

# Verordnung über Qualitätsanforderungen an Milchprodukte<sup>2</sup> (Milchproduktqualitätsverordnung - MilchPQV)

MilchPQV

Ausfertigungsdatum: 24.11.2025

Vollzitat:

"Milchproduktqualitätsverordnung vom 24. November 2025 (BGBl. 2025 I Nr. 280, S. 2), die durch Artikel 3 der Verordnung vom 21. Mai 2026 (BGBl. 2026 I Nr. 168) geändert worden ist"

**Stand:** Geändert durch Art. 3 V v. 21.5.2026 I Nr. 168

<sup>2</sup> Diese Verordnung dient der Umsetzung der Richtlinie 2001/114/EG des Rates vom 20. Dezember 2001 über bestimmte Sorten eingedickter Milch und Trockenmilch für die menschliche Ernährung (ABl. L 15 vom 17.1.2002, S. 19), die zuletzt durch die Richtlinie (EU) 2024/1438 (ABl. L, 2024/1438, 24.5.2024) geändert worden ist.

## Fußnote

(+++ Textnachweis ab: 14.6.2026 +++)

(+++ Amtlicher Hinweis des Normgebers auf EG-Recht:  
Umsetzung der

EGRL 114/2001 (CELEX Nr: 32001L0114) +++)

(+++ EU-Vollzitate: vgl. Liste EU-Rechtsakte V v. 24.11.2025 I Nr. 280 +++)

Die V wurde als Artikel 1 der V v. 24.11.2025 I Nr. 280 vom Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Wirtschaft und Energie und dem Bundesministerium der Finanzen mit Zustimmung des Bundesrates erlassen. Sie tritt gem. Art. 10 Satz 1 dieser V am 14.6.2026 in Kraft.

## Inhaltsübersicht

### Abschnitt 1 Allgemeine Vorschriften

- § 1 Zweck
- § 2 Anwendungsbereich
- § 3 Begriffsbestimmungen
- § 4 Besondere Kennzeichnungsvorschriften
- § 5 Vorrang des Milchproduktsrechts der Europäischen Union
- § 6 Verwendbare technologische Verfahren zur Änderung des Gehaltes an Milchbestandteilen
- § 7 Höchstgehalte im Enderzeugnis

### Abschnitt 2 Wärmebehandelte Konsummilch und wärmebehandelte Milch anderer Tierarten

- § 8 Anforderungen an die Herstellung und Kennzeichnung
- § 9 Kennzeichnung bezüglich der Wärmebehandlung
- § 10 Kennzeichnung bezüglich des Fettgehaltes
- § 11 Wärmebehandelte Milch anderer Tierarten

### Abschnitt 3 Butter und bestimmte andere Milchstreichfette Unterabschnitt 1 Anforderungen an die Herstellung

- § 12 Butter und bestimmte andere Milchstreichfette
- § 13 Buttersorten
- § 14 Weitere bei Buttersorten verwendbare Lebensmittel und Stoffe
- § 15 Markenbutter
- § 16 Zusatz von Vitamin A und Vitamin D zu bestimmten anderen Milchstreichfetten

#### Unterabschnitt 2

#### Anforderungen an die Kennzeichnung

- § 17 Allgemeine Anforderungen
- § 18 Kennzeichnung als Markenbutter
- § 19 Gütezeichen bei Markenbutter

#### Unterabschnitt 3

#### Genehmigung zur Herstellung und Kontrolle bezüglich Markenbutter

- § 20 Genehmigung
- § 21 Prüfung
- § 22 Ausweitung der Prüfung
- § 23 Übertragung von Prüfaufgaben
- § 24 Buttersachverständige
- § 25 Widerruf, Wiedererteilung und Erlöschen der Genehmigung

#### Abschnitt 4

#### Käse und Erzeugnisse aus Käse

#### Unterabschnitt 1

#### Anforderungen an die Herstellung

- § 26 Käse
- § 27 Käsereimilch
- § 28 Weitere bei der Herstellung von Käse verwendbare Lebensmittel und Stoffe
- § 29 Käsegruppen
- § 30 Sauermilchquark
- § 31 Käsearten
- § 32 Käsestandardsorten bei Käsegruppen
- § 33 Käsestandardsorten bei Käsearten
- § 34 Erzeugnisse aus Käse
- § 35 Weitere bei Erzeugnissen aus Käse verwendbare Lebensmittel und Stoffe
- § 36 Fettgehaltsstufen von Käse und Erzeugnissen aus Käse

#### Unterabschnitt 2

#### Anforderungen an die Kennzeichnung

- § 37 Allgemeine Anforderungen bei Käse
- § 38 Besondere Anforderungen bei Käse in geriebenem, geraspelttem, gestifteltem, gewürfeltem oder gehobeltem Zustand
- § 39 Allgemeine Anforderungen bei Erzeugnissen aus Käse
- § 40 Besondere Anforderungen bei Erzeugnissen aus Käse
- § 41 Angabe einer Wärmebehandlung, des Wassergehaltes und einer Umhüllung durch Lebensmittel; Kleinstverpackungen
- § 42 Angabe des Fettgehaltes

#### Abschnitt 5

#### Eingedickte Milch und Trockenmilch

## Unterabschnitt 1 Anforderungen an die Herstellung

- § 43 Allgemeine Anforderungen
- § 44 Haltbarmachung
- § 45 Weitere bei eingedickter Milch und Trockenmilch verwendbare Lebensmittel und Stoffe
- § 46 Analysemethoden

## Unterabschnitt 2 Anforderungen an die Kennzeichnung

- § 47 Allgemeine Anforderungen
- § 48 Angabe des Milchfettgehaltes; Empfehlungen für das Verdünnungs- oder Rekonstitutionsverfahren; Hinweis betreffend Säuglinge

## Abschnitt 6 Weitere Milcherzeugnisse Unterabschnitt 1

### Anforderungen an die Herstellung

- § 49 Allgemeine Anforderungen
- § 50 Weitere verwendbare Lebensmittel und Stoffe
- § 51 Zusatz von Vitaminen und Mineralstoffen

### Unterabschnitt 2 Anforderungen an die Kennzeichnung

- § 52 Allgemeine Anforderungen
- § 53 Kennzeichnung bezüglich der Wärmebehandlung
- § 54 Kennzeichnung bezüglich des Fettgehaltes
- § 55 Empfehlungen für das Verdünnungs- oder Rekonstitutionsverfahren

## Abschnitt 7 Allgemeine Bestimmungen zur Kennzeichnung von Milchprodukten

- § 56 Kennzeichnung mit der Tierart
- § 57 Kennzeichnung im Falle einer Wärmebehandlung
- § 58 Kennzeichnung mit dem Hinweis „laktosefrei“
- § 59 Kennzeichnung mit dem Hinweis „frisch“
- § 60 Kennzeichnung gegenüber Endverbrauchern und Unternehmen
- § 61 Art und Weise der Kennzeichnung

## Abschnitt 8 Im Ausland hergestellte Milchprodukte

- § 62 Kennzeichnung
- § 63 Markenbutter

## Abschnitt 9 Ordnungswidrigkeiten

- § 64 Ordnungswidrigkeiten

## Abschnitt 10 Länderzuständigkeiten und Länderbefugnisse

- § 65 Länderzuständigkeiten
- § 66 Länderbefugnisse, Übertragung der Verordnungsermächtigung

## Abschnitt 11 Schlussbestimmungen

- § 67 Übergangsbestimmungen
- Anlage 1 Prüfung von Markenbutter

- Anlage 2 Gütezeichen bei Markenbutter
- Anlage 3 Bescheinigung bei ausländischer Markenbutter
- Anlage 4 Käsestandardsorten
- Anlage 5 Mindestgehalte an Trockenmasse bei Schmelzkäse, Schmelzkäsezubereitungen und Kochkäse
- Anlage 6 Eingedickte Milch und Trockenmilch
- Anlage 7 Analysemethoden bei eingedickter Milch und Trockenmilch
- Anlage 8 Weitere Milcherzeugnisse

## **Abschnitt 1**

### **Allgemeine Vorschriften**

#### **§ 1 Zweck**

Zur Förderung der Qualität von Milchprodukten im Sinne von § 3 Absatz 1 Nummer 3 legt diese Verordnung Anforderungen an die Herstellung und Kennzeichnung von Milchprodukten fest. Sie dient zugleich der Durchführung von Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft und der Europäischen Union (Unionsrecht) im Anwendungsbereich des Satzes 1.

#### **§ 2 Anwendungsbereich**

- (1) Vorbehaltlich anderweitiger Regelungen in dieser Verordnung gilt diese ausschließlich für Lebensmittelunternehmer, die im Inland Milchprodukte herstellen, kennzeichnen oder in Verkehr bringen.
- (2) Für Milchprodukte, die im Ausland hergestellt werden, gilt diese Verordnung nur nach Maßgabe des Abschnitts 8.
- (3) Diese Verordnung gilt nicht für
1. die Herstellung und Kennzeichnung von
    - a) Rohmilch,
    - b) Kasein, Kaseinaten sowie Mischungen hieraus,
    - c) Käse-Fondue-Zubereitungen und
    - d) Zubereitungen aus Frischkäse, die unter Verwendung von Öl und weiteren Zutaten, insbesondere Gurken, hergestellt werden, sowie
  2. Milchprodukte, die
    - a) mit einer Ursprungsbezeichnung oder geografischen Angabe oder als garantiert traditionelle Spezialität im Sinne der Verordnung (EU) 2024/1143 gekennzeichnet sind, soweit dort hinsichtlich der jeweiligen Ursprungsbezeichnung, geografischen Angaben oder garantiert traditionellen Spezialität die Herstellung oder Kennzeichnung geregelt ist, oder
    - b) gemäß Artikel 1 Absatz 3 Satz 2 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 für den privaten häuslichen Gebrauch hergestellt werden.

#### **§ 3 Begriffsbestimmungen**

- (1) Im Sinne dieser Verordnung bedeutet
1. Rohmilch: eine Milch nach Anhang VII Teil III Nummer 1 Unterabsatz 1 oder Anhang VII Teil IV Abschnitt III Nummer 1 Unterabsatz 1 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013;
  2. Milch: eine Rohmilch oder eine Milch nach Anhang VII Teil III Nummer 1 Unterabsatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013;
  3. Milchprodukt: eine wärmebehandelte Konsummilch, eine wärmebehandelte Milch einer anderen Tierart, eine Mischung aus wärmebehandelter Milch mehrerer Tierarten oder ein Milcherzeugnis;
  4. wärmebehandelte Konsummilch: eine Konsummilch nach Anhang VII Teil IV Abschnitt III Nummer 1 Unterabsatz 1 Buchstabe b, c oder d der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 oder eine Trinkmilch;

5. Trinkmilch: eine Konsummilch nach Anhang VII Teil IV Abschnitt III Nummer 1 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013;
6. Milcherzeugnis: ein Milcherzeugnis nach Anhang VII Teil III Nummer 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013;
7. Milchkuh: ein weibliches Rind der Gattung *bos taurus*;
8. Milchbestandteil: die einzelnen Bestandteile von Rohmilch, insbesondere Eiweiß, Fett, Laktose, Vitamine und Mineralstoffe sowie Wasser in der jeweiligen Gesamtheit des Bestandteiles oder in Teilen dieser Gesamtheit;
9. Milchretentat: der bei der Filtration von Konsummilch durch den Filter zurückgehaltene Anteil der Konsummilch, wobei jeglicher technische Prozess zur Filterung verwendet werden kann;
10. UF-Milchretentat: ein mittels Ultrafiltration gewonnenes Milchretentat;
11. Milchpermeat: der bei der Filtration von Konsummilch den Filter passierende Anteil der Konsummilch, wobei jeglicher technische Prozess zur Filterung verwendet werden kann;
12. UF-Milchpermeat: ein mittels Ultrafiltration gewonnenes Milchpermeat;
13. Trockenmasse: die Gesamtheit aller Bestandteile einer Milch oder eines Milchproduktes mit Ausnahme des Wassers;
14. Milchanteil: sämtliche Anteile an einem Milchprodukt, die
  - a) unmittelbar aus Milch oder
  - b) aus dem Milchanteil eines für die Herstellung des Milchproduktes verwendeten Milchproduktes entstanden sind;
15. Laktase: ein Enzym, das in der Lage ist, Laktose in Glukose und Galaktose zu spalten;
16. Butter: eine Butter nach Anhang VII Anlage II Abschnitt A Nummer 1 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013;
17. bestimmte andere Milchstreichfette: ein Milchstreichfett nach Anhang VII Anlage II Abschnitt A Nummer 2 bis 4 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013;
18. Prüfstelle: die nach Landesrecht zuständige Stelle für die Prüfung von Markenbutter;
19. Markenbutterbetrieb: ein Betrieb, der eine Berechtigung zur Herstellung von Markenbutter besitzt;
20. Labaustauschstoff: eine Zubereitung von Enzymen auf mikrobieller oder pflanzlicher Basis, wenn die Zubereitung dazu bestimmt ist, anstelle von Lab zur Dicklegung von Milch bei der Herstellung von Käse zu dienen;
21. geschmackgebendes Lebensmittel: ein Lebensmittel, das zur Erzielung einer bestimmten Geschmacksrichtung zugesetzt wird und das
  - a) keine Milch und kein Milcherzeugnis darstellt,
  - b) keinen Milchbestandteil ersetzt und
  - c) in den §§ 28 oder 35 Absatz 1 nicht als ein bei der Herstellung von Käse oder Erzeugnissen aus Käse verwendbares Lebensmittel gesondert angeführt ist;
22. färbendes Lebensmittel: ein Lebensmittel, das zur Erzielung einer bestimmten Färbung zugesetzt wird und das
  - a) keine Milch und kein Milcherzeugnis darstellt und
  - b) keinen Milchbestandteil ersetzt;
23. Wärmebehandlung: eine Pasteurisierung, Ultrahocherhitzung, Sterilisierung oder jede andere Art der Wärmebehandlung, die nach Anhang III Abschnitt IX Kapitel II Teil II Nummer 1 Satz 1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zulässig ist;
24. Pasteurisierung: eine Wärmebehandlung nach Maßgabe des Anhanges III Abschnitt IX Kapitel II Teil II Nummer 1 Satz 2 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
25. Ultrahocherhitzung: eine Wärmebehandlung nach Maßgabe des Anhanges III Abschnitt IX Kapitel II Teil II Nummer 1 Satz 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;

26. Sterilisierung: eine Wärmebehandlung im Sinne des Anhanges II Kapitel XI Nummer 3 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004;
27. eingedickte Milch: ungezuckerte und gezuckerte Kondensmilch;
28. ungezuckertes Kondensmilcherzeugnis: eine Kondensmilch im Sinne des Unterabschnitts I der Anlage 6;
29. gezuckertes Kondensmilcherzeugnis: eine Kondensmilch im Sinne des Unterabschnitts II der Anlage 6;
30. Trockenmilch: eine Trockenmilch im Sinne des Unterabschnitts III der Anlage 6;
31. Saccharose: Halbweißzucker, Weißzucker und raffinierter Weißzucker;
32. Lebensmittelzusatzstoffe: solche im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 und deren dort geregelter Anwendungsrahmen;
33. Verarbeitungshilfsstoffe: solche im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 entsprechen;
34. Lebensmittelenzyme: Enzyme, die in der Verordnung (EG) Nr. 1332/2008 für den jeweiligen Zweck zugelassen sind.

Nummer 21 Buchstabe c ist keine Voraussetzung für das Vorliegen eines geschmackgebenden Lebensmittels im Sinne der Nummer 21, sofern ein von Nummer 21 Buchstabe c erfasstes Lebensmittel lediglich einen Bestandteil eines von Buchstabe c nicht erfassten geschmackgebenden Lebensmittels bildet.

(2) Es stehen im Sinne dieser Verordnung einander gleich:

1. der entrahmten Milch die Magermilch,
2. der teilentrahmten Milch die fettarme Milch,
3. der Sahne der Rahm,
4. der Molkensahne der Molkenrahm,
5. der Laktose der Milchzucker,
6. der Einstellung die Standardisierung und
7. dem Labaustauschstoff das mikrobielle Lab.

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

Die nach § 3 Absatz 2 gleichgestellten Begriffe dürfen bei der Kennzeichnung verwendet werden.

#### **§ 5 Vorrang des Milchproduktrechts der Europäischen Union**

Die Regelungen dieser Verordnung sind nur vorbehaltlich des Rechts der Europäischen Union anwendbar. Dies gilt insbesondere für das unionsrechtliche Milchproduktrecht und sonstige Regelungen über die Zulassung und das Inverkehrbringen von Lebensmitteln.

#### **§ 6 Verwendbare technologische Verfahren zur Änderung des Gehaltes an Milchbestandteilen**

Zur Änderung des Gehaltes an Milchbestandteilen in Milch und Milchprodukten dürfen sämtliche technologischen Verfahren verwendet werden, soweit nicht Unionsrecht oder Bestimmungen dieser Verordnung ein bestimmtes Verfahren vorschreiben oder ausschließen.

#### **§ 7 Höchstgehalte im Enderzeugnis**

Soweit diese Verordnung die Verwendung geschmackgebender oder färbender Lebensmittel für bestimmte Milchprodukte vorsieht und für diese Milchprodukte hinsichtlich der Verwendung von Lebensmitteln und Stoffen Vorgaben enthält, gelten die Vorgaben auch für die geschmackgebenden und färbenden Lebensmittel. Insbesondere dürfen festgelegte Höchstgrenzen nicht im Enderzeugnis überschritten werden.

### **Abschnitt 2**

## **Wärmebehandelte Konsummilch und wärmebehandelte Milch anderer Tierarten**

#### **§ 8 Anforderungen an die Herstellung und Kennzeichnung**

(1) Ein Lebensmittelunternehmer hat wärmebehandelte Konsummilch nach den Anforderungen herzustellen und spätestens zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens zu kennzeichnen, die festgelegt sind in

1. den Bestimmungen des Artikels 78 Absatz 1 Buchstabe c in Verbindung mit Anhang VII Teil IV der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 in der Fassung vom 11. April 2024 und
2. den zu diesen Bestimmungen ergangenen Rechtsakten der Europäischen Kommission.

(2) Trinkmilch ist von einem Lebensmittelunternehmer spätestens zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens mit der Bezeichnung „Trinkmilch“ zu versehen.

### **§ 9 Kennzeichnung bezüglich der Wärmebehandlung**

(1) Ein Lebensmittelunternehmer hat wärmebehandelte Konsummilch spätestens zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens mit der Art der Wärmebehandlung nach Maßgabe des § 57 zu kennzeichnen.

(2) Führt eine Pasteurisierung mit einer Temperatur von 72 bis 75° Celsius und einer Dauer von 15 bis 30 Sekunden zu einer Mindesthaltbarkeit in ungeöffnetem Zustand von bis zu zwölf Tagen bei einer Lagertemperatur von höchstens 8° Celsius, kann der Lebensmittelunternehmer wärmebehandelte Konsummilch zusätzlich mit der Angabe „traditionell hergestellt“ oder „traditionell hergestellte Konsummilch“ versehen.

(3) Führt die Wärmebehandlung zu einer Mindesthaltbarkeit in ungeöffnetem Zustand von mindestens drei Monaten bei einer Lagertemperatur von höchstens 20° Celsius, kann der Lebensmittelunternehmer wärmebehandelte Konsummilch zusätzlich mit der Angabe „H“, „H-Milch“ oder „haltbare Milch“ versehen.

### **§ 10 Kennzeichnung bezüglich des Fettgehaltes**

Ein Lebensmittelunternehmer hat bei wärmebehandelter Konsummilch den Fettgehalt bemessen am Anteil des Gesamtgewichts spätestens zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens wie folgt anzugeben:

1. bei nicht im Fettgehalt eingestellter Vollmilch
  - a) die Angabe „mindestens 3,5 % Fett“,
  - b) die Angabe „mindestens ... % Fett“ mit einem über 3,5 % Fett liegenden Fettgehalt oder
  - c) die Angabe „... % Fett“ mit dem tatsächlichen Fettgehalt;
2. bei im Fettgehalt eingestellter Vollmilch, teilentrahmter Milch und Trinkmilch die Angabe „... % Fett“ mit dem tatsächlichen Fettgehalt;
3. bei Magermilch
  - a) die Angabe „höchstens 0,5 % Fett“,
  - b) die Angabe „höchstens ... % Fett“ mit einem unter 0,5 % Fett liegenden Fettgehalt oder
  - c) die Angabe „... % Fett“ mit dem tatsächlichen Fettgehalt.

### **§ 11 Wärmebehandelte Milch anderer Tierarten**

(1) Ein Lebensmittelunternehmer hat Rohmilch, die von einer anderen Tierart als Milchkühen stammt und wärmebehandelt wurde, spätestens zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens als „Milch“ in einer Wortverbindung mit der Tierart zu bezeichnen, wobei die Tierart voranzustellen ist.

(2) Bei der Herstellung sind nur die in Anhang VII Teil IV Abschnitt III Nummer 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 bezeichneten Änderungen der Rohmilch in entsprechender Anwendung zulässig. Dabei ist kein vorgeschriebener Fettgehalt erforderlich. Soweit zur Einstellung des Fettgehaltes Milchinhaltsstoffe verwendet werden, müssen diese aus Rohmilch derselben Tierart stammen.

(3) Wird Rohmilch von mehr als einer Tierart verwendet, hat der Lebensmittelunternehmer die Bezeichnung „Milch aus ...“ unter Angabe der Bezeichnungen nach Absatz 1 zu verwenden. Ist darunter Rohmilch von Milchkühen, ist diese vom Lebensmittelunternehmer als Kuhmilch zu bezeichnen. Die Bezeichnung der Tierart, von der die höchste Rohmilchmenge stammt, ist an erster Stelle anzugeben. Die weiteren Bezeichnungen sind in absteigender Reihenfolge der Rohmilchmenge zu verwenden. Bei der Herstellung ist Absatz 2 entsprechend anzuwenden.

(4) Im Falle des Absatzes 3 hat der Lebensmittelunternehmer die prozentualen Anteile der Rohmilch der einzelnen Tierarten bezogen auf die Gesamtheit der in der Milch enthaltenen Milchbestandteile anzugeben.

(5) In der Kennzeichnung hat der Lebensmittelunternehmer Folgendes anzugeben:

1. die in Anhang VII Teil IV Abschnitt III Nummer 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 in der Fassung vom 11. April 2024 bezeichneten Angaben;
2. die Art der Wärmebehandlung nach Maßgabe des § 57;
3. bei im Fettgehalt
  - a) eingestellter Milch die Angabe „... % Fett“ mit dem tatsächlichen Fettgehalt und
  - b) nicht eingestellter Milch die Angabe „mindestens ... % Fett“ mit einem bezüglich der betreffenden Tierart durchschnittlichen Fettgehalt. Wird Rohmilch mehrerer Tierarten verwendet, ist ein mengengewichteter Durchschnitt aus den durchschnittlichen Fettgehalten der Tierarten zu bilden. Bei Rohmilch von Milchkühen ist ein Fettgehalt von 4,0 Prozent zu verwenden. Die Fettgehalte nach den Sätzen 1 und 2 dürfen bis zu 0,2 Prozent geringer angegeben werden.

(6) Die Angaben nach § 9 Absatz 2 und 3 können entsprechend verwendet werden.

## **Abschnitt 3**

### **Butter und bestimmte andere Milchstreichfette**

#### **Unterabschnitt 1**

#### **Anforderungen an die Herstellung**

##### **§ 12 Butter und bestimmte andere Milchstreichfette**

Butter und bestimmte andere Milchstreichfette sind nach den Anforderungen herzustellen, die festgelegt sind in

1. Artikel 78 Absatz 1 Buchstabe f in Verbindung mit Anhang VII Teil VII und dessen Anlage II Abschnitt A der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 und
2. den zu diesen Bestimmungen ergangenen Rechtsakten der Europäischen Kommission, insbesondere der Verordnung (EG) Nr. 445/2007.

##### **§ 13 Buttersorten**

Bei der Herstellung von Buttersorten sind zusätzlich zu § 12 folgende Anforderungen einzuhalten:

1. Sauerrahmbutter:
  - a) Herstellung aus jeweils mikrobiell gesäuerter Milch, Sahne oder Molkensahne, auch als Mischung hieraus,
  - b) Verwendung von für die Herstellung von Sauerrahmbutter spezifischen Milchsäurebakterienkulturen vor der Butterung,
  - c) Einhaltung eines pH-Wertes von höchstens im Serum 5,1;
2. Süßrahmbutter:
  - a) Herstellung aus jeweils ungesäuerter Milch, Sahne oder Molkensahne, auch als Mischung hieraus,
  - b) keine Verwendung von Milchsäurebakterienkulturen während oder nach der Butterung,
  - c) Einhaltung eines pH-Wertes von mindestens im Serum 6,4;
3. mildgesäuerte Butter:
  - a) Herstellung aus jeweils ungesäuerter Milch, Sahne oder Molkensahne, auch als Mischung hieraus,
  - b) Verwendung von für die Herstellung von mildgesäuerter Butter spezifischen Milchsäurebakterienkulturen während der Butterung,
  - c) fakultative Verwendung eines Milchsäurekonzentrats während der Butterung, das aus der Fermentation von Milch Inhaltsstoffen mit spezifischen Milchsäurebakterienkulturen gewonnen wurde,
  - d) Einhaltung eines pH-Wertes von unter im Serum 6,4.

## **§ 14 Weitere bei Buttersorten verwendbare Lebensmittel und Stoffe**

Bei der Herstellung von Buttersorten dürfen folgende weitere Lebensmittel und Stoffe verwendet werden, wenn die Voraussetzungen des Anhangs VII Teils III Nummer 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 eingehalten werden:

1. Speisesalz und jodiertes Speisesalz,
2. Trinkwasser,
3. Laktase und
4. Lebensmittelzusatzstoffe.

## **§ 15 Markenbutter**

(1) Bei der Herstellung von Markenbutter sind zusätzlich zu § 13 folgende Anforderungen einzuhalten:

1. Herstellung unmittelbar aus pasteurisierter Sahne, wobei
  - a) die Sahne aus Rohmilch von Milchkühen stammt und
  - b) der Peroxydase nachweis nach Durchführung des Pasteurisierungsverfahrens negativ ist,
2. Erfüllung der Voraussetzungen einer Buttersorte,
3. Erreichen von jeweils mindestens vier Bewertungspunkten bei der Bewertung nach Anlage 1 Nummer 3 hinsichtlich der
  - a) Streichfähigkeit,
  - b) Wasserverteilung und
  - c) vier sensorischen Eigenschaften Aussehen, Geruch, Geschmack und Textur,
4. Herstellung in einem Markenbutterbetrieb.

(2) Bei gesalzener Butter sind hinsichtlich der Wasserverteilung nur mindestens drei Bewertungspunkte erforderlich.

## **§ 16 Zusatz von Vitamin A und Vitamin D zu bestimmten anderen Milchstreichfetten**

Bestimmten anderen Milchstreichfetten dürfen Vitamin A und Vitamin D wie folgt zugesetzt werden:

1. Retinol, Retinylacetat und Retinylpalmitat bis zu 5 Milligramm je Kilogramm, berechnet als Retinol, und
2. Ergocalciferol und Cholecalciferol bis zu 12,5 Mikrogramm je Kilogramm, berechnet als Calciferol.

## **Unterabschnitt 2**

### **Anforderungen an die Kennzeichnung**

#### **§ 17 Allgemeine Anforderungen**

(1) Ein Lebensmittelunternehmer hat Butter und bestimmte andere Milchstreichfette spätestens zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens nach den Anforderungen

1. des in § 12 benannten Unionsrechts und
2. des Artikels 230 Absatz 1 Unterabsatz 2 Buchstabe c der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 in der Fassung vom 11. April 2024 in Verbindung mit Anhang XV Abschnitt II Nummer 1, 3 und 5 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 in der Fassung vom 13. Mai 2013

zu kennzeichnen.

(2) Sofern die Anforderungen an eine Buttersorte erfüllt werden, hat der Lebensmittelunternehmer Butter zusätzlich zu Absatz 1 mit der Angabe der jeweiligen Buttersorte zu kennzeichnen.

#### **§ 18 Kennzeichnung als Markenbutter**

(1) Markenbutter in einer Verpackung, die gewährleistet, dass die sensorischen Eigenschaften nach § 15 Absatz 1 Nummer 3 Buchstabe c erhalten bleiben, darf zusätzlich als Markenbutter gekennzeichnet werden.

(2) Sofern Butter als Markenbutter gekennzeichnet wird, hat der Lebensmittelunternehmer die Butter spätestens zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens zusätzlich mit der Angabe „Amtliche Qualitätskontrolle des Landes ... Prüfstelle ...“ unter Angabe des Landes und der Prüfstelle zu kennzeichnen.

(3) Die Kennzeichnung als Markenbutter darf nur durch einen Markenbutterbetrieb vorgenommen werden.

### **§ 19 Gütezeichen bei Markenbutter**

(1) Markenbutter in einer Verpackung, die die Anforderung nach § 18 Absatz 1 erfüllt, darf mit einem Gütezeichen nach Anlage 2 gekennzeichnet werden.

(2) Das Gütezeichen darf allein oder zusätzlich zu der Kennzeichnung als Markenbutter verwendet werden.

(3) Sofern die Markenbutter nur mit dem Gütezeichen versehen wird, ist sie vom Lebensmittelunternehmer spätestens zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens zusätzlich mit der Angabe „Amtliche Qualitätskontrolle des Landes ... Prüfstelle ...“ unter Angabe des Landes und der Prüfstelle zu kennzeichnen.

(4) Die Kennzeichnung mit dem Gütezeichen darf nur durch einen Markenbutterbetrieb vorgenommen werden.

### **Unterabschnitt 3**

### **Genehmigung zur Herstellung und Kontrolle bezüglich Markenbutter**

#### **§ 20 Genehmigung**

(1) Die Herstellung von Markenbutter bedarf der Genehmigung. Die Genehmigung ist von dem herstellenden Lebensmittelunternehmer bei der Prüfstelle schriftlich oder elektronisch zu beantragen. Die Genehmigung ist von der Prüfstelle für jede Buttersorte einzeln zu erteilen.

(2) Antragsberechtigt sind nur Lebensmittelunternehmer, die im Durchschnitt eines Kalenderjahres täglich mindestens 500 Liter Milch oder in entsprechendem Umfang Milcherzeugnisse be- oder verarbeiten. Im Falle von Milcherzeugnissen ist die Menge an Milch maßgeblich, die zur Herstellung der Milcherzeugnisse benötigt wird. Werden bei der Herstellung Milcherzeugnisse verwendet, gilt die durchschnittliche Menge nach Satz 1 entsprechend.

(3) In dem Antrag nach Absatz 1 Satz 2 hat der Lebensmittelunternehmer anzugeben,

1. für welche Buttersorten die Genehmigung erteilt werden soll,
2. sofern ein anderes Unternehmen an der Herstellung, Ausformung oder Verpackung der Butter durch den Antragsteller beteiligt ist, der Name, die Anschrift und die Art der Beteiligung dieses Unternehmens sowie,
3. ob zu einem früheren Zeitpunkt eine Genehmigung erteilt worden ist und, sofern diese nicht mehr vorliegt, die Gründe dafür.

(4) Die Prüfstelle kann weitere Angaben von dem Antragsteller verlangen, wenn dies zur Prüfung des Antrages erforderlich ist.

(5) Die Genehmigung ist zu erteilen, wenn bei mindestens zwei aufeinanderfolgenden der zweimonatlich stattfindenden Prüfungen nach § 21 Absatz 3 bei jeder Butterprobe die Anforderungen an Markenbutter und die jeweilige Buttersorte erfüllt werden.

#### **§ 21 Prüfung**

(1) Wird ein Antrag auf eine Genehmigung gestellt oder ist eine Genehmigung erteilt worden, hat der herstellende Betrieb zur Kontrolle, ob die Butter den Anforderungen an Markenbutter entspricht, nach den Vorgaben der Anlage 1 Nummer 1.1 Satz 2, Nummer 1.2 Satz 1, Nummer 1.6, 1.8 und 1.9 auf Anforderung der Prüfstelle alle zwei Monate Butterproben für jede betroffene Buttersorte zu nehmen und an die Prüfstelle oder eine von der Prüfstelle benannte Stelle zu übersenden.

(2) Die Prüfstelle kann in dem herstellenden Betrieb die Ordnungsmäßigkeit der Probenahme und der Versendung überprüfen.

(3) Nach Erhalt der übersandten Proben hat die Prüfstelle innerhalb eines Monats nach den Vorgaben von Anlage 1 Nummer 2 und 3 zu prüfen, ob die Butter den Anforderungen an Markenbutter und der jeweiligen Buttersorte entspricht. Das Ergebnis der Prüfung hat die Prüfstelle dem herstellenden Betrieb unter Angabe der erreichten Bewertungspunkte im Sinne des § 15 Absatz 1 Nummer 3 unverzüglich schriftlich oder elektronisch mitzuteilen.

## **§ 22 Ausweitung der Prüfung**

(1) Die Prüfstelle kann zur Gewährleistung, dass die Anforderungen an Markenbutter eingehalten werden,

1. die Prüfung ganz oder teilweise auf Unternehmen im Sinne des § 20 Absatz 3 Nummer 2 sowie anderweitige Ausformungs- oder Verpackungsstellen erstrecken und
2. Unternehmen des Lebensmittelhandels mittels Stichproben auf die Einhaltung der Anforderungen hin prüfen.

Die Prüfungsintervalle liegen im Ermessen der Prüfstelle.

(2) Abweichend von § 2 Absatz 1 kann die Ausweitung der Prüfung nach § 21 auch Unternehmen im Ausland erfassen.

(3) Für die Prüfung nach Absatz 1 Satz 1 Nummer 1 kann die Prüfstelle die Übersendung von Butterproben nach § 21 Absatz 1 von den betreffenden Unternehmen verlangen, wobei § 21 Absatz 2 entsprechend anzuwenden ist. Die Prüfung nach Absatz 1 Satz 1 Nummer 2 findet aufgrund von Probenahmen der Prüfstelle statt.

(4) Auf die Prüfung und das Ergebnis der Prüfung ist § 21 Absatz 3 entsprechend anzuwenden, wobei die Mitteilung der Prüfstelle zusätzlich gegenüber dem betroffenen Markenbutterbetrieb zu erfolgen hat.

(5) Der betroffene Markenbutterbetrieb hat, soweit erforderlich, auf Anfrage der Prüfstelle die Prüfstelle bei der Durchführung einer Ausweitung der Prüfung zu unterstützen.

## **§ 23 Übertragung von Prüfaufgaben**

(1) Die Prüfstelle kann

1. die Durchführung der Prüfung einer sachverständigen Milchuntersuchungsanstalt als Prüfstelle übertragen und
2. eine andere Stelle mit einzelnen Aufgaben der Prüfstelle beauftragen (beauftragte Stelle).

(2) Die Angehörigen der Prüfstelle und der beauftragten Stelle sind Personen außerhalb der Prüfstelle und der beauftragten Stelle zur Verschwiegenheit verpflichtet.

## **§ 24 Buttersachverständige**

(1) Für die sensorische Prüfung der Butter nach Anlage 1 Nummer 3.2 setzt die Prüfstelle Buttersachverständige ein.

(2) Die Buttersachverständigen müssen

1. über den erforderlichen Sachverstand im Hinblick auf die Herstellung und Beschaffenheit von Butter verfügen sowie
2. Sachverständige für die sensorische Prüfung von Milch und Milcherzeugnissen im Sinne der DIN EN ISO 22935-1:12-12 „Milch und Milcherzeugnisse – Sensorische Analyse – Teil 1: Allgemeiner Leitfaden für die Rekrutierung, Auswahl, Schulung und das Monitoring von Prüfpersonen (ISO 22935-1:2009)“\* sein.

\* Diese DIN EN ISO-Norm ist bei der DIN Media GmbH, Berlin, zu beziehen und bei der Deutschen Nationalbibliothek archivmäßig gesichert, hinterlegt und einsehbar.

## **§ 25 Widerruf, Wiedererteilung und Erlöschen der Genehmigung**

(1) Die Genehmigung ist bezogen auf die jeweilige Buttersorte zu widerrufen, wenn

1. von der Gesamtzahl der nach § 21 Absatz 1 in Verbindung mit Anlage 1 Nummer 1 zu übersendenden Proben mehr als zwei Proben in sechs aufeinanderfolgenden Monaten
  - a) nicht regelmäßig eingesandt oder
  - b) aufgrund der Anlage 1 Nummer 2.2 nicht zur Prüfung zugelassen worden sind,
2. in den folgenden Zeiträumen von der Gesamtzahl der geprüften Proben mehr als ein Drittel nicht die Anforderungen des § 15 Absatz 1 Nummer 1 bis 3, auch in Verbindung mit § 15 Absatz 2, erfüllt haben:
  - a) in drei aufeinanderfolgenden Monaten oder
  - b) innerhalb der letzten sechs Monate,
3. der Markenbutterbetrieb oder ein Unternehmen im Sinne des § 22 Absatz 1 Nummer 1 nicht die Anweisungen der Prüfstelle gemäß Anlage 1 Nummer 1 befolgt hat,
4. ein Unternehmen im Sinne des § 22 Absatz 1 eine Prüfung nicht zugelassen oder behindert hat oder
5. bei der Prüfung der Butter nach § 22 Absatz 1 wiederholt Beanstandungen der Butter erfolgt sind.

(2) Wird von einem Unternehmen erstmalig eine Anweisung im Sinne des Absatzes 1 Nummer 3 nicht befolgt oder eine Prüfung im Sinne des Absatzes 1 Nummer 4 nicht zugelassen oder behindert, ist vor einem Widerruf auf die Folgen dieser Handlung hinzuweisen und die Möglichkeit zu geben, eine erneute Anweisung der Prüfstelle zu befolgen beziehungsweise die Prüfung ordnungsgemäß durchführen zu lassen.

(3) Im Falle eines Widerrufs wird die Genehmigung auf schriftlichen oder elektronischen Antrag des herstellenden Betriebes wieder erteilt, wenn

1. die Umstände, die zum Widerruf geführt haben, entfallen sind und
2. die Gesamtzahl der Proben einer Buttersorte des herstellenden Betriebes bei zwei aufeinanderfolgenden Prüfungen der nach § 21 Absatz 1 übersandten Proben die Anforderungen des § 15 erfüllt.

(4) Die Genehmigung erlischt bezogen auf die jeweilige Buttersorte, wenn

1. die Herstellung der Buttersorte vorübergehend eingestellt wird und die Prüfung der ersten Butter der Buttersorte, die nach der Wiederaufnahme der Produktion hergestellt wird, nicht die Anforderungen des § 15 Absatz 1 Nummer 1 bis 3, auch in Verbindung mit § 15 Absatz 2, erfüllt oder
2. die Herstellung der Buttersorte länger als sechs Monate eingestellt wird.

(5) Der Markenbutterbetrieb hat der Prüfstelle Folgendes unverzüglich schriftlich oder elektronisch anzuzeigen:

1. jede Einstellung der Herstellung einer Buttersorte und
2. jede Änderung hinsichtlich der nach § 20 Absatz 3 Nummer 2 angegebenen Unternehmen.

## **Abschnitt 4**

### **Käse und Erzeugnisse aus Käse**

#### **Unterabschnitt 1**

#### **Anforderungen an die Herstellung**

##### **§ 26 Käse**

Käse ist aus dickgelegter Käsereimilch herzustellen. Das hergestellte Erzeugnis kann frisch oder in jeglichem Reifegrad sein.

##### **§ 27 Käsereimilch**

(1) Käsereimilch ist herzustellen aus

1. Milch oder
2. Buttermilcherzeugnissen, Sahneerzeugnissen, Süßmolke, Sauermolke oder Molkensahne.

Die Milch und Milcherzeugnisse sind allein oder in Form einer Mischung verwendbar.

(2) Der Gehalt der einzelnen Milchbestandteile der zur Herstellung verwendeten Milch und Milcherzeugnisse darf vor oder während der Herstellung der Käseemilch verändert werden. Insbesondere können Milchbestandteile ganz oder teilweise entzogen oder durch die Zugabe gleicher Milchbestandteile angereichert werden.

(3) Wird nach Absatz 2 durch Zugabe von Natriumcaseinat der Eiweißgehalt erhöht, darf der Gehalt an Eiweiß höchstens 3 Gramm je Kilogramm über dem Gesamteiweißgehalt der verwendeten Milch und Milcherzeugnisse liegen. Wird der Eiweißgehalt der verwendeten Milch und Milcherzeugnisse durch die Entziehung von anderen Milchbestandteilen erhöht, ist für die Anwendung des Satzes 1 von diesem erhöhten Eiweißgehalt auszugehen.

(4) Die Erhöhung des Eiweißgehaltes nach Absatz 3 darf insgesamt folgende Grenzen nicht überschreiten:

1. bei Käseemilch, die zur Herstellung von Käsestandardsorten dient, fünf Gramm je Kilogramm Käseemilch;
2. bei Käseemilch, die zur Herstellung anderweitiger Käse dient, zehn Gramm je Kilogramm Käseemilch.

(5) Der Anteil des Molkeneiweißes am Gesamteiweiß der Käseemilch darf nicht größer als der Anteil des Molkeneiweißes der für die Herstellung von Käseemilch verwendbaren Milch sein.

### **§ 28 Weitere bei der Herstellung von Käse verwendbare Lebensmittel und Stoffe**

Bei der Herstellung von Käse dürfen folgende weitere Lebensmittel und Stoffe verwendet werden, wenn die Voraussetzungen des Anhangs VII Teil III Nummer 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 eingehalten werden:

1. Speisesalz und jodiertes Speisesalz;
2. Gewürze, Kräuter, aus Gewürzen oder Kräutern gewonnene natürliche Aromastoffe oder Aromaextrakte sowie Mischungen hieraus;
3. Trinkwasser und Wasserdampf aus Trinkwasser;
4. frisch entwickelter Rauch im Sinne des § 4 Absatz 2 der Aromendurchführungsverordnung und Raucharomen;
5. färbende Lebensmittel;
6. Lab oder Zubereitungen aus Lab, Wiederkäuermagenpepsin oder Schweinemagenpepsin, wenn der Anteil an Chymosin in einer Zubereitung mindestens 25 Prozent beträgt;
7. Labaustauschstoffe;
8. Bakterien-, Hefe- und Pilzkulturen, wobei bei Frischkäse
  - a) Hefe- und Pilzkulturen nicht verwendet werden dürfen und
  - b) Bakterienkulturen nur verwendet werden dürfen, sofern sie nicht zu einer Oberflächenreifung führen;
9. Laktase;
10. Zentrifugat aus Entkeimungseinrichtungen, die einer Einrichtung zur Reinigung der Milch nachgeschaltet sind, wenn das Zentrifugat
  - a) der gleichen Milch in entsprechenden Anteilen zur Herstellung von Käse, ausgenommen Frisch- und Weichkäse, zugesetzt wird,
  - b) in geeigneten Einrichtungen gewonnen wird nach Verfahren, die von folgenden Stellen anerkannt sind:
    - aa) vom Max Rubner-Institut, Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel, oder
    - bb) von einer anderen in Doppelbuchstabe aa genannten wissenschaftlichen Einrichtung, die mit solchen Verfahren amtlich beauftragt ist, und
  - c) nach einem amtlich genehmigten Wärmebehandlungsverfahren ausreichend erhitzt worden ist;
11. bei geriebenem, geraspelt, gestiftetem, gewürfeltem oder gehobeltem Käse in technologisch notwendigem Umfang als Trennmittel Cellulosepulver, Kartoffel-, Mais- und Reisstärke, auch gemischt, wenn das Trennmittel 3 Prozent des Käsegesamtgewichts nicht überschreitet;

12. Speiseöl in einer Menge, die jeweils erforderlich ist
  - a) zur Behandlung der Oberfläche von Hartkäse, Schnittkäse oder halbfestem Schnittkäse mit geschlossener Rinde oder Haut,
  - b) zur Lösung oder Emulgierung von Carotin (E 160a), auch unter Mitverwendung von Speisegelatine und Stärke, oder
  - c) zum Einbringen weiterer Lebensmittel und Stoffe, insbesondere solche der Nummer 2, in den Käse;
13. bei Frischkäse Sahneerzeugnisse zur Einstellung des Fettgehaltes;
14. bei wärmebehandeltem Frischkäse in technologisch notwendigem Umfang Stärke, Speisegelatine und flüssiges Pektin;
15. Lebensmittelzusatzstoffe;
16. Verarbeitungshilfsstoffe.

### § 29 Käsegruppen

(1) Käse wird in folgende Käsegruppen eingeteilt:

Käsegruppe	Wassergehalt in der fettfreien Käsegesamtmasse
Hartkäse	56 % oder weniger
Schnittkäse	mehr als 54 % bis 63 %
Halbfester Schnittkäse	mehr als 61 % bis 69 %
Sauermilchkäse	mehr als 60 % bis 73 %
Weichkäse	mehr als 67 %
Frischkäse	mehr als 73 %.

(2) Nicht eingeteilt wird Käse, der aus oder in einer Flüssigkeit in Verkehr gebracht wird. Eine Flüssigkeit im Sinne von Satz 1 ist insbesondere Salzlake, Molke und Speiseöl.

### § 30 Sauermilchquark

Sauermilchquark ist Quark, der

1. aus Magermilch unter Verwendung von Milchsäurebakterien hergestellt worden ist, wobei
  - a) folgende weitere Stoffe verwendet werden dürfen:
    - aa) Lab,
    - bb) Wiederkäuermagenpepsin,
    - cc) Zubereitungen aus Lab oder Schweinemagenpepsin, wenn bei einer Zubereitung der Anteil an Chymosin mindestens 25 Prozent beträgt,
    - dd) Labaustauschstoffe und
    - ee) Bakterien-, Hefe- und Pilzkulturen, sofern der Sauermilchquark zur Sauermilchkäseherstellung dient,
  - b) eine Wärmeeinwirkung vorgenommen werden darf und
2. eine fettfreie Trockenmasse von mindestens 32 Prozent aufweist.

### § 31 Käsearten

(1) Für die Käsearten Molkenkäse, Molkeneiweißkäse, Sauermilchkäse und Pasta-filata-Käse gelten die folgenden besonderen Anforderungen an ihre Herstellung, insbesondere im Hinblick auf die Käsereimilch sowie die weiteren verwendbaren Lebensmittel und Stoffe:

1. Molkenkäse: hergestellt aus Süßmolke oder Sauermolke, der

- a) Wasser entzogen worden ist,
  - b) Milch, Sahne, Molkensahne, Butter oder Butterschmalz zugesetzt werden darf und
  - c) keine Lebensmittel und Stoffe im Sinne des § 28 Nummer 4, Nummer 6 bis 12 Buchstabe a, Nummer 14 mit Ausnahme von frisch entwickeltem Rauch zugesetzt sind;
2. Molkeneiweißkäse: hergestellt aus Süßmolke, Sauermolke und Molkensahne, denen
- a) Milch und Sahneerzeugnisse zugesetzt werden dürfen,
  - b) Milcheiweiße mit Ausnahme von Kasein und Kaseinate zugesetzt werden dürfen und
  - c) Lebensmittel oder Stoffe im Sinne des § 28 Nummer 4, Nummer 6 bis 7 und 9 bis 12 Buchstabe a, Nummer 14 mit Ausnahme von frisch entwickeltem Rauch nicht zugesetzt werden dürfen;
3. Sauermilchkäse: hergestellt aus Sauermilchquark, Frischkäse und Milcheiweißerzeugnissen, wobei
- a) die Milcheiweißerzeugnisse höchstens 90 Gramm je Kilogramm Sauermilchquark betragen dürfen und
  - b) keine Lebensmittel oder Stoffe im Sinne des § 28 Nummer 4, Nummer 6, 7 und 9 bis 12 Buchstabe a sowie Nummer 14 mit Ausnahme von frisch entwickeltem Rauch zugesetzt werden dürfen;
4. Pasta-filata-Käse: hergestellt aus der Bruchmasse dickgelegter Käsereimilch, die
- a) mit heißem Wasser, heißem Salzwasser oder heißer Molke behandelt worden ist und
  - b) verarbeitet worden ist durch Kneten und Ziehen der plastischen Masse
    - aa) zu Bändern oder
    - bb) zu Strängen und Formen.

(2) Molkenkäse, Molkeneiweißkäse und Pasta-filata-Käse werden nicht nach Käsegruppen im Sinne des § 29 Absatz 1 eingeteilt.

### **§ 32 Käsestandardsorten bei Käsegruppen**

(1) Käse der Käsegruppe Hartkäse wird unterteilt in die Käsestandardsorten

1. Emmentaler,
2. Bergkäse und
3. Cheddar (Chester).

(2) Käse der Käsegruppe Schnittkäse wird unterteilt in die Käsestandardsorten

1. Gouda,
2. Edamer,
3. Tilsiter und
4. Wilstermarschkäse.

(3) Käse der Käsegruppe halbfester Schnittkäse wird unterteilt in die Käsestandardsorten

1. Steinbuscher,
2. Edelpilzkäse und
3. Butterkäse.

(4) Käse der Käsegruppe Weichkäse wird unterteilt in die Käsestandardsorten

1. Camembert,
2. Brie,
3. Romadur und

4. Limburger.

(5) Käse der Käsegruppe Frischkäse wird unterteilt in die Käsestandardsorten

1. Speisequark,
2. Schichtkäse,
3. Rahmfrischkäse und
4. Doppelrahmfrischkäse.

(6) Für die Käsestandardsorten nach den Absätzen 1 bis 5 gelten die in Anlage 4 Abschnitt A bezeichneten Anforderungen an die Herstellungsweise und Beschaffenheit sowie an die sonstigen Eigenschaften.

(7) An die Stelle der in § 29 Absatz 1 festgelegten Wassergehalte in der fettfreien Käsegesamtmasse treten die folgenden Mindestbestandteile, sofern in der Anlage 4 Abschnitt A für eine Käsestandardsorte

1. ein Mindestgehalt an Trockenmasse festgelegt ist oder
2. ein Mindestgehalt an Trockenmasse und ein Mindestgehalt an Eiweiß festgelegt sind.

### **§ 33 Käsestandardsorten bei Käsearten**

(1) Käse der Käseart Sauermilchkäse wird unterteilt in die Käsestandardsorten

1. Harzer Käse und Mainzer Käse sowie
2. Handkäse, Bauernhandkäse, Korbkäse, Stangenkäse und Spitzkäse.

(2) Käse der Käseart Pasta-filata-Käse wird unterteilt in die Käsestandardsorten

1. Provolone,
2. Mozzarella und
3. schnittfester Mozzarella.

(3) Für die Käsestandardsorten nach den Absätzen 1 und 2 gelten die in Anlage 4 Abschnitt B und C bezeichneten Anforderungen an die Herstellungsweise und Beschaffenheit sowie an die sonstigen Eigenschaften.

### **§ 34 Erzeugnisse aus Käse**

Erzeugnisse aus Käse werden in die folgenden Arten unterteilt, für die die jeweils benannten Anforderungen an die Herstellung gelten:

1. Schmelzkäse:
  - a) hergestellt
    - aa) mindestens zu 50 Prozent der Trockenmasse des Schmelzkäses aus Käse,
    - bb) durch Schmelzen unter Anwendung von Wärme und Emulgieren,
    - cc) unter optionaler Verwendung von
      - aaa) anderen Milcherzeugnissen und
      - bbb) Schmelzsalzen und Zitronensaft und
  - b) einen Trockenmassegehalt aufweisend, der in der Anlage 5 für Schmelzkäse der jeweiligen Fettgehaltsstufe festgelegt ist;
2. Schmelzkäsezubereitung:
  - a) hergestellt
    - aa) aus Käse, einer Käsezubereitung, Schmelzkäse oder Mischungen hieraus,
    - bb) durch Schmelzen unter Anwendung von Wärme und Emulgieren,
    - cc) unter optionaler Verwendung von

- aaa) anderen Milcherzeugnissen,
  - bbb) geschmackgebenden und färbenden Lebensmitteln sowie
  - ccc) Schmelzsalzen und Zitronensaft,
  - dd) mit einem Anteil geschmackgebender und färbender Lebensmittel am Gesamtgewicht des Schmelzkäses von nicht mehr als 30 Prozent und
- b) einen Trockenmassengehalt aufweisend, der in der Anlage 5 für Schmelzkäsezubereitungen der jeweiligen Fettgehaltsstufe festgelegt ist;
3. Kochkäse:
- a) hergestellt wie Schmelzkäse unter Verwendung von Sauermilchquark, Sauermilchkäse, Labquark oder Mischungen hieraus, wobei Folgendes verwendet werden darf:
    - aa) auch Schnittkäse ohne Rinde oder Haut im Umfang von höchstens 80 Gramm je Kilogramm Kochkäse sowie
    - bb) Sahne, Butter und Butterschmalz,
  - b) einen Trockenmassegehalt aufweisend, der einen in der Anlage 5 für Kochkäse der jeweiligen Fettgehaltsstufe festgelegt ist;
4. Käsezubereitungen: hergestellt aus Käse ohne Schmelzen, wobei auch Folgendes verwendet werden darf:
- a) andere Milcherzeugnisse mit Ausnahme von Kasein, Kaseinat, Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen sowie
  - b) geschmackgebende und färbende Lebensmittel, sofern deren Anteil am Gesamtgewicht der Käsezubereitung nicht mehr als 30 Prozent betragen darf;
5. Käsekompositionen: zusammengesetzt aus zwei oder mehr
- a) Käse,
  - b) Erzeugnissen aus Käse oder
  - c) Käse und Erzeugnissen aus Käse.

### **§ 35 Weitere bei Erzeugnissen aus Käse verwendbare Lebensmittel und Stoffe**

(1) Bei der Herstellung von Erzeugnissen aus Käse dürfen folgende weitere Lebensmittel und Stoffe verwendet werden, soweit die Voraussetzungen des Anhangs VII Teil III Nummer 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 eingehalten werden:

1. Speisesalz und jodiertes Speisesalz;
2. Gewürze, Kräuter, aus Gewürzen oder Kräutern gewonnene natürliche Aromastoffe oder Aromaextrakte sowie Mischungen hieraus;
3. Trinkwasser und Wasserdampf aus Trinkwasser;
4. frisch entwickelter Rauch im Sinne des § 4 Absatz 2 der Aromendurchführungsverordnung und Raucharomen;
5. Laktase;
6. bei geriebenen, geraspelten, gestiftelten, gewürfelten oder gehobelten Erzeugnissen aus Käse in technologisch notwendigem Umfang als Trennmittel Cellulosepulver, Kartoffel-, Mais- und Reisstärke, auch gemischt, wenn das Trennmittel 3 Prozent des Käsegesamtgewichts nicht überschreitet;
7. Speiseöl in einer Menge, die jeweils erforderlich ist
  - a) zur Behandlung der Oberfläche von Erzeugnissen aus Käse mit geschlossener Rinde oder Haut,
  - b) zur Lösung oder Emulgierung von Carotin (E 160a), auch unter Mitverwendung von Speisegelatine und Stärke, oder
  - c) zum Einbringen weiterer Lebensmittel und Stoffe, insbesondere solche der Nummer 2, in das Erzeugnis aus Käse;

8. Lebensmittelzusatzstoffe;
9. Verarbeitungshilfsstoffe;
10. bei Käsezubereitungen mit einem Trockenmassegehalt von mindestens 35 Prozent Kaseinat bis zu 5 Gramm je Kilogramm der Käsezubereitung;
11. bei Schmelzkäsezubereitungen und Käsezubereitungen
  - a) Stärke, Speisegelatine, Inulin, Oligofructose sowie Pektin in fester oder flüssiger Form sowie
  - b) Aromen, soweit sie der Geschmacksrichtung eines verwendeten geschmackgebenden Lebensmittels entsprechen.

(2) Bei der Herstellung von Käsezubereitungen muss der Massenanteil des Käses mindestens 50 Prozent der insgesamt zur Herstellung verwendeten Lebensmittel und Stoffe betragen.

### **§ 36 Fettgehaltsstufen von Käse und Erzeugnissen aus Käse**

Für Käse und für Erzeugnisse aus Käse gelten die folgenden Fettgehaltsstufen:

Fettgehaltsstufe	Fettgehalt in der Trockenmasse
1. Doppelrahmstufe	mindestens 60 % und höchstens 87 %
2. Rahmstufe	mindestens 50 % weniger als 60 %
3. Vollfettstufe	mindestens 45 % weniger als 50 %
4. Fettstufe	mindestens 40 % weniger als 45 %
5. Dreiviertelfettstufe	mindestens 30 % weniger als 40 %
6. Halbfettstufe	mindestens 20 % weniger als 30 %
7. Viertelfettstufe	mindestens 10 % weniger als 20 %
8. Magerstufe	weniger als 10 %.

## **Unterabschnitt 2 Anforderungen an die Kennzeichnung**

### **§ 37 Allgemeine Anforderungen bei Käse**

(1) Ein Lebensmittelunternehmer hat jeden Käse spätestens zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens mit der Angabe seiner Käsegruppe zu kennzeichnen. Soweit diese Verordnung für einen Käse eine Käseart oder eine Käsestandardsorte regelt, kann der Lebensmittelunternehmer den Käse zusätzlich oder anstelle der Angabe der Käsegruppe mit der jeweiligen Käseart oder Käsestandardsorte kennzeichnen.

(2) Ist nach § 29 Absatz 2 oder § 31 Absatz 2 für einen Käse keine Käsegruppe geregelt, hat der Lebensmittelunternehmer den Käse spätestens zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens mit der Angabe der zutreffenden Käseart zu kennzeichnen. Soweit diese Verordnung für eine Käseart eine Käsestandardsorte regelt, kann der Lebensmittelunternehmer den Käse zusätzlich oder anstelle der Angabe der Käseart mit der jeweiligen Käsestandardsorte kennzeichnen.

(3) Ist für einen Käse im Sinne des § 29 Absatz 2 keine Käseart geregelt, hat der Lebensmittelunternehmer den Käse spätestens zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens mit der Angabe „Käse“ zu kennzeichnen.

### **§ 38 Besondere Anforderungen bei Käse in geriebenem, geraspeltem, gestifteltem, gewürfeltem oder gehobeltem Zustand**

(1) Abweichend von § 37 hat ein Lebensmittelunternehmer Käse in geriebenem, geraspelt, gestifteltem, gewürfeltem oder gehobeltem Zustand spätestens zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens mit folgender Bezeichnung anzugeben:

1. „geriebener Käse“, „geraspelter Käse“, „gestiftelter Käse“, „gewürfelter Käse“ oder „gehobelter Käse“ unter Angabe des verwendeten Käses in Form des Zusatzes „hergestellt aus ...“ oder
2. der Bezeichnung des verwendeten Käses und dem Zusatz „gerieben“, „geraspelt“, „gestiftelt“, „gewürfelt“ oder „gehobelt“.

(2) Sofern Käse im Sinne von Absatz 1 aus oder in einer anderen Flüssigkeit als Wasser in Verkehr gebracht wird, hat der Lebensmittelunternehmer spätestens zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens die Bezeichnung nach Absatz 1 um die Angabe dieser Flüssigkeit zu ergänzen. Satz 1 gilt nicht für Mozzarella.

### **§ 39 Allgemeine Anforderungen bei Erzeugnissen aus Käse**

(1) Ein Lebensmittelunternehmer hat jedes Erzeugnis aus Käse spätestens zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens mit der Angabe der jeweils zutreffenden Art zu kennzeichnen.

(2) Ergänzend zu Absatz 1 kann ein Lebensmittelunternehmer ein Erzeugnis aus Käse mit der Angabe „Erzeugnis aus Käse“ kennzeichnen.

(3) Ergänzend zu den Absätzen 1 und 2 kann ein Lebensmittelunternehmer ein Erzeugnis aus Käse zudem mit einem Hinweis auf den oder die Käse, aus denen es hergestellt worden ist, kennzeichnen.

(4) Im Falle der Herstellung einer Käsezubereitung aus nur einem Käse darf der Lebensmittelunternehmer den Kennzeichnungsbestandteil „Käse“ durch die Bezeichnung der verwendeten Käsegruppe ersetzen.

### **§ 40 Besondere Anforderungen bei Erzeugnissen aus Käse**

(1) Ein Lebensmittelunternehmer hat eine Käsekomposition spätestens zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens mit dem verwendeten Käse und dem verwendeten Erzeugnis aus Käse zu bezeichnen.

(2) Sofern bei der Herstellung eines geriebenen Erzeugnisses aus Käse mehrere Käse verwendet werden, darf der Lebensmittelunternehmer anstelle der Bezeichnung „Käsekomposition“ die Kennzeichnung „geriebener Käse“ unter Angabe der verwendeten Käse in Form des Zusatzes „hergestellt aus ...“ verwenden, wobei im Zusatz sämtliche verwendeten Käse anzugeben sind. Bei einem geraspelt, gestiftelt, gewürfelt oder gehobelt Erzeugnis aus Käse gilt Satz 1 entsprechend.

(3) Ein Schmelzkäse, eine Schmelzkäsezubereitung oder eine Käsezubereitung darf vom Lebensmittelunternehmer abweichend von § 39 Absatz 3 nur mit einer Käsestandardsorte gekennzeichnet werden, wenn das jeweilige Erzeugnis aus Käse den Fettgehalt in der Trockenmasse aufweist, der für die Käsestandardsorte festgelegt ist. Abweichend von Satz 1 darf der Lebensmittelunternehmer bei Schmelzkäse, der aus einer Käsestandardsorte hergestellt wird, für die ein Fettgehalt in der Trockenmasse von 45 Prozent oder mehr festgelegt ist, mit der Käsestandardsorte auch dann kennzeichnen, wenn der Fettgehalt in der Trockenmasse um bis zu 2,5 Prozent geringer ist als bei der angegebenen Käsestandardsorte.

(4) Eine Käsezubereitung darf vom Lebensmittelunternehmer abweichend von § 39 Absatz 3 nur

1. als Frischkäsezubereitung bezeichnet werden, wenn als Käse ausschließlich Frischkäse verwendet worden ist, oder
2. als Zubereitung aus einer Käsestandardsorte der Käsegruppe Frischkäse bezeichnet werden, wenn als Käse ausschließlich die betreffende Käsestandardsorte verwendet worden ist.

(5) Wird bei einer Schmelzkäsezubereitung oder einer Käsezubereitung

1. ein geschmackgebendes Lebensmittel verwendet, das zu einer charakteristischen Geschmackgebung führt, und
2. eine Kennzeichnung nach § 39 Absatz 3 verwendet,

ist das geschmackgebende Lebensmittel vom Lebensmittelunternehmer in unmittelbarer Nähe zu der Bezeichnung nach § 39 Absatz 3 anzugeben.

## **§ 41 Angabe einer Wärmebehandlung, des Wassergehaltes und einer Umhüllung durch Lebensmittel; Kleinstverpackungen**

(1) Ist ein Käse oder ein Erzeugnis aus Käse, ausgenommen Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen einschließlich Kochkäse, einer Wärmebehandlung unterzogen worden, ist der Käse oder das Erzeugnis aus Käse vom Lebensmittelunternehmer spätestens zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens mit der Angabe „wärmebehandelt“ zu kennzeichnen. Abweichend von Satz 1 kann der Lebensmittelunternehmer den Käse oder das Erzeugnis aus Käse nach Maßgabe des § 57 kennzeichnen.

(2) Enthält

1. ein Frischkäse, der nicht unter der Bezeichnung einer Standardsorte der Anlage 4 Abschnitt A in den Verkehr gebracht wird,
2. ein Schmelzkäse oder
3. eine Schmelzkäsezubereitung

mehr als 82 Prozent Wasser, hat der Lebensmittelunternehmer eine Kennzeichnung mit der Angabe „Wassergehalt mehr als 82 %“ vorzunehmen.

(3) Wird ein Käse oder ein Erzeugnis aus Käse in einer Umhüllung aus einem oder mehreren anderen Lebensmitteln in Verkehr gebracht, ist die Bezeichnung des Käses oder des Erzeugnisses aus Käse vom Lebensmittelunternehmer um die Bezeichnung des oder der umhüllenden Lebensmittel zu ergänzen.

(4) Bei Käse und Erzeugnissen aus Käse, die in Verpackungen oder Behältnissen im Sinne des Artikels 16 Absatz 2 Satz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 in der Fassung vom 25. November 2015, enthalten sind, können die nach den Absätzen 1 und 2 sowie dem § 40 Absatz 1 vorgeschriebenen Kennzeichnungen vom Lebensmittelunternehmer auch auf einer Sammelverpackung vorgenommen werden, wenn die Sammelverpackung ausschließlich den betreffenden Käse oder das betreffende Erzeugnis aus Käse enthält. Satz 1 gilt für die Angabe der verwendeten Käse nach § 40 Absatz 2 entsprechend.

## **§ 42 Angabe des Fettgehaltes**

(1) Käse und Erzeugnisse aus Käse können vom Lebensmittelunternehmer mit Angaben zum Fettgehalt gekennzeichnet werden. Für die Kennzeichnung gilt Folgendes:

1. Es dürfen nur die in § 36 bezeichneten Fettgehaltsstufen verwendet werden und
2. es darf zum Ausweis des Fettgehaltes in der Trockenmasse nur die Angabe „... % Fett i.Tr.“ verwendet werden.

(2) Abweichend von Absatz 1 ist bei

1. einem Käse oder Erzeugnis aus Käse, der aus einer nicht im Fettgehalt eingestellten Käseireimilch hergestellt worden ist, die Angabe „mindestens ... % Fett i.Tr.“ unter Zugrundelegung der Trockenmasse anzugeben,
2. einer Käsekomposition die Angabe „insgesamt ... % Fett i.Tr.“ unter Zugrundelegung der Trockenmasse anzugeben und
3. einer Käsestandardsorte der Käsegruppe Sauermilchkäse im Sinne der Anlage 4 Abschnitt B nur die in der Anlage 4 Abschnitt B bezeichnete Fettgehaltsstufe anzugeben.

(3) Bei der Berechnung des Fettgehaltes hat der Zusatz der in § 28 Nummer 11 bezeichneten Trennmitteln zur Feststellung der Trockenmasse unberücksichtigt zu bleiben.

## **Abschnitt 5 Eingedickte Milch und Trockenmilch**

### **Unterabschnitt 1 Anforderungen an die Herstellung**

#### **§ 43 Allgemeine Anforderungen**

Eingedickte Milch und Trockenmilch sind nach den in der Anlage 6 jeweils festgelegten Anforderungen herzustellen.

#### **§ 44 Haltbarmachung**

- (1) Die Haltbarmachung von ungezuckerter Kondensmilch ist durch eine Wärmebehandlung vorzunehmen.
- (2) Die Haltbarmachung von gezuckerter Kondensmilch ist durch den Zusatz von Saccharose vorzunehmen.
- (3) Die Haltbarmachung von Trockenmilch ist durch Trocknung vorzunehmen.

#### **§ 45 Weitere bei eingedickter Milch und Trockenmilch verwendbare Lebensmittel und Stoffe**

Zur Herstellung von eingedickter Milch und Trockenmilch dürfen zugesetzt werden:

1. Vitamine und Mineralstoffe gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1925/2006;
2. Lebensmittelenzyme;
3. Lebensmittelzusatzstoffe;
4. Laktase.

Satz 1 Nummer 1 gilt vorbehaltlich des § 1a des Gesetzes über den Übergang auf das neue Lebensmittel- und Futtermittelrecht.

#### **§ 46 Analysemethoden**

- (1) Werden die in der Anlage 7 bezeichneten Eigenschaften geprüft, sind die dort bezeichneten Analysemethoden zu verwenden.
- (2) Steht nach der Anlage 7 mehr als eine Analysemethode zur Verfügung, ist die angewandte Analysemethode in dem Prüfbericht über die Analyse anzugeben.

### **Unterabschnitt 2**

#### **Anforderungen an die Kennzeichnung**

##### **§ 47 Allgemeine Anforderungen**

Für eingedickte Milch und Trockenmilch sind die in Anlage 6 festgelegten Bezeichnungen zu verwenden. Änderungen der Zusammensetzung der Milch als Ergebnis einer Behandlung zur Verringerung des Laktosegehaltes durch Umwandlung von Laktose in Glucose und Galactose sind vom Lebensmittelunternehmer spätestens zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens nach den Maßgaben des Artikels 13 Absatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 in der Fassung vom 25. November 2015 und in unverwischbarer Form zu kennzeichnen.

##### **§ 48 Angabe des Milchfettgehaltes; Empfehlungen für das Verdünnungs- oder Rekonstitutionsverfahren; Hinweis betreffend Säuglinge**

- (1) Bei der Kennzeichnung von eingedickter Milch und Trockenmilch ist in der Nähe der Bezeichnung der Milchfettgehalt, ausgedrückt als Massenanteil des Enderzeugnisses zum Zeitpunkt der Füllung, anzugeben. Satz 1 gilt nicht für Kondensmagermilch, gezuckerte Kondensmagermilch und Magermilchpulver.
- (2) In der Kennzeichnung von eingedickter Milch ist in der Nähe der Bezeichnung der Anteil an fettfreier Milchtrockenmasse, ausgedrückt als Massenanteil des Enderzeugnisses zum Zeitpunkt der Füllung, anzugeben.
- (3) In der Kennzeichnung von Trockenmilch sind Empfehlungen für das Verdünnungs- oder Rekonstitutionsverfahren und der Fettgehalt des auf diese Weise verdünnten oder rekonstituierten Erzeugnisses anzugeben.
- (4) In der Kennzeichnung von Trockenmilch ist folgender Hinweis aufzunehmen „nicht geeignet zur Ernährung von Säuglingen im 1. Lebensjahr“.
- (5) Bei Einheiten von eingedickter Milch oder Trockenmilch mit weniger als 20 Gramm Masse können die nach den Absätzen 1 bis 4 vorgeschriebenen Kennzeichnungen auch ausschließlich auf der äußeren Umhüllung vorgenommen werden.

## **Abschnitt 6 Weitere Milcherzeugnisse**

### **Unterabschnitt 1 Anforderungen an die Herstellung**

#### **§ 49 Allgemeine Anforderungen**

(1) Die in der Anlage 8 bezeichneten Milcherzeugnisse sind nach den dort jeweils festgelegten Anforderungen herzustellen.

(2) Der Gehalt der einzelnen Milchbestandteile der zur Herstellung verwendeten Milch und Milcherzeugnisse darf vor und während der Herstellung des Milcherzeugnisses verändert werden, sofern dem nicht Anforderungen der Anlage 8 und des Anhangs VII Teil III Nummer 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 entgegenstehen. Insbesondere können Milchbestandteile ganz oder teilweise entzogen oder durch die Zugabe gleicher Milchbestandteile angereichert werden.

#### **§ 50 Weitere verwendbare Lebensmittel und Stoffe**

(1) Bei der Herstellung der in der Anlage 8 bezeichneten Milcherzeugnisse darf Laktase verwendet werden.

(2) Bei der Herstellung von Sauermilcherzeugnissen, Joghurtherzeugnissen, Kefirerzeugnissen und Buttermilcherzeugnissen, die nach der Fermentation einer Wärmebehandlung von mehr als 50° Celsius unterzogen werden, dürfen Stärke und Speisegelatine verwendet werden.

(3) Bei der Herstellung von Milchmischerzeugnissen und Molkenmischerzeugnissen dürfen Aromen, Stärke, Speisegelatine sowie Lebensmittelzusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden. Ein verwendetes Aroma darf den Geschmack eines Lebensmittels, das für die Bezeichnung maßgeblich ist, nicht überlagern.

#### **§ 51 Zusatz von Vitaminen und Mineralstoffen**

Milchmischerzeugnissen und Molkenmischerzeugnissen dürfen vorbehaltlich des § 1a des Gesetzes über den Übergang auf das neue Lebensmittel- und Futtermittelrecht Vitamine und Mineralstoffe gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1925/2006 zugesetzt werden.

### **Unterabschnitt 2 Anforderungen an die Kennzeichnung**

#### **§ 52 Allgemeine Anforderungen**

Ein Milcherzeugnis der Anlage 8 ist vom Lebensmittelunternehmer spätestens zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens mit der Angabe der jeweiligen Milcherzeugnisgruppe zu kennzeichnen. Sofern ein Milcherzeugnis einer der in der Anlage 8 festgelegten Standardsorten entspricht, kann es anstelle der Angabe der Milcherzeugnisgruppe oder zusätzlich zu dieser mit der Standardsorte gekennzeichnet werden.

#### **§ 53 Kennzeichnung bezüglich der Wärmebehandlung**

Ist ein in der Anlage 8 bezeichnetes Milcherzeugnis einer Wärmebehandlung unterzogen worden, ist dieses vom Lebensmittelunternehmer spätestens zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens mit der Angabe „wärmebehandelt“ zu kennzeichnen. Abweichend von Satz 1 kann der Lebensmittelunternehmer ein in der Anlage 8 bezeichnetes Milcherzeugnis nach Maßgabe des § 57 kennzeichnen.

#### **§ 54 Kennzeichnung bezüglich des Fettgehaltes**

(1) In der Anlage 8 bezeichnete Milcherzeugnisse können vom Lebensmittelunternehmer mit der Angabe „... % Fett“ unter Angabe des Fettgehaltes des Gesamtproduktes gekennzeichnet werden.

(2) Absatz 1 gilt nicht für Milcherzeugnisse, deren Herstellung aus Magermilch und ohne Zusatz von Milchfett erfolgt.

(3) Milcherzeugnisse, die aus nicht im Fettgehalt eingestellter Vollmilch ohne Zusatz weiteren Fetts hergestellt wurden, können abweichend von Absatz 1 mit der Angabe „mindestens 3,5 % Fett“ oder der Angabe „mindestens ... % Fett“ mit einem über 3,5 Prozent Fett liegenden Fettgehalt gekennzeichnet werden.

(4) Bei Milchmischerzeugnissen ist die Angabe des Fettgehaltes durch die Worte "im Milchanteil" zu ergänzen.

### **§ 55 Empfehlungen für das Verdünnungs- oder Rekonstitutionsverfahren**

In der Kennzeichnung von weiteren Milcherzeugnissen in Pulverform sind vom Lebensmittelunternehmer spätestens zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens Empfehlungen für das Verdünnungs- oder Rekonstitutionsverfahren und der Fettgehalt des auf diese Weise verdünnten oder rekonstituierten Erzeugnisses anzugeben.

## **Abschnitt 7**

### **Allgemeine Bestimmungen zur Kennzeichnung von Milchprodukten**

#### **§ 56 Kennzeichnung mit der Tierart**

(1) Sofern bei der Herstellung eines Milcherzeugnisses nicht nur Rohmilch von Milchkühen und aus Rohmilch von Milchkühen hergestellte Milchprodukte, sondern auch Rohmilch anderer Tierarten oder aus Rohmilch anderer Tierarten hergestellte Milchprodukte verwendet werden dürfen und eine solche Verwendung erfolgt, ist vom Lebensmittelunternehmer spätestens zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens die jeweilige andere Tierart in der Kennzeichnung anzugeben.

(2) Sind bei einem Milcherzeugnis die Milchbestandteile aus Rohmilch von mehr als einer Tierart hergestellt, ist vom Lebensmittelunternehmer spätestens zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens Folgendes anzugeben:

1. alle Tierarten und
2. die prozentualen Anteile der Milchbestandteile der einzelnen Tierarten bezogen auf die Gesamtheit der verwendeten Milchbestandteile.

(3) Liegt der Anteil der Milchbestandteile einer Tierart oder mehrerer Tierarten zusammen unter 5 Prozent, kann vom Lebensmittelunternehmer abweichend von Absatz 1 Nummer 2 die Angabe „mit einem geringen Anteil“ unter Nennung der betreffenden Tierart oder Tierarten verwendet werden.

#### **§ 57 Kennzeichnung im Falle einer Wärmebehandlung**

Sieht diese Verordnung die Angabe mit der Art der Wärmebehandlung vor, ist diese wie folgt vorzunehmen:

1. bei einer Pasteurisierung die Angabe „pasteurisiert“;
2. bei einer Ultrahoherhitzung die Angabe „ultrahoherhitzt“;
3. bei einer Sterilisierung die Angabe „sterilisiert“;
4. bei einem anderen Wärmebehandlungsverfahren die Angabe des Verfahrens.

#### **§ 58 Kennzeichnung mit dem Hinweis „laktosefrei“**

(1) Milchprodukte dürfen von einem Lebensmittelunternehmer spätestens zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens mit dem Hinweis „laktosefrei“ oder einem vergleichbaren Hinweis auf das Nichtvorhandensein von Laktose nur gekennzeichnet werden, wenn

1. der Laktosegehalt unter Verwendung von Laktase oder auf andere Weise auf weniger als 0,1 Gramm Laktose je 100 Gramm des jeweiligen Milchproduktes verringert worden ist und
2. in die Kennzeichnung die Angabe „Laktosegehalt: unter 0,1 g/100 g“ oder eine inhaltsgleiche Angabe aufgenommen wird.

(2) Bei Trockenmilch und weiteren Milcherzeugnissen in Pulverform gilt der Höchstgehalt nach Absatz 1 Nummer 1 für das nach der Anwendung der Empfehlungen gemäß § 48 Absatz 3 oder § 55 entstandene Erzeugnis. In diesem Fall ist auf der Verpackung zusätzlich der Laktosegehalt in 100 Gramm Pulver anzugeben.

(3) Für die Berechnung des Laktosegehaltes ist ein Probenahme- und Untersuchungsverfahren zu verwenden, das nach § 64 Absatz 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches veröffentlicht worden ist.

#### **§ 59 Kennzeichnung mit dem Hinweis „frisch“**

(1) Der Lebensmittelunternehmer darf wärmebehandelte Konsummilch und wärmebehandelte Milch anderer Tierarten zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens nur mit dem Hinweis „frisch“ kennzeichnen, wenn die Mindesthaltbarkeit in ungeöffnetem Zustand und bei einer Lagertemperatur von höchstens 8° Celsius drei Wochen nicht überschreitet. Macht der Lebensmittelunternehmer von der Regelung in Satz 1 Gebrauch, darf er im unmittelbaren Sichtfeld ausschließlich den Hinweis „traditionell hergestellt“ im Sinne des § 9 Absatz 2 anbringen.

(2) Bei Butter, eingedickter Milch und Trockenmilch ist eine Kennzeichnung mit dem Hinweis „frisch“ nicht zulässig.

(3) Bei Käse und Erzeugnissen aus Käse ist eine Kennzeichnung mit dem Hinweis „frisch“ nur bei Frischkäse und Erzeugnissen aus Frischkäse zulässig.

(4) Bei in der Anlage 8 bezeichneten Milcherzeugnissen ist eine Kennzeichnung mit dem Hinweis „frisch“ nur bei den in Absatz 5 bezeichneten Milcherzeugnissen unter den jeweils aufgeführten Voraussetzungen zulässig.

(5) Der Lebensmittelunternehmer darf Joghurtherzeugnisse, Kefirerzeugnisse, Buttermilcherzeugnisse und Sahneerzeugnisse zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens nur mit dem Hinweis „frisch“ kennzeichnen, wenn die Mindesthaltbarkeit in ungeöffnetem Zustand und bei einer Lagertemperatur von höchstens 8° Celsius zwei Wochen nicht überschreitet und die folgenden Herstellungsbedingungen eingehalten worden sind:

1. im Falle von Joghurtherzeugnissen, Kefirerzeugnissen und Buttermilcherzeugnissen sind Wärmebehandlung nach der Fermentation, Erhöhung der Trockenmasse und Anreicherung mit Milcheiweißerzeugnissen nicht zulässig;
2. im Falle von Sahneerzeugnissen ist als Wärmebehandlung nur eine Pasteurisierung und keine Anreicherung mit Milcheiweißerzeugnissen zulässig.

(6) Der Lebensmittelunternehmer darf Milchmischerzeugnisse nur mit dem Hinweis „frisch“ kennzeichnen, wenn die Mindesthaltbarkeit in ungeöffnetem Zustand und bei einer Lagertemperatur von höchstens 8° Celsius drei Wochen nicht überschreitet.

(7) Andere als die in den Absätzen 1 bis 6 bezeichneten Kennzeichnungen hinsichtlich der Frische bei Milchprodukten sind nicht zulässig.

(8) Die in den Absätzen 1 bis 6 enthaltenen Kennzeichnungsregelungen beziehen sich nur auf das Gesamtprodukt. Werden Milchprodukte als Zutat verwendet, gelten bei der Anführung der Zutat im Zutatenverzeichnis oder an anderer Stelle die Absätze 1 bis 6 entsprechend.

## **§ 60 Kennzeichnung gegenüber Endverbrauchern und Unternehmen**

(1) Die in dieser Verordnung geregelten Kennzeichnungen gelten vorbehaltlich der Absätze 2 bis 4 für vorverpackte Milchprodukte.

(2) Werden nicht vorverpackte Milchprodukte an den Endverbraucher oder an Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung abgegeben, sind diejenigen Informationen, die in einer nach dieser Verordnung verpflichtenden Kennzeichnung enthalten sind, auf eine Art und Weise bereitzustellen, dass diese gut sichtbar, deutlich und gut lesbar sind. Werden Informationen, die in einer nach dieser Verordnung freiwilligen Kennzeichnung enthalten sind, bereitgestellt, hat dies entsprechend Satz 1 zu erfolgen.

(3) Werden nicht vorverpackte Milchprodukte an andere Personen als Endverbraucher oder Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung abgegeben, hat der abgebende Lebensmittelunternehmer die Informationen zum Zeitpunkt der Abgabe so gut sichtbar, deutlich und gut lesbar bereitzustellen, dass der Abnehmer eine nach dieser Verordnung verpflichtende Kennzeichnung vornehmen kann. Werden Informationen, die in einer nach dieser Verordnung freiwilligen Kennzeichnung enthalten sind, bereitgestellt, hat dies entsprechend Satz 1 zu erfolgen.

(4) Ist eine bestimmte Kennzeichnung nach dieser Verordnung untersagt, darf die betreffende Information auch nicht im Zusammenhang mit nicht vorverpackten Milchprodukten verwendet werden.

(5) Eine in dieser Verordnung geregelte Kennzeichnung oder Information darf nur dann in einer Wortverbindung verwendet werden, sofern dadurch nicht der Inhalt und die Verständlichkeit der Kennzeichnung oder Information beeinträchtigt werden.

## **§ 61 Art und Weise der Kennzeichnung**

(1) Soweit die Art und die Weise der in dieser Verordnung geregelten Kennzeichnung nicht durch

1. diese Verordnung,
2. die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011,
3. die auf Grundlage der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 erlassenen Rechtsakte der Europäischen Kommission oder
4. die Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung

geregelt ist, gelten die Artikel 12 bis 15 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, die zu diesen Artikeln erlassenen Rechtsakte der Europäischen Kommission und § 2 der Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung entsprechend.

(2) Für die Bereitstellung nach § 60 Absatz 3 gilt § 4 Absatz 3 und 4 der Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung entsprechend.

## **Abschnitt 8 Im Ausland hergestellte Milchprodukte**

### **§ 62 Kennzeichnung**

Entspricht ein Milchprodukt, das

1. im Ausland hergestellt worden ist und
2. im Inland mit einer in dieser Verordnung geregelten Kennzeichnung in Verkehr gebracht worden ist,

nicht den Bestimmungen dieser Verordnung für die Herstellung des betreffenden Milchproduktes, ist Artikel 17 Absatz 2 und 3 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 in der Fassung vom 25. November 2015 für die in dieser Verordnung geregelten Bezeichnungen und sonstigen Kennzeichnungen entsprechend anzuwenden.

### **§ 63 Markenbutter**

(1) Butter, die im Ausland hergestellt worden ist, darf von einem Lebensmittelunternehmer nur als Markenbutter und mit dem Gütezeichen „In Deutschland geprüfte Markenbutter“ gekennzeichnet werden, wenn für die jeweilige Butter die Anforderungen erfüllt sind, die in dieser Verordnung für die Herstellung, Kennzeichnung und Verpackung von Markenbutter, die im Inland hergestellt worden ist, festgelegt sind.

(2) Die nach § 20 Absatz 1 erforderliche Genehmigung zur Herstellung von Markenbutter ist zu erteilen, wenn die Erfüllung der in § 20 Absatz 5 bezeichneten Anforderungen durch eine amtliche Bescheinigung des Staates, in dem die Butter hergestellt wird, nachgewiesen wird. Für den Antrag gilt § 20 Absatz 2 bis 4 entsprechend. Zusätzlich sind in dem Antrag die Unternehmen anzugeben, die die Markenbutter im Inland in Verkehr bringen. Für den Nachweis nach Satz 1 ist das Muster der Anlage 3 zu verwenden.

(3) Die nach § 21 Absatz 3 erforderliche Prüfung erfolgt anhand von Proben, die der in das Inland verbrachten Butter entnommen werden. Zu diesem Zweck hat die Prüfstelle von einem der Unternehmen, die die Markenbutter im Inland in Verkehr bringen, Proben nach Maßgabe des § 21 Absatz 1 anzufordern. § 21 Absatz 2 ist auf dieses Unternehmen entsprechend anzuwenden. Die Mitteilung der Prüfergebnisse nach § 21 Absatz 3 hat gegenüber dem Unternehmen zu erfolgen, von dem die jeweilige Probe stammt.

(4) Die §§ 22 bis 25 sind entsprechend anzuwenden, wobei

1. die Ausweitung der Prüfung nach § 22 lediglich gegenüber Unternehmen im Sinne des § 22 Absatz 1 Nummer 2 erfolgen darf,
2. sich § 25 Absatz 1 Nummer 3 bis 5 und Absatz 2 auf das Unternehmen zu beziehen hat, von dem nach Absatz 3 Satz 2 die Probe angefordert wird, und
3. zusätzlich von dem Markenbutterbetrieb jede Änderung hinsichtlich der nach Absatz 2 Satz 3 anzugebenden Unternehmen unverzüglich der Prüfstelle anzuzeigen ist.

## **Abschnitt 9**

## **Ordnungswidrigkeiten**

### **§ 64 Ordnungswidrigkeiten**

(1) Ordnungswidrig im Sinne des § 30 Absatz 1 Nummer 9 des Milch- und Fettgesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 19 Absatz 4 eine Kennzeichnung vornimmt.

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

1. entgegen § 20 Absatz 3 Nummer 2 oder 3, jeweils auch in Verbindung mit § 63 Absatz 2 Satz 2, eine Angabe nicht richtig macht,
2. entgegen § 21 Absatz 1 eine Probe nicht, nicht richtig, nicht in der vorgeschriebenen Weise oder nicht rechtzeitig nimmt oder nicht, nicht richtig, nicht vollständig oder nicht rechtzeitig übersendet,
3. entgegen § 25 Absatz 5, auch in Verbindung mit § 63 Absatz 4 Nummer 3, eine Anzeige nicht, nicht richtig, nicht vollständig, nicht in der vorgeschriebenen Weise oder nicht rechtzeitig erstattet,
4. entgegen § 60 Absatz 3 Satz 1 eine Information nicht, nicht richtig, nicht vollständig, nicht in der vorgeschriebenen Weise oder nicht rechtzeitig bereitstellt oder
5. entgegen Anlage 1 Nummer 1.4 Satz 3 eine Unterrichtung nicht, nicht richtig, nicht in der vorgeschriebenen Weise oder nicht rechtzeitig vornimmt.

(3) Ordnungswidrig im Sinne des § 9 Absatz 2 Nummer 4 des Milch- und Margarinegesetzes handelt, wer gegen die Verordnung (EG) Nr. 445/2007 in der Fassung vom 23. April 2007 verstößt, indem er vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen Artikel 3 Absatz 1 eine Bezeichnung verwendet oder
2. als Lebensmittelunternehmer entgegen Artikel 3 Absatz 5 in Verbindung mit Absatz 4 einen Begriff oder eine Angabe nicht, nicht richtig, nicht in der vorgeschriebenen Weise oder nicht vor dem Inverkehrbringen eines Erzeugnisses anbringt.

(4) Ordnungswidrig im Sinne des § 9 Absatz 2 Nummer 4 des Milch- und Margarinegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen Artikel 78 Absatz 2 in Verbindung mit Anhang VII Teil III Nummer 1 Satz 1 oder Nummer 2, Teil IV Ziffer I oder Teil VII Ziffer I Satz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 in der Fassung vom 11. April 2024 eine Begriffsbestimmung, Bezeichnung oder Verkehrsbezeichnung verwendet.

## **Abschnitt 10**

### **Länderzuständigkeiten und Länderbefugnisse**

#### **§ 65 Länderzuständigkeiten**

Die Länder sind zuständig für

1. die Durchführung dieser Verordnung,
2. die Durchführung des in § 1 Satz 2 bezeichneten Unionsrechts und
3. die Überwachung der Einhaltung der in den Nummern 1 und 2 bezeichneten Vorschriften, insbesondere nach Maßgabe des § 5 des Milch- und Margarinegesetzes.

#### **§ 66 Länderbefugnisse, Übertragung der Verordnungsermächtigung**

(1) Die Länder können durch Rechtsverordnung für Betriebe, deren Produktionsmenge an Markenbutter im vorhergehenden Kalenderjahr 100 Tonnen je Buttersorte nicht überschreitet, Folgendes regeln:

1. die Prüfung abweichend von § 21 Absatz 1 und der Anlage 1 Nummer 1.3 sowie
2. das Verfahren zur Erteilung, zum Widerruf und zur Wiedererteilung der Genehmigung abweichend von den §§ 20 und 25.

(2) Diese Verordnung regelt nicht

1. die Gestaltung und Anbringung von Kontrollzeichen, die die Einhaltung der Bestimmungen dieser Verordnung über die Herstellung und Kennzeichnung von Milchprodukten mit Ausnahme von Markenbutter betreffen, sowie die zugehörigen Kontroll- und Sachverständigenverfahren und
2. das Verfahren der Ernennung der Buttersachverständigen nach § 24.

## **Abschnitt 11**

### **Schlussbestimmungen**

#### **§ 67 Übergangsbestimmungen**

(1) Ein Milchprodukt, das

1. den Bestimmungen der Verordnung über die Kennzeichnung wärmebehandelter Konsummilch, der Butterverordnung, der Käseverordnung oder der Milcherzeugnisverordnung in der jeweils am 13. Juni 2026 geltenden Fassung entspricht,
2. die Bestimmungen dieser Verordnung nicht erfüllt und
3. vor dem 14. Juni 2026 gemäß den Bestimmungen der in Nummer 1 genannten Verordnungen gekennzeichnet worden ist,

darf bis zum Erschöpfen der jeweiligen Bestände in Verkehr gebracht werden.

(2) Verpackungen dürfen bis zum Ablauf des 31. Dezember 2027 nach den Kennzeichnungsbestimmungen der in Absatz 1 Nummer 1 genannten Verordnungen hergestellt werden, auch wenn sie die Kennzeichnungsbestimmungen dieser Verordnung nicht erfüllen. Verpackungen, die bis zu dem in Satz 1 bezeichneten Zeitpunkt nach den dort bezeichneten Vorschriften hergestellt wurden, dürfen bis zu dem in Satz 1 genannten Zeitpunkt zur Verpackung von Milchprodukten verwendet werden, sofern die Milchprodukte den Kennzeichnungen auf diesen Verpackungen entsprechen.

(3) Ein Milchprodukt, für das eine Verpackung nach Absatz 2 vorgesehen ist, darf bis zu dem in Absatz 2 Satz 1 bezeichneten Zeitpunkt hergestellt und unter ausschließlicher Verwendung dieser Verpackung in Verkehr gebracht werden.

(4) Die Absätze 2 und 3 gelten nicht für Produkte und Verpackungen, die den Anforderungen der §§ 43 bis 48 dieser Verordnung unterliegen.

#### **Anlage 1 (zu den §§ 15, 21, 24, 25, 64 und 66)**

##### **Prüfung von Markenbutter**

(Fundstelle: BGBl. 2025 I Nr. 280, S. 28 - 29)

1. Butterproben
  - 1.1. Für jede zweimonatlich stattfindende Prüfung legt die Prüfstelle zwei Abruftage fest und teilt diese an dem jeweiligen Tag dem herstellenden Betrieb mit. Der herstellende Betrieb hat aus der laufenden Produktion des Abruftages von jeder hergestellten Buttersorte sachgemäß Proben zu entnehmen.
  - 1.2. Die Entnahme der Butterproben hat so zu erfolgen, dass die gesamte Tagesproduktion anteilmäßig nach Menge und Zeit abgedeckt ist. Der Zeitpunkt für die Entnahme ist nicht an den Prüfungsmonat gebunden.
  - 1.3. Die Anzahl der für jede zweimonatlich stattfindende Prüfung einzusendenden Butterproben ergibt sich aus der Menge, die von der jeweiligen Buttersorte durch den herstellenden Betrieb im vorhergegangenen Kalenderjahr produziert worden ist, gemäß der folgenden Tabelle:

Vorjahresproduktion je Buttersorte	Probenanzahl je Buttersorte
bis 5 000 Tonnen	3
über 5 000 bis 10 000 Tonnen	5
über 10 000 Tonnen	7

- 1.4. Bei einer erheblichen Verringerung der Butterproduktion einer Buttersorte kann der herstellende Betrieb bei der Prüfstelle schriftlich beantragen, dass er die Zahl der einzusendenden Butterproben auf die für das laufende Jahr zu erwartende Produktion senkt. Die Prüfstelle genehmigt den Antrag, falls eine erhebliche Verringerung glaubhaft dargelegt worden ist. Tritt die Senkung der Produktion nicht ein,

hat der herstellende Betrieb die Prüfstelle unverzüglich schriftlich davon zu unterrichten. Um eine ausreichende Beprobung sicherzustellen, kann die Prüfstelle die Genehmigung widerrufen.

- 1.5. Die Prüfstelle teilt am jeweiligen Abrufstag dem herstellenden Betrieb mit, wie viele der Butterproben einzusenden sind. An jedem Abrufstag ist mindestens eine Butterprobe je herstellendem Betrieb vorzusehen.
  - 1.6. Herstellende Betriebe, die nicht täglich buttern oder nicht täglich Butter jeder Buttersorte herstellen, haben an jedem Produktionstag die Proben je Sorte sachgemäß zu entnehmen und aufzubewahren.
  - 1.7. Jede Butterprobe besteht aus einem Zwei-Kilogramm-Würfel mit zwei gleichgroßen Hälften. Bei Butter, die zur Abgabe an Endverbraucher bestimmt ist, kann der herstellende Betrieb bei der Prüfstelle beantragen, dass die Butterprobe aus acht ausgeformten und verpackten Stücken zu je 250 Gramm bestehen. Die Prüfstelle genehmigt den Antrag, wenn die sachgemäße Beprobung sichergestellt ist.
  - 1.8. Für die Versendung ist das von der Prüfstelle vorgeschriebene Verpackungsmaterial zu verwenden. Der von der Prüfstelle vorgeschriebene Begleitschein ist der Sendung ausgefüllt beizufügen. Die Proben sind am Abrufstag an die von der Prüfstelle festgelegte Adresse zu versenden.
  - 1.9. Die Temperatur der Butterprobe darf bis zum Eingang bei der Prüfstelle 12 °C nicht überschreiten.
2. Eingangskontrolle und Lagerung
  - 2.1. Beim Eingang in der Prüfstelle sind die Butterproben zu registrieren. Dabei sind insbesondere zu überprüfen und aufzuzeichnen:
    - Zeitpunkt der Absendung und des Eingangs der Butterprobe;
    - Zustand der Butterprobe;
    - Temperatur der Butterprobe.

Zusätzlich sind die Begleitscheine zu überprüfen. Die Aufzeichnungen sind für die Dauer eines Jahres aufzubewahren.

- 2.2. Nicht zur Prüfung zugelassen werden dürfen Butterproben, die in ihrem Zustand durch den Transport infolge von Umständen, die der herstellende Betrieb zu vertreten hat, wesentlich beeinträchtigt sind.
- 2.3. Die Butterproben sind von der Prüfstelle bei einer Temperatur von 10 °C ± 1 °C sachgemäß zu lagern. Die Einhaltung der vorgeschriebenen Temperatur ist lückenlos nachzuweisen.

### 3. Prüfung

- 3.1. Die Butterproben sind zunächst der folgenden nichtsensorischen Prüfung zu unterziehen und entsprechend zu bewerten:

Prüfung zwischen dem 8. und dem 10. Tag nach Abruf:

- pH-Wert im Serum nach den in der Gliederungsnummer L 04.00-13, Stand Dezember 2006, der Amtlichen Sammlung genannten Bestimmungen (DIN 10 349, Ausgabe Oktober 2004)\* und
- Streichfähigkeit nach den in der Gliederungsnummer L 04.00-14, Stand Februar 1996, der Amtlichen Sammlung genannten Bestimmungen für die Messung der Härte (DIN 10 331, Ausgabe März 1996)\*.

Prüfung zwischen dem Tag nach Abruf und der sensorischen Prüfung:

- Wassergehalt nach den in den Gliederungsnummern L 04.00-24/1, Stand Januar 2013 oder L 04.00-25/1, Stand Juli 2021, der Amtlichen Sammlung genannten Bestimmungen (DIN EN ISO 3727-1, Ausgabe April 2002 und DIN ISO 8851-1, Ausgabe Dezember 2020),
- Wasserverteilung nach den in der Gliederungsnummer L 04.00-9, Stand Mai 1986, der Amtlichen Sammlung genannten Bestimmungen (DIN 10 311, Ausgabe August 1985)\* und
- Gehalt an fettfreier Trockenmasse, der sich aus der Untersuchung der fettfreien Trockenmasse nach den in der Gliederungsnummer L 04.00-16, Stand Dezember 1990, oder L 04.00-24/2, Stand Januar 2013 der Amtlichen Sammlung genannten Bestimmungen (DIN 10463, Ausgabe November 1990 und DIN EN ISO 3727-2, Ausgabe April 2002)\* ergibt, abzüglich dem Natriumchloridgehalt nach der in der Gliederungsnummer L 01.00-95, Stand August 2023, der Amtlichen Sammlung genannten Bestimmungen (DIN ISO 21422, Ausgabe April 2022)\*.

- 3.2. Anschließend sind die Butterproben zwischen dem 14. und dem 21. Tag nach Abruf einer sensorischen Prüfung und entsprechender Bewertung nach den in der Gliederungsnummer L 01.00-94/2, Stand August 2025, der Amtlichen Sammlung genannten Bestimmungen zu unterziehen.
- 3.3. Nicht zur sensorischen Prüfung zugelassen werden Butterproben, deren pH-Wert im Serum der angegebenen Buttersorte nicht entspricht oder die jeweils bezogen auf ihre Gesamtmasse
- bei ungesalzener Butter
    - = weniger als 82 Massenanteile Milchfett oder
    - = mehr als 16 Massenanteile Wasser
- oder
- bei gesalzener Butter
    - = weniger als 80 Massenanteile Milchfett,
    - = mehr als 16 Massenanteile Wasser oder
    - = mehr als 2 Massenanteile fettfreie Milchtrockenmasse
- aufweisen.
- 3.4. Das Ergebnis der Prüfung der Wasserverteilung wird mit 0 bis 5 Punkten entsprechend der Vergleichstafel, die in den in der Gliederungsnummer L 04.00-9, Stand Mai 1986, der Amtlichen Sammlung genannten Bestimmungen (DIN 10 311, Ausgabe August 1985) \* enthalten ist, bewertet.
- 3.5. Das Ergebnis der Prüfung der Streichfähigkeit wird wie folgt bewertet:

Schnittfestigkeit in Newton		Bewertung
bis 0,80	=	5 Punkte
0,81 bis 1,00	=	4 Punkte
1,01 bis 1,20	=	3 Punkte
1,21 bis 1,50	=	2 Punkte
über 1,51	=	1 Punkt.

\* Diese DIN Norm ist bei der DIN Media GmbH, Berlin, zu beziehen und bei der Deutschen Nationalbibliothek archivmäßig gesichert, hinterlegt und einsehbar.

## **Anlage 2 (zu § 19 Absatz 1) Gütezeichen bei Markenbutter**

(Fundstelle: BGBl. 2025 I Nr. 280, S. 30)



Das Gütezeichen besteht aus einem stilisierten Adler mit ovaler Umrandung, die die Inschrift „In Deutschland geprüfte Markenbutter“ enthält.

**Anlage 3 (zu § 63 Absatz 2)  
Bescheinigung bei ausländischer Markenbutter**

(Fundstelle: BGBl. 2025 I Nr. 280, S. 31)

Staat:

Zuständiges Ministerium:

Ausstellende Behörde:

Bescheinigung über Markenbutter  
nach § 63 Absatz 2 der Milchproduktqualitätsverordnung

für

(Herstellender Betrieb der Markenbutter)

Dem herstellenden Betrieb mit der Veterinärkontrollnummer wird hiermit bescheinigt, dass er die Anforderungen an die Herstellung von Markenbutter, die § 15 der Milchproduktqualitätsverordnung festlegt, erfüllt.

Bei der Buttersorte handelt es sich um folgende Buttersorte gemäß § 13 in Verbindung mit § 14 der Milchproduktqualitätsverordnung:

- Sauerrahmbutter
- Süßrahmbutter
- Mildgesäuerte Butter

(Ort, Datum)

(Unterschrift, Stempel)

**Anlage 4 (zu den §§ 32 und 33 sowie 41, 42)  
Käsestandardsorten**

(Fundstelle: BGBl. 2025 I Nr. 280, S. 32 - 40)

Vorbemerkung:

Die in dieser Anlage enthaltenen Käsestandardsorten sind nach den Anforderungen an die jeweils benannte Käsegruppe oder Käseart sowie an die jeweils festgelegte Herstellungsweise und Beschaffenheit sowie festgelegten sonstigen Eigenschaften herzustellen. Im Falle der Verwendung von Milch und Milchprodukten anderer Tierarten als Milchkühen darf von den für die jeweilige Käsestandardsorte in Spalte 8 festgelegten sonstigen Eigenschaften abgewichen werden, soweit dies durch die verwendete Milch sowie die verwendeten Milchprodukte zwingend erforderlich ist und sich die Natur der Käsestandardsorte nicht ändert. Nicht verwendet werden dürfen Raucharomen und färbende Lebensmittel. Gewürze, Kräuter, natürliche Gewürzaromen, natürliche Kräuteraromen sowie Mischungen hieraus dürfen nur verwendet werden, wenn sie in der Spalte „Herstellungsweise“ aufgeführt sind. Ausgehend von dem in § 27 Absatz 5 bestimmten Höchstanteil des Molkeneiweißes am Gesamteiweiß der hergestellten Käsereimilch gelten folgende Höchstgrenzen für den Anteil des Molkeneiweißes am Gesamteiweiß der jeweils aus der Käsereimilch hergestellten Käsestandardsorte:

1. 18,5 Prozent bei den Käsestandardsorten der Käsegruppe Frischkäse sowie
2. 5 Prozent bei allen übrigen Käsestandardsorten des Abschnitts A und den Käsestandardsorten des Abschnitts C.

**Abschnitt A**

**Käsestandardsorten der Käsegruppen  
Hartkäse, Schnittkäse, halbfester Schnittkäse, Weichkäse und Frischkäse**

1	2	3	4	5	6	7	8
Käsegruppe	Käsestandardsorte	Herstellungsweise	Beschaffenheit				Sonstige Eigenschaften
			Fettgehaltsstufen	Mindestgehalt an Trockenmasse im Massenanteil des Enderzeugnisses und bei der Käsestandardsorte Speisequark zusätzlich der Mindestgehalt an Eiweiß im Massenanteil des Enderzeugnisses	Herstellungsgewicht	Mindestalter (ausgenommen bei Lieferung an Fertiglagerer)	A = Aussehen - Äußeres B = Aussehen - Inneres und Konsistenz C = Geruch und Geschmack Bei Frischkäse: A = Aussehen B = Gefüge C = Geruch und Geschmack
Hartkäse	Emmentaler	-	Vollfettstufe	60	40 bis 130 kg	2 Monate	A Griffeste, goldgelbe bis bräunlich glatte Rinde mit leicht nach außen gewölbter Randfläche, die Rinde kann auch fehlen B Mattgelb, möglichst regelmäßig verteilte Kirschlochung, geschmeidiger und elastischer Teig C Mild aromatisch, nusskernartig
	Bergkäse	-	Mindestens Vollfettstufe	62	15 bis 50 kg	3 Monate	A Griffeste, geschlossene, dunkelgelb bis bräunlich schattierte Rinde, leicht nach außen gewölbte Randflächen B Einfarbig, mattgelb, geringe erbsengroße

1	2	3	4	5	6	7	8
Käsegruppe	Käsestandardsorte	Herstellungsweise	Beschaffenheit				Sonstige Eigenschaften
			Fettgehaltsstufen	Mindestgehalt an Trockenmasse im Massenanteil des Enderzeugnisses und bei der Käsestandardsorte Speisequark zusätzlich der Mindestgehalt an Eiweiß im Massenanteil des Enderzeugnisses	Herstellungsgewicht	Mindestalter (ausgenommen bei Lieferung an Fertiglagerer)	A = Aussehen - Äußeres B = Aussehen - Inneres und Konsistenz C = Geruch und Geschmack Bei Frischkäse: A = Aussehen B = Gefüge C = Geruch und Geschmack
							Lochung, je nach Alter fester bis mittelfester geschmeidiger Teig C Je nach Alter pikant bis kräftig, würzig, nusskernartig
	Cheddar (Chester)	-	Vollfettstufe Rahmstufe	60 62	-	3 Monate	A Lückenlos geschlossene Oberfläche B Hellgelb bis orange, schlitzförmige Bruchlochung, nicht krümeliger Teig, auf der Zunge schmelzend C Schwach säuerlich bis leicht pikant
Schnittkäse	Gouda	Pfeffer, Kümmel	Dreiviertelfettstufe Fettstufe Vollfettstufe Rahmstufe	49 53 55 57	0,3 bis 30 kg	5 Wochen	A Trockene und glatte Rinde, auch mit einem leichten weißlichen Schimmelbelag, die

1	2	3	4	5	6	7	8
Käsegruppe	Käsestandardsorte	Herstellungsweise	Beschaffenheit				Sonstige Eigenschaften
			Fettgehaltsstufen	Mindestgehalt an Trockenmasse im Massenanteil des Enderzeugnisses und bei der Käsestandardsorte Speisequark zusätzlich der Mindestgehalt an Eiweiß im Massenanteil des Enderzeugnisses	Herstellungsgewicht	Mindestalter (ausgenommen bei Lieferung an Fertiglagerer)	A = Aussehen - Äußeres B = Aussehen - Inneres und Konsistenz C = Geruch und Geschmack Bei Frischkäse: A = Aussehen B = Gefüge C = Geruch und Geschmack
							Rinde kann auch fehlen B Elfenbeinfarbig bis gelb, mattglänzend, runde oder auch ovale Lochung von etwa Erbsengröße, gleichmäßig im Teig verteilt, jedoch nicht sehr zahlreich, fester, aber noch geschmeidiger Teig C Mild bis leicht pikant, jedoch nicht säuerlich
	Edamer	-	Dreiviertelfettstufe Fettstufe Vollfettstufe Rahmstufe	49 53 55 57	0,3 bis 20 kg	5 Wochen	A Trockene und glatte Rinde, auch mit einem leichten weißlichen Schimmelbelag, die Rinde kann auch fehlen B Elfenbeinfarbig bis goldgelb,

1	2	3	4	5	6	7	8
Käsegruppe	Käsestandardsorte	Herstellungsweise	Beschaffenheit				Sonstige Eigenschaften
			Fettgehaltsstufen	Mindestgehalt an Trockenmasse im Massenanteil des Enderzeugnisses und bei der Käsestandardsorte Speisequark zusätzlich der Mindestgehalt an Eiweiß im Massenanteil des Enderzeugnisses	Herstellungsgewicht	Mindestalter (ausgenommen bei Lieferung an Fertiglagerer)	A = Aussehen - Äußeres B = Aussehen - Inneres und Konsistenz C = Geruch und Geschmack Bei Frischkäse: A = Aussehen B = Gefüge C = Geruch und Geschmack
							mattglänzend, nur vereinzelte Lochung von runder oder ovaler Form bis zu Erbsengröße, geschmeidiger, sich fettig anführender Teig, weicher als bei Goudakäse C Mild und rein, nicht säuerlich
	Tilsiter	Pfeffer, Kümmel	Dreiviertelfettstufe Fettstufe Vollfettstufe Rahmstufe Doppelrahmstufe	49 53 55 57 61	1,5 bis 20 kg	5 Wochen	A Gut angetrocknete Schmiere, auch gewaschen nach abgeschlossener Reifung, auch rindenlos B Elfenbeinfarbig bis hellgelb, Löcher von Schlitz- oder Gerstenkornform, auch runde Löcher daneben, Teig geschmeidig, jedoch

1	2	3	4	5	6	7	8
Käsegruppe	Käsestandardsorte	Herstellungsweise	Beschaffenheit				Sonstige Eigenschaften
			Fettgehaltsstufen	Mindestgehalt an Trockenmasse im Massenanteil des Enderzeugnisses und bei der Käsestandardsorte Speisequark zusätzlich der Mindestgehalt an Eiweiß im Massenanteil des Enderzeugnisses	Herstellungsgewicht	Mindestalter (ausgenommen bei Lieferung an Fertiglagerer)	A = Aussehen - Äußeres B = Aussehen - Inneres und Konsistenz C = Geruch und Geschmack Bei Frischkäse: A = Aussehen B = Gefüge C = Geruch und Geschmack
							nicht kurz oder bröckelig C Leicht herb bis pikant, auch leicht säuerlich, jedoch nicht sauer
	Wilstermarschkäse	-	Vollfettstufe Rahmstufe	53 56	1,5 bis 20 kg	4 Wochen	A Glatte Oberfläche, auch rindenlos B Geschmeidiger, aber schnittfester Teig mit speckigem Griff und glänzender Schnittfläche, blassgelb bis weißlichgelb, gleichmäßige, feinporige Bruchlochung C Leicht säuerlich und leicht herb
Halbfeste Schnittkäse	Steinbuscher	-	Dreiviertelfettstufe Vollfettstufe Rahmstufe	44 50 53	200 bis 1 000 g	3 Wochen	A Gelbbraun bis rötlich, möglichst wenig Schmiere

1	2	3	4	5	6	7	8
Käsegruppe	Käsestandardsorte	Herstellungsweise	Beschaffenheit				Sonstige Eigenschaften
			Fettgehaltsstufen	Mindestgehalt an Trockenmasse im Massenanteil des Enderzeugnisses und bei der Käsestandardsorte Speisequark zusätzlich der Mindestgehalt an Eiweiß im Massenanteil des Enderzeugnisses	Herstellungsgewicht	Mindestalter (ausgenommen bei Lieferung an Fertiglagerer)	A = Aussehen - Äußeres B = Aussehen - Inneres und Konsistenz C = Geruch und Geschmack Bei Frischkäse: A = Aussehen B = Gefüge C = Geruch und Geschmack
							B Angereifte Teigmasse gelb, wenig Bruchlöcher, davon wenig runde Löcher, geschmeidiger Teig C Mild bis leicht pikant
	Edelpilzkäse	Reifung nur mit Kulturen von Penicillium Roqueforti	Vollfettstufe Rahmstufe Doppelrahmstufe	48 50 55	2 bis 5 kg	5 Wochen	A Die Durchlöcherung für das Pilzwachstum soll erkennbar sein B Weißer bis gelblicher Farbton, der Teig muss von dunkelgrünen oder blauen Schimmeladern durchzogen sein, marmorierte Schnittfläche, im Teig Bruchlöcher, leicht krümelig, dabei jedoch geschmeidig

1	2	3	4	5	6	7	8
Käsegruppe	Käsestandardsorte	Herstellungsweise	Beschaffenheit				Sonstige Eigenschaften
			Fettgehaltsstufen	Mindestgehalt an Trockenmasse im Massenanteil des Enderzeugnisses und bei der Käsestandardsorte Speisequark zusätzlich der Mindestgehalt an Eiweiß im Massenanteil des Enderzeugnisses	Herstellungsgewicht	Mindestalter (ausgenommen bei Lieferung an Fertiglagerer)	A = Aussehen - Äußeres B = Aussehen - Inneres und Konsistenz C = Geruch und Geschmack Bei Frischkäse: A = Aussehen B = Gefüge C = Geruch und Geschmack
							C Pikant bis stark pikant
	Butterkäse	-	Vollfettstufe Rahmstufe Doppelrahmstufe	48 50 55	250 g bis 20 kg	-	A Geschmeidige Haut von gelbbrauner bis rötlicher Farbe, die Haut kann auch fehlen B Schnittfläche des Teiges gelblicher Farbton, Teig auch mit Lochung, Teig halbfest bis schnittfest und durch die ganze Masse gleichmäßig gereift C Mild und feinsäuerlich
Weichkäse	Camembert	Reifung nur mit Kulturen von Penicillium camembertii (Camembertschimmel) und Geotrichum	Dreiviertelfettstufe Fettstufe Vollfettstufe Rahmstufe Doppelrahmstufe	38 42 44 46 52	80 bis 400 g	-	A Gleichmäßig mit Camembertschimmel und Milchsimmel bedeckt, an den Rändern kann Rotschmiere sein

1	2	3	4	5	6	7	8
Käsegruppe	Käsestandardsorte	Herstellungsweise	Beschaffenheit				Sonstige Eigenschaften
			Fettgehaltsstufen	Mindestgehalt an Trockenmasse im Massenanteil des Enderzeugnisses und bei der Käsestandardsorte Speisequark zusätzlich der Mindestgehalt an Eiweiß im Massenanteil des Enderzeugnisses	Herstellungsgewicht	Mindestalter (ausgenommen bei Lieferung an Fertiglagerer)	A = Aussehen - Äußeres B = Aussehen - Inneres und Konsistenz C = Geruch und Geschmack Bei Frischkäse: A = Aussehen B = Gefüge C = Geruch und Geschmack
		candidum (Milchsimmel)					B Farbe des Teiges weiß bis rahmgelb, im Teig außer einigen Bruchlöchern keine Löcher, Teig im gereiften Zustand geschmeidig C Mild aromatisch
Brie		Reifung nur mit Kulturen von Penicillium camembertii (Camembertschimmel) und Geotrichum candidum (Milchsimmel)	Vollfettstufe Rahmstufe Doppelrahmstufe	44 46 52	1 bis 3 kg Bei Verwendung einer Form- und Portionierungseinrichtung sind auch Gewichte von 100 bis 1 000 g zulässig	-	A Gleichmäßig mit Camembertschimmel und Milchsimmel bedeckt, an den Rändern kann Rotschmiere sein B Farbe des Teiges weiß bis rahmgelb, im Teig außer einigen Bruchlöchern keine Löcher, Teig im gereiften Zustand geschmeidig

1	2	3	4	5	6	7	8
Käsegruppe	Käsestandardsorte	Herstellungsweise	Beschaffenheit				Sonstige Eigenschaften
			Fettgehaltsstufen	Mindestgehalt an Trockenmasse im Massenanteil des Enderzeugnisses und bei der Käsestandardsorte Speisequark zusätzlich der Mindestgehalt an Eiweiß im Massenanteil des Enderzeugnisses	Herstellungsgewicht	Mindestalter (ausgenommen bei Lieferung an Fertiglagerer)	A = Aussehen - Äußeres B = Aussehen - Inneres und Konsistenz C = Geruch und Geschmack Bei Frischkäse: A = Aussehen B = Gefüge C = Geruch und Geschmack
							C Aromatisch, leicht säuerlich bis leicht pikant
	Romadur	-	Halbfettstufe Dreiviertelfettstufe Fettstufe Vollfettstufe Rahmstufe Doppelrahmstufe	35 38 42 44 46 52	80 bis 180 g	-	A Geschmeidige Haut mit gelbbrauner bis rötlicher Schmiere B Schnittfläche des Teiges mattglänzend weiß, angereifte Teigmasse bis hellgelb, im Teig nur einige Bruchlöcher, weichschnittiger Teig, jedoch nicht von fließender Beschaffenheit C Mild bis leicht pikant
	Limburger	-	Halbfettstufe Dreiviertelfettstufe Fettstufe Vollfettstufe Rahmstufe	35 38 42 44 46	180 bis 1 000 g	-	A Geschmeidige Haut mit gelbbrauner bis rötlicher Schmiere B Schnittfläche des Teiges mattglänzend weiß, angereifte

1	2	3	4	5	6	7	8
Käsegruppe	Käsestandardsorte	Herstellungsweise	Beschaffenheit				Sonstige Eigenschaften
			Fettgehaltsstufen	Mindestgehalt an Trockenmasse im Massenanteil des Enderzeugnisses und bei der Käsestandardsorte Speisequark zusätzlich der Mindestgehalt an Eiweiß im Massenanteil des Enderzeugnisses	Herstellungsgewicht	Mindestalter (ausgenommen bei Lieferung an Fertiglagerer)	A = Aussehen - Äußeres B = Aussehen - Inneres und Konsistenz C = Geruch und Geschmack Bei Frischkäse: A = Aussehen B = Gefüge C = Geruch und Geschmack
							Teigmasse bis hellgelb, im Teig nur einige Bruchlöcher, weichschnittiger Teig, jedoch nicht von fließender Beschaffenheit C Würzig bis pikant
Friskäse	Speisequark	Nur aus Milch, Sahne oder Magermilch oder daraus anfallender Molke Gewürze, Kräuter, natürliche Gewürzaromen, natürliche Kräuteraromen sowie jegliche Mischungen hieraus	Magerstufe Viertelfettstufe Halbfettstufe Dreiviertelfettstufe Fettstufe Vollfettstufe Rahmstufe Doppelrahmstufe	18/12,0 19/11,3 20/10,5 22/9,7 24/8,7 25/8,2 27/8,0 30/6,8	-	-	A Milchig-weißer bis rahmgelber Farbton B Teig gleichmäßig weich, zart-geschmeidig bis pastenartig; zugesetzte Sahne, auch geschlagen, soll in der ganzen Teigmasse gleichmäßig verteilt enthalten sein C Leicht rein milchsauer

1	2	3	4	5	6	7	8
Käsegruppe	Käsestandardsorte	Herstellungsweise	Beschaffenheit				Sonstige Eigenschaften
			Fettgehaltsstufen	Mindestgehalt an Trockenmasse im Massenanteil des Enderzeugnisses und bei der Käsestandardsorte Speisequark zusätzlich der Mindestgehalt an Eiweiß im Massenanteil des Enderzeugnisses	Herstellungsgewicht	Mindestalter (ausgenommen bei Lieferung an Fertiglagerer)	A = Aussehen - Äußeres B = Aussehen - Inneres und Konsistenz C = Geruch und Geschmack Bei Frischkäse: A = Aussehen B = Gefüge C = Geruch und Geschmack
	Schichtkäse	Nur aus Milch, Sahne oder Magermilch	Viertelfettstufe und höhere Fettgehaltstufen	-	-	-	A Milchig-weißer bis rahmgelber Farbton B Schnittfläche des Teiges mattglänzend, im Innern sollen Schichten erkennbar sein, gelbliche Schichten müssen fettreicher als hellere Schichten sein, im Teig nur wenige Bruchlöcher, zartgeschmeidiger und formfester Teig C Rein milchsauer
	Rahmfrischkäse	Nur aus Milch, Sahne oder Magermilch	Rahmstufe	39	-	-	A Milchig-weißer bis schwachgelber Farbton B Keine Lochung, pastenartiger und streichfähiger Teig C Leicht feinsäuerlich

1	2	3	4	5	6	7	8
Käsegruppe	Käsestandardsorte	Herstellungsweise	Beschaffenheit				Sonstige Eigenschaften
			Fettgehaltsstufen	Mindestgehalt an Trockenmasse im Massenanteil des Enderzeugnisses und bei der Käsestandardsorte Speisequark zusätzlich der Mindestgehalt an Eiweiß im Massenanteil des Enderzeugnisses	Herstellungsgewicht	Mindestalter (ausgenommen bei Lieferung an Fertiglagerer)	A = Aussehen - Äußeres B = Aussehen - Inneres und Konsistenz C = Geruch und Geschmack Bei Frischkäse: A = Aussehen B = Gefüge C = Geruch und Geschmack
	Doppelrahmfrischkäse	Nur aus Milch, Sahne oder Magermilch	Doppelrahmstufe	44	-	-	A Wie Rahmfrischkäse B Wie Rahmfrischkäse C Wie Rahmfrischkäse

## Abschnitt B

### Käsestandardsorten der Käseart Sauermilchkäse

1	2	3	4	5
Käsestandardsorte	Herstellungsweise	Beschaffenheit		Sonstige Eigenschaften
		Fettgehaltsstufe	Herstellungsgewicht	A = Aussehen - Äußeres B = Aussehen - Inneres und Konsistenz C = Geruch und Geschmack
Harzer Käse, Mainzer Käse	Reifung nur mit Gelb- oder Rotschmierebakterien (Typ „Gelbkäse“) Gewürze, Kräuter, natürliche Gewürzaromen, natürliche Kräuteraromen sowie jegliche Mischungen hieraus	Magerstufe	25 bis 125 g	A Glatte Oberfläche mit goldgelber bis rötlich-brauner Schmiere B Weißlicher bis leicht gelblicher Farbton, geschmeidigfester Teig C Mild pikant bis pikant
Handkäse, Bauernhandkäse, Korbkäse, Stangenkäse, Spitzkäse	Herstellung zulässig als Typ „Gelbkäse“ und als Typ „Edelschimmelkäse“ (Reifung überwiegend durch Edelschimmel). Bei Typ „Edelschimmelkäse“ Reifung nur mit Camembertschimmel Gewürze, Kräuter, natürliche Gewürzaromen, natürliche Kräuteraromen sowie jegliche Mischungen hieraus	Magerstufe	25 bis 125 g	Als Typ „Gelbkäse“ Eigenschaften wie Harzer Käse. Als Typ „Edelschimmelkäse“ folgende Eigenschaften: A Gleichmäßig mit Camembertschimmel bedeckt B Weißlicher bis leicht gelblicher Farbton, geschmeidigfester Teig C Mild-aromatisch bis leicht pikant

## Abschnitt C

### Käsestandardsorten der Käseart Pasta-filata-Käse

1	2	3	4	5	6	7
Käsestandardsorte	Herstellungsweise	Beschaffenheit				Sonstige Eigenschaften
		Fettgehaltsstufen	Mindestgehalt an Trockenmasse im Massenanteil des Enderzeugnisses	Herstellungsgewicht	Mindestalter	A = Aussehen – Äußeres B = Aussehen – Inneres und Konsistenz C = Geruch und Geschmack
Provolone	Gereift	Dreiviertelfettstufe Fettstufe Vollfettstufe Rahmstufe	49 51 53 55	0,3 bis 50 kg	15 Tage	A Rund, birnenförmig oder zylindrisch, glänzend B Wenig Lochung und Spalten, faserige Struktur, weiß bis strohgelb C Mild bis pikant
Mozzarella	Nicht gereift, auch in Aufgussflüssigkeit	Halbfettstufe Dreiviertelfettstufe Fettstufe Vollfettstufe Rahmstufe Doppelrahmstufe	24 26 29 31 34 38	-	-	A Weiß bis leicht gelblich, glatt, geschlossene Oberfläche B Teig weich bis elastisch, faserige Struktur C Arteigen nach Milch, neutral bis mild säuerlich
Schnittfester Mozzarella (Mozzarella schnittfest)	Nicht gereift	Halbfettstufe Dreiviertelfettstufe Fettstufe Vollfettstufe Rahmstufe Doppelrahmstufe	36 38 40 42 44 46	-	-	A Weiß bis leicht gelblich, glatt, geschlossene Oberfläche B Teig elastisch bis geschmeidig, faserige Struktur C Arteigen nach Milch, neutral bis mild säuerlich

**Anlage 5 (zu § 34 Nummer 1 bis 3)**

**Mindestgehalte an Trockenmasse bei Schmelzkäse, Schmelzkäsezubereitungen und Kochkäse**

(Fundstelle: BGBl. 2025 I Nr. 280, S. 41)

	Mindestgehalt an Trockenmasse im Massenanteil des Enderzeugnisses
Schnittfähiger Schmelzkäse	
- mit einem Fettgehalt in der Trockenmasse von 50 % oder mehr	50
- mit einem Fettgehalt in der Trockenmasse von weniger als 50 %	34
Streichfähiger Schmelzkäse	
- mit einem Fettgehalt in der Trockenmasse von 50 % oder mehr	40
- mit einem Fettgehalt in der Trockenmasse von weniger als 50 %	30
Schmelzkäsezubereitung	20
Kochkäse	
- Doppelrahmstufe	42
- Rahmstufe	36
- Vollfettstufe	34
- Fettstufe	32
- Dreiviertelfettstufe	29
- Halbfettstufe	26
- Viertelfettstufe	24
- Magerstufe	22

Die Mindestgehalte an Trockenmasse gelten nicht für Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen aus Frischkäse.

**Anlage 6 (zu § 3 Absatz 1 Nummer 28 bis 30 sowie den §§ 43 und 47)**  
**Eingedickte Milch und Trockenmilch**

(Fundstelle: BGBl. 2025 I Nr. 280, S. 42 - 43)

Vorbemerkung:

Die in Spalte 1 Buchstabe b dargestellte Herstellungsweise bezieht sich auf das in Spalte 1 Buchstabe a bezeichnete Gruppenerzeugnis. Die Spalten 2 bis 4 regeln für die den Gruppenerzeugnissen zugeordneten Standardsorten Bezeichnungen, besondere Herstellungsweisen und Merkmale sowie den Massenanteil an Fett.

Gruppe		Standardsorte		
1		2	3	4
a) Bezeichnung b) Herstellungsweise		Bezeichnung	Besondere Herstellungsweise und Merkmale	Massenanteil an Fett
I.	a) Ungezuckertes Kondensmilcherzeugnis	1. Kondensmilch mit hohem Fettgehalt	1. Gesamte Milchtrockenmasse mit einem Massenanteil von mindestens 26,5	Mindestens 15,0
	b) Hergestellt aus Milch, aus fettarmer Milch oder Magermilch oder einer Mischung dieser Erzeugnisse.	2. Kondensmilch (Kondensierte Vollmilch)	2. Gesamte Milchtrockenmasse mit	Mindestens 7,5 Weniger als 15,0

Gruppe		Standardsorte		
1		2	3	4
a) Bezeichnung b) Herstellungsweise		Bezeichnung	Besondere Herstellungsweise und Merkmale	Massenanteil an Fett
<p>Zur Einstellung der Milchbestandteile dürfen Sahne und Trockenmilch oder eine Mischung daraus verwendet, wie ein teilweiser Entzug von Wasser vorgenommen werden. Der Zusatz von Trockenmilch darf hierbei 25 % des Trockenmasseanteils des Enderzeugnisses nicht überschreiten. Die Einstellung des Eiweißgehaltes darf durch den Entzug von Milchbestandteilen sowie den Zusatz von UF-Milchretentat, UF-Milchpermeat und Laktose vorgenommen werden, sofern der Eiweißgehalt im Endprodukt mindestens 34 Massenanteile bezogen auf die fettfreie Trockenmasse beträgt und das Verhältnis von Molkeneiweiß zu Kasein unverändert bleibt.</p>		3. Teilentrahmte Kondensmilch (Teilentrahmte kondensierte Milch)	3. Gesamte Milchtrockenmasse mit einem Massenanteil von mindestens 20,0	Mindestens 1,0 Weniger als 7,5
		4. Kondensmagermilch (Kondensierte Magermilch)	4. Gesamte Milchtrockenmasse mit einem Massenanteil von mindestens 20,0	Höchstens 1,0
II.	<p>a) Gezuckertes Kondensmilcherzeugnis</p> <p>b) Hergestellt aus Milch, aus fettarmer Milch oder Magermilch oder einer Mischung dieser Erzeugnisse. Zur Einstellung der Milchbestandteile dürfen nur Sahne, Trockenmilch und Laktose oder eine Mischung daraus verwendet sowie ein teilweiser Entzug des Wassers</p>	<p>1. Gezuckerte Kondensmilch (Gezuckerte kondensierte Vollmilch)</p> <p>2. Gezuckerte teilentrahmte Kondensmilch (Gezuckerte teilentrahmte kondensierte Milch)</p> <p>3. Gezuckerte Kondensmagermilch (Gezuckerte kondensierte Magermilch)</p>	<p>1. Gesamte Milchtrockenmasse mit einem Massenanteil von mindestens 28,0</p> <p>2. Gesamte Milchtrockenmasse mit einem Massenanteil von mindestens 24,0</p> <p>3. Gesamte Milchtrockenmasse mit einem Massenanteil von mindestens 24,0</p>	<p>Mindestens 8,0</p> <p>Mindestens 1,0 Weniger als 8,0</p> <p>Höchstens 1,0</p>

Gruppe	Standardsorte		
	1	2	3
a) Bezeichnung b) Herstellungsweise	Bezeichnung	Besondere Herstellungsweise und Merkmale	Massenanteil an Fett
<p>vorgenommen werden. Der Zusatz von Trockenmilch darf hierbei 25 % des Trockenmasseanteils und der Zusatz von Laktose 0,03 als Massenanteil des Enderzeugnisses nicht überschreiten. Die Einstellung des Eiweißgehaltes darf durch den Entzug von Milchbestandteilen sowie den Zusatz von</p> <p>UF-Milchretentat, UF-Milchpermeat und Laktose vorgenommen werden, sofern der Eiweißgehalt im Endprodukt mindestens 34 Massenanteile bezogen auf die fettfreie Trockenmasse beträgt und das Verhältnis von Molkeneiweiß zu Kasein unverändert bleibt.</p>			
<p>III.</p> <p>a) Trockenmilch b) Hergestellt aus Milch, fettarmer Milch oder Magermilch oder Sahneerzeugnissen sowie Mischungen daraus. Durch weitgehenden Entzug des Wassers getrocknet, um im Enderzeugnis einen Wassergehalt von 5 % nicht zu überschreiten. Die Trocknung zum Entzug des Wassers dient zusätzlich zur Haltbarmachung. Die Einstellung des Eiweißgehaltes darf durch den Entzug von Wasser sowie den Zusatz von UF-Milchretentat, UF-Milchpermeat und Laktose vorgenommen</p>	<p>1. Milchpulver mit hohem Fettgehalt (Sahnepulver)</p> <p>2. Milchpulver (Vollmilchpulver)</p> <p>3. Teilentrahmtes Milchpulver</p> <p>4. Magermilchpulver</p>	<p>1. Aus ungesäuerter Milch oder Sahneerzeugnissen oder einer Mischung daraus, mit höchstens 5 % Wassergehalt</p> <p>2. Aus ungesäuerter Milch oder Sahneerzeugnissen oder einer Mischung daraus, mit höchstens 5 % Wassergehalt</p> <p>3. Laktase, aus ungesäuerter Milch und Sahneerzeugnissen oder einer Mischung daraus, mit höchstens 5 % Wassergehalt</p> <p>4. Aus ungesäuerter Milch oder Sahneerzeugnissen oder einer Mischung daraus, mit höchstens 5 % Wassergehalt</p>	<p>Mindestens 42,0</p> <p>Mindestens 26,0 Weniger als 42,0</p> <p>Mehr als 1,5 Weniger als 26,0</p> <p>Höchstens 1,5</p>

Gruppe	Standardsorte		
1	2	3	4
a) Bezeichnung b) Herstellungsweise	Bezeichnung	Besondere Herstellungsweise und Merkmale	Massenanteil an Fett
werden, sofern der Eiweißgehalt im Endprodukt mindestens 34 Massenanteile bezogen auf die fettfreie Trockenmasse beträgt und das Verhältnis von Molkeneiweiß zu Kasein unverändert bleibt. Die Einstellung anderer Milchbestandteile, ausgenommen Laktose, darf ausschließlich durch den Entzug von Wasser erfolgen.			

**Anlage 7 (zu § 46)**  
**Analysemethoden bei eingedickter Milch und Trockenmilch**

(Fundstelle: BGBl. 2025 I Nr. 280, S. 44)

Vorbemerkung:

Bei den angeführten Analysemethoden handelt es sich um solche der Amtlichen Sammlung von Verfahren zur Probenahme und Untersuchung nach § 64 Absatz 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches.\*

	Milcherzeugnis	Merkmal	Analysemethode	Stand
I.	Ungezuckertes Kondensmilcherzeugnis	1. Milchtrockenmasse	L 02.06-E (EG) und 1 (EG)	Januar 1981
		2. Fettgehalt	L 02.06-12	Juni 2009
		3. Probenahme	L 01.00-43	September 2010
II.	Gezuckertes Kondensmilcherzeugnis	1. Milchtrockenmasse	L 02.06-E (EG) und 1 (EG)	Januar 1981
		2. Fettgehalt	L 02.06-12	Juni 2009
		3. Saccharosegehalt	L 02.00-12	Juni 2009
		4. Probenahme	L 01.00-43	September 2010
III.	Trockenmilch	1. Wassergehalt	L 02.06-E (EG) und 2 (EG)	Januar 1981
		2. Fettgehalt	L 02.07-15	Juni 2009
		3. Milchsäure- und Lactatgehalt zur Überprüfung des Verbots der Verwendung von Neutralisierungsmitteln	L 01.00-26/1	Januar 2011

	Milcherzeugnis	Merkmal	Analysemethode	Stand
		4. Phosphatase-Aktivität zur Überprüfung der erforderlichen Wärmebehandlung	L 01.00-82	November 2024
		5. Probenahme	L 01.00-43	September 2010

\* Die amtlichen Untersuchungsverfahren werden vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit veröffentlicht und sind von der DIN Media GmbH, Berlin, zu beziehen.

**Anlage 8 (zu § 49, § 50 Absatz 2 und 3, den §§ 52 und 53 sowie § 54 Absatz 1 und § 59 Absatz 4)  
Weitere Milcherzeugnisse**

(Fundstelle: BGBl. 2025 I Nr. 280, S. 45 - 56)

Vorbemerkung:

Die in Spalte 1 Buchstabe b dargestellte Herstellungsweise bezieht sich auf das in Spalte 1 Buchstabe a genannte Gruppenerzeugnis. Die Spalten 2 bis 4 regeln für die den Gruppenerzeugnissen zugeordneten Standardsorten besondere Bezeichnungen, Herstellungsweisen und Merkmale. Ist im Rahmen der Spalte 3 die Wärmebehandlung nach der Fermentation ausgeschlossen, sind auch alle alternativen Verfahren zur Keimabtötung ausgeschlossen. Dies betrifft sowohl Verfahren auf Basis der Temperatur als auch auf Basis anderer Parameter.

Milcherzeugnisgruppe		Standardsorte					
1		2		3		4	
a) Bezeichnung b) Herstellungsweise		Bezeichnung		Besondere Herstellungsweise und Merkmale		Massenanteil an Fett	
I.	a) Sauermilcherzeugnis	1.	Sauermilch (Trinksauermilch)	1.	Hergestellt aus Milch, ohne Wärmebehandlung nach der Fermentation.	Mindestens 3,5	
	b) Hergestellt aus Milch oder Sahne unter Verwendung von mesophilen Milchsäurebakterienkulturen.	2.	Sauermilch dickgelegt (Dickmilch; Setzmilch)	2.	Hergestellt aus Milch, dickgelegt, ohne Wärmebehandlung nach der Fermentation.	Mindestens 3,5	
		3.	Fettarme Sauermilch (Fettarme Trinksauermilch)	3.	Hergestellt aus Milch, ohne Wärmebehandlung nach der Fermentation.	Mindestens 1,5 Höchstens 1,8	
		4.	Fettarme Dickmilch (Fettarme Sauermilch dickgelegt; Fettarme Setzmilch)	4.	Hergestellt aus Milch, dickgelegt, ohne Wärmebehandlung nach der Fermentation.	Mindestens 1,5 Höchstens 1,8	
		5.	Sauermilch entrahmt (Trinksauermilch entrahmt; Magermilch sauer)	5.	Hergestellt aus Milch, ohne Wärmebehandlung nach der Fermentation, auch unter Zusatz von reiner Buttermilch oder Buttermilch, bei deren Herstellung dem Butterungsgut nur Magermilch zugesetzt wurde.	Höchstens 0,5	
		6.	Sauermilch entrahmt dickgelegt (Dickmilch entrahmt; Dickmagermilch;	6.	Hergestellt aus Milch, dickgelegt, ohne Wärmebehandlung nach der Fermentation, auch	Höchstens 0,5	

Milcherzeugnisgruppe	Standardsorte		
1	2	3	4
a) Bezeichnung b) Herstellungsweise	Bezeichnung	Besondere Herstellungsweise und Merkmale	Massenanteil an Fett
	<p>Setzmilch entrahmt; Saure Setzmagermilch)</p> <p>7. Sahnesauermilch (Saure Sahne, Sauerrahm)</p> <p>8. Sahnedickmilch (Sahnesetzmilch)</p> <p>9. Crème Fraîche</p>	<p>unter Zusatz von reiner Buttermilch oder Buttermilch, bei deren Herstellung dem Butterungsgut nur Magermilch zugesetzt wurde.</p> <p>7. Hergestellt aus Sahne, ohne Wärmebehandlung nach der Fermentation.</p> <p>8. Hergestellt aus Sahne, dickgelegt, ohne Wärmebehandlung nach der Fermentation.</p> <p>9. Hergestellt aus pasteurisierter Milch oder Sahne unter Verwendung von Milchsäurebakterienkulturen, auch unter Zusatz von Saccharose bis zu 15 % des Enderzeugnisses, ohne Wärmebehandlung nach der Fermentation; innerhalb von 24 Stunden nach der Herstellung am Ort der Herstellung vorverpackt oder anderweitig so verpackt oder gelagert, dass die</p>	<p>Mindestens 10,0</p> <p>Mindestens 10,0</p> <p>Mindestens 30,0</p>

Milcherzeugnisgruppe		Standardsorte		
1		2	3	4
a) Bezeichnung b) Herstellungsweise		Bezeichnung	Besondere Herstellungsweise und Merkmale	Massenanteil an Fett
		10. Schmand	10. Hergestellt aus Sahne, mit oder ohne Wärmebehandlung nach der Fermentation. sensorischen Eigenschaften erhalten bleiben.	Mindestens 15,0 Höchstens 25,0
II.	a) Joghurtherzeugnis	1. Joghurt	1. Reifungskulturen überwiegend bestehend aus Streptococcus thermophilus und Lactobacillus bulgaricus, ohne Wärmebehandlung nach der Fermentation.	Mindestens 3,5
	b) Hergestellt aus Milch, Joghurt oder Sahne, wobei im verzehrfertigen Erzeugnis hierfür spezifische thermophile Reifungskulturen, deren Wachstumsoptimum bei über 42 °C liegt, überwiegen müssen.	2. Fettarmer Joghurt	2. Reifungskulturen überwiegend bestehend aus Streptococcus thermophilus und Lactobacillus bulgaricus, ohne Wärmebehandlung nach der Fermentation.	Mindestens 1,5 Höchstens 1,8
		3. Joghurt aus Magermilch	3. Reifungskulturen überwiegend bestehend aus Streptococcus thermophilus und Lactobacillus bulgaricus, ohne Wärmebehandlung nach der Fermentation.	Höchstens 0,5
		4. Sahnejoghurt	4. Hergestellt aus Sahne, Reifungskulturen überwiegend bestehend aus	Mindestens 10,0

Milcherzeugnisgruppe	Standardsorte		
1	2	3	4
a) Bezeichnung b) Herstellungsweise	Bezeichnung	Besondere Herstellungsweise und Merkmale	Massenanteil an Fett
	<p>5. Joghurt mild</p> <p>6. Fettarmer Joghurt mild</p> <p>7. Joghurt mild aus Magermilch</p> <p>8. Sahnejoghurt mild</p>	<p>Streptococcus thermophilus und Lactobacillus bulgaricus, ohne Wärmebehandlung nach der Fermentation.</p> <p>5. Reifungskulturen überwiegend bestehend aus Streptococcus thermophilus und anderen Lactobacillen als Lactobacillus bulgaricus, ohne Wärmebehandlung nach der Fermentation.</p> <p>6. Reifungskulturen überwiegend bestehend aus Streptococcus thermophilus und anderen Lactobacillen als Lactobacillus bulgaricus, ohne Wärmebehandlung nach der Fermentation.</p> <p>7. Reifungskulturen überwiegend bestehend aus Streptococcus thermophilus und anderen Lactobacillen als Lactobacillus bulgaricus, ohne Wärmebehandlung nach der Fermentation.</p> <p>8. Hergestellt aus Sahne, Reifungskulturen</p>	<p>Mindestens 3,5</p> <p>Mindestens 1,5 Höchstens 1,8</p> <p>Höchstens 0,5</p> <p>Mindestens 10,0</p>

Milcherzeugnisgruppe		Standardsorte	
1	2	3	4
a) Bezeichnung b) Herstellungsweise	Bezeichnung	Besondere Herstellungsweise und Merkmale	Massenanteil an Fett
	<p>9. Trinkjoghurt</p> <p>10. Ayran</p>	<p>überwiegend bestehend aus Streptococcus thermophilus und anderen Lactobacillen als Lactobacillus bulgaricus, ohne Wärmebehandlung nach der Fermentation.</p> <p>9. Im verzehrfertigen Erzeugnis muss die Trockenmasse zwischen 10 und 20 % liegen.</p> <p>10. Hergestellt aus Milch oder Joghurtherzeugnissen der Standardsorten 1 bis 3 sowie 5 bis 7 unter Zugabe von Salz, wobei im verzehrfertigen Erzeugnis der Eiweißgehalt oberhalb von 1,6 % und der Salzgehalt unterhalb von 1,1 % liegen müssen.</p>	<p>Höchstens 5,0</p> <p>-</p>
<p>III.</p> <p>a) Kefirerzeugnis</p> <p>b) Hergestellt aus Milch oder Sahne unter Verwendung von spezifischen Kefirknöllchen oder einer von diesen abgeleiteten Kultur.</p>	<p>1. Kefir</p>	<p>1. Hergestellt aus Milch, mit den spezifischen Kefirknöllchen oder einer aus diesen direkt hergestellten Kultur, die alle charakteristischen Mikroorganismen des Kefirknöllchens enthalten muss. Der Massenanteil an</p>	<p>Mindestens 3,5</p>

Milcherzeugnisgruppe	Standardsorte		
1	2	3	4
a) Bezeichnung b) Herstellungsweise	Bezeichnung	Besondere Herstellungsweise und Merkmale	Massenanteil an Fett
	<p>2. Fettarmer Kefir</p> <p>3. Kefir aus Magermilch</p>	<p>Ethanol im verzehrfertigen Erzeugnis muss bei mindestens 0,05 liegen. Die Bildung von Kohlendioxid muss möglich sein. Eine Wärmebehandlung nach der Fermentation ist untersagt.</p> <p>2. Hergestellt aus Milch, mit den spezifischen Kefirknöllchen oder einer aus diesen direkt hergestellten Kultur, die alle charakteristischen Mikroorganismen des Kefirknöllchens enthalten muss. Der Massenanteil an Ethanol im verzehrfertigen Erzeugnis muss bei mindestens 0,05 liegen. Die Bildung von Kohlendioxid muss möglich sein. Eine Wärmebehandlung nach der Fermentation ist untersagt.</p> <p>3. Hergestellt aus Milch, mit den spezifischen Kefirknöllchen oder einer aus diesen direkt hergestellten Kultur, die alle charakteristischen</p>	<p>Mindestens 1,5 Höchstens 1,8</p> <p>Höchstens 0,5</p>

Milcherzeugnisgruppe	Standardsorte		
1	2	3	4
a) Bezeichnung b) Herstellungsweise	Bezeichnung	Besondere Herstellungsweise und Merkmale	Massenanteil an Fett
	4. Sahnekefir	<p>Mikroorganismen des Kefirknöllchens enthalten muss. Der Massenanteil an Ethanol im verzehrfertigen Erzeugnis muss bei mindestens 0,05 liegen. Die Bildung von Kohlendioxid muss möglich sein. Eine Wärmebehandlung nach der Fermentation ist untersagt.</p> <p>4. Hergestellt aus Sahne, mit den spezifischen Kefirknöllchen oder einer aus diesen direkt hergestellten Kultur, die alle charakteristischen Mikroorganismen des Kefirknöllchens enthalten muss. Der Massenanteil an Ethanol im verzehrfertigen Erzeugnis muss bei mindestens 0,05 liegen. Die Bildung von Kohlendioxid muss möglich sein. Eine Wärmebehandlung nach der Fermentation ist untersagt.</p>	Mindestens 10,0

Milcherzeugnisgruppe	Standardsorte		
1	2	3	4
a) Bezeichnung b) Herstellungsweise	Bezeichnung	Besondere Herstellungsweise und Merkmale	Massenanteil an Fett
	5. Kefir mild	5. Hergestellt aus Milch, mit spezifischen, von Kefirknöllchen abgeleiteten Kulturen mit Milchsäurestreptokokken und Lactobacillen, ohne Wärmebehandlung nach der Fermentation.	Mindestens 3,5
	6. Fettarmer Kefir mild	6. Hergestellt aus Milch, mit spezifischen, von Kefirknöllchen abgeleiteten Kulturen mit Milchsäurestreptokokken und Lactobacillen, ohne Wärmebehandlung nach der Fermentation.	Mindestens 1,5 Höchstens 1,8
	7. Kefir mild aus Magermilch	7. Hergestellt aus Milch, mit spezifischen, von Kefirknöllchen abgeleiteten Kulturen mit Milchsäurestreptokokken und Lactobacillen, ohne Wärmebehandlung nach der Fermentation.	Höchstens 0,5
	8. Sahnekefir mild	8. Hergestellt aus Sahne, mit spezifischen, von Kefirknöllchen	Mindestens 10,0

Milcherzeugnisgruppe		Standardsorte		
1		2	3	4
a) Bezeichnung b) Herstellungsweise		Bezeichnung	Besondere Herstellungsweise und Merkmale	Massenanteil an Fett
			abgeleiteten Kulturen mit Milchsäurestreptokokken und Lactobacillen, ohne Wärmebehandlung nach der Fermentation.	
IV.	a) Buttermilcherzeugnis	1. Buttermilch	1. Hergestellt ohne Wärmebehandlung nach der Fermentation. Der Zusatz von Wasser während der Butterung darf nicht mehr als 10 % des anfallenden Enderzeugnisses und der Zusatz von Magermilch bei der Butterung darf nicht mehr als 15 % des anfallenden Enderzeugnisses ausmachen. Die Einstellung der Milchbestandteile ist auf den Zusatz von Wasser und Magermilch in zuvor benannten Grenzen sowie auf den Entzug von Wasser beschränkt.	Höchstens 1,0
	b) Ein bei der Verbutterung von Milch oder Sahne sowie der unmittelbaren Herstellung von Milchfetterzeugnissen der Gruppe X aus Sahne anfallendes flüssiges Erzeugnis, auch sauer oder nachträglich mit Milchsäurebakterienkulturen gesäuert.	2. Reine Buttermilch	2. Die Einstellung der Milchbestandteile ist auf den Entzug von Wasser beschränkt.	Höchstens 1,0

Milcherzeugnisgruppe		Standardsorte			
1		2	3	4	
a) Bezeichnung b) Herstellungsweise		Bezeichnung	Besondere Herstellungsweise und Merkmale		Massenanteil an Fett
V.	a) Sahneerzeugnis	1. Sahne (Kaffeesahne)	1. Eine Erhöhung des Eiweißgehaltes durch den Zusatz von Eiweiß ist ausgeschlossen.	Mindestens 10,0	
	b) Hergestellt aus Milch durch Einstellung des Fettgehaltes auf mindestens 10 % Fett.	2. Schlagsahne	2. Die Schlagfähigkeit des Produktes ist sicherzustellen. Eine Erhöhung des Eiweißgehaltes durch den Zusatz von Eiweiß ist ausgeschlossen.	Mindestens 30,0	
VI.	a) Molkenenerzeugnis	1. Süßmolke	1. Durch Abscheiden des Käsestoffes bei überwiegender Labeinwirkung gewonnenes Milchserum.	-	
	b) Durch vollständigen oder teilweisen Entzug des Eiweißes aus Milch hergestelltes Erzeugnis und die daraus hergestellten Erzeugnisse.	2. Sauermolke	2. Durch Abscheiden des Käsestoffes bei überwiegender Säureeinwirkung gewonnenes Milchserum.	-	
		3. Molkensahne	3. Bei der Entrahmung von Molke anfallendes Erzeugnis.	Mindestens 10,0	
VII.	a) Laktoseerzeugnis	1. Laktose	1. Mit einem wasserfreien Laktosegehalt von mindestens 99,0 % m/m in der Trockenmasse, wasserfrei oder mit einem Molekül	-	
	b) Aus Milch oder Molkenenerzeugnissen der Gruppe VI durch Auskristallisieren				

Milcherzeugnisgruppe		Standardsorte					
1		2		3		4	
a) Bezeichnung b) Herstellungsweise		Bezeichnung		Besondere Herstellungsweise und Merkmale		Massenanteil an Fett	
oder andere Verfahren gewonnenes Kohlenhydrat, wobei Milchbestandteile nur in den Ausgangserzeugnissen eingestellt sein dürfen.		2. Laktose, Arzneibuchqualität		2. Die Anforderungen der Monografie 1061 zu Laktose entsprechend der jeweils gültigen Fassung des Arzneibuches nach § 55 des Arzneimittelgesetzes sind einzuhalten.		-	
		3. Laktose Monohydrat, Arzneibuchqualität		3. Die Anforderungen der Monografie 0187 zu Laktose Monohydrat entsprechend der jeweils gültigen Fassung des Arzneibuches nach § 55 des Arzneimittelgesetzes sind einzuhalten.		-	
		1. Milchmischgetränk oder Vollmilch in Verbindung mit der Bezeichnung des geschmackgebenden Lebensmittels		1. Hergestellt aus Vollmilch, flüssig.		-	
VIII.	a) Milchmischerzeugnis oder Bezeichnung der jeweils verwendeten Gruppe in Verbindung mit der Bezeichnung des geschmackgebenden Lebensmittels. Bei mehr als einem geschmackgebenden	2. Milchmischgetränk oder Teilenträhmte (fettarme)		2. Hergestellt aus teilenträhmter (fettarmer) Milch, flüssig.		-	

Milcherzeugnisgruppe	Standardsorte		
1	2	3	4
a) Bezeichnung b) Herstellungsweise	Bezeichnung	Besondere Herstellungsweise und Merkmale	Massenanteil an Fett
<p>Lebensmittel sind alle Bezeichnungen oder ist die Bezeichnung des von der Menge her überwiegenden Lebensmittels zu verwenden. Wird im Falle von Früchten, Gewürzen, Kräutern, Nüssen und in vergleichbaren Fällen ein oder mehr als ein geschmackgebendes Lebensmittel derselben Art verwendet, darf stattdessen die Bezeichnung der betreffenden Art, auch in Form von „mit ... zubereitung“ unter Angabe der Art und zusätzlich mit der Angabe des Anteils der betreffenden Art an dem Gesamtgewicht des Enderzeugnisses, genutzt werden.</p> <p>b) Hergestellt aus Milch oder einem oder mehreren Milcherzeugnissen der Gruppen I bis V und XI oder einer Mischung daraus, bei Getränken aus Automaten auch zusätzlich hergestellt</p>	<p>Milch in Verbindung mit der Bezeichnung des geschmackgebenden Lebensmittels</p> <p>3. Milchmischgetränk oder Magermilch in Verbindung mit der Bezeichnung des geschmackgebenden Lebensmittels</p> <p>4. Milchmischgetränk oder Trinkmilch in Verbindung mit der Bezeichnung des geschmackgebenden Lebensmittels</p> <p>5. Bezeichnung der Standardsorte der Gruppen I bis V und XI in Verbindung mit der Bezeichnung des geschmackgebenden Lebensmittels</p>	<p>3. Hergestellt aus Magermilch, flüssig.</p> <p>4. Hergestellt aus einer im Fettgehalt eingestellten Milch, flüssig. Der Fettgehalt muss von den Nummern 1 bis 3 abweichen.</p> <p>5. Hergestellt aus einer Standardsorte der Gruppen I bis IV und XI, jeweils ohne Wärmebehandlung nach der Fermentation, oder einer Standardsorte der Gruppe V. Im Falle der Standardsorte Ayran darf der Ayran kein Salz enthalten, falls als geschmackgebendes Lebensmittel Früchte verwendet werden. Im Fall</p>	<p>-</p> <p>-</p> <p>-</p>

Milcherzeugnisgruppe		Standardsorte					
1		2		3		4	
a) Bezeichnung b) Herstellungsweise		Bezeichnung		Besondere Herstellungsweise und Merkmale		Massenanteil an Fett	
<p>aus Milcherzeugnissen der Gruppe XII und der Anlage 6 Gruppe III, unter Zusatz geschmackgebender Lebensmittel. Zudem können färbende Lebensmittel und Inulin verwendet werden.</p> <p>Geschmackgebende und färbende Lebensmittel dürfen zusammen 30 % der Füllmenge des Enderzeugnisses nicht überschreiten. Zur Herstellung im Automaten auch ganz oder teilweise getrocknet, ausgenommen: Speiseeis, Halberzeugnisse für Speiseeis, Puddings, Milchreis, Cremes, Soßen, Suppen.</p>				<p>des Gruppenerzeugnisses Skyr darf</p> <p>als geschmackgebendes Lebensmittel abweichend von § 3 Absatz 1 Nummer 21 Buchstabe a auch Sahne verwendet werden.</p>			
<p>IX. a) Molkenmischerzeugnis in Verbindung mit der Bezeichnung des geschmackgebenden Lebensmittels. Bei mehr als einem geschmackgebenden Lebensmittel sind alle Bezeichnungen oder ist die Bezeichnung des von der Menge her überwiegenden Lebensmittels zu verwenden. Wird im Falle von Früchten,</p>		<p>1. Süßmolke in Verbindung mit der Bezeichnung des geschmackgebenden Lebensmittels</p> <p>2. Sauermolke in Verbindung mit der Bezeichnung des geschmackgebenden Lebensmittels</p> <p>3. Molken-Sahne in Verbindung mit der Bezeichnung des</p>		<p>1. Hergestellt aus Molke.</p> <p>2. Hergestellt aus Sauermolke.</p> <p>3. Hergestellt aus Molken-Sahne.</p>		<p>-</p> <p>-</p> <p>-</p>	

Milcherzeugnisgruppe	Standardsorte		
1	2	3	4
a) Bezeichnung b) Herstellungsweise	Bezeichnung	Besondere Herstellungsweise und Merkmale	Massenanteil an Fett
<p>Gewürzen, Kräutern, Nüssen und in vergleichbaren Fällen ein oder mehr als ein geschmackgebendes Lebensmittel derselben Art verwendet, darf stattdessen die Bezeichnung der betreffenden Art, auch in Form von „mit ... zubereitung“ unter Angabe der Art und zusätzlich mit der Angabe des Anteils der betreffenden Art an dem Gesamtgewicht des Enderzeugnisses, genutzt werden.</p> <p>b) Hergestellt aus Molken-erzeugnissen der Gruppe VI, unter Zusatz geschmackgebender Lebensmittel. Zudem können färbende Lebensmittel verwendet werden. Geschmackgebende und färbende Lebensmittel dürfen zusammen 30 % der Füllmenge des Enderzeugnisses nicht überschreiten. Im Falle der Einstellung von</p>	<p>geschmackgebenden Lebensmittels</p>		

Milcherzeugnisgruppe		Standardsorte		
1		2	3	4
a) Bezeichnung b) Herstellungsweise		Bezeichnung	Besondere Herstellungsweise und Merkmale	Massenanteil an Fett
Milchbestandteilen muss der Anteil der Molkenerzeugnisse größer sein als die Summe der anderen Anteile. Zur Herstellung in Automaten auch ganz oder teilweise getrocknet.				
X.	<p>a) Milchfetterzeugnis</p> <p>b) Hergestellt aus Milch oder Sahne. Die Einstellung der Milchbestandteile darf durch den Entzug von Buttermilch, Butter oder Wasser, jeweils ausschließlich oder kombiniert, sowie die Einstellung der fettfreien Trockenmasse erfolgen. Flüssig oder teilkristallisiert, auch unter Verwendung von Inertgas, auch durch Auftrennen in unterschiedliche Erweichungs- und Erstarrungsbereiche, Fettgehalt mehr als 90 %.</p>	<p>1. Butterreinfett (wasserfreies Butterfett, wasserfreies Milchfett, Butterschmalz)</p> <p>2. Butterfett (Butteröl)</p>	<p>1. Höchstgehalt an freien Fettsäuren: 0,35 %, bei Herstellung aus Sauerrahmbutter 0,45 % (als Ölsäure berechnet), Wassergehalt höchstens 0,1 %, ohne Auftrennen in unterschiedliche Erweichungsbereiche.</p> <p>2. Höchstgehalt an freien Fettsäuren: 0,35 %, bei Herstellung aus Sauerrahmbutter 0,45 % (als Ölsäure berechnet), Wassergehalt höchstens 0,1 %, ohne Auftrennen in unterschiedliche Erweichungsbereiche, wobei der Höchstgehalt an freien Fettsäuren wie folgt berechnet ist: 0,5 %</p>	<p>Mindestens 99,8</p> <p>Mindestens 96,0</p>

Milcherzeugnisgruppe		Standardsorte		
1		2	3	4
a) Bezeichnung b) Herstellungsweise		Bezeichnung	Besondere Herstellungsweise und Merkmale	Massenanteil an Fett
		3. Butterfett fraktioniert	(als Ölsäure berechnet), Peroxidhöchstwert: 0,5 mEqu O <sub>2</sub> /kg Fett, Wassergehalt höchstens 0,2 %.  3. Höchstgehalt an freien Fettsäuren: 0,35 %, bei Herstellung aus Sauerrahmbutter 0,45 % (als Ölsäure berechnet), Wassergehalt höchstens 0,1 %, ohne Auftrennen in unterschiedliche Erweichungsbereiche und mittels Kristallisation fraktioniert.	Mindestens 99,8
XI.	a) Skyr b) Hergestellt aus Magermilch, dickgelegt und mit einem Eiweißgehalt von mindestens 8 % im Endprodukt, auch unter Zugabe von Magermilchjoghurt oder Magermilchjoghurt mild gemäß Gruppe II Nummer 3 und 7. Die Dicklegung kann mit Lab, Labaustauschstoffen oder	1. Skyr auf Frischkäsebasis  2. Skyr auf Joghurtbasis	1. Hergestellt aus Magermilch. Die Dicklegung darf nur mit Lab, Labaustauschstoffen, Milchsäurebakterien oder einer Mischung daraus erfolgen.  2. Hergestellt aus Magermilch. Die Dicklegung darf nur mit Milchsäurebakterien erfolgen.	Höchstens 0,5  Höchstens 0,5

Milcherzeugnisgruppe		Standardsorte		
1		2	3	4
a) Bezeichnung b) Herstellungsweise		Bezeichnung	Besondere Herstellungsweise und Merkmale	Massenanteil an Fett
Milchsäurebakterien oder einer Mischung daraus erfolgen.				
XII.	<p>a) Sonstiges Milcherzeugnis in Pulverform, mit Ausnahme der Trockenmilch. Erfolgt die Herstellung ausschließlich auf der Basis von Molkenerzeugnissen der Gruppe VI, darf stattdessen die Bezeichnung „Molkenerzeugnis in Pulverform“ oder „Molkenpulvererzeugnis“ verwendet werden. Beträgt der Eiweißgehalt mindestens 65 Massenanteile bezogen auf die fettfreie Trockenmasse, darf stattdessen die Bezeichnung „Milcheiweißprodukt in Pulverform“ oder „Milcheiweißpulvererzeugnis“ verwendet werden.</p> <p>b) Hergestellt aus Milch oder Milcherzeugnissen, getrocknet durch weitgehenden Entzug des Wassers, mit einem Wassergehalt von höchstens 5</p>	<p>1. Joghurtpulver mit hohem Fettgehalt (Sahnejoghurtpulver)</p> <p>2. Kefirpulver mit hohem Fettgehalt (Sahnekefirpulver)</p> <p>3. Joghurtpulver</p> <p>4. Kefirpulver</p> <p>5. Teilentrahmtes Joghurtpulver</p> <p>6. Teilentrahmtes Kefirpulver</p> <p>7. Magermilchjoghurtpulver</p> <p>8. Magermilchkefirpulver</p> <p>9. Buttermilchpulver</p>	<p>1. Hergestellt aus Sahnejoghurt.</p> <p>2. Hergestellt aus Sahnekefir.</p> <p>3. Hergestellt aus Joghurt.</p> <p>4. Hergestellt aus Kefir.</p> <p>5. Hergestellt aus fettarmem Joghurt.</p> <p>6. Hergestellt aus fettarmem Kefir.</p> <p>7. Hergestellt aus Magermilchjoghurt.</p> <p>8. Hergestellt aus Magermilchkefir.</p> <p>9. Hergestellt aus Buttermilcherzeugnissen ohne Verwendung von Laktoseerzeugnissen, Wassergehalt höchstens 7 %.</p>	<p>Mindestens 42,0</p> <p>Mindestens 42,0</p> <p>Mindestens 26,0</p> <p>Mindestens 26,0</p> <p>Mindestens 1,5 Höchstens 26,0</p> <p>Mindestens 1,5 Höchstens 26,0</p> <p>Höchstens 1,5</p> <p>Höchstens 1,5</p> <p>Höchstens 15,0</p>

Milcherzeugnisgruppe	Standardsorte		
1	2	3	4
a) Bezeichnung b) Herstellungsweise	Bezeichnung	Besondere Herstellungsweise und Merkmale	Massenanteil an Fett
<p>% im Enderzeugnis. Bei einer Einstellung der Milchbestandteile ist die Verwendung von Laktoseerzeugnissen bis zu 32 % des Enderzeugnisses zulässig. Bei der Einstellung des Eiweißgehaltes der verwendeten Milch muss der Eiweißgehalt mindestens 34 Massenanteile bezogen auf die fettfreie Trockenmasse betragen.</p>	<p>10. Süßmolkenpulver</p> <p>11. Süßmolkenpulver, teilentzuckert</p> <p>12. Sauermolkenpulver</p> <p>13. Sauermolkenpulver, teilentzuckert</p>	<p>10. Hergestellt aus Süßmolke durch weitgehenden Entzug des Wassers; Eiweißgehalt mindestens 10 %, Laktosegehalt mindestens 70 %.</p> <p>11. Hergestellt aus Süßmolke durch weitgehenden Entzug des Wassers und teilweisen Entzug der Laktose, mit einem geringeren Laktosegehalt.</p> <p>12. Hergestellt aus Sauermolke oder nachgesäuerter Süßmolke durch weitgehenden Entzug des Wassers; Eiweißgehalt mindestens 7 %, Wassergehalt höchstens 6 %, Laktosegehalt mindestens 60 %.</p> <p>13. Hergestellt aus Sauermolke oder nachgesäuerter Süßmolke durch weitgehenden Entzug des Wassers und teilweisen Entzug der Laktose,</p>	<p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p>

Milcherzeugnisgruppe	Standardsorte		
1	2	3	4
a) Bezeichnung b) Herstellungsweise	Bezeichnung	Besondere Herstellungsweise und Merkmale	Massenanteil an Fett
	<p>14. Entmineralisiertes Molkenpulver</p> <p>15. Eiweißangereichertes Molkenpulver (Molkenproteinkonzentrat)</p> <p>16. Milcheiweißpulver</p>	<p>mit einem geringeren Laktosegehalt.</p> <p>14. Hergestellt aus weitgehend entmineralisierter Süß- oder Sauermolke; Aschegehalt höchstens 2,5 %, Wassergehalt höchstens 6 %.</p> <p>15. Hergestellt aus Süß- oder Sauermolke durch weitgehenden Entzug von Wasser, nach Verfahren, die das Molkeneiweiß anreichern; Eiweißgehalt mindestens 20 %, Wassergehalt höchstens 8 %.</p> <p>16. Hergestellt aus Magermilch nach Verfahren, die das Milcheiweiß in seiner Gesamtheit weitgehend von den übrigen Bestandteilen trennen; Eiweißgehalt mindestens 70 %, Wassergehalt höchstens 6 %, Aschegehalt höchstens 7 %, Laktosegehalt höchstens 15 %.</p>	<p>-</p> <p>-</p> <p>Höchstens 1,5</p>

Milcherzeugnisgruppe	Standardsorte		
1	2	3	4
a) Bezeichnung b) Herstellungsweise	Bezeichnung	Besondere Herstellungsweise und Merkmale	Massenanteil an Fett
	<p>17. Wasserlösliches Milcheiweißpulver</p> <p>18. Molkeneiweißpulver</p> <p>19. Milchpermeatpulver</p> <p>20. Molkenpermeatpulver</p>	<p>17. Hergestellt aus Magermilch nach Verfahren, die das Milcheiweiß in seiner Gesamtheit weitgehend von den übrigen Bestandteilen trennen; Eiweißgehalt mindestens 70 %, Wassergehalt höchstens 6 %, Aschegehalt höchstens 7 %, Laktosegehalt höchstens 15 %, in Wasser löslich.</p> <p>18. Hergestellt aus Süß- oder Sauermolke nach Verfahren, die das Molkeneiweiß anreichern; Eiweißgehalt mindestens 70 %, Wassergehalt höchstens 7 %, Aschegehalt höchstens 8 %, Laktosegehalt höchstens 15 %.</p> <p>19. Hergestellt aus Milchpermeat mit einem Laktoseanteil von mindestens 76 %.</p> <p>20. Hergestellt aus Molkenpermeat mit einem Laktoseanteil von mindestens 76 %.</p>	<p>Höchstens 1,5</p> <p>-</p> <p>Höchstens 1,5</p> <p>Höchstens 1,5</p>

