

# Milch- und Molkereiwirtschaft

Das Regierungspräsidium Tübingen ist landesweit zuständig für...

- den Vollzug der Rohmilchgüteverordnung, d. h.
  - die Fachaufsicht über den Milchprüfring Baden-Württemberg e. V.
  - die Überwachung der gütebasierten Milchgeldabrechnung für den Erzeuger
- den Vollzug der Butter- und Käseverordnung, d.h.  
die Verleihung und Überwachung des Rechts zum Verwenden des Titels „Deutsche Markenbutter“ und „Deutscher Markenkäse“

## Landesweite Zuständigkeit

Regierungspräsidium Tübingen

**Referat 34**

---

## Rohmilchgüteverordnung - RohmilchGütV

Die „Verordnung zur Förderung der Güte von Rohmilch“ vom 11.01.2021 regelt die Gütemerkmale und Güteprüfung der Rohmilch sowie die Berechnung des Kaufpreises für die Rohmilch gemäß dem Ergebnis der Güteprüfung. Die Verordnung ersetzt die Milchgüteverordnung vom 09.07.1980 und ist bundesweit gültig. Für den Vollzug der RohmilchGütV ist in Baden-Württemberg das Regierungspräsidium Tübingen, Referat 34, zuständig.



## Zuständigkeiten

Der **Milchprüfing Baden-Württemberg e. V.** ist als beliehener Unternehmer des Landes Baden-Württemberg die (einzige) zugelassene Untersuchungsstelle in Baden-Württemberg.

Die Tätigkeit des Milchprüfings umfasst folgende Punkte:

- Schulung der Probenehmer und Milchsammelwagen-Fahrer
- Prüfung der Probenahmegeräte im Milchsammelwagen
- Überwachung der Probenahme bei den Milcherzeugern
- Laboruntersuchungen gemäß der Gütemerkmale der Rohmilchgüterverordnung

Der Milchprüfing Baden-Württemberg e. V. nimmt als neutrale Prüfstelle staatliche Aufgaben wahr und unterliegt deshalb der Kontrolle durch das Regierungspräsidium Tübingen.

## Gütemerkmale

Die Abnehmer sind verpflichtet jede Anlieferungsmilch auf Fettgehalt, Eiweißgehalt, Gesamtkeimzahl, Vorliegen von Hemmstoffen, Gehalt an somatischen Zellen sowie den Gefrierpunktuntersuchen zu lassen.

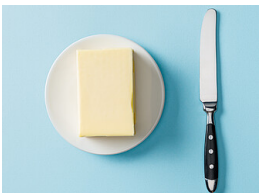
Zum Bestimmen der Gütemerkmale sind geeignete Untersuchungsmethoden und die Anzahl der Milchproben in der Rohmilchgüterverordnung festgelegt.

## Gütebasierte Milchgeldabrechnung

Auf Basis der Untersuchungsergebnisse der Gütemerkmale und des Gewichts der Anlieferungsmilch erfolgt die Bezahlung des Milcherzeugers durch den Abnehmer (Molkerei).

Abweichungen bei den Gütemerkmalen (z.B. Vorhandensein von Hemmstoffen) der Anlieferungsmilch des einzelnen Milcherzeugers werden durch Zu- oder Abschläge berücksichtigt.

Andere als die oben aufgeführten Gütemerkmale können durch angemessene Zu- oder Abschläge berücksichtigt werden.



Lightfield-Studios-stock.adobe.com

## Qualitätsprüfungen für Markenbutter und Markenkäse nach der Butterverordnung (ButtV) und der Käseverordnung (KäseV)

Mit den amtlichen Qualitätsprüfungen für Butter und Käse wird die Berechtigung zur Bezeichnung „Deutsche Markenbutter“ und „Markenkäse“ überprüft und verliehen. Qualität und Geschmack sind die Voraussetzungen für die Anerkennung als Markenbutter und Markenkäse.

Die Butterverordnung vom 03.02.1997 (zuletzt geändert am 02.06.2021) regelt das Herstellen, Behandeln und

Inverkehrbringen einschließlich Kennzeichnen von Butter und Milchstreichfetten in Ergänzung zur EU-Verordnung (EG) 1234/2007 für den EU-Binnenmarkt.

Die Käseverordnung vom 14.04.1986 (zuletzt geändert am 20.10.2021) beinhaltet die rechtliche Definition von Käse, die Anforderungen an die Herstellung von Käse und Erzeugnissen aus Käse sowie die allgemeine Einordnung von Käsesorten nach Fettgehaltsstufen. Daneben sind weitere Unterscheidungen nach Käsegruppen, geografischen Herkunftsbezeichnungen und Güteklasse (Markenkäse oder Standardsorte) festgelegt.

Voraussetzungen für Markenbutter und Markenkäse

Um den Titel bzw. die Berechtigung "Deutsche Markenbutter" und "Markenkäse" an eine Molkerei durch das Regierungspräsidium Tübingen verleihen zu können, müssen bestimmte Voraussetzungen erfüllt und nach Verleihung aufrechterhalten werden:

Regelmäßige vom Landwirtschaftlichen Zentrum Baden-Württemberg in Wangen durchgeführte amtliche Qualitätsprüfungen, in denen die Butter- und Käseproben anhand definierter Gütemerkmale (sensorische und chemisch-physikalische Eigenschaften) charakterisiert werden. Hinzukommt, dass der verantwortliche technische Leiter sowie die bauliche und die technische Einrichtung des Betriebes die Gewähr dafür bieten müssen, dass der hergestellte oder fertigelagerte Käse der Güteklasse Markenkäse entsprechen wird.