

§ 55

Gütebestimmungen für Milch

(1) Die an die Molkereien oder Milchsammelstellen zur Ablieferung gelangende Kuh-, Ziegen- und Schafmilch muß Vollmilch, nicht über acht Grad SH (Soxlet-Henkel) mit natürlichem, dem Stalldurchschnitt entsprechenden Fettgehalt sowie sauber, frisch und unverfälscht sein. Der Milch darf nichts hinzugefügt und nichts entzogen sein.

(2) Die Proben zur Bestimmung des Säuregrades der Milch sind aus jeder einzelnen Kanne vor ihrer Leerung mittels der vorgeschriebenen Prüfgeräte (Salut- oder Rexprober, Duplexstreifen) zu entnehmen.

(3) Ansaure oder saure Milch (über 8 Grad Soxlet-Henkel), stark verschmutzte Milch sowie Milch, die auf Grund der Sinnenprüfung nicht den Gütebestimmungen entspricht (z. B. Biestmilch), oder Milch, die bereits bei der Abnahme als verfälscht erkannt wird, darf nicht abgenommen werden.

(4) Verschmutzte und leicht verschmutzte Milch ist von den Molkereien oder Milchsammelstellen abzunehmen, wobei auf Grund der Ergebnisse von Schmutzproben folgende Abzüge vom Erlös gegenüber den Erzeugern vorzunehmen sind (vgl. § 41 der Preisverordnung Nr. 543):

- a) für verschmutzte Milch 1 Pf je Kilogramm bei natürlichem Fettgehalt,
- b) für leicht verschmutzte Milch 0,5 Pf je Kilogramm bei natürlichem Fettgehalt.

Der Reinheitsgrad der Milch wird durch die Abteilung Milchannahmekontrolle der Institute für Milchwirtschaft nach drei Klassen festgelegt, und zwar:

- Klasse 1 = rein,
- Klasse 2 = leicht verschmutzt,
- Klasse 3 = verschmutzt.

(5) Erzeuger, deren Betriebe verkehrungünstig liegen, können ausnahmsweise mit Genehmigung der Abteilung Erfassung und Aufkauf des Rates des Kreises statt Milch Landbutter abliefern. Diese Landbutter muß mindestens 79 % Fett und darf nicht mehr als 20,3 % Wasser enthalten. Die Landbutter muß frisch und in sauberem Papier verpackt sein.

(6) Bei Milchverkauf ab Hof (vgl. § 50 Abs. 8) sind folgende Voraussetzungen für den Bezug von Rohmilch (nicht molkereimäßig bearbeiteter Milch) aus hygienischen Gründen zu erfüllen:

- a) der Milchviehbestand muß als tuberkulöse- und bangfrei staatlich anerkannt sein;
- b) eine schriftliche Bestätigung des Kreisarztes und des Tierarztes, daß der Betrieb den hygienischen Erfordernissen sowohl in veterinärmedizinischer als auch in humanmedizinischer Hinsicht entspricht.

§ 56

Milchüberschüsse, Milchverarbeitung und Naturalleistung

(1) Bei Milchlieferungen über das anteilige Soll und bei Sicherung des Jahresablieferungssolls ist von den Molkereien auf die Erzeuger einzuwirken, diese Überlieferungen zu verkaufen, wenn die Erfüllung des Ablieferungssolls in Milch für das nächste Jahr nicht gefährdet ist. Lehnt der Erzeuger dies oder eine andere Verwendung (Umschreibung, Verarbeitung) ab, so sind diese Mengen auf die Pflichtablieferung des nächsten Jahres anzurechnen. Diese Milchmengen sind

als Überlieferung des Jahressolls in der Milchabrechnung und -meldung gesondert auszuweisen. Die Endabrechnung der Vorauslieferungen auf das Pflichtablieferungssoll des nächsten Jahres ist in der Milchabrechnung und -meldung des Monats Dezember vorzunehmen.

(2) Wenn das Ablieferungssoll für die abgelaufene Zeit und für den laufenden Monat erfüllt und die Erfüllung des Jahresmilschsolls gesichert ist, kann der Ablieferer Milchüberschüsse in den Molkereien zu Erzeugnissen für den Eigenbedarf und für den Verkauf auf Bauernmärkten verarbeiten lassen.

(3) Für diese Verarbeitung ist nur eine Naturalleistung in Milch in Höhe von 12 % der zur Verarbeitung abgegebenen Milchmengen (3,5 % Fettgehalt) durch die Molkereien einzubehalten. Die Milch aus der Naturalleistung und die daraus hergestellten Erzeugnisse sind ausschließlich für die planmäßige Versorgung zu verwenden. Die Entrichtung einer Naturalleistung gilt für alle Milchviehalter.

(4) Für die Verarbeitung von Ziegenmilch aus ablieferungsfreien Betrieben kann von den Molkereien oder Milchsammelstellen eine Verarbeitungsgebühr bis zu 0,04 DM je Kilogramm (3,5 % Fettgehalt) erhoben werden.

(5) Die Magermilchrücklieferung wird durch eine besondere Anordnung geregelt.

§ 57

Lieferung von Schafmilch

(1) Die Abteilungen Erfassung und Aufkauf und die Abteilungen Örtliche Wirtschaft der Räte der Bezirke können in Verbindung mit dem zuständigen Institut für Milchwirtschaft sowie der Bezirkshygieneinspektion geeignete Molkereien bestimmen, die Schafmilch auf die Pflichtablieferung von Milch von den Erzeugern abnehmen.

(2) Schafmilch ist getrennt von der übrigen Milch in gesonderten, besonders gekennzeichneten Gefäßen an die zugelassenen Molkereien anzuliefern.

§ 58

Aufgaben der Molkereien und Milchsammelstellen

(1) Die Molkereien und Milchsammelstellen haben bei der Abnahme und Abrechnung der Milch folgende Aufgaben:

- a) den Räten der Gemeinden monatlich Sammelisten über die Milch- und Butterablieferung der Erzeuger zur Verbuchung der Ablieferung in der Erzeugerkartei zu übergeben,
- b) dem Erfassungsorgan und der Abteilung Erfassung und Aufkauf des Rates des Kreises Übersichten über den Erfüllungsstand jeder Gemeinde des Einzugsgebietes bis zum 4. eines jeden Monats für den abgelaufenen Monat auszuhändigen sowie die vorgeschriebenen Meldetermine einzuhalten,
- c) die kuhhaltenden Wirtschaften bei der fristgerechten Erfüllung des Milchablieferungssolls durch Mitarbeiter der Molkereien bzw. durch Milcherfasser/Aufkäufer der Molkereien zu unterstützen und sie darin anzuleiten. Erzeuger sind nach anteilmäßiger Erfüllung des Milchablieferungssolls für den Verkauf von Milch zu gewinnen und über die sachgemäße Gewinnung und Behandlung der Milch sowie über die gesetzlichen Bestimmungen über die Erfassung und den Aufkauf von Milch zu unterrichten.