

# Verordnung über Milcherzeugnisse (Milcherzeugnisverordnung - MilchErzV)

MilchErzV

Ausfertigungsdatum: 15.07.1970

Vollzitat:

"Milcherzeugnisverordnung vom 15. Juli 1970 (BGBl. I S. 1150), die zuletzt durch Artikel 22 der Verordnung vom 13. Dezember 2011 (BGBl. I S. 2720) geändert worden ist"

**Stand:** Zuletzt geändert durch Art. 22 V v. 13.12.2011 I 2720

## Fußnote

- (+++ Textnachweis Geltung ab: 11.12.1987 +++)
- (+++ Maßgaben aufgrund des EinigVtr vgl. MilchV Anhang EV +++)
- (+++ Zur Anwendung im Beitrittsgebiet vgl. für die Zeit vom 3.10.1990 bis 31.12.1990 V v. 28.9.1990 I 2117 (EGRÜbLV) u. für die Zeit ab 1.1.1991 V v. 18.12.1990 I 2915 (EGRechtÜbLV) +++)
- (+++ Amtliche Hinweise des Normgebers auf EG-Recht:
  - Umsetzung der  
EGRL 114/2001 (CELEX Nr: 32001L0114) vgl. V v. 23.6.2003 I 1052
  - Umsetzung der  
EGRL 61/2007 (CELEX Nr: 32007L0061) vgl. V v. 21.12.2007 I 3282 +++)

Überschrift: IdF d. Art. 1 Nr. 1 V v. 3.12.1987 I 2443 mWv 11.12.1987

## Eingangsformel

Mit Zustimmung des Bundesrates verordnen  
auf Grund der §§ 37 und 52 Abs. 1 Satz 1 des Milchgesetzes vom 31. Juli 1930 (Reichsgesetzbl. I S. 421),  
zuletzt geändert durch das Einführungsgesetz zum Gesetz über Ordnungswidrigkeiten vom 24. Mai 1968  
(Bundesgesetzbl. I S. 503), in Verbindung mit Artikel 129 Abs. 1 des Grundgesetzes der Bundesminister für  
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Jugend, Familie und  
Gesundheit nach Anhörung eines Sachverständigenbeirates,  
hinsichtlich des § 1 Abs. 1, § 2 Abs. 1 und § 8 auch auf Grund des § 5 Nr. 4 und 5 des Lebensmittelgesetzes in der  
Fassung der Bekanntmachung vom 17. Januar 1936 (Reichsgesetzbl. I S. 17), zuletzt geändert durch das Gesetz  
zur Änderung des Lebensmittelgesetzes vom 8. September 1969 (Bundesgesetzbl. I S. 1590), in Verbindung mit  
Artikel 129 Abs. 1 des Grundgesetzes der Bundesminister für Jugend, Familie und Gesundheit gemeinsam mit  
dem Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten  
und  
hinsichtlich des § 5 auf Grund des § 5a Abs. 1 Nr. 1, 2 und 6, Abs. 2 und 3 des Lebensmittelgesetzes der  
Bundesminister für Jugend, Familie und Gesundheit im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Ernährung,  
Landwirtschaft und Forsten und dem Bundesminister für Wirtschaft:

## § 1 Anwendungsbereich

- (1) Milcherzeugnisse im Sinne dieser Verordnung sind die in der Anlage 1 bezeichneten Erzeugnisse, soweit sie zur Verwendung als Lebensmittel bestimmt sind.
- (2) Die Vorschriften dieser Verordnung gelten nur für das gewerbsmäßige Herstellen und Inverkehrbringen von Milcherzeugnissen. Dem gewerbsmäßigen Herstellen oder Inverkehrbringen steht es gleich, wenn Milcherzeugnisse für Mitglieder von Genossenschaften oder ähnlichen Einrichtungen oder in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung hergestellt oder in den Verkehr gebracht werden.
- (3) Die Vorschriften der Verordnung über diätetische Lebensmittel vom 20. Juni 1963 (Bundesgesetzbl. I S. 415) in der jeweiligen Fassung bleiben unberührt.

## **§ 1a Begriffsbestimmungen**

(1) Milchretentat im Sinne dieser Verordnung ist das Erzeugnis, das durch Konzentrieren von Milcheiweiß mit Hilfe der Ultrafiltration von Milch, teilentrahmter Milch oder Magermilch gewonnen wird.

(2) Milchpermeat im Sinne dieser Verordnung ist das Erzeugnis, das durch Entzug von Milcheiweißen und Milchfett aus Milch, teilentrahmter Milch oder Magermilch mit Hilfe der Ultrafiltration entsteht.

## **§ 2 Anforderungen an die Herstellung und Verpackung**

(1) Ungezuckerte Kondensmilch der Gruppe VII der Anlage 1 darf nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie nach einem Verfahren wärmebehandelt worden ist, das den Anforderungen des Anhangs III Abschnitt IX Kapitel II Teil II der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. EU Nr. L 139 S. 55, Nr. L 226 S. 22), zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1662/2006 der Kommission vom 6. November 2006 (ABl. EU Nr. L 320 S. 1), entspricht.

(1a) (weggefallen)

(1b) Säure-Nährkasein, Labnährkasein und Nährkaseinat dürfen nur so hergestellt werden, daß

1. der Bleigehalt höchstens 1 Milligramm in einem Kilogramm beträgt und
2. keine Fremdstoffe, insbesondere keine Holz- oder Metallpartikel, Haare oder Insektenfragmente, in 25 Gramm enthalten sind.

(2) Bei der Herstellung von Milcherzeugnissen dürfen nur folgende Lebensmittel verwendet werden:

1. die in Spalte 1 Buchstabe b oder Spalte 3 der Anlage 1 genannten Lebensmittel,
2. Stärke und Speisegelatine bei
  - a) Sauermilcherzeugnissen, Joghurtherzeugnissen, Kefirerzeugnissen und Buttermilcherzeugnissen der Spalte 1 der Anlage 1, die nach der Fermentation einer Wärmebehandlung von mehr als 50 Grad C unterzogen werden, sowie
  - b) Milchmischerzeugnissen und Molkenmischerzeugnissen,
3. Vitamine und Mineralstoffe nach Maßgabe der Verordnung (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Dezember 2006 über den Zusatz von Vitaminen und Mineralstoffen sowie bestimmten anderen Stoffen zu Lebensmitteln (ABl. EU Nr. L 404 S. 26) in der jeweils geltenden Fassung bei Erzeugnissen der Gruppen VII bis IX, XIV und XV der Spalte 1 der Anlage 1 sowie den Standardsorten der Gruppen VII und VIII und den Standardsorten Nr. 1, 4, 7 und 10 der Gruppe IX der Anlage 1.

Beigegebene Lebensmittel im Sinne von Spalte 1 Buchstabe b der Gruppen XIV und XVI der Anlage 1 sind Lebensmittel, die bei der Herstellung von Milchmischerzeugnissen oder Molkenmischerzeugnissen zur Erzielung einer besonderen Geschmacksrichtung, ohne einen Milchbestandteil zu ersetzen, zugesetzt werden, ausgenommen Milch und Milcherzeugnisse.

(3)

(4) Milcherzeugnisse, bei deren Herstellung die Vorschriften

1. des Absatzes 1b oder
2. des Absatzes 2

nicht beachtet worden sind, dürfen nicht in den Verkehr gebracht werden.

(5) Zur Abgabe im Einzelhandel bestimmte ungezuckerte Kondensmilcherzeugnisse, gezuckerte Kondensmilcherzeugnisse und Trockenmilcherzeugnisse dürfen nur in Behältnissen in den Verkehr gebracht werden, die fest verschlossen sind und die Erzeugnisse vor nachteiliger Beeinflussung schützen.

## **§ 2a (weggefallen)**

-

### § 3 Allgemeine Kennzeichnungsvorschriften

(1) Milcherzeugnisse dürfen nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie nach den Vorschriften dieser Verordnung gekennzeichnet sind. § 8 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung sowie § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung sind anzuwenden.

(2) Bei Milcherzeugnissen in Fertigpackungen im Sinne des § 6 Abs. 1 des Eichgesetzes, die zur Abgabe an den Verbraucher bestimmt sind, sind anzugeben

1. die Verkehrsbezeichnung nach Maßgabe des Absatzes 3,
2. der Name oder die Firma und die Anschrift des Herstellers, des Verpackers oder eines in der Europäischen Union oder in einem Vertragsstaat des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum niedergelassenen Verkäufers,
3. das Verzeichnis der Zutaten nach Maßgabe der §§ 5 und 6 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung, ausgenommen bei Kondensmilcherzeugnissen und Trockenmilcherzeugnissen; bei Sauermilcherzeugnissen, Joghurtherzeugnissen, Kefirerzeugnissen, Buttermilcherzeugnissen und Sahneerzeugnissen ist das Verzeichnis der Zutaten nur für andere Zutaten als die für die Herstellung notwendigen Milchhaltsstoffe, Enzyme und Mikroorganismenkulturen erforderlich mit dem Hinweis, daß es sich nur um weitere Zutaten handelt; Zutaten der Anlage 3 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung sind stets anzugeben, es sei denn, die Verkehrsbezeichnung des Lebensmittels lässt auf das Vorhandensein der jeweiligen Zutat schließen,
4. das Mindesthaltbarkeitsdatum nach Maßgabe des § 7 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung; wird das Mindesthaltbarkeitsdatum mit dem Hinweis "gekühlt" angegeben, so ist es auf der Grundlage einer Bezugstemperatur von 10 Grad C zu berechnen,
5.
  - a) sofern Milcherzeugnisse einer Wärmebehandlung nach Anhang III Abschnitt IX Kapitel II Teil II der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 unterzogen wurden, die Angabe
    - aa) "ultrahoherhitzt" bei einem Verfahren, das dem Verfahren nach Anhang III Abschnitt IX Kapitel II Teil II Nr. 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 entspricht; bei ungezuckerten Kondensmilcherzeugnissen kann stattdessen die Bezeichnung "Ultrahoherhitzung" verwendet werden,
    - bb) "wärmebehandelt" bei einer sonstigen Wärmebehandlung von mehr als 50 °C, ausgenommen eine einmalige Pasteurisierung bei Sahneerzeugnissen, die einem Verfahren nach Anhang III Abschnitt IX Kapitel II Teil II Nr. 1 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 entspricht;
  - b) bei Milcherzeugnissen, die nicht wärmebehandelt wurden, ist eine Wärmebehandlung des zur Herstellung verwendeten Milcherzeugnisses nach Buchstabe a anzugeben, sofern dieses einer Wärmebehandlung unterzogen wurde.
6. zusätzlich die Angaben nach § 4 Abs. 1.

Satz 1 gilt nicht für Nährkaseine und Nährkaseinate.

(2a) Bei Nährkaseinen und Nährkaseinaten in Fertigpackungen muß die Kennzeichnung enthalten

1. die Angaben nach Absatz 2 Satz 1 Nr. 1 und 2,
2. das Ursprungsland bei eingeführten Erzeugnissen aus Ländern, die nicht Mitglied der Europäischen Union sind (Drittländer),
3. das Herstellungsdatum oder eine Angabe, die eine Feststellung der Partie ermöglicht,
4. den Eiweißgehalt bei Mischungen aus Nährkaseinen und Nährkaseinaten.

(2b) (weggefallen)

(3) Die Verkehrsbezeichnung ist

1. bei Milcherzeugnissen der Standardsorten die entsprechende Bezeichnung nach Spalte 2 der Anlage 1,
2. bei Milcherzeugnissen, die nicht den Voraussetzungen einer Standardsorte entsprechen, die Bezeichnung nach Spalte 1 Buchstabe a der Anlage 1; die Bezeichnung nach Spalte 1 Buchstabe a der Anlage 1 darf abweichend von Nummer 1 auch bei Standardsorten der Gruppen VII bis XII der Anlage 1 verwendet werden, wenn diese als Zutat bei der Kennzeichnung anderer Lebensmittel angegeben werden,

3. bei Nährkaseinaten die Bezeichnung nach Spalte 2 der Anlage 1 unter Angabe der Kationen,
4. bei Mischungen aus Nährkaseinen und Nährkaseinaten die Bezeichnung "Mischung aus", gefolgt von den Bezeichnungen der Erzeugnisse, aus denen die Mischung besteht, in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils.

(4) Bei Fertigpackungen, deren größte Einzelfläche weniger als 10 qcm beträgt, können die Angaben nach Absatz 2 Satz 1 Nr. 2 und 3 entfallen.

(5) Für die Art und Weise der Kennzeichnung nach den Absätzen 2 und 2a sowie die Kennzeichnung der Nennfüllmenge nach § 7 Abs. 1 des Eichgesetzes gilt § 3 Abs. 3 und 4 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung entsprechend. Die Angabe der Wärmebehandlung hat in engem räumlichen Zusammenhang mit jeder Angabe der Verkehrsbezeichnung zu erfolgen. Bei ungezuckerten Kondensmilcherzeugnissen und gezuckerten Kondensmilcherzeugnissen müssen die Angaben nach § 4 Abs. 1 Nr. 1 oder 2 und 4 Buchstabe a, bei Trockenmilcherzeugnissen die Angaben nach § 4 Abs. 1 Nr. 1 oder 2 und 5 Buchstabe d im gleichen Sichtfeld mit den Angaben nach Absatz 2 Satz 1 Nr. 1 und 4 stehen. Abweichend von Satz 1 brauchen

1. bei ungezuckerten Kondensmilcherzeugnissen, gezuckerten Kondensmilcherzeugnissen und Trockenmilcherzeugnissen mit einem Stückgewicht von weniger als 20 Gramm, die in einer Sammelpackung in den Verkehr gebracht werden, die Angaben nach Absatz 2 Satz 1 Nr. 4 und 5 sowie nach § 4 Abs. 1 Nr. 1 oder 2, 4 und 5 nur auf der Sammelpackung angebracht zu werden,
2. (weggefallen)
3. bei Nährkaseinen und Nährkaseinaten die Angaben nach Absatz 2 Satz 1 Nr. 2 sowie Absatz 2a Nr. 2 und 4 nur in einem Begleitpapier enthalten zu sein.

(6) Die Absätze 2 bis 5 gelten nicht für Milcherzeugnisse in Fertigpackungen, die in der Verkaufsstätte zur alsbaldigen Abgabe an den Verbraucher hergestellt und dort, jedoch nicht zur Selbstbedienung, abgegeben werden.

(7) Bei Milcherzeugnissen, die unverpackt oder in Fertigpackungen im Sinne des Absatzes 6 an Verbraucher abgegeben werden, sind auf einem Schild bei der Ware in deutscher Sprache deutlich sichtbar und in leicht lesbarer Schrift anzugeben

1. die Verkehrsbezeichnung nach Absatz 3,
2. die Angaben nach § 4 Abs. 1 Nr. 1 oder 2.

Dies gilt nicht für Milcherzeugnisse, die unverpackt zum unmittelbaren Verzehr an Ort und Stelle abgegeben werden.

#### **§ 4 Besondere Kennzeichnungsvorschriften**

(1) Die Kennzeichnung muß ferner enthalten

1. bei Milcherzeugnissen, sofern es sich nicht um Buttermilch, Reine Buttermilch, Molkenenerzeugnisse und Molkenmischerzeugnisse mit Ausnahme von Molkensahne und Molkenmischerzeugnissen aus Molkensahne, oder um Milchzucker und Milcheiweißerzeugnisse sowie sonstige Milcherzeugnisse, die aus entrahmter Milch hergestellt worden sind, handelt, die Angabe "...% Fett" für die Höhe des Fettgehalts; abweichend hiervon ist jedoch
  - a) bei Schlagsahne und Milcherzeugnissen aus Vollmilch mit natürlichem Fettgehalt der Mindestfettgehalt durch die Worte "mindestens ...% Fett" anzugeben,
  - b) bei Milchmischerzeugnissen die vorgeschriebene Angabe des Fettgehalts durch die Worte "im Milchanteil" zu ergänzen,
2. bei Milcherzeugnissen aus entrahmter Milch, die keiner Standardsorte entsprechen, die Angabe "aus Magermilch" oder "aus entrahmter Milch",
3. (weggefallen)
4. bei ungezuckerten Kondensmilcherzeugnissen und gezuckerten Kondensmilcherzeugnissen die Angabe des Gehaltes an fettfreier Milchtrockenmasse in vom Hundert zur Zeit der Füllung,
5. bei Trockenmilcherzeugnissen

- a) eine Empfehlung für die Auflösung und, ausgenommen bei Magermilchpulver, die Angabe des Fettgehaltes des auf diese Weise erhaltenen Erzeugnisses,
  - b) den Hinweis "nicht als Nahrung für Säuglinge unter 12 Monaten bestimmt",
  - c) den Hinweis "milchzuckerangereichert", wenn das Erzeugnis mit einem Milchzuckererzeugnis angereichert ist,
  - d) den in unmittelbarem Zusammenhang mit der Verkehrsbezeichnung stehenden Hinweis "sofort löslich", wenn dem Trockenmilcherzeugnis der Stoff E 322 Lecithin zugesetzt worden ist,
6. bei Molkenerzeugnissen, ausgenommen Süßmolke, Sauermolke, Molken-Sahne, Süßmolkenpulver und Sauermolkenpulver, die Angaben des Gehaltes an Eiweiß und Milchzucker sowie im Falle des Entsalzens auch an Mineralstoffen, ausgedrückt als Aschegehalt in vom Hundert der Trockenmasse.

(2) (weggefallen)

## **§ 5 Zulassung von Zusatzstoffen**

(1) Als Zusatz beim Herstellen von Milcherzeugnissen werden die in Anlage 2 aufgeführten Zusatzstoffe für die dort bezeichneten Verwendungszwecke zugelassen. Der Gehalt an den Zusatzstoffen darf die in der Anlage 2 angegebenen Höchstmengen nicht überschreiten.

(1a) Milchstreichfetterzeugnisse im Sinne der Nummer 1 Buchstabe b und der Nummern 8, 14 und 15 der Anlage 2 sind Dreiviertelfettbutter, Halbfettbutter und Milchstreichfett X vom Hundert im Sinne des Teils A Nr. 2, 3 und 4 des Anhangs der Verordnung (EG) Nr. 2991/94 des Rates vom 5. Dezember 1994 mit Normen für Streichfette (ABl. EG Nr. L 316 S. 2).

(2) Die in Anlage 2 aufgeführten Zusatzstoffe werden auch zugelassen als Zusatz zu Lebensmitteln, die zur Herstellung von Milchmischerzeugnissen bestimmt sind (beigegebene Lebensmittel).

(3) Abweichend von § 16 Abs. 1 Satz 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes besteht nicht die Verpflichtung, den Gehalt an den nach den Absätzen 1 und 2 zugelassenen Zusatzstoffen kenntlich zu machen. § 3 Abs. 2 Nr. 3 bleibt unberührt.

(4) Die Vorschriften der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung sind anzuwenden.

## **§ 5a**

-

## **§ 5b Analysenmethoden**

(1) Bei den in Anlage 3 genannten Milcherzeugnissen sind die Bestimmungen, die zur Überprüfung der dort angegebenen Merkmale erforderlich sind, nach den dort vorgesehenen Methoden durchzuführen.

(2) Sofern in Anlage 3 für eine einzelne Bestimmung Methoden wahlweise vorgesehen sind, ist die angewandte Methode in dem Prüfbericht anzugeben.

## **§ 6 Ausländische Erzeugnisse**

(1) Außerhalb des Geltungsbereichs dieser Verordnung hergestellte Milcherzeugnisse (ausländische Milcherzeugnisse), die nicht den Vorschriften dieser Verordnung entsprechen, dürfen vorbehaltlich des Absatzes 2 in den Verkehr gebracht werden, wenn sie nach den Rechtsvorschriften des Herstellungslandes hergestellt und dort verkehrsfähig sind, die zur Herstellung verwendeten Milchinhaltsstoffe einem Pasteurisierungsverfahren oder einem diesem zumindest entsprechenden Erhitzungsverfahren unterworfen worden sind.

(2) Ausländische Milcherzeugnisse, die in wesentlichen charakteristischen Merkmalen, insbesondere hinsichtlich des Fettgehaltes und der Verwendung von Ausgangsstoffen, von inländischen Erzeugnissen abweichen, dürfen nur in den Verkehr gebracht werden, wenn zusätzlich zu der Kennzeichnung nach den §§ 3 und 4 die Beschreibung der Abweichung auf der Fertigpackung oder dem Hinweisschild in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung deutlich lesbar angegeben ist. Satz 1 gilt bei Milcherzeugnissen, die in einem anderen Mitgliedstaat der Europäischen Union oder einem anderen Vertragsstaat des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum rechtmäßig hergestellt oder rechtmäßig in den Verkehr gebracht werden oder die aus einem

Drittland stammen und sich in einem Mitgliedstaat der Europäischen Union oder einem anderen Vertragsstaat des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum rechtmäßig im Verkehr befinden, nicht, es sei denn, daß trotz einer Angabe im Zutatenverzeichnis eine Irreführung des Verbrauchers nicht ausgeschlossen werden kann.

## **§ 7 Straftaten und Ordnungswidrigkeiten**

(1) Nach § 58 Abs. 1 Nr. 18, Abs. 4 bis 6 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches wird bestraft, wer entgegen § 2 Abs. 1 ungezuckerte Kondensmilch in den Verkehr bringt.

(2) Nach § 59 Abs. 1 Nr. 21 Buchstabe a des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches wird bestraft, wer bei dem Herstellen von Milcherzeugnissen, die dazu bestimmt sind, in den Verkehr gebracht zu werden, Zusatzstoffe über die in § 5 Abs. 1 Satz 2 festgesetzten Höchstmengen hinaus verwendet.

(2a) Nach § 59 Abs. 1 Nr. 21 Buchstabe a des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches wird bestraft, wer entgegen § 6 Abs. 2 Satz 1 ausländische Milcherzeugnisse, die nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise kenntlich gemacht sind, in den Verkehr bringt.

(3) Wer eine in Absatz 2 oder 2a bezeichnete Handlung fahrlässig begeht, handelt nach § 60 Abs. 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches ordnungswidrig.

(4) Ordnungswidrig im Sinne des § 60 Abs. 2 Nr. 26 Buchstabe a des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. (weggefallen)
2. entgegen § 2 Abs. 1b Säure-Nährkasein, Labnährkasein oder Nährkaseinat herstellt,
3. entgegen § 2 Abs. 4 Nr. 1 Milcherzeugnisse in den Verkehr bringt oder
4. entgegen § 2 Abs. 5 dort bezeichnete Milcherzeugnisse unverpackt oder in Behältnissen in den Verkehr bringt, die den dort bezeichneten Anforderungen nicht entsprechen.

(5) Ordnungswidrig im Sinne des § 60 Abs. 2 Nr. 26 Buchstabe a des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 3 Abs. 1 in Verbindung mit Abs. 2 Satz 1 Nr. 1 bis 5, Abs. 2a, 5 Satz 1 oder 2 oder Abs. 7 Satz 1 Nr. 1 Milcherzeugnisse, die nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise gekennzeichnet sind, in den Verkehr bringt.

(6) Ordnungswidrig im Sinne des § 9 Absatz 2 Nummer 2 des Milch- und Margarinegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. Milcherzeugnisse entgegen § 2 Abs. 2 herstellt oder entgegen § 2 Abs. 4 Nr. 2 in den Verkehr bringt oder
2. entgegen § 3 Abs. 1 in Verbindung mit Abs. 2 Satz 1 Nr. 6, Abs. 5 Satz 1 oder 3 oder Abs. 7 Satz 1 Nr. 2 Milcherzeugnisse, die nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise gekennzeichnet sind, in den Verkehr bringt.

## **§ 7a Besondere Zubereitungen**

§ 2 Abs. 2, § 3 Abs. 3 und § 4 Abs. 1 gelten nicht für Zubereitungen aus Sauermilch-, Joghurt- und Kefirerzeugnissen, die in Griechenland unter Verwendung von Öl und sonstigen typischen Zusätzen, insbesondere Gurken, hergestellt werden oder solchen griechischen Erzeugnissen nach Herstellungsweise und Zusammensetzung entsprechen.

## **§ 7b Übergangsvorschrift**

(1) Milcherzeugnisse dürfen noch bis zum 31. Dezember 2004 nach den bis zum 23. Juli 2004 geltenden Vorschriften hergestellt und gekennzeichnet sowie bis zum Aufbrauchen der Bestände in Verkehr gebracht werden.

(2) Lebensmittel, die den Vorschriften dieser Verordnung in der ab dem 13. November 2004 an geltenden Fassung nicht entsprechen, dürfen noch bis zum 24. November 2005 nach den bis zum 12. November 2004 geltenden Vorschriften gekennzeichnet und auch nach dem 24. November 2005 noch bis zum Aufbrauchen der Bestände in den Verkehr gebracht werden.

## **§ 8 Inkrafttreten**

Diese Verordnung tritt am Tage nach der Verkündung in Kraft.

### Anlage 1 (zu § 1 Abs. 1)

(Fundstelle des Originaltextes: BGBl. I 1970, 1154 - 1159;  
bzgl. der einzelnen Änderungen vgl. Fußnote)

Gruppe		Standardsorte		
1	2	3	4	
a) Bezeichnung	Bezeichnung	Herstellungsweise, besondere Merkmale	Fettgehalt in 100 Gewichtsteilen, sonstige Zusammensetzung	
b) Herstellungsweise				
i.	a) Sauermilcherzeugnis	1. wie Spalte 1, I b), aus Milch ohne Anreicherung mit Milcheiweißerzeugnissen ohne Wärmebehandlung nach der Fermentation	mindestens 3,5	
	b) hergestellt aus Milch oder Sahne unter Verwendung von mesophile Milchsäurebakterienkulturen, auch unter Erhöhung der Milchtrockenmasse und/oder angereichert mit Milcheiweißerzeugnissen	1. wie Spalte 1, I b), aus Milch ohne Anreicherung mit Milcheiweißerzeugnissen ohne Wärmebehandlung nach der Fermentation 2. wie Nr. 1, jedoch dickgelegt 3. wie Nr. 1 4. wie Nr. 1, jedoch dickgelegt 5. wie Nr. 1, auch unter Zusatz von reiner Buttermilch oder Buttermilch, bei deren Herstellung dem Butterungsgut nur Magermilch zugesetzt wurde 6. wie Nr. 5, jedoch dickgelegt 7. wie Nr. 1, jedoch aus Sahne, auch unter Einstellung des Fettgehaltes 8. wie Nr. 7, jedoch dickgelegt 9. hergestellt aus pasteurisierter Milch oder Sahne unter Verwendung von Milchsäurebakterienkulturen, auch unter Einstellung des Fettgehalts, auch unter Zusatz von Saccharose bis zu 15% des Gesamterzeugnisses, ohne Wärmebehandlung nach der Fermentation, innerhalb von 24 Stunden nach der Herstellung am Ort der Herstellung verpackt	mindestens 3,5 mindestens 1,5 höchstens 1,8 mindestens 1,5 höchstens 1,8 höchstens 0,5 höchstens 0,5 mindestens 10,0 mindestens 10,0 mindestens 30	
	1. Sauermilch (Trinksauermilch)			
	2. Sauermilch dickgelegt (Dickmilch, Setzmilch)			
	3. fettarme Sauermilch (fettarme Trinksauermilch)			
	4. fettarme Dickmilch (fettarme Sauermilch dickgelegt, fettarme Setzmilch)			
	5. Sauermilch entrahmt (Trinksauermilch entrahmt, Magermilch sauer)			
	6. Sauermilch entrahmt dickgelegt (Dickmilch entrahmt, Dickmagermilch, Setzmilch entrahmt, Setzmagermilch)			
	7. Sahnesauermilch (Rahmsauermilch, saure Sahne, Sauerrahm)			
	8. Sahnedickmilch (Sahnesetzmilch, Rahmdickmilch, Rahmsetzmilch)			
	9. creme fraiche (Küchenrahm, Küchensahne)			
ii.	a) Joghurtherzeugnis	1. wie Spalte 1, II b), Reifungskulturen überwiegend bestehend aus Streptococcus thermophilus und Lactobacillus bulgaricus, ohne Anreicherung mit Milcheiweißerzeugnissen und ohne Wärmebehandlung nach der Fermentation	mindestens 3,5	
	b) hergestellt aus Milch oder Sahne, wobei im verzehrfertigen Erzeugnis hierfür spezifische thermophile Reifungskulturen, deren			

Gruppe		Standardsorte		
1		2	3	4
a) Bezeichnung		Bezeichnung	Herstellungsweise, besondere Merkmale	Fettgehalt in 100 Gewichtsteilen, sonstige Zusammensetzung
b) Herstellungsweise				
Wachstumsoptimum bei über 42 Grad C liegt, überwiegen müssen, auch unter Erhöhung der Milchtrockenmasse und/oder angereichert mit Milcheiweißerzeugnissen	2.	Fettarmer Joghurt	2. wie Nr. 1	mindestens 1,5 höchstens 1,8 höchstens 0,5
	3.	Joghurt aus entrahmter Milch (Magermilch joghurt)	3. wie Nr. 1	
	4.	Sahnejoghurt (Rahmjoghurt)	4. wie Nr. 1, jedoch aus Sahne, auch unter Einstellung des Fettgehaltes	mindestens 10,0
	5.	Joghurt mild	5. wie Nr. 1, wobei anstelle des Lactobacillus bulgaricus andere Lactobacillen verwendet werden	mindestens 3,5
	6.	Fettarmer Joghurt mild	6. wie Nr. 5	mindestens 1,5 höchstens 1,8 höchstens 0,5
	7.	Joghurt mild, aus entrahmter Milch (Joghurt mild aus Magermilch)	7. wie Nr. 5	
	8.	Sahnejoghurt mild (Rahmjoghurt mild)	8. wie Nr. 5, jedoch aus Sahne, auch unter Einstellung des Fettgehaltes	mindestens 10,0
	III.	1.	Kefir	1. hergestellt aus Milch, mit den spezifischen Kefirknöllchen oder einer aus diesen direkt hergestellten Kultur, die alle charakteristischen Mikroorganismen des Kefirknöllchens enthalten muß, so daß im verzehrfertigen Erzeugnis mindestens 0,05 Gewichtshundertteile Ethanol sowie die Bildung von Kohlendioxid erreichbar sind, auch unter Erhöhung der Milchtrockenmasse, ohne Anreicherung mit Milcheiweißerzeugnissen und ohne Wärmebehandlung nach der Fermentation
a) Kefirerzeugnis	2.	fettarmer Kefir	2. wie Nr. 1	mindestens 1,5 höchstens 1,8 höchstens 0,5
b) hergestellt aus Milch oder Sahne unter Verwendung von spezifischen Kefirknöllchen oder einer von diesen abgeleiteten Kultur, auch unter Erhöhung der Milchtrockenmasse und/oder angereichert mit Milcheiweißerzeugnissen	3.	Kefir aus entrahmter Milch (Magermilchkefir)	3. wie Nr. 1	
	4.	Sahnekefir (Rahmkefir)	4. wie Nr. 1, jedoch aus Sahne, auch unter Einstellung des Fettgehaltes	mindestens 10,0
	5.	Kefir mild	5. wie Spalte 1, III b), jedoch aus Milch, mit spezifischen, von Kefirknöllchen abgeleiteten Kulturen mit Milchsäurestreptokokken und Lactobacillen, ohne Anreicherung mit Milcheiweißerzeugnissen und ohne Wärmebehandlung nach der Fermentation	mindestens 3,5
	6.	Fettarmer Kefir mild	6. wie Nr. 5	mindestens 1,5 höchstens 1,8 höchstens 0,5
	7.	Kefir mild aus entrahmter Milch (Kefir mild aus Magermilch)	7. wie Nr. 5	

Gruppe	Standardsorte			
	1	2	3	4
a) Bezeichnung	Bezeichnung		Herstellungsweise, besondere Merkmale	Fettgehalt in 100 Gewichtsteilen, sonstige Zusammensetzung
b) Herstellungsweise				
	8.	Sahnekefir mild (Rahmkefir 8. mild)	8. wie Nr. 5, jedoch aus Sahne, auch unter Einstellung des Fettgehaltes	mindestens 10,0
IV.	1.	Buttermilch	1. wie Spalte 1, IV b), ohne Anreicherung mit Milcheiweißerzeugnissen und Sahne und ohne Wärmebehandlung nach der Fermentation; das bei der Butterung zugesetzte Wasser darf nicht mehr als 10% des anfallenden Gesamterzeugnisses ausmachen; bei Verwendung von Magermilch bei der Butterung darf die zugesetzte Magermilch nicht mehr als 15% des Gesamterzeugnisses ausmachen	höchstens 1,0
a) Buttermilcherzeugnis				
b) bei der Verbutterung von Milch oder Sahne sowie der unmittelbaren Herstellung von Milchfetterzeugnissen der Gruppe XVII aus Sahne anfallendes flüssiges Erzeugnis, auch sauer oder nachträglich mit Milchsäurebakterienkulturen gesäuert, auch unter Erhöhung der Milchtrockenmasse und/oder angereichert mit Milcheiweißerzeugnissen, auch unter Zusatz von Sahne				
	2.	Reine Buttermilch	2. wie Nr. 1, ohne Zusatz von Wasser oder Magermilch, zum Butterungsgut, Erhöhung der Milchtrockenmasse nur durch Entzug von Wasser	höchstens 1,0
V.	1.	Kaffeesahne (Trinksahne, Kaffeerahm, Sahne, Rahm)	1. wie Spalte 1, V b), jedoch ohne Anreicherung mit Milcheiweißerzeugnissen	mindestens 10,0
a) Sahneerzeugnis (Rahmerzeugnis)				
b) hergestellt aus Milch durch Abscheiden von Magermilch oder Einstellung des Fettgehaltes auf mindestens 10% Fett, auch angereichert mit Milcheiweißerzeugnissen	2.			
	3.	Schlagsahne (Schlagrahm)	3. wie Nr. 1, schlagfähig, auch unter Erhöhung der Milchtrockenmasse	mindestens 30,0
VI. (weggefallen)				
VII.	1.	Kondensmilch mit hohem Fettgehalt (kondensierte Kaffeesahne)	1. wie Spalte 1, VII b), gesamte Milchtrockenmasse mindestens 26,5 GHT	mindestens 15,0
a) ungezuckerte Kondensmilcherzeugnisse				
b) hergestellt aus Milch, auch unter Zusatz von Sahne und/oder Trockenmilcherzeugnissen, durch teilweisen Entzug des Wassers eingedickt und durch Wärmebehandlung keimfrei gemacht, wobei der Zusatz von Trockenmilcherzeugnissen 25% des Trockenmasseanteils des Fertigerzeugnisses nicht überschreiten darf; auch unter Einstellung des Eiweißgehaltes der verwendeten Milch auf mindestens 34 GHT bezogen auf die fettfreie Trockenmasse, durch Zugabe von Milchretentat, Milchpermeat und/oder Laktose und/oder Entzug von Milchbestandteilen, jedoch ohne Änderung des Verhältnisses von Molkeneiweiß zu Kasein in der standardisierten Milch	2.	Kondensmilch (kondensierte Vollmilch)	2. wie Nr. 1, gesamte Milchtrockenmasse mindestens 25,0 GHT	mindestens 7,5
	3.	teilentrahmte Kondensmilch	3. wie Nr. 1, gesamte Milchtrockenmasse mindestens 20,0 GHT	mindestens 1,0 weniger als 7,5
	4.	Kondensmagermilch (kondensierte Magermilch)	4. wie Nr. 1, gesamte Milchtrockenmasse mindestens 20,0 GHT	höchstens 1,0

Gruppe	Standardsorte		
	1	2	3
a) Bezeichnung b) Herstellungsweise	Bezeichnung	Herstellungsweise, besondere Merkmale	Fettgehalt in 100 Gewichtsteilen, sonstige Zusammensetzung
VIII.			
a) gezuckerte Kondensmilcherzeugnisse	1. gezuckerte Kondensmilch (gezuckerte kondensierte Vollmilch)	1. wie Spalte 1, VIII b), gesamte Milchtrockenmasse mindestens 28,0 GHT	mindestens 8,0
b) hergestellt aus Milch, auch unter Zusatz von Sahne und/ oder Trockenmilcherzeugnissen und/oder Lactose, durch teilweisen Entzug des Wassers eingedickt und durch den Zusatz von Saccharose (Halbweißzucker, Weißzucker oder raffinierter Weißzucker) haltbar gemacht, wobei der Zusatz von Trockenmilcherzeugnissen 25% und von Lactose 0,03% des Trockenmasseanteils des Fertigerzeugnisses nicht überschreiten darf; auch unter Einstellung des Eiweißgehaltes der verwendeten Milch auf mindestens 34 GHT bezogen auf die fettfreie Trockenmasse, durch Zugabe von Milchretentat, Milchpermeat und/oder Laktose und/oder Entzug von Milchbestandteilen, jedoch ohne Änderung des Verhältnisses von Molkeneiweiß zu Kasein in der standardisierten Milch	2. gezuckerte teilentrahmte Kondensmilch (gezuckerte teilentrahmte kondensierte Milch) 3. gezuckerte Kondensmagermilch (gezuckerte kondensierte Magermilch)	2. wie Nr. 1, gesamte Milchtrockenmasse mindestens 24,0 GHT 3. wie Nr. 1, gesamte Milchtrockenmasse mindestens 24,0 GHT	mindestens 1,0 weniger als 8,0 höchstens 1,0
IX.			
a) Trockenmilcherzeugnisse	1. Milchpulver mit hohem Fettgehalt (Sahnepulver, Rahmpulver)	1. wie Spalte 1, IX b), jedoch ohne Verwendung von Milchzuckererzeugnissen und Lactase, aus ungesäuerter Milch und/oder Sahneerzeugnissen, mit höchstens 5% Wassergehalt	mindestens 42,0
b) hergestellt aus Milch, auch mit Milchsäurebakterienkulturen oder spezifischen Milchsäurebakterienkulturen (Joghurtkulturen) oder Kefirkulturen gesäuert, oder Sahneerzeugnissen, durch weitergehenden Entzug des Wassers getrocknet, mit einem Wassergehalt von höchstens 5% im Enderzeugnis, auch unter Verwendung von Milchzuckererzeugnissen bis zu 32% des Gesamterzeugnisses zur Verwendung als Zusatz zu Getränken; auch unter Verwendung von Lactase; auch unter Einstellung des Eiweißgehaltes der verwendeten Milch auf mindestens 34 GHT bezogen auf die fettfreie Trockenmasse, durch Zugabe von Milchretentat, Milchpermeat und/oder Laktose und/oder Entzug von Milchbestandteilen, jedoch ohne Änderung des Verhältnisses von	2. Joghurtpulver mit hohem Fettgehalt (Sahnejoghurtpulver, Rahmjoghurtpulver) 3. Kefirpulver mit hohem Fettgehalt (Sahnekefirpulver, Rahmkefirpulver) 4. Milchpulver (Vollmilchpulver) 5. Joghurtpulver 6. Kefirpulver 7. teilentrahmtes Milchpulver 8. teilentrahmtes Joghurtpulver 9. teilentrahmtes Kefirpulver 10. Magermilchpulver 11. Magermilchjoghurtpulver	2. wie Nr. 1, jedoch aus Sahnejoghurt (Rahmjoghurt) 3. wie Nr. 1, jedoch aus Sahnekefir (Rahmkefir) 4. wie Nr. 1 5. wie Nr. 1, jedoch aus Joghurt 6. wie Nr. 1, jedoch aus Kefir 7. wie Nr. 1 8. wie Nr. 1, jedoch aus fettarmem Joghurt 9. wie Nr. 1, jedoch aus fettarmem Kefir 10. wie Nr. 1 11. wie Nr. 1, jedoch aus Magermilchjoghurt	mindestens 42,0 mindestens 42,0 mindestens 42,0 mindestens 26,0 mindestens 26,0 mindestens 26,0 mehr als 1,5 weniger als 26,0 mehr als 1,5 weniger als 26,0 mehr als 1,5 weniger als 26,0 höchstens 1,5 höchstens 1,5

Gruppe	Standardsorte		
1	2	3	4
a) Bezeichnung b) Herstellungsweise	Bezeichnung	Herstellungsweise, besondere Merkmale	Fettgehalt in 100 Gewichtsteilen, sonstige Zusammensetzung
Molkeneiweiß zu Kasein in der standardisierten Milch	12. Magermilchkefirpulver	12. wie Nr. 1, jedoch aus Magermilchkefir	höchstens 1,5
	13. Buttermilchpulver	13. wie Spalte 1, IX b), jedoch ohne Verwendung von Milchzuckererzeugnissen und Lactase, aus Buttermilcherzeugnissen, mit höchstens 7% Wassergehalt	höchstens 15,0
X. a) Molkenerzeugnis b) durch vollständiges oder teilweises Abscheiden des Eiweißes aus Milch hergestelltes Erzeugnis und die hieraus hergestellten Erzeugnisse, auch unter Verwendung von Lactase	1. Süßmolke	1. durch Abscheiden des Käsestoffes bei über wiegender Labeinwirkung gewonnenes Milchserum, auch unter Verwendung von Lactase	mindestens 10,0
	2. Sauermolke	2. durch Abscheiden des Käsestoffes bei überwiegender Säureeinwirkung gewonnenes Milchserum, auch unter Verwendung von Lactase	
	3. Molkensahne (Molkenrahm)	3. bei Entrahmung von Molke anfallendes Erzeugnis, auch unter Verwendung von Lactase	
	4. Süßmolkenpulver	4. durch weitgehenden Entzug des Wassers aus Süßmolke hergestelltes Erzeugnis mit höchstens 5% Wasser, Gehalt an Milchzucker mindestens 70%, auch unter Verwendung von Lactase	
	5. Süßmolkenpulver, teilentzuckert	5. wie Nr. 4, jedoch geringerer Gehalt an Milchzucker durch teilweisen Entzug	
	6. Sauermolkenpulver	6. durch weitgehenden Entzug des Wassers aus Sauermolke oder nachgesäuerter Süßmolke hergestelltes Erzeugnis mit höchstens 6% Wasser, Gehalt an Milchzucker mindestens 60%, auch unter Verwendung von Lactase	
	7. Sauermolkenpulver, teilentzuckert	7. wie Nr. 6, jedoch geringerer Gehalt an Milchzucker durch teilweisen Entzug	
	8. entsalztes Molkenpulver	8. aus weitgehend entsalzter Süß- oder Sauermolke hergestelltes Süß- oder Sauermolkenpulver, Aschegehalt höchstens 2,5%, Wassergehalt höchstens 6%, auch unter Verwendung von Lactase	
	9. eiweißangereichertes Molkenpulver	9. hergestellt aus Süß- oder Sauermolke durch weitgehenden Entzug von Wasser, nach Verfahren, die das Molkeneiweiß anreichern, Eiweißgehalt mindestens 22%, Wassergehalt höchstens 8%, auch unter Verwendung von Lactase	

Gruppe	Standardsorte		
	1	2	3
a) Bezeichnung b) Herstellungsweise	Bezeichnung	Herstellungsweise, besondere Merkmale	Fettgehalt in 100 Gewichtsteilen, sonstige Zusammensetzung
XI.			
a) Milchzuckererzeugnis b) aus Milch oder Molkenerzeugnissen durch Auskristallisieren oder andere Verfahren gewonnenes Kohlenhydrat, auch unter Verwendung von Lactase	1. Milchzucker Arzneibuchqualität  2. Milchzucker (Laktose)	1. wie Spalte 1, XI b), raffiniert, dem Arzneibuch in seiner jeweils gültigen Fassung entsprechend  2. wie Spalte 1, XI b), mit einem wasserfreien Laktosegehalt von mindestens 99,0 % m/ m in der Trockenmasse, wasserfrei oder mit einem Molekül Kristallwasser oder eine Mischung aus beidem	
XII.			
a) Milcheiweißerzeugnis b) hergestellt aus entrahmter Milch, Buttermilch oder Molke nach den in Spalte 3 aufgeführten oder anderen Verfahren, die das Milcheiweiß in seiner Gesamtheit oder in Teilen von den übrigen Milchbestandteilen trennen, unbeschadet einer etwaigen vorherigen Behandlung mit Ionenaustausch- und Konzentrationsverfahren; werden Labaustauschstoffe verwendet, müssen sie den Anforderungen des § 20 Abs. 5 der Käseverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 14. April 1986 (BGBl. I S. 412) entsprechen.	1. Milcheiweiß  2. Wasserlösliches Milcheiweiß  3. Säure-Nährkasein oder Nährkasein (Säurekasein)  4. Labnährkasein oder Nährkasein (Labnährkasein)	1. hergestellt aus entrahmter Milch nach Verfahren, die das Milcheiweiß in seiner Gesamtheit weitgehend von den übrigen Bestandteilen trennen; Eiweißgehalt mindestens 70%, Wassergehalt höchstens 6%, Aschegehalt höchstens 7%, Milchzuckergehalt höchstens 15%  2. wie Nr. 1, in Wasser löslich  3. a) wie Spalte 1, XII b), jedoch aus entrahmter Milch; durch Fällung mit Hilfe von Säuren, Molke oder milchsäurebildenden Bakterienkulturen; gewaschen und getrocknet  b) ohne Fremdgerüche; Farbe weiß bis cremeweiß; das Erzeugnis darf auch keinerlei Klumpen enthalten, die leichtem Druck widerstehen; in reinem Wasser unlöslich  4. a) wie Spalte 1, XII b), jedoch aus entrahmter Milch, durch Fällung mit Hilfe von Lab oder sonstigen	höchstens 1,5  höchstens 1,5  Wassergehalt, höchstens 10,0% m/ m Milchproteingehalt in der Trockenmasse, mindestens 90% m/ m davon Nährkaseingehalt, mindestens 95% m/ m Milchfettgehalt in der Trockenmasse, höchstens 2,25% m/ m titrierbare Säure, ausgedrückt in ml zehntelnormaler Natronlauge in g, höchstens 0,27 Aschegehalt (einschl. P(tief)2 O(tief)5), höchstens 2,5% m/m wasserfreier Milchzucker, höchstens 1% m/m Sedimente (verbrannte Teilchen), höchstens 22,5 mg in 25 g Wassergehalt, höchstens 10% m/m Milchproteingehalt in der Trockenmasse,

Gruppe	Standardsorte		
1	2	3	4
a) Bezeichnung b) Herstellungsweise	Bezeichnung	Herstellungsweise, besondere Merkmale	Fettgehalt in 100 Gewichtsteilen, sonstige Zusammensetzung
		<p>milchkoagulierenden Enzymen, gewaschen und getrocknet</p> <p>b) wie Nr. 3 b)</p>	<p>mindestens 84% m/m davon Kaseingehalt, mindestens 95% m/m Milchfettgehalt in der Trockenmasse, höchstens 2% m/m Aschegehalt (einschl. P(tief)2 O(tief)5), mindestens 7,50% m/m wasserfreier Milchzucker, höchstens 1% m/m Sedimente (verbrannte Teilchen), höchstens 22,5 mg in 25 g</p>
5.	Nährkaseinat oder aufgeschlossenes Milcheiweiß (Kaseinat)	<p>5. a) wie Spalte 1, XII b), jedoch aus entrahmter Milch; durch Fällung mit Hilfe von Säuren, Molke oder milchsäurebildenden Bakterienkulturen; behandelt mit neutralisierenden Stoffen und Trocknung; oder aus Kasein, das mit neutralisierenden Stoffen behandelt wurde</p> <p>b) wie Nr. 3 b), jedoch sehr geringes Aroma und sehr geringe Fremdgerüche, fast völlig löslich in destilliertem Wasser, ausgenommen Calciumkaseinat</p>	<p>Wassergehalt höchstens 8% m/m Milchkaseingehalt in der Trockenmasse, mindestens 88% m/m Milchfettgehalt in der Trockenmasse, höchstens 2,0% m/m wasserfreier Milchzucker, höchstens 1,0% m/m pH-Wert 6 bis 8 Sedimente (verbrannte Teilchen), höchstens 22,5 mg in 25 g</p>
6.	Labkasein	6. wie Spalte 1, XII b), aus entrahmter Milch durch Labeinwirkung erhaltenes Erzeugnis mit mindestens 78% Eiweiß (Faktor 6,37); nicht über 12% Wasser	
7.	Molkeneiweiß	7. hergestellt aus Süß- oder Sauermolke nach Verfahren, die das Molkeneiweiß anreichern; Eiweißgehalt mindestens 70%, Wassergehalt höchstens 7%, Aschegehalt höchstens 8%, Milchzuckergehalt höchstens 15%.	

Gruppe	Standardsorte		
	1	2	3
a) Bezeichnung	Bezeichnung	Herstellungsweise, besondere Merkmale	Fettgehalt in 100 Gewichtsteilen, sonstige Zusammensetzung
b) Herstellungsweise			
XIII. (weggefallen)			
XIV.			
a) Milchlischerzeugnis oder Bezeichnung der jeweils verwendeten Gruppe in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung des beigegebenen Lebensmittels	1. Milchlischerzeugnis oder Vollmilch in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung des beigegebenen Lebensmittels	1. wie Spalte 1, XIV b), aus Vollmilch, flüssig	
b) hergestellt aus Milch und/oder einem oder mehreren Milcherzeugnissen der Gruppen I bis V, ferner der Gruppe IX bei Getränken aus Automaten, auch unter Anreicherung mit Milcherzeugnissen der Gruppen X und XII, unter Zusatz beigegebener Lebensmittel, auch unter Verwendung färbender Lebensmittel, bis zu insgesamt 30% der Füllmenge des Fertigerzeugnisses, zur Herstellung im Automaten auch ganz oder teilweise getrocknet, ausgenommen: Speiseeis, Halberzeugnisse für Speiseeis, Puddings, Milchreis, Cremes, Soßen, Suppen	2. Milchlischerzeugnis oder teilentrahmte (fettarme) Milch in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung des beigegebenen Lebensmittels	2. wie Nr. 1, jedoch aus teilentrahmter (fettarmer) Milch, flüssig	
	3. Milchlischerzeugnis aus entrahmter Milch (aus Magermilch) oder entrahmte Milch (Magermilch) in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung des beigegebenen Lebensmittels	3. wie Nr. 1, jedoch aus entrahmter Milch (Magermilch), flüssig	
	4. Bezeichnung der Standardsorte der Gruppen I bis V in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung des beigegebenen Lebensmittels	4. wie Spalte 1, XIV b), aus einer Standardsorte der Gruppen I bis IV, jeweils ohne Wärmebehandlung nach der Fermentation, sowie einer Standardsorte der Gruppe V	
XV.			
a) Molkenmischerzeugnis	1. Molke in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung des beigegebenen Lebensmittels	1. wie Spalte 1, XVI b), jedoch aus Molke	
b) hergestellt aus Molkenerzeugnissen der Gruppe X, auch unter Verwendung färbender Lebensmittel und Lactase und/oder angereichert mit Milcheiweißzeugnissen, unter Zusatz beigegebener Lebensmittel, wobei der Anteil der Molkenerzeugnisse größer ist als die Summe der anderen Anteile, zur Herstellung in Automaten auch ganz oder teilweise getrocknet	2. Molkensahne (Molkenrahm) in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung des beigegebenen Lebensmittels	2. wie Spalte 1, XVI b), jedoch aus Molkensahne (Molkenrahm)	
XVI.			
a) Milchfetterzeugnis	1. Butterreinfett (wasserfreies Butterfett, wasserfreies Milchfett, Butterschmalz)	1. wie Spalte 1, XVII b), durch Abtrennen der fettfreien Trockenmasse, Höchstgehalt an freien Fettsäuren: 0,35%, bei Herstellung aus Sauerrahmbutter 0,45% (als Ölsäure berechnet), Höchstwassergehalt: 0,1%, ohne Auftrennen in unterschiedliche Erweichungsbereiche	mindestens 99,8
b) hergestellt aus Milch, Sahne durch Abtrennen von Buttermilch und/oder Butter durch Abtrennen von Wasser und Einstellen der fettfreien Trockenmasse, flüssig oder teilkristallisiert, auch unter Verwendung von Inertgas, auch durch Auftrennen in unterschiedliche Erweichungs- und Erstarrungsbereiche, Fettgehalt mehr als 90%	2. Butterfett (Butteröl)	2. wie Nr. 1, jedoch Höchstgehalt an freien Fettsäuren: 0,5% (als Ölsäure berechnet), Peroxidhöchstwert: 0,5 mEq O(tief)2/kg Fett, Höchstwassergehalt: 0,2%	mindestens 96

Gruppe	Standardsorte		
1	2	3	4
a) Bezeichnung	Bezeichnung	Herstellungsweise, besondere Merkmale	Fettgehalt in 100 Gewichtsteilen, sonstige Zusammensetzung
b) Herstellungsweise			
	3. Butterfett fraktioniert	3. wie Nr. 1, fraktioniert mittels Kristallisation	mindestens 99,8

### **Anlage 1a (weggefallen)**

- Anlage 1a: Aufgeh. durch Art. 18 Nr. 6 V v. 8.8.2007 I 1816 mWv 15.8.2007

### **Anlage 2 (zu § 5 Abs. 1) Zugelassene Zusatzstoffe**

1. Die in § 1a Abs. 1 der Verordnung über vitaminisierte Lebensmittel genannten Zusatzstoffe zur Vitaminisierung von Trockenmilcherzeugnissen, Milchmischerzeugnissen und Molkenmischerzeugnissen.
2. Vitamin A-acetat und Vitamin A-palmitat zur Vitaminisierung von Milchstreichfetterzeugnissen bis zu insgesamt 5 Milligramm auf ein Kilogramm, berechnet als Retinol (Vitamin A-Alkohol).
3. Ergocalciferol, Cholecalciferol und Cholecalciferol-Cholesterin zur Vitaminisierung von Milchstreichfetterzeugnissen bis zu insgesamt 12,5 Mikrogramm auf ein Kilogramm, berechnet als Calciferol.

### **Anlage 3 (zu § 5b Abs. 1) Analysemethoden**

Die anzuwendende Methode ist aus der nachstehenden Aufstellung zu ersehen. Die Beschreibung der Analysemethoden ergibt sich aus der Amtlichen Sammlung von Verfahren zur Probenahme und Untersuchung nach § 64 Abs. 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches \*1) unter der angegebenen Gliederungsnummer.

Milcherzeugnis	Merkmal	Methode	Stand
I. Ungezuckerte Kondensmilcherzeugnisse	1. Milchtrockenmasse	L 02.06.E (EG) und 1 (EG)	Januar 1981
	2. Fettgehalt und 3 (EG)	L 02.06.E (EG)	Januar 1981
	3. Probenahme	L 02.06-9 (EG)-11 (EG)	Mai 1988
II. Gezuckerte Kondensmilcherzeugnisse	1. Milchtrockenmasse	L 02.06.E (EG) und 1 (EG)	Januar 1981
	2. Fettgehalt	L 02.06.E (EG) und 3 (EG)	Januar 1981
	3. Saccharosegehalt	L 02.06.E (EG) und 5 (EG)	Januar 1981
	4. Probenahme	L 02.06-9 (EG)-11 (EG)	Mai 1988
III. Trockenmilcherzeugnisse	1. Wassergehalt	L 02.06.E (EG) und 2 (EG)	Januar 1981
	2. Fettgehalt	L 02.06.E (EG) und 4 (EG)	Januar 1981
	3. Milchsäure- und Lactatgehalt zur Überprüfung des Verbots der Verwendung von Neutralisierungsmitteln	L 02.06.E (EG) und 6 (EG)	Januar 1981
	4. Phosphatase-Aktivität zur Überprüfung der erforderlichen Wärmebehandlung	L 02.06.E (EG) und 7 (EG) oder 8 (EG)	Januar 1981
	5. Probenahme	L 02.06-9 (EG)-11 (EG)	Mai 1988
IV. Säurekasein	1. Wassergehalt	L 02.09-4	Mai 1986
	2. Eiweißgehalt	L 02.09-5	Mai 1986
	3. titrierbare Säure	L 02.09-1	Mai 1986
	4. Asche (P(tief)2O(tief)5 eingeschlossen)	L 02.09-2	Mai 1986
	5. Probenahme	L 02.09-7 (EG)	März 1987
V. Labkasein	1. Wassergehalt	L 02.09-4	Mai 1986
	2. Eiweißgehalt	L 02.09-5	Mai 1986

VI. Kaseinat	3.	Asche (P(tief)20(tief)5 eingeschlossen)	L 02.09-3	Mai 1986	
	4.	Probenahme	L 02.09-7 (EG)	März 1987	
	1.	Wassergehalt	L 02.09-4	Mai 1986	
	2.	Eiweißgehalt	L 02.09-5	Mai 1986	
	3.	pH-Wert	L 02.09-6	Juni 1986	
	4.	Probenahme	L 02.09-7 (EG)	März 1987	
	-----				
	*1) Zu beziehen durch Beuth-Verlag GmbH, Berlin und Köln				

