



Gesetz- und Verordnungsblatt

FÜR DAS LAND NORDRHEIN-WESTFALEN

50. Jahrgang

Ausgegeben zu Düsseldorf am 9. Dezember 1996

Nummer 53

Glied.- Nr.	Datum	Inhalt	Seite
7842	28. 10. 1996	Verordnung zur Ausführung und Ergänzung der Milch-Güteverordnung (Landesgüteverordnung-Milch)	464
790	10. 11. 1996	Verordnung zur Bestimmung der für die Verfolgung und Ahndung von Ordnungswidrigkeiten nach dem Gesetz über gesetzliche Handelsklassen für Rohholz zuständigen Forstbehörden.	474

7842

**Verordnung
zur Ausführung und Ergänzung
der Milch-Güteverordnung
(Landesgüteverordnung-Milch)**

Vom 28. Oktober 1996

Aufgrund des § 10 Abs. 2 des Milch- und Fettgesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 10. Dezember 1952 (BGBl. I S. 811), zuletzt geändert durch Gesetz vom 2. August 1994 (BGBl. I S. 2018), in Verbindung mit § 6 der Milch-Güteverordnung vom 9. Juli 1980 (BGBl. I S. 878), zuletzt geändert durch Verordnung vom 27. Dezember 1993 (BGBl. I S. 2481), und § 1 Abs. 2 der Verordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiete des Milchrechts vom 17. Februar 1987 (GV. NW. S. 66), sowie aufgrund des § 27 Abs. 2 des Milch- und Fettgesetzes in Verbindung mit § 1 des Gesetzes über Ermächtigungen zum Erlass von Rechtsverordnungen vom 3. Juli 1961 (BGBl. I S. 856) und § 1 der Verordnung über die Übertragung von Ermächtigungen der Landesregierung zum Erlass von Rechtsverordnungen vom 17. Oktober 1961 (GV. NW. S. 285) wird verordnet:

Erster Abschnitt

Güteprüfung von Rohmilch

§ 1

Milcherzeugerberatung

Eine Molkerei darf Anlieferungsmilch, die für die Verarbeitung zu Lebensmitteln bestimmt ist, nur verwenden, wenn der Milcherzeugerbetrieb, aus dem sie stammt, einem Milcherzeugerberatungsdienst angeschlossen ist.

§ 2

Untersuchung, Bewertung

(1) Molkereien und Milchsammelstellen sind verpflichtet, die gesamte Anlieferungsmilch zur Bewertung der einzelnen Gütemerkmale im Sinne der Milch-Güteverordnung nach jeweils einem einheitlichen Verfahren untersuchen und jeweils einer einheitlichen Zahl von Untersuchungen unterziehen zu lassen. Das Landesamt für Ernährungswirtschaft und Jagd Nordrhein-Westfalen (Landesamt) kann Ausnahmen zulassen.

Anlage 1

(2) Die Berechnung des Durchschnittsgehaltes für Fett und Eiweiß erfolgt nach dem in Anlage 1 beschriebenen Verfahren der robusten Mittelwertbestimmung. Hierzu sind monatlich mindestens vier Proben zu entnehmen. Das Landesamt kann Ausnahmen zulassen.

(3) Stehen in einem Monat für die Bewertung eines Gütemerkmales weniger Untersuchungsergebnisse zur Verfügung als in § 2 der Milch-Güteverordnung vorgeschrieben, sind die Untersuchungsergebnisse des Monats vor dem jeweiligen Berechnungszeitraum mit heranzuziehen. Liegen Ergebnisse aus dem vorhergehenden Monat nicht vor, sind für die Beurteilung und Bezahlung der Milchgüte nur die Untersuchungsergebnisse aus dem jeweiligen Berechnungszeitraum zu berücksichtigen.

§ 3

Probenahme

(1) Die nach § 2 Abs. 7 der Milch-Güteverordnung zugelassene Untersuchungsstelle veranlaßt die Bereitstellung der Proben durch die Molkereien und Milchsammelstellen.

(2) Die Proben sind über den Monat verteilt zu entnehmen. Sie müssen in ihrer Zusammensetzung repräsentativ für die Anlieferungsmilch des milcherzeugenden Betriebes sein. Die Identität der Proben muß sichergestellt sein.

Anlage 2

(3) Die Entnahme der Proben erfolgt automatisch im Milchsammelwagen, wobei die Anforderungen der Anlage 2 erfüllt werden müssen. Das Landesamt kann Ausnahmen zulassen.

§ 4

Probenahmeanlagen

(1) Probenahmeanlagen dürfen nur nach Abnahme durch die Untersuchungsstelle eingesetzt werden. Die Abnahme erfolgt mindestens jährlich unter Berücksichtigung der Anforderungen der Anlage 3. Zusätzlich erfolgt stichprobenweise die Überprüfung des Reinigungszustandes der Probenahmeanlagen. Anlage 3

(2) Veränderungen an Probenahmeanlagen oder auch an Milchsammelwagen sind, soweit sie sich auf die Probenahme auswirken können, der Untersuchungsstelle unverzüglich anzuzeigen. Die veränderten Probenahmeanlagen und Milchsammelwagen dürfen erst nach erneuter Abnahme zur Probenahme eingesetzt werden.

(3) Die Molkerei oder die Milchsammelstelle hat die zur Überprüfung erforderlichen Geräte sowie die Testmilch kostenfrei bereitzustellen.

§ 5

Unterrichtungspflichten

(1) Die Untersuchungsstelle hat die Molkerei oder die Milchsammelstelle unverzüglich über die Ergebnisse der Untersuchungen zu unterrichten.

(2) Die Molkerei oder die Milchsammelstelle hat den milcherzeugenden Betrieb spätestens mit der Milchgeldabrechnung über alle Untersuchungsergebnisse zu unterrichten. Ergebnisse, die Qualitätsabzüge zur Folge haben können, sind dem milcherzeugenden Betrieb unverzüglich mitzuteilen. Ihm ist auf Verlangen Einsicht in die Aufzeichnungen zu gewähren, soweit sie seine Milchlieferungen betreffen.

(3) Der Milcherzeugerberatungsdienst kann die Ergebnisse der Untersuchungen bei der Molkerei, Milchsammelstelle oder Untersuchungsstelle anfordern, soweit sie für die Ausübung seiner Tätigkeit notwendig sind.

Zweiter Abschnitt

**Güteprüfungen von Milch
und Erzeugnissen auf Milchbasis**

§ 6

Qualitätskontrollen

(1) Zur Förderung und Erhaltung der Güte haben gewerbliche Be- und Verarbeitungsbetriebe (Unternehmen) im Sinne von § 2 Nr. 11 der Milchverordnung vom 24. April 1995 (BGBl. I S. 544) bei Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis Proben zu entnehmen und nach Anlage 4 von einem zugelassenen Labor untersuchen zu lassen. Dieses ruft in Abstimmung mit dem Landesamt die Proben ab. Der Abruf der amtlichen Proben für Butter, Labkäse, Sauermilchquark, Sauermilchkäse und Kochkäse erfolgt monatlich, für die übrigen Produkte alle zwei Monate. Anlage 4

(2) Falls es das Ergebnis einer Untersuchung nach Absatz 1 erfordert, hat das Unternehmen unverzüglich geeignete Maßnahmen zur Erhaltung der Güte zu ergreifen.

(3) Das Labor hat das jeweilige Unternehmen und das Landesamt unverzüglich über die Prüfungsergebnisse zu unterrichten.

(4) Das Landesamt legt Richtlinien zu Art und Umfang der Probenahme, zur Durchführung der Laboruntersuchung und der sensorischen Prüfung sowie zur Beurteilung der einzelnen Erzeugnisse fest.

Dritter Abschnitt

Schlußvorschriften

§ 7

Überwachung

(1) Das Landesamt überwacht die Durchführung und Einhaltung der Vorschriften dieser Verordnung.

(2) Das Landesamt ist insoweit auskunftsberechtigte Stelle nach § 1 der Verordnung über Auskunftspflicht

vom 13. Juli 1923 (RGBl. I S. 699, 723), zuletzt geändert durch Gesetz vom 2. März 1974 (BGBl. I S. 469).

§ 8

Ordnungswidrigkeiten

Ordnungswidrig im Sinne des § 30 Abs. 1 Nr. 9 des Milch- und Fettgesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen

1. § 2 Abs. 1 Satz 1 nicht die gesamte Anlieferungsmilch zur Bewertung der einzelnen Gütemerkmale nach jeweils einem einheitlichen Verfahren untersuchen oder jeweils einer einheitlichen Zahl von Untersuchungen unterziehen läßt,
2. § 2 Abs. 2 Satz 1 die jeweiligen Milchinhaltsstoffe nicht oder nicht ordnungsgemäß berechnet,
3. § 3 Abs. 1 Proben nicht bereitstellt,
4. § 3 Abs. 2 den Probenahmevergung beeinflußt, so daß die Repräsentativität oder Identität der Proben nicht mehr gewährleistet ist,
5. § 3 Abs. 3 die Proben nicht automatisch entnimmt,
6. § 4 Probenahmegeräte einsetzt, die nicht durch die Untersuchungsstelle abgenommen worden sind,
7. § 5 seine Unterrichtungspflicht nicht erfüllt,
8. § 6 Abs. 1 Proben nicht entnimmt oder nicht untersuchen läßt.

§ 9

Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. Januar 1997 in Kraft. Gleichzeitig tritt die Verordnung zur Ausführung und Ergänzung der Milch-Güterverordnung vom 20. Januar 1982 (GV. NW. S. 56) außer Kraft.

Düsseldorf, den 28. Oktober 1996

Die Ministerin für Umwelt,
Raumordnung und Landwirtschaft
des Landes Nordrhein-Westfalen

Bärbel Höhn

Anlage 1
(zu § 2)

**Berechnung
eines gegen Ausreißer robust gewichteten Mittelwertes
bei Fett und Eiweiß**

gegeben: 3 oder mehr Meßwerte $X_1, X_2, X_3, \dots, X_n$

Berechnungsschritte:

a) Sortieren: $X_1 \leq X_2 \leq X_3 \leq \dots \leq X_n$

b) Median:

$$\tilde{X} = \begin{cases} \frac{X_{\frac{n}{2}} + X_{\frac{n}{2}+1}}{2}, & \text{für } n \text{ gerade} \\ X_{\frac{n+1}{2}}, & \text{für } n \text{ ungerade} \end{cases}$$

c) Berechnung der mittleren absoluten Abweichung (MAA):

$$MAA = \frac{1}{n} \sum_{i=1}^n |X_i - \tilde{X}|$$

MAA darf bestimmte Grenzwerte nicht unter- bzw. überschreiten. Daher gilt:

Untergrenze für MAA
= max (MAA; 0,2 [Fett], 0,05 [Eiweiß])

Obergrenze für MAA
= min (MAA; 0,5 [Fett], 0,25 [Eiweiß])

d) Berechnung der Abweichungsfaktoren u_i :

$$u_i = \frac{|X_i - \tilde{X}|}{MAA} = \quad , i = 1, 2, 3, \dots, n$$

e) Berechnung der Gewichtungsfaktoren der Einzelwerte:

$$g_i = g(u_i) = \begin{cases} 1 & , \text{für } u_i \leq 2 \\ 0 & , \text{für } u_i \geq 4 \\ (0,5 u_i - 2)^2 & , \text{für } 2 < u_i < 4 \end{cases}$$

f) Berechnung des gewichteten Mittelwertes:

$$\bar{X}_r = \frac{\sum_{i=1}^n g_i X_i}{\sum_{i=1}^n g_i}$$

Anlage 2
(zu § 3)

**Anforderungen an die Probenahme
von Rohmilch**

Über die Probenahme ist ein Begleitbericht zu erstellen, dessen Form und Inhalt durch das Landesamt genehmigt wird.

Unabhängig von der angelieferten Milchmenge muß eine Probe von 35–45 ml entnommen werden. Die Probeflaschen müssen gleichmäßig befüllt sein. Bei mehreren Proben aus der Anlieferungsmilch eines milcherzeugenden Betriebes sind die jeweiligen Teilmengen, aus denen eine Probe entnommen wurde, im Begleitbericht anzugeben.

Die milchführenden Teile des Milchsammelwagens sind täglich so zu reinigen, daß eine nachteilige Beeinflussung der Anlieferungsmilch ausgeschlossen ist. Nach dem Reinigungsvorgang ist das Annahme- und Probenahmesystem zu entleeren.

Zu Beginn und bei mehr als einstündiger Unterbrechung der Erfassungsfahrt ist die für das Probenahmesystem erforderliche bauartbedingte Mindestmenge als Vorlauf anzuzugeln. Die entsprechende Milchmenge ist im Begleitbericht festzuhalten. Die verbleibende Menge muß für eine repräsentative Probe ausreichend sein. Aus dem Vorlauf ist eine Probe zu ziehen, die besonders zu kennzeichnen und zu untersuchen ist. Die aus dieser Probe gewonnenen Untersuchungsergebnisse sind nicht für die Bewertung der Anlieferungsmilch heranzuziehen.

Die mit der Probenahme beauftragten Personen müssen in regelmäßigen Abständen von der zugelassenen Untersuchungsstelle geschult werden. Die Schulung ist von der Spedition oder der Molkerei nachzuweisen.

Anlage 3
(zu § 4)

**Richtlinie
für die Prüfung der Probenahmeanlage
in Milchsammelwagen**

I.

Anforderungen an die Probenahmeanlage

- 1 Das ordnungsgemäße Arbeiten der Probenahmeanlage bei der Annahme der Milch eines milcherzeugenden Betriebes muß überwachbar, eine Beeinflussung ausgeschlossen sein. Die Mengenangabe je Schaltstufe muß deutlich erkennbar sein. Die Verstellung der Mengenvorwahl darf nach Beginn der Milchannahme nicht mehr möglich sein.
- 2 Die Behältnisse zur Aufnahme der Probeflaschen sind so zu befestigen, daß eine einwandfreie Probe-

nahme gewährleistet ist. Im Winterbetrieb muß eine Heizung die ordnungsgemäße Funktion der Probenahmeanlage gewährleisten. Die Milchproben müssen nach der Abfüllung bei Temperaturen von +4 Grad Celsius bis +8 Grad Celsius gelagert werden.

- 3 Die Probenahmeanlage muß zusammen mit dem Ansaugschlauch in den Reinigungs- und Desinfektionskreislauf einbezogen werden können und für manuelle Reinigung leicht zerlegbar sein.
- 4 Die Probenahmeanlage muß so konstruiert sein, daß sie den lebensmittelrechtlichen Anforderungen entspricht. Sie muß einschließlich Dichtungen und Schläuchen aus lauge- und säurefestem sowie dampfbeständigem Material hergestellt sein.
- 5 Der Saugrüssel muß so in der Annahmekabine befestigt sein, daß eine nachteilige Beeinflussung der Probenahme und der Kontakt mit Tropfmilch ausgeschlossen ist.
- 6 Die Abfüllvorrichtung muß zusammen mit den Behältnissen zur Aufnahme der Proben in einem gegen Spritzwasser und Staub geschützten Gehäuse untergebracht sein.
- 7 Die Probenahmeanlage muß für die Entnahme von Proben zur Keimzahlbestimmung geeignet sein.
- 8 Bei der Prüfung nach Abschnitt II muß die Probenahmeanlage folgenden Bedingungen entsprechen:

8.1 Prüfung auf Repräsentativität

- Der durchschnittliche Fehler darf $\pm 0,05\%$ Fett nicht überschreiten.
- Die Standardabweichung s muß kleiner als $\pm 0,13\%$ Fett sein.
- Die Differenz bei den vergleichbaren Einzelproben (Mengen bis 100 l) darf $0,15\%$ Fett, bei den Mengen über 100 Litern $0,10\%$ Fett nicht überschreiten.

Die Prüfung auf Funktionsfähigkeit muß alle Stufen der Teilstromregulierung umfassen. Die Prüfungsmengen sind so zu wählen, daß die untere Mengenangabe der eingestellten Stufe um 20 l überschritten wird. Je Stufe sind 2 Proben zu entnehmen. Bei Anlagen ohne Teilstromregulierung und bei Anlagen mit weniger als 3 Schaltstufen sind mindestens je 2 Proben in den Mengenbereichen ca. 40 l, 80 l und 160 l zu nehmen.

Bei Mengen ab 1000 l sind bei der Erstzulassung der Probenahmeanlage mindestens drei Handproben aus dem Milchtank in dem Milcherzeugerbetrieb zu entnehmen. Die Fettgehaltsergebnisse dieser Handproben sind arithmetisch zu mitteln und auf Übereinstimmung mit der automatisch gezogenen Probe zu überprüfen. Die Grenzwerte von 8.1 müssen dabei eingehalten werden.

8.2 Prüfung auf Verschleppung

Bei einer Annahme von 40 l Rohmilch und 20 l Magermilch darf der Durchschnittsfettgehalt aus 3 Proben den Durchschnittsfettgehalt der Standardprobe nicht überschreiten (Abschn. II, Nr. 4).

II.

Prüfung der Probenahmeanlage

1 Vorbereitung der Prüfung

Die Molkerei hat am Tag der Prüfung die erforderlichen Milchmengen am 100 l ungeteilt in geeigneten Behältnissen bereitzustellen.

Es muß Rohmilch mit einer Temperatur von +4°C bis +8°C, einem Fettgehalt von mindestens 3,50% und einem Säuregrad nicht über 7,2 SH° bzw. nicht unter 6,5 pH sein, die in die einzelnen Behälter abgefüllt wird. Der Zeitraum zwischen Abfüllung und Prüfung muß mindestens 4 Stunden betragen. Während des Aufnahmeprozesses muß die Milch in der Kühlphase bleiben.

Aus jeder abgefüllten und gut durchmischten Menge ist sofort eine Probe von Hand zu ziehen. Die Feststellung des Fettgehaltes dieser Proben hat im zeitlichen Zusammenhang mit den Proben der Milchsammlerwagen zu erfolgen, wobei das gleiche Analysengerät verwendet werden muß.

Die Magermilch muß mit einer Temperatur von 10°C bis 16°C und einem Säuregrad nicht über 7,2 SH° bzw. nicht unter 6,5 pH bereitgestellt werden.

2 Prüfung auf Repräsentativität

2.1 Durchführung der Prüfung

Die Probenahmeanlage ist vor der Prüfung mit aufgeführter Rohmilch durchzuspülen. Anschließend werden die bereitgehaltenen, nicht aufgemischten Milchmengen mit den oben genannten Temperaturen +4°C bis +8°C ebenerdig angenommen. Dabei wird der Saugrüssel ohne rührende Bewegung bis fast auf den Behälterboden in die Milch getaucht und etwa $\frac{3}{4}$ der Menge angesaugt. Der Rest wird unter Rühren des Saugrüssels angenommen. Die Nachsaugzeit darf 4 sec. nicht überschreiten. Das Aufstützen und Abdichten des Saugrüssels ist höchstens einmal gestattet.

Nach Beendigung dieses Vorganges darf der Ansaugschlauch nicht angehoben werden. Der Saugrüssel verbleibt bis zur nachfolgenden Annahme im Behälter. Von jeder Milchmenge ist durch die zu prüfende Probenahmeanlage eine Probe von 35–45 ml zu entnehmen. Die Absaugung der Prüfungsmilch und Bedienung des Gerätes obliegt dem Fahr- oder dem Prüfpersonal.

2.2 Auswertung der Ergebnisse

Die Auswertung erfolgt anhand der Prüfungsniederschrift. Aus den einzelnen Fettgehaltsdifferenzen d zwischen den automatisch gezogenen Proben f_a und den von Hand entnommenen Proben f_H werden der durchschnittliche Fehler der Probenahmeanlage

$$dm = \frac{\sum d}{n}$$

und die Standardabweichung

$$s = \sqrt{\frac{\sum d^2 - \frac{(\sum d)^2}{n}}{n - 1}}$$

berechnet. In den Formeln ist

- d die jeweilige Fettgehaltsdifferenz,
- f_a der Fettgehalt der automatisch gezogenen Probe,
- f_H der Fettgehalt der bereitgestellten Milch,
- n die Zahl der Proben,
- $\sum d$ die Summe aller Fettgehaltsdifferenzen d ,
- $\sum d^2$ die Summe der Quadrate aller Fettgehaltsdifferenzen d^2 .

Diese statistischen Auswertungsverfahren sind in DIN 55302 angegeben.

3 Prüfung auf Verschleppung

Die Prüfung auf Verschleppung ist unmittelbar nach der Prüfung auf Repräsentativität durchzuführen. Zwischen diesen beiden Prüfungen dürfen keine technischen Veränderungen oder Verstellungen an der Probenahmeanlage und an den dazugehörigen Aggregaten vorgenommen werden.

Die Prüfung auf Verschleppung erfolgt durch Ermittlung des Fettgehaltes. Der Rohmilchannahme folgt eine Annahme mit Magermilch. Die im Probenahmesystem verbliebene Restrohmilch wird durch die Magermilch abgespült und verursacht in der automatisch entnommenen Probe eine Auffettung. Diese Auffettung ist ein Maß für die Verschleppung im Probenahmesystem.

In der Rohmilch muß vor Prüfungsbeginn eine homogene Fettverteilung durch ausreichendes Rühren hergestellt werden.

3.1 Durchführung der Prüfung

Vor Beginn der Verschleppungsprüfung ist die Anlage mit gut durchgemischter Rohmilch vorzuspülen.

Die Verschleppung in der Probenahmeanlage wird mit Annahmemengen von 40 l Rohmilch und 20 l Magermilch gemessen. Dabei ist die für die 40 l Annahmemenge vorgesehene Teilstromabzweigung einzustellen.

Dieser Vorgang ist dreimal zu wiederholen.

3.2 Auswertung der Ergebnisse

Die Auswertung erfolgt anhand der Prüfungsniederschrift. Aus den Untersuchungsergebnissen wird das arithmetische Mittel gebildet und mit der Standardprobe verglichen. Überschreitungen der Standardprobe um bis zu 10% können toleriert werden.

4 Standardprobe

Bei Verschleppungsprüfungen nach Abschnitt I, Nr. 8.2 ist eine Standardprobe aus einem Rohmilch-/Magermilchgemisch aus 97 Teilen Magermilch und 3 Teilen der zur Prüfung bereitgestellten Rohmilch herzustellen.

Die Standardprobe ist gut durchzumischen und anschließend mindestens dreimal auf Fettgehalt zu untersuchen.

Standard- und Prüfungsproben sind mit demselben Analysengerät unmittelbar hintereinander zu untersuchen.

Prüfungsniederschrift
über die Abnahme der automatischen Probenahmevorrichtung

Molkerei: _____ TSW-Fabrikat: _____ Fabrikat-Nr.: _____
 Baujahr: _____ Pol.-Kennz.: _____ Spediteur: _____
 Zulassungsprüfung Hauptprüfung Wiederholungsprüfung

I. Repräsentativitätsprüfung

Rohmilch: Fettgehalt _____ %, Temperatur _____ °C, pH _____, Aufrahmzeit _____ Std. Schlauchlänge: _____ m							
Lfd. Nr.	Schalt- stufe	Milch- menge [l]	Fettgehalt		Differenz		Prüfungsergebnis
			autom. Probe fa [%]	Hand- Probe fH [%]	d = fa - fH [%]	d2	
1							Durchschnittliche Differenz dm = _____ % Fett max. Wert 0,05 % Fett
2							
3							
4							Standardabweichung s = _____ max. Wert 0,13
5							
6							
Σ							

II. Verschleppungsprüfung

Rohmilch: Fettgehalt _____ %, Temperatur _____ °C, Magermilch: Temperatur _____ °C			
Menge [l] Fettgehalt [%]			Prüfungsergebnis
1. Rohmilch	40	—	Durchschnittsfettgehalt der Magermilchproben _____ %
2. Magermilch	20	_____	
3. Rohmilch	40	—	Fettgehalt der Standardprobe _____ %
4. Magermilch	20	_____	
5. Rohmilch	40	—	
6. Magermilch	20	_____	

Der Milchsammelwagen ist für die Entnahme von Milchproben zur Untersuchung im Rahmen der Milch-Güteverordnung

geeignet

nicht geeignet

Ort und Datum

Unterschrift

Anlage 4
(zu § 6)

Untersuchungen nach § 6 der Landesgüterverordnung-Milch

Erzeugnisse	Untersuchungsmerkmale
1. Konsummilch – pasteurisiert – ultrahocherhitzt – sterilisiert	Sensorische Prüfung Fettgehalt Dichte Gefrierpunkt pH-Wert Erhitzungsnachweis antibiotisch wirksame Stoffe Keimzahl Coliforme Keime Listeria monocytogenes Salmonellen Aflatoxin M ₁ Organochlorpestizide Polychlorierte Biphenyle Schwermetalle Sensorische Prüfung Fettgehalt Dichte Gefrierpunkt pH-Wert Siebprobe antibiotisch wirksame Stoffe Keimzahl Aflatoxin M ₁ Organochlorpestizide Polychlorierte Biphenyle Schwermetalle Sensorische Prüfung Fettgehalt Dichte Gefrierpunkt pH-Wert Siebprobe antibiotisch wirksame Stoffe Keimzahl Aflatoxin M ₁ Organochlorpestizide Polychlorierte Biphenyle Schwermetalle
2. Sauermilcherzeugnisse Joghurtherzeugnisse	Sensorische Prüfung Fettgehalt pH-Wert Coliforme Keime Hefen Schimmelpilze Listeria monocytogenes Salmonellen

Erzeugnisse	Untersuchungsmerkmale
3. Kefirerzeugnisse – zusätzlich bei Kefir	Sensorische Prüfung Fettgehalt pH-Wert Coliforme Keime Schimmelpilze Listeria monocytogenes Salmonellen Ethanolgehalt Hefen
4. Buttermilcherzeugnisse	Sensorische Prüfung Fettgehalt Dichte im Serum pH-Wert Coliforme Keime Hefen Schimmelpilze Listeria monocytogenes Salmonellen
5. Sahneerzeugnisse – pasteurisiert – wärmebehandelt – ultrahocherhitzt – sterilisiert – zusätzlich bei: – Schlagsahne – Kaffeesahne	Sensorische Prüfung Fettgehalt pH-Wert Keimzahl Coliforme Keime Listeria monocytogenes Salmonellen Sensorische Prüfung Fettgehalt pH-Wert Keimzahl physikalische Prüfung Trockenmasse Kaffeetest
6. Kondensmilcherzeugnisse – ungezuckert – gezuckert – zusätzlich bei: – ungezuckerter Kondensmilch – gezuckerter Kondensmilch	Sensorische Prüfung Fettgehalt Trockenmassegehalt pH-Wert Keimzahl Kaffeetest Siebprobe Viskosität Saccharosegehalt

Erzeugnisse	Untersuchungsmerkmale
7. Milchlischerzeugnisse – süß – pasteurisiert – ultrahocherhitzt – sterilisiert – zusätzlich bei Kakaotrunk – sauer	Sensorische Prüfung Fettgehalt pH-Wert Keimzahl Coliforme Keime Listeria monocytogenes Salmonellen Sensorische Prüfung Fettgehalt pH-Wert Keimzahl Dichte Sensorische Prüfung Fettgehalt pH-Wert Coliforme Keime Hefen Schimmelpilze Listeria monocytogenes Salmonellen
8. flüssige Molkenzeugnisse Molkenmischerzeugnisse – sauer – pasteurisiert – süß – pasteurisiert – ultrahocherhitzt	Sensorische Prüfung pH-Wert Coliforme Keime Hefen Schimmelpilze Listeria monocytogenes Salmonellen Sensorische Prüfung pH-Wert Keimzahl Coliforme Keime Listeria monocytogenes Salmonellen Sensorische Prüfung pH-Wert Keimzahl Listeria monocytogenes Salmonellen
9. Milchstreichfetterzeugnisse Mischfetterzeugnisse	Sensorische Prüfung Fettgehalt Coliforme Keime Hefen Schimmelpilze Eiweißpalter Fettpalter Listeria monocytogenes Salmonellen

Erzeugnisse	Untersuchungsmerkmale
10. Sonstige Erzeugnisse auf Milchbasis - süß - pasteurisiert - wärmebehandelt - ultrahocherhitzt - sterilisiert - sauer	- Sensorische Prüfung - Fettgehalt - pH-Wert - Coliforme Keime - Keimzahl - Listeria monocytogenes - Salmonellen - Sensorische Prüfung - Fettgehalt - pH-Wert - Keimzahl - Listeria monocytogenes - Salmonellen - Sensorische Prüfung - Fettgehalt - pH-Wert - Keimzahl - Salmonellen - Sensorische Prüfung - Fettgehalt - pH-Wert - Coliforme Keime - Hefen - Schimmelpilze - Listeria monocytogenes - Salmonellen
11. Butter - Butter in Verbraucherpackungen - Butterzubereitungen	- Verpackungsprüfung - Sensorische Prüfung - Wassergehalt - pH-Wert im Serum - Wasserverteilung - Schnittfestigkeit - Coliforme Keime - Hefen - Schimmelpilze - Eiweißpalter - Fettspalter - Listeria monocytogenes - Salmonellen - Verpackungsprüfung - Sensorische Prüfung - Coliforme Keime - Hefen - Schimmelpilze - Fettspalter - Listeria monocytogenes - Salmonellen

Erzeugnisse	Untersuchungsmerkmale
12. Käse	
– Frischkäse	
– Käsezubereitungen aus Frischkäse	Sensorische Prüfung Fettgehalt Trockenmassegehalt pH-Wert Coliforme Keime Hefen Schimmelpilze Staphylococcus aureus Listeria monocytogenes Salmonellen
– zusätzlich bei Speisequark	Eiweißgehalt Molkeneiweißgehalt
– Labkäse	Sensorische Prüfung Fettgehalt Trockenmassegehalt Listeria monocytogenes Salmonellen
– zusätzlich bei:	
– Käse aus Rohmilch und	Staphylococcus aureus
– Weichkäse aus wärmebehandelter Milch	E. coli
– Käse aus thermisierter Milch	E. coli
– Sauermilchkäse	Sensorische Prüfung Fettgehalt Trockenmassegehalt Listeria monocytogenes Salmonellen
– Kochkäse	Sensorische Prüfung Fettgehalt Trockenmassegehalt Keimgehalt Hefen Schimmelpilze Listeria monocytogenes Salmonellen
– Schmelzkäse	
– Schmelzkäsezubereitungen	Sensorische Prüfung Fettgehalt Trockenmassegehalt Hefen Schimmelpilze Clostridien Listeria monocytogenes Salmonellen
– Sauermilchquark	Sensorische Prüfung Fettgehalt pH-Wert Reifungsprobe Listeria monocytogenes Salmonellen

Erzeugnisse	Untersuchungsmerkmale
13. Speiseeis mit einem Anteil an Milch oder Milcherzeugnissen	Sensorische Prüfung Fettgehalt Keimzahl Coliforme Keime Staphylococcus aureus Listeria monocytogenes Salmonellen

– GV. NW. 1996 S. 464.

790

**Verordnung
zur Bestimmung der für die Verfolgung
und Ahndung von Ordnungswidrigkeiten
nach dem Gesetz über gesetzliche Handelsklassen
für Rohholz zuständigen Forstbehörden**

Vom 10. November 1996

Aufgrund des § 36 Abs. 2 Satz 1 des Gesetzes über Ordnungswidrigkeiten (OWiG) in der Fassung der Bekanntmachung vom 19. Februar 1987 (BGBl. I S. 602), zuletzt geändert durch Artikel 7 des Gesetzes zur Änderung des Strafgesetzbuches, der Strafprozeßordnung und anderer Gesetze (Verbrechensbekämpfungsgesetz) vom 28. Oktober 1994 (BGBl. I S. 3186), wird verordnet:

§ 1

Die Zuständigkeit für die Verfolgung und Ahndung von Ordnungswidrigkeiten nach dem Gesetz über gesetzliche

Handelsklassen vom 25. Februar 1969 (BGBl. I S. 149) wird auf den Direktor der Landwirtschaftskammer Rheinland als Landesbeauftragter – Höhere Forstbehörde – in Bonn und den Direktor der Landwirtschaftskammer Westfalen-Lippe als Landesbeauftragter – Höhere Forstbehörde – in Münster übertragen.

§ 2

Diese Verordnung tritt am Tage nach der Verkündung in Kraft.

Düsseldorf, den 10. November 1996

Die Ministerin für Umwelt,
Raumordnung und Landwirtschaft
des Landes Nordrhein-Westfalen

Bärbel Höhn

– GV. NW. 1996 S. 474.

Einzelpreis dieser Nummer 4,40 DM
zuzügl. Porto- und Versandkosten

Bestellungen, Anfragen usw. sind an den A. Bagel Verlag zu richten. Anschrift und Telefonnummer wie folgt für

Abonnementsbestellungen: Grafenberger Allee 100, Fax (0211) 9682/229, Tel. (0211) 9682/238 (8.00–12.30 Uhr), 40237 Düsseldorf

Bezugspreis halbjährlich 57,- DM (Kalenderhalbjahr). Jahresbezug 114,- DM (Kalenderjahr), zahlbar im voraus. Abbestellungen für Kalenderhalbjahresbezug müssen bis zum 30. 4. bzw. 31. 10., für Kalenderjahresbezug bis zum 31. 10. eines jeden Jahres beim A. Bagel Verlag vorliegen.

Reklamationen über nicht erfolgte Lieferungen aus dem Abonnement werden nur innerhalb einer Frist von drei Monaten nach Erscheinen anerkannt.

In den Bezugs- und Einzelpreisen ist keine Umsatzsteuer i. S. d. § 14 UStG enthalten.

Einzelbestellungen: Grafenberger Allee 100, Fax (0211) 9682/229, Tel. (0211) 9682/241, 40237 Düsseldorf

Von Vorabesendungen des Rechnungsbetrages – in welcher Form auch immer – bitten wir abzusehen. Die Lieferungen erfolgen nur aufgrund schriftlicher Bestellung gegen Rechnung. Es wird dringend empfohlen, Nachbestellungen des Gesetz- und Verordnungsblattes für das Land Nordrhein-Westfalen möglichst innerhalb eines Vierteljahres nach Erscheinen der jeweiligen Nummer beim A. Bagel Verlag vorzunehmen, um späteren Lieferschwierigkeiten vorzubeugen. Wenn nicht innerhalb von vier Wochen eine Lieferung erfolgt, gilt die Nummer als vergriffen. Eine besondere Benachrichtigung ergeht nicht.

Herausgeber: Landesregierung Nordrhein-Westfalen, Haroldstraße 5, 40213 Düsseldorf

Herstellung und Vertrieb im Namen und für Rechnung des Herausgebers: A. Bagel Verlag, Grafenberger Allee 100, 40237 Düsseldorf

Druck: TSB Tiefdruck Schwann-Bagel, Düsseldorf und Mönchengladbach

ISSN 0177-5359