

In einigen unverpackt-Läden werden nicht nur Trockenwaren, sondern auch Frischwaren wie Obst, Gemüse und Molkereiprodukte angeboten. In manchen Läden gibt es eine Milchzapfanlage, an der Kund\*innen frische Milch selbst in Flaschen abfüllen können. Bei solchen Anlagen muss ganz besonders auf ausreichende Hygienemaßnahmen geachtet werden.

Im Rahmen des Projektes wurden in einer ersten Recherche Informationen zu Milchzapfanlagen zusammengetragen; außerdem wurde das Thema bei einem Workshop mit unverpackt-Ladner\*innen diskutiert. Die Ergebnisse sind in diesem Dokument zusammengefasst. Sie können als Hilfe bei der Entscheidung dienen, ob eine Milchzapfanlage angeschafft werden soll und als Unterstützung bei der Gewährleistung der Produkt- und Verbrauchersicherheit in diesem Zusammenhang. Die Inhalte dieses Dokuments bieten also Anhaltspunkte, decken das Thema aber nicht vollständig ab. In jedem Fall ist der Ladner/die Ladnerin selbst dafür verantwortlich, dass Milch sicher in Verkehr gebracht wird.

## Erste Recherche und Überblick:

### Rechtliche Grundlagen für den Einsatz von Milchzapfautomaten

#### 1. Rechtlicher Rahmen

Für den Einsatz von Milchzapfanlagen und –automaten sind u.a. folgende gesetzliche Grundlagen relevant:

- VERORDNUNG (EG) Nr. 853/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung- Tier-LMHV) vom 08.08.2007
- Das Mess- und Eichgesetz (MessEG) sowie die Mess- und Eichverordnung (MessEV).

#### 2. Hygiene:

- Bei der Frage, welche Anforderungen gelten, ist zuerst zu klären, ob Vorzugsmilch (Rohmilch) (vgl. Tier-LMHV, § 17 f.) oder pasteurisierte Milch verkauft wird. Es konnte nicht abschließend geklärt werden, ob Rohmilch/ Vorzugsmilch in einem unverpackt-Laden überhaupt aus Automaten abgefüllt werden darf. Bei Erzeugerbetrieben ist das der Fall; es ist aber zu prüfen, ob das auch außerhalb des Hofes gilt.
- Eine Beratung durch das zuständige Veterinäramt ist grundsätzlich anzuraten. Im Falle der Abgabe von Vorzugsmilch muss dies dem Veterinäramt angezeigt werden.
- Pasteurisierte Milch ist dauerhaft bei einer Temperatur von maximal 8°C zu lagern. Eine entsprechende Kühlung ist auch im Automaten zu gewährleisten.
- Für Automaten auf Erzeugerbetrieben, aus denen Rohmilch abgefüllt wird, empfiehlt das Regierungspräsidium Gießen, dass mindestens einmal pro Monat eine Milchprobe direkt aus dem Zapfhahn auf den Keimgehalt untersuchen zu lassen und mit einer Probe der Tankmilch zu vergleichen. Hierbei sollten keine großen Unterschiede hinsichtlich des Keimgehaltes bestehen.

#### 3. Eichung

Da aus Milchautomaten in der Regel feste Mengeneinheiten – z.B. ein Liter Milch – abgegeben werden, müssen diese Automaten geeicht sein. Die Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft geht in einem Informationspapier zur Milchdirektvermarktung mit Automaten hierauf ein:

- „Kunden, die ihre Milch am Automaten kaufen, möchten die Menge Milch erhalten, für die sie bezahlt haben. Daher greift auch bei Milchautomaten das Mess- und Eichgesetz (MessEG) sowie die Mess- und Eichverordnung (MessEV). [...]
- „Grundsätzlich gilt, dass Milchautomaten geeicht sein müssen (§ 1 Abs. 2 Nr. 1 MessEV). Jeder Milchautomat, mit dem Milch verkauft werden soll, muss daher den gesetzlichen Anforderungen

entsprechen. Die Hersteller der Milchautomaten bestätigen mit ihrer Konformitätserklärung, dass ihr Automat die Anforderungen der Richtlinie des Europäischen Parlaments und des Europäischen Rates Nr. 2014/32/EU erfüllt. Eine Schätzung der abgegebenen Menge oder Abgabe von Milch-Portionen ist nicht zulässig: Milchvermarkter müssen auch die Preisangabenverordnung einhalten. Danach ist es nicht erlaubt, Portionen, die ungefähr die angegebene Menge enthalten, an die Kunden zu verkaufen. Werden Mengen angegeben, müssen diese mit geeichten Messgeräten gemessen worden sein (§33 Abs. 1 MessEG). [...]“

- „Milchautomaten, die je Geschäftsvorgang einen Betrag von 5 Euro nicht überschreiten und bei denen der Verwender glaubhaft machen kann, dass der Jahresumsatz 2000 Euro nicht übersteigt, müssen nicht geeicht werden. Wer mehr als 5 Euro je Geschäftsvorgang vermarktet und wer mehr als 2000 Euro Jahresumsatz erwirtschaftet, muss seinen Automaten eichen lassen.“

#### **4. Kennzeichnung:**

- Zusätzlich zu den allgemeinen Kennzeichnungsvorschriften ist zu prüfen, ob eine Identitätskennzeichnung erfolgen muss, wodurch der Erzeuger- bzw. Verarbeitungsbetrieb identifiziert werden kann.
- Für Vorzugsmilch gelten hinsichtlich der Kennzeichnung besondere Vorschriften (vgl. Tier-LMHV, § 17 f.)
- Vgl. auch Verordnung (EG) 853/2004 Anhang 2, Abschnitt IX, Kapitel II ff.

#### **5. Markenrecht**

Die Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft macht in ihrer Veröffentlichung außerdem darauf aufmerksam, dass beim Vertrieb von Milch über Zapfanlagen auch Hinweise bezüglich des Markenrechts zu beachten sind:

- „Betreiber von Milchautomaten, die mit einem besonderen Namen, Farben, Schriftzug o.ä. werben möchten, können sich dazu eine Marke beim Deutschen Patent- und Markenamt in München (DPMA) eintragen lassen. Zuvor ist es notwendig beim DPMA zu recherchieren, ob die geplante Marke geschützt ist und durch ihre Verwendung bestehende Rechte verletzt werden. [...] Beim DPMA wurden z. B. die Marken „Milchtankstelle“ (August 2013) und „Milch-Zapfstelle“ (Oktober 2014) eingetragen. Diese Begriffe sind geschützt und dürfen nicht ohne Zustimmung der Markeninhaber verwendet werden.“

#### **Quellen:**

- Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) (2017): Milch-Direktvermarktung mit Automaten. Online verfügbar unter: [https://www.lfl.bayern.de/mam/cms07/publikationen/daten/informationen/diversifizierung\\_direktvermarktung-milchautomaten\\_lfl-information.pdf](https://www.lfl.bayern.de/mam/cms07/publikationen/daten/informationen/diversifizierung_direktvermarktung-milchautomaten_lfl-information.pdf). Zuletzt geprüft: 14.10.2019
- Landesvereinigung für Milch und Milcherzeugnisse Hessen e.V.: Rohmilch regelmäßig untersuchen lassen. Online verfügbar unter: <https://www.milchhessen.de/rohmilchuntersuchung>. Zuletzt geprüft: 14.10.2019
- Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung- Tier-LMHV) vom 08.08.2007

## Ergebnisse der Diskussion zwischen unverpackt-Ladner\*innen im Rahmen eines Workshops

Stand April 2019

Einige unverpackt-Läden bieten bereits Milch aus Milchzapfanlagen zum Selbstabfüllen durch Kund\*innen an. Wenn die Anschaffung einer solchen Anlage erwogen wird oder wenn eine solche Anlage bereits vorhanden ist, sind sowohl logistische als auch Hygieneaspekte zu beachten.

### Grundsätzliche Hinweise:

- Das wichtigste ist, einen zuverlässigen Lieferanten zu finden, der ausreichend und regelmäßig Milch in der gewünschten Qualität liefert. Lieferengpässe verärgern Kund\*innen, die teilweise extra wegen der Milch in den Laden kommen.
- Bezüglich der Qualität ist je nach Laden zu entscheiden, ob die Milch biozertifiziert sein soll, oder ob z.B. auch konventionelle Milch von regionalen Bauern angeboten werden kann. Die Erfahrung der Läden mit Milchzapfanlage zeigt, dass sich Kund\*innen sehr für die Herkunft der Milch interessieren und Mitarbeiter\*innen im Laden Auskunft darüber geben können sollten. Auch konventionelle Milch kann demnach überzeugen, wenn sie von einem gut bewirtschafteten, regionalen Hof stammt.

### Anlieferung und Logistik

Für die Anlieferung und Abholung gibt es unterschiedliche Systeme. Es ist vorab zu klären, mit welchem System ein potenzieller Lieferant arbeitet und was für beide Seite gut funktioniert:

1. Fest installierte Milchtankstelle mit Tank (dieses Modell wird z.B. auf Bauernhöfen oft eingesetzt). Anbieter: Milch Concept <https://www.milchautomat.net/>; Reinigung erfolgt durch den Lieferanten
2. Anlieferung in Eimern, die in die Milchzapfanlage umgefüllt werden (Anbieter: Risto <http://www.risto-gbr.de/> ; Bruni <https://www.brunimat.ch/>); Reinigung erfolgt durch den Laden selbst
3. Bag-in-Box-Lösung mit Hahn

### Hygiene

- Es empfiehlt sich, in jedem Fall frühzeitige Rücksprache mit dem lokalen Veterinär- oder Gesundheitsamt zu führen.
- Wichtig ist immer, Luftkontakt möglichst zu vermeiden – jedes Umfüllen birgt die Gefahr, dass die Milch kontaminiert wird und ihre Haltbarkeit abnimmt.
- Je nach gewähltem System muss der Anlieferungs-, Umfüll- und Reinigungsprozess festgelegt werden.
- Mitarbeiter\*innen müssen regelmäßig entsprechend geschult werden.
- Das MHD der Milch nimmt gegenüber verpackter Milch tendenziell ab und sollte je nach System ggf. individuell angepasst werden – ein Laden berichtet, dass er ein MHD von einer Woche für die Milch vorgibt, obwohl verpackte Milch i.d.R. 10-12 Tage hält.
- Beispiel aus der Praxis für die Reinigung bei Variante 2 (Anlieferung in Eimern, die selbst gereinigt werden):
  - Es sollte eine SOP (Standard Operating Procedure) festgelegt werden, nach der mitarbeiterunabhängig die Reinigung der Eimer immer auf die gleiche Weise erfolgt.
  - Ein Laden berichtet, dass die Eimer 2x/Woche von Hand in abwechselnden Zyklen mit Säure und Lauge gereinigt werden, was jeweils ca. 20 Minuten in Anspruch nimmt.
  - Die Ausfüllöffnung wird täglich gereinigt.
  - Es wird ein Reinigungsprotokoll angelegt und zusammen mit einem Leitfaden/Infoblatt zur Bedienung der Anlage ausgehängt. Diese werden von Kund\*innen interessiert zur Kenntnis genommen.