begrenzt ist, von den Anforderungen des § 9 Abs. 5 sowie des Anhangs B Kapitel I, II, V und VI absehen, sofern diese Betriebe zumindest die Anforderungen des Anhangs D sowie nachstehende Kriterien erfüllen und die Hygiene und Genußtauglichkeit der Erzeugnisse nicht beeinträchtigt werden:

- i) Der Betrieb muß über Unterlagen verfügen, die eine Bestimmung der im vorangegangenen Jahr verarbeiteten Milchmenge zulassen. Er ist verpflichtet, diese Unterlagen der zuständigen Behörde vorzulegen.
- ii) Der Betrieb hat im vorangegangenen Jahr weniger als 500 000 Liter Milch verarbeitet oder er verpflichtet sich schriftlich gegenüber der zuständigen Behörde, nicht mehr als 500 000 Liter pro Jahr zu verarbeiten.
- iii) Der Betrieb muß bei der zuständigen Behörde einen schriftlichen Antrag auf Gewährung von Ausnahmen einreichen. Unbeschadet der von der zuständigen Behörde geforderten besonderen Auskünfte muß der Antrag folgende Angaben enthalten:
 - Identität des Betriebes,
 - im Jahr vor der Antragstellung vom Betrieb verarbeitete Milchmenge oder die Verpflichtung, nicht mehr als 500 000 Liter pro Jahr zu verarbeiten,
 - Art der für die Bestimmung der verarbeiteten Milchmenge verwendeten Unterlagen,
 - Art und Menge der im Jahr vor der Antragstellung vom Betrieb hergestellten Erzeugnisse auf Milchbasis,
 - Art der vom Betrieb beantragten Ausnahme,
 - die Verpflichtung, die zuständige Behörde unverzüglich und schriftlich in Kenntnis zu setzen, falls für den Betrieb die unter ii) genannten Kriterien nicht mehr zutreffen.

b) Bei Betrieben, die Erzeugnisse auf Milchbasis herstellen, und deren Erzeugung begrenzt ist, kann die zuständige Behörde von den Anforderungen des Anhangs B Kapitel I und V absehen, sofern diese Betriebe zumindest die Anforderungen des Anhangs D sowie nachstehende Kriterien erfüllen und die Hygiene und Genußtauglichkeit der Erzeugnisse nicht beeinträchtigt werden:

- i) Der Betrieb muß über Unterlagen verfügen, die eine Bestimmung der im vorangegangenen Jahr verarbeiteten Milchmenge zulassen. Er ist verpflichtet, diese Unterlagen bei der zuständigen Behörde vorzulegen.
- ii) Der Betrieb hat im vorangegangenen Jahr weniger als 2 000 000 Liter Milch verarbeitet oder verpflichtet sich schriftlich gegenüber der zuständigen Behörde, nicht mehr als 2 000 000 Liter Milch pro Jahr zu verarbeiten.
- iii) Der Betrieb muß bei der zuständigen Behörde einen schriftlichen Antrag auf Gewährung von Ausnahmen einreichen. Unbeschadet der von der zuständigen Behörde geforderten besonderen Auskünfte muß der Antrag folgende Angaben enthalten:
 - Identität des Betriebes,
 - im Jahr vor der Antragstellung vom Betrieb verarbeitete Milchmenge oder die Verpflichtung, nicht mehr als 2 000 000 Liter Milch pro Jahr zu verarbeiten,
 - Art der für die Bestimmung der verarbeiteten Milchmenge verwendeten Unterlagen,
 - Art und Menge der im Jahr vor der Antragstellung vom Betrieb hergestellten Erzeugnisse auf Milchbasis,
 - Art der vom Betrieb beantragten Ausnahme,
 - die Verpflichtung, die zuständige Behörde unverzüglich und schriftlich in Kenntnis zu setzen, falls für den Betrieb die unter ii) genannten Kriterien nicht mehr zutreffen.“

14. § 12 Abs. 5 lautet:

„(5) a) Bei Betrieben, die bestimmte Erzeugnisse auf Milchbasis traditioneller Art gemäß der Entscheidung der Kommission vom 25. April 1997 (97/284/EG) in der jeweils geltenden Fassung

herstellen, kann die zuständige Behörde einzelne oder allgemeine Ausnahmen von den Anforderungen des

- Anhangs B Kapitel I Z 6 sowie
- Anhangs C Kapitel III Z 2

gewähren; die Vorrichtungen und Arbeitsgeräte müssen jedoch stets in einwandfreiem Zustand gehalten sowie regelmäßig gereinigt und desinfiziert werden.

- b) Bei Betrieben, die Käse traditioneller Art gemäß lit. a herstellen, kann die zuständige Behörde einzelne oder allgemeine Ausnahmen von den Anforderungen des

- Anhangs B Kapitel I Z 2 lit. a bis d

hinsichtlich der Reifungskeller oder Reifungsräume für diese Käse gewähren. Diese Reifungskeller oder Reifungsräume können unebene, durchlässige, unbeständige und unaufgehellte sowie aus unbeständigen Materialien bestehende natürliche Innenwände, Mauern, Böden, Decken oder Türen aufweisen. Um der spezifischen Umgebungsflora dieser Räumlichkeiten Rechnung zu tragen, werden Häufigkeit und Art der Reinigung und Desinfektion dieser Keller und Räume entsprechend angepaßt.“

15. § 12 Abs. 6 lautet:

„(6) Die zuständige Behörde hat die jeweils aktuelle Liste der Betriebe gemäß den Abs. 2 bis 5 dem Bundeskanzleramt zu übermitteln.“

16. § 13 lautet:

„§ 13. Bei importierten Erzeugnissen aus Drittländern sind die Bestimmungen der Veterinärbehördlichen Einfuhr- und Binnenmarktverordnung, BGBl. Nr. 647/1996, anzuwenden.“

17. § 15 Abs. 1 wird ergänzt:

„§ 10 Abs. 3 – mit Ausnahme der Bestimmungen über den Milchautomaten – tritt mit dem Kundmachung dieser Verordnung folgenden Monatsersten, die Bestimmungen über den Milchautomaten mit 1. Jänner 2001 in Kraft; die anderen Bestimmungen der Verordnung BGBl. II Nr. 40/1998 sind längstens drei Monate nach Kundmachung dieser Verordnung einzuhalten.“

18. § 15 Abs. 4 entfällt.

19. In Anhang A Kapitel I Z 1 lit. b i) werden folgende Worte angefügt:

„es sei denn, die Milch ist zur Herstellung von Käse mit einer Reifedauer von mindestens zwei Monaten bestimmt;“

20. In Anhang A Kapitel I Z 1 wird nach lit. b folgende lit. c eingefügt:

„c) Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis dürfen nicht aus einer abgegrenzten Kontrollzone gemäß der Richtlinie 85/511/EWG des Rates vom 18. November 1985 zur Einführung von Maßnahmen der Gemeinschaft zur Bekämpfung der Maul- und Klauenseuche (ABl. Nr. L 315 vom 26. November 1985, S 11) zuletzt geändert durch die Entscheidung 92/380/EWG der Kommission (ABl. Nr. L 198 vom 17. Juli 1992, S 54), stammen, es sei denn, die Milch ist unter der Kontrolle der zuständigen Behörde einer ersten Pasteurisierung (15 Sekunden lang bei 71,7 °C) unterzogen worden, an die sich einer der folgenden Arbeitsgänge angeschlossen hat:

- i) eine zweite Wärmebehandlung, die eine negative Reaktion im Peroxidasetest zur Folge hatte, oder
- ii) ein Trocknungsverfahren einschließlich einer Wärmebehandlung, deren Wirkung der Wirkung der in i) vorgesehenen Wärmebehandlung gleichwertig ist, oder
- iii) eine zweite Behandlung, durch die der pH-Wert gesenkt und mindestens eine Stunde lang unter sechs gehalten worden ist.“

21. Anhang A Kapitel III Z 2 lautet:

„2. Sofort nach dem Melken ist die Milch an einen sauberen, hygienisch unbedenklichen Ort zu verbringen, der so ausgestattet ist, daß eine nachteilige Beeinflussung der Milchqualität ausgeschlossen ist.

Wird die Milch nicht innerhalb von zwei Stunden nach Ende des Melkvorgangs gesammelt bzw. abgeholt, so ist sie im Fall der täglichen Sammlung auf eine Temperatur von mindestens 8 °C – bei Milch für die Herstellung von Käse mit einer Reifezeit von mindestens 60 Tagen auf eine Temperatur von mindestens 12 °C – und bei noch größeren Sammlungsintervallen auf mindestens 6 °C abzukühlen. Bei der Beförderung gekühlter Milch zu dem Be- oder Verarbeitungsbetrieb darf die Temperatur der Milch 10 °C – bei Milch für die Herstellung von Käse mit einer Reifezeit

von mindestens 60 Tagen 14 °C – nicht übersteigen, es sei denn, die Milch wurde innerhalb von zwei Stunden nach Ende des Melkvorganges gesammelt bzw. abgeholt.“

22. In Anhang A Kapitel V wird vor Abschnitt A als Einleitung folgender Satz eingefügt:

„Im Hinblick auf die Einhaltung dieser Normen ist die Rohmilch anhand einer repräsentativen Stichprobe der Sammlung jedes Erzeugerbetriebs gesondert zu untersuchen.“

23. Anhang A Kapitel V Abschnitt C lautet:

„C. Rohe Ziegen- oder Schafmilch

1. muß zur Herstellung wärmebehandelter Konsummilch oder zur Herstellung wärmebehandelter Erzeugnisse auf Milchbasis folgende Normen erfüllen:

	ab 1. Jänner 1995	ab 1. Dezember 1999
Keimzahl bei 30 °C (pro ml)	≤ 3 000 000	< 1 500 000

2. muß zur Herstellung von Erzeugnissen auf Rohmilchbasis ohne Wärmebehandlung folgende Normen erfüllen:

	ab 1. Jänner 1995	ab 1. Dezember 1999
Keimzahl bei 30 °C (pro ml)	≤ 1 000 000	< 500 000“

24. In Anhang B Kapitel I Z 3 wird der einleitende Satzteil wie folgt geändert:

„in den Räumen für die Lagerung der Ausgangsprodukte und der Erzeugnisse dieselben Bedingungen, wie sie unter Z 2 lit. a bis f genannt sind, mit Ausnahme“

25. Anhang B Kapitel I Z 11 letzter Halbsatz lautet:

„die Wasserhähne dürfen nicht von Hand zu bedienen sein; besteht auf Grund der betrieblichen Verhältnisse keine Gefahr einer hygienisch nachteiligen Beeinflussung von Erzeugnissen, kann die zuständige Behörde von den die Wasserhähne betreffenden Anforderungen ganz oder teilweise absehen;“

26. Anhang B Kapitel II Abschnitt A Z 3 lautet:

- „3. Die Arbeitsräume, Arbeitsgeräte und Ausrüstungsgegenstände dürfen nur für die Herstellung der Erzeugnisse benutzt werden, für welche sie zugelassen wurden.
Die zuständige Behörde kann für die Herstellung von anderen Lebensmitteln oder von anderen Erzeugnissen auf Milchbasis mit Lebensmittelqualität, die jedoch nicht zum Verzehr bestimmt sind, von dieser Bestimmung absehen, wenn im Rahmen der Eigenkontrolle nach § 9 sichergestellt ist, daß die Arbeitsräume, Arbeitsgeräte und Ausrüstungsgegenstände und die Erzeugnisse dadurch nicht hygienisch nachteilig beeinflusst werden und keine Kontaminationsgefahr besteht.“

27. Anhang B Kapitel V lit. a lautet:

- „a) eine Anlage zum sachgerechten automatischen Füllen und Schließen der Behältnisse für die nach dem Füllen erfolgende Umhüllung wärmebehandelter Konsummilch und der Flüssigerzeugnisse auf Milchbasis, sofern diese Arbeitsgänge in dem Betrieb durchgeführt werden. Diese Auflage gilt nicht für Kannen, Tanks und großvolumige Umhüllungen von mehr als vier Litern.
Bei nur begrenzter Erzeugung von wärmebehandelter Konsummilch kann die zuständige Behörde jedoch andere nichtautomatische Abfüll- und Schließungsverfahren zulassen, sofern diese Verfahren gleichwertige Hygienegarantien bieten.
Unterlagen, die dokumentieren, daß diese Anforderungen erfüllt sind, sind bei der Meldung gemäß § 12 Abs. 1 vorzulegen.“

28. In Anhang B Kapitel V lit. b wird „V“ durch „IV“ ersetzt und werden die Worte „des Anhangs A“ gestrichen.

29. Anhang B Kapitel V lit. f lautet:

- „f) 1. im Fall der Bearbeitungsbetriebe:
eine nach anerkannten Kriterien begutachtete
Wärmebehandlungsanlage für Milch, ausgestattet mit
– automatischer Temperatursteuerung,
– Temperaturmeßschreiber,
– automatischer Schutzeinrichtung zur Verhinderung einer unzureichenden Erwärmung,
– ausreichender Schutzeinrichtung gegen das Vermischen von wärmebehandelter Milch mit unzureichend erwärmter Milch,

- automatischem Schreiber zu der im vorhergehenden Gedankenstrich erwähnten Schutz-einrichtung oder einem Kontrollverfahren für die Wirksamkeit der Einrichtung.

Die zuständige Behörde kann jedoch bei der Vergabe der Kontrollnummer (§ 12) andere Anlagen akzeptieren, wenn diese Anlagen gleichwertige Leistungen mit denselben Hygiene-garantien ermöglichen;

2. im Fall der Verarbeitungsbetriebe:

eine den Hygieneanforderungen entsprechende Anlage und Methode zur Erwärmung, Thermisation oder Wärmebehandlung, sofern diese Arbeitsgänge in dem Betrieb durchgeführt werden.

Unterlagen, die dokumentieren, daß diese Anforderungen erfüllt sind, sind bei der Meldung gemäß § 12 Abs. 1 vorzulegen.“

30. In Anhang C Kapitel I Abschnitt A Z 2, zweiter Absatz, erster Satz wird das Wort „Rohmilch“ durch die Worte „rohe Kuhmilch“ ersetzt.

31. Anhang C Kapitel I Abschnitt A Z 3 lit. a erster Gedankenstrich wird wie folgt geändert:

„– rohe Kuhmilch unmittelbar vor der Wärmebehandlung eine Keimzahl von höchstens 300 000 pro ml bei 30 °C aufweist, sofern sie nicht binnen 36 Stunden nach ihrer Anlieferung bearbeitet wird.“

32. In Anhang C Kapitel I Abschnitt A Z 4 wird lit. d folgender Satz angefügt:

„Pasteurisierte Milch darf unter denselben Bedingungen aus Rohmilch hergestellt werden, die lediglich einer ersten Thermisierung unterzogen worden ist.“

33. Anhang C Kapitel I Abschnitt B Z 1 wird wie folgt geändert:

„Der Inhaber oder Geschäftsführer des Verarbeitungsbetriebs muß alle erforderlichen Maßnahmen treffen, um sich zu vergewissern, daß die Rohmilch innerhalb nachstehender Fristen wärmebehandelt bzw. – sofern sie zur Herstellung von Rohmilcherzeugnissen bestimmt ist – verwendet wird:

- so rasch wie möglich nach ihrer Anlieferung, wenn die Milch nicht gekühlt wird;
- innerhalb von 36 Stunden nach ihrer Anlieferung, wenn die Milch bei einer Temperatur von nicht mehr als 6 °C aufbewahrt wird;
- innerhalb von 48 Stunden nach ihrer Anlieferung, wenn die Milch bei einer Temperatur von höchstens 4 °C aufbewahrt wird;
- innerhalb von 72 Stunden im Fall von Büffel-, Schaf- und Ziegenmilch.

Aus technischen Gründen in Zusammenhang mit der Herstellung bestimmter Erzeugnisse auf Milchbasis kann die zuständige Behörde jedoch eine Überschreitung der genannten Fristen und Temperaturen zulassen.“

34. Anhang C Kapitel I Abschnitt B Z 3 lit. a i) lautet:

„i) muß aus Rohmilch gewonnen worden sein, die, sofern sie nicht binnen 36 Stunden nach ihrer Anlieferung im Betrieb bearbeitet wird, vor der Thermisierung eine Keimzahl von höchstens 300 000 pro ml bei 30 °C aufweist, wenn es sich um Kuhmilch handelt;“.

35. In Anhang C Kapitel II Abschnitt A

– ist in der Tabelle unter Z 1 in der Rubrik „Salmonella spp“, Spalte „Norm (ml, g) (a)“ die Wortfolge „keine in 25 g (c)“ durch „keine in 25 g“ zu ersetzen;

– ist in der Tabelle „Excherichia“ durch „Escherichia“ zu ersetzen;

– lautet unter Z 2 der letzte Absatz:

„Bei Käse aus Rohmilch und thermisierter Milch sowie Weichkäse muß darüber hinaus nach jeder Überschreitung der Norm „M“ überprüft werden, ob enterotoxinbildende Staphylococcus aureus – Stämme oder vermutlich pathogene Escherichia coli – Stämme vorhanden sind. Darüber hinaus ist zu prüfen, ob diese Erzeugnisse Staphylokokkenenterotoxine enthalten. Werden die vorgenannten Stämme festgestellt oder sind Staphylokokkenenterotoxine in diesen Erzeugnissen vorhanden, so ist gemäß § 9 Abs. 4 lit. a, b und c vorzugehen.“

36. In Anhang C Kapitel II Abschnitt A Z 4 wird der einleitende Satz wie folgt geändert:

„Ferner müssen ultrahocherhitzte oder sterilisierte Erzeugnisse auf Milchbasis in flüssiger oder gelierter Form, die zur Aufbewahrung bei Raumtemperatur bestimmt sind, nach fünfzehntägiger Bebrütung bei 30 °C folgenden Normen genügen.“.

37. In Anhang C Kapitel III Z 3 wird folgender Satz angefügt:

„Bei einer nur begrenzten Erzeugung kann die zuständige Behörde jedoch nichtautomatische Schließungsverfahren zulassen, sofern diese Verfahren gleichwertige Hygienegarantien bieten.“

38. Anhang C Kapitel III Z 4 zweiter Absatz lautet:

„Das Verschließen ist in dem Betrieb, in dem die letzte Wärmebehandlung der Konsummilch oder der Flüssigerzeugnisse auf Milchbasis stattfindet, sofort nach dem Abfüllen mit Verschlüssen durchzuführen, die die Milch vor nachteiligen äußeren Einflüssen schützen. Das Verschlußsystem muß so beschaffen sein, daß ein Öffnen erkannt werden kann und leicht zu kontrollieren ist.“

39. Anhang C Kapitel III Z 5 lautet:

- „5. Neben den in den §§ 7 und 8 vorgesehenen Angaben muß der Inhaber oder Geschäftsführer zum Zweck der Kontrolle außerdem folgende Angaben sichtbar und in gut leserlicher Form auf der Umhüllung der wärmebehandelten Milch und der Flüssigerzeugnisse auf Milchbasis anbringen:
- Art der bei der Milch vorgenommenen Wärmebehandlung;
 - die zur Identifizierung des Zeitpunkts der letzten Wärmebehandlung erforderlichen Angaben in unverschlüsselter oder verschlüsselter Form;
 - bei pasteurisierter Milch die vorgeschriebene Lagerungstemperatur.
- Diese Angaben können auf zur Wiederverwendung bestimmte Glasflaschen gemäß § 8 LMKV fehlen.“

40. Anhang C Kapitel IV Z 6 wird ergänzt:

„Für den Verkauf an der Haustür und während der Lieferung an den Einzelhandel wird eine Erwärmung um 2 °C auf höchstens 8 °C, für die Lagerung im Einzelhandel oder in Einrichtungen der Gemeinschaftsversorgung um 3 °C auf höchstens 9 °C toleriert. Ist das Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdatum in Verbindung mit einer niedrigeren Temperatur deklariert, ist die deklarierte Temperatur einzuhalten.“

Prammer