

# BUNDESGESETZBLATT

## FÜR DIE REPUBLIK ÖSTERREICH

Jahrgang 1998

Ausgegeben am 18. August 1998

Teil II

269. Verordnung: 9. Änderung der Schulmilch-Beihilfen-Verordnung

### 269. Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft zur 9. Änderung der Schulmilch-Beihilfen-Verordnung

Auf Grund des § 99 des Marktordnungsgesetzes 1985, BGBl. Nr. 210, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. Nr. 298/1995, wird verordnet:

Die Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft über die Gewährung von Beihilfen für Schulmilch (Schulmilch-Beihilfen-Verordnung), BGBl. Nr. 1062/1994, zuletzt geändert durch die Verordnung BGBl. II Nr. 342/1997, wird wie folgt geändert:

1. § 11 samt Überschrift lautet:

#### „Kosten

§ 11. Soweit bei Kontrollen auf Grund von in § 1 genannten Rechtsakten durch die AMA Proben entnommen oder Warenuntersuchungen veranlaßt werden, sind die entsprechenden Auslagen für die Verpackung und die Beförderung der Proben sowie für die Warenuntersuchungen – mit Ausnahme der Erstproben – nach den Kriterien der Anlage 5 zu erstatten. Kostenschuldner ist, wer den Antrag auf Beihilfe gestellt hat.“

2. Nach § 13 Abs. 1b wird folgender Abs. 1c eingefügt:

„(1c) § 11 sowie die Anlage 5 in der Fassung der Verordnung BGBl. II Nr. 269/1998 treten mit 1. September 1998 in Kraft.“

3. Die Anlage 5 lautet:

#### „Anlage 5

#### I. Qualitätskriterien

Die Qualität der beihilfefähigen Erzeugnisse wird anhand der folgenden Kriterien geprüft:

#### 1. Pasteurisierte Vollmilch und pasteurisierte teilentrahmte Milch

| Kriterium                             | Forderung            | Methode                     |
|---------------------------------------|----------------------|-----------------------------|
| Hemmstoffe                            | negativ              | mikrobiologisches Verfahren |
| Listeria monocytogenes                | negativ in 25 ml     | FIL-IDF 143A:1995           |
| Salmonellen                           | negativ in 25 ml     | FIL-IDF 93B:1995            |
| Erhitzungsnachweis                    | Phosphatase: negativ | FIL-IDF 82A:1987            |
| (Phosphatase/Peroxidase)              | Peroxidase: positiv  | EWG 91/180                  |
| Fettgehalt                            | Deklaration          | DIN 10310                   |
| Gefrierpunkt                          | ≤ −0,517 °C          | EWG 91/180                  |
| Sensorische Prüfung                   | 1. Güteklasse        | AMA-Gütebewertungsschema    |
| Keimzahl bei 21 °C nach Präinkubation | ≤ 50 000/ml          | EWG 91/180                  |
| Gehalt an Lipopolysacchariden         | ≤ 400 EU/ml          | FDA-Richtlinie              |

Ein Gefrierpunkt von mehr als −0,517 °C ist unter der Voraussetzung zulässig, daß die Ursache nicht im Zusatz von Fremdwasser liegt.

**2. Pasteurisierte Milch mit Zusatz von Kakao oder aromatisiert**

| Kriterium                             | Forderung        | Methode                     |
|---------------------------------------|------------------|-----------------------------|
| Hemmstoffe                            | negativ          | mikrobiologisches Verfahren |
| Listeria monocytogenes                | negativ in 25 ml | FIL-IDF 143A:1995           |
| Salmonellen                           | negativ in 25 ml | FIL-IDF 93B:1995            |
| Sensorische Prüfung                   | 1. Güteklasse    | AMA-Gütebewertungsschema    |
| Fettgehalt                            | Deklaration      | DIN 10310                   |
| Keimzahl bei 21 °C nach Präinkubation | ≤ 50 000/ml      | EWG 91/180                  |

**3. Ultrahocherhitzte Milch sowie Sterilmilch, auch mit Zusatz von Kakao oder aromatisiert**

| Kriterium                                                  | Forderung     | Methode                     |
|------------------------------------------------------------|---------------|-----------------------------|
| Hemmstoffe                                                 | negativ       | mikrobiologisches Verfahren |
| Fettgehalt                                                 | Deklaration   | DIN 10310                   |
| Gefrierpunkt                                               | ≤ −0,517 °C   | EWG 91/180                  |
| Sensorische Prüfung                                        | 1. Güteklasse | AMA-Gütebewertungsschema    |
| Keimzahl bei 30°C nach Vorbebrütung                        | ≤ 100/ml      | EWG 91/180                  |
| Gehalt an Lipopolysacchariden (nur bei Milch ohne Zusätze) | ≤ 400 EU/ml   | FDA-Richtlinie              |

Ein Gefrierpunkt von mehr als −0,517 °C ist unter der Voraussetzung zulässig, daß die Ursache nicht im Zusatz von Fremdwasser liegt.

**4. Joghurt**

| Kriterium              | Forderung       | Methode                  |
|------------------------|-----------------|--------------------------|
| Salmonellen            | negativ in 25 g | FIL-IDF 93B:1995         |
| Listeria monocytogenes | negativ in 25 g | FIL-IDF 143A:1995        |
| Fettgehalt             | Deklaration     | VDLUF 15.3.6.            |
| Coliforme Keime        | ≤ 1/ml          | FIL-IDF 73A:1985         |
| Sensorische Prüfung    | 1. Güteklasse   | AMA-Gütebewertungsschema |

**5. Käse**

| Kriterium                         | Forderung          | Methode                  |
|-----------------------------------|--------------------|--------------------------|
| Salmonellen                       | negativ in 25 g    | FIL-IDF 93B:1995         |
| Listeria monocytogenes            | negativ in 25 g    | FIL-IDF 143A:1995        |
| Fettgehalt                        | F.i.T.-Deklaration | ÖNORM DIN 10313          |
| Trockenmasse                      | F.i.T.-Deklaration | ÖNORM DIN 10314          |
| Coliforme Keime (Weichkäse)       | ≤ 10 000/g         | FIL-IDF 73A:1985         |
| Escherichia coli (Weichkäse)      | ≤ 100/g            | ÖNORM DIN 10183          |
| Staphylococcus aureus (Weichkäse) | ≤ 100/g            | FIL-IDF 145:1990         |
| Sensorische Prüfung               | 1. Güteklasse      | AMA-Gütebewertungsschema |

Anstelle der unter Z 1 bis Z 5 genannten Prüfmethode kann die AMA ein anderes Untersuchungsverfahren anerkennen, sofern auf Grund wissenschaftlicher Untersuchungen (Validierung) die Gleichwertigkeit mit der Referenzmethode nachgewiesen wird.

**II. Abwicklung der Kontrollen**

1. Die regelmäßige Kontrolle hat zu erfolgen:
  - a) bei den Kriterien Salmonellen, Listeria monocytogenes und Hemmstoffe mindestens zweimal jährlich;
  - b) bei Käse fünfmal jährlich;
  - c) bei den sonstigen Erzeugnissen und Kriterien grundsätzlich mindestens zehnmal jährlich. Die AMA kann bei einer Monatsmenge bis zu 4 500 kg Milchäquivalent eine geringere Anzahl von Kontrollen, mindestens jedoch siebenmal jährlich, vornehmen. Soweit ein als Beihilfeempfänger zugelassener Milcherzeuger verschiedene Erzeugnisse der Kategorie I und II liefert, ist das Haupterzeugnis zu untersuchen. Liefert ein solcher Milcherzeuger als Nebenerzeugnis Schulmilch, so ist

- einmal jährlich die Untersuchung des Haupterzeugnisses durch die Untersuchung der Schulmilch zu ersetzen.
2. Eine Prüfung der Kriterien Hemmstoffe und Gefrierpunkt ist bei Milch mit Zusatz von Kakao oder aromatisierter Milch in der Ausgangsmilch durchzuführen.
  3. Die Kriterien werden eingeteilt in die
    - a) Klasse A:
      - Hemmstoffe
      - Erhitzungsnachweis Phosphatase
      - Salmonellen
      - Listeria monocytogenes
    - b) Klasse B:
      - Fettgehalt
      - Trockenmasse
      - Gefrierpunkt
      - Coliforme Keime
      - Escherichia coli
      - Staphylococcus aureus
      - Gesamtkeimzahl
      - Sensorische Eigenschaften
    - c) Klasse C:
      - Keimzahl bei 21 °C
      - Keimzahl bei 30 °C
      - Erhitzungsnachweis Peroxidase
      - Lipopolysaccharide
  4. Wird im Zuge der Qualitätskontrolle festgestellt, daß zumindest ein Kriterium der Klasse A nicht erfüllt ist, ist die Beihilfe bis zur nächsten nicht beanstandeten Probe nicht zu gewähren.
  5. Wird festgestellt, daß zumindest ein Kriterium der Klasse B nicht erfüllt ist, sind vorerst drei weitere Proben auf den (die) beanstandete(n) Parameter zu untersuchen. Erfüllen diese drei zusätzlichen Proben die festgelegten Anforderungen, gelten die Kriterien der Klasse B als erfüllt. Erfüllen nicht alle drei zusätzlichen Proben die festgelegten Anforderungen, ist die Beihilfe bis zur nächsten nicht beanstandeten Probe nicht zu gewähren.
  6. Wird festgestellt, daß zumindest ein Kriterium der Klasse C nicht erfüllt ist, sind vorerst drei weitere Proben auf den (die) beanstandete(n) Parameter zu untersuchen. Erfüllen diese drei zusätzlichen Proben die festgelegten Anforderungen, gelten die Kriterien der Klasse C als erfüllt. Erfüllen nicht alle drei zusätzlichen Proben die festgelegten Anforderungen, wird je nicht erfülltem Kriterium ein Punkt abgezogen. Für jedes der unter Teil I Z 1 bis 5 angeführten Erzeugnisse besteht pro Schulhalbjahr ein Guthaben von drei Punkten. Ist dieses Guthaben aufgebraucht, ist die Beihilfe bis zur nächsten nicht beanstandeten Probe nicht zu gewähren. Als Schulhalbjahre im Sinne dieser Qualitätskontrolle gelten die Zeiträume vom 1. Februar bis 31. Juli und vom 1. August bis 31. Jänner.“

**Molterer**