

Bayerisches Gesetz- und Verordnungsblatt

Nr. 10 München, den 16. Juni 1976

Datum	Inhalt	Seite
7. 5. 1976	Verordnung zur Aufhebung der Verordnung über den Übergang von Absolventen der Ingenieurschulen und der Höheren Wirtschaftsfachschulen zu Hochschulen	189
12. 5. 1976	Verordnung über die Erhebung von Gebühren und Auslagen für die Inanspruchnahme der Bayerischen Landesanstalt für Bodenkultur und Pflanzenbau (LBP-GebO)	189
13. 5. 1976	Verordnung zum Vollzug des Milchgesetzes (Milchverordnung)	203
2. 6. 1976	Verordnung zur Änderung der Verordnung zur Durchführung des Staatsvertrages über die Vergabe von Studienplätzen	208

Verordnung zur Aufhebung der Verordnung über den Übergang von Absolventen der Ingenieur- schulen und der Höheren Wirtschaftsfach- schulen zu Hochschulen

Vom 7. Mai 1976

Auf Grund von Art. 5 Abs. 2, Art. 20 Abs. 2 und Art. 29 Abs. 2 des Gesetzes über das Erziehungs- und Unterrichtswesen vom 9. März 1960 (GVBl S. 19), zuletzt geändert durch Gesetz vom 24. Juli 1974 (GVBl S. 354), erlassen das Bayerische Staatsministerium für Unterricht und Kultus und das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten folgende Verordnung:

§ 1

Die Verordnung über den Übergang von Absolventen der Ingenieurschulen und der Höheren Wirtschaftsfachschulen zu Hochschulen vom 26. Mai 1970 (GVBl S. 241) wird aufgehoben.

§ 2

Diese Verordnung tritt am 1. Juni 1976 in Kraft.

München, den 7. Mai 1976

**Bayerisches Staatsministerium
für Unterricht und Kultus**

Prof. Hans M a i e r, Staatsminister

**Bayerisches Staatsministerium
für Ernährung, Landwirtschaft
und Forsten**

Dr. Hans E i s e n m a n n, Staatsminister

Verordnung über die Erhebung von Gebühren und Auslagen für die Inanspruchnahme der Bayerischen Landesanstalt für Bodenkultur und Pflanzenbau (LBP-GebO)

Vom 12. Mai 1976

Auf Grund des Art. 25 Abs. 1 Nr. 1 des Kostengesetzes erläßt das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten im Einvernehmen mit dem Bayerischen Staatsministerium der Finanzen folgende Verordnung:

§ 1

Geltungsbereich

(1) Für die Inanspruchnahme der Bayerischen Landesanstalt für Bodenkultur und Pflanzenbau (Landesanstalt) werden Gebühren und Auslagen nach dieser Verordnung erhoben.

(2) Diese Verordnung gilt nicht für Leistungen, die die Landesanstalt für die Biologische Bundesanstalt für Land- und Forstwirtschaft, das Bundessortenamt und für andere dem Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten unmittelbar nachgeordnete Behörden erbringt.

§ 2

Gebühren

(1) Für die im anliegenden Gebührenverzeichnis aufgeführten und mit ihnen vergleichbaren Leistungen bemessen sich die Gebühren nach diesem Verzeichnis.

(2) Für Leistungen, die weder im Gebührenverzeichnis aufgeführt noch mit einer der aufgeführten Leistungen vergleichbar sind, bemessen sich die Gebühren nach dem Zeitaufwand. Die Gebühr beträgt je Stunde

1. für einen Beamten des höheren Dienstes oder einen nach seiner Vergütung vergleichbaren Angestellten

60,— DM,

2. für einen Beamten des gehobenen Dienstes oder einen nach seiner Vergütung vergleichbaren Angestellten 50,— DM.
3. für einen Beamten des mittleren Dienstes oder einen nach seiner Vergütung vergleichbaren Angestellten oder Arbeiter 40,— DM,
4. für einen Beamten des einfachen Dienstes oder einen nach seiner Vergütung vergleichbaren Angestellten oder Arbeiter 30,— DM.

(3) Bei der Ermittlung des Zeitaufwandes für Leistungen außerhalb des Sitzes der Landesanstalt oder ihrer Außenstellen bleibt die Zeit der An- und Rückreise unberücksichtigt. Jede angefangene halbe Stunde wird mit 50 v. H. der vorstehenden Sätze berechnet. Die Mindestgebühr für eine nach dem Zeitaufwand berechnete Leistung beträgt 25,— DM. Liegt der Zeitaufwand mehrerer an der Leistung beteiligter Bediensteter zusammen nicht über 1 Stunde, ist eine Pauschalgebühr von 40,— DM zu erheben.

(4) Wird ein Antrag zurückgenommen oder erledigt er sich auf andere Weise, bevor die Leistung beendet ist, ermäßigt sich die Gebühr nach Absatz 1 entsprechend dem Stand der Sachbehandlung.

§ 3

Auslagen

(1) Neben den Gebühren werden folgende Auslagen erhoben:

1. Fernspreckgebühren im Fernverkehr, Telegramm- und Fernschreibgebühren, Postgebühren für Postzustellungsaufträge sowie für Einschreib- und Nachnahmeverfahren,
2. Reisekostenvergütungen nach den Reisekostenvorschriften und sonstige Aufwendungen bei Ausführung von Leistungen außerhalb des Sitzes der Landesanstalt oder ihrer Außenstellen,
3. die anderen Behörden, Dienststellen, Einrichtungen oder Personen für ihre Tätigkeit zustehenden Beträge,
4. Aufwendungen für besonderen Geräte- und Materialbedarf,
5. Aufwendungen für erforderliche Versicherungen,
6. Aufwendungen für photographische Arbeiten (wie Aufnahmen, Vergrößerungen, Kontaktkopien, Lichtpausen).

(2) Werden auf einer Dienstreise Leistungen für mehrere Schuldner ausgeführt, werden die Auslagen nach Absatz 1 Nr. 2 auf die einzelnen Schuldner unter Berücksichtigung der auf die jeweilige Leistung verwendeten Zeit und der Entfernung der Orte des Tätigwerdens vom Sitz der Landesanstalt oder ihrer Außenstellen angemessen aufgeteilt.

(3) Für die auf besonderen Antrag erstellten Mehrfertigungen, Ablichtungen und Abschriften werden Auslagen erhoben

1. für Schriftstücke nach Art. 12 des Kostengesetzes,
2. für technische Unterlagen (z. B. Zeichnungen und Pläne) nach den Gesteuerungskosten.

§ 4

Aufrundung

Der geschuldete Betrag wird auf volle Deutsche Mark aufgerundet.

§ 5

Schuldner

(1) Zur Zahlung der Gebühren und Auslagen ist verpflichtet,

1. wer die Landesanstalt in Anspruch nimmt,
2. in wessen Interesse die Inanspruchnahme erfolgt,

3. wer die Schuld gegenüber der Landesanstalt schriftlich übernimmt.

(2) Mehrere Schuldner haften als Gesamtschuldner.

§ 6

Befreiungen

- (1) Gebühren und Auslagen werden nicht erhoben
1. für die Inanspruchnahme der Landesanstalt im Rahmen der staatlichen landwirtschaftlichen Beratung (Art. 28 Satz 1 des Gesetzes zur Förderung der bayerischen Landwirtschaft),
 2. für Untersuchungen auf Befall mit Schadorganismen und Krankheiten im Sinne des Pflanzenschutzgesetzes, soweit diese überwiegend im landeskulturellen Interesse liegen,
 3. für Untersuchungen oder sonstige Leistungen der Landesanstalt zu Forschungszwecken im Austausch gegen entsprechende Leistungen anderer wissenschaftlicher Institutionen,
 4. für Auskünfte, Ratschläge und Anregungen einfacher Art.

(2) Behörden des Freistaates Bayern sind unbeschadet des Art. 25 Abs. 2 des Kostengesetzes von der Zahlung von Gebühren und Auslagen befreit, soweit sie nicht berechtigt sind, die Gebühren und Auslagen einem Dritten aufzuerlegen oder soweit sie die Gebühren und Auslagen von einem Dritten nicht einziehen können.

§ 7

Abstandnahme von der Gebührenerhebung

(1) Von der Erhebung der Gebühren kann abgesehen werden, wenn die Landesanstalt Ergebnisse wissenschaftlicher Untersuchungen, die sie aus eigener Initiative zu Forschungszwecken durchführt, interessierten Personen oder Stellen bekanntgibt.

(2) Die Gebührenbefreiung nach Absatz 1 entbindet nicht von der Zahlung der Auslagen.

§ 8

Fälligkeit, Vorschuß, Zurückbehaltungsrecht

(1) Die Gebühren und Auslagen werden mit der Beendigung der Leistung, in den Fällen des § 2 Abs. 4 mit der Zurücknahme oder sonstigen vorzeitigen Erledigung des Antrages, fällig.

(2) Eine Leistung, die auf Antrag vorgenommen wird, kann von der Zahlung eines angemessenen Vorschusses abhängig gemacht werden. Urkunden, Schriftstücke, Zeichnungen und dergleichen können bis zur Zahlung der geschuldeten Gebühren und Auslagen zurückbehalten oder an den Schuldner unter Nachnahme übersandt werden.

§ 9

Unrichtige Sachbehandlung

Gebühren und Auslagen, die durch unrichtige Sachbehandlung der Landesanstalt entstanden sind, werden nicht erhoben.

§ 10

Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. Juli 1976 in Kraft.

München, den 12. Mai 1976

**Bayerisches Staatsministerium
für Ernährung, Landwirtschaft
und Forsten**

Dr. Hans E i s e n m a n n, Staatsminister

Anlage 1

Gebührenverzeichnis
zur LBP-GebO

I.

1. Bei Leistungen, die einen außergewöhnlichen Zeit- und Materialaufwand benötigen, kann die Gebühr bis um 300 v. H. angehoben werden.
2. Umfaßt ein Auftrag mehrere gleiche oder nur unwesentlich verschiedene Leistungen nach demselben Gesamtvorhaben, wird die Gebühr für die erste Leistung voll berechnet; für jede Wiederholung kann die Gebühr bis um 50 v. H. ermäßigt werden.
3. Enthält das Gebührenverzeichnis einen Gebührenrahmen, bemißt sich die Gebühr nach dem Zeit- und Materialaufwand innerhalb dieses Rahmens.

II.

Gebührensätze

	DM			DM
1. Bodenuntersuchungen				
1.1. Probenahmen				
1.1.1. Entnahme gestörter Bodenproben bis zu 1 m Tiefe	2,—	1.2.3.2.	Ammoniakstickstoff, Nitratstickstoff, je Stoff	8,—
1.1.2. Entnahme ungestörter Bodenproben bis zu 1 m Tiefe	10,—	1.2.3.3.	Phosphat (Wasser-, Acetat-, NaHCO ₃ -Auszug)	8,—
1.2. Chemische Untersuchungen		1.2.3.4.	Kalium (Ammoniumacetat-Auszug)	7,—
1.2.1. Anorganische Stoffe (Gesamtgehalte)		1.2.3.5.	Calcium (Ammoniumchlorid-Auszug)	7,—
1.2.1.1. Wasser bzw. Trockensubstanz	9,—	1.2.3.6.	Magnesium, Natrium (CaCl ₂ -Auszug), je Element	5,50
1.2.1.2. Asche bzw. Glühverlust im Anschluß an 1.2.1.1.	11,—	1.2.3.7.	Eisen, Mangan, Kupfer, Zink, je Element	7,—
1.2.1.3. Carbonate nach SCHEIBLER	10,—	1.2.3.8.	Eisen, Mangan, Kupfer, Zink, zusammen im EDTA-Auszug	20,—
1.2.1.4. Stickstoff		1.2.3.9.	Bor (Heißwasserauszug)	7,—
1.2.1.4.1. Gesamtstickstoff	25,—	1.2.3.10.	Molybdän (Heißwasserauszug)	15,—
1.2.1.4.2. Stickstoff nach KJELDAHL	18,—	1.2.4.	Pflanzenschädigende oder unerwünschte Stoffe	
1.2.1.5. Kalium, Phosphat, Calcium, Magnesium, Natrium, Schwefel (Sulfat), Chlor		1.2.4.1.	Kleingefäßversuch zur Feststellung der Anwesenheit schädigender oder wachstumshemmender Stoffe, je Gefäß	10,—
1.2.1.5.1. Grundgebühr für Aufschluß	10,—	1.2.4.1.1.	Erntetrockensubstanz, je Variante	8,—
1.2.1.5.2. Je Element	15,—	1.2.4.2.	Qualitative Prüfung auf einen bestimmten Stoff, z. B. Mineralöl, Chlorat, Chromat, Chlorid, Sulfat	5,— bis 20,—
1.2.1.6. Bor, Molybdän, Eisen, Mangan, Kobalt, Kupfer, Zink		1.2.4.3.	Quantitative Feststellung eines bestimmten Stoffes, z. B. Mineralöl, Chlorat, Chromat, Arsen, Blei, Cadmium (siehe auch 1.2.1. anorganische Stoffe)	25,— bis 100,—
1.2.1.6.1. Grundgebühr für Aufschluß	10,—	1.2.4.4.	Polycyclische Kohlenwasserstoffe, je Stoff	100,— bis 400,—
1.2.1.6.2. Je Element	25,—	1.2.5.	Sonstige Untersuchungen	
1.2.2. Organische Stoffe		1.2.5.1.	pH-Wert	3,—
1.2.2.1. Aus Glühverlust nach Trocknung	20,—	1.2.5.2.	Leitfähigkeit (Salzgehalt)	4,—
1.2.2.2. Aus Kohlenstoff (C×1,72)	15,—	1.2.5.3.	Volumengewicht, Raumgewicht	
1.2.2.3. Kohlenstoff und Stickstoff nach SPRINGER/KLEE (C/N-Verhältnis)	16,—	1.2.5.3.1.	Frisch (Stechzylinder)	4,—
1.2.2.4. Wirksame organische Substanz	30,—	1.2.5.3.2.	Mit Nachtrocknung	13,—
1.2.2.5. Humus, Farbwert und Farbquotient	15,—	1.2.5.3.3.	Gärtnerische Erden (VDLUFA-Methode)	5,—
1.2.2.6. Huminstoffe (Sulfacetolyse)	30,—	1.2.5.4.	Dichte	10,—
1.2.2.7. Huminsäuren, gravimetrisch	30,—	1.2.5.5.	Wasserkapazität	10,—
1.2.2.8. Hydrolysierbare Kohlenhydrate	20,—	1.2.5.6.	Austauschkapazität und austauschbare Kationen	
1.2.2.9. Zellulose	30,—	1.2.5.6.1.	Austauschkapazität (T-Wert) nach MEHLICH	60,—
1.2.3. Leicht verfügbare Pflanzennährstoffe		1.2.5.6.2.	Austauschbare Kationen (Ca, Mg, K, Na)	30,—
1.2.3.1. Löslicher Stickstoff (Wasser-, KCl-Formiat-Auszug)	9,—	1.2.5.7.	Phosphatfraktionierung	
		1.2.5.7.1.	Anorganische Phosphatfraktionen nach JACKSON, je Fraktion	15,—
		1.2.5.7.2.	Organisches Phosphat nach METHA	30,—
		1.2.5.8.	Kaliumfixierung	
		1.2.5.8.1.	Nasse Fixierung	15,—
		1.2.5.8.2.	Trockene Fixierung	20,—
		1.2.5.9.	Zersetzungsgrad (r-Wert)	80,—
		1.2.6.	Sammelanalysen	
		1.2.6.1.	Standarduntersuchung für landwirtschaftlich genutzte Böden (pH-Wert, Kalkbedarf, P ₂ O ₅ , K ₂ O), je Probe	6,—
			Bei Abrechnung nach ha:	
		1.2.6.1.1.	1 ha = 1 Probe	6,—

	DM		DM		
1.2.6.1.2.	1 ha = 1—1,25 Proben	7,—	1.5.4.6.	Streptomyceten	20,—
1.2.6.1.3.	1 ha = 1,25—1,5 Proben	8,50	1.5.4.7.	H ₂ S bildenden oder oxidierenden Mikroben	45,—
1.2.6.1.4.	1 ha = 1,5—2 Proben	10,—	1.5.5.	Bestimmung der Bodenatmung	
1.2.6.1.5.	Lageplan der Entnahmestellen, je ha	0,50	1.5.5.1.	Kurzzeitversuch nach ISERMAYER	25,—
1.2.6.1.6.	Nährstoffzustandskarte, je ha	1,—	1.5.5.2.	Langzeitversuch nach ISERMAYER	35,—
1.2.6.1.7.	Schülerproben für Unterrichts- zwecke (bis zu 5 Proben je Schüler)	4,—	1.5.5.3.	Warburgversuch	45,—
1.2.6.2.	Standarduntersuchung für gärt- nerische Erden unter Glas (Volu- mengewicht, pH-Wert, Salzgehalt, N, P ₂ O ₅ , K ₂ O)	20,—	1.5.6.	Bestimmung der Nitrifikation im Modellversuch	60,—
1.2.6.2.1.	Nachkontrolle während der Kultur (pH-Wert, Salzgehalt, N, P ₂ O ₅ , K ₂ O)	13,—	1.5.7.	Enzymaktivitätsmessungen	30,—
1.3.	Physikalische Untersuchungen		1.6.	Felduntersuchungen	
1.3.1.	Luftleitfähigkeit	4,—	1.6.1.	Bodenkundliche oder botanische Ansprache	2,—
1.3.2.	Wasserleitfähigkeit mit Stechzy- linder nach DE BOODT und LEENHEER	6,—	1.6.2.	Wassergehalt mit der Neutronen- sonde	3,—
1.3.3.	Gesamtporenvolumen (Luft- und Wassergehalt) nach VON NITZSCH	19,—	1.6.3.	Wassereindringwiderstand (Infil- trometer)	30,—
1.3.4.	pF-Bestimmung		1.6.4.	Dichte mittels Rammsonde	5,—
1.3.4.1.	Feldkapazität, permanenter Welke- punkt	40,—	1.6.5.	Sackungsuntersuchung nach HAL- LAKORPI/SEGEBERG	20,—
1.3.4.2.	Jeder weitere pF-Wert	10,—	1.6.6.	Kf-Wert, Wasserdurchlässigkeit nach SEGEBERG oder HOOG- HOUDT	20,—
1.3.5.	Aggregatgrößenverteilung (trok- kene Siebung)	14,—	1.6.7.	Vertorfungsgrad nach VON POST, je Probe	1,—
1.3.6.	Aggregatstabilität (Tauchverfah- ren)	25,—	1.6.8.	Sondierungen	
1.3.7.	Korngrößenbestimmung		1.6.8.1.	Mit Rammsonde nach PÜRCK- AUER, je lfd. m	6,—
1.3.7.1.	Siebanalyse, je Fraktion	5,—	1.6.8.2.	Mit Kammerbohrer, je lfd. m	10,—
1.3.7.2.	Pipettanalyse nach KÖHN, je Fraktion	15,—	2.	Wasseruntersuchungen	
1.3.7.3.	Zuschlag für Peroxidvorbehand- lung	7,—	2.1.	Probenahmen und allgemeine Kennzeichnungen	
1.3.7.4.	Zuschlag für Salzsäurevorbehand- lung	7,—	2.1.1.	Normale Entnahme	2,—
1.3.8.	Plastizitätszahl (Ausroll- und Fließgrenze)	30,—	2.1.2.	Entnahme unter besonderen Vor- kehrungen (z. B. Fixieren eines flüchtigen Stoffes)	10,—
1.4.	Botanische und zoologische Untersuchungen		2.1.3.	Allgemeine Kennzeichnung (Farbe, Klarheit, Geruch, Geschmack)	6,—
1.4.1.	Mikroskopische Feststellung des Torfotyps und des Zersetzungs- grades	25,—	2.2.	Chemische Untersuchungen	
1.4.2.	Bestimmung toxischer Pflanzen- und Tierreste (Gesamtanalyse)	70,—	2.2.1.	Allgemeine Kennwerte	
1.5.	Mikrobiologische Untersuchungen		2.2.1.1.	Abdampfrückstand, Gesamtrück- stand	15,—
1.5.1.	Gesamtkeimzahl, kulturell (VDLUFA-Methode)		2.2.1.2.	Glührückstand bzw. Glühverlust	5,—
1.5.1.1.	Bis zu 4 Proben, je Probe	25,—	2.2.1.3.	pH-Wert	2,—
1.5.1.2.	Jede weitere Probe	20,—	2.2.1.4.	Leitfähigkeit	3,—
1.5.2.	Pilzgehalt, kulturell		2.2.1.5.	Säure- bzw. Basenverbrauch (m-, p-Wert)	10,—
1.5.2.1.	Bis zu 4 Proben, je Probe	20,—	2.2.1.6.	Gesamthärte	8,—
1.5.2.2.	Jede weitere Probe	15,—	2.2.1.7.	Carbonathärte	8,—
1.5.3.	Algengehalt, kulturell (VDLUFA-Methode)	30,—	2.2.1.8.	Oxidierbarkeit (KMnO ₄ -Verbrauch)	15,—
1.5.4.	Zahlenmäßiger Nachweis von		2.2.2.	Kationen	
1.5.4.1.	Azotobakter	15,—	2.2.2.1.	Calcium, Magnesium, je Element	6,—
1.5.4.2.	Nitrifikanten	15,—	2.2.2.2.	Kalium, Natrium, Lithium, je Ele- ment	6,—
1.5.4.3.	Eiweißabbauern	15,—	2.2.2.3.	Ammonium	15,—
1.5.4.4.	Sporenbildnern	15,—	2.2.2.4.	Eisen	10,—
1.5.4.5.	Anaerobiern	35,—	2.2.2.5.	Mangan	15,—
			2.2.2.6.	Blei, Kupfer, Zink, Cadmium, je Element	6,—
			2.2.2.7.	Zuschlag zu 2.2.2.6. bei geringen Mengen, je Element	20,—
			2.2.2.8.	Qualitative Prüfung auf 1 Kation ^{1/2} der vorstehenden Gebühren	

	DM		DM
2.2.2.9.	Sonstige Kationen, je nach Schwierigkeit	25,— bis 100,—	
2.2.3.	Anionen		
2.2.3.1.	Chlorid	10,—	
2.2.3.2.	Fluorid, Bromid, Jodid, je Anion	35,—	
2.2.3.3.	Nitrat, Nitrit, Sulfid, je Anion	20,—	
2.2.3.4.	Sulfat, Phosphat, Polyphosphat, je Anion	15,—	
2.2.3.5.	Hydrogencarbonat	8,—	
2.2.3.6.	Qualitative Prüfung auf 1 Anion $\frac{1}{2}$ der vorstehenden Gebühren		
2.2.3.7.	Sonstige Anionen, je nach Schwierigkeit	25,— bis 100,—	
2.2.4.	Sonstige Inhaltsstoffe		
2.2.4.1.	Kieselsäure	25,—	
2.2.4.2.	Freie Kohlensäure.	15,—	
2.2.4.3.	Kalkangreifende Kohlensäure (Marmorversuch)	20,—	
2.2.4.4.	Stickstoff nach KJELDAHL	20,—	
2.2.4.5.	Chlor	15,—	
2.2.5.	Sammelanalysen		
2.2.5.1.	Standarduntersuchung für Abwasser zur Bewässerung von Kulturf lächen (pH-Wert, Leitfähigkeit, Ca, Mg, K, Na, HPO_4 , N)	60,—	
2.2.5.2.	Einfache Gießwasseranalyse für gärtnerische Kulturen (pH-Wert, Leitfähigkeit, Gesamthärte, Carbonathärte, Fe)	25,—	
2.3.	Anbauversuche		
2.3.1.	Kleingefäßversuch zur Feststellung der Wachstumsbeeinflussung durch Abwasser, je Variante	10,—	
3.	Düngemitteluntersuchungen		
3.1.	Chemische Untersuchungen		
3.1.1.	Anorganische Stoffe		
3.1.1.1.	Stickstoff		
3.1.1.1.1.	Ammoniumstickstoff		
3.1.1.1.1.1.	Destillation	22,—	
3.1.1.1.1.2.	Ausblasemethode	45,—	
3.1.1.1.1.3.	Formolmethode	25,—	
3.1.1.1.1.4.	Qualitativ	7,—	
3.1.1.1.2.	Nitratstickstoff		
3.1.1.1.2.1.	Methode ARND	22,—	
3.1.1.1.2.2.	Photometrisch mit 1-Oxy-2,4-Dimethylbenzol	40,—	
3.1.1.1.2.3.	Qualitativ	7,—	
3.1.1.1.3.	Ammonium- und Nitratstickstoff		
3.1.1.1.3.1.	Methode ARND	22,—	
3.1.1.1.4.	Amidstickstoff		
3.1.1.1.4.1.	Harnstoff nach KJELDAHL	22,—	
3.1.1.1.4.2.	Harnstoff (Ureasemethode)	45,—	
3.1.1.1.5.	Cyanamidstickstoff		
3.1.1.1.5.1.	Kalkstickstoff	25,—	
3.1.1.1.5.2.	Kalkstickstoff mit Nitratzusatz	35,—	
3.1.1.2.	Phosphor		
3.1.1.2.1.	Gesamtphosphorsäure	25,—	
3.1.1.2.2.	Wasserlösliches Phosphat	22,—	
3.1.1.2.3.	Citronensäurelösliches Phosphat	22,—	
3.1.1.2.4.	Ameisensäurelösliches Phosphat	22,—	
3.1.1.2.5.	Alkalisch-ammonium-citratlösliches Phosphat nach PETERMANN	30,—	
3.1.1.2.6.	Wasser- plus neutral-ammonium-citratlösliches Phosphat nach FRESENIUS/NEUBAUER	40,—	
3.1.1.2.7.	Polyphosphate (Angabe im Attest)	44,—	
3.1.1.2.8.	Zuschlag zu 3.1.1.2.2. und 3.1.1.2.6. bei Vorhandensein von Polyphosphaten	10,—	
3.1.1.2.9.	Phosphat, qualitativ	7,—	
3.1.1.3.	Kalium		
3.1.1.3.1.	Gesamtkalium		
3.1.1.3.1.1.	Perchlorat-Methode	22,—	
3.1.1.3.1.2.	Tetraphenylborat-Methode	25,—	
3.1.1.3.1.3.	Kobaltnitrit-Methode	30,—	
3.1.1.3.1.4.	Flammenphotometrisch	18,—	
3.1.1.3.2.	Kalium, qualitativ	7,—	
3.1.1.4.	Calcium und Magnesium		
3.1.1.4.1.	Calcium, gravimetrisch	22,—	
3.1.1.4.1.1.	Zuschlag für Kieselsäureabscheidung	8,—	
3.1.1.4.2.	Calcium, flammenphotometrisch	25,—	
3.1.1.4.3.	Magnesium, gravimetrisch	22,—	
3.1.1.4.3.1.	Zuschlag für Kieselsäureabscheidung	8,—	
3.1.1.4.4.	Magnesium, flammenphotometrisch	25,—	
3.1.1.4.4.1.	Zuschlag für Aufschluß und Kieselsäureabscheidung zur Bestimmung von Gesamtmagnesium	20,—	
3.1.1.4.5.	Calcium und Magnesium, komplexometrisch	40,—	
3.1.1.4.5.1.	Zuschlag für Kieselsäureabscheidung	8,—	
3.1.1.5.	Mikronährstoffe		
3.1.1.5.1.	Bor		
3.1.1.5.1.1.	Maßanalytische Bestimmung	25,—	
3.1.1.5.1.2.	Photometrische Bestimmung	35,—	
3.1.1.5.1.3.	Bei Destillation vor 3.1.1.5.1.1. oder 3.1.1.5.1.2. zusätzlich	25,—	
3.1.1.5.2.	Kupfer	35,—	
3.1.1.5.3.	Mangan	35,—	
3.1.1.5.4.	Zink	35,—	
3.1.1.5.5.	Eisen	35,—	
3.1.1.5.6.	Kobalt	50,—	
3.1.1.5.7.	Molybdän	50,—	
3.1.1.5.7.1.	Zuschlag für Aufschluß	15,—	
3.1.1.6.	Wasser		
3.1.1.6.1.	Trockenschrankmethode	10,—	
3.1.1.6.2.	Zuschlag für Vortrocknung	5,—	
3.1.1.6.3.	Destillationsmethode	30,—	
3.1.1.6.4.	Methode KARL FISCHER	65,—	
3.1.1.7.	Asche		
3.1.1.7.1.	Aus Glühverlust	15,—	
3.1.1.7.2.	Zuschlag für Trocknung	8,—	
3.1.1.7.3.	Zuschlag für Vortrocknung	6,—	
3.1.1.8.	Sulfat		
3.1.1.8.1.	Gravimetrisch	30,—	
3.1.1.8.2.	Qualitativ	7,—	
3.1.1.9.	Siliciumdioxid	45,—	
3.1.2.	Organische Stoffe		

	DM		DM
3.1.2.1.		Organische Substanz	
3.1.2.1.1.	15,—	Glühverlust	
3.1.2.1.2.	15,—	Methode LICHTERFELDE	
3.1.2.2.		Organisch gebundener Stickstoff	
3.1.2.2.1.	22,—	Methode KJELDAHL bei festen Stoffen	
3.1.2.2.2.	27,—	Methode KJELDAHL bei Flüssigkeiten	
3.1.2.2.3.	35,—	Methode KJELDAHL nach Nitratreduktion	
3.1.2.2.4.	40,—	Biuret	
3.1.3.		Pflanzenschädigende oder unerwünschte Stoffe	
3.1.3.1.	50,—	Aluminium	
3.1.3.2.	50,—	Arsen	
3.1.3.3.	50,—	Blei	
3.1.3.4.	50,—	Chrom	
3.1.3.5.	60,—	Nickel	
3.1.3.6.	50,—	Cadmium	
3.1.3.7.	45,—	Fluorid	
3.1.3.8.	20,—	Chlorid	
3.1.3.9.	15,—	Zuschlag für Aufschluß	
3.1.4.		Sonstige Untersuchungen	
3.1.4.1.	4,50	pH-Wert	
3.1.4.2.	13,—	Freie Säure	
3.1.4.3.	18,—	Basisch wirksame Stoffe	
3.1.4.4.	15,—	Karbonate nach SCHEIBLER	
3.1.4.5.		Dichtebestimmungen bei Flüssigdüngern	
3.1.4.5.1.	10,—	Mit Aräometer	
3.1.4.5.2.	20,—	Mit Pyknometer	
3.1.5.		Sammelanalysen	
3.1.5.1.	50,—	Wirtschaftseigene Düngemittel Standarduntersuchung (Wasser, Asche, Organische Substanz, Stickstoff, Phosphorsäure und Kalium)	
3.2.		Physikalische Untersuchungen	
3.2.1.		Mahlfeinheit	
3.2.1.1.	7,—	Trockene Siebung, zwei Fraktionen	
3.2.1.2.	3,—	Jede weitere Fraktion	
3.2.1.3.	25,—	Nasse Siebung, zwei Fraktionen	
3.2.1.4.	7,—	Jede weitere Fraktion	
4.		Saatgutuntersuchungen	
4.1.		Arten der Gruppen I bis III aus Anlage 2	
4.1.1.		Reinheit	
4.1.1.1.	8,—	Bei Arten der Gruppe I	
4.1.1.2.	12,—	Bei Arten der Gruppe II	
4.1.1.3.	16,—	Bei Arten der Gruppe III	
4.1.1.4.		Wenn die festgestellte Reinheit einer im Artenverzeichnis des Saatgutverkehrsgesetzes enthaltene Art 10 v. H. oder mehr unter dessen Anforderung liegt, zusätzlich Gebühr nach 4.1.1.	
4.1.1.5.		Wenn eine im Artenverzeichnis des Saatgutverkehrsgesetzes nicht enthaltene Art weniger als 70 v. H. Reinheit aufweist, zusätzlich Gebühr nach 4.1.1.	
		Die Untersuchungen nach 4.1.2. mit 4.1.7. setzen eine Reinheitsuntersuchung voraus, die zusätzlich nach 4.1.1. berechnet wird.	
4.1.2.		Keimfähigkeit	
4.1.2.1.		Standardmethoden	
4.1.2.1.1.	5,—	Keimfähigkeit ohne Feststellung der Anzahl der Keimlinge	
4.1.2.1.2.	9,—	Keimfähigkeit mit Feststellung der Anzahl der Keimlinge	
4.1.2.2.		Biochemische Methoden	
4.1.2.2.1.	6,—	Tetrazoliumkeimwert der Arten der Gruppe I	
4.1.2.2.2.	9,—	Tetrazoliumkeimwert der Arten der Gruppe II und III	
4.1.3.		Triebkraft	
4.1.3.1.	6,50	Triebkraft (Standardmethoden)	
4.1.3.2.	4,—	Tetrazolium-Triebkraftwert (nur zusätzlich zu 4.1.2.2.)	
4.1.4.		Schnittprobe, je angefangene 100 Korn/Knäuel	4,—
4.1.5.		Echtheit	
4.1.5.1.	32,—	Aufwuchsmethode im Klimaraum, Gewächshaus oder Freiland	
4.1.5.2.	13,—	Andere Methoden	
4.1.6.	5,—	Tausendkorngewicht	
4.1.7.		Gesundheitsprüfungen	
4.1.7.1.	7,—	Makroskopisch, ohne Inkubation	
4.1.7.2.	20,—	Mikroskopisch, mit oder ohne Inkubation	
4.1.8.	25,—	Maschinelle Vorreinigung von Rohware	
4.1.9.		Bestimmung fremder Samen in einer vorgeschriebenen Gewichtseinheit	
4.1.9.1.	8,—	Bei kleinsamigem Klee (kleiner als Rotklee), bei Mohn und bei Grassaaten mit Spelzfrüchten (kleiner als die von Wiesenschwingel), je angefangene 100 g	
4.1.9.2.	4,—	Bei grobsamigem Klee (so groß wie oder größer als Rotklee), bei Luzerne, Raps, Rüben, Senf, Lein, Ölrettich und grobsamigen Grassaaten (so groß wie oder größer als die Spelzfrüchte von Wiesenschwingel), je angefangene 100 g	
4.1.9.3.	4,—	Bei allen anderen Saaten je angefangene Mindestmenge für die Bestimmung fremder Samen nach ISTA-Vorschriften	
4.1.10.		Siebsortierung	
4.1.10.1.	3,50	Einfache Sortierung	
4.1.10.2.	10,—	Fraktionierte Sortierung (Kalibrierung)	
4.1.11.		Feuchtigkeitsbestimmung	
4.1.11.1.	8,—	Ohne Vortrocknung	
4.1.11.2.	12,—	Mit Vortrocknung	

	DM		DM
4.2. Mischungen		5.2.1.4. Magermilchpulver-Anteil in Milchaustausch-Futtermitteln	45,—
4.2.1. Mischungen, die nur aus großen Samen (so groß wie oder größer als ein Getreidekorn) bestehen, z. B. Hülsenfrucht-, Getreide-, Hülsenfrucht-Getreidemischungen		5.2.2. Fette und fettartige Substanzen	
4.2.1.1. Reinheit	8,—	5.2.2.1. Rohfett	
4.2.1.1.1. Zuschlag je Art in der Mischung	2,—	5.2.2.1.1. Einfache Extraktion	20,—
4.2.1.2. Keimfähigkeit je Art in der Mischung (setzt Reinheitsuntersuchung voraus)	nach 4.1.2.	5.2.2.1.2. Mehrfache Extraktion	28,—
4.2.2. Mischungen, bei denen eine Art kleiner ist als ein Getreidekorn, z. B. Klee-, Gras-, Klee-Grasmischungen, Fioringras mit Schafgarbe, Wicken mit Gras		5.2.2.1.3. Entzuckern, Hydrolyse, Bestimmung in Emulsionen, je Vorbehandlung	12,—
4.2.2.1. Reinheit	16,—	5.2.2.2. Fettkennzahlen	
4.2.2.1.1. Zuschlag je Art in der Mischung	3,—	5.2.2.2.1. Aldehydzahl	35,—
4.2.2.2. Keimfähigkeit je Art in der Mischung (setzt Reinheitsuntersuchung voraus)	nach 4.1.2.	5.2.2.2.2. Jodzahl	30,—
4.3. Ausstellung eines internationalen Berichts über eine Saatgutpartie (ISTA-Zertifikat)	2,—	5.2.2.2.3. Peroxidzahl	30,—
		5.2.2.2.4. Verseifungszahl	30,—
		5.2.2.2.5. Unverseifbares	30,—
		5.2.2.2.6. Säurezahl oder freie Fettsäure	12,—
		5.2.2.2.7. Zuschlag für erforderliche Fettextraktion (z. B. aus Mischfuttermitteln)	15,—
		5.2.2.2.8. Steig-, Fließ-, Klarschmelzpunkt, je Bestimmung	22,—
		5.2.2.2.9. Erstarrungspunkt	30,—
		5.2.2.3. Fettsäurebestimmungen	
		5.2.2.3.1. Gaschromatographisch (gesamtes Fettsäuremuster)	150,—
		5.2.2.4. Fettartige Stoffe	
		5.2.2.4.1. Lezithin nach DGF-Methode	50,—
		5.2.3. Rohfaser	
		5.2.3.1. Einfache Bestimmung im WEENDER-Verfahren	30,—
		5.2.3.2. Zuschlag für Vorbehandlung (Entfetten, Hydrolyse), je Vorbehandlung	8,—
		5.2.4. Kohlenhydrate	
		5.2.4.1. Stärke	26,—
		5.2.4.2. Lösliche Kohlenhydrate nach FELLENERBERG	40,—
		5.2.4.3. Zucker	
		5.2.4.3.1. Gesamtzucker	26,—
		5.2.4.3.2. Reduzierende Zucker	22,—
		5.2.4.3.3. Reduzierende Zucker zusätzlich zu 5.2.4.3.1.	15,—
		5.2.4.4. Lactose	32,—
		5.2.5. Asche, Mineralstoffe, Spurenelemente	
		5.2.5.1. Asche	
		5.2.5.1.1. Rohasche	15,—
		5.2.5.1.2. Salzsäure-unlösliche Asche (Sand)	20,—
		5.2.5.1.2.1. Zuschlag für Vorbehandlung	8,—
		5.2.5.2. Carbonate nach SCHEIBLER	15,—
		5.2.5.3. Kochsalz, aus Chlorid	18,—
		5.2.5.4. Natrium, Kalium, Magnesium, Calcium	
		5.2.5.4.1. Grundgebühr für das Herstellen der Lösung	15,—
		5.2.5.4.2. Je Element	12,—
		5.2.5.4.3. Zuschlag für Aufschluß von silicatischem Material	20,—
		5.2.5.5. Aluminium in leicht löslicher Form	30,—
		5.2.5.6. Nichtmetalle	
		5.2.5.6.1. Gesamtkieselsäure (Si O ₂)	45,—
		5.2.5.6.2. Ammoniak	22,—
5. Futtermitteluntersuchungen			
5.1. Probenahmen			
5.1.1. Einzel- und Mischfuttermittel			
5.1.1.1. Loses Schüttgut und gesackte Ware	15,—		
5.1.1.2. Flüssigsubstanzen	12,—		
5.1.1.3. Wasserreiche Nebenerzeugnisse der Brennereien, Brauereien, Zuckerraffinerien u. a.	15,—		
5.1.2. Wirtschaftseigene Grundfutter			
5.1.2.1. Aufwuchsproben (Grünland, Feldfutter)	10,—		
5.1.2.2. Rauhfutter	10,—		
5.1.2.3. Silagen	15,—		
5.1.2.4. Hackfrüchte	10,—		
5.2. Chemische Untersuchungen			
5.2.1. Stickstoffhaltige Substanzen			
5.2.1.1. Protein			
5.2.1.1.1. Rohprotein	22,—		
5.2.1.1.2. Pepsin-Salzsäure-lösliches Rohprotein	30,—		
5.2.1.1.3. Verdauliches Rohprotein nach AOAC-Methode	50,—		
5.2.1.1.4. Wasserlösliches Rohprotein	30,—		
5.2.1.1.5. Fällbare Proteinfraktionen	30,—		
5.2.1.2. Aminosäuren			
5.2.1.2.1. Aufschluß des Proteins	30,—		
5.2.1.2.2. Chromatographische Trennung			
5.2.1.2.2.1. Grundgebühr	30,—		
5.2.1.2.2.2. Je Aminosäure	40,—		
5.2.1.2.2.3. Verfügbares Lysin	75,—		
5.2.1.3. Sonstige Stickstoffverbindungen			
5.2.1.3.1. Flüchtige Stickstoffbasen	22,—		
5.2.1.3.2. Harnstoff	40,—		

	DM		DM		
5.2.5.6.3.	Nitrat	36,—	5.2.7.1.3.	Panthenol	70,—
5.2.5.6.4.	Nitrit	30,—	5.2.7.1.4.	B 12	80,—
5.2.5.6.5.	Phosphor		5.2.7.1.5.	Ascorbinsäure	42,—
5.2.5.6.5.1.	Gesamtphosphor	22,—	5.2.7.1.6.	D	120,—
5.2.5.6.5.2.	Citratlöslicher Phosphor nach PETERMANN	30,—	5.2.7.1.7.	E, K, je Vitamin	90,—
5.2.5.6.6.	Schwefel		5.2.7.2.	Pigmente	
5.2.5.6.6.1.	Sulfatschwefel	30,—	5.2.7.2.1.	Carotin	40,—
5.2.5.6.6.2.	Schweflige Säure	30,—	5.2.7.2.2.	Xanthophyll	50,—
5.2.5.6.6.3.	Sulfidschwefel	40,—	5.2.7.2.3.	Farbstoffgehalt von Paprika nach BENEDEK	36,—
5.2.5.6.6.4.	Gesamtschwefel	45,—	5.2.7.3.	Cocciostatica	
5.2.5.6.6.5.	Elementarer Schwefel	40,—	5.2.7.3.1.	Amprolium, Nicarbazin, Nitro- furazon, Nitrophenid, Dinitroor- thotoluamid (DOT), je Stoff	60,—
5.2.5.6.7.	Fluorid nach Destillation	45,—	5.2.7.3.2.	Ethopabat	90,—
5.2.5.6.8.	Chlorid	25,—	5.2.7.3.3.	Meticlorpindol	95,—
5.2.5.6.9.	Jodid, Bromid		5.2.7.4.	Saccharin	
5.2.5.6.9.1.	Qualitativ, je Element	15,—	5.2.7.4.1.	Qualitativ	50,—
5.2.5.6.9.2.	Quantitativ, je Element	50,—	5.2.7.4.2.	Quantitativ	
5.2.5.6.9.3.	Zuschlag für Aufschluß	15,—	5.2.7.4.2.1.	Ohne Anreicherung	25,—
5.2.5.7.	Spurenelemente		5.2.7.4.2.2.	Mit Anreicherung	75,—
5.2.5.7.1.	Grundgebühr für das Herstellen der Lösung	20,—	5.2.7.5.	Antioxydantien	
5.2.5.7.2.	Kupfer, Mangan, Eisen, Zink, je Element	25,—	5.2.7.5.1.	Ethoxyquin	
5.2.5.7.3.	Kobalt, Molybdän, je Element	30,—	5.2.7.5.1.1.	Qualitativ	40,—
5.2.5.7.4.	Zuschlag für Aufschluß von silica- tischem Material	20,—	5.2.7.5.1.2.	Quantitativ	75,—
5.2.6.	Toxisch wirkende oder uner- wünschte Stoffe		5.2.7.5.2.	Butylhydroxytoluol (BHT)	
5.2.6.1.	Anorganische Stoffe		5.2.7.5.2.1.	Qualitativ	40,—
5.2.6.1.1.	Quecksilber		5.2.7.5.2.2.	Quantitativ	75,—
5.2.6.1.1.1.	Qualitativer Nachweis in Getreide	20,—	5.2.7.5.3.	Dimetridazol	95,—
5.2.6.1.1.2.	Quantitativ	60,—	5.2.7.5.4.	Nitrovin (Payzone), Thiouracil, je Stoff	75,—
5.2.6.1.2.	Blei, Cadmium, Chrom, je Element	30,—	5.2.7.5.5.	Carbadox	150,—
5.2.6.1.2.1.	Grundgebühr für Aufschluß	15,—	5.2.7.5.6.	Arsanilsäure, Furazolidon, Sulfo- methazin, Sulfochinoxalin, Pipe- razin, je Stoff	60,—
5.2.6.1.3.	Palladium, Selen, Strontium, Thal- lium, Vanadium, Zinn, je Element	70,—	5.2.7.5.7.	Identifizierung von Antioxydan- tien	50,—
5.2.6.1.3.1.	Grundgebühr für Aufschluß	15,—	5.2.8.	Sonstige Untersuchungen	
5.2.6.1.4.	Arsen		5.2.8.1.	Feuchtigkeit (Wasser/Trockensub- stanz)	
5.2.6.1.4.1.	Qualitativ	18,—	5.2.8.1.1.	Trockenschrankmethode	
5.2.6.1.4.2.	Quantitativ	50,—	5.2.8.1.1.1.	Einfaches Trocknen	10,—
5.2.6.1.5.	Antimon	80,—	5.2.8.1.1.2.	Zuschlag für besonderen Arbeits- aufwand	5,—
5.2.6.2.	Organische Stoffe		5.2.8.1.2.	Destillationsmethode	30,—
5.2.6.2.1.	Blausäure, in glykosidischer Bin- dung		5.2.8.1.3.	Methode KARL FISCHER	65,—
5.2.6.2.1.1.	Qualitativ	12,—	5.2.8.1.4.	pH-Wert	4,50
5.2.6.2.1.2.	Quantitativ	40,—	5.2.8.2.	Gärfutter	
5.2.6.2.2.	Aflatoxine		5.2.8.2.1.	Milch-, Essig-, Buttersäure durch Destillation einschließlich pH-Wert und Bewertung nach FLIEG/ZIM- MER	30,—
5.2.6.2.2.1.	Qualitativ	70,—	5.2.8.2.2.	Zuschlag für zweifache Entzucker- ung	5,—
5.2.6.2.2.2.	Quantitativ	90,—	5.2.8.2.3.	Propionsäure, gaschromatogra- phisch, zusätzlich zu 5.2.8.2.1.	30,—
5.2.6.2.3.	Senföle nach Wasserdampfdestil- lation	40,—	5.2.8.3.	Gras und Heu	
5.2.6.2.4.	Theobromin	50,—	5.2.8.3.1.	Botanische Bestandsaufnahme	15,—
5.2.6.2.5.	Freies Gossypol, Gesamtgossypol, je Stoff	75,—	5.2.8.3.2.	Sinnenprüfung (Farbe, Geruch, Gefüge)	7,—
5.2.7.	Wirkstoffe und Zusatzstoffe				
5.2.7.1.	Vitamine				
5.2.7.1.1.	A	95,—			
5.2.7.1.2.	B 1, B 2, B 6, H, Nicotinsäureamid, Folsäure, Pantothensäure, Cholin, Aminobenzoesäure, Inosit, Orot- säure, je Stoff	65,—			

	DM		DM
5.2.8.3.3.		5.4.4.4.	
Beurteilung nach dem zweiteiligen DLG-Schlüssel, zusätzlich zur che- mischen Analyse	10,—	Clostridien, Staphylokokken, je Gruppe	40,—
5.2.8.3.4.		5.4.5.	
Beurteilung nach dem dreiteiligen DLG-Schlüssel, zusätzlich zur che- mischen Analyse	20,—	Keimprüfung und -identifizierung	
5.2.8.4.		5.4.5.1.	
Berechnung des Energiegehaltes zusätzlich zur chemischen Analyse (Stärkeeinheiten, Gesamtnährstoff, Energieameßzahl, umsetzbare Ener- gie)		Bakterien, Pilze, in Verbindung mit 5.4.4.1. oder 5.4.4.2., je Gruppe	8,—
5.2.8.4.1.		5.4.5.2.	
In Einzelfuttermitteln	12,—	Vorprüfung auf hygienisch be- denkliche Enterobakterien	25,—
5.2.8.4.2.		5.4.5.3.	
In Mischfuttermitteln	20,—	Enterobakterien in Verbindung mit 5.4.5.2.	40,—
5.2.8.5.		5.4.5.4.	
Enzymtest		Escherichia coli in Verbindung mit 5.4.4.1.	25,—
5.2.8.5.1.		5.4.5.5.	
Ureaseaktivität		Escherichia coli, allein	35,—
5.2.8.5.1.1.		5.4.5.6.	
Qualitativ	10,—	Aufgliederung Lactobazillen, homo- und heterofermentativ in Verbindung mit 5.4.4.3.	20,—
5.2.8.5.1.2.		5.4.5.7.	
Quantitativ	45,—	Biochemische Spezifizierung von Gattungen und Arten in Verbin- dung mit 5.4.4., je Mikroorganismen- mengruppe	20,— bis 120,—
5.2.8.6.		5.4.6.	
Fremde Farbstoffe		Mikrobiologische Prüfungen	
5.2.8.6.1.		5.4.6.1.	
Nachweis	28,—	Haltbarkeit von Gärfutter	45,—
5.2.8.6.2.		5.4.6.2.	
Identifizierung	35,—	Eignung als Silierhilfsmittel (Eig- nung im Kulturversuch), je Mikro- organismengruppe	60,—
5.2.8.6.3.		5.4.6.3.	
FRÖLICH-Test in Sojaprodukten	30,—	Gärgasverluste im Kleinsilo, je Variante	50,—
5.3.		5.5.	
Physikalische Untersuchungen		Mikroskopische Untersuchungen	
5.3.1.		5.5.1.	
Siebanalyse		Prüfung auf Zusammensetzung und Reinheit	
5.3.1.1.		5.5.1.1.	
Trockene Siebung, zwei Fraktionen	7,—	Einzelfuttermittel	
5.3.1.2.		5.5.1.1.1.	
Jede weitere Fraktion	3,—	Qualitativ	12,—
5.3.2.		5.5.1.1.2.	
Löslichkeit, Sedimentationsverfah- ren in Trockenmilchprodukten	26,—	Quantitativ nach Zähl-, Meß- oder Ausleseverfahren	20,—
5.3.3.		5.5.1.2.	
Quellvermögen	20,—	Mischfuttermittel	20,—
5.3.4.		5.5.1.3.	
Korngrößenbestimmung		Vorbereitung von gepreßten Fut- termitteln	7,—
5.3.4.1.		5.5.1.4.	
Mit Mikrometer	8,—	Anorganische Gemenge	12,—
5.3.4.2.		5.5.2.	
Mit Meßmikroskop	20,—	Prüfung auf Verdorbenheit	
5.4.		5.5.2.1.	
Mikrobiologische Untersuchungen		Sinnenprüfung und mikroskopi- sche Voruntersuchung auf Vorhan- densein von Mikroorganismen, Sporen von Brand- und Rostpilzen, Milben usw.	10,—
5.4.1.		5.5.2.2.	
Antibiotika		Zuschlag für das Auszählen von Sporen von Brand- und Rostpilzen, Milben usw.	20,—
5.4.1.1.		5.5.3.	
Nachweis	15,—	Sonstige Untersuchungen	
5.4.1.2.		5.5.3.1.	
Identifizierung		Mineralische Verunreinigungen	7,—
5.4.1.2.1.		5.5.3.2.	
Chromatographisch	30,—	Organische Verunreinigungen (Fremdbesatz)	
5.4.1.2.2.		5.5.3.2.1.	
Elektrophoretisch	70,—	Qualitativ	12,—
5.4.1.3.		5.5.3.2.2.	
Chlortetracyclin, Oxytetracyclin, Oleandomycin, je Stoff	40,—	Quantitativ	30,—
5.4.1.4.		5.5.4.	
Tylosin, Virginiaamycin, Chloram- phenicol, Penicillin, Streptomycin, je Stoff	50,—	Nachweis von Zusatzstoffen (Vitamine, Spurenelemente, Anti- biotika, Harnstoff), je Stoff	8,—
5.4.1.5.		5.5.5.	
Zinkbacitracin, Neomycin, Ery- thromycin, Spiramycin, Nystatin, je Stoff	60,—	Ureasetest bei Sojaschrot	10,—
5.4.1.6.		5.5.6.	
Flavophospholipol, Hygromycin, je Stoff	70,—	Futterhefe, nach Zählmethode	25,—
5.4.2.		6.	
Arzneimittel und Coccidiostatica		Pflanzenuntersuchungen	
5.4.2.1.		6.1.	
Identifizierung		Chemische Untersuchungen	
5.4.2.1.1.		6.1.1.	
Chromatographisch	30,— bis 90,—	Protein	
5.4.2.1.2.		6.1.1.1.	
Elektrophoretisch	90,—	Rohprotein nach KJELDAHL	20,—
5.4.2.2.		6.1.1.2.	
Monensin	60,—	Rohprotein nach DUMAS	20,—
5.4.3.			
Aminosäuren			
5.4.3.1.			
Lysin, Methionin, je Aminosäure	75,—		
5.4.4.			
Keimgehaltsbestimmungen			
5.4.4.1.			
Bakterien; Pilze und Hefen, je Gruppe	28,—		
5.4.4.2.			
Für Frischebeurteilung	50,—		
5.4.4.3.			
Lactobazillen, Enterokokken, Ente- robakterien, je Gruppe	35,—		

	DM		DM		
6.1.1.3.	Farbbindetest nach UDY	8,—	6.2.2.3.	Kornsartierung, 4 Fraktionen	10,—
6.1.1.4.	Schädlicher Stickstoff (Blauzahl)	18,—	6.2.2.3.1.	Jede weitere Fraktion	2,—
6.1.2.	Kleber		6.2.3.	Mehluntersuchungen	
6.1.2.1.	Feuchtkleber	18,—	6.2.3.1.	Farinogramm	25,—
6.1.2.2.	Trockenkleber	30,—	6.2.3.2.	Extensogramm	30,—
6.1.2.3.	Testzahl	8,—	6.2.3.3.	Amylogramm	25,—
6.1.2.4.	Sedimentationswert nach ZELENY	10,—	6.2.3.4.	Wasseraufnahme mit Farinograph	15,—
6.1.2.5.	Quellzahl Q_{90} und Q_{60} (Kleberabfall)	20,—	6.2.3.5.	Wasseraufnahme von Quellmehlen	15,—
6.1.3.	Zucker		6.2.3.6.	Quellungskurven bei Roggenmehl- produkten	30,—
6.1.3.1.	Saccharosegehalt polarimetrisch	22,—	6.2.3.7.	Fallzahl nach ICC-Vorschrift	12,—
6.1.3.2.	Maltosezahl nach RUMSEY/ RITTER	25,—	6.2.4.	Stärke (REIMANN- oder PAROW'sche Waage)	12,—
6.1.4.	Stärke nach EWERS	30,—	6.2.5.	Backversuch (Backmehlherstellung oder Mahlversuch), je kg	7,—
6.1.5.	Rohfett		6.2.6.	Speisewertprüfung (Kochverhalten und organoleptische Prüfung)	10,—
6.1.5.1.	Einfache Extraktion	20,—	6.2.7.	Vollernteverträglichkeit von Kar- toffeln, je Zuchtstamm	50,—
6.1.5.2.	Mehrfache Extraktion	28,—	6.2.8.	Veredlungseignung (Chipsback- versuch)	7,—
6.1.6.	Rohfaser	30,—			
6.1.6.1.	Zuschlag für Vorbehandlung (Ent- fetten, Hydrolyse)	10,—	6.3.	Gruppenanalysen	
6.1.7.	Mineralstoffe		6.3.1.	Zuckerrüben	
6.1.7.1.	Rohasche (Mehl)	20,—	6.3.1.1.	Zuckergehalt und schädlicher Stickstoff (Blauzahl)	32,—
6.1.7.2.	Lösliche Asche in Zuckerrüben, konduktometrisch	12,—	6.3.1.2.	Lösliche Asche (konduktome- trisch), zusätzlich zu 6.3.1.1.	10,—
6.1.7.3.	Natrium, Kalium, Magnesium, Calcium, Phosphor		6.3.2.	Raps und Rübsen	
6.1.7.3.1.	Grundgebühr für das Herstellen der Lösung	15,—	6.3.2.1.	Ölgehalt, Feuchtigkeit, Fremdstof- fe nach der Bekanntmachung zur Verordnung M Nr. 1/60 über Preise für inländischen Raps und Rübsen vom 17. August 1960 (BAnz Nr. 162)	40,—
6.1.7.3.2.	Natrium, Kalium, Magnesium, Calcium, je Element	12,—	6.3.2.2.	Ölgehalt, Feuchtigkeit, Fremdstoff nach Verordnung (EWG) Nr. 1470/ 68, 1767/69, 1381/70	48,—
6.1.7.3.3.	Phosphor	22,—	6.3.3.	Mahlweizen	
6.1.7.4.	Spurenelemente		6.3.3.1.	Rohprotein i. Tr., Sedimentations- wert	28,—
6.1.7.4.1.	Grundgebühr für das Herstellen der Lösung	15,—	6.3.3.2.	Rohprotein i. Tr., Sedimentations- wert, Fallzahl	40,—
6.1.7.4.2.	Kupfer, Mangan, Eisen, Zink, je Element	25,—	6.3.4.	Mahlroggen	
6.1.7.4.3.	Kobalt, Molybdän, Blei, Cadmium, je Element	30,—	6.3.4.1.	Rohprotein i. Tr., Fallzahl, Amylo- gramm	50,—
6.1.7.5.	Toxisch wirkende oder uner- wünschte Stoffe (z. B. As, Hg, Ni, Sb, Sn), je Stoff	20,—	6.3.4.2.	Rohprotein i. Tr., Fallzahl, Amylo- gramm, Maltosezahl	70,—
6.1.8.	Sonstige Untersuchungen		6.4.	Botanische-biologische Untersuchungen	
6.1.8.1.	Ammoniak, Chlorid, je Stoff	22,—	6.4.1.	Besatz	
6.1.8.2.	Sulfat	30,—	6.4.1.1.	In Getreide	20,—
6.1.8.3.	pH-Wert	4,50	6.4.1.2.	Besatzfraktionen	
6.1.8.4.	Säuregrad bei Mehl	12,—	6.4.1.2.1.	Auswuchs, Bruchkorn u. a., je Fraktion	9,—
6.1.9.	Vitamine		6.4.1.2.2.	Granotest (mechanische Analyse mit Auslese)	10,—
6.1.9.1.	B 1, B 2, je Vitamin	65,—	6.4.2.	Spelzen- und Schälgehaltsbe- stimmung in Getreide und Getrei- derzeugnissen	25,—
6.1.9.2.	Ascorbinsäure	42,—	6.4.3.	Keimprüfung (Braugerste, Weizen)	
6.1.9.3.	E	90,—	6.4.3.1.	Mit Sandbett	5,—
6.1.9.4.	Nicotinsäureamid	65,—			
6.2.	Physikalische Untersuchungen				
6.2.1.	Feuchtigkeit				
6.2.1.1.	Schnellbestimmung, elektro- metrisch	10,—			
6.2.1.2.	Trockenschrankmethode, einfach	10,—			
6.2.1.3.	Zuschlag für Vortrocknung	8,—			
6.2.2.	Gewichte				
6.2.2.1.	Hektolitergewicht	10,—			
6.2.2.2.	Tausendkorngewicht	18,—			

	DM		DM		
6.4.3.2.	Mit Tetrazolium	6,—	7.2.1.7.1.	Grundgebühr für Aufschluß	15,—
6.4.3.3.	Mit Vitascop, Einzeluntersuchung .	6,—	7.2.1.8.	Kobalt, Blei, Cadmium, Quecksilber, Chrom, je Element	30,—
6.4.3.4.	Nach SCHÖNFELD Auszählung nach 3 und 5 Tagen .	8,—	7.2.1.8.1.	Grundgebühr für Aufschluß	15,—
6.4.3.5.	Nach AUBRY Auszählung nach 3 und 5 Tagen .	8,—	7.2.1.9.	Arsen	50,—
6.4.4.	Kartoffelprüfungen		7.2.2.	Organische Stoffe	
6.4.4.1.	Augenstecklingsprüfung, je Knolle	0,35	7.2.2.1.	Aus Glühverlust nach Trocknung	20,—
6.4.4.2.	IGEL/LANGE-Test, je Knolle . . .	0,15	7.2.2.2.	Aus Kohlenstoff (C×1,72)	15,—
6.4.4.3.	Nematodenresistenz, je Knolle . .	0,25	7.2.2.3.	Kohlenstoff und Stickstoff nach SPRINGER/KLEE (C/N-Verhältnis)	16,—
6.4.4.4.	Serologische Testung, je Pflanze .	0,35	7.2.2.4.	Wirksame organische Substanz . . .	30,—
6.4.4.5.	Serologische Testung auf zweiten Virus, je Pflanze	0,20	7.2.2.5.	Zellulose	30,—
6.4.4.6.	Abreibung auf Testpflanze A 6, je Pflanze	0,25	7.2.3.	Leicht verfügbare Pflanzennährstoffe: siehe 1.2.3.	
6.4.4.7.	Prüfung der Virusresistenz, je Zuchtstamm	60,—	7.2.4.	Pflanzenschädigende oder unerwünschte Stoffe	
6.4.4.8.	Prüfung der Immunität oder Überempfindlichkeit gegenüber Virusarten, je Zuchtstamm und Virusart	1,—	7.2.4.1.	Kleingefäßversuch: siehe 7.3.1.	
6.5.	Anbau- und Modellversuche		7.2.4.2.	Quantitative Analyse eines bestimmten Stoffes: siehe 7.2.1. und 1.2.3.	
6.5.1.	Winterhärtetest bei Weizen	4,—	7.2.4.3.	Unerwünschte Bestandteile z. B. Glas	20,—
6.5.2.	Wertprüfungen		7.2.5.	Sonstige Untersuchungen	
6.5.2.1.	Getreide und Körnerleguminosen . .	70,—	7.2.5.1.	pH-Wert	4,50
6.5.2.2.	Futterpflanzen, einschnittig	75,—	7.2.5.2.	Leitfähigkeit (Salzgehalt)	4,50
6.5.2.3.	Futterpflanzen, mehrschnittig . . .	145,—	7.2.5.3.	Volumengewicht, Raumgewicht	
6.5.2.4.	Körnermais	90,—	7.2.5.3.1.	Frisch	4,—
6.5.2.5.	Silomais	100,—	7.2.5.3.2.	Mit Nachtrocknung	13,—
6.5.2.6.	Rüben	130,—	7.2.5.4.	Dichte	10,—
7.	Abfalluntersuchungen		7.2.5.5.	Wasserkapazität	10,—
7.1.	Probenahmen, allgemeine Kennzeichnungen, Aufbereitungen zur Analyse		7.2.6.	Sammelanalysen	
7.1.1.	Normale Probenahme	2,—	7.2.6.1.	Orientierende Untersuchung von Siedlungsabfällen (pH-Wert, Trok- kensubstanz, Glührückstand, orga- nische Substanz, Stickstoff, Phos- phorsäure, Kalium, Calcium, Mag- nesium, Prüfung auf pflanzen- schädliche Stoffe)	180,—
7.1.2.	Probenahme unter erschwerten Bedingungen	10,—	7.3.	Anbauversuche	
7.1.3.	Allgemeine Kennzeichnung (Farbe, Konsistenz, Homogenität, Geruch)	6,—	7.3.1.	Kleingefäßversuch zur Feststellung der Wachstumsbeeinflussung, drei Ansatzvarianten	40,—
7.1.4.	Aufbereitung zur Analyse	10,—	7.3.1.1.	Jede weitere Ansatzvariante	10,—
7.2.	Chemische Untersuchungen		7.3.1.2.	Erntetrokensubstanz, je Ansatz- variante	8,—
7.2.1.	Anorganische Stoffe (Gesamtgehalte)		8.	Sonstige Leistungen	
7.2.1.1.	Wasser bzw. Trockensubstanz . . .	10,—	8.1.	Rückstandsuntersuchungen auf chemische Pflanzenschutzmittel	
7.2.1.1.1.	Zuschlag bei erhöhtem Arbeitsaufwand	5,—	8.1.1.	Gaschromatographische Methoden	150,— bis 400,—
7.2.1.2.	Asche bzw. Glühverlust	15,—	8.1.2.	Photometrische Methoden	50,— bis 200,—
7.2.1.2.1.	Im Anschluß an 7.2.1.1.	11,—	8.1.3.	Sonstige Methoden	50,— bis 150,—
7.2.1.3.	Carbonate nach SCHEIBLER	15,—	8.2.	Untersuchungen auf Nematoden	
7.2.1.4.	Basisch wirksame Stoffe, berechnet als Calciumoxid	18,—	8.2.1.	Probenahme	2,—
7.2.1.5.	Stickstoff		8.2.2.	Zystenbildende Nematoden	
7.2.1.5.1.	Gesamtstickstoff	35,—	8.2.2.1.	Kartoffelnematoden	
7.2.1.5.2.	Stickstoff nach KJELDAHL	22,—	8.2.2.1.1.	Biotest	3,—
7.2.1.6.	Kalium, Phosphat, Calcium, Magnesium, Natrium, Sulfat, Chlorid, je Element	15,—	8.2.2.1.2.	FENWICK-Methode	
7.2.1.6.1.	Grundgebühr für Aufschluß	15,—	8.2.2.1.2.1.	Mit Vitalitäts- und biologischer Bestimmung	8,—
7.2.1.7.	Bor, Eisen, Mangan, Kupfer, Zink, je Element	25,—			

	DM		DM
8.2.2.1.2.2. Ohne Bestimmung	5,—	8.3.	Überwachung von Baumschulen und Muttergärten (Erhaltungs- und Reiser-schnittgärten) auf Obstvirosen
8.2.2.2. Getreidenematoden			
8.2.2.2.1. Biotestverfahren	2,50		
8.2.2.2.2. FENWICK-Methode		8.3.1.	Untersuchung aller Bäume einer Baumschule oder eines Muttergartens, je Baum
8.2.2.2.2.1. Mit Vitalitäts- und biologischer Bestimmung	10,—		0,01 mindestens 10,—
8.2.2.2.2.2. Ohne Bestimmung	5,—	8.3.2.	Schriftlicher Bericht über das Ergebnis der Untersuchung einer Baumschule oder eines Muttergartens
8.2.2.3. Rübennematoden			25,—
8.2.2.3.1. Biotestverfahren	3,—	8.4.	Ornithologische Lehrgänge in der Staatlichen Vogelschutzwarte
8.2.2.3.2. FENWICK-Methode			
8.2.2.3.2.1. Mit Vitalitäts- und biologischer Bestimmung	10,—		Kursgebühr, je Teilnehmer
8.2.2.3.2.2. Ohne Bestimmung	5,—		5,—
8.2.3. Nicht zystenbildende (wandernde) Nematoden	10,— bis 25,—		

Anlage 2

Verzeichnis der Saatgut-Gruppen

	Gruppe		Gruppe
Alexandrienerklee — <i>Trifolium alexandrinum</i>	II	Honiggräser — <i>Holcus</i> spp.	III
Alsike, Schwedenklee — <i>Trifolium hybridum</i>	II	Hornklee, Hornschotenklee — <i>Lotus corniculatus</i>	II
Ampfer — <i>Rumex</i> spp.	II	Inkarnatklee — <i>Trifolium incarnatum</i>	II
Anis — <i>Pimpinella anisum</i>	III	Kamille — <i>Matricaria chamomilla</i>	III
Artischocke — <i>Cynara cardunculus</i>	III	Kammgras — <i>Cynosurus cristatus</i>	III
Aubergine — <i>Solanum melongena</i>	II	Kanariensaat — <i>Phalaris canariensis</i>	II
Baldrian — <i>Valeriana officinalis</i>	III	Kerbel — <i>Anthriscus cerefolium</i>	III
Basilikum, Basilienkraut — <i>Ocimum basilicum</i>	III	Kichererbse — <i>Cicer arietinum</i>	I
Bastardklee — <i>Trifolium hybridum</i>	II	Klee — <i>Anthyllis, Lotus, Medicago, Melilotus, Trifolium, Trigonella</i>	II
Baumwoll-Arten — <i>Gossypium</i> spp.	I	Kleiner Klee — <i>Trifolium dubium</i>	II
Bermudagrass — <i>Cynodon dactylon</i>	III	Knaulgras — <i>Dactylis glomerata</i>	III
Besenhirse — <i>Sorghum dochna</i> var. <i>technicum</i>	I	Kohlgemüse-Varietäten — <i>Brassica oleracea</i> var.	II
Beta-Rübe — <i>Beta vulgaris</i>	II	Kohlrübe — <i>Brassica napus</i> var. <i>napobrassica</i>	II
Bibernelle — <i>Sanguisorba</i> spp.	II	Kopfsalat — <i>Lactuca sativa</i>	III
Blumensamen	II	Koriander — <i>Coriandrum sativum</i>	III
Bohnen — <i>Phaseolus</i> spp., <i>Vicia faba</i>	I	Kressen — <i>Lepidium sativum, Rorippa nasturtium-aquaticum</i>	III
Bohnenkraut — <i>Satureja hortensis</i>	III	Kreuzkümmel, Kumin — <i>Cuminum cyminum</i>	III
Boretsch — <i>Borago officinalis</i>	III	Kümmel — <i>Carum carvi</i>	III
Braunsenf — <i>Brassica nigra</i>	II	Kürbis — <i>Cucurbita pepo</i>	I
Buchweizen — <i>Fagopyrum</i> spp.	I	Ladinoklee, Weißklee — <i>Trifolium repens</i>	II
Cumin — <i>Cuminum cyminum</i>	III	Lavendel — <i>Lavandula angustifolia</i>	III
Dill — <i>Anethum graveolens</i>	III	Leindotter — <i>Camelina sativa</i>	III
Drahtschmiele — <i>Deschampsia flexuosa</i>	III	Leinsaat — <i>Linum usitatissimum</i>	II
Einjährige Rispe — <i>Poa annua</i>	III	Liebstock — <i>Levisticum officinale</i>	III
Eierfrucht — <i>Solanum melongena</i>	II	Lieschgras, Timothe — <i>Phleum pratense</i>	III
Endivie — <i>Cichorium endivia</i>	III	Linse — <i>Lens culinaris</i>	I
Erbsen — <i>Pisum</i> spp.	I	Löwenzahn — <i>Taraxacum</i> spp.	III
Erdbeerklee — <i>Trifolium fragiferum</i>	II	Lupinen — <i>Lupinus</i> spp.	I
Erdnuß — <i>Arachis hypogaea</i>	I	Luzerne — <i>Medicago</i> spp.	II
Esparsette — <i>Onobrychis viciifolia</i>	I	Mairübe — <i>Brassica rapa</i> var. <i>rapa</i>	II
Estragon — <i>Artemisia dracunculus</i>	III	Mais — <i>Zea mays</i>	I
Feinschwengel, Haarschwengel — <i>Festuca ovina</i> var. <i>capillata</i>	III	Majoran — <i>Majorana hortensis</i>	III
Feldsalate — <i>Valeriana</i> spp.	III	Malven — <i>Malva</i> spp.	II
Fenchel — <i>Foeniculum vulgare</i>	III	Mangold — <i>Beta vulgaris</i> var. <i>vulgaris</i>	II
Fioringras — Weißes Straußgras — <i>Agrostis gigantea</i>	III	Melde — <i>Atriplex hortensis</i>	III
Fruchtbare Rispe — <i>Poa palustris</i>	III	Melisse — <i>Melissa officinalis</i>	III
Futtermübe — <i>Beta vulgaris</i> var. <i>alba</i>	II	Melone — <i>Cucumis melo</i>	I
Gelbklee — <i>Medicago lupulina</i>	II	Milokorn — <i>Sorghum</i> spp.	I
Gelbsenf, Weißer Senf — <i>Sinapis alba</i>	II	Minze-Arten — <i>Mentha</i> spp.	III
Gemeine Rispe — <i>Poa trivialis</i>	III	Mohn-Arten — <i>Papaver</i> spp.	III
Gemüse Kohl-Varietäten — <i>Brassica oleracea</i> var.	II	Möhre — <i>Daucus carota</i>	III
Gerste — <i>Hordeum vulgare</i>	I	Nachtschatten — <i>Solanum</i> spp.	II
Ginster — <i>Sarothamnus</i> spp., <i>Genista</i> spp.	II	Neuseeländer Spinat — <i>Tetragonia tetragonioides</i>	II
Glatthafer — <i>Arrhenatherum elatius</i>	III	Ölrauke — <i>Eruca sativa</i>	II
Goldhafer — <i>Trisetum flavescens</i>	III	Paprika — <i>Capsicum annuum</i>	III
Gurke — <i>Cucumis sativus</i>	I	Pastinak — <i>Pastinaca sativa</i>	III
Hafer — <i>Avena sativa</i>	I	Persischer Klee — <i>Trifolium resupinatum</i>	II
Hainrispe — <i>Poa nemoralis</i>	III	Petersilie — <i>Petroselinum crispum</i>	III
Hanf — <i>Cannabis sativa</i>	I	Pfeifengras — <i>Molinia coerulea</i>	III
Härtlicher Schwengel — <i>Festuca ovina</i> var. <i>duriuscula</i>	III	Pflücksalat — <i>Lactuca sativa</i>	III
Herbstrübe — <i>Brassica rapa</i>	II	Phacelia — <i>Phacelia tanacetifolia</i>	III
Hirsen — <i>Panicum</i> spp., <i>Paspalum</i> spp., <i>Setaria</i> spp., <i>Sorghum</i> spp.	I	Platterbsen — <i>Lathyrus</i> spp.	I
		Platthalmrispe — <i>Poa compressa</i>	III
		Porree — <i>Allium porrum</i>	II
		Portulak — <i>Portulaca oleracea</i>	III
		Quecken — <i>Agropyron</i> spp.	III
		Radies — <i>Raphanus</i> spp.	II

	Gruppe		Gruppe
Rapunzel — <i>Valerianella</i> spp., <i>Campanula</i> spp.	III	Senf-Arten — <i>Brassica</i> spp., <i>Sinapis</i> spp.	II
Raps — <i>Brassica napus</i>	II	Serradella — <i>Ornithopus sativus</i>	II
Rasenschmiele — <i>Deschampsia caespitosa</i>	III	Silbergras — <i>Corynephorus canescens</i>	III
Raute — <i>Ruta graveolens</i>	III	Sojabohne — <i>Glycine max</i>	I
Reis — <i>Oryza sativa</i>	I	Sonnenblume — <i>Helianthus annuus</i>	I
Rettich — <i>Raphanus</i> spp.	II	Spargel — <i>Asparagus officinalis</i>	I
Rhabarber — <i>Rheum</i> spp.	III	Spinat — <i>Spinacia oleracea</i>	II
Rispengräser — <i>Poa</i> spp.	III	Spörgel — <i>Spergula arvensis</i>	II
Roggen — <i>Secale cereale</i>	I	Steckrübe, Kohlrübe — <i>Brassica napus</i> var. <i>napobrassica</i>	II
Rohrglanzgras — <i>Phalaris arundinacea</i>	III	Steinklee-Arten — <i>Melilotus</i> spp.	II
Rohrschwengel — <i>Festuca arundinacea</i>	III	Straußgräser — <i>Agrostis</i> spp.	III
Rosmarin — <i>Rosmarinus officinalis</i>	III	Sudangras — <i>Sorghum sudanense</i>	III
Rote Rübe, Rote Bete — <i>Beta vulgaris</i> var. <i>conditiva</i>	II	Sumpfschotenklee — <i>Lotus uliginosus</i>	II
Rotklee — <i>Trifolium pratense</i>	II	Tabak — <i>Nicotiana</i> spp.	III
Rotschwengel — <i>Festuca rubra</i>	III	Thymian — <i>Thymus vulgaris</i>	III
Ruchgras — <i>Anthoxanthum odoratum</i>	III	Timothe, Lieschgras — <i>Phleum pratense</i>	III
Rübsen — <i>Brassica rapa</i> var. <i>silvestris</i>	II	Tollkirsche — <i>Atropa belladonna</i>	III
Rübstiel — <i>Brassica rapa</i>	II	Tomate — <i>Lycopersicon esculentum</i>	II
Runkelrübe — <i>Beta vulgaris</i> var. <i>alba</i>	II	Trespen — <i>Bromus</i> spp.	III
Salat — <i>Lactuca sativa</i>	III	Verschiedenblättriger Schwengel — <i>Festuca heterophylla</i>	III
Salbei — <i>Salvia officinalis</i>	III	Weidelgräser — <i>Lolium</i> spp.	III
Sareptasenf — <i>Brassica juncea</i>	II	Weißklee — <i>Trifolium repens</i>	II
Schafgarbe — <i>Achillea millefolium</i>	III	Weißkohl — <i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i>	II
Schafschwengel — <i>Festuca ovina</i>	III	Weizen — <i>Triticum</i> spp.	I
Schmielen — <i>Deschampsia</i> spp., <i>Aira</i> spp.	III	Wermut — <i>Artemisia absinthium</i>	III
Schnittlauch — <i>Allium schoenoprasum</i>	II	Wicken — <i>Lathyrus</i> spp., <i>Vicia</i> spp.	I
Schnittkohl — <i>Brassica napus</i>	II	Wiesenfuchsschwanz — <i>Alopecurus pratensis</i>	III
Schnittsalat — <i>Lactuca sativa</i>	III	Wiesenrispe — <i>Poa pratensis</i>	III
Schotenklee-Arten — <i>Lotus</i> spp.	II	Wiesenschwengel — <i>Festuca pratensis</i>	III
Schwaden — <i>Glyceria</i> spp.	III	Wundklee — <i>Anthyllis vulneraria</i>	II
Schwarzsenf — <i>Brassica nigra</i>	II	Ysop — <i>Hyssopus officinalis</i>	III
Schwarzwurzel — <i>Scorzonera hispanica</i>	I	Zichorie — <i>Cichorium intybus</i>	III
Schwedenklee, Bastardklee, Alsike — <i>Trifolium hybridum</i>	II	Zuckerhirse — <i>Sorghum saccharatum</i>	I
Schwengel — <i>Festuca</i> spp.	III	Zuckerrübe — <i>Beta vulgaris</i> var. <i>altissima</i>	II
Sellerie — <i>Apium graveolens</i>	III	Zwiebel — <i>Allium cepa</i>	II

Verordnung zum Vollzug des Milchgesetzes (Milchverordnung)

Vom 13. Mai 1976

Auf Grund von § 5 Abs. 1, § 9 Abs. 2, § 11 Abs. 4, § 12 Abs. 1 Satz 1, § 13 Abs. 4, § 18 Abs. 1 Satz 1, § 37, § 43 Abs. 2 Satz 2, § 52 Abs. 2 und § 54 Abs. 1 des Milchgesetzes vom 31. Juli 1930 (RGBl I S. 421), zuletzt geändert durch Gesetz vom 2. März 1974 (BGBl I S. 469, 601), sowie auf Grund von § 3 Nr. 3 Buchst. d, § 14 Abs. 2 Satz 1, § 17 Nr. 6 und § 30 Abs. 1 der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes vom 15. Mai 1931 (RGBl I S. 150), zuletzt geändert durch Verordnung vom 18. April 1975 (BGBl I S. 967), erlassen die Bayerischen Staatsministerien des Innern und für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, ersteres hinsichtlich des § 25 Abs. 1 dieser Verordnung auch auf Grund des Art. 1 Abs. 4 des Gesetzes über den Vollzug des Lebensmittelrechts vom 2. Dezember 1969 (GVBl S. 382), geändert durch Gesetz vom 23. Dezember 1971 (GVBl S. 471), folgende Verordnung:

Abschnitt I

Allgemeine Vorschriften über den Verkehr mit Milch

§ 1

Gesundheitszustand des Personals

Zu § 13 des Milchgesetzes

Das ärztliche Zeugnis, das jemand nach den §§ 17 und 18 des Bundes-Seuchengesetzes vorlegen muß, weil er in einer Molkerei, Rahmstation oder Sammelstelle oder in einem Betrieb des Milch- und Lebensmittelhandels tätig ist, hat auch eine Feststellung darüber zu enthalten, ob Hinderungsgründe nach § 13 Abs. 3 des Milchgesetzes vorliegen. § 18 des Bundes-Seuchengesetzes gilt entsprechend.

§ 2

Beschaffenheit der Ställe,
Verwendung von Melkmaschinen

Zu den §§ 15 und 17 der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes

(1) Lauf- und Freiluftstallungen sind nur zulässig, wenn genügend Einstreu verwendet und zum Melken ein eigener Melkraum benützt wird. In einstreulosen oder einstreuarmer Laufställen mit Liegeboxen und planbefestigter oder mit Spaltenboden ausgelegter Lauffläche genügt bei ausreichender Sauberhaltung ein Melkstand.

(2) Bei der Verwendung von Melkmaschinen ist folgendes zu beachten:

1. Vor der erstmaligen Verwendung von Melkmaschinen in einem Bestand sind die Kühe tierärztlich auf Eutererkrankungen zu untersuchen.
2. Eutererkrankte Kühe dürfen nicht mit der Melkmaschine gemolken werden.
3. Die Melkmaschinen sind nach jedem Gebrauch unter Verwendung von Reinigungs- und Entkeimungsmitteln, die mit dem Gütezeichen der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft versehen sind, an einem luftigen Ort außerhalb des Stalles zu reinigen und entkeimt aufzubewahren.

§ 3

Geräte

§ 3 Nr. 3 Buchst. d der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes findet keine Anwendung auf

1. Stahlwalzen zur Trocknung von Milch,
2. Vakuumpompe und ihre Zuleitungen aus Kupfer, sofern derartige Anlagen bereits betrieben werden. Bei Neuanschaffungen darf Kupfer nicht mehr verwendet werden.

§ 4

Beförderung der Milch

(1) Auf einem Fahrzeug, mit dem Milch befördert wird, dürfen nicht gleichzeitig auch Tiere befördert werden.

(2) Wird Milch mit Milchsammeltankwagen beim Erzeuger abgeholt, so muß sie dabei ebenso geprüft werden wie bei der Annahme durch eine Milchsammelstelle.

§ 5

Schutzbekleidung, Rauchverbot

(1) Wer in einer Milchsammelstelle oder Milchverarbeitungsstelle Milch oder Milcherzeugnisse behandelt, muß saubere, waschbare Schutzbekleidung tragen; zur Schutzbekleidung gehört auch eine Kopfbedeckung.

(2) In den Räumen von Milchsammelstellen, Milchverarbeitungsstellen und Milchhandelsbetrieben, in denen Milch oder Milcherzeugnisse behandelt werden, darf nicht geraucht werden.

Abschnitt II

Vorzugsmilch

Zu den §§ 5, 6, 7, 13 und 37 des Milchgesetzes und zu § 1 Abs. 2 b und §§ 15 bis 19 der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes

§ 6

Erlaubnispflicht

(1) Wer Vorzugsmilch gewinnen will, bedarf dazu der Erlaubnis.

(2) Die Erlaubnis darf nur erteilt werden, wenn

1. der Antragsteller die erforderliche Zuverlässigkeit besitzt, insbesondere die Gewähr dafür bietet, daß die lebensmittelrechtlichen Vorschriften eingehalten werden,
2. bei der Gewinnung, Behandlung oder Bearbeitung der Vorzugsmilch keine Personen tätig werden, bei denen Hinderungsgründe nach § 13 Abs. 1 oder 3 des Milchgesetzes vorliegen,
3. der Gesundheitszustand der Tiere eine nachteilige Beeinflussung der Vorzugsmilch nicht erwarten läßt,
4. die Einrichtungen und Gegenstände vorhanden sind, die zur Gewinnung, Behandlung und Bearbeitung von Vorzugsmilch erforderlich sind,
5. die Räume, Einrichtungen und Gegenstände den im § 7 des Milchgesetzes und den dazu ergangenen Ausführungsvorschriften gestellten Anforderungen entsprechen.

(3) Die Erlaubnis ist zurückzunehmen, wenn sich nachträglich Umstände ergeben, die ihre Versagung rechtfertigen würden.

§ 7

Zukauf

Vorzugsmilchbetriebe dürfen von anderen landwirtschaftlichen Betrieben keine Milch zukaufen.

§ 8

Beschaffenheit, Zusammensetzung und Kennzeichnung der Vorzugsmilch

(1) Vorzugsmilch darf nicht erhitzt werden. Sie darf nicht früher als am Vorabend des Abfülltages ermolken sein. Ausnahmsweise kann die für den Ort der Ausgabe an die Verbraucher zuständige Kreisverwaltungsbehörde auch die Abgabe von Frühmilch des Vortages gestatten, wenn infolge besonderer Verhältnisse eine raschere Abgabe dieser Milch nicht durchführbar ist.

(2) Auf der Außenseite oder auf dem Verschluss der Gefäße oder Behältnisse ist deutlich die Bezeichnung „Rohe Vorzugsmilch“ anzubringen. Weiter ist der Name des Erzeugers, der Ort der Gewinnung, die Menge in Volumeneinheiten sowie entweder unverschlüsselt nach Tag und Monat der Zeitpunkt, an dem die Milch abgefüllt worden ist (Abfülldatum), durch die Angabe „abgefüllt am ...“ oder der Zeitpunkt, bis zu dem sie gekühlt mindestens haltbar ist (Haltbarkeitsdatum), durch die Angabe „gekühlt mindestens haltbar bis ...“ anzugeben. Das Haltbarkeitsdatum ist auf der Grundlage einer Lagerungstemperatur von 10 bis 12° C zu berechnen.

(3) Der Fettgehalt der Vorzugsmilch muß mindestens 3,50 v. H. betragen.

(4) Bei der Abgabe aus dem Vorzugsmilchbetrieb darf die Keimzahl der Vorzugsmilch 100 000 Keime im ml auf Chinablau-Lactose-Bouillon-Agar nicht überschreiten. Der Coli-Titer muß in 0,1 ml negativ sein.

(5) Vorzugsmilch darf bei der Abgabe an den Verbraucher den pH-Wert von 6,8 nicht über- und 6,5 nicht unterschreiten.

(6) Die Vorzugsmilchbetriebe sind verpflichtet, sich an den vom Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten oder den von diesem beauftragten Stellen vorgeschriebenen regelmäßigen Güteprüfungen zu beteiligen. Die Milchproben sind hierzu unentgeltlich einzusenden.

§ 9

Gesundheitszustand des Personals in Vorzugsmilchbetrieben

(1) Personen dürfen in Betrieben zur Gewinnung, Behandlung und Bearbeitung von Vorzugsmilch nur eingestellt werden, wenn sie durch ein Zeugnis des Gesundheitsamtes, das nicht älter als ein Jahr ist, nachweisen, daß bei ihnen Hinderungsgründe nach § 13 Abs. 1 und 3 des Milchgesetzes nicht vorliegen. Sie müssen sich durch jährliche Wiederholungsuntersuchungen auf diese Hinderungsgründe überprüfen lassen. Verweigern sie die Untersuchung, so dürfen sie nicht weiterbeschäftigt werden.

(2) § 18 Abs. 3 des Bundes-Seuchengesetzes gilt entsprechend.

(3) Die Zeugnisse sind dem Arbeitgeber für die Dauer der Beschäftigung auszuhändigen und von diesem auf Verlangen der zuständigen Überwachungsbehörde zur Einsichtnahme vorzulegen.

(4) Unternehmer dürfen in ihrem Betrieb bei der Gewinnung, Behandlung und Bearbeitung von Vorzugsmilch nur tätig sein, wenn ihnen das Gesundheitsamt jährlich bescheinigt, daß bei ihnen Hinderungsgründe nach § 13 Abs. 1 und 3 des Milchgesetzes nicht vorliegen. Die Absätze 2 und 3 gelten entsprechend.

§ 10

Gesundheitszustand der Tiere

(1) Der Rinderbestand von Vorzugsmilchbetrieben muß amtlich als tuberkulose- und brucellosefrei an-

erkannt sowie frei von Mastitiden und Salmonellen sein.

(2) Rinder, die an anderen Krankheiten leiden, die die Beschaffenheit der Milch nachteilig beeinflussen können (§ 3 Abs. 1 des Milchgesetzes, § 3 Nr. 1 und § 4 Abs. 1 und 2 der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes), sind für die Dauer der Erkrankung aus dem Bestand zu entfernen. Sie dürfen erst dann wieder in den Bestand zurückgebracht werden, wenn nach tierärztlicher Begutachtung der Grund für die Entfernung weggefallen ist.

(3) Ist bei Rindern des Betriebes Salmonellose festgestellt oder sind Rinder des Betriebes einer Salmonelleninfektion verdächtig oder herrscht in dem Betrieb eine andere auf die Rinder übertragbare Tierseuche, so darf die Milch dieses Betriebes so lange nicht als Vorzugsmilch in den Verkehr gebracht werden, bis die angeordneten Schutzmaßnahmen aufgehoben sind. Das gleiche gilt für anzeigepflichtige Tierseuchen, die durch die Milch auf den Menschen übertragen werden können. § 4 Abs. 1 Nr. 5 der Rinder-Salmonellose-Verordnung vom 6. Januar 1972 (BGBl I S. 7) bleibt unberührt.

§ 11

Tierärztliche Überwachung

(1) In Vorzugsmilchbetrieben untersteht die gesamte Tierhaltung einschließlich der Fütterung der laufenden Aufsicht durch einen Tierarzt. Die Kosten trägt der Betriebsinhaber.

(2) Der Bestand ist in folgender Weise tierärztlich zu überwachen:

1. Die Rinder sind jeden Monat klinisch auf alle Krankheiten zu untersuchen, die die Beschaffenheit der im Betrieb gewonnenen Milch nachteilig beeinflussen können (§ 3 des Milchgesetzes) oder Schutzmaßnahmen im Sinne des § 4 des Milchgesetzes notwendig machen. Einmal im Jahr ist damit eine Untersuchung auf Tuberkulose durch einen Tierarzt des Veterinäramtes nach den hierfür geltenden Bestimmungen zu verbinden.
2. Bei jeder Untersuchung (Nummer 1) sind Einzelmilchproben von allen Kühen und halbjährlich Kotproben von allen Rindern des Bestandes zu entnehmen und zur Untersuchung an das Landesuntersuchungsamt für das Gesundheitswesen einzusenden.
3. Das Veterinäramt hat die Vorzugsmilchbetriebe regelmäßig zu überwachen.

§ 12

Behandlung der Vorzugsmilch (Reinigung, Kühlung, Verpackung, Aufbewahrung)

(1) Die Vorzugsmilch ist unverzüglich nach der Gewinnung in den Milchbehandlungsraum zu bringen und hier sofort mittels Wattefilter zu reinigen. Der Milchbehandlungsraum darf nur zur Behandlung der Vorzugsmilch verwendet werden.

(2) Nach dem Reinigen ist die Milch mindestens auf + 5° C zu kühlen und auf dieser Temperatur zu halten. Sie ist mit selbsttätigen Vorrichtungen in keimfreie Originalgefäße oder -behältnisse abzufüllen. Pappscheibenschlüsse dürfen nicht verwendet werden. Die abgefüllte Milch muß bis zur Beförderung bei höchstens + 5° C aufbewahrt werden. Beim Bezug von mindestens 10 Litern Vorzugsmilch durch Großverbraucher kann die Milch in keimfrei gemachten, plombierten Behältnissen abgegeben werden. Diese haben den Anforderungen des § 9 des

Milchgesetzes und des § 21 der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes zu entsprechen.

(3) Vorzugsmilch darf auch zum Genuß an Ort und Stelle nur in verkaufsfertigen, unverletzten Originalgefäßen oder -behältnissen abgegeben werden.

Abschnitt III

Bearbeitung und Verarbeitung der Milch

§ 13

Begriffsbestimmungen der Be- und Verarbeitungsstellen

(1) **Milchsammelstellen** im Sinne dieser Bestimmungen sind milchwirtschaftliche Betriebsstätten, in denen Milch oder Rahm von Erzeugerbetrieben angenommen und gekühlt oder tiefgekühlt wird.

(2) **Milchverarbeitungsstellen** im Sinne dieser Bestimmungen sind milchwirtschaftliche Unternehmen, die Milch oder Rahm bearbeiten oder verarbeiten. Als Milchverarbeitungsstellen gelten auch die Betriebe, die Käse fertiglageren.

§ 14

Milchbehandlung beim Erzeuger

Zu den §§ 6, 7 und 12 des Milchgesetzes und zu den §§ 17 und 23 der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes

(1) Die Milch ist sofort nach dem Melken mit Wattefiltern zu reinigen. Milch, die nicht unmittelbar nach dem Melken und Reinigen zu einer Sammelstelle oder Molkerei gebracht oder an der Betriebsstätte des Erzeugers unmittelbar an Verbraucher abgegeben wird, ist bis zur Abgabe mindestens auf $+ 14^{\circ}\text{C}$ zu kühlen und kühlzuhalten.

(2) Die Milchkanne sind auf erhöhten Milchbänken zur Abholung der Milch bereitzustellen und vor Verschmutzung zu schützen. Wird die Milch durch Milchsammelwagen abgeholt, müssen die Milchbänke mindestens 30 cm, im übrigen mindestens 50 cm hoch sein.

§ 15

Behandlung der Milch in Milchsammelstellen und Milchverarbeitungsstellen

(1) Milchverarbeitungsstellen dürfen nur Milch annehmen, deren Säuregrad unter $9,5^{\circ}\text{SH}$ liegt oder deren pH-Wert 6,2 nicht unterschreitet.

(2) Wärmebehandelte Konsummilch darf nur aus Milch hergestellt werden, deren Säuregrad unter $7,6^{\circ}\text{SH}$ liegt oder deren pH-Wert 6,5 nicht unterschreitet.

(3) Milchverarbeitungsstellen haben die Milch zu reinigen (§ 23 Abs. 1 der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes).

(4) Milchsammelstellen und Milchverarbeitungsstellen haben Milch, die nicht alsbald bearbeitet oder verarbeitet wird, zu kühlen; die Temperatur der Milch, die zur Bereitung von wärmebehandelter Konsummilch bestimmt ist, darf $+ 10^{\circ}\text{C}$ und die Temperatur der Milch, die für andere Zwecke bestimmt ist, $+ 14^{\circ}\text{C}$ nicht überschreiten.

(5) Zum unmittelbaren Verbrauch darf Milch nur als wärmebehandelte Konsummilch abgegeben werden. Die Wärmebehandlung richtet sich nach § 1 Abs. 3 Nr. 2 Buchst. b, § 1a Abs. 2 oder § 2 Abs. 1 der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes.

(6) In den Milchverarbeitungsstellen muß die pasteurisierte Konsummilch nach der Wärmebehandlung tiefgekühlt werden (§ 23 Abs. 3 der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes).

(7) Absatz 5 gilt nicht für die Abgabe von Rohmilch durch Erzeuger nach Maßgabe der Hygieneverordnung für Milch-ab-Hof-Abgabe vom 24. Mai 1973 (BGBl I S. 477) oder durch den Milcheinzelhandel, soweit an diesen solche Milch auf Grund einer Zulassung nach § 4 der genannten Verordnung abgegeben werden darf. Er gilt ferner nicht für Vorzugsmilch.

§ 16

Keimgehalt der pasteurisierten Konsummilch

Die pasteurisierte Konsummilch darf bei der Abgabe aus der Milchverarbeitungsstelle einen Keimgehalt von 75 000 in 1 ml nicht überschreiten. Coliforme Keime dürfen in 0,1 ml nicht nachweisbar sein. Der Keimgehalt ist auf milchzuckerfreiem Bouillon-Agar zu bestimmen.

§ 17

Aushang

Einzelhandelsbetriebe, die auf Grund einer Zulassung nach § 4 der Hygiene-Verordnung für Milch-ab-Hof-Abgabe Rohmilch abgeben dürfen, haben an der Abgabestelle einen deutlich sichtbaren Hinweis mit folgendem Wortlaut anzubringen:

„Rohmilch

Die in diesem Betrieb ausgegebene Milch ist nicht erhitzt. Sie soll daher vor dem Genuß abgekocht werden.“

§ 18

Ausnahmen für Alpinsennereien

Zu § 14 Abs. 2 der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes

Die Vorschriften des § 15 Abs. 1, § 16 Nr. 1 und der §§ 18 und 19 der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes gelten nicht für Alpinsennereien. Diese Betriebe haben jedoch die allgemeinen Anforderungen der Gesundheitspflege und Reinlichkeit zu beachten.

§ 19

Sondervorschriften

Die besonderen Vorschriften für Vorzugsmilch werden durch die Vorschriften dieses Abschnitts nicht berührt.

Abschnitt IV

Abgabe der Milch

§ 20

Eutergesundheitsüberwachung

Eine Eutergesundheitsüberwachung im Sinne des § 2 Abs. 1 Nr. 2 der Hygieneverordnung für Milch-ab-Hof-Abgabe ist ausreichend, wenn ein Tierarzt die Kühe halbjährlich auf Erkrankungen des Euters untersucht und dabei auch Einzelmilchproben durch ein tierärztliches Institut untersuchen läßt.

§ 21

Milchgroß- und Milcheinzelhandel

Zu den §§ 6 und 7 des Milchgesetzes und zu den §§ 18 und 19 der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes

(1) Wer Milch oder die in § 35 Abs. 1 des Milchgesetzes genannten Milcherzeugnisse kauft, um sie an Wiederverkäufer abzusetzen, betreibt Milchgroßhan-

del im Sinne dieser Bestimmungen. Als Wiederverkäufer gelten nicht die in § 2 Abs. 2 des Milchgesetzes erwähnten Verbraucher. Der Milchgroßhändler ist berechtigt, Milch und Milcherzeugnisse auch unmittelbar an Verbraucher abzugeben.

(2) Der Milchgroßhändler hat im Hauptbetrieb und in den Zweigstellen geeignete, von den Milchlageräumen und Milchbehandlungsräumen getrennte Räume mit den nötigen Einrichtungen zur Reinigung und Trocknung solcher Gegenstände bereitzustellen, die mit Milch in Berührung kommen.

(3) Wer Milch oder die in § 35 Abs. 1 des Milchgesetzes genannten Milcherzeugnisse kauft, um sie unmittelbar an Verbraucher abzugeben, betreibt Milchkleinhandel im Sinne dieser Bestimmungen. Der Milchkleinhändler hat zur Reinigung und Trocknung der mit Milch in Berührung kommenden Gegenstände und Gefäße eine dem Umfang des Milchverkaufes entsprechende Reinigungsmöglichkeit mit fließendem warmen Wasser einzurichten. Diese darf sich nicht in Wohnräumen, Küchen oder Waschküchen befinden. Die Kreisverwaltungsbehörde kann im Einzelfall für die Zwecke nach Satz 2 die Bereitstellung eines eigenen Raumes anordnen, wenn dies der Umfang des Geschäftsbetriebes und die Erhaltung der Reinlichkeit und Ordnung erfordern. Der Milchkleinhändler hat die Milchkannen und Milchflaschen vor der Rückgabe an die Molkerei baldmöglichst vorzu-reinigen. Selbsttätige Abfüllgeräte sind täglich auseinanderzunehmen, zu reinigen und zu desinfizieren.

(4) Absatz 3 Satz 2 bis 4 gilt nicht für Kleinhandelsgeschäfte, die ausschließlich molkereimäßig abgefüllte Milch in verlorener Packung abgeben.

(5) Für den Milchkleinhändler, der die Milch unmittelbar vom Erzeuger kauft (§ 4 der Hygieneverordnung für Milch-ab-Hof-Abgabe), gilt Absatz 2 entsprechend.

§ 22

Zuverlässigkeit des Unternehmers

Zu § 14 Abs. 5, §§ 15 und 17 des Milchgesetzes

Unzuverlässig ist insbesondere, wer

1. den Antrag vorsätzlich mit unwahren Angaben begründet,
2. als Unternehmer bisher ohne die erforderliche behördliche Erlaubnis trotz Beanstandung den Handel mit Milch betrieben hat,
3. als Unternehmer Hilfskräfte beschäftigt, von denen er weiß, daß sie den gesundheitlichen Anforderungen des § 17 des Bundes-Seuchengesetzes oder des § 13 Abs. 3 des Milchgesetzes nicht entsprechen.

§ 23

Einrichtungen und Räume für den Milchgroß- und -kleinhandel

Zu den §§ 6 und 7 des Milchgesetzes und § 18 Abs. 1 und § 19 der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes

(1) Milch und Milcherzeugnisse im Sinne des § 35 Abs. 1 des Milchgesetzes müssen in Kühleinrichtungen so aufbewahrt werden, daß die Temperatur nicht über + 12° C ansteigt; sie sind vor schädlicher Licht-einwirkung zu schützen.

(2) Die Kreisverwaltungsbehörde kann in Einzelfällen zur Sicherung der Versorgung die Abgabe von Milch und Milcherzeugnissen in behelfsmäßigen Milchabgabestellen unter den erforderlichen Auflagen zulassen

(3) Im Laden dürfen Waren oder andere Gegenstände, durch die Milch oder Milcherzeugnisse im Sinne des § 35 Abs. 1 des Milchgesetzes nachteilig beeinflusst werden können, nicht aufbewahrt, behan-

delt, feilgehalten oder abgegeben werden. Das gilt insbesondere für Fleisch und Fleischerzeugnisse, Geflügel, Fische, Obst, Gemüse, Kartoffeln, Tabak und Tabakerzeugnisse, Seife, Wasch- und Putzmittel, sofern diese Waren nicht so verpackt sind, daß die Verbreitung von Geruch, Staub oder Krankheitserregern ausgeschlossen ist. Käse und Zubereitungen aus Käse müssen geruchsicher aufbewahrt werden.

(4) Absatz 3 gilt nicht, wenn Milch und Milcherzeugnisse im Sinne des § 35 Abs. 1 des Milchgesetzes nur in verkaufsfertigen, molkereimäßig abgefüllten Packungen oder aus geschlossenen Behältnissen abgegeben werden. Die Behältnisse müssen eine mechanische Abmeßvorrichtung haben und so beschaffen und aufgestellt sein, daß die Milch oder die Milcherzeugnisse vor Staub, Schmutz und Gerüchen geschützt sind.

§ 24

Verkauf der Milch außerhalb der Läden

Zu § 11 des Milchgesetzes und § 22 der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes

(1) Wer Milch öffentlich, insbesondere auf Märkten, Plätzen und Straßen von umschlossenen, festen oder fahrbaren Abgabestellen an Verbraucher abgeben will, bedarf der Erlaubnis. Sie kann widerruflich, befristet oder unter Auflagen erteilt werden. Die Erlaubnis darf nur gegeben werden, wenn besondere örtliche Verhältnisse (vorübergehende Veranstaltungen, Versorgung abseits gelegener aufgelockerter Wohngebiete usw.) gegeben sind; ein bestimmter Absatzbereich ist dabei festzulegen. Die Milch darf nur abgegeben werden

1. in geschlossenen Behältnissen zur verkaufsfertigen Abgabe an die Verbraucher oder
2. aus geschlossenen Behältnissen, die in einer Betriebsstätte (§ 11 Abs. 3 Milchgesetz) zur Abgabe an die Verbraucher gefüllt wurden, wenn die Abgabebehältnisse mit einer selbsttätigen Abmeß- und Ausflußvorrichtung versehen und innerhalb der Abgabestelle so aufgestellt oder angebracht sind, daß eine Verunreinigung der Milch und der Abfüllvorrichtung während der Fahrt und bei der Abgabe nicht eintreten kann. Die Behältnisse und Abmeßvorrichtungen müssen durch ein Prüfungsamt für milchwirtschaftliche Maschinen und Geräte geprüft und als den Vorschriften des § 22 der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes entsprechend begutachtet sein.

(2) Die Abgabestelle muß von einer festen Betriebsstätte aus eingesetzt sein, bei der die erforderlichen Wasch- und Reinigungsanlagen vorhanden sind. Sie muß mit einer Kühleinrichtung ausgestattet sein, die sichert, daß die Temperatur der Milch bei der Abgabe + 12° C nicht übersteigt.

(3) Die Zustellung von Milch an Kleinverbraucher ist nur in verkaufsfertigen Gefäßen oder Behältnissen zulässig.

Abschnitt V

Zuständigkeit

§ 25

Zuständige Behörden

(1) Zuständige Behörde im Sinne des § 2 Abs. 1 Nr. 2 der Hygieneverordnung für Milch-ab-Hof-Abgabe ist das Staatsministerium des Innern (§ 20 dieser Verordnung).

(2) Zuständige Stelle im Sinne des § 4 Nr. 1 und Nr. 4 Buchst. a der Milch-Sachkunde-Verordnung vom 22. Dezember 1972 (BGBl I S. 2555) ist die Regierung.

(3) Zuständige Behörde im Sinne des § 14 Abs. 1, § 15 Abs. 1 und § 16 Abs. 1 des Milchgesetzes, § 1 Abs. 3 Nr. 2 Buchst. b Halbsatz 2 und § 4 Abs. 4 der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes, § 2 Abs. 2 und § 4 der Hygieneverordnung für Milch-ab-Hof-Abgabe und zuständig zur Erteilung der Erlaubnis nach § 6 Abs. 1 und § 24 Abs. 1 dieser Verordnung ist die Kreisverwaltungsbehörde. Sie wird durch das Gesundheitsamt, das Veterinäramt, das Landesuntersuchungsamt für das Gesundheitswesen und das Bayerische Landesamt für Ernährungswirtschaft unterstützt.

Abschnitt VI

Bußgeld- und Schlußbestimmungen

§ 26

Bußgeldbestimmungen

Nach § 46 Abs. 3 des Milchgesetzes kann mit Geldbuße bis zu zehntausend Deutsche Mark belegt werden, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen

1. § 1 eine Person beschäftigt oder als Unternehmer eine Tätigkeit ausübt, ohne daß das ärztliche Zeugnis eine Feststellung darüber enthält, ob Hinderungsgründe nach § 13 Abs. 3 des Milchgesetzes vorliegen,
2. § 2 Abs. 1 Lauf- oder Freiluftstallungen unterhält, ohne daß die vorgeschriebenen Voraussetzungen erfüllt sind,
3. § 2 Abs. 2 vor der tierärztlichen Untersuchung des Kuhbestandes oder zum Melken einer euterkranken Kuh eine Melkmaschine verwendet oder die Melkmaschine nicht in der vorgeschriebenen Weise reinigt und entkeimt,
4. § 4 Abs. 1 gleichzeitig mit der Milch auch ein Tier befördert,
5. § 5 Abs. 1 in einer Milchsammelstelle oder Milchverarbeitungsstelle Milch oder Milcherzeugnisse behandelt, ohne Schutzkleidung zu tragen,
6. § 5 Abs. 2 in Milchsammelstellen, Milchverarbeitungsstellen oder Milchhandelsbetrieben raucht,
7. § 6 Abs. 1 ohne Erlaubnis Vorzugsmilch gewinnt,
8. § 7 von anderen landwirtschaftlichen Betrieben Milch zukauff,
9. § 8 Abs. 1 Satz 1 Vorzugsmilch erhitzt,
10. § 8 Abs. 1 Satz 2 und 3 als Erzeuger Vorzugsmilch abgibt, die das zulässige Alter überschritten hat,
11. § 8 Abs. 2 Satz 1 und 2 die Gefäße oder Behältnisse mit Vorzugsmilch nicht ordnungsgemäß kennzeichnet,
12. § 8 Abs. 3 Vorzugsmilch mit einem geringeren Fettgehalt als 3,50 v. H. in den Verkehr bringt,
13. § 8 Abs. 4 Vorzugsmilch mit einem unzulässigen Keimgehalt in den Verkehr bringt,
14. § 8 Abs. 5 Vorzugsmilch mit einem unzulässigen pH-Wert abgibt,
15. § 9 Personen beschäftigt oder eine Tätigkeit ausübt oder die Zeugnisse des Gesundheitsamtes der Überwachungsbehörde nicht vorlegt,
16. § 10 Abs. 2 kranke Rinder nicht aus dem Bestand entfernt,
17. § 10 Abs. 3 Milch als Vorzugsmilch in den Verkehr bringt,

18. § 11 Abs. 1 und 2 die Tiere des Vorzugsmilchbetriebes nicht ordnungsgemäß durch einen Tierarzt überwachen läßt,
19. § 12 Vorzugsmilch nicht sachgemäß behandelt oder sie in anderer als der vorgeschriebenen Weise abgibt oder den Milchbehandlungsraum anderweitig benutzt,
20. § 14 Abs. 1 die Milch nicht sachgemäß reinigt oder kühlt,
21. § 14 Abs. 2 die Milchkannen zur Abholung bereitstellt,
22. § 15 Abs. 1 oder 2 Milch mit einem unzulässigen Säuregrad annimmt oder solche Milch zu wärmebehandelter Konsummilch weiterverarbeitet,
23. § 15 Abs. 3, 4 oder 6 die Milch nicht sachgemäß reinigt oder kühlt,
24. § 15 Abs. 5 Milch ohne die vorgeschriebene Wärmebehandlung zum unmittelbaren Verbrauch abgibt,
25. § 16 pasteurisierte Konsummilch mit einem unzulässigen Keimgehalt abgibt,
26. § 17 den vorgeschriebenen Hinweis nicht anbringt,
27. § 21 Abs. 2 oder 3 die notwendigen Räume und Einrichtungen zur Reinigung der mit Milch in Berührung kommenden Gegenstände nicht bereitstellt,
28. § 21 Abs. 3 als Milchkleinhändler die Milchkannen und Milchflaschen vor der Rückgabe an die Molkerei nicht reinigt oder selbsttätige Abfüllgeräte nicht täglich auseinandernimmt, reinigt und desinfiziert,
29. § 23 Abs. 1 Milch oder Milcherzeugnisse nicht in der vorgeschriebenen Weise aufbewahrt oder vor schädlicher Lichteinwirkung schützt,
30. § 23 Abs. 3 im Laden Gegenstände aufbewahrt, behandelt, feilhält oder abgibt, welche die Milch oder Milcherzeugnisse nachteilig beeinflussen können oder Käse und Zubereitungen aus Käse nicht geruchssicher aufbewahrt,
31. § 24 Abs. 1 oder 2 Milch an einem öffentlichen Ort ohne Erlaubnis oder in einer anderen als der vorgeschriebenen Weise abgibt,
32. § 24 Abs. 3 Milch in einer anderen als der vorgeschriebenen Weise an Kleinverbraucher zustellt.

§ 27

Inkrafttreten

(1) Diese Verordnung tritt am 1. Juli 1976 in Kraft.

(2) Gleichzeitig tritt die Landesverordnung zum Vollzug des Milchgesetzes vom 23. Juli 1962 (GVBl S. 161), zuletzt geändert durch Verordnung vom 5. Dezember 1967 (GVBl S. 494), außer Kraft.

(3) Vorzugsmilch darf noch bis zum 1. Dezember 1976 mit einer Kennzeichnung nach den bisherigen Vorschriften in den Verkehr gebracht werden.

München, den 13. Mai 1976

Bayerisches Staatsministerium des Innern

Dr. Merk, Staatsminister

**Bayerisches Staatsministerium
für Ernährung, Landwirtschaft
und Forsten**

Dr. Hans Eisenmann, Staatsminister

**Verordnung
zur Änderung der Verordnung zur Durchführung
des Staatsvertrages über die Vergabe
von Studienplätzen**

Vom 2. Juni 1976

Auf Grund des Art. 12 Abs. 1 und des Art. 11 Abs. 8 des Staatsvertrages über die Vergabe von Studienplätzen vom 20. Oktober 1972 (GVBl 1973 S. 98) und des Art. 7 des Gesetzes zur Ausführung des Staatsvertrages über die Vergabe von Studienplätzen vom 24. Mai 1973 (GVBl S. 261), geändert durch Gesetz vom 21. Dezember 1973 (GVBl S. 679), erläßt das Bayerische Staatsministerium für Unterricht und Kultus folgende Verordnung:

§ 1

Die Verordnung zur Durchführung des Staatsvertrages über die Vergabe von Studienplätzen vom

29. Mai 1973 (GVBl S. 286), zuletzt geändert durch Verordnung vom 11. März 1976 (GVBl S. 93), wird wie folgt geändert:

In der Anlage 1 wird in Buchstabe a Nr. 13 das Wort „Elektrotechnik“ gestrichen.

§ 2

Diese Verordnung tritt mit Wirkung vom 1. Juni 1976 in Kraft.

München, den 2. Juni 1976

**Bayerisches Staatsministerium
für Unterricht und Kultus**

Prof. Hans M a i e r, Staatsminister