Bundesministerium
Arbeit, Soziales, Gesundheit,
Pflege und Konsumentenschutz

Österreichisches Lebensmittelbuch

IV. Auflage

Codexkapitel / B 32 / Milch und Milchprodukte

Veröffentlicht mit Geschäftszahl:
2022-0.436.082 vom 9.1.2023
Änderungen, Ergänzungen:
2023-0.422.981 vom 30.6.2023
2025-0.440.665 vom 27.6.2025
2025-0.879.857 vom 4.12.2025

Übergangsfrist: Es wird, um den Erzeugern und Importeuren genügend Zeit für die Umstellung zu geben, für bisher verkehrsfähige Produkte zum vollständigen Abbau der Bestände folge Übergangsfrist gewährt:

bis längstens 1. Dezember 2026 bezüglich den Änderungen in Absatz 5.1.3.3 und 5.2.6 Wasserzusatz und Kennzeichnung bei Joghurt und Änderungen in 5.2.4 bis 5.2.7 und in 7.4 – Abbildung von Frucht- bzw. Gemüseart

INHALTSVERZEICHNIS

1 KONSUMMILCH UND RAHM 7
1.1 Beschreibung 7
1.1.1 Definition von Milch 7
1.1.2 Milchgewinnung, -lagerung und -transport 7
1.1.3 Rohe Konsummilch 7
1.1.4 Konsummilch: wärmebehandelte Konsummilch 7
1.1.5 Rahm / Obers 9
1.2 Bezeichnung 10
1.2.1 Allgemein 10
1.2.2 Angabe der Tierart 11
1.2.3 Fettgehalt 11
1.2.4 Wärmebehandlung 11
1.2.5 Verbrauchsdatum für rohe Konsummilch und Rohrahm 11
1.2.6 Lagerempfehlung bei pasteurisierter Milch 11
2 BUTTER, BUTTERERZEUGNISSE UND ZUSAMMENGESET-ZTE ERZEUGNISSE MIT BUTTER. 11
2.1 Butter 11
2.1.1 Beschreibung 11
2.1.2 Anforderungen 12
2.1.3 Bezeichnung 13
2.2 Buttererzeugnisse 14
2.2.1 Beschreibung 14
2.2.2 Anforderungen 14
2.2.3 Bezeichnung 14
2.3 Zusammengesetzte Erzeugnisse mit Butter 15
2.3.1 Beschreibung 15
2.3.2 Bezeichnung 15
2.4 Milchstreichfette (Dreiviertelfettbutter, Halbfettbutter, Milchstreichfette X % Fett) 16
2.4.1 Beschreibung 16
2.4.2 Bezeichnung 16
2.4.3 Empfohlener Verbraucherhinweis 16
3 KÄSE 17
3.1 Allgemeine Bestimmungen 17
3.1.1 Definition von Käse 17
3.1.2 Käsereimilch 17
3.1.3 Zusätze bei der Herstellung von Käse und Mittel zur Oberflächenbehandlung von Käse 18

3.1.4 Temperaturbehandlung des Bruch-Molke-Gemisches 21
3.1.5 Reifungsarten 21
3.1.6 Beschaffenheit der Käseoberfläche 22
3.1.7 Einteilung der Käsegruppen nach dem Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse (Wff-Gehalt) und dem Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.) 23
3.2 Gereifte Käse aus Kuhmilch 24
3.2.1 Beschreibung 24
3.2.2 Bezeichnung 40
3.3 Ungereifte Käse inklusive Frischkäse aus Kuhmilch 41
3.3.1 Beschreibung 41
3.3.2 Bezeichnung 47
3.4 Schaf-, Ziegen- und Büffelkäse sowie Mischkäse 48
3.4.1 Beschreibung 48
3.4.2 Bezeichnung 51
3.5 Schmelzkäse 52
3.5.1 Beschreibung 52
3.5.2 Bezeichnung 54
4 TOPFENCREMEN UND DESSERTS AUF MILCHBASIS 55
4.1 Beschreibung 55
4.1.1 Allgemein 55
4.1.2 Fruchtzusatz 55
4.1.3 Zusatz anderer geschmacksgebender Lebensmittel 56
4.1.4 Zusatzstoffe allgemein 56
4.1.5 Verdickungsmittel 56
4.1.6 Puddings, Grießpudding, Milchreis und andere Desserts auf Milchbasis 56
4.2 Bezeichnung von Topfencremen 58
4.2.1 Bezeichnungen 58
4.2.2 Fettgehalt 58
4.2.3 Mager 58
4.2.4 Aufgeschäumte Produkte 58
4.2.5 Wärmebehandlung 58
4.3 Bezeichnung von Desserts auf Milchbasis 58
5 MILCHMISCHERZEUGNISSE 59
5.1 Beschreibung 59
5.1.1 Allgemein 59
5.1.2 Milchmischerzeugnisse aus nichtfermentierter Milch oder nichtfermentiertem Rahm 59
5.1.3 Milchmischerzeugnisse aus fermentierter Milch oder fermentiertem Rahm 62

5.2 Bezeichnung 64
5.2.1 Kakaomilch, Trinkkakao 64
5.2.2 Schokolademilch, Trinkschokolade 65
5.2.3 Kaffeemilch, Vanillemilch und ähnliche Produkte 65
5.2.4 Fruchtmilch, Gemüsemilch 65
5.2.5 Rahmzubereitungen 65
5.2.6 Fermentierte Milch oder fermentierter Rahm mit Früchten und Gemüse 66
5.2.7 Fermentierte Milchprodukte mit Konfitüre 66
5.2.8 Fermentierte Milchprodukte mit Fruchtmark oder Fruchtsaft 67
5.2.9 Fermentierte Milchprodukte mit geschmacksgebenden Zutaten 67
5.2.10 Bezeichnung „naturrein“ 67
6 FERMENTIERTE MILCHERZEUGNISSE 67
6.1 Allgemeine Beschreibung fermentierter Produkte 67
6.1.1 Herstellung 67
6.1.2 Angabe Tierart 68
6.1.3 Wärmebehandlung der Ausgangsmilch 68
6.1.4 Wärmebehandlung der Produkte 68
6.1.5 Anreicherung 68
6.1.6 Verwendung von Zutaten 68
6.1.7 Verwendung von Zusatzstoffen 68
6.1.8 Kulturen zur Fermentation 68
6.1.9 Inkubationsbedingungen 68
6.1.10 Fermentation im Tank oder in der Endverpackung 69
6.1.11 Lebendkeimzahl 69
6.2 Spezifische Beschreibung der fermentierten Produkte 69
6.2.1 Sauermilch 69
6.2.2 Acidophilusmilch 69
6.2.3 Bifidusmilch 69
6.2.4 Joghurt 69
6.2.5 Joghurt mild 70
6.2.6 Rahmjoghurt 70
6.2.7 Rahmjoghurt mild 70
6.2.8 Sauerrahm 70
6.2.9 Crème fraîche 70
6.2.10 Kefir 70
6.2.11 Kefir mild 70
6.2.12 Rahmkefir 71
6.2.13 Rahmkefir mild 71

6.2.14 Buttermilch ... 71
6.2.15 Echte Buttermilch ... 71
6.2.16 Joghurt nach griechischer Art ... 71
6.3 Bezeichnung ... 71
6.3.1 Angabe Tierart ... 71
6.3.2 Anteil Tierart ... 71
6.3.3 Bezeichnungen ... 72
6.3.4 Kennzeichnung von Produkten, die mit Rohmilch hergestellt werden ... 72
6.3.5 Fettgehalt ... 72
6.3.6 Kefir mild, laktosefreier Kefir mild ... 72
6.3.7 Crème fraîche ... 72
7 FLÜSSIGE MOLKEERZEUGNISSE ... 72
7.1 Molke ... 72
7.2 Trinkmolke ... 73
7.3 Molkemischerzeugnisse ... 73
7.4 Bezeichnung ... 73
8 DAUERMILCHPRODUKTE ... 74
8.1 Milcheiweißprodukte (insbesondere Kaseine und Kaseinate) ... 74
8.1.1 Beschreibung ... 74
8.1.2 Standardsorten, die nicht in der Verordnung über Nährkaseine und Nährkaseinate geregelt sind ... 75
8.2 Eingedickte Milch ... 76
8.2.1 Geltungsbereich ... 76
8.2.2 Beschreibung und Herstellung ... 76
8.2.3 Bezeichnung ... 77
8.3 Trockenmilch (Milchpulverarten, Trockenmilchprodukte sowie Trockenmilchzubereitungen und Trockenmolkenprodukte) ... 79
8.3.1 Beschreibung ... 79
8.3.2 Bezeichnung ... 81
9 LEITLINIEN FÜR DIE BEZEICHNUNG „LEICHT“ ODER „LIGHT“ FÜR MILCH UND MILCHERZEUGNISSE ... 82
10 Fruchtzubereitungen und sonstige Zubereitungen für Milcherzeugnisse ... 83
10.1 Definition ... 83
10.2 Bestandteile und Zusatzstoffe ... 83
10.2.1 Früchte ... 83
10.2.2 Zucker, Zuckerarten, Süßungsmittel, Fruchtsüßen, Fruchtsaftkonzentrate ... 83
10.2.3 Stabilisatoren ... 83
10.2.4 Organische Säuren ... 84

10.2.5 Farbstoffe Beta-Carotin (E 160a) und Riboflavin (E 101) sowie färbende Lebensmittel 84
10.2.6 Alkoholische Getränke 84
10.2.7 Aromen 84
10.3 Bezeichnung 84
10.3.1 Bezeichnung „naturrein“ 84
10.4 Sonstige Zubereitungen 84
11 ANHANG I: Umsetzung der QUID-RL 97/4 (EG) bei Milchmischerzeugnissen 85
12 ANHANG II: Definition von laktosefreien Produkten 88

1 KONSUMMILCH UND RAHM

1.1 Beschreibung

1.1.1 Definition von Milch

Milch ist das durchmischte, unveränderte Gesamtgemelk einer oder mehrerer Milchtiere. Unter Milch ohne Artenbezeichnung wird Kuhmilch verstanden, die Milch anderer Tierarten wird entsprechend der jeweiligen Tierart bezeichnet (z. B. Schafmilch, Ziegenmilch, Büffelmilch).

Die Rohmilch entspricht zumindest den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen, insbesondere der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 idgF.

1.1.2 Milchgewinnung, -lagerung und -transport

Die Milchgewinnung, die Milchlagerung und ein allfälliger Transport erfolgen entsprechend der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 idgF.

1.1.3 Rohe Konsummilch

Rohe Konsummilch ist Rohmilch zum unmittelbaren Verzehr, die nicht über 40 °C erhitzt und keiner Behandlung mit entsprechender Wirkung unterzogen wird. Rohmilch darf nur am Tag der Gewinnung und an den zwei darauffolgenden Tagen abgegeben werden. Rohmilch zum unmittelbaren menschlichen Verzehr ist mit dem Hinweis „Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen“ zu versehen.

Sie entspricht den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004, der Rohmilchverordnung BGBl. II 106/2006 und der Direktvermarktungsverordnung BGBl. II 108/2006 idgF. Rohe Konsummilch schmeckt produkttypisch.

Der Fettgehalt wird nicht verändert.

1.1.4 Konsummilch: wärmebehandelte Konsummilch

Konsummilch wird aus Rohmilch, deren Fettgehalt allenfalls verändert wurde, hergestellt. Die Fetteinstellung durch Entrahmung oder Zumischung von Magermilch ist üblich, Buttermilch wird zur Fetteinstellung nicht verwendet. Die Pasteurisierung kann in einem Behälter mit Rührwerk oder im Durchfluss erfolgen.

Der Fettgehalt entspricht der Deklaration und der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 Anhang XIII idgF.

Einteilung nach der angewandten Wärmebehandlung:

Bezeichnung	Wärmebehandlung	Zeit / Temperatur
Pasteurisiert	Dauerpasteurisation	30 Minuten bei mindestens 63 °C [b)]
Pasteurisiert	Kurzzeiterhitzung	15 Sekunden bei mindestens 72 °C [b)]
Hocherhitzt	Hocherhitzung	einige Sekunden bei mindestens 85 °C [b)]
Ultrahocherhitzt [a)]	Ultrahocherhitzung	mindestens 135 °C [c)]

[a)] auch Haltbarmilch oder H-Milch
[b)] oder einer Zeit/Temperaturkombination mit gleicher Wirkung
[c)] Mikrobiologisch stabil

Pasteurisierte Konsummilch ist phosphatasenegativ gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 idgF und peroxidasepositiv, als „hocherhitzte“ oder ähnlich gekennzeichnete Konsummilch ist peroxidasenegativ.

Pasteurisierte Konsummilch schmeckt produkttypisch, in Abhängigkeit vom Fettgehalt mehr oder weniger vollmundig. Ultrahocherhitzte und ESL-Konsummilch können einen leichten Kochgeschmack aufweisen.

Einteilung nach dem Fettgehalt (Kuhmilch):

Bezeichnung	Fettgehalt
Vollmilch Extra	mindestens 4,5 %
mit natürlichem Fettgehalt	mindestens 3,5 %
Vollmilch	mindestens 3,5 % (Referenzfettgehalt)
Fettarme Milch / Teilentrahmte Milch	1,5 – 1,8 %
Magermilch	maximal 0,5 %

Wärmebehandelte Milch, deren Fettgehalt nicht der oben angeführten Einteilung entspricht, gilt gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 Anhang XIII als Konsummilch, wenn der Fettgehalt gut sichtbar und leicht lesbar auf der Verpackung in der Form von „… % Fett“ mit einer Dezimalstelle angegeben ist. Diese Milch ist nicht als Vollmilch, teilentrahmte Milch oder Magermilch zu bezeichnen.

Zusätzlich zur Erhitzung können im Rahmen der Herstellung wärmebehandelter Konsummilch nachstehende physikalische Verfahren wie

- Zentrifugation und/oder Zentrifugalentkeimung
- Filtrationsentkeimung
- Homogenisierung

eingesetzt werden.

1.1.4.1 Frische Konsummilch

Bei pasteurisierter frischer Konsummilch liegen zwischen der Gewinnung der Rohmilch und der Wärmebehandlung nicht mehr als 72 Stunden.

Als Wärmebehandlung wird eine einmalige Kurzzeiterhitzung angewandt. Damit zeigt die Milch im Phosphatasetest eine negative und im Peroxidasetest eine positive Reaktion.

Eine Mikro- bzw. Tiefenfiltration wird nicht angewandt.

Bei Verwendung der Bezeichnung „frisch“ darf das Mindesthaltbarkeitsdatum maximal 9 Tage nach dem Tag der Wärmebehandlung betragen (bei Bearbeitung an einem Tag vor einem Wochenende oder einem Feiertag maximal 11 Tage nach dem Tag der Wärmebehandlung).

1.1.4.2 ESL-Konsummilch

ESL-Konsummilch (extended shelf life) bezeichnet Konsummilch mit einer längeren Haltbarkeit im Kühlregal als frische Konsummilch. Die Art der Technologie für die Haltbarmachung (z. B. hocherhitzt, filtriert) ist gemäß Abs. 1.2.4 anzugeben. Das Ausmaß der Wärmebehandlung liegt unter jener der ultrahocherhitzten Milch.

1.1.4.2.1 Konsummilch „länger frisch“

Bei Konsummilch „länger frisch“ liegen zwischen der Gewinnung der Rohmilch und der Wärmebehandlung nicht mehr als 72 Stunden.

Bei Verwendung der Bezeichnung „länger frisch“ darf das Mindesthaltbarkeitsdatum maximal 25 Tage nach dem Tag der Wärmebehandlung betragen (bei Bearbeitung an einem Tag vor einem Wochenende oder einem Feiertag maximal 27 Tage nach dem Tag der Wärmebehandlung).

Der Anteil an undenaturiertem säurelöslichen β-Lactoglobulin beträgt mindestens 1.800 mg pro Liter Milch. Bei Einsatz indirekter Hocherhitzungstechnologien war für die Einhaltung dieses Kriteriums eine Übergangsfrist bis 30.6.2018 vorgesehen.

1.1.4.2.2 Konsummilch „länger haltbar“

Bei Verwendung der Bezeichnung „länger haltbar“ darf das Mindesthaltbarkeitsdatum maximal 45 Tage nach der Wärmebehandlung betragen.

1.1.4.3 Haltbare Konsummilch (H-Konsummilch bzw. UHT-Konsummilch)

Haltbare Konsummilch ist eine Milch, die einer Ultrahocherhitzung unterzogen wurde und ungekühlt lagerfähig ist.

1.1.5 Rahm / Obers

Rahm wird aus Milch durch Zentrifugation (Entrahmen) oder durch Phasentrennung nach ruhigem Stehenlassen der Milch (Aufrahmen) gewonnen. Rahm enthält mindestens 10 % (m/m) Milchfett. Der Referenzfettgehalt für die Auslobung von „leicht“ beträgt 30 %.

Die Pasteurisierung des Rahms kann entsprechend Abs. 1.1.4 im Behälter oder im Durchfluss erfolgen. Die Pasteurisierungstemperaturen liegen abhängig vom Fettgehalt und von der Anlage (Turbulenz) im Allgemeinen zwischen 85 und 110 °C (traditionelle Rahmpasteurisierung).

Bei der Herstellung von Rahm mit einer längeren Haltbarkeit im Kühlregal (ESL-Rahm) werden Temperaturen unter 135 °C angewandt. Die Temperaturen bei der Ultrahocherhitzung liegen im Allgemeinen zwischen 135 und 145 °C. Pasteurisierter Rahm ist peroxidasenegativ.

Der Fettgehalt entspricht der Deklaration.

Einteilung nach dem Fettgehalt:

Bezeichnung	Fettgehalt
Kaffeeobers	mindestens 10 %
Schlagobers	mindestens 30 %
Schlagobers „extra schlagfähig“	mindestens 36 %

Zu pasteurisiertem Kaffeeobers und Schlagobers werden keine Zusatzstoffe zugesetzt.

Bei Schlagobers, ausgenommen bei traditionell pasteurisiertem Schlagobers, kann zur Verhinderung der Aufrahmung und eines Fettpfropfens als Stabilisator maximal 2 g/kg Carrageen (E 407) zugegeben werden.

Kaffeeobers ist homogen flüssig, riecht produkttypisch und hat einen reinen Obersgeschmack.

In ungeschlagenem Zustand ist Schlagobers homogen flüssig-sämig. Aufgeschlagenes Schlagobers ergibt einen gleichmäßig matt-glänzenden Schaum. Schlagobers riecht produkttypisch und hat einen reinen Obersgeschmack.

1.2 Bezeichnung

1.2.1 Allgemein

Als Bezeichnungen werden verwendet:

Konsummilch: Rohmilch, Vollmilch, Vollmilch extra, Vollmilch mit natürlichem Fettgehalt, teilentrahmte Milch (fettarme Milch), entrahmte Milch (Magermilch), Milch mit ... % Fett.

Frische Konsummilch, Konsummilch „länger frisch“ und Konsummilch „länger haltbar“ werden als solche bezeichnet.

z. B. „frische Vollmilch“, „Milch mit 0,9 % Fett, länger frisch“

Rahm oder Obers: Rohrahm, Rahm oder Obers, Kaffeeobers oder Kaffeerahm, Schlagobers oder Schlagrahm, Schlagobers oder Schlagrahm extra schlagfähig.

1.2.2 Angabe der Tierart

Wird nicht Kuhmilch, sondern Milch einer anderen Tierart verwendet, so ist die Tierart in der Bezeichnung anzugeben, z. B. „Ziegenmilch ...“.

Der Fettgehalt wird angegeben: z. B. Ziegenmilch mit ... % Fett oder Ziegenmilch mit mind. … % Fett (natürlicher Fettgehalt).

1.2.3 Fettgehalt

Der Fettgehalt in % (m/m) wird angegeben, z. B. „Vollmilch 3,5 % Fett ...“.

Bei Magermilch und Milch mit natürlichem Fettgehalt kann die Prozentangabe entfallen.

1.2.4 Wärmebehandlung

Die Art der Wärmebehandlung wird angegeben.

Konsummilch: pasteurisiert, hocherhitzt, ultrahocherhitzt, z. B. „Vollmilch, pasteurisiert ...“, „H-Vollmilch ...“.

Rahm: pasteurisiert, ultrahocherhitzt, z. B. „H-Kaffeeobers ...“.

Zusätzlich ist bei ESL-Milch die Anwendung einer etwaigen Filtrationstechnologie anzugeben, z. B. „Vollmilch, länger frisch, pasteurisiert, filtriert“.

1.2.5 Verbrauchsdatum für rohe Konsummilch und Rohrahm

Rohe Konsummilch und Rohrahm werden mit dem Verbrauchsdatum – maximal 4 Tage ab Gewinnung bei maximal + 6 °C – ausgezeichnet.

1.2.6 Lagerempfehlung bei pasteurisierter Milch

Es wird empfohlen bei der Kennzeichnung von pasteurisierter Milch im Zusammenhang mit dem Hinweis „gekühlt lagern“ eine Temperatur von maximal 6 °C zu deklarieren.

2 BUTTER, BUTTERERZEUGNISSE UND ZUSAMMENGESETZTE ERZEUGNISSE MIT BUTTER

2.1 Butter

2.1.1 Beschreibung

2.1.1.1 Allgemein

Butter ist das ausschließlich aus Milch stammende und durch das Verfahren der kontinuierlichen oder chargenweisen Verbutterung von Rahm (Milchrahm, Molkenrahm) her-

gestellte Streichfett vom Typ einer homogenen Wasser in Fett-Emulsion. Butter wird üblicherweise aus pasteurisiertem Rahm (Erhitzung im Allgemeinen auf 85 – 110 °C) hergestellt. Ein Zusatz von bis zu 2 % Speisesalz ist möglich.

2.1.1.2 Inhaltsstoffe

Butter, ausgenommen gesalzene Butter, enthält außer Milchfett im erforderlichen Mindestgehalt von 82 % (Massenanteil) nur Wasser und Restmengen an fettfreier Milchtrockenmasse. Zusatzstoffe und Aromen werden nicht zugesetzt.

2.1.1.3 Sauerrahmbutter, Süßrahmbutter und Mildgesäuerte Butter

Sauerrahmbutter wird aus fermentiertem Rahm (traditionelles Verfahren) oder aus nicht fermentiertem Rahm mit Hilfe von Milchsäurebakterienkulturen sowie daraus gewonnenen Konzentraten bzw. Permeaten hergestellt.

Süßrahmbutter wird aus nicht fermentiertem Rahm hergestellt.

Mildgesäuerte Butter wird im kontinuierlichen Verfahren aus pasteurisiertem, nicht fermentiertem Rahm mit Hilfe von Milchsäurebakterienkulturen bzw. Milchsäurebakterienkonzentraten hergestellt.

2.1.1.4 Qualitätsstufen

„Teebutter“ ist Butter der ersten Qualitätsstufe und wird aus Milchrahm hergestellt. Sie weist einen mild-säuerlich, aromatischen Geschmack (mildgesäuerte Butter, Sauerrahmbutter) oder einen Obersgeschmack (Süßrahmbutter) auf.

„Tafelbutter“ ist Butter der zweiten Qualitätsstufe. Sie kann leichte sensorische Fehler aufweisen. Sie wird aus Milchrahm hergestellt. Ein Zusatz von Molkenrahm ist erlaubt.

„Kochbutter“ ist Butter der dritten Qualitätsstufe. Sie kann stärker ausgeprägte sensorische Fehler aufweisen. Sie wird aus Milchrahm, Molkenrahm oder einer Mischung von Milchrahm und Molkenrahm hergestellt.

2.1.2 Anforderungen

2.1.2.1 Zusammensetzung

Butter, ausgenommen gesalzene Butter, setzt sich wie folgt zusammen[1]:

Fett	mindestens 82,0 %
Fettfreie Trockenmasse	höchstens 2,0 %
Wasser	höchstens 16,0 %

[1] Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 idgF.

2.1.2.2 Gesalzene Butter

Butter, gesalzen
Der Fettgehalt ist entsprechend dem Speisesalzgehalt vermindert, jedoch gilt:

Fett	mindestens 80,0 %
Fettfreie Milchtrockenmasse	höchstens 2,0 %
Wasser	höchstens 16,0 %
Speisesalz	höchstens 2,0 %

2.1.2.3 pH-Wert

Sauerrahmbutter weist im Serum einen pH-Wert von höchstens 5,1 auf, die mildgesäuerte Butter liegt bei einem pH-Wert zwischen 5,1 und 6,4 und die Süßrahmbutter bei einem pH-Wert von 6,4 – 6,8.

2.1.3 Bezeichnung

2.1.3.1 Allgemein

Unter Butter ist ausschließlich Butter aus Kuhmilch zu verstehen. Wird Milch anderer Tierarten verwendet, so ist auf diesen Umstand in der Bezeichnung unter Nennung der Tierart hinzuweisen. Butter aus Mischungen von Milch verschiedener Tierarten wird ebenfalls entsprechend gekennzeichnet.

Entsprechend den Qualitätsstufen wird Butter als Teebutter, Tafelbutter und Kochbutter bezeichnet. Nur als „Butter“ bezeichnete Produkte entsprechen der Teebutter-Qualität. Süßrahmbutter, Sauerrahmbutter und mildgesäuerte Butter können als solche bezeichnet werden. Formulierungen mit demselben Informationsgehalt sind zulässig (z. B. Butter aus gesäuertem Rahm).

2.1.3.2 Fettgehalt

Der Fettgehalt in % (Masseanteil) ist in der Bezeichnung anzugeben.

2.1.3.3 Wärmebehandlung

Die Wärmebehandlung wird deklariert (z. B. aus thermisiertem Rahm, aus pasteurisiertem, gesäuertem Rahm). Bei Rohrahmbutter erfolgt entsprechend der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 die Angabe „mit Rohmilch hergestellt“.

2.1.3.4 Zusatz Speisesalz

Ein Zusatz von Speisesalz wird in Verbindung mit der Bezeichnung deklariert (z. B. „Teebutter gesalzen“) und der Salzgehalt in % (Massenanteil) angegeben.

2.2 Buttererzeugnisse

2.2.1 Beschreibung

2.2.1.1 Butterschmalz

Butterschmalz ist das aus Butter durch Ausschmelzen hergestellte Erzeugnis, wobei das Wasser und die fettfreie Trockenmasse weitgehend entfernt worden sind.

2.2.1.2 Wasserfreies Milchfett

Wasserfreies Milchfett (Butter-Reinfett) ist das aus Milch oder Butter durch Fettkonzentration (Separierung und Ausschmelzen) hergestellte Erzeugnis, wobei das Wasser und die fettfreie Trockenmasse weitgehend entfernt worden sind.

2.2.1.3 Fraktioniertes Butter-Reinfett

Fraktioniertes Butter-Reinfett (Butterfett fraktioniert) ist ein aus Butter-Reinfett durch physikalische Verfahren (z. B. fraktionierte Kühlungskristallisation) hergestelltes Produkt, dessen Schmelzintervall von dem des Ausgangsproduktes abweicht.

2.2.2 Anforderungen

2.2.2.1 Butterschmalz

Butterschmalz enthält:

Fett	mindestens 99,3 %
Fettfreie Trockenmasse	höchstens 0,2 %
Wasser	höchstens 0,5 %

2.2.2.2 Wasserfreies Milchfett

Wasserfreies Milchfett enthält:

Fett	mindestens 99,8 %
Fettfreie Trockenmasse	höchstens 0,1 %
Wasser	höchstens 0,1 %

2.2.2.3 Fraktioniertes Butter-Reinfett

Fraktioniertes Butter-Reinfett enthält:

Fett	mindestens 99,8 %
Fettfreie Trockenmasse	höchstens 0,1 %
Wasser	höchstens 0,1 %

2.2.3 Bezeichnung

2.2.3.1 Butterschmalz

Butterschmalz wird als solches bezeichnet.

2.2.3.2 Wasserfreies Milchfett

Wasserfreies Milchfett wird als solches oder als „Butter-Reinfett“ bezeichnet.

2.2.3.3 Fraktioniertes Butter-Reinfett

Fraktioniertes Butter-Reinfett wird als solches oder als „Butterfett fraktioniert“ bezeichnet.

2.3 Zusammengesetzte Erzeugnisse mit Butter

2.3.1 Beschreibung

2.3.1.1 Allgemein

Sind verzehrfertige Mischungen von Butter mit anderen Lebensmitteln.

Andere Fette als Butter werden nicht zugesetzt.

Ausgenommen davon sind jedoch jene Fette, die als Bestandteile von Lebensmittelzutaten in das Produkt gelangen.

Zu unterscheiden sind Butter mit geschmacksgebenden Zutaten und Butterzubereitungen.

2.3.1.2 Butter mit geschmacksgebenden Zutaten

Butter mit geschmacksgebenden Zutaten enthält als wesentlichen Bestandteil Butter, wobei in der verzehrfertigen Mischung der Milchfettgehalt mindestens 75 % beträgt. Bei „Kräuterbutter“ ist ein Milchfettgehalt von mindestens 62 % erforderlich (Verordnung (EG) Nr. 445/2007).

2.3.1.3 Butterzubereitungen

Butterzubereitungen enthalten mehr als 50 % Butter, wobei in der verzehrfertigen Mischung mit anderen Lebensmitteln der Milchfettgehalt mindestens 41 % beträgt.

2.3.2 Bezeichnung

2.3.2.1 Allgemein

Bei zusammengesetzten Erzeugnissen mit Butter ist der Milchfettgehalt in % (Massenanteil) anzugeben.

2.3.2.2 Butter mit geschmacksgebenden Zutaten

Bei Butter mit geschmacksgebenden Zutaten wird die das Erzeugnis charakterisierende Zutat in Verbindung mit dem Butterbegriff angegeben und als „...butter“ oder „Butter mit ...“ (z. B. „Sardellenbutter“, „Butter mit Knoblauch“) bezeichnet.

2.3.2.3 Butterzubereitungen

Bei Butterzubereitungen wird die das Erzeugnis charakterisierende Zutat in Verbindung mit dem Begriff „Butterzubereitung“ angegeben (z. B. „Joghurtbutterzubereitung“). Bei einem

Milchfettgehalt von mindestens 62 % und weniger als 75 % kann der Begriff „Butter“ verwendet werden, wenn die Bezeichnung den Begriff „Butterzubereitung“ enthält (z. B. „Joghurtbutter-Butterzubereitung“).

2.4 Milchstreichfette (Dreiviertelfettbutter, Halbfettbutter, Milchstreichfette X % Fett)

2.4.1 Beschreibung

Butter mit reduzierten Fettstufen wird aus Süßrahm-, Sauerrahmbutter oder mildgesäuerter Butter mit Zusatz von Wasser und Milcherzeugnissen wie Joghurt, Sauerrahm, Buttermilch usw. hergestellt. Lebensmittel mit verdickender Wirkung (z. B. Gelatine, Milch- und Molkenproteine, Stärke, ...) können eingesetzt werden. Der Einsatz von Pektin (E 440), modifizierter Stärke (E 1420, E 1422, E 1440, E 1442, E 1450), Johannisbrotkernmehl (E 410), Guarkernmehl (E 412), Carrageen (E 407), Xanthan (E 415) und von Alginaten (E 401 – E 404) ist möglich. Als Säureregulatoren können Citronensäure (E 330), Milchsäure (E 270) und Apfelsäure (E 296) und deren Salze zugesetzt werden. Als Farbstoffe werden nur Carotin (E 160a) und Riboflavin (E 101) zugesetzt.

Bei einem Fettgehalt unter 60 % ist die Konservierung mit Sorbinsäure/Sorbaten (E 200-E 203) gemäß Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 idgF zulässig.

2.4.2 Bezeichnung

Butter mit reduziertem Fettgehalt wird gemäß Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 Anlage II in Verbindung mit Anhang VII Teil VII idgF wie folgt bezeichnet:

„Dreiviertelfettbutter“: Erzeugnis mit einem Milchfettgehalt von mind. 60 % und höchstens 62 %.

„Halbfettbutter“: Erzeugnis mit einem Milchfettgehalt von mind. 39 % und höchstens 41 %.

„Milchstreichfett X %“: Erzeugnis mit folgenden Milchfettgehalten: weniger als 39 %, mehr als 41 % und weniger als 60 %, mehr als 62 % und weniger als 80 %. Der Fettgehalt ist in der Bezeichnung in ... % anzugeben.

Für die Verwendung der Hinweise „fettreduziert“ oder „leicht/light“ bzw. alternativer Bezeichnungen sind die Bestimmungen der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 Anhang VII, Teil VII, II Terminologie maßgeblich.

2.4.3 Empfohlener Verbraucherhinweis

Bei Milchstreichfetten unter 62 % Fettgehalt wird empfohlen, auf der Verpackung einen Hinweis anzubringen, dass das Erzeugnis zum Braten nicht geeignet ist.

3 KÄSE

3.1 Allgemeine Bestimmungen

3.1.1 Definition von Käse

3.1.1.1 Allgemein

Käse sind frische oder in verschiedenen Graden der Reife befindliche Erzeugnisse, die aus dickgelegter Käsereimilch hergestellt sind.

3.1.1.2 Molkenkäse und Sauermilchkäse

Als Käse gelten auch Erzeugnisse, die hauptsächlich aus Molke durch Säure-Hitzefällung oder durch Entzug von Wasser hergestellt sind (Molkenkäse) oder die aus Sauermilchtopfen hergestellt sind (Sauermilchkäse).

3.1.1.3 Käsezubereitungen

Käsezubereitungen werden in einem eigenen Verfahrensschritt aus Käse und anderen Lebensmitteln hergestellt, wobei mindestens 51 % der Trockenmasse des Endproduktes aus Käsetrockenmasse besteht, einschließlich des eventuell zugegebenen Milchfettes.

3.1.2 Käsereimilch

3.1.2.1 Allgemein

Käsereimilch ist die zur Herstellung von Käse verwendete Milch, der Milch- oder Molkenrahm oder auch Buttermilch aus der Buttererzeugung zugesetzt werden können.

Käse kann aus Rohmilch, thermisierter oder pasteurisierter Milch hergestellt werden, soweit bei den einzelnen Sorten nicht anderes angeführt ist.

Zur Herstellung von Käse können Kuh-, Schaf-, Ziegen- oder Büffelmilch oder Mischungen daraus verwendet werden.

3.1.2.2 Herstellung von Molkenkäse

Zur Herstellung von Molkenkäse wird Molke (Süß- oder Sauermolke), der auch Milch, Magermilch, Buttermilch, Milchrahm, Molkenrahm, Butter, Butterschmalz, Schaf- oder Ziegenmilch zugesetzt werden können, verwendet.

3.1.2.3 Anreicherung der Trockenmasse

Käsereimilch wird nicht durch Auflösen von Trockenmilch oder Trockenmolke hergestellt. Eine geringfügige Erhöhung der Trockenmasse ist im technologisch notwendigen Ausmaß zur Eiweißstandardisierung gestattet; es darf höchstens eine Menge, durch die der Eiweißgehalt der Käsereimilch um maximal 0,5 % erhöht wird, zugesetzt werden. Ein Zusatz von Kasein / Kaseinaten erfolgt nicht.

3.1.2.4 Fett- und Eiweißzusatz

Fett und Eiweiß, das nicht der Milch entstammt, wird nicht zugesetzt.

3.1.2.5 Molkeneiweiß-Anteil

Der Anteil des Molkeneiweißes am Gesamteiweiß in der Käsereimilch – ausgenommen bei Molkeneiweißkäsen – überschreitet nicht den natürlichen Anteil in der Milch der jeweiligen Tierart.

3.1.2.6 Behandlung der Käsereimilch

Nachstehende Verfahren können zur Behandlung der Käsereimilch eingesetzt werden:

- Reinigung mittels Zentrifuge oder Filter
- Zentrifugation zur Trennung von Rahm und Magermilch bzw. zur Fettgehaltseinstellung (Standardisierung)
- Thermisierung:
  Jegliche Wärmebehandlung der Käsereimilch unterhalb der Pasteurisierungsbedingungen zur Reduktion hitzeempfindlicher Keime. Zur Erzielung einer wesentlichen Keimreduktion werden folgende gleichwertige Temperatur / Zeitkombinationen empfohlen: 65 °C für 15 Sekunden, 60 °C für 5 Minuten oder 57 °C für 30 Minuten
- Pasteurisierung gemäß Verordnung (EG) Nr. 853/2004 idgF.
- Zentrifugalentkeimung oder Filtrationsentkeimung
- Homogenisierung
- Membrantechnologien zur Konzentration des Milcheiweißes durch Entzug anderer Milchinhaltsstoffe bei Käsereimilch für Frischkäse. Bei anderen Käsesorten ist zur Eiweißstandardisierung eine Anreicherung um maximal 0,5 % Protein zulässig (siehe Abs. 3.1.2.3).

3.1.2.7 Rohmilchqualität bei Hartkäse aus Rohmilch

Anforderungen an die Qualität der Rohmilch für Hartkäse aus Rohmilch:

Die Milch für Rohmilchhartkäse – sogenannte „silofreie, hartkäsetaugliche Milch" – wird ohne Verfütterung von Gärfutter (Silage usw.) produziert.

3.1.3 Zusätze bei der Herstellung von Käse und Mittel zur Oberflächenbehandlung von Käse

3.1.3.1 Zusätze

Bei der Herstellung von Käse können zugesetzt werden:

- Labstoffe:
  - Lab (aus Kälbermägen bzw. Kitz- oder Lämmermägen) mit mindestens 75 % Chymosinanteil
  - Mischungen von Lab und Pepsin von Wiederkäuern mit mindestens

25 % Chymosinanteil
  - Labaustauschstoffe (z. B. mikrobielles Lab)
    Durch gentechnologisch veränderte Organismen hergestellte Labstoffe werden nicht verwendet.
- gesundheitlich unbedenkliche Bakterien-, Hefe- und Schimmelpilzkulturen
- Speisesalz
- Gewürze, Kräuter sowie daraus hergestellte Extrakte
- Trinkwasser, insbesondere zur Reduktion des Laktosegehaltes. Der Zusatz kann zur Käsereimilch oder zum Bruch-Molke-Gemisch erfolgen („Bruchwaschen“)
- Kulinarischer Wasserdampf
- Geschmacksgebende Lebensmittel
- Laktase

3.1.3.2 Zusatzstoffe

Bei der Herstellung von Käse können folgende Lebensmittelzusatzstoffe verwendet werden:

Zusatzstoff	**Höchstwert gemäß VO (EG) Nr. 1333/2008**	**Einsatz / Bemerkung**
Kaliumchlorid (E 508)	quantum satis	als Ersatz für Speisesalz
Carotin (E 160a)	quantum satis	Farbstoff für gereifte Schnitt- und Weichkäse
Paprikaextrakt (E 160c)	quantum satis	
Annatto (E 160b)	20 mg/kg essbare Käserinde	Farbstoff nur zum Färben der Käseoberfläche und nur für einige der in Abschnitt 3.2 genannten Käsesorten (siehe dort)
Pflanzenkohle (E 153)	quantum satis	Farbstoff nur zum Färben der Käseoberfläche von essbarer Käserinde
Calciumchlorid (E 509)	quantum satis	
Natrium-, Kaliumnitrat (E 251, E 252)	15 g pro 100 kg Käsereimilch oder gleichwertige Menge bei Zusatz nach Entzug von Molke und Hinzufügen von Wasser	Konservierungsstoff bei Schnittkäse, sofern die Restmenge im verzehrfertigen Käse 50 mg/kg (berechnet als $NaNO_3$) nicht überschreitet.
Lysozym (E 1105)	quantum satis	Konservierungsstoff für gereifte Käse mit Ausnahme von Hartkäsesorten aus silofreier hartkäsetauglicher Rohmilch. Durch gentechnologisch veränderte Organismen hergestelltes Lysozym wird nicht verwendet.

Zusatzstoff	Höchstwert gemäß VO (EG) Nr. 1333/2008	Einsatz / Bemerkung
Natamycin (E235)	1 mg/dm^2 Oberfläche, darf nicht tiefer als 5 mm eindringen	Konservierungsstoff zur Oberflächenbehandlung für einige der in Abschnitt 3.2 genannten Käsesorten (siehe dort)
Milchsäure (E 270)	quantum satis	Säuerungsmittel bei Molkeneiweißkäsen, Mozzarella und Mascarpone, Säureregulator zur Einstellung des pH-Wertes nach der mikrobiellen Säuerung bei Cottage Cheese sowie Frischkäsezubereitungen und wärmebehandelten Frischkäsezubereitungen
Citronensäure (E 330)	quantum satis	Säuerungsmittel bei Molkeneiweißkäsen, Mozzarella und Mascarpone, Säureregulator zur Einstellung des pH-Wertes nach der mikrobiellen Säuerung bei Cottage Cheese
Natriumhydrogencarbonat (E 500 (ii))	quantum satis	Säureregulator (Erhöhung des pH-Wertes) bei der Herstellung von Sauermilchkäsen
Calciumcarbonat (E 170)	quantum satis	
Raucharomen		gemäß Verordnung (EG) Nr. 2065/2003
Schmelzsalze	abhängig von Substanz	bei der Herstellung von Kochkäse und Schmelzkäse gemäß Verordnung (EG) Nr. 1333/2008
Kohlendioxid (E 290)	quantum satis	Säuerungsmittel zur Absenkung des pH-Wertes der Käsereimilch vor dem Einlaben
Stickstoff (E 941)	quantum satis	Schaummittel zum Aufschlagen für Frischkäse

quantum satis: keine Höchstmenge, Zusatzmenge gemäß Guter Herstellungspraxis „so wenig wie möglich, so viel wie notwendig“

3.1.3.3 Mittel zur Behandlung von Käseoberflächen

Mittel zur Behandlung von Käseoberflächen:

- Speiseöl, Bienenwachs, natürliche Hartparaffine, mikrokristalline Wachse
- Kunststoffdispersionen zur Plastifizierung
- Frisch entwickelter Rauch aus naturbelassenen Hölzern und Zweigen
- Röstmalzmehl
- Kartoffel-, Mais- und Reisstärke
- Flüssige Lebensmittel und Produkte nach dem Weingesetz
- Kaseinate (Nährkaseinat) und Kasein (Säure-Nährkasein und Labnährkasein)

3.1.3.4 Trennmittel

Trennmittel bei geriebenem, geraspeltem oder gestifteltem Käse:

- Kartoffel- oder Maisstärke in technologisch notwendigem Ausmaß, jedoch maximal 3 % des Gesamtkäsegewichtes

3.1.4 Temperaturbehandlung des Bruch-Molke-Gemisches

Zur Verstärkung der Molkenabgabe und zur Erhöhung der Trockenmasse wird das Bruch-Molke-Gemisch erhitzt (Nachwärmen, Brennen):

„Nachwärmen“ bezeichnet das Anwärmen des Bruch-Molke-Gemisches über Einlabungstemperatur. Die Temperatur richtet sich nach dem gewünschten Wff-Wert des Käses.

Bei Schnittkäse liegt sie üblicherweise zwischen 37 und 38 °C, bei halbhartem Schnittkäse bei maximal 42 °C.

Bei Hartkäse aus thermisierter oder pasteurisierter Milch wird der Käsebruch zum Teil unterhalb der Brenntemperaturen erhitzt (z. B. 45 °C bei Hartkäse mit Oberflächenreifung).

Sauermilchkäse werden bei unterschiedlichen Temperaturen nachgewärmt (z. B. 48 – 52 °C bei Graukäse, ca. 90 °C bei Ennstaler Steirerkas g.U.).

„Brennen“ bezeichnet das Erhitzen des Bruch-Molke-Gemisches auf mindestens 48 bzw. 50 °C über einen längeren Zeitraum bei der Herstellung von „gebranntem“ Hartkäse aus Rohmilch (z. B. Emmentaler, Bergkäse, Reibhartkäse). Die Brenntemperaturen liegen üblicherweise zwischen 50 und 55 °C. Das Brennen trägt wesentlich zur Sicherheit von Rohmilchhartkäse bei.

3.1.5 Reifungsarten

3.1.5.1 Bakterielle Innenreifung

Bei dieser unspezifischen Reifung im Käseinneren handelt es sich in erster Linie um Eiweißabbauprozesse durch Enzyme der Starterkulturen und der Nicht-Starter-Milchsäurebakterien, sowie durch Gerinnungsenzyme (Labstoffe) und milchoriginäre Enzyme (insbesondere Plasmin).

Bestimmte Bakterien bilden aus Laktat bzw. Citrat Kohlendioxid; neben der Bildung von Aromakomponenten sind sie verantwortlich für die Lochbildung. Bei Großlochkäsen erfolgt die Lochbildung durch die Propionsäuregärung.

3.1.5.2 Rotschmierereifung (Oberflächenreifung)

Die Reifung erfolgt durch Hefen und Rotschmierebakterien (z. B. *Brevibacterium, Arthrobacter, Corynebacterium*) auf der Käseoberfläche. Bei der Herstellung geschmierter Käse wird die Käserinde regelmäßig mit Salzwasser, gegebenenfalls unter Zusatz von Rotkultur, behandelt (geschmiert). Dadurch weisen Rotschmierekäse eine gelbe bis rotbraune / orange Schmiereoberfläche und ein typisch pikantes Rotschmierearoma auf. Die Reifung erfolgt dabei von außen nach innen.

3.1.5.3 Hefereifung

Bestimmte Sauermilchkäse (z. B. Graukäse, Vorarlberger Sauerkäse) reifen in erster Linie durch die Tätigkeit von Hefen (vor allem *Geotrichum candidum*). Die Reifung erfolgt entweder nur auf der Oberfläche oder in der gesamten Käsemasse.

3.1.5.4 Schimmelreifung (Oberflächenreifung und/oder Innenschimmelreifung)

Käse mit Oberflächenschimmel reifen durch *Penicillium camemberti* und sind charakterisiert durch einen geschlossenen, weißen Schimmelrasen. Käse mit Innenschimmel weisen im Käseinneren eine mehr oder weniger gleichmäßig verteilte grün-bläuliche Schimmeläderung durch das Wachstum von *Penicillium roqueforti* auf.

3.1.6 Beschaffenheit der Käseoberfläche

3.1.6.1 Käse mit Naturrinde ohne Schmiere

Diese Käse sind charakterisiert durch eine grifffeste, gelbe bis bräunliche, trockene, rissfreie Rinde.

3.1.6.2 Rindenlose Käse

Bei einer Reifung in Folie oder bei Verwendung von Paraffin- oder sonstigen Überzügen bildet sich keine Rinde bzw. nur eine dünne Rindenschicht aus. Rindenlos sind auch ungereifte Käse sowie in Salzlake gereifte Käse und Schmelzkäse.

3.1.6.3 Käse mit Überzug

Zur Behandlung der Käseoberfläche werden Kunststoffdispersionen in verschiedenen Farben verwendet.

Die Oberfläche von Käse kann auch mit einem Überzug aus natürlichen Hartparaffinen oder mikrokristallinen Wachsen in verschiedenen Farben versehen sein. Beispielsweise wird Gouda traditionell mit gelbem, Edamer traditionell mit rotem Paraffin überzogen.

3.1.6.4 Affinierte Käse

Beim Affinieren von Käse werden spezielle Behandlungen oder Reifungsprozesse zur Erzielung besonderer sensorischer Eigenschaften angewandt. Darunter fallen beispielsweise Behandlungen der Käseoberfläche mit Wein bzw. Weinbeiprodukten, Bier, Röstmalzmehl oder Gewürz- und Kräutermischungen.

3.1.7 Einteilung der Käsegruppen nach dem Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse (Wff-Gehalt) und dem Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.)

3.1.7.1 Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse (Wff-Gehalt)

Einteilung nach dem Wff-Gehalt:

Käse	Wff %
Hartkäse	≤ 56
Halbharter Schnittkäse	52 - 60
Schnittkäse (im eigentlichen Sinn)	54 - 63
Halbweicher / halbfester Schnittkäse	61 - 69
Weichkäse	> 67
Sauermilchkäse	≤ 73
Frischkäse	> 73

3.1.7.2 Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.)

Einteilung nach dem Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):

Bezeichnung der Fettstufe	F.i.T. %
Doppelrahm	65
Rahm	55
Vollfett	45
Dreiviertelfett	35
Halbfett	25
Viertelfett	15
Mager	unter 15
Mager bei Frischkäse	bis 5

Toleriert wird eine Überschreitung um 5 % des angegebenen F.i.T.-Gehaltes (z. B. bei angegebenen 25 % F.i.T. werden bis zu 30 % F.i.T. toleriert). Dies gilt nicht für die Fettstufe „Mager“. Bei gereiftem Käse und Schmelzkäse werden in den Fettstufen „Vollfett“ und höher Überschreitungen innerhalb des Fettstufenbereiches toleriert.

Bei Produkten mit der Auslobung „Leicht“ wird eine F.i.T.-Unterschreitung im selben Ausmaß toleriert.

3.2 Gereifte Käse aus Kuhmilch

3.2.1 Beschreibung

Die im Abschnitt 3.2 angeführten Käsesorten sind als „Standardsorten" definiert.

3.2.1.1 Hartkäsesorten

3.2.1.1.1 Österreichischer Emmentaler

Österreichischer Emmentaler wird aus silofreier, hartkäsetauglicher Rohmilch, die nicht über die Gewinnungstemperatur erwärmt und weder zentrifugalentkeimt noch mikrofiltriert wurde, mit Milchsäurebakterien- und Propionsäurebakterienkulturen hergestellt. Der Käsebruch wird auf mindestens 50 °C erhitzt (gebrannt) und gepresst. Österreichischer Emmentaler wird zur Ausbildung der Lochung etwa 4 Wochen bei ca. 20 bis 25 °C gereift (ausgeheizt) und ist erst ab einem Alter von 70 Tagen konsumreif.

Österreichischer Emmentaler wird in Laib- oder Blockform mit einem Gewicht von ca. 40 bis 110 kg hergestellt. Er hat eine grifffeste, gelbe bis bräunliche, trockene, rissfreie Rinde. Die Oberfläche kann mit einer Kunststoffdispersion behandelt werden. In Folie gereifte Käse sind rindenlos. Die Lochung ist mehrheitlich 1 bis 3 cm groß, rund, glänzend, spärlich bis reichlich und gleichmäßig verteilt. Der Teig ist schnittfest und geschmeidig, elfenbeinfarben bis hellgelb, sein Geschmack mild, aromatisch, nussig, leicht süßlich, nach Propionsäure.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	mindestens 45 %
Höchstwassergehalt:	38 %

3.2.1.1.2 Hartkäse mit Großlochung

Hartkäse mit Großlochung werden aus thermisierter oder pasteurisierter Milch mit Milchsäurebakterien- und Propionsäurebakterienkulturen hergestellt. Der Käsebruch wird auf mindestens 45 °C erhitzt und gepresst. Hartkäse mit Großlochung wird bis zur Ausbildung der Lochung bei ca. 13 bis 25 °C gereift. Er wird in Laib- oder Blockform mit einem Gewicht von ca. 6 bis 110 kg hergestellt.

Hartkäse mit Großlochung haben eine grifffeste, gelbe bis bräunliche, trockene, rissfreie Rinde. In Folie gereifte Käse sind rindenlos. Eine Paraffinierung oder Plastifizierung ist möglich. Der Teig ist schnittfest und geschmeidig, elfenbeinfarben bis hellgelb, im Geschmack mild, aromatisch, leicht süßlich, nach Propionsäure. Die Lochung ist vorwiegend kirschgroß, rund, glänzend und gleichmäßig verteilt.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	mindestens 45 %
Höchstwassergehalt:	40 %

Höchstwassergehalt bei Käsen mit der Bezeichnung

Emmentaler	38 %

3.2.1.1.3 Österreichischer Bergkäse und Alpkäse

Österreichischer Bergkäse wird aus silofreier, hartkäsetauglicher Rohmilch, die nicht über die Gewinnungstemperatur erwärmt und weder zentrifugalentkeimt noch mikrofiltriert wurde, mit Milchsäurebakterienkulturen hergestellt.

Der Käsebruch wird auf mindestens 48 °C erhitzt (gebrannt) und gepresst. Zur Bildung einer Rindenschmiere während der Reifezeit wird der Käse regelmäßig mit Salzwasser, dem fallweise Schmierekulturen zugesetzt werden, behandelt. Konsumreif ist Österreichischer Bergkäse frühestens im Alter von 3 Monaten.

Die Laibe bzw. Blöcke haben ein Gewicht von ca. 5 bis 60 kg. Die Käse weisen eine grifffeste, rissfreie Rinde mit dünner, angetrockneter, helloranger bis brauner Schmiere auf. Die eher spärliche, etwa erbsen- bis kirschgroße, runde Lochung ist gleichmäßig verteilt. Der Teig ist schnittfest und geschmeidig bzw. ganz leicht mürbe, gelblich bis gelb, sein Geschmack mild, aromatisch bis pikant.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	mindestens 45 %
Höchstwassergehalt:	40 %

Zu dieser Käsesorte zählen auch Alpkäse (österreichischer Bergkäse, der auf Almen hergestellt wird) sowie folgende Käse mit geschützter Ursprungsbezeichnung gemäß Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 idgF:

- Tiroler Alm- / Alpkäse g.U.
- Tiroler Bergkäse g.U.
- Vorarlberger Bergkäse g.U.
- Vorarlberger Alpkäse g.U.

3.2.1.1.4 Hartkäse mit Oberflächenreifung

Hartkäse mit Oberflächenreifung werden aus thermisierter oder pasteurisierter Milch mit Milchsäurebakterienkulturen hergestellt.

Der Käsebruch wird auf mindestens 45 °C erhitzt und gepresst. Zur Bildung einer Rindenschmiere während der Reifezeit wird der Käse regelmäßig mit Salzwasser, dem fallweise Schmierekulturen zugesetzt werden, behandelt.

Hartkäse mit Oberflächenreifung wird in verschiedenen Formen – Laib, Block – mit einem Gewicht von ca. 4 bis 60 kg produziert. Er hat eine grifffeste, rissfreie Rinde mit dünner, angetrockneter, helloranger bis brauner Schmiere. Die eher spärliche, etwa erbsen- bis kirschgroße, runde Lochung ist gleichmäßig verteilt. Der Teig ist schnittfest und geschmeidig, gelblich bis gelb, sein Geschmack mild, aromatisch bis pikant.

Zu dieser Käsesorte zählen der „Rheintaler Bergfettkäse" und andere Bergkäse.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	mindestens 45 %
Höchstwassergehalt bei 45 % F.i.T.:	40 %

3.2.1.1.5 Österreichischer Reibhartkäse

Österreichischer Reibhartkäse wird aus silofreier, hartkäsetauglicher Rohmilch, die weder zentrifugalentkeimt noch mikrofiltriert wurde, unter Verwendung von Milchsäurebakterienkulturen hergestellt. Der Käsebruch wird auf mindestens 50 °C erhitzt (gebrannt) und gepresst. Die Reifung erfolgt bei 10 bis 15 °C über einen Zeitraum von mindestens 12 Monaten.

Die Laibe haben ein Gewicht von ca. 10 bis 35 kg. Österreichischer Reibhartkäse hat eine feste, trockene, gelbe bis gelbbraune Rinde. Der Teig ist hellgelb bis dunkelgelb, von feinkörniger Struktur. Die Lochung ist vereinzelt und kaum sichtbar. Der Geschmack ist aromatisch, würzig bis kräftig pikant.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	mindestens 30 %
Höchstwassergehalt:	36 %

3.2.1.1.6 Reibhartkäse

Reibhartkäse wird aus thermisierter oder pasteurisierter Milch mit Milchsäurebakterienkulturen hergestellt. Der Käsebruch wird auf mindestens 50 °C erhitzt (gebrannt) und gepresst. Die Reifung erfolgt bei 10 bis 15 °C über einen Zeitraum von mindestens 3 Monaten.

Die Blöcke oder Laibe haben ein Gewicht von ca. 10 bis 35 kg. Reibhartkäse hat eine feste, trockene, gelbe bis gelbbraune Rinde. Der Teig ist hellgelb bis dunkelgelb, von feinkörniger Struktur. Die Lochung ist vereinzelt und kaum sichtbar. Der Geschmack ist aromatisch, würzig bis kräftig pikant.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	mindestens 30 %
Höchstwassergehalt:	40 %

3.2.1.2 Schnittkäsesorten

3.2.1.2.1 Halbharte Schnittkäse

3.2.1.2.1.1 Halbharte Schnittkäse mit Rundlochung

Diese Käse werden mit Milchsäurebakterienkulturen hergestellt, gegebenenfalls im Bruch gewaschen, nachgewärmt und gepresst.

Die Käse werden in Laib- oder Blockform von ca. 5 bis 8 kg hergestellt und vorwiegend mit Rotkulturen oder in Kunststoffüberzug oder in Folie gereift.

Die Käse haben eine grifffeste, rissfreie Rinde mit dünner, angetrockneter, helloranger bis brauner Schmiere bzw. sind paraffiniert oder plastifiziert; foliengereifte Käse sind rindenlos.

Der Käseteig ist einfarbig, gelblich bis gelb, schnittfest, geschmeidig, mit vereinzelter Rundlochung in Linsen- bis Kleinkirschgröße.

Der Geschmack ist mild-aromatisch bis ganz leicht herb.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	Höchstwassergehalt:
25 %	52 %
35 %	47 %
45 % (Referenzfettgehalt)	45 %
50 %	42 %

3.2.1.2.1.2 Rässkäse / Mischlingskäse

Rässkäse / Mischlingskäse wird aus thermisierter oder pasteurisierter Milch unter Verwendung von Milchsäurebakterienkulturen hergestellt. Der Bruch wird gewaschen, nachgewärmt und gepresst. Während der Reifung erfolgt eine Behandlung mit Salzwasser, dem eventuell Rotkultur zugesetzt wird.

Die Käse in Laibform haben ein Gewicht von ca. 4 bis 10 kg und weisen eine glatte, rissfreie Rinde mit einer gelblichen bis braunen Schmiere auf. Der Teig ist gelblich bis grünlich-gelb und geschmeidig mit Bruchlöchern oder Rundlöchern.

Der Geschmack ist je nach Reifung säuerlich, aromatisch bis pikant.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	Höchstwassergehalt:
15 %	48 %
25 %	46 %
35 %	44 %
45 % (Referenzfettgehalt)	42 %

3.2.1.2.1.3 Halbharte Schnittkäse mit Großlochung

Halbharte Schnittkäse mit Großlochung sind unter Verwendung von Milchsäurebakterienkulturen sowie Propionsäurebakterienkulturen hergestellte, im Bruch gewaschene und gepresste Schnittkäse. Die Käse werden bis zur Ausbildung der Lochung bei ca. 13 bis 25 °C gereift.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	Höchstwassergehalt:
25 %	52 %
35 %	48 %
45 % (Referenzfettgehalt)	45 %

Zu diesen Käsen zählen folgende Käse:

Halbharte Schnittkäse mit Großlochung mit oder ohne Oberflächenreifung

Diese werden in Block-, Laib- oder Stangenform hergestellt. Die Bildung von Propionsäure durch Propionsäurebakterien ist das Charakteristikum dieser Käsesorte.

Oberflächengereifte Käse weisen eine bräunliche, rissfreie Rinde mit oder ohne Schmiere auf. Foliengereifte Käse sind rindenlos mit einer trockenen, hellgelben, rissfreien Oberfläche. Der Teig ist einfarbig, elfenbeinfarben bis gelblich, schnittfest, geschmeidig, schmelzend und weist eine Rundlochung bis Großkirschengröße auf.

Der Geschmack ist süßlich und mild-aromatisch bis leicht pikant im Alter.

3.2.1.2.1.4 Halbharte Schnittkäse mit Bruchlochung

Diese Käse werden unter Verwendung von Milchsäurebakterienkulturen hergestellt. Der Bruch wird gewaschen, nachgewärmt und nicht gepresst bzw. nur die Oberfläche leicht gepresst.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	Höchstwassergehalt:
25 %	53 %
35 %	48 %
45 % (Referenzfettgehalt)	46 %
50 %	42 %

Zu dieser Käsesorte zählen:

Halbharte Schnittkäse mit Bruchlochung und Propionsäuregärung

Diese Käse werden unter Zusatz von Propionsäurebakterienkulturen in Blockform hergestellt und in Folie gereift.

Die Käse sind rindenlos mit einer trockenen, hellgelben Oberfläche. Der Teig ist einfarbig, elfenbeinfarben bis gelb, schnittfest, geschmeidig mit reichlicher großer, stark offener, rundlicher Bruchlochung.

Der Geschmack ist etwas süßlich (durch Propionsäuregärung bedingt) und mild-aromatisch.

3.2.1.2.1.5 Fontal

Fontal ist ein im Bruch nachgewärmter, etwas gewaschener, gepresster Schnittkäse. Er wird mit Milchsäurebakterienkulturen hergestellt. Die Käse werden mit Rotschmiere gereift und können in Folie verpackt oder paraffiniert werden.

Die Käse werden in Laibform (Gewicht ca. 6 bis 10 kg) oder Blockform (Gewicht ca. 10 bis 15 kg) hergestellt. Fontal hat eine grifffeste, bräunliche, rissfreie Rinde mit angetrockneter Schmiere. Die Seitenflächen des Laibes oder Blockes können etwas nach Innen gewölbt sein. Der Käseteig ist einfarbig, elfenbeinfarben bis gelb, geschmeidig, schmelzend mit einer spärlichen Rundlochung von Linsen- bis Erbsengröße. Der Käse weist ein ausgeprägtes Aroma durch Altersreife auf. Er ist leicht herb-pikant und etwas salzig.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	45 % (Referenzfettgehalt)
Höchstwassergehalt:	45 %

3.2.1.2.2 Schnittkäse

3.2.1.2.2.1 Käse der Holländer Type

Dazu zählen
Edamer
Käse nach Holländer Art
Gouda

Käse der Holländer-Type werden mit Milchsäurebakterienkulturen hergestellt. Der Bruch wird gewaschen und gepresst, die Reifung erfolgt ohne Schmierebildung. Die Käse werden vorwiegend in Paraffin oder Folie gereift.

In Paraffin oder in Folie gereifte Käse der Holländer-Type zeigen höchstens eine schwache Rindenbildung mit fallweise kleinen Gasbläschen an der Oberfläche.

Die Farbe des Käseteiges ist gelblich bis gelb, der Teig fast geschlossen mit wenigen Rundlöchern von Linsen- bis Erbsengröße (bei Gouda bis Kleinkirschgröße). Die Textur ist schnittfest und geschmeidig. Der Geschmack ist mild, ganz leicht säuerlich und ganz leicht herb.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	Höchstwassergehalt:
25 %	55 %
30 %	53 %
35 %	50 %
40 % und 45 %	47 %
paraffinierte Kleinlaibe (ca. 200 bis 350 g) 45 % F.i.T.	50 %

Edamer haben einen Fettgehalt von 40 % bzw. 45 % F.i.T. (Referenzfettgehalt) und werden in Kugelform mit leicht geplatteter Auflagefläche mit einem Gewicht von ca. 500 g bis 2 kg oder in Stangen mit annähernd quadratischem Querschnitt und einem Gewicht von ca. 2,5 kg oder als Block hergestellt. Käse mit einem F.i.T.-Gehalt von unter 30 % werden, auch wenn sie nach dem gleichen Herstellungs- und Reifungsverfahren produziert werden, in Übereinstimmung mit dem Internationalen Codex, nicht mehr als Edamer bezeichnet.

Käse nach Holländer Art werden mit einem Fettgehalt von 35 % F.i.T. (Referenzfettgehalt) in Stangenform (ca. 2,5 kg) oder Blockform hergestellt, paraffiniert oder in Folie verpackt.

Gouda sind Schnittkäse in Laib-, Stangen- (Gewicht ca. 1 bis 4 kg) oder Blockform mit einem Fettgehalt von 45 % F.i.T. (Referenzfettgehalt) in Paraffin oder in Folie gereift und verpackt. Käse mit einem F.i.T.-Gehalt von unter 30 % werden, auch wenn sie nach dem gleichen Herstellungs- und Reifungsverfahren produziert werden, in Übereinstimmung mit dem Internationalen Codex, nicht mehr als Gouda bezeichnet.

3.2.1.2.2.2 Foliengereifte Schnittkäse mit Bruchlochung

Foliengereifte Schnittkäse mit Bruchlochung sind im Bruch gewaschene, etwas nachgewärmte, leicht gepresste Schnittkäse.

Die Käse sind rindenlos. Die Farbe des Käseteiges ist gelblich bis gelb, die Bruch- und Schlitzlochung regelmäßig verteilt. Die Textur ist je nach Fettgehalt schnittfest bis weichschnittig und geschmeidig. Der Geschmack ist aromatisch, leicht herb und säuerlich.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	Höchstwassergehalt:
45 % (Referenzfettgehalt)	48 %
25 %	50 %

3.2.1.2.2.3 Tilsiter

Tilsiter sind gegebenenfalls im Bruch gewaschene, etwas nachgewärmte, üblicherweise nicht gepresste Schnittkäse, die mit Rotkultur oder in Folie unter Zusatz von *Brevibacterium linens*- oder *Brevibacterium aurantiacum*-Kulturen gereift werden. Die schmieregereiften Käse können vor Abgabe in den Handel gewaschen und paraffiniert werden.

Käse mit einem F.i.T.-Gehalt von unter 30 % werden, auch wenn sie nach dem gleichen Herstellungs- und Reifungsverfahren produziert werden, in Übereinstimmung mit dem Internationalen Codex, nicht mehr als Tilsiter bezeichnet.

Die Käse weisen eine rissfreie Oberfläche mit gut angetrockneter, gleichmäßig verteilter, gelber bis rotbrauner Schmiere auf bzw. sind paraffiniert. Bei foliengereiftem Käse ist die Oberfläche rindenlos, trocken und hellgelb.

Der Teig ist gelblich bis gelb, schnittfest und geschmeidig mit reichlicher Bruchlochung.

Der Geschmack ist leicht herb, leicht säuerlich und bei Schmierereifung pikant durch Rotschmierearoma.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	Höchstwassergehalt:
mager	55 %
25 % F.i.T.	53 %
30 % F.i.T.	52 %
35 % F.i.T.	50 %
45 % F.i.T. (Referenzfettgehalt)	45 %
50 % F.i.T.	43 %
60 % F.i.T.	40 %

Bei foliengereiften Käsen

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	Höchstwassergehalt:
15 % F.i.T.	58 %
25 % F.i.T.	54 %
35 % F.i.T.	52 %
45 % F.i.T. (Referenzfettgehalt)	48 %

3.2.1.2.2.4 Tilsiter mit Rundlochung

Tilsiter mit Rundlochung ist ein mit Milchsäurebakterienkulturen hergestellter, gegebenenfalls im Bruch gewaschener, nachgewärmter, gepresster, mit Rotkultur gereifter Schnittkäse. Die Reifezeit beträgt mindestens 6 Wochen.

Käse mit einem F.i.T.-Gehalt von unter 30 % werden, auch wenn sie nach dem gleichen Herstellungs- und Reifungsverfahren produziert werden, in Übereinstimmung mit dem Internationalen Codex, nicht mehr als Tilsiter bezeichnet.

Der Käse wird in Laibform (Durchmesser ca. 25 cm) mit einem Gewicht von ca. 4,5 kg hergestellt und weist eine rissfreie Rinde mit gut angetrockneter, gleichmäßig verteilter, helloranger bis rotbrauner Schmiere auf.

Der Teig ist gelblich bis gelb, schnittfest, geschmeidig, ziemlich geschlossen mit wenigen Rundlöchern von Linsen- bis Erbsengröße.

Der Geschmack ist leicht herb, pikant durch Rotschmierearoma.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	Höchstwassergehalt:
15 % *)	53 %
30 %	52 %
35 %	50 %
45 % (Referenzfettgehalt)	48 %
55 %	46 %

*) Diese Käse können als „Schnittkäse nach Tilsiter Art“ bezeichnet werden.

3.2.1.2.2.5 Raclettekäse

Raclettekäse ist ein mit Milchsäurebakterienkulturen hergestellter, im Bruch gewaschener, nachgewärmter, gepresster, mit Rotkultur gereifter, beim Erwärmen leicht schmelzender Schnittkäse in Laiben mit einem Gewicht von ca. 4 bis 7 kg oder in Block- oder Stangenform.

Die Käse weisen eine rissfreie Rinde mit einer gut angetrockneten, gleichmäßig verteilten, hellorangen bis rotbräunlichen Schmiere auf.

Der Teig ist gelblich bis gelb, schnittfest, geschmeidig, fast geschlossen mit wenigen Rundlöchern von Linsen- bis Erbsengröße.

Der Geschmack ist mild-aromatisch bis pikant durch Rotschmierearoma.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	50 % (Referenzfettgehalt)
Höchstwassergehalt:	46 %

3.2.1.2.2.6 Samsö und andere Schnittkäse mit Rundlochung

Diese Käse werden mit Milchsäurebakterienkulturen hergestellt, im Bruch gewaschen, nachgewärmt und gepresst. Während der Reifung werden die Käse geschmiert, vor der Abgabe an den Handel fallweise gewaschen und mit Paraffin überzogen oder in Folie gereift.

Die Käse werden in Blockform hergestellt und weisen eine grifffeste Rinde mit einer dünnen, angetrockneten, hellorangen bis braunen Schmiere auf. Die Oberfläche kann auch paraffiniert oder rindenlos im Falle einer Folienreifung sein.

Der Teig ist gelblich bis gelb, schnittfest, geschmeidig und zeigt einzelne Rundlöcher von Erbsen- bis Kirschgröße.

Der Geschmack ist mild-aromatisch bis pikant durch Rotschmierearoma, nicht säuerlich, würzig.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	45 % (Referenzfettgehalt)
Höchstwassergehalt:	46 %

3.2.1.2.2.7 Bierkäse

Bierkäse ist ein mit Rotkultur gereifter Schnittkäse, der mit Milchsäurebakterienkulturen hergestellt wird. Der Bruch wird gewaschen, kaum nachgewärmt und leicht angepresst. Die Reifung kann auch in Folie unter Zusatz von *Brevibacterium linens*- oder *Brevibacterium aurantiacum*-Kulturen erfolgen.

Der Käse in Laib- oder Rechteckform weist eine rissfreie Oberfläche mit einer gut angetrockneten, gleichmäßig verteilten, gelben bis rotbraunen Schmiere auf. Bei foliengereiftem Käse ist die Oberfläche rindenlos, trocken und hellgelb.

Der Käseteig ist elfenbeinfarben bis gelb, auch grünlich-gelb, schnittfest, geschmeidig und weist eine Schlitzlochung bis gerstenkornförmige Bruchlochung auf.

Der Geschmack ist leicht herb und bei Rotschmierereifung pikant durch Rotschmierearoma.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	Höchstwassergehalt:
mager	57 %
15 % (Referenzfettgehalt)	55 %
25 %	50 %

3.2.1.2.3 Halbweiche (halbfeste) Schnittkäse

3.2.1.2.3.1 Grün- und Blauschimmelkäse

Grün- und Blauschimmelkäse sind halbweiche (halbfeste) Schnittkäse, die unter Zusatz von *Penicillium roqueforti*-Kulturen zur Käsereimilch hergestellt werden. Der Bruch wird gegebenenfalls gewaschen und nicht gepresst. Die Käse werden mit natürlicher Rinde gereift.

Vor Abgabe in den Handel kann der Oberflächenschimmel abgewaschen und die Rinde zum Schutz gegen Austrocknung mit Öl behandelt werden.

Die Käse werden in Laib- oder Stangenform hergestellt und weisen eine rissfreie, hellgraue bis bläulich / grünliche bzw. nach dem Waschen weiße Oberfläche mit Einstichstellen auf. Zum Teil liegen ein sehr leichter Rotschmiereansatz sowie Weißschimmelstellen vor.

Der Teig ist weiß bis gelblich mit blauer / grüner, ziemlich gleichmäßig verteilter Schimmeläderung, wobei die schimmelbewachsenen Stichkanäle deutlich sichtbar sein können. Diese dürfen auch mit zunehmendem Alter nicht verfärbt sein. Die Textur ist weichschnittig bis streichfähig, geschmeidig und schmelzend, eventuell leicht krümelig. Das Innere ist geschlossen bis bruchgelocht.

Der Geschmack ist würzig, pikant durch Fettabbau, leicht herb und weist ein Schimmelaroma auf.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	Höchstwassergehalt:
35 %	54 %
45 %	50 %
55 % (Referenzfettgehalt)	48 %

3.2.1.2.3.2 Halbweiche (halbfeste) Schnittkäse mit Bruchlochung

Die Käse werden mit Milchsäurebakterienkulturen hergestellt. Der Bruch wird gewaschen, nachgewärmt und gegebenenfalls leicht gepresst. Die Reifung erfolgt in Folie oder in einem Kunststoff- bzw. Paraffinüberzug. Bei Verwendung einer Kunststoffdispersion kann diese Natamycin enthalten.

Die Käse werden in Laib- oder Stangenform mit unterschiedlichem Gewicht von etwa 1,5 bis 4,5 kg hergestellt. Sie sind rindenlos, paraffiniert, foliert oder weisen einen Kunststoffüberzug auf.

Der Teig ist hellgelb bis gelb, eventuell mit hellerem Kern, reichlich bruchgelocht, weichschnittig, geschmeidig und schmelzend.

Der Geschmack ist mild säuerlich bis leicht herb-pikant.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	Höchstwassergehalt:
50 % (Referenzfettgehalt)	48 %
55 %	45 %

3.2.1.2.3.3 Butterkäse

Butterkäse sind im Bruch stark gewaschene, leicht nachgewärmte und gepresste, halbweiche Schnittkäse. Die Reifung erfolgt bei ca. 10 °C in Paraffin oder Folie oder in Naturrinde ohne Schmiere.

Die Käse in Laibform (bis ca. 1,5 kg) bzw. Stangenform (bis ca. 2 kg) oder Blockform (bis ca. 16 kg) sind rindenlos oder weisen eine rissfreie, trockene Rinde auf.

Der Teig ist hellgelb bis gelb, möglichst geschlossen, weichschnittig, geschmeidig.

Der Geschmack ist mild bis mild-säuerlich.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	Höchstwassergehalt:
45 %(Referenzfettgehalt)	54 %
50 %	52 %
55 %	50 %

3.2.1.2.3.4 Typ Mondseer

Mondseer ist ein halbweicher Schnittkäse, der mit Milchsäurebakterienkulturen in Form von Laiben von ca. 1 bis 5 kg oder in Blöcken hergestellt wird. Der bei erhöhter Einlabungstemperatur erhaltene Bruch wird gewaschen und nicht gepresst.

Die Käse werden mit Rotschmiere gereift und mit angetrockneter Schmiere oder gewaschen und in Folie verpackt in den Handel gebracht. In diesem Fall kann die Oberfläche mit Annatto gefärbt und mit Natamycin behandelt werden.

Der Käse kann auch geräuchert werden.

Die Käse haben eine angetrocknete bis leicht klebrige Schmiere mit geschlossener Hautbildung. Bei Verpackungsreife kann die Schmiere abgewaschen und die Oberfläche gelb gefärbt sein.

Der Käseteig ist hellgelb, meist mit etwas hellerem Kern, geschmeidig, von außen nach innen reifend.

Die Lochung ist eine ziemlich regelmäßig verteilte Bruch- und Schlitzlochung.

Der Geschmack ist mild-säuerlich, pikant durch Rotschmiere bedingt, leicht herb.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	45 % (Referenzfettgehalt)
Höchstwassergehalt:	52 %

3.2.1.2.3.5 Halbweicher Schnittkäse mit Bruchlochung und Rotschmierereifung

Die Käse werden mit Milchsäurebakterienkulturen hergestellt. Der Bruch wird gewaschen, leicht nachgewärmt und leicht angepresst.

Die Käse werden mit Rotschmiere gereift und mit angetrockneter Schmiere oder gewaschen und in Folie verpackt in den Handel gebracht. In diesem Falle kann die Oberfläche mit Annatto gefärbt und mit Natamycin behandelt werden.

Die Käse weisen eine flache Stangenform und ein Gewicht von ca. 1 bis 2 kg auf, können aber auch in Blockform mit höherem Gewicht erzeugt werden. Die rissfreie Oberfläche weist eine gut angetrocknete, gleichmäßig verteilte, gelbe bis rotbraune Schmiere auf oder ist nach dem Abwaschen der Schmiere hellgelb bis gelb gefärbt.

Der Teig ist hellgelb, weichschnittig, geschmeidig, schmelzend mit reichlicher, zum Teil ungleichmäßiger Bruchlochung.

Der Geschmack ist mild-säuerlich, leicht pikant.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	Höchstwassergehalt:
15 %	62 %
45 % (Referenzfettgehalt)	52 %

3.2.1.3 Weichkäsesorten

3.2.1.3.1 Camembert, Brie, Weichkäse mit Weißschimmel

Diese Käse sind nicht gepresste Weichkäse und werden aus pasteurisierter Milch unter Verwendung von Milchsäurebakterienkulturen, sowie unter Zusatz von *Penicillium camemberti*-Kulturen hergestellt. Der Bruch wird gegebenenfalls gewaschen und nicht nachgewärmt. Die Form ist üblicherweise flachzylindrisch, rechteckig, oval oder in Sektoren geteilt. Camembert wird meist in Kleinlaiben mit einem Durchmesser von etwa 10 cm und einem Gewicht von 100 - 300 g hergestellt. Für Brie sind größere Durchmesser typisch.

Die Käse weisen einen gleichmäßig verteilten, geschlossenen, weißen bis cremefarbenen Schimmelrasen auf, unter dem eine leichte Rotschmierebildung bei fortgeschrittener Reife sichtbar werden kann. Sie haben eine gut geschlossene, nicht zähe Haut.

Im Inneren sind die Käse elfenbeinfarben bis hellgelb, zum Teil noch mit etwas topfigem Kern und zeigen vereinzelt Bruch- oder kleine Gärlochung.

Die Textur ist weichschnittig bis streichfähig, geschmeidig, leicht schmelzend.

Der Geschmack ist mild säuerlich und leicht pikant mit Pilzaroma (Champignonaroma).

Käse mit einem F.i.T.-Gehalt von unter 30 % bei Camembert und unter 40 % bei Brie werden, auch wenn sie nach dem gleichen Herstellungs- und Reifungsverfahren produziert werden, in Übereinstimmung mit dem Internationalen Codex, nicht mehr als Camembert bzw. Brie bezeichnet. Diese Käse können als "Weichkäse nach Camembert-Art" bzw. als „Weichkäse nach Brie-Art" bezeichnet werden.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	Höchstwassergehalt:
25 % F.i.T.	63 %
30 % F.i.T.	63 %
45 % F.i.T. (Referenzfettgehalt)	60 %
55 % F.i.T.	56 %
65 % F.i.T.	52 %

3.2.1.3.2 Doppelschimmelkäse

Doppelschimmelkäse werden aus pasteurisierter Milch mit Milchsäurebakterienkulturen unter Verwendung von *Penicillium camemberti*- und *Penicillium roqueforti*-Kulturen in verschiedenen Formen hergestellt. Der Bruch wird gegebenenfalls leicht gewaschen und nachgewärmt.

Die Oberfläche weist einen gleichmäßig verteilten, geschlossenen, weißen bis cremefarbenen Schimmelrasen mit einer geschlossenen, nicht zähen Haut auf. Bei fortgeschrittener Reife ist auch ein leichter Blauton möglich.

Der Käseteig ist elfenbeinfarben bis hellgelb mit einigen Bruchlöchern. Der Käse ist von einer blaugrünen Schimmeläderung mit Schimmelnestern durchzogen.

Die Textur ist weichschnittig bis streichfähig, geschmeidig, leicht schmelzend.

Bei jüngeren Käsen kann ein etwas topfiger Kern, welcher sich aber nicht deutlich von der äußeren Schicht absetzt, vorhanden sein.

Der Geschmack ist mild bis pikant mit Pilzaroma.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	65 %
Höchstwassergehalt:	50 %

3.2.1.3.3 Weichkäse mit Weißschimmel und Rotkultur

Dieser Weichkäse wird aus pasteurisierter Milch mit Milchsäurebakterienkulturen unter Verwendung von *Penicillium camemberti*- und Rotkulturen hergestellt. Der Bruch wird nicht nachgewärmt und gegebenenfalls gewaschen.

Die Käse weisen eine flachzylindrische Form, Tortenstückform oder eine Halblaibform auf. Die Rotschmiereoberfläche ist mit einem weißen bis cremefarbenen Schimmelrasen überwachsen. Eine leichte Hautbildung ist möglich.

Der Teig ist elfenbeinfarben bis hellgelb, mit vereinzelten Bruchlöchern und kann einen etwas topfigen Kern aufweisen.

Die Textur ist weichschnittig bis streichfähig, geschmeidig, leicht schmelzend.

Der Geschmack ist mild-würzig bis leicht pikant mit Pilz- und Rotschmierearoma.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	50 % (Referenzfettgehalt)
Höchstwassergehalt:	58 %

3.2.1.3.4 Weichkäse mit Rotkultur

Die Käse werden aus pasteurisierter Milch mit Milchsäurebakterienkulturen hergestellt. Der Bruch wird gegebenenfalls gewaschen und gegebenenfalls leicht nachgewärmt.

Der Käse wird üblicherweise in einer flachzylindrischen oder ziegelförmigen Form mit einem Gewicht von etwa 50 bis 1.000 g hergestellt.

Die Käse weisen eine gleichmäßig verteilte, grifffeste hellorange bis rotbraune Schmiereoberfläche ohne Rindenbildung auf.

Der Teig ist elfenbeinfarben bis hellgelb, geschlossen oder mit vereinzelter Bruchlochung, weichschnittig bis streichfähig, aber nicht fließend, geschmeidig, leicht schmelzend. Bei jüngeren Käsen ist ein topfiger Kern vorhanden, der sich aber nicht deutlich von der äußeren Schicht absetzt.

Der Geschmack ist würzig bis pikant mit Rotschmierearoma.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	Höchstwassergehalt:
mager	65 %
15 % und 25 %	64 %
35 % und 45 % (Referenzfettgehalt)	60 %
55 %	56 %

3.2.1.3.5 Weichkäse mit Rotkultur und Blau- bzw. Grünschimmel

Dieser Käse wird aus pasteurisierter Milch mit Milchsäurebakterienkulturen sowie *Penicillium roqueforti*-Kulturen hergestellt. Der Bruch wird gewaschen und nachgewärmt. Die Reifung erfolgt mit Rotkultur.

Die Käse haben eine flachzylindrische Form mit einem Gewicht von ca. 125 g bis 1 kg. Sie weisen eine gleichmäßig verteilte gelbrote bis rotbraune, leicht klebrige Schmiereoberfläche auf, die an der Järbseite Einstichstellen aufweist.

Der Käseteig ist elfenbeinfarben bis hellgelb mit bläulicher bis grünlicher Schimmeläderung und mit einigen Bruchlöchern. Die Textur ist weichschnittig, mit zunehmendem Alter kann leichte Sandigkeit auftreten.

Der Geschmack ist würzig bis pikant mit Rotschmiere- und Schimmelaroma.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	Höchstwassergehalt:
30 %	57 %
60 %	50 %

3.2.1.3.6 Weißkäse in Salzlake gereift

Dieser Käse ist ein, aus pasteurisierter Milch mit Milchsäurebakterienkulturen erzeugter, im Bruch nicht gewaschener, nicht nachgewärmter, nicht gepresster Käse ohne Rinde. Die Reifung erfolgt in Salzlake. Der Käse kann auch in Pflanzenöl eingelegt sein.

Die Käse sind rindenlos mit etwas unebener Oberfläche von weißlicher bis hellgelber Farbe. Bedingt durch die Lakereifung sind die Oberfläche bzw. die Schnittflächen etwas feucht.

Der Käseteig ist weißlich bis hellgelb mit vereinzelter Bruchlochung, schnittfest, leicht bröckelig, schmelzend.

Der Geschmack ist säuerlich, salzig, pikant.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	40 % und 45 % (Referenzfettgehalt)
Höchstwassergehalt:	64 %
bei Käse in Pflanzenöl:	55 %

3.2.1.4 Sauermilchkäse

Zu dieser Käsegruppe zählt auch Ennstaler Steirerkas g.U., eine geschützte Ursprungsbezeichnung gemäß Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 idgF.

3.2.1.4.1 Sauermilchkäse mit Rotkultur, insbesondere Quargel

Die in diese Gruppe gehörenden Käse werden aus Sauermilchtopfen, dem zur Reifung Säureregulatoren und Reifungskulturen zugesetzt werden, hergestellt und reifen ähnlich den Weichkäsen mit Rotschmiere von außen nach innen. Sie weisen daher im jüngeren Stadium meist einen helleren (topfigen) Kern auf.

Quargel werden in Scheiben hergestellt und in Rollen verpackt. Sie können auch mit Kümmel, Pfeffer, Paprika sowie anderen Gewürzen und Kräutern hergestellt werden.

Die Käse haben eine glatte, speckige Oberfläche mit einer gleichmäßig verteilten, grifffesten, hellorangen bis rotbraunen etwas feuchten Schmiere; diese kann teilweise mit Milchschimmel bewachsen sein.

Der Teig ist hellgelb und geschlossen, meist mit hellerem topfigem Kern, schnittfest, geschmeidig und weist bei Vollreife eine glasige Schnittfläche auf.

Der Geschmack ist pikant mit Rotschmierearoma und salzig.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	mager
Höchstwassergehalt:	68 %

3.2.1.4.2 Graukäse

Graukäse ist ein aus Sauermilchtopfen (ohne Labzusatz) hergestellter Sauermilchkäse. Die Dicklegung der Milch erfolgt durch den Zusatz von Milchsäurebakterienkulturen, der Bruch wird nachgewärmt und gegebenenfalls leicht gepresst, mit Salz und gegebenenfalls Pfeffer oder Kümmel gewürzt. Da die Reifung von außen nach innen erfolgt, weisen Graukäse im jüngeren Stadium meist auch eine krümelige Struktur, sowie einen topfigen Kern auf.

Graukäse kann auch durchgehend topfig mit einer speckigen Randschicht sein, zudem sind grau-grüne bis blau-graue Verfärbungen durch Schimmelwachstum möglich.

Die Käse werden in Stangen und Laibform mit einem Gewicht von ca. 300 g bis ca. 4 kg hergestellt. Sie haben eine etwas krümelige bis speckige, landkartenartige Oberfläche, die gelblich bis gelb-bräunlich und durch Milchschimmelwachstum weiß-gräulich oder durch Schimmelwachstum grau-grün bis blau-grau gefärbt sein kann. Das Innere ist gelblich mit einem abgesetzten oder verlaufenden hellen topfigen Kern bzw. speckig (gallertig) mit einzelnen weißen nicht ganz durchgereiften Topfenstücken. Mit zunehmendem Reifegrad ist das Innere durchgehend speckig. Die Randzone ist meistens etwas trocken und im reiferen Zustand speckig.

Der Geschmack ist mild-säuerlich bis säuerlich, leicht herb bis pikant würzig mit einem typischen Reifungsgeruch (ganz leicht hefig, ganz leicht estrig).

Zu dieser Käsesorte zählt auch der „Tiroler Graukäse g.U.", eine geschützte Ursprungsbezeichnung gemäß Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 idgF.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	mager
Höchstwassergehalt	68 %

3.2.1.4.3 Vorarlberger Sauerkäse (Sura-Käs)

Der Käse wird durch Säuerung mittels Milchsäurebakterienkulturen oder spontaner Säuerung aus roher, thermisierter oder pasteurisierter Milch hergestellt. Der Bruch wird nachgewärmt und gegebenenfalls leicht gepresst. Die Käse werden gesalzen und gereift.

Die Käse werden in Form von kleinen Blöcken mit ca. 200 g oder in Laiben mit einem Gewicht von 1 bis 4 kg erzeugt. Sie weisen jung eine topfige und in späteren Reifungsphasen eine durch Hefen verursachte speckige / gallertige Oberfläche, die gegebenenfalls mit Paprikapulver bestreut sein kann, auf. Das Innere kann bei den kleinen Blöcken durchgehend speckig sein, bei den größeren Käselaiben ist das Innere durchgehend topfig mit einer speckigen Randschicht.

Der Teig ist geschlossen, weiß und topfig, am Rand gelblich speckig oder durchgehend gelblich speckig.

Der Geschmack ist mild-säuerlich bis pikant würzig mit einem typischen Reifungsgeruch (leicht hefig, leicht estrig).

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.): mager
Höchstwassergehalt: 72 %

3.2.1.4.4 Kochkäse

Kochkäse werden aus gereiftem Topfen mit verschiedenen Zutaten durch Erhitzung und Verschmelzen hergestellt. Die Textur ist je nach Wassergehalt und Sorte streichfähig bis schnittfest. Bei der Reifung des Topfens können Reifungskulturen und Säureregulatoren sowie beim Schmelzen (Kochen) des ungereiften Topfens Schmelzsalze beigefügt werden.

Als Zutaten werden üblicherweise Rahm, Butter, Butterfett, ungereifte Käseabschnitte, ungereifter, ungeschmolzener Topfen, Milch, Magermilch, Eipulver, Wasser, Speisesalz und Gewürze verwendet. Mindestens 51 % der Trockenmasse des Kochkäses bestehen aus Topfentrockenmasse (einschließlich Milchfett).

Schnittfeste Käse – wie der „Murtaler Steirerkäse“ – werden üblicherweise in Block- oder Wurstform hergestellt, wobei die Käsemasse in Folie oder Kunststoffdarm gefüllt wird.

Streichfähige Käse – wie der „Glundner (Gelundener) Käse” (Kärnten) oder „abgekochter Käse” (Oberösterreich) – werden üblicherweise in Kunststoffsäcke oder Becher gefüllt.

Der Käse weist ein blassgelbes bis grünliches Äußeres auf. Der Teig ist bei den schnittfesten Sorten elastisch, geschmeidig, teilweise mit Beimengungen von Topfenstücken.

Die streichfähigen Sorten sind cremig – dickflüssig.

Im Geschmack ist der Käse mild bis kräftig-pikant und würzig.

Mindesttrockenmasse

F.i.T.	**TM-Gew.-%**	
	streichfähig	schnittfest
Magerstufe (bis 15 %)	21 %	35 %
Viertelfettstufe (mindestens 15 %)	27 %	37 %
Halbfettstufe (mindestens 25 %)	30 %	40 %
Vollfettstufe (mindestens 45 %) (Referenzfettgehalt)	35 %	45 %

3.2.1.5 Molkeneiweißkäse

3.2.1.5.1 Ziger

Ziger wird aus mit Säure und Hitze ausgefälltem Molkeneiweiß hergestellt. Regional wird das Molkeneiweiß mit Sauermilchtopfen oder Graukäse vermengt. Anschließend wird die Masse gereift und regional unterschiedlich weiterverarbeitet. Weitere Zutaten wie Salz, Pfeffer, Gewürze und Spirituosen können verwendet werden.

Ziger hat eine hell- bis dunkelbraune oder graue Oberfläche.

Der Teig ist bröckelig, zum Teil hart, ohne Lochung.

Der Geschmack ist kräftig-pikant und scharf.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	mager
Höchstwassergehalt:	68 %

3.2.2 Bezeichnung

3.2.2.1 Käsegruppen

Hart-, Schnitt- und Weichkäse werden mit den Bezeichnungen „Hartkäse", „halbharte Schnittkäse", „Schnittkäse", „halbweiche Schnittkäse" und „Weichkäse" bezeichnet, sofern die Käse die unter Abs. 3.1.7 festgelegten Wff-Werte aufweisen.

3.2.2.2 Ausnahmen bei Käsegruppen

Für die Käsegruppen „halbharte Schnittkäse" und „halbweiche Schnittkäse" ist auch die Bezeichnung „Schnittkäse" (allein) zulässig.

Der entsprechende F.i.T.-Gehalt oder die Fettstufenbezeichnung wird als Teil der Bezeichnung angegeben, z. B.: Hartkäse 45 % F.i.T., halbharter Schnittkäse 25 % F.i.T., Weichkäse 55 % F.i.T. Dies gilt nicht für Mischungen von Käsegruppen, wenn die einzelnen Zutaten nicht erkennbar sind.

3.2.2.3 Käsesorten

Weiters besteht die Möglichkeit diese Käse mit den unter Abs. 3.2.1.1 bis 3.2.1.3 angeführten Sorten, z. B. Gouda 45 % F.i.T., oder beschreibenden Bezeichnungen, z. B. halbharter Schnittkäse mit Bruchlochung und Propionsäuregärung 25 % F.i.T, zu bezeichnen. Der entsprechende F.i.T.-Gehalt oder die Fettstufenbezeichnung wird als Teil der Bezeichnung angegeben.

3.2.2.4 Sauermilchkäse und Molkeneiweißkäse

Sauermilchkäse und Molkeneiweißkäse werden als solche oder mit den unter Abs. 3.2.1.4 und 3.2.1.5 angeführten Bezeichnungen bezeichnet. Der entsprechende F.i.T.-Gehalt oder die Fettstufenbezeichnung wird als Teil der Bezeichnung angegeben, z. B. Graukäse mager.

3.2.2.5 Käse aus Milch mit natürlichem Fettgehalt

Wenn der Käse aus nicht im Fettgehalt eingestellter Käsereimilch (Milch mit natürlichem Fettgehalt) hergestellt wird, kann die Kennzeichnung mit der Angabe „mindestens … % F.i.T.“ erfolgen, d. h. eine Überschreitung der Fettstufe „Vollfett“ wird toleriert.

3.2.2.6 Verwendung von Kunststoffdispersionen als Käseüberzug

Bei Verwendung von Kunststoffdispersionen zur Plastifizierung erfolgt die Angabe auf der Verpackung „Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet“.

3.2.2.7 Verwendung von Natamycin

Bei Verwendung von Natamycin erfolgt die Angabe „Oberfläche mit Natamycin behandelt“.

3.2.2.8 Naturrinde

Käse, der während der Reifung eine natürliche Rinde entwickelt, kann mit dem zusätzlichen Hinweis „in Naturrinde gereift“ oder „mit natürlicher Rinde“ ausgelobt werden.

3.3 Ungereifte Käse inklusive Frischkäse aus Kuhmilch

3.3.1 Beschreibung

Ungereifte Käse inklusive Frischkäse sind aus Käsereimilch durch Säuerung und/oder Labwirkung hergestellte Käse, die unmittelbar nach der Herstellung zum Verzehr geeignet sind.

Die Dicklegung der Milch erfolgt durch:

- Säuregerinnung, häufig unter Zusatz einer geringen Menge Lab (Speisetopfen, Cottage Cheese, Gervais),
- Labgerinnung (Mozzarella, ungereifte Weichkäse) oder
- Hitze-Säure-Gerinnung (Schotten).

Ungereifte Käse werden üblicherweise aus pasteurisierter Milch hergestellt.

3.3.1.1 Frischkäse

3.3.1.1.1 Herstellung

Frischkäse wird mittels Säuerung durch Milchsäurebakterienkulturen hergestellt. Der Zusatz einer geringen Menge an Lab ist möglich.

Die Fettgehalteinstellung kann auch nach der Molkeabscheidung erfolgen.

3.3.1.1.2 Textur, Farbe, Geruch und Geschmack

Frischkäse können eine pastöse, körnige, bröselige oder schnittfeste Textur aufweisen. Die Farbe ist weiß bis elfenbeinfarben, Geruch und Geschmack sind mild säuerlich, aromatisch.

3.3.1.1.3 F.i.T.-Stufen und Höchstwassergehalte

Den handelsüblichen F.i.T.-Stufen (Fettgehalt in der Trockenmasse) entsprechen bei Frischkäse folgende Höchstwassergehalte.

Bezeichnung	F.i.T. in %	Höchstwassergehalt in %
Speisetopfen mager streichbar (streichfähig)	bis 5	81
Speisetopfen 10 % F.i.T. streichbar (streichfähig)	10	80
Speisetopfen mager	bis 5	78
Speisetopfen 10 % F.i.T.	10	78
Speisetopfen 20 % F.i.T.	20 *	78
Speisetopfen 30 % F.i.T.	30	75
Speisetopfen 40 % F.i.T.	40	75
Speisetopfen 50 % F.i.T.	50	72
Speisetopfen aus Milch mit natürlichem Fettgehalt	mind. 45	73
Gervais 45 % F.i.T.	45	70
Gervais 55 % F.i.T.	55	62
Gervais 65 % F.i.T.	65*	62
Gervais 70 % F.i.T.	70	62
Cottage Cheese mager	bis 5	82
Cottage Cheese 10 % F.i.T.	10	81
Cottage Cheese 20 % F.i.T.	20*	80
Cottage Cheese 30 % F.i.T.	30	78

* Referenzfettgehalt

Bezeichnung	F.i.T. in %*	Höchstwassergehalt in %
Frischkäse handgeschöpft aus Milch mit natürlichem Fettgehalt	mind. 45	78
Frischkäse XX % F.i.T	< 25	81
Frischkäse XX % F.i.T.	≥ 25	78
Frischkäse XX % F.i.T.	≥ 45	73
Frischkäse XX % F.i.T.	≥ 65	68

* Referenzfettgehalt 70 %
XX = deklarierter F.i.T. Gehalt in 5-er Schritten

Bei Skyr ist eine Mindesttrockenmasse nicht vorgesehen.

3.3.1.1.4 Trennverfahren bei der Herstellung

Bei der Herstellung von Frischkäse werden folgende Trennverfahren angewendet:

a) Abpressen, abtropfen lassen
b) Zentrifugieren
c) Es können auch Membrantrennverfahren eingesetzt werden, die eine Anreicherung des Molkeneiweißes im Endprodukt bewirken, wobei der Anteil des Molkeneiweißes im Gesamteiweiß im Endprodukt nicht größer ist als in der Milch. Der Anteil an Milchzucker ist nicht höher als in den nach lit. a) und b) hergestellten Produkten vergleichbarer Trockenmasse.

3.3.1.1.5 Wärmebehandlung und lebende Keime bei pastösem Frischkäse

Bei der Herstellung pastöser Frischkäse (Speisetopfen und Gervais) wird im Bruch-Molke-Gemisch eine Temperatur von 30 °C nicht überschritten. Nach Abtrennung der Molke erfolgt keine weitere Wärmebehandlung. Der Gehalt an lebenden produktspezifischen Keimen beträgt am Ende der Mindesthaltbarkeit mindestens 100.000 KbE/g.

Ausgenommen davon sind Speisetopfen und Frischkäse, bei denen das Molkeneiweiß mittels Thermoverfahren oder Membrantrennverfahren angereichert wurde. Bei diesen Verfahren erfolgt eine Erhitzung der Gallerte (des Bruch-Molke-Gemisches) bis höchstens 60 °C. Nach Abtrennung der Molke erfolgt keine weitere Wärmebehandlung.

3.3.1.1.6 Wärmebehandlung und lebende Keime bei schnittfesten, bröseligen und bei körnigen Frischkäsen

Bei der Herstellung schnittfester, bröseliger und körniger Frischkäse werden im Bruch-Molke-Gemisch folgende Temperaturen nicht überschritten:

- Frischkäse (z. B. Speisetopfen) schnittfest 42 °C
- Frischkäse (z. B. Speisetopfen) bröselig 51 °C
- Frischkäse (z. B. Cottage Cheese) körnig 60 °C

Nach Abtrennung der Molke erfolgt keine weitere Wärmebehandlung. Der Gehalt an lebenden produktspezifischen Keimen beträgt am Ende der Mindesthaltbarkeit mindestens 10.000 KbE pro Gramm.

3.3.1.1.7 Zusatz von Speisesalz

Speisesalz kann zugegeben werden.

3.3.1.1.8 Verwendung von Zusatzstoffen

Die Verwendung von Zusatzstoffen ist nicht zulässig.
Nur bei der Herstellung von Cottage Cheese kann nach der mikrobiellen Säuerung zur Einstellung des pH-Wertes eine Zugabe von Milchsäure oder Citronensäure erfolgen.

Lebensmittel mit verdickender Wirkung (z. B. Stärke, Gelatine) und Aromen werden nicht zugegeben.

3.3.1.1.9 Labzusatz

Sauermilchtopfen wird ohne Labzusatz hergestellt.

3.3.1.1.10 Wärmebehandelte Frischkäse

Frischkäse, die einer nachträglichen Wärmebehandlung unterworfen werden, sind als wärmebehandelte Frischkäse zu bezeichnen. Es gelten die Vorgaben gemäß Abs. 3.3.1.1.8.

Die F.i.T.-Stufen mit den dazugehörigen Höchstwassergehalten entsprechen den in Abs. 3.3.1.1.3 angeführten Werten.

3.3.1.1.11 Skyr

Skyr ist ein Frischkäse und wird üblicherweise aus Magermilch durch Säuerung mit thermophilen Milchsäurebakterienkulturen wie *Streptococcus thermophilus* und *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* und gegebenenfalls mesophilen Milchsäurebakterienkulturen hergestellt.

Ein geringer Zusatz von Lab ist möglich. Der Gehalt an lebenden produktspezifischen thermophilen Keimen beträgt am Ende der Mindesthaltbarkeit mindestens 100.000 KbE pro Gramm.

Zur Herstellung von Skyr kann analog zu den fermentierten Milcherzeugnissen (Abs. 6.1.5) eine Eiweißanreicherung auch vor der Fermentation durchgeführt werden. Der Mindesteiweißgehalt beträgt 8 %. Ein erhöhter Anteil von Molkenproteinen im Gesamteiweiß ist möglich.

3.3.1.2 Zubereitungen aus Frischkäse und wärmebehandelte Frischkäsezubereitungen

3.3.1.2.1 Frischkäsezubereitungen

Frischkäsezubereitungen bestehen aus Frischkäse und anderen Lebensmitteln. Dazu zählen auch die aus Speisetopfen mit Butter oder Rahm und unter Zugabe von geschmackgebenden Zutaten hergestellten Erzeugnisse, z. B. Liptauer.

Mindestens 51 % der Trockenmasse des Endproduktes bestehen aus Käsetrockenmasse, einschließlich des zugegebenen Milchfetts.

Nicht zugegeben werden Speiseöl, Speisefett sowie Fett oder Eiweiß, die nicht der Milch entstammen. Werden Zubereitungen von Lebensmitteln eingesetzt, denen Speiseöl, Speisefett und/oder Eiweiß, die nicht der Milch entstammen, zugegeben wurden, so darf der Fremdfettgehalt 2 % im Endprodukt nicht überschreiten.

Bei der Herstellung von Frischkäsezubereitungen kann jedoch nach der mikrobiellen Säuerung zur Einstellung des pH-Wertes eine Zugabe von Milchsäure erfolgen.

Werden Fruchtzubereitungen oder Zubereitungen sonstiger geschmacksgebender Zutaten eingesetzt, so entsprechen diese Abschnitt 10.

Bei Frischkäsezubereitungen ist ausschließlich der Zusatz von Zusatzstoffen und Aromen zulässig, die in Abschnitt 10 genannt sind.

3.3.1.2.2 Wärmebehandelte Frischkäsezubereitungen

Frischkäsezubereitungen können wie unter Abs. 3.3.1.1.10 beschrieben, einer nachträglichen Wärmebehandlung unterzogen werden.

Bei der Herstellung von wärmebehandelten Frischkäsezubereitungen kann nach der mikrobiellen Säuerung zur Einstellung des pH-Wertes eine Zugabe von Milchsäure erfolgen.

3.3.1.3 Industrietopfen

Industrietopfen ist das zum Zwecke der Weiterverarbeitung aus pasteurisierter Magermilch oder Buttermilch durch Säuerung hergestellte Produkt. Die Säuerung erfolgt durch Milchsäurebakterien.

Für die Weiterverarbeitung von Industrietopfen zu Sauermilchkäse oder Kochkäse werden allenfalls auch Reifungs-Mikroorganismen (z. B. Hefen, *Brevibacterium linens*) zugesetzt.

Industrietopfen enthält höchstens 70 % Wasser und ist bröselig. Bei seiner Herstellung werden im Bruch-Molke-Gemisch üblicherweise 55 °C nicht überschritten.

3.3.1.4 Ungereifte Käse

3.3.1.4.1 Mozzarella

Mozzarella ist ein ungereifter, rindenloser Käse, der mit Hilfe von Milchsäurebakterienkulturen und/oder organischen Säuren (Citronensäure, Milchsäure) sowie Lab hergestellt wird. Mozzarella zählt zu den Pasta-Filata-Käsen, bei denen die typisch faserige Teigstruktur durch „Überbrühen“ des Bruchs mit heißem Wasser erzielt wird. Die Bruchmasse wird in Molke gesäuert, anschließend erhitzt, geformt und gesalzen. Andere Produktionstechnologien sind erlaubt, sofern die charakteristischen Eigenschaften von Mozzarella erhalten bleiben. Mozzarella hat eine glatte, geschlossene Oberfläche. Der Käseteig ist weiß bis leicht gelblich, von faseriger Struktur und weich bis elastisch. Käse in Stangenform kann im Teig auch etwas fester sein. Der Geschmack ist mild, leicht säuerlich und leicht salzig.

Mozzarella mit hohem Wassergehalt ist ein Weichkäse, der gemeinsam mit Aufgussflüssigkeit (milde Salzlake) abgefüllt oder auch stangenförmig in Folie abgepackt wird.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	Höchstwassergehalt:
25 %	76 %
30 %	74 %
40 %	71 %
45 % (Referenzfettgehalt)	69 %

Der Mozzarella mit niedrigem Wassergehalt ist ein halbfester/halbweicher Schnittkäse mit homogener Käsemasse und ist zum Reiben geeignet.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	Höchstwassergehalt:
25 %	66 %
30 %	61 %
40 %	58 %
45 % (Referenzfettgehalt)	55 %

3.3.1.4.2 Schotten

3.3.1.4.2.1 Schotten

Schotten ist ein aus Buttermilch unter Zusatz von Rahm durch Säuerung mit Milchsäurebakterienkulturen und nachfolgendem Erhitzen auf über 85 °C, ohne Pressen hergestellter, topfenähnlicher, krümeliger Käse.

Er wird meist in Becher abgefüllt und weist einen mild-säuerlichen Geschmack auf.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	20 %
Höchstwassergehalt:	83 %

3.3.1.4.2.2 Rahmschotten (Mascarpone)

Rahmschotten (Mascarpone) ist ein aus mit Molkeneiweiß angereichertem Rahm, durch Zusatz von Milchsäurebakterienkulturen, Milchsäure oder Citronensäure mit nachfolgendem Erhitzen auf 85 bis 90 °C hergestellter, ungereifter Käse. Er wird in Becher abgefüllt und weist eine pastöse, streichfähige Textur, sowie einen milden bis ganz leicht säuerlichen Geschmack auf.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	85 % (Referenzfettgehalt)
Höchstwassergehalt:	55 %

Bei einer „Leicht“-Auslobung ist folgende Fettstufe möglich:

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	60 %
Höchstwassergehalt:	65 %

Soweit technologisch zur produktspezifischen Verwendung notwendig, können bei „Leicht“-Produkten Lebensmittel mit verdickender Wirkung zugesetzt werden. In diesem Fall ist die Bezeichnung „Rahmschottenzubereitung“ zu verwenden.

3.3.1.4.3 Ungereifte Weichkäse

Ungereifte Weichkäse werden mit Milchsäurebakterienkulturen und Lab hergestellt. Die Käse mit einem Gewicht von ca. 100 bis 300 g sind flachzylindrisch, rund, oval, rollen- oder kegelstumpfförmig und werden zum Teil in Molke verpackt.

Sie weisen eine glänzende, glatte Oberfläche auf. Die Farbe ist weißlich, die Textur gallertig bis weich-geschmeidig, weichschnittig bis schnittfest, streichfähig bis leicht krümelig. Die Schnittflächen sind glatt und ohne Lochung oder mit Bruchlochung. Geruch und Geschmack

sind mild säuerlich bis säuerlich, mit zunehmendem Alter ganz leicht herb, bei Salzzusatz leicht salzig.

3.3.2 Bezeichnung

3.3.2.1 Allgemein

Frischkäse und Zubereitungen daraus sowie ungereifte Käse werden mit den folgenden Bezeichnungen versehen, wobei alle Teile der Bezeichnung den gleichen Informationswert aufweisen.

3.3.2.2 Frischkäse inklusive Speisetopfen und Skyr

Frischkäse werden entsprechend Abs. 3.3.1.1.3 bezeichnet (z. B. Speisetopfen 20 % F.i.T.).

Skyr wird als solcher bezeichnet. Der Fettgehalt oder der F.i.T-Gehalt wird als Teil der Bezeichnung angegeben. Produkte, die 0,5 % Fett oder weniger enthalten, können auch mit der Angabe „fettfrei“ oder „mager“ bezeichnet werden.

3.3.2.3 Industrietopfen

Industrietopfen wird als solcher bezeichnet.

3.3.2.4 Molkeneiweiß-Anreicherung

Speisetopfen und Frischkäse, die gemäß Abs. 3.3.1.1.4 lit. c) hergestellt worden sind, werden als „Speisetopfen mit erhöhtem Gehalt an Molkeneiweiß“ bzw. „Frischkäse mit erhöhtem Gehalt an Molkeneiweiß“ bezeichnet.

3.3.2.5 Wärmebehandelte Frischkäse

Frischkäse, die einer Wärmebehandlung – siehe Abs. 3.3.1.1.10 – unterzogen worden sind, werden als „Wärmebehandelte Frischkäse ... % F.i.T.“ bezeichnet.

3.3.2.6 Frischkäsezubereitungen

Frischkäsezubereitungen werden als solche unter Angabe des die Frischkäsezubereitung charakterisierenden Lebensmittels bezeichnet.

Eine Angabe des F.i.T. Gehaltes oder der Fettstufe (bezogen auf die Milchbestandteile) ist möglich. Erfolgt keine Nährwertdeklaration, ist die Angabe des F.i.T Gehaltes oder der Fettstufe oder die Angabe „aus Milch mit natürlichem Fettgehalt“ (bei nicht im Fettgehalt eingestellter Käsereimilch) verpflichtend. Dies gilt auch für Zubereitungen aus wärmebehandeltem Frischkäse bzw. nachträglich wärmebehandelte Frischkäsezubereitungen.

Beispiele:

„Frischkäse ... % F.i.T. mit ...“, „Gervais ... % F.i.T. mit ...“, „Speisetopfen ... % F.i.T. mit ...“, „Cottage Cheese ... % F.i.T. mit ...“ . Das Voranstellen des zugesetzten Lebensmittels vor die

Käsebezeichnung, z. B. „Kräutergervais“, „Paprikatopfen“, „Fruchttopfen Erdbeere“, „Kräuterfrischkäse mit erhöhtem Molkeneiweißgehalt“ ist möglich.

3.3.2.7 Wärmebehandelte Frischkäsezubereitungen

Zubereitungen aus wärmebehandelten Frischkäsen bzw. nachträglich wärmebehandelte Frischkäsezubereitungen werden als „wärmebehandelte Frischkäsezubereitungen ... mit ...” bzw. „Frischkäse ... mit … wärmebehandelt“ bezeichnet.

3.3.2.8 Ungereifte Käse

Mozzarella, Schotten, Rahmschotten (Mascarpone) und ungereifte Weichkäse werden als solche unter Angabe des F.i.T.-Gehaltes oder der Fettstufe bezeichnet, z. B. Schotten 20 % F.i.T..

3.3.2.9 Käse aus Milch mit natürlichem Fettgehalt

Wenn der Käse aus nicht im Fettgehalt eingestellter Käsereimilch (Milch mit natürlichem Fettgehalt) hergestellt wird, kann die Kennzeichnung mit der Angabe „mindestens … % F.i.T.“ erfolgen, d.h. eine Überschreitung der Fettstufe „Vollfett“ wird toleriert.

3.4 Schaf-, Ziegen- und Büffelkäse sowie Mischkäse

3.4.1 Beschreibung

3.4.1.1 Allgemein

Zur Herstellung nachfolgend angeführter Käsesorten werden Schafmilch, Ziegenmilch, Büffelmilch sowie Mischungen dieser Milchsorten untereinander und / oder mit Kuhmilch verwendet.

Die Käse können aus Rohmilch, thermisierter oder pasteurisierter Milch hergestellt werden.

3.4.1.2 Lab-Frischkäse (z. B. nach Erlauftaler Art oder Mostviertler Schofkas)

Lab-Frischkäse werden durch Dicklegung mittels Lab und Milchsäurebakterienkulturen hergestellt. Das Dicklegen, Säuern und Entmolken erfolgt in spezifischen Formen (runde bis leicht ovale Striezel, Rollen oder „Gupferl”) mit einem Gewicht von ca. 100 bis 300 g.

Die Käse werden zum Teil auch mit Molke verpackt.

Diese Käse weisen eine glänzende, glatte Oberfläche ohne Hautbildung auf. Die Textur ist zart, geschmeidig. Schnittflächen sind glatt bis ganz leicht griesig.

Im Geruch und Geschmack sind die Käse mild, rein säuerlich, mit typischem, der jeweiligen Milchart entsprechendem Aroma – mit zunehmendem Alter ganz leicht herb.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	45 % (Referenzfettgehalt)
Höchstwassergehalt:	75 %

3.4.1.3 Frischkäse in Öl

Diese Käse werden unter Verwendung von Milchsäurebakterienkulturen und geringen Mengen Lab hergestellt. Je nach Produktcharakteristik wird die dickgelegte, gesäuerte Gallerte nach der Entmolkung in Bällchen oder Röllchen geformt.

Die Käse werden in Speiseöl eingelegt, dem Öl können Kräuter, Gewürze und andere Lebensmittel zugesetzt werden.

Die geformten Frischkäse haben einen weißlichen, hellgelben Teig und eine cremige, streichfähige Textur.

Im Geruch sind die Käse mild säuerlich mit typischem, der jeweiligen Milchart entsprechendem Aroma, der Geschmack ist durch die zugesetzten Lebensmittel geprägt.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	45 %
Höchstwassergehalt:	70 %

3.4.1.4 Andere Frischkäse

Frischkäse aus Schaf-, Ziegen-, Büffel- oder Mischmilch mehrerer Tierarten werden entsprechend den im Abschnitt 3.3 geltenden Bedingungen und Bezeichnungen hergestellt.

3.4.1.5 Ungereifte Weichkäse

Diese Käse werden unter Verwendung von Milchsäurebakterienkulturen und Lab hergestellt. Der Bruch wird nicht nachgewärmt, eventuell leicht gewaschen und ungepresst geformt.

Die Käseoberfläche kann auch mit Salz oder Speiseöl behandelt werden und bildet eine ziemlich geschlossene, jedoch nicht zähe Haut.

Im Inneren sind die Käse weißlich bis hellgelb zum Teil mit etwas hellerem Kern und vereinzelten Bruchlöchern. Der Teig ist schnittfest bis weich-geschmeidig.

Der Geschmack ist mild-säuerlich mit typischem der jeweiligen Milchart entsprechendem Aroma. Im Zuge der kurzen Lagerung kann auch eine leichte Reifung erfolgen. Der Zusatz von Gewürzen und Kräutern ist möglich.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	45 % (Referenzfettgehalt)
Höchstwassergehalt:	60 %

3.4.1.6 Ungereifte Schnittkäse

Diese Käse werden unter Verwendung von Milchsäurebakterienkulturen und Lab hergestellt. Der Bruch wird nachgewärmt, eventuell leicht gewaschen und gepresst oder ungepresst geformt. Die Lagerung der Käse erfolgt in Folie, die Käseoberfläche kann auch mit Salz oder Speiseöl behandelt werden. Die Käse sind unmittelbar nach der Herstellung konsumreif.

Ungereifte Schnittkäse werden in Laib-, Stangen- und auch Blockform mit einem Gewicht von ca. 0,5 bis 5,0 kg hergestellt.

Die Käse zeigen nur eine schwache Rindenbildung.

Der Käseteig ist weißlich bis hellgelb mit unterschiedlicher Lochung. Die Textur ist schnittfest, geschmeidig.

Der Geschmack ist mild säuerlich mit tierartspezifischem Milcharoma.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	45 % (Referenzfettgehalt)
Höchstwassergehalt:	50 %

3.4.1.7 Weichkäse mit Weißschimmel

Die Käse werden unter Verwendung von Milchsäurebakterienkulturen und Lab unter Zusatz von *Penicillium camemberti*-Kulturen hergestellt. Der Bruch wird nicht nachgewärmt, eventuell leicht gewaschen und ungepresst geformt.

Die Käse weisen einen gleichmäßig weißen bis cremefarbenen Schimmelrasen auf, unter dem eine leichte Rotschmierebildung bei fortgeschrittener Reife sichtbar werden kann.

Sie haben eine gut geschlossene, nicht zähe Haut. Im Inneren sind die Käse weißlich bis elfenbeinfarben, zum Teil noch mit etwas topfigem Kern und zeigen vereinzelt Bruch- oder kleine Gärlochung. Die Textur ist weichschnittig bis streichfähig, geschmeidig bis leicht schmelzend. Der Geschmack ist mild-säuerlich und leicht pikant mit Pilzaroma und tierartspezifischem Milcharoma.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	45 % (Referenzfettgehalt)
Höchstwassergehalt:	60 %

3.4.1.8 Weichkäse mit Rotkultur

Sie werden unter Verwendung von Milchsäurebakterienkulturen und Lab hergestellt. Der Bruch wird nicht nachgewärmt, eventuell leicht gewaschen und ungepresst geformt. Die Reifung erfolgt durch Behandlung der Käseoberfläche mit Rotkultur.

Die Käse weisen eine gleichmäßig verteilte, grifffeste, hellorange bis rotbraune Schmiereoberfläche ohne Rindenbildung, eventuell mit leichtem Milchschimmelanflug auf.

Der Teig ist weißlich bis elfenbeinfarben, geschlossen oder mit vereinzelter Bruchlochung, weichschnittig bis streichfähig, aber nicht fließend, geschmeidig, leicht schmelzend. Bei jüngeren Käsen ist ein topfiger Kern vorhanden, der sich aber nicht deutlich von der äußeren Schicht absetzt. Der Geschmack ist würzig bis pikant, mit Rotschmierearoma und mit tierartspezifischem Milcharoma.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	45 % (Referenzfettgehalt)
Höchstwassergehalt:	60 %

3.4.1.9 Foliengereifte Schnittkäse

Diese Käse werden unter Verwendung von Milchsäurebakterienkulturen und Lab hergestellt.

Der Bruch wird nachgewärmt, eventuell leicht gewaschen und gepresst oder ungepresst geformt. Die Reifung erfolgt in Folie.

Die Käse weisen eine trockene, glatte, weißliche bis gelbe, rindenlose Oberfläche auf.

Die Farbe des Käseteiges ist weißlich bis hellgelb mit unterschiedlicher Lochbildung. Die Textur ist schnittfest und geschmeidig. Im Geschmack sind die Käse mild, aromatisch bis leicht pikant mit tierartspezifischem Milcharoma.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	45 % (Referenzfettgehalt)
Höchstwassergehalt:	50 %

3.4.1.10 Schnittkäse mit Rotkultur

Diese Käse werden unter Verwendung von Milchsäurebakterienkulturen und Lab hergestellt.

Der Bruch wird nachgewärmt, eventuell leicht gewaschen und gepresst oder ungepresst geformt. Während der Reifung erfolgt die Behandlung mit Rotkultur.

Sie weisen eine grifffeste Rinde mit gleichmäßig verteilter Rotschmiere, eventuell mit leichtem Milchschimmelanflug auf.

Der Teig ist weißlich bis hellgelb, schnittfest, geschmeidig und schmelzend mit unterschiedlicher Lochung.

Der Geschmack des Käses ist, durch Rotschmiere bedingt, aromatisch bis pikant mit tierartspezifischem Milcharoma.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	45 % (Referenzfettgehalt)
Höchstwassergehalt:	50 %

3.4.2 Bezeichnung

3.4.2.1 Allgemein

Schaf-, Ziegen- und Büffelkäse werden als solche unter Beifügung des F.i.T.-Gehaltes oder der Fettstufe bezeichnet. Bei Schaf-, Ziegen- und Büffelkäse wird ein geringer Anteil an Kuhmilch in technologisch unvermeidbarem Ausmaß (max. 1 %) toleriert. Eine entsprechende Kennzeichnung hat jedenfalls zu erfolgen.

Käse, welche aus der Milch mehrerer Tierarten hergestellt sind (Mischkäse), werden als solche unter Beifügung des F.i.T.-Gehaltes oder der Fettstufen bezeichnet.

Beträgt der Anteil der Milch einer Tierart mehr als 50 %, kann diese Tierart in der Bezeichnung „Mischkäse“ vorangestellt werden:

z. B. Schafmischkäse oder Ziegenmischkäse.

Beträgt der Anteil der Milch einer Tierart unter 50 %, ist dieser Anteil in der Bezeichnung zu deklarieren. In diesen Fällen wird der Bezeichnung „Mischkäse“ oder der beschreibenden Bezeichnung die Angabe der Tierart nachgereiht:

z. B. Mischkäse mit mindestens 30 % Schafmilch, Mischkäse aus 60 % Kuh- und 40 % Schafmilch, Mischkäse mit 20 % Ziegenmilch, Mischkäse aus Kuhmilch mit 15 % Schafmilch, Schnittkäse aus 70 % Kuhmilch und 30 % Büffelmilch.

Beträgt der Anteil der Milch einer Tierart weniger als 10 %, darf eine Hervorhebung (Auslobung) dieser Tierart auf der Verpackung nicht angebracht werden.

3.4.2.2 Käsegruppe und -sorte

Eine nähere Bezeichnung nach der Käsegruppe entsprechend Abschnitt 3.1.7.1 bzw. nach der Sorte entsprechend Abschnitt 3.4 ist möglich, z. B. Ziegenfrischkäse 45 % F.i.T., Schafkäse 50 % F.i.T.

3.4.2.3 Käse aus Milch mit natürlichem Fettgehalt

Wenn der Käse aus nicht im Fettgehalt eingestellter Käsereimilch (Milch mit natürlichem Fettgehalt) hergestellt wird, kann die Kennzeichnung mit der Angabe „mindestens ... % F.i.T.“ erfolgen, eine mögliche Überschreitung der Fettstufe „Vollfett“ wird toleriert.

3.5 Schmelzkäse

3.5.1 Beschreibung

3.5.1.1 Allgemein

Schmelzkäse, Schmelzkäse streichfähig und Schmelzkäsezubereitungen werden aus Käse, mit oder ohne Zutaten, durch Erhitzen und Schmelzen unter Zugabe von Schmelzsalzen hergestellt.

3.5.1.2 Schmelzkäse

Die Trockenmasse des Endproduktes muss zumindest zu 51 Gewichtsprozenten aus Käsetrockenmasse bestehen. Als Zutaten, abgesehen von zulässigen Zusatzstoffen, werden nur Rahm, Butter, Butterfett, Speisesalz und Trinkwasser verwendet.

Entsprechend dem Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.) beträgt die Mindesttrockenmasse:

Nach dem Fettgehalt in der Trockenmasse	Schmelzkäse TM-Gewichtsprozent	Schmelzkäse streichfähig TM-Gewichtsprozent
Doppelfettstufe oder Doppelrahmstufe mindestens 65 %	50	40
Überfettstufe oder Rahmstufe mindestens 55 %	50	40

Nach dem Fettgehalt in der Trockenmasse	Schmelzkäse TM-Gewichtsprozent	Schmelzkäse streichfähig TM-Gewichtsprozent
Vollfettstufe mindestens 45 % (Referenzfettgehalt)	42	36
Dreiviertelfettstufe mindestens 35 %	42	36
Halbfettstufe mindestens 25 %	34	30
Viertelfettstufe mindestens 15 %	34	30

3.5.1.3 Schmelzkäse mit Käsesortenbezeichnung

Schmelzkäse und Schmelzkäse streichfähig mit einer Käsesortenbezeichnung werden nur in den Fettgehaltsstufen (F.i.T.) erzeugt, welche die namengebenden Käse aufweisen. Die Schmelzrohware muss mindestens 75 % der genannten Käsesorte enthalten. Der übrige Käse muss von einem ähnlichen Käsetyp stammen.

3.5.1.4 Zusatz von Milchprodukten

Für Schmelzkäse, Schmelzkäse streichfähig und Schmelzkäsezubereitungen ohne Käsesortenbezeichnung können zusätzlich zu den oben genannten Zutaten auch Milch und Milchprodukte verwendet werden, wenn der Laktosegehalt im Endprodukt 5 % nicht übersteigt.

3.5.1.5 Schmelzkäsezubereitungen

Schmelzkäsezubereitungen bestehen aus Schmelzkäse oder Schmelzkäse streichfähig und anderen Lebensmitteln (auch Käse). Die Schmelzkäsezubereitungen sind wie folgt zusammengesetzt:

a) Mindestens 51 % der Trockenmasse des Endproduktes bestehen aus Käsetrockenmasse, einschließlich des zugesetzten Milchfettes.
b) Der Mindestgehalt an Trockenmasse ist 30 %.
c) Der Anteil an aufgeschlossenem Milcheiweiß beträgt höchstens 5 % des Endproduktes.
d) Nicht zugesetzt werden Speiseöl sowie Fett und Eiweiß, die nicht der Milch entstammen, außerdem Lebensmittel, denen Speiseöl sowie Fett und Eiweiß zugesetzt wurden, die nicht der Milch entstammen.

3.5.1.6 Räucherschmelzkäse

Zur Herstellung von Räucherschmelzkäse und Räucherschmelzkäse streichfähig können sowohl die verwendete Schmelzrohware und die Zutaten als auch der fertige Schmelzkäse oder Schmelzkäse streichfähig geräuchert werden. Die Räucherung erfolgt durch frisch entwickelten Rauch aus naturbelassenen Hölzern, denen auch Gewürze zugesetzt werden können.

3.5.1.7 Schmelzkäse streichfähig und Schmelzkäsezubereitungen, die nur aus ungereiftem Weichkäse hergestellt werden

Diese enthalten in der Schmelzmischung mindestens 75 % ungereiften Weichkäse und weisen im Endprodukt eine Trockenmasse von mindestens 25 % auf. Die Werte der Tabelle in 3.5.1.2 finden keine Anwendung.

3.5.1.8 Fertigkäsefondue

Fertigkäsefondue ist eine Schmelzkäsezubereitung aus einer oder mehreren Käsesorten. Die Trockenmasse beträgt mindestens 30 %, mindestens 7 % hievon sind Käsetrockenmasse. Der Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.) beträgt mindestens 35 %, der Alkoholikagehalt (Wein, Spirituosen) mindestens 2 % des Endproduktes. Stärke kann bis höchstens 3 % des Endproduktes zugesetzt werden.

3.5.2 Bezeichnung

Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen werden mit den folgenden Bezeichnungen versehen. Die entsprechenden zusätzlichen Teile der Bezeichnung wie die Fettstufe (% F.i.T.), die Käsesorte bei Schmelzkäse mit Käsesortenbezeichnung (Abs. 3.5.1.3) und die namensgebenden zugesetzten Lebensmittel bei Schmelzkäsezubereitungen (Abs. 3.5.1.5), werden mit dem gleichen Informationswert wie die Bezeichnung „Schmelzkäse“, „-schmelzkäse“ oder „geschmolzen“ angegeben.

3.5.2.1 Schmelzkäse ohne Käsesortenbezeichnung

Schmelzkäse ohne Käsesortenbezeichnung (Abs. 3.5.1.1) werden als „Schmelzkäse … % F.i.T.“ bezeichnet. Streichfähige (streichbare) Schmelzkäse werden als solche gekennzeichnet.

3.5.2.2 Schmelzkäse mit Käsesortenbezeichnung

Bei Schmelzkäse mit Käsesortenbezeichnung (Abs. 3.5.1.3) wird die namensgebende Käsesorte im unmittelbaren Zusammenhang mit Schmelzkäse deklariert, z. B. „Emmentalerschmelzkäse, 45 % F.i.T.“ bzw. „Emmentaler-Schmelzkäse, 45 % F.i.T.“ oder die namensgebende Käsesorte wird als Ausgangsprodukt angegeben, z. B. „Schmelzkäse 45 % F.i.T. aus Emmentaler“. Streichfähige (streichbare) Schmelzkäse werden wie oben entsprechend gekennzeichnet.

Die Nachstellung des Begriffes „geschmolzen“ nach Angabe der Käsesorte, z. B. „Gervais … % F.i.T., geschmolzen“ ist möglich, wenn alle Teile der Sachbezeichnung den gleichen Informationswert aufweisen.

3.5.2.3 Schmelzkäsezubereitungen

Schmelzkäsezubereitungen werden durch Zusammenfassung der Bezeichnung des namengebenden zugesetzten Lebensmittels mit „Schmelzkäse“, z. B. „Schinkenschmelzkäse … % F.i.T.“ bzw. „Schinken-Schmelzkäsezubereitung … % F.i.T.“ oder durch Angabe des Zusatzes, z. B. „Schmelzkäsezubereitung … % F.i.T. mit Schinken“, gekennzeichnet.

Streichfähige (streichbare) Schmelzkäsezubereitungen werden als solche deklariert.

3.5.2.4 Zusatz von Milchprodukten

Schmelzkäse ohne Käsesortenbezeichnung (Abs. 3.5.1.1) und Schmelzkäsezubereitungen (Abs. 3.5.1.5), die mit Zusatz von Milchprodukten (Milchpulver, Molkenpulver, Molkenpaste u.a.) hergestellt werden, weisen in ihrer Kennzeichnung den Milchproduktzusatz in der Aufzählung der Bestandteile auf, wobei die Angabe „Molkenpulver“ bei Zugabe von Milch- und Molkenpulver ausreicht, der alleinige Zusatz von Milchpulver als solcher angegeben wird. Auch die Zugabe von Milch wird deklariert.

3.5.2.5 Fertigkäsefondue

Fertigkäsefondue (Abs. 3.5.1.8) weist zusätzlich die Bezeichnung „Schmelzkäsezubereitung“ oder „Zubereitung aus Schmelzkäse“ auf.

4 TOPFENCREMEN UND DESSERTS AUF MILCHBASIS

4.1 Beschreibung

4.1.1 Allgemein

Topfencremen werden aus Speisetopfen, Zucker und / oder Zuckerarten / Süßungsmittel, Fruchtsüßen / Fruchtsaftkonzentraten und geschmacksgebenden Zutaten, auch unter Zugabe von Rahm, Joghurt und anderen flüssigen Milchprodukten hergestellt. Der Anteil an Milchprodukten beträgt mindestens 51 %, davon mindestens 51 % Topfen.

Puddings und andere Desserts auf Milchbasis sind verzehrfertige Milchmischerzeugnisse und werden aus Milch (Milch verschiedener Fettstufen) und/oder Rahm und anderen Milchprodukten mit geschmacksgebenden und konsistenzgebenden Zutaten hergestellt. Abhängig von der Produktart werden auch andere Zutaten eingesetzt. Der Milchanteil beträgt mindestens 51 %.

4.1.2 Fruchtzusatz

Topfencremen mit Früchten enthalten grundsätzlich mindestens 7 % Früchte, eingerührt oder unvermischt.
Bei Zitrusfrüchten beträgt der Mindestanteil 2 %. Bei Zitrusfrüchten können auch Schalenöle mitverwendet werden.
Es werden nur reife, hochwertige Früchte (frisch oder tiefgekühlt) verwendet, die im Ganzen oder zerkleinert, mit oder ohne Zucker bzw. Zuckerarten, Süßungsmittel, Fruchtsüßen und Fruchtsaftkonzentraten einer schonenden Hitzebehandlung zur weitgehenden Inaktivierung der Mikroorganismen unterzogen werden. Dabei ist auf die Erhaltung der fruchteigenen Geschmacksstoffe zu achten. Zur Verhinderung der Bräunung ist ein Zusatz von Ascorbinsäure (E 300) „quantum satis“ zulässig. Bei Südfrüchten und Kernobst kann auch hitzesterilisierte Ware eingesetzt werden. Weiters können spezielle Erzeugnisse auch unter Verwendung von Dörr-

obst und getrockneten Früchten wie Pflaumen, Marillen, Feigen, Datteln usw. und unter Zusatz von Cerealien hergestellt werden. Werden Fruchtzubereitungen verwendet, entsprechen diese den Anforderungen von Abschnitt 10.

Desserts auf Milchbasis mit Früchten: Der Fruchtzusatz ist so zu bemessen, dass der Geschmack deutlich erkennbar ist.

4.1.3 Zusatz anderer geschmacksgebender Lebensmittel

Für Topfencremen und Desserts auf Milchbasis mit anderen geschmacksgebenden Lebensmitteln gelten sinngemäß die gleichen Anforderungen wie für Topfencremen mit Früchten und Desserts auf Milchbasis mit Früchten. Geschmacksgebende Lebensmittel werden so bemessen, dass der in der Bezeichnung angegebene Geschmack deutlich zu erkennen ist. Werden Zubereitungen eingesetzt, entsprechen diese dem Abschnitt 10.

4.1.4 Zusatzstoffe allgemein

Topfencremen werden ohne Konservierungsstoffe, Farbstoffe und Aromen, ausgenommen Vanillin, hergestellt. Die über Zubereitungen laut Abschnitt 10 in das Produkt gelangenden Stoffe bleiben unberücksichtigt.

Bei Desserts auf Milchbasis können färbende Lebensmittel (z.B. Karottenextrakt, Roter Rübensaft), echtes Karmin (E 120) und Carotin (E 160a) als Farbstoffe, Süßungsmittel sowie Aromen eingesetzt werden. Zusätzlich können Säureregulatoren (Citrate, Phosphate, Carbonate) und bei aufgeschlagenen Produkten Fettsäureester (E 471, E 472) als Emulgatoren eingesetzt werden. Konservierungsstoffe werden nicht zugesetzt.

4.1.5 Verdickungsmittel

Lebensmittel mit verdickender Wirkung (z. B. Gelatine, Milch- und Molkenproteine, Stärke, …) können eingesetzt werden. Ein Zusatz von Pektin (E 440), modifizierter Stärke (E 1420, E 1422, E 1440, E 1442), Johannisbrotkernmehl (E 410), Guarkernmehl (E 412), Carrageen (E 407), Xanthan (E 415), Agar-Agar (E 406), Gellan (E 418), Cellulose (E 460, E 466), Alginsäure (E 400) und Alginaten (z.B. E 401) ist möglich.

4.1.6 Puddings, Grießpudding, Milchreis und andere Desserts auf Milchbasis

- **Pudding**
  ist stichfest, löffelfest bis cremig und wird traditionell mit Milch und/oder Rahm und geschmacksgebenden sowie konsistenzgebenden Zutaten hergestellt. Aufgeschlagene Produkte sind möglich.

  - **Vanillepudding:**
    enthält Vanille und/oder Vanilleextrakt, die Zugabe von Vanillearoma ist möglich.

  - **Pudding mit Vanillegeschmack:**

enthält Vanillearoma oder Vanillin. Ein Wasserzusatz ist zulässig, sofern der Milchanteil von 51 % nicht unterschritten wird.

- **Schokoladepudding**:
  wird mit Schokolade[2] und/oder Schokoladenpulver hergestellt. Wird Schokolade ausgelobt oder auf der Verpackung abgebildet, dann wird Schokolade eingesetzt. Die Schokolademenge ist so zu bemessen, dass der Geschmack deutlich erkennbar ist. Bei Pudding mit weißer Schokolade wird Kakaobutter verwendet. Aromen, die einen Schokolade- oder Kakaogehalt vortäuschen, werden nicht verwendet.

- **Schokopudding:**
  enthält mindestens 1,0 % Kakaobestandteile.

- **Pudding mit Schokogeschmack:**
  Ein Mindestgehalt an Kakaobestandteilen ist nicht vorgegeben. Ein Wasserzusatz ist zulässig, sofern der Milchanteil von 51 % nicht unterschritten wird.

- **Pudding** mit sonstigen/anderen **geschmacksgebenden Zutaten**

- **Pudding** mit …-**geschmack**
  Für Pudding mit sonstigen geschmacksgebenden Zutaten (z. B. Karamellpudding) und Pudding mit …-geschmack (z. B. Pudding mit Pistaziengeschmack) gelten die Anforderungen sinngemäß.

- **Rahm-/Sahnepudding:**
  Wird mit Rahm auf der Basis eines Milchfettgehalts von mindestens 10 % hergestellt und enthält mindestens 8 % Milchfett. Die sonstigen Anforderungen gelten sinngemäß (analog).

- **Pudding mit Rahm-/Sahnetopping (Rahm-/Sahnezubereitung):**
  Bestehen aus einem Puddinganteil und einem Topping aus aufgeschlagener Rahm-/Sahnezubereitung.

- **Grießpudding:**
  Wird traditionell mit Milch und/oder Rahm sowie üblicherweise Weizengrieß hergestellt. Ein Wasserzusatz im technologisch erforderlichen Ausmaß ist zulässig. Die sonstigen Anforderungen gelten sinngemäß (analog).

- **Milchreis:**
  wird mit Milch und/oder Rahm hergestellt, die Konsistenz ist dickflüssig bis breiig. Die Körnigkeit des Reises ist deutlich wahrnehmbar. Ein Wasserzusatz im technologisch erforderlichen Ausmaß ist zulässig. Die sonstigen Anforderungen gelten sinngemäß (analog).

---

[2] Gemäß Codexkapitel B 15 Kakao-und Schokoladeerzeugnisse und gemäß der Verordnung über Kakao- und Schokoladeerzeugnisse (Schokoladeverordnung: BGBl. II Nr. 628/2003)

4.2 Bezeichnung von Topfencremen

4.2.1 Bezeichnungen

Es werden folgende Bezeichnungen verwendet:

- „Topfencreme ...“
- „Topfencreme ... mit Früchten”, „Topfencreme ... mit ...“, „... – Topfencreme“ wobei die enthaltenen Früchte namentlich genannt werden.
- „Topfencreme ... mit ...”, „... – Topfencreme“ (bei Topfencremen mit anderen geschmacksgebenden Zutaten), wobei das / die zugesetzten Lebensmittel in der Bezeichnung namentlich genannt werden.

4.2.2 Fettgehalt

Der F.i.T.-Gehalt der Topfencreme (nur Milchbestandteile) wird angegeben, z. B. „Topfencreme 20 % F.i.T. mit ...“.

4.2.3 Mager

Topfencremen, deren absoluter Fettgehalt unter 1 % liegt, wird entsprechend bezeichnet, z. B. „Topfencreme mager”, „Topfencreme mager mit ...”.

4.2.4 Aufgeschäumte Produkte

Liegt ein geschäumtes (aufgeschlagenes) Produkt vor, wird dies in der Bezeichnung deklariert, z. B. „aufgeschlagene Topfencreme ...”. Das zum Aufschlagen verwendete Gas wird angegeben.

4.2.5 Wärmebehandlung

Eine Wärmebehandlung der Topfencreme wird deklariert.

4.3 Bezeichnung von Desserts auf Milchbasis

Die Bezeichnungen für die in Abs. 4.1.6 angeführten Produkte lauten beispielsweise:

- “Vanillepudding“, “Schokoladenpudding” bzw. “Schokoladepudding”
- “Schokopudding”
- „Pudding mit Vanillegeschmack“, „Pudding mit Schokogeschmack“, „Pudding mit …-Geschmack“
- „Vanille-Sahnepudding“, „Sahnepudding mit Schokogeschmack“
- „Vanillepudding mit Oberszubereitung“ „Vanillepudding mit Rahmzubereitung“, „Vanillepudding mit Rahmtopping“, „Vanillepudding mit Sahnezubereitung“, „Pudding mit Sahnetopping mit … Geschmack“
- „aufgeschlagener Pudding“
- „Grießpudding“
- „Grießpudding mit … Geschmack“

- „Milchreis“,
- „Milchreis mit … Geschmack“

Sahne (der Begriff „Sahne“ kann gleichbedeutend mit den Begriffen „Rahm“ und „Obers“ verwendet werden).

Für Produkte, die nach Gewürzpflanzen benannt sind, gilt dies nicht, sofern ausschließlich Aromen nach Artikel 16 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 verwendet werden, die aus den in der Bezeichnung benannten Gewürzpflanzen (zum Beispiel Zimt) stammen.

Liegt ein geschäumtes (aufgeschlagenes) Produkt vor, wird dies in der Bezeichnung deklariert, z. B. „aufgeschlagener Pudding …”. Das zum Aufschlagen verwendete Gas wird angegeben.

Bei Pudding auf Milchbasis ist die Bezeichnung „Pudding …“ in Verbindung mit der Geschmacksrichtung ausreichend. Wird eine andere Basis verwendet, wird auf den Anhang 11 des Codex-Kapitels A5 Kennzeichnung und Aufmachung (Leitlinie über die täuschungsfreie Aufmachung von pflanzlichen, veganen und vegetarischen Lebensmitteln mit Bezug in der Kennzeichnung zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs) verwiesen.

5 MILCHMISCHERZEUGNISSE

5.1 Beschreibung

5.1.1 Allgemein

Milchmischerzeugnisse sind Mischungen von pasteurisierter Milch (Magermilch und Milch verschiedener Fettstufen) oder pasteurisiertem Rahm mit anderen Lebensmitteln. Der Milchanteil beträgt mindestens 51 %. Ein allfälliger Alkoholgehalt von höchstens 0,5 Vol.% wird nicht überschritten. Wenn nachstehend nicht anders geregelt, ist der Referenzfettgehalt der Ausgangsmilch 3,5 %. Bei Buttermilch gilt der Referenzfettgehalt von 1 %.

5.1.2 Milchmischerzeugnisse aus nichtfermentierter Milch oder nichtfermentiertem Rahm

5.1.2.1 Kakaomilch, Trinkkakao

Kakaomilch und Trinkkakao sind trinkfertige Zubereitungen aus Milch, Kakaopulver bzw. Magerkakaopulver, sowie Zucker oder Zuckerarten und Süßungsmitteln und allenfalls Vanillin. Trinkkakao enthält mindestens 1,5 % Kakaopulver. Kakaomilch enthält mindestens 1,5 % Kakaopulver oder mindestens 1,2 % Magerkakaopulver.

Zur Verhinderung der Entmischung können native Stärke und als Stabilisator Carrageen zugesetzt werden.

Kakaomilch und Trinkkakao werden weder gefärbt, chemisch konserviert, noch aromatisiert.

Diese Anforderungen gelten sinngemäß auch für Haltbar- und Sterilkakaomilch bzw. -trinkkakao.

5.1.2.2 Schokolademilch, Trinkschokolade

Schokolademilch und Trinkschokolade sind trinkfertige Zubereitungen aus Milch, Schokoladepulver, sowie Zucker oder Zuckerarten und Süßungsmitteln. Schokolademilch und Trinkschokolade enthalten mindestens 1,5 % Kakaobestandteile.

Neben Schokoladepulver kann Kakaopulver oder Magerkakaopulver zugegeben werden. Das Mischungsverhältnis Schokolade zur Summe der übrigen Kakaoerzeugnisse (insbesondere Magerkakao) beträgt in diesem Fall mindestens 1:1.

Zur Verhinderung der Entmischung können native Stärke und als Stabilisator Carrageen zugesetzt werden. Schokolademilch und Trinkschokolade werden weder gefärbt, chemisch konserviert noch aromatisiert. Das aus dem Schokoladepulver in das Produkt gelangende Vanillin bleibt außer Betracht.

Diese Anforderungen gelten sinngemäß auch für Haltbar- und Sterilschokolademilch bzw. -trinkschokolade.

5.1.2.3 Kaffeemilch, Vanillemilch, Karamellmilch, Malzmilch, Honigmilch und ähnliche Produkte mit geschmacksgebenden Zutaten

Diese Erzeugnisse werden analog der Kakao- und Schokolademilch aus Milch mit geschmacksgebenden Zutaten, wie Kaffee-Extrakt (auch in Pulverform), Vanille- oder Karamellzubereitung, Zucker oder Zuckerarten und Süßungsmitteln hergestellt. Bei Malz- und Honigmilch erfolgt die Süßung ausschließlich durch Malz und Honig.

Geschmacksgebende Zutaten sind derart zu bemessen, dass deren Geschmack im Milchmischerzeugnis deutlich erkennbar ist.

Die Zugabe von Stabilisatoren – mit Ausnahme von Carrageen zur Verhinderung der Entmischung von Kaffee in Pulverform – Verdickungsmitteln, Farbstoffen – mit Ausnahme der Färbung von Vanillemilch mit Beta-Carotin – und Konservierungsmitteln ist unzulässig. Auch Lebensmittel mit verdickender Wirkung, wie Stärke und Gelatine, werden nicht zugegeben.

Diese Anforderungen gelten sinngemäß auch für die entsprechenden Haltbar- und Sterilmilcherzeugnisse.

5.1.2.4 Fruchtmilch, Gemüsemilch

Diese Produkte werden aus Milch, Früchten, Fruchtsäften oder Fruchtzubereitungen bzw. Gemüse, Gemüsesäften oder Gemüsezubereitungen sowie Zucker, Zuckerarten und Süßungsmitteln hergestellt. Werden Frucht- oder Gemüsezubereitungen verwendet, so entsprechen diese den Anforderungen gem. Abschnitt 10.

Zur Verhinderung der Entmischung können native Stärke und als Stabilisatoren Pektin, modifizierte Stärke, Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl, Carrageen, und Xanthan zugesetzt werden.

Die Zugabe von Konservierungsmitteln ist unzulässig.

5.1.2.5 Rahmzubereitungen

Rahmzubereitungen, werden aus Rahm, Milch / Magermilch und sonstigen Milchprodukten hergestellt. Zusätzlich können Zucker und / oder Zuckerarten/Süßungsmittel, Fruchtsüße / Fruchtkonzentrate / Fruchtextrakte und / oder geschmacksgebende Zutaten zugefügt werden. Der Anteil an Rahm beträgt mindestens 51 % und das Endprodukt muss mindestens 10 % Fett enthalten.

Rahmzubereitungen mit Früchten enthalten grundsätzlich mindestens 7 % Früchte, eingerührt oder unvermischt. Bei Zitrusfrüchten beträgt der Mindestanteil 2 %. Bei Zitrusfrüchten können auch Schalenöle mitverwendet werden. Es werden nur reife, hochwertige Früchte (frisch oder tiefgekühlt) verwendet, die im Ganzen oder zerkleinert, mit oder ohne Zucker bzw. Zuckerarten, Süßungsmittel, Fruchtsüßen und Fruchtsaftkonzentraten einer schonenden Hitzebehandlung unterzogen werden. Dabei ist auf die Erhaltung der fruchteigenen Geschmacksstoffe zu achten. Zur Verhinderung der Bräunung ist ein Zusatz von Ascorbinsäure (E 300) „quantum satis“ zulässig. Bei Südfrüchten und Kernobst kann auch hitzesterilisierte Ware eingesetzt werden. Weiters können spezielle Erzeugnisse auch unter Verwendung von Dörrobst und getrockneten Früchten wie Pflaumen, Marillen, Feigen, Datteln usw. hergestellt werden. Werden Fruchtzubereitungen verwendet, entsprechen diese den Anforderungen gem. Abschnitt 10.

Für Rahmzubereitungen mit anderen beigegebenen Lebensmitteln gelten sinngemäß die gleichen Anforderungen wie für Rahmzubereitungen mit Früchten. Geschmacksgebende Lebensmittel werden so bemessen, dass der in der Sortenbezeichnung angegebene Geschmack deutlich zu erkennen ist. Werden Zubereitungen eingesetzt, entsprechen diese den Anforderungen gem. Abschnitt 10.

Rahmzubereitungen werden ohne Konservierungsmittel, Aromen (ausgenommen Vanillin) und Farbstoffe – mit Ausnahme der Färbung von Rahmzubereitungen mit Vanille mit Beta-Carotin (E 160a) – hergestellt. Die über Zubereitungen laut Abschnitt 10 in das Produkt gelangenden Stoffe bleiben unberücksichtigt.

Lebensmittel mit verdickender Wirkung (z. B. Gelatine, Milch- und Molkenproteine, Stärke, …) können eingesetzt werden. Bei Rahmzubereitungen ist der Einsatz von Pektin (E 440), modifizierter Stärke (E 1420, E 1422, E 1440, E 1442), Johannisbrotkernmehl (E 440), Guakernmehl (E 412), Carrageen (E 407), Xanthan (E 415), Agar-Agar (E 406), Cellulose (E 460, E 466) und von Alginaten (E 401) möglich. Zusätzlich können bei wärmebehandelten Produkten als Emulgator Fettsäureester (E 471, E 472) eingesetzt werden.

5.1.3 Milchmischerzeugnisse aus fermentierter Milch oder fermentiertem Rahm

5.1.3.1 Herstellung

Fermentierte Milchmischerzeugnisse werden aus pasteurisierter Milch (Magermilch und Milch verschiedener Fettstufen), eventuell mit angereicherter fettfreier Trockenmasse, oder pasteurisiertem Rahm hergestellt. Rahm enthält mindestens 10 % Fett. Das fermentierte Milchprodukt wie auch das daraus hergestellte Milchmischerzeugnis werden nicht erhitzt, so dass das Milchmischerzeugnis die produktspezifischen lebenden Mikroorganismen der fermentierten Milch oder des fermentierten Rahmes enthält. Am Ende der Mindesthaltbarkeitsfrist sind in 1 ml mindestens 1 Million[3] produktspezifische lebende Keime – bestimmt als koloniebildende Einheiten (KbE) – enthalten.

5.1.3.2 Kulturen

Nach Art der verwendeten Mikroorganismen unterscheidet man:

a) Milchmischerzeugnisse auf Joghurtbasis:
   Säuerung durch thermophile Joghurtmischkulturen;
   Joghurt (traditionell) wird mit Kulturen von *Streptococcus thermophilus* und *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*, „Joghurt mild“ mit Kulturen von *Streptococcus thermophilus* und anderen Lactobazillen als *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* hergestellt.
b) Milchmischerzeugnisse auf Sauermilch- und Buttermilchbasis:
   Säuerung durch Kulturen mesophiler Milchsäurebakterien;
c) Milchmischerzeugnisse auf Basis von Acidophilus- und Bifidusmilch, Kefir, Kumys oder sonstiger speziell fermentierter Milch: Säuerung durch Spezialkulturen; als Spezialkulturen für Kefir werden die in 6.2.10 bzw. 6.2.11 genannten Kulturen verwendet, bei „Fruchtkefir mild“ werden hefefreie Kulturen eingesetzt
d) Milchmischerzeugnisse aus fermentierter Milch:
   Säuerung durch Mischung der in lit. a) bis c) genannten Kulturen. Außerdem sind darunter auch Mischungen aus den in lit. a) bis c) genannten Produkten zu verstehen.

5.1.3.3 Änderung der Trockenmasse

Eine Anreicherung der fettfreien Milchtrockenmasse kann erfolgen durch:

a) Wasserentzug;
b) Zugabe von eingedickter Milch;
c) Zugabe von Trockenmilch (Milchpulver) oder Milcheiweißpulver;
d) Flüssigkeitsentzug mittels Membrantrennverfahren.

Eine allfällige Erhöhung der Trockenmasse wird nicht gesondert gekennzeichnet.

[3] Eine Messunsicherheit von 0,5 Log-Einheiten ist zu berücksichtigen.

Bei fermentierten Milchmischerzeugnissen, die als „…drinks“ bezeichnet werden, ist ein Zusatz von Wasser möglich, sofern der Milchanteil mindestens 51 % beträgt.

5.1.3.4 Fruchtjoghurt, Fruchtjoghurt mild, Fruchtsauermilch, Fruchtbuttermilch, fermentierte Fruchtmilch, Gemüsejoghurt usw.

Diese Produkte werden aus Joghurt, Joghurt mild, Sauermilch, Buttermilch usw., Früchten oder Fruchtzubereitungen usw., Zucker oder Zuckerarten und Süßungsmitteln, Cerealien oder Gewürzen hergestellt. Zur Süßung können auch Fruchtsaftkonzentrate oder Fruchtsüße verwendet werden.

Der Gehalt an Früchten in Fruchtjoghurt, Fruchtjoghurt mild usw. beträgt mindestens 7 % gerechnet auf die frische Frucht.

Bei trinkfähigen Produkten beträgt der Fruchtanteil mindestens 5 % gerechnet auf die frische Frucht. Ausgenommen davon sind Zitrusfrüchte, deren Anteil mindestens 2 % beträgt. Es können auch zusätzlich Schalenöle verwendet werden.

Es werden nur reife, hochwertige Früchte (frisch oder tiefgekühlt) verwendet, die im Ganzen oder zerkleinert, mit oder ohne Zucker, einer schonenden Hitzebehandlung zur weitgehenden Inaktivierung der Mikroorganismen unterzogen werden. Dabei ist auf die Erhaltung der fruchteigenen Geschmacksstoffe zu achten. Zur Verhinderung der Bräunung ist ein Zusatz von Ascorbinsäure (E 300) „quantum satis“ zulässig. Bei Südfrüchten und Kernobst kann auch hitzesterilisierte Ware eingesetzt werden. Weiters können spezielle Erzeugnisse auch unter Verwendung von Dörrobst und getrockneten Früchten wie Pflaumen, Marillen, Feigen, Datteln usw. hergestellt werden.

Werden Frucht- oder Gemüsezubereitungen verwendet, entsprechen sie den Anforderungen gem. Abschnitt 10.

Die Verwendung von Stabilisatoren, Verdickungsmitteln, Farbstoffen, Konservierungsmitteln, Aromastoffen und Lebensmitteln mit verdickender Wirkung, wie Stärke und Gelatine, ist unzulässig. Ausgenommen sind Substanzen, die über entsprechende Zubereitungen gem. Abschnitt 10 in das Milchmischerzeugnis gelangen.

5.1.3.5 Joghurt, Joghurt mild, Sauermilch, Buttermilch usw. mit Konfitüre

Zur Herstellung dieser Produkte wird nur ungefärbte, nicht chemisch konservierte Konfitüre verwendet. Die geschmacksgebenden Zutaten sind derart zu bemessen, dass ihr Geschmack im Milchmischerzeugnis deutlich erkennbar ist.

Die Verwendung von Stabilisatoren, Verdickungsmitteln, Farbstoffen, Konservierungsmitteln, Aromastoffen und Lebensmitteln mit verdickender Wirkung, wie Stärke und Gelatine, ist unzulässig. Ausgenommen sind die aus Konfitüre in das Produkt gelangenden Substanzen.

5.1.3.6 Joghurt, Joghurtmilch, Sauermilch, Buttermilch usw. mit Fruchtmark (Obstmark) oder Fruchtsaft

Zur Herstellung dieser Produkte werden nur physikalisch haltbar gemachte geschmacksgebende Zutaten (Fruchtmark, Fruchtsaft) sowie Zucker, Zuckerarten und Süßungsmittel verwendet. Die geschmacksgebenden Zutaten sind derart zu bemessen, dass der jeweilige Geschmack im Milchmischerzeugnis deutlich erkennbar ist.

Werden Zubereitungen aus Fruchtmark (Obstmark) verwendet, so entsprechen sie sinngemäß den Anforderungen des Abschnittes 10.

Die Verwendung von Stabilisatoren, Verdickungsmitteln, Farbstoffen, Konservierungsmitteln, Aromastoffen und Lebensmitteln mit verdickender Wirkung, wie Stärke und Gelatine, ist unzulässig. Ausgenommen sind Substanzen, die über entsprechende Zubereitungen gem. Abschnitt 10 in das Milchmischerzeugnis gelangen.

5.1.3.7 Schokolade-, Kakao-, Magerkakao-, Kaffee-, Mocca-, Malz-, Honig-, Vanillejoghurt und -joghurt mild, -sauermilch, -buttermilch und ähnliche Produkte mit geschmacksgebenden Zutaten

Diese Erzeugnisse werden unter Verwendung der der Bezeichnung entsprechenden Bestandteile hergestellt. Die geschmacksgebenden Zutaten sind derart zu bemessen, dass deren Geschmack im Milchmischerzeugnis deutlich erkennbar ist. Bei Malz-, Honigjoghurt und -joghurt mild, -sauermilch, -buttermilch usw. erfolgt die Süßung ausschließlich durch Malz bzw. Honig.

Die Verwendung von Stabilisatoren, Verdickungsmitteln, Farbstoffen – mit Ausnahme der Färbung von Vanilleprodukten mit Beta-Carotin – Konservierungsmitteln, Aromastoffen und Lebensmitteln mit verdickender Wirkung, wie Stärke und Gelatine, ist unzulässig. Ausgenommen sind Substanzen, die über entsprechende Zubereitungen gem. Abs. 10 in das Milchmischerzeugnis gelangen.

5.2 Bezeichnung

5.2.1 Kakaomilch, Trinkkakao

Die Bezeichnungen für die in Abs. 5.1.2.1 angeführten Produkte lauten:

- „Kakaomilch aus Milch mit ... % Fett“
- „Kakaomilch aus Magermilch“
- „Kakaomilch aus Milch mit ... % Fett und ... % Magerkakao“
- „Kakaomilch aus Magermilch und ... % Magerkakao“
- „Kakaomilch aus Milch mit ... % Fett und Magerkakao“
- „Kakaomilch aus Magermilch und Magerkakao“

Die Kakao- bzw. Magerkakaomenge wird deklariert.

Für Trinkkakao bzw. Haltbar- und Sterilkakaomilch bzw. -trinkkakao gelten die angeführten Bezeichnungen sinngemäß.

5.2.2 Schokolademilch, Trinkschokolade

Die Bezeichnungen für die in Abs. 5.1.2.2 genannten Produkte lauten:

- „Schokolademilch (Trinkschokolade) aus Milch mit ... % Fett“
- „Schokolademilch (Trinkschokolade) aus Magermilch“

Die Schokolade- bzw. Kakaomenge wird deklariert.

Für Haltbar- und Sterilschokolademilch bzw. -trinkschokolade gelten die angeführten Bezeichnungen sinngemäß.

5.2.3 Kaffeemilch, Vanillemilch und ähnliche Produkte

Die Bezeichnungen für die in Abs. 5.1.2.3 angeführten Produkte lauten:

- „Kaffeemilch aus Milch mit ... % Fett“
- „Malzmilch aus Milch mit ... % Fett“

Weitere Bezeichnungen erfolgen sinngemäß.

Für Haltbar- und Sterilmilcherzeugnisse gelten die angeführten Bezeichnungen sinngemäß.

5.2.4 Fruchtmilch, Gemüsemilch

Die Bezeichnungen für die in Abs. 5.1.2.4 angeführten Produkte lauten:

- „Fruchtmilch aus Milch mit ... % Fett, mit ...“
- „Gemüsemilch aus Milch mit ... % Fett, mit ...“
- z. B.: „Fruchtmilch aus Milch mit 3,6 % Fett, mit Erdbeeren“. Die verwendete Frucht- oder Gemüseart kann zusätzlich zur Nennung in der Bezeichnung auch in Form einer Abbildung zum Ausdruck gebracht werden.

5.2.5 Rahmzubereitungen

Die Bezeichnungen für die in Abs. 5.1.2.5 angeführten Produkte lauten:

„Rahmzubereitung ...“, „Rahmzubereitung … mit Früchten“, „Rahmzubereitung ... mit …“, „… - Rahmzubereitung“ wobei die enthaltenen Früchte namentlich genannt werden.

„Rahmzubereitung … mit …“ „…-Rahmzubereitung“ (bei Rahmzubereitungen mit anderen geschmacksgebenden Zutaten), wobei das / die zugesetzten Lebensmittel namentlich genannt wird / werden.

Der Fettgehalt der Rahmzubereitung wird angegeben, z. B. „Rahmzubereitung 15 % Fett“, „Rahmzubereitung 15 % Fett mit ...“.

Die verwendete Frucht- oder Gemüseart sowie das / die zugesetzten Lebensmittel können zusätzlich zur Nennung in der Bezeichnung auch in Form einer Abbildung zum Ausdruck gebracht werden.

5.2.6 Fermentierte Milch oder fermentierter Rahm mit Früchten und Gemüse

Die Bezeichnungen für die in Abs. 5.1.3.4 angeführten Produkte lauten:

- „Fruchtjoghurt aus Milch mit ... % Fett, mit ...“ bzw. „Joghurt mit Früchten aus Milch mit ... % Fett, mit ...“
- „Fruchtjoghurt mild aus Milch mit ... % Fett, mit ...“ bzw. „Joghurt mild mit Früchten aus Milch mit ... % Fett, mit ...“
- „Fruchtsauermilch aus Milch mit ... % Fett, mit ...“
- „Fruchtbuttermilch aus Milch mit ... % Fett, mit ...“
- „Fermentierte Fruchtmilch aus Milch mit ... % Fett, mit ...“
- „Fruchtrahmjoghurt“ bzw. „Fruchtsahnejoghurt“ aus Rahm mit ... % Fett, mit ...“
- „Fruchtrahmjoghurt mild“ bzw. „Fruchtsahnejoghurt mild aus Rahm mit ... % Fett, mit ...“
- „Frucht-Sauerrahm aus Rahm mit ... % Fett, mit ...“
- „Fruchtrahmkefir aus Rahm mit ... % Fett, mit ...“
- „Kefir mild … % Fett mit … % Früchten, ohne kefirtypische Hefen“ bzw. „Fruchtkefir mild … % Fett, ohne Verwendung von kefirtypischen Hefen hergestellt“
- „Fermentierter Fruchtrahm aus Rahm mit ... % Fett, mit ...“
- z. B.: „Fruchtjoghurt aus Milch mit 3,2 % Fett, mit Erdbeeren“.
- z. B. „Trinkjoghurt mit Früchten“ oder „Trinkfruchtjoghurt“
- z. B. „Joghurtdrink mit … % Früchten“, „Joghurtdrink mit … % Joghurt“ (Produkte mit Wasserzusatz lt. Abs. 5.1.3.3). Bei diesen Produkten ist der Joghurtanteil anzugeben.
- Die mit Gemüse hergestellten Produkte werden analog gekennzeichnet.
- Die verwendete Frucht- oder Gemüseart kann zusätzlich zur Nennung in der Bezeichnung auch in Form einer Abbildung zum Ausdruck gebracht werden.

Der Fettgehalt der verwendeten Milch wird als Teil der Bezeichnung deklariert.

Die Frucht- oder Gemüsemenge ist in Prozenten anzugeben.

5.2.7 Fermentierte Milchprodukte mit Konfitüre

Die Bezeichnungen für die in Abs. 5.1.3.5 angeführten Produkte lauten:

- „Joghurt mit ...konfitüre[4], aus Milch mit ... % Fett“
- „Joghurt mild mit ...konfitüre[5], aus Milch mit ... % Fett“

[4] siehe Verordnung über Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Maronenkrem (Konfitürenverordnung) BGBl. II Nr. 897/1995.

[5] siehe Verordnung über Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Maronenkrem (Konfitürenverordnung) BGBl. II Nr. 897/1995.

- z. B.: „Joghurt mit Erdbeerkonfitüre, aus Milch mit 3,6 % Fett“

Die mit Buttermilch, Sauermilch, fermentierter Milch oder fermentiertem Rahm hergestellten Produkte werden analog gekennzeichnet. Die Fruchtart kann zusätzlich zur Nennung in der Bezeichnung auch in Form einer Abbildung zum Ausdruck gebracht werden.

5.2.8 Fermentierte Milchprodukte mit Fruchtmark oder Fruchtsaft

Die Bezeichnungen für die in Abs. 5.1.3.6 angeführten Produkte lauten:

- „Joghurt mit „... fruchtmark“ aus Milch mit ... % Fett“
- „Joghurt mild mit „... fruchtmark“ aus Milch mit ... % Fett“
- z. B.: „Joghurt mit Erdbeerfruchtmark aus Milch mit 3,6 % Fett“

Weitere Bezeichnungen erfolgen sinngemäß.

5.2.9 Fermentierte Milchprodukte mit geschmacksgebenden Zutaten

Die Bezeichnungen für die in Abs. 5.1.3.7 angeführten Produkte lauten:

- „Schokoladejoghurt aus Milch mit ... % Fett“
- „Schokoladejoghurt mild aus Milch mit ... % Fett“
- z. B.: „Schokoladejoghurt aus Milch mit 3,6 % Fett“

Weitere Bezeichnungen erfolgen sinngemäß.

5.2.10 Bezeichnung „naturrein“

Fruchtmilch, Fruchtjoghurt, Fruchtjoghurt mild, Fruchtbuttermilch, Fruchtsauermilch, Fruchtkefir und fermentierte Fruchtmilch, die mit Früchten und Zucker oder Fruchtzucker oder mit naturreinen Fruchtzubereitungen gemäß 10.3.1 hergestellt worden sind, können als „n a t u r r e i n“ bezeichnet werden.

6 FERMENTIERTE MILCHERZEUGNISSE

6.1 Allgemeine Beschreibung fermentierter Produkte

6.1.1 Herstellung

Fermentierte Milchprodukte (Sauermilch, Acidophilusmilch, Bifidusmilch, Joghurt, Joghurt mild, Rahmjoghurt, Rahmjoghurt mild, Sauerrahm, Crème fraîche, Kefir, Kefir mild, Rahmkefir, Rahmkefir mild, Buttermilch, echte Buttermilch) werden durch Fermentation von Milch mit verschiedenem Fettgehalt (weniger als 10 % Fett) oder Rahm (mindestens 10 % Fett) mit produktspezifischen Kulturkeimen, vorwiegend aus der Milchsäurebakteriengruppe, hergestellt.

6.1.2 Angabe Tierart

Die Produkte werden aus Kuhmilch hergestellt. Wird Milch anderer Tierarten verwendet, so ist auf diesen Umstand in der Bezeichnung unter Nennung der Tierart hinzuweisen. Bei der Mischung von Milch verschiedener Tierarten sind alle Tierarten zu nennen.

6.1.3 Wärmebehandlung der Ausgangsmilch

Zur Verringerung der Synärese im Endprodukt ist eine Hocherhitzung der Ausgangsmilch auf Temperaturen über 85 °C für einige Minuten üblich.

6.1.4 Wärmebehandlung der Produkte

Eine Wärmebehandlung der Produkte nach der Fermentation erfolgt nicht.

6.1.5 Anreicherung

Eine Anreicherung durch Entzug von Wasser mittels Eindampfen kann durchgeführt werden. Außer bei echter Buttermilch ist zur Erhöhung der Milchtrockenmasse, insbesondere des Milcheiweißgehaltes, auch eine Zugabe von Vollmilchpulver, Magermilchpulver, Milcheiweißpulver, Molkepulver, Molkeneiweißpulver oder Kaseinpulver, Caseinaten oder aber entsprechenden flüssigen Konzentraten oder Retentaten möglich. Auch Membrantrennverfahren wie Ultrafiltration oder Umkehrosmose können zur Erhöhung der Trockenmasse in der Ausgangsmilch eingesetzt werden. Bei fermentierten Milchprodukten mit einem Milcheiweißgehalt über 5,6 % kann die Anreicherung auch nach der Fermentation erfolgen.

6.1.6 Verwendung von Zutaten

Milchfremdes Eiweiß und Fett sowie milchfremde Lebensmittel – mit Ausnahme von Speisesalz und Kräutern im Falle von Crème fraîche – werden nicht zugesetzt.

6.1.7 Verwendung von Zusatzstoffen

Verdickungsmittel, Emulgatoren oder Stabilisatoren, Konservierungsmittel, Farbstoffe, Süßungsmittel, Aromen oder sonstige Zusatzstoffe und Lebensmittel mit verdickender Wirkung werden nicht zugesetzt.

6.1.8 Kulturen zur Fermentation

Die Fermentation erfolgt durch Beimpfen und Bebrüten der vorbehandelten Milch hauptsächlich mit Milchsäurebakterienkulturen, insbesondere der Gattungen *Streptococcus*, *Lactococcus*, *Leuconostoc*, *Lactobacillus*, *Bifidobacterium*, bei Kefir auch unter Verwendung von Hefen und gegebenenfalls Essigsäurebakterien.

6.1.9 Inkubationsbedingungen

Die Inkubation erfolgt je nach verwendeter Kultur bei Temperaturen von etwa 20 bis 45 °C. Dabei werden Kurzzeitverfahren für etwa 2 bis 8 Stunden oder Langzeitverfahren für etwa 12

bis 20 Stunden, basierend auf geringerem Säuerungskulturenzusatz und / oder einer Abweichung vom Temperaturoptimum der jeweiligen Kulturen. Die Säuerung erreicht danach pH-Werte zwischen 4,7 bis 4,0.

6.1.10 Fermentation im Tank oder in der Endverpackung

Fermentierte Milchprodukte werden entweder im Tank fermentiert und dann abgefüllt (gerührte Produkte) oder in der Endverpackung fermentiert (stichfeste Produkte).

6.1.11 Lebendkeimzahl

Fermentierte Milchprodukte enthalten bis zum Ende ihrer Mindesthaltbarkeit mindestens 10 Millionen[6] an produktspezifischen lebenden Kulturkeimen pro Gramm (Kolonie bildende Einheiten / g), wobei eine Unterschreitung dieses Grenzwertes bei Sauerrahm (mindestens 10 % Fett) um maximal eine Zehnerpotenz und bei Crème fraîche (mindestens 30 %) um maximal 2 Zehnerpotenzen toleriert wird. Werden bestimmte Keime zusätzlich ausgelobt, so enthalten die Produkte am Ende der Mindesthaltbarkeit hiervon noch mindestens 1 Million Keime pro Gramm (Koloniebildende Einheiten / g). Kefir enthält am Ende der Mindesthaltbarkeit noch mindestens 10.000 Hefen pro Gramm, Kefir mild noch mindestens 1.000 Hefen pro Gramm.

6.2 Spezifische Beschreibung der fermentierten Produkte

6.2.1 Sauermilch

Sauermilch wird durch Fermentation mit überwiegend mesophilen Milchsäurebakterien aus Milch mit weniger als 10 % Fett (Referenzfettgehalt 3,5 %), aus Magermilch oder aus Milch mit natürlichem Fettgehalt hergestellt. Sie weist eine weiße Farbe, einen säuerlich, aromatischen Geschmack und Geruch sowie eine stichfeste oder dickflüssig sämige, glatte Textur auf. Die Produkte scheiden keine oder nur ganz leicht Molke ab.

6.2.2 Acidophilusmilch

Acidophilusmilch wird unter Verwendung von Kulturen der Spezies *Lactobacillus acidophilus* hergestellt.

6.2.3 Bifidusmilch

Bifidusmilch wird unter Verwendung von Kulturen der Gattung *Bifidobacterium* hergestellt.

6.2.4 Joghurt

Joghurt wird aus Milch mit einem Fettgehalt von weniger als 10 % (Referenzfettgehalt 3,5 %) unter Verwendung von Joghurtkultur, einer Mischkultur aus *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* und *Streptococcus thermophilus* hergestellt. Stichfeste Produkte weisen eine ebene, porzellanartig glänzende, glatte Oberfläche auf und setzen keine oder nur ganz leicht

[6] Eine Messunsicherheit von 0,5 Log-Einheiten ist zu berücksichtigen.

Molke ab. Gerührte Produkte sind sämig und glatt. Die gerührten Produkte können auch homogenisiert oder durch andere physikalische Verfahren in der Viskosität abgesenkt und in trinkfähiger Konsistenz abgefüllt werden. Geruch und Geschmack dieser Produkte sind säuerlich und ganz leicht herb mit Joghurttypischem Aroma.

6.2.5 Joghurt mild

Joghurt mild wird wie Joghurt hergestellt, jedoch ohne die Verwendung von *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*. Anstelle dieser Spezies werden weniger stark säuernde Kulturen verwendet. Geruch und Geschmack dieser Produkte sind mild, also nur leicht säuerlich.

6.2.6 Rahmjoghurt

Rahmjoghurt wird wie Joghurt hergestellt, jedoch unter Verwendung von Rahm, meist mit 10 % Fett, oder aber auch höheren Werten.

6.2.7 Rahmjoghurt mild

Rahmjoghurt mild wird wie Rahmjoghurt hergestellt, allerdings mit Kulturen wie bei Joghurt mild.

6.2.8 Sauerrahm

Sauerrahm wird wie Sauermilch hergestellt, jedoch aus Rahm (mindestens 10 % Fett), meist aber mit Rahm mit 15 % Fett (Referenzfettgehalt).

6.2.9 Crème fraîche

Crème fraîche wird aus Rahm mit mindestens 30 % Fett , meist 36 % Fett, sonst aber wie Sauerrahm, hergestellt. Eine Zugabe von Speisesalz und Kräutern gemäß Abs. 6.1.6 zu Crème fraîche ist möglich.

6.2.10 Kefir

Kefir wird durch Fermentation von Milch mit einem Fettgehalt von weniger als 10 %, meist 3,5 % (Referenzfettgehalt) mittels Mischkultur aus Milchsäurebakterien und Hefen hergestellt. Kefir ist ein weißes, durch Kohlendioxidentwicklung schwach schäumendes Milchprodukt mit säuerlichem, angenehm hefigem Geschmack, das geringe Mengen Alkohol enthält (0,05 bis 0,5 Volumsprozent). Kefir setzt keine oder nur ganz leicht Molke ab.

6.2.11 Kefir mild

Kefir mild wird wie Kefir hergestellt. Es werden Kulturen ähnlich jenen zu Kefir, jedoch ohne milchzuckervergärende Hefen verwendet. Bei der Herstellung von „laktosefreiem Kefir mild“ erfolgt die Herstellung ohne Hefen.

6.2.12 Rahmkefir

Rahmkefir wird wie Kefir hergestellt, jedoch unter Verwendung von Rahm, meist mit 10 % Fett.

6.2.13 Rahmkefir mild

Rahmkefir mild wird wie Rahmkefir, hergestellt, allerdings mit Kulturen wie bei Kefir mild.

6.2.14 Buttermilch

Buttermilch wird durch Säuerung mit teils aromabildenden, mesophilen Buttereikulturen aus Milch mit bis zu 1 % Fett (Referenzfettgehalt) hergestellt, meist aus Magermilch oder Milch mit 1 % Fett. Sie weist eine weiße Farbe, einen rein säuerlichen, aromatischen Geschmack und Geruch sowie eine dickflüssig sämige, glatte Textur auf. Ein leichtes Schäumen aufgrund der Gasbildung durch die Kultur ist möglich. Charakteristisch ist die Ausbildung des Butteraromas durch die verwendeten Buttereikulturen. Buttermilch setzt keine oder nur ganz leicht Molke ab.

6.2.15 Echte Buttermilch

Echte Buttermilch ist die als Nebenerzeugnis beim Verbuttern von saurem Rahm zurückbleibende, schwach gelbliche Flüssigkeit, die neben Resten des Milchfettes noch alle übrigen Milchbestandteile, allerdings in veränderten Gewichtsanteilen zum Ausgangsprodukt enthält. Ihr Fettgehalt liegt nicht über 1 %. Eine Trockenmasseanreicherung erfolgt – wenn überhaupt – nur durch Entzug von Wasser. Echte Buttermilch ist im Geschmack und Geruch säuerlich-aromatisch bis leicht herb und weist eine flüssig sämige Textur auf. Sie ist weiß bis schwach gelblich und setzt keine oder nur ganz leicht Molke ab. Echte Buttermilch, die aus Rohmilch hergestellt wird, kann einen leicht bräunlichen Farbton aufweisen.

6.2.16 Joghurt nach griechischer Art

Joghurt nach griechischer Art sind fermentierte Milchprodukte, die eine erhöhte Anreicherung der Trockenmasse (des Fettgehaltes und / oder des Milcheiweißgehaltes) aufweisen, um eine festere Konsistenz als bei üblichen Joghurts zu erreichen.

6.3 Bezeichnung

6.3.1 Angabe Tierart

Wird andere Milch als Kuhmilch verwendet, so wird das Tier, von dem die Milch gewonnen wurde, in der Bezeichnung angegeben, z. B. „Schafmilchjoghurt …“

6.3.2 Anteil Tierart

Wird Milch mehrerer Tierarten verwendet, so werden die Anteile in Masseprozenten angegeben.

6.3.3 Bezeichnungen

Es werden folgende Bezeichnungen verwendet:

„Fermentierte Milch ...“, „Sauermilch ...“, „Acidophilusmilch ...“, „Bifidusmilch …“, „Joghurt …“, „Joghurt mild …“, „Rahmjoghurt …“, „Rahmjoghurt mild …“, „Trinkjoghurt“, „Trinkjoghurt mild“, „Rahmtrinkjoghurt“, „Rahmtrinkjoghurt mild“, „Sauerrahm …“, „Crème fraîche …“, „Kefir …“, „Kefir mild …“, „Rahmkefir …“, „Rahmkefir mild …“ „Buttermilch …“, „echte Buttermilch …“, „Joghurt nach griechischer Art …“.

6.3.4 Kennzeichnung von Produkten, die mit Rohmilch hergestellt werden

Produkte, welche ohne Wärmebehandlung der Ausgangsmilch in Verkehr gebracht werden, werden gemäß der VO (EG) Nr. 853/2004 idgF bezeichnet, z. B.: „Fermentierte Milch, mit Rohmilch hergestellt…“, „echte Buttermilch, mit Rohmilch hergestellt …“, „Joghurt, mit Rohmilch hergestellt…“.

6.3.5 Fettgehalt

Der Fettgehalt des Produktes in Masseprozenten ist in der Bezeichnung oder in ihrer unmittelbaren Nähe anzugeben. Produkte, die 0,5 % Fett oder weniger enthalten, können auch durch die Angabe des Wortes „fettfrei“ bzw. „mager“ bezeichnet werden, z. B. „Sauermilch 3,5 % Fett ...“, „Sauermilch 0,5 % Fett“, „Buttermilch, mager …“, „Joghurt, mager…“, „Magerjoghurt 0,5 % Fett“.

6.3.6 Kefir mild, laktosefreier Kefir mild

„Kefir mild“ wird in der Nähe der Bezeichnung mit „ohne milchzuckervergärende Hefen“ gekennzeichnet. Bei „laktosefreiem Kefir mild“ wird dies mit „ohne kefirtypische Hefen“ oder „ohne Verwendung von kefirtypischen Hefen hergestellt“ gekennzeichnet.

6.3.7 Crème fraîche

Eine allfällige Zugabe von Speisesalz bzw. Kräutern bei „Crème fraîche“ wird angegeben.

7 FLÜSSIGE MOLKEERZEUGNISSE

7.1 Molke

Molke wird durch vollständiges oder teilweises Abscheiden des Eiweißes aus Milch hergestellt.

Süßmolke – ist durch Abscheiden des Milcheiweißes (hpts. Kasein) durch hauptsächlich Labeinwirkung gewonnenes Milchserum.

Sauermolke – durch Abscheiden von Milcheiweiß bei überwiegender Säureeinwirkung gewonnenes Milchserum.

Molke – durch Mikrofiltration gewonnenes Milchserum.

7.2 Trinkmolke

Als Trinkmolke wird pasteurisierte Süßmolke oder technisch oder fermentativ gesäuerte Molke verwendet. Die Fermentation erfolgt mit Milchsäurebakterien wie in Abs. 5.1.3.2 angegeben. Die technische Säuerung erfolgt mit Zitronen-, Milchsäure oder Apfelsäure. Eine abschließende Wärmebehandlung ist möglich und wird gekennzeichnet.

7.3 Molkemischerzeugnisse

Diese Produkte werden aus Trinkmolke unter Zugabe von Früchten oder Fruchtzubereitungen usw., Zucker oder Zuckerarten und Süßungsmitteln oder Gewürzen hergestellt. Zur Süßung können auch Fruchtsaftkonzentrate oder Fruchtsüße verwendet werden.

Der Gehalt an Früchten in Molkenmischerzeugnissen beträgt mindestens 5 % gerechnet auf die frische Frucht. Ausgenommen davon sind Zitrusfrüchte, deren Anteil mindestens 2 % beträgt. Es können auch zusätzlich Schalenöle verwendet werden.

Werden Frucht- oder Gemüsezubereitungen verwendet, entsprechen sie den Anforderungen gemäß Abschnitt 10.

Die Verwendung von Stabilisatoren, Verdickungsmitteln, Farbstoffen, Konservierungsmitteln, Aromastoffen und Lebensmitteln mit verdickender Wirkung, wie Stärke und Gelatine, ist unzulässig. Ausgenommen sind Substanzen, die über entsprechende Zubereitungen gemäß Abschnitt 10 in das Molkemischerzeugnis gelangen.

7.4 Bezeichnung

Trinkmolke wird als

- „Trinkmolke“ oder „Süßmolke“,
- „Trinkmolke fermentiert“ oder „gesäuert“ (bei technischer Säuerung), „Sauermolke“,
- „Trinkmolke gesäuert, pasteurisiert“, „Trinkmolke fermentiert, pasteurisiert“ „Sauermolke, pasteurisiert“ (wenn eine abschließende Wärmebehandlung erfolgt ist)

bezeichnet.

Molkemischerzeugnisse werden bezeichnet mit:

- „Trinkmolke fermentiert mit … % Früchten“,
- „Trinkmolke gesäuert mit … % Früchten“,
- „Fermentierte Trinkmolke pasteurisiert mit … % Früchten“,
- „Trinkmolke gesäuert, pasteurisiert mit ... % Früchten“,
- „Molkenmischerzeugnis mit ... % Früchten“,
- „Fruchtmolke fermentiert / gesäuert mit ... % Früchten“.

Die mit sonstigen Zubereitungen gemäß Abs. 7.3 hergestellten Produkte werden entsprechend gekennzeichnet. Die verwendete Frucht- oder Gemüseart kann zusätzlich zur Nennung in der Bezeichnung auch in Form einer Abbildung zum Ausdruck gebracht werden.

Die Frucht- oder Gemüsemenge wird in Prozenten angegeben.

8 DAUERMILCHPRODUKTE

8.1 Milcheiweißprodukte (insbesondere Kaseine und Kaseinate)

8.1.1 Beschreibung

8.1.1.1 Allgemeines

Milcheiweißprodukte sind hergestellt aus Magermilch, Buttermilch oder Molke nach den im Abs. 8.1.2 angeführten oder anderen Verfahren, die das Milcheiweiß in seiner Gesamtheit oder in Teilen von den übrigen Milchbestandteilen trennen, unbeschadet einer etwaigen vorherigen Behandlung mit Ionenaustausch- und Konzentrationsverfahren.

8.1.1.2 Beschreibung

8.1.1.2.1 Bezeichnungen

Unter den Milcheiweißprodukten gibt es folgende in den Abs. 8.1.2.1 bis 8.1.2.4 definierte Standardsorten, deren Bezeichnungen (Abs. 8.1.2) wie folgt lauten, wobei die in lit. c) bis e) in Klammer stehenden Bezeichnungen Bestandteil der jeweiligen zweiten Bezeichnung sind:

a) Milcheiweiß
b) wasserlösliches Milcheiweiß
c) Säure-Nährkasein oder wahlweise Nährkasein (Säurekasein)[7]
d) Labnährkasein oder wahlweise Nährkasein (Labnährkasein)[8]
e) Nährkaseinat oder wahlweise aufgeschlossenes Milcheiweiß (Kaseinat)[9]
f) Labkasein
g) Molkeneiweiß

8.1.1.2.2 Spezielle Regelungen

Erzeugnisse, die keine Standardsorten sind, aber der Beschreibung des Abs. 8.1.2.1 entsprechen, können unter der Bezeichnung „Milcheiweißprodukt“ in Verkehr gebracht werden.

[7] Siehe Verordnung über Nährkaseine und Nährkaseinate, BGBl.Nr. 548/1996.
[8] Siehe Verordnung über Nährkaseine und Nährkaseinate, BGBl.Nr. 548/1996.
[9] Siehe Verordnung über Nährkaseine und Nährkaseinate, BGBl.Nr. 548/1996.

8.1.1.3 Definitionen

a) Kasein: der in Milch als Hauptbestandteil enthaltene gewaschene und getrocknete, in reinem Wasser unlösliche Eiweißstoff, der aus Magermilch durch Fällung gewonnen wird, die durch
   - Zusatz von Säure
   - mikrobiologische Säuerung
   - Labfällung
   - oder andere milchkoagulierende Enzyme

   vorgenommen wird, und zwar unbeschadet einer etwaigen vorherigen Behandlung mit Ionenaustausch- und Konzentrationsverfahren;
b) Kaseinate: die durch Trocknen von Kaseinen, die mit neutralisierenden Stoffen behandelt werden, gewonnenen Erzeugnisse;
c) Magermilch: Milch, der nichts hinzugefügt wurde und bei welcher lediglich der Fettgehalt vermindert wurde.

8.1.2 Standardsorten, die nicht in der Verordnung über Nährkaseine und Nährkaseinate geregelt sind

8.1.2.1 Milcheiweiß

Herstellung: aus Magermilch nach Verfahren, die das Milcheiweiß in seiner Gesamtheit von den übrigen Bestandteilen trennen.

Zusammensetzung:

Eiweiß:	mindestens	70 %
Wasser:	höchstens	6 %
Asche:	höchstens	7 %
Lactose:	höchstens	15 %
Fett:	höchstens	1,5 %

8.1.2.2 Wasserlösliches Milcheiweiß

Herstellung und Zusammensetzung wie Abs. 8.1.2.1, jedoch in Wasser löslich.

8.1.2.3 Labkasein

Wird aus Magermilch durch Labeinwirkung nach Verfahren, die das Milcheiweiß in seiner Gesamtheit oder in Teilen von den übrigen Bestandteilen trennen, hergestellt

Zusammensetzung:

Eiweiß:	mindestens	78 % (Faktor 6,37)
Wasser:	höchstens	12 %

8.1.2.4 Molkeneiweiß

Wird aus Süß- oder Sauermolke nach Verfahren, die das Molkeneiweiß anreichern, hergestellt.

Zusammensetzung:

Eiweiß:	mindestens	70 %
Wasser:	höchstens	7 %
Asche:	höchstens	8 %
Lactose:	höchstens	15 %

8.2 Eingedickte Milch

8.2.1 Geltungsbereich

Eingedickte Milch umfasst nach Maßgabe der folgenden Beschreibungen und Anforderungen sowohl Kondensmilcharten, als auch Milchkonzentratarten (jeweils ungezuckert oder gezuckert).

8.2.2 Beschreibung und Herstellung

Eingedickte Milchprodukte sind die flüssigen Erzeugnisse, die unmittelbar durch teilweisen Wasserentzug aus Milch, aus ganz oder teilweise entrahmter Milch oder einer Mischung dieser Erzeugnisse, auch unter Zusatz von Rahm, Trockenmilch oder diesen beiden Erzeugnissen hergestellt werden, wobei der Zusatz von Trockenmilch 25 % des Trockenmasseanteils im Enderzeugnis nicht überschreiten darf.

Es erfolgt kein teilweiser oder gänzlicher Ersatz von Milchfett oder Milcheiweiß durch milchfremdes Fett oder milchfremdes Eiweiß.

Das Ausgangsprodukt wird während des Eindickungsprozesses einer Wärmebehandlung unterzogen. Die Erzeugnisse werden zum Zwecke der Haltbarmachung wärmebehandelt.

Milchkonzentratarten können auch mit Hilfe von membrantechnischen Verfahren hergestellt werden, wobei eine teilweise Entsalzung erfolgen kann. Produkte, die nach diesem Verfahren hergestellt wurden, sind entsprechend zu kennzeichnen.

8.2.2.1 Korrektur des Fettgehaltes

Eine eventuell erforderliche Korrektur des Fettgehaltes nach dem Wasserentzug kann mit pasteurisiertem Rahm oder pasteurisierter Magermilch erfolgen.

8.2.2.2 Gezuckerte Arten von Eingedickter Milch

Gezuckerte Kondensmilcharten bzw. gezuckerte konzentrierte Milcharten werden unter Zusatz von Saccharose (Halb-Weißzucker, Weißzucker oder raffinierter Weißzucker gemäß Codexkapitel B 22) hergestellt.

Für die Herstellung gezuckerter Kondensmilcharten wird außerdem ein Zusatz von höchstens 0,03 % Lactose, bezogen auf das Gesamtgewicht, zur Steuerung der Kristallisation verwendet.

Für die Herstellung gezuckerter Milchkonzentratarten ist ein Zusatz von höchstens 0,1 % Lactose zulässig.

8.2.2.3 Zusatzstoffe

Bei der Herstellung von ungezuckerten Kondensmilch- und Milchkonzentratarten ist ausschließlich der Zusatz folgender Stoffe zugelassen:

E 331 Natriumcitrate (Natriumsalze der Zitronensäure)
E 332 Kaliumcitrate (Kaliumsalze der Zitronensäure)
E 500 Natriumhydrogencarbonat
E 501 Kaliumhydrogencarbonat
E 509 Calciumchlorid
E 339 Natriumorthophosphate (Natriumsalze der Orthophosphorsäure)
E 340 Kaliumorthophosphate (Kaliumsalze der Orthophosphorsäure)
E 450a Natrium und Kaliumdiphosphate
E 450b Natrium- und Kaliumtriphosphate, wenn es sich um ultrahocherhitzte Erzeugnisse handelt
E 450c Natrium- und Kaliumtriphosphate (mit höchstens 8 % zyklischen Verbindungen), wenn es sich um ultrahocherhitzte Erzeugnisse handelt

sofern der Gesamtanteil dieser Zusätze im Enderzeugnis folgende Mengen nicht überschreitet:

- 0,2 % bei Erzeugnissen mit einer Gesamttrockenmasse von höchstens 28 %
- 0,3 % bei Erzeugnissen mit einer Gesamttrockenmasse von mehr als 28 %
- darin darf der in P_2O_5 ausgedrückte Gesamtgehalt an Triphosphaten und an linearen Polyphosphaten in ultrahocherhitzten Erzeugnissen 0,1 % nicht überschreiten
- darin darf der in P_2O_5 ausgedrückte Gesamtgehalt an hinzugefügtem Phosphat bei Erzeugnissen mit einer Gesamttrockenmasse von höchstens 28 % 0,1 % und bei Erzeugnissen mit einer Gesamttrockenmasse von mehr als 28 % 0,15 % nicht überschreiten.

8.2.3 Bezeichnung

Die Arten der eingedickten Milch werden in ihrer Bezeichnung hinsichtlich des Fettgehaltes und hinsichtlich der gesamten Milchtrockenmasse eingeteilt. Die Prozentangaben sind jeweils Gewichtsprozent.

Der Referenzfettgehalt für die Auslobung von „leicht“ beträgt 7,5 % Fett.

8.2.3.1 Arten von eingedickter Milch

Die Kondensmilcharten entsprechen der Einteilung in der Richtlinie 2001/114 EG (umgesetzt mit der Trockenmilchverordnung, BGBl. II Nr. 45/2004 idgF).

Unabhängig von einer Nicht-Teilentsalzung oder Teilentsalzung werden Milchkonzentratarten nach Bezeichnung hinsichtlich des Fettgehaltes und hinsichtlich der gesamten Milchtrockenmasse eingeteilt.

Bezeichnung	Fett in %	Gesamte Milchtrockenmasse in %
a) Kondensmilch, ungezuckerte Kondensmilch oder kondensierte Vollmilch	mindestens 7,5	mindestens 25
b) Kondensmagermilch, ungezuckerte Kondensmagermilch, kondensierte Magermilch, ungezuckerte kondensierte Magermilch	höchstens 1	mindestens 20
c) teilentrahmte Kondensmilch oder ungezuckerte teilentrahmte Kondensmilch	mindestens 1 und weniger als 7,5	mindestens 20
d) Kondensmilch mit hohem Fettgehalt, ungezuckerte Kondensmilch mit hohem Fettgehalt, kondensiertes Kaffeeobers, kondensierte Kaffeesahne oder kondensierter Kaffeerahm	mindestens 15	mindestens 26,5
e) gezuckerte Kondensmilch oder gezuckerte kondensierte Vollmilch	mindestens 8	mindestens 28
f) gezuckerte Kondensmagermilch oder gezuckerte kondensierte Magermilch	höchstens 1	mindestens 24
g) gezuckerte teilentrahmte Kondensmilch oder gezuckerte teilentrahmte kondensierte Milch	mindestens 1 und weniger als 8	mindestens 24
h) Milchkonzentrat, konzentrierte Vollmilch	mindestens 6	mindestens 19
i) Magermilchkonzentrat oder konzentrierte Magermilch	höchstens 1	mindestens 13
j) teilentrahmtes Milchkonzentrat oder teilentrahmte konzentrierte Milch	mehr als 1 und weniger als 6	mindestens 14
k) gezuckertes Milchkonzentrat, gezuckerte konzentrierte Vollmilch	mindestens 6	mindestens 19
l) gezuckertes Magermilchkonzentrat oder gezuckerte konzentrierte Magermilch	höchstens 1	mindestens 13
m) gezuckertes teilentrahmtes Milchkonzentrat oder gezuckerte teilentrahmte konzentrierte Milch	mehr als 1 und weniger als 6	mindestens 14

8.2.3.2 Angaben am Etikett der Einzelverpackung

8.2.3.2.1 Bezeichnung

Die unter 8.2.3.1 angeführten Bezeichnungen sind den entsprechenden Gehalten an Fett und Milchtrockenmasse vorbehalten.

8.2.3.2.2 Angabe Fett und Milchtrockenmasse

Außerdem ist der Gehalt an Milchfett in „… % Fett“ sowie der Gehalt an fettfreier Milchtrockenmasse in Prozent im gleichen Sichtfeld wie die Bezeichnung anzugeben. Ausgenommen ist davon gezuckerte und ungezuckerte Magermilchkondensmilch und Magermilchkonzentrat (8.2.3.1 b, f, i und l).

8.2.3.2.3 Angabe Nettofüllmenge

Die Nettofüllmenge von Kondensmilcharten, die in anderen Behältnissen als in Metalldosen bzw. Tuben abgefüllt ist, wird in Masseneinheiten und Volumeneinheiten ausgedrückt.

8.2.3.2.4 Angabe Tierart

Bei Erzeugnissen aus Milch anderer Tierarten als Kuhmilch ist die Tierart zu kennzeichnen.

8.2.3.2.5 Angaben auf Kleinpackungen

Bei Erzeugnissen unter 20 g je Einheit mit einer äußeren Umhüllung braucht die Kennzeichnung gemäß Abs. 8.2.3.2.2 bis 8.2.3.2.4 nur auf der äußeren Umhüllung angebracht werden.

8.3 Trockenmilch (Milchpulverarten, Trockenmilchprodukte sowie Trockenmilchzubereitungen und Trockenmolkenprodukte)

8.3.1 Beschreibung

8.3.1.1 Milchpulverarten

Milchpulverarten sind die unmittelbar durch Wasserentzug aus Milch, aus entrahmter Milch oder teilentrahmter Milch, aus Rahm oder aus einer Mischung dieser Erzeugnisse hergestellten festen Erzeugnisse mit einem Wassergehalt von nicht mehr als 5 % im Enderzeugnis (Wassergehalt siehe auch Abs. 8.3.1.8).

Die einzelnen Milchpulverarten unterscheiden sich je nach ihrer Bezeichnung durch den Fettgehalt (Abs. 8.3.2.1).

8.3.1.2 Trockenmilchprodukte

Trockenmilchprodukte sind unmittelbar durch Wasserentzug hergestellte pulverförmige Produkte aus

a) Buttermilch oder
b) auf einen bestimmten Fettgehalt eingestellter oder teilentrahmter oder entrahmter Milch
    1. die durch spezielle Säuerungskulturen fermentiert worden sind (z. B. Joghurt- oder Kefirpulver) oder
    2. deren Eiweißgehalt aufkonzentriert worden ist durch Verfahren, durch die das Milcheiweiß in seiner Gesamtheit weitgehend von den übrigen Bestandteilen getrennt wird (der Eiweißgehalt beträgt weniger als 70 %[10]).

8.3.1.3 Trockenmilchzubereitungen

Trockenmilchzubereitungen sind sowohl Mischungen von Milchpulverarten mit Trockenmilchprodukten oder Trockenmilchmolkenprodukten oder anderen Lebensmitteln als auch Mischungen von Milchpulverarten mit einer Kombination der drei anderen genannten Gruppen.

Der Anteil an Trockenmilch beträgt jeweils mindestens 51 %.

8.3.1.4 Trockenmolkenprodukte

Trockenmolkeprodukte sind durch Wasserentzug hergestellte pulverförmige Erzeugnisse aus

a) Süßmolke
b) Sauermolke oder gesäuerter Süßmolke
c) Süßmolke, Sauermolke oder gesäuerter Süßmolke, die teilentzuckert wird, oder Melasse, die bei der Milchzuckerherstellung anfällt
d) Süßmolke, Sauermolke oder gesäuerter Süßmolke, die teilentmineralisiert wird
e) Süßmolke, Sauermolke oder gesäuerter Süßmolke, deren Eiweißgehalt aufkonzentriert wird durch Verfahren, durch die das Molkeneiweiß weitgehend von den übrigen Bestandteilen getrennt wird (der Eiweißgehalt beträgt weniger als 70 %)[11].

8.3.1.5 Gemeinsame Bestimmungen für sämtliche Erzeugnisse

Es erfolgt kein teilweiser oder gänzlicher Ersatz von Milchfett oder Milcheiweiß durch milchfremdes Fett oder milchfremdes Eiweiß.

Die Ausgangsprodukte für die Erzeugnisse werden entweder pasteurisiert oder sie werden im Verlauf der Trocknung einer Wärmebehandlung, die mindestens einer Pasteurisierung entspricht, unterzogen.

Die Haltbarmachung der Erzeugnisse wird durch Wasserentzug erreicht.

Die Erzeugnisse können zum Zwecke des besseren Lösungsverhaltens agglomeriert werden.

---

[10] Bei Eiweißgehalt von mindestens 70 % fällt dieses Erzeugnis unter Abschnitt 8.1 „Milcheiweißprodukte (insbesondere Kaseine und Kaseinate“) und ist, je nachdem, als „Milcheiweiß“ oder „wasserlösliches Milcheiweiß“ (Abs. 8.1.2.1, Abs. 8.1.2.2 und 8.1.2.3) einzustufen.

[11] Bei Eiweißgehalt von mindestens 70 % fällt dieses Erzeugnis unter Abschnit 8.1 „Milcheiweißprodukte (insbesondere Kaseine und Kaseinate)“ und ist als „Molkeneiweiß“ (Abs. 8.1.2.1 und 8.1.2.4) einzustufen.

8.3.1.6 Lecithine in sofort löslichem Pulver

Weist die Bezeichnung von Milchpulverarten (ausgenommen Magermilchpulver), Trockenmilchprodukten und Trockenmilchzubereitungen darauf hin, dass es sich um ein sofort lösliches Pulver (Instant) handelt, so dürfen bei der Herstellung außerdem Lecithine (E 322) bis zu einer Höchstmenge von 0,5 % verwendet werden.

8.3.1.7 Zusatzstoffe bei Automatenverkauf

Erzeugnisse, die für den Verkauf in Automaten bestimmt sind und ausdrücklich als solche gekennzeichnet werden, können als Mittel zur Erhaltung der Rieselfähigkeit Aluminiumsilikat (E 554) oder Tricalciumorthophosphat (E 341) bis zu 1 % zugesetzt werden.

8.3.1.8 Wassergehalt

Der Wassergehalt im Enderzeugnis beträgt bei:

- Milchpulverarten: maximal 5 %
- Trockenmilchprodukten und Trockenmolkenprodukten
  - aus ungesäuerten Milchprodukten: maximal 5 %
  - aus gesäuerten Milchprodukten: maximal 7 %.

8.3.2 Bezeichnung

8.3.2.1 Bezeichnung und Fettgehalt von Milchpulverarten

Milchpulverarten haben je nach ihrer Bezeichnung folgenden Fettgehalt:

Bezeichnung	Fett in %
a) Milchpulver oder Vollmilchpulver	mindestens 26
b) Magermilchpulver	höchstens 1,5
c) teilentrahmtes Milchpulver	mehr als 1,5 und weniger als 26
d) Milchpulver mit hohem Fettgehalt, Rahmpulver oder Sahnepulver	mindestens 42

8.3.2.1.1 Angabe Milchfettgehalt

Der Gehalt an Milchfett in „… % Fett“ (ausgenommen bei Magermilchpulver) ist im gleichen Sichtfeld wie die Bezeichnung anzugeben.

8.3.2.1.2 Empfehlungen für Verdünnung und Rekonstitution

Bei Milchpulverarten wird die Empfehlung für die Verdünnung oder Rekonstitution angegeben, und zwar einschließlich der Angabe des Fettgehalts des auf diese Weise verdünnten oder rekonstituierten Erzeugnisses (ausgenommen bei Magermilchpulver).

8.3.2.1.3 Angabe „nicht für Säuglinge bestimmt“

Es ist anzugeben, dass das Erzeugnis „nicht als Nahrung für Säuglinge unter 12 Monate bestimmt ist“.

8.3.2.1.4 Ausnahmen für Erzeugnisse unter 20 g

Bei Erzeugnissen unter 20 g je Einheit mit einer äußeren Umhüllung braucht die Kennzeichnung gemäß Abs. 8.3.2.1.1 bis 8.3.2.1.3 nur auf der äußeren Umhüllung angebracht zu werden.

8.3.2.2 Bezeichnungen von Trockenmilchprodukten

Die Bezeichnung der im Abs. 8.3.1.2 genannten Erzeugnisse lautet gemäß lit. a) „Buttermilchpulver“, gemäß lit. b) Z 1 „Joghurtpulver“, „Kefirpulver“ oder entsprechend der speziellen Säuerungskultur „…pulver“ oder gemäß lit b) Z 2 „eiweißangereicherte Trockenmilch … % Eiweiß“.

8.3.2.3 Bezeichnungen von Trockenmilchzubereitungen

Die Bezeichnung der im Abs. 8.3.1.3 genannten Erzeugnisse lautet generell „Trockenmilchzubereitung“ zuzüglich Angabe der wesentlichen Komponenten.

9 LEITLINIEN FÜR DIE BEZEICHNUNG „LEICHT“ ODER „LIGHT“ FÜR MILCH UND MILCHERZEUGNISSE

Die Angabe „leicht“ bzw. jegliche Angabe, die für die Verbraucher dieselbe Bedeutung hat (z. B. „light“) ist im Annex der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel geregelt.

Die Verwendung von „leicht“ setzt eine mindestens 30 %ige Reduktion an Nährstoffanteilen bzw. des Brennwertes gegenüber einem vergleichbaren Produkt voraus. Des Weiteren muss ein Hinweis auf die Eigenschaften angebracht sein, die das Lebensmittel „leicht“ machen.

Bei einer „Leicht“-Auslobung aufgrund der Reduktion des Fettgehalts ist das Vorliegen eines Referenzfettgehaltes, der zur Bestimmung des vergleichbaren Produktes dient, im Rahmen dieses Codexkapitels Voraussetzung. Für „Leicht“-Produkte müssen die im Rahmen dieses Codexkapitels festgelegten produkttypischen Kriterien des Referenzprodukts (z. B. Wff-Gehalt der Käsegruppe, Zutaten, Mindestfettgehalt) eingehalten werden, soweit bei den einzelnen Milcherzeugnissen nichts anderes bestimmt ist.

Bei „Leicht“-Auslobung von Käsen ist sicherzustellen, dass mit dem verringerten F.i.T.- Gehalt des „Leicht“-Produkts jedenfalls eine zumindest 30 %ige Reduktion des absoluten Fettgehalts erfolgt. Wenn Fettgehaltsstufen mit geringeren F.i.T.-Gehalten als der Referenzfettgehalt im Rahmen dieses Codexkapitels angegeben sind, sind diese bei der „Leicht“-Auslobung einzuhalten.

Durch den Zusatz „Referenzfettgehalt“ bei den einzelnen Produktbezeichnungen wird die marktübliche Fettstufe innerhalb der konkreten Produktbezeichnung und damit das Vergleichsprodukt für eine „Leicht“-Auslobung im Rahmen dieser Produktbezeichnung bestimmt.

Die Mindestanforderungen in Bezug auf den Fettgehalt in den internationalen Codex-Standards sind jedenfalls einzuhalten.

Das Fehlen der Angabe „Referenzfettgehalt“ bei einer Produktbezeichnung verdeutlicht, dass bei einem derartigen Produkt die produkttypischen Kriterien im Rahmen derselben Bezeichnung einer codexkonformen „Leicht“-Auslobung aufgrund der ausschließlichen Reduktion des Fettgehalts entgegenstehen.

10 FRUCHTZUBEREITUNGEN UND SONSTIGE ZUBEREITUNGEN FÜR MILCHERZEUGNISSE

10.1 Definition

Fruchtzubereitungen für Milcherzeugnisse sind gebrauchsfertige Halbfabrikate, die durch eine schonende Hitzebehandlung aus den unten angeführten Bestandteilen hergestellt werden. Dabei ist auf die Erhaltung der fruchteigenen Geschmackstoffe zu achten. Konservierungsmittel werden nicht zugesetzt.

10.2 Bestandteile und Zusatzstoffe

10.2.1 Früchte

Es werden nur Früchte (frisch, sterilisiert und aseptisch abgefüllt oder tiefgekühlt) im Ganzen oder zerkleinert sowie Fruchtmark und –saft, auch aus Konzentrat verwendet. Für besondere Zubereitungen ist auch die Verwendung von Dörrobst und getrockneten Früchten wie Pflaumen, Marillen, Feigen, Datteln usw. und der Zusatz von Cerealien möglich.

10.2.2 Zucker, Zuckerarten, Süßungsmittel, Fruchtsüßen, Fruchtsaftkonzentrate

10.2.3 Stabilisatoren

Erforderlichenfalls werden zur Verhinderung der Entmischung und zur Verhinderung einer durch Osmose verursachten Schichte zwischen Fruchtzubereitung und Milcherzeugnis Pektin (E 440), Stärke (native, physikalisch oder enzymatisch modifizierte Stärke), modifizierte Stärke (E 1422, E 1442, E 1450), Johannisbrotkernmehl (E 410), Guarkernmehl (E 412), Carrageen (E 407) und Xanthan (E 415) zugesetzt.

10.2.4 Organische Säuren

Erforderlichenfalls werden zur Verhinderung der Bräunung Ascorbinsäure (E 300) (quantum satis) und zur Einstellung des pH-Wertes Citronensäure (E 330), L-Milchsäure (E 270), Apfelsäure (E 296) und deren Salze zugesetzt.

10.2.5 Farbstoffe Beta-Carotin (E 160a) und Riboflavin (E 101) sowie färbende Lebensmittel

10.2.6 Alkoholische Getränke

Eine Zugabe zur Fruchtzubereitung kann in jenem Ausmaß erfolgen, dass im Endprodukt 0,5 Volumenprozent (% vol) Alkohol nicht überschritten werden.

10.2.7 Aromen

10.3 Bezeichnung

10.3.1 Bezeichnung „naturrein“

Fruchtzubereitungen, die ohne Zusatz von Aromen und Zusatzstoffen hergestellt sind, können als „n a t u r r e i n” bezeichnet werden. Gegebenenfalls können sie mit Zitronensaft (Zitronensaftkonzentrat), sowie mit Zucker oder Fruktose hergestellt werden. Zur Stabilisierung wird ausschließlich Pektin verwendet.

10.4 Sonstige Zubereitungen

Diese werden unter Verwendung von beispielsweise Gemüse, Honig, Schalenobst, Cerealien, Kakao, Magerkakao, Schokolade, Kaffee, Vanille oder anderen geschmacksgebenden Lebensmitteln hergestellt. Bei Zubereitungen auf Basis von Kakao, Magerkakao und Schokolade erfolgt kein Zusatz von Aromen (mit Ausnahme von Vanillin) und Farbstoffen. Eine Zugabe alkoholischer Getränke kann in jenem Ausmaß erfolgen, dass im Endprodukt 0,5 Volumenprozent (% vol) Alkohol nicht überschritten werden. Hinsichtlich Bestandteilen, Zusatzstoffen und Bezeichnung gelten Abs. 10.2 und 10.3 sinngemäß.

Die Verwendung von Wasser im technologisch notwendigen Ausmaß bis maximal 15 %, gerechnet auf das Endprodukt, ist möglich.

11 ANHANG I: UMSETZUNG DER QUID-RL 97/4 (EG) BEI MILCHMISCHERZEUGNISSEN

Umsetzung der QUID-RL 97/4 (EG) bei Milchmischerzeugnissen

Präambel:

Aus Gründen der Praktikabilität sollen Zutaten unter 3 % von der Deklarationspflicht nach QUID-Verordnung ausgenommen werden.

Zumischkomponenten	QUID-Deklaration
A) Frucht / Früchte	
a) Frucht-MME / Früchte-MME[12]	% Frucht / Früchte

z. B.: Fruchtjoghurt (7 % Früchte),
Fruchtbuttermilch (8 % Früchte),
Früchtetopfen (10 % Früchte).

Anm.: Den Österreichischen Codexrichtlinien entsprechende Fruchtjoghurterzeugnisse enthalten mindestens 7 % Früchte, ausgenommen Zitrusfrüchte, wo der Zusatz mindestens 2 % ausmacht. Von „stark geschmackgebenden Früchten“ braucht nur so viel enthalten sein, dass der Geschmack eindeutig erkennbar wird.

Der originale Gehalt an Fruchtsaft zählt zur Fruchteinwaage.

b) Fruchtsorten-MME oder Früchte – MME *mit Hervorhebung* einer oder mehrerer Sorten (bildlich, graphisch oder durch Worte)	% Fruchtsorte(n) oder % Anteil der Früchte insgesamt und Anteil der hervorgehobenen Frucht / Früchte in der Fruchtmischung

z. B.: Erdbeermilch (3,5 % Erdbeeren)
Himbeerjoghurt (7 % Himbeeren),
Fruchtjoghurt mit Himbeeren (8 % Früchte, davon 50 % Himbeeren)

[12] MME = Milchmischerzeugnisse

oder alternativ (4 % Himbeeren, 4 % andere Früchte)
Waldbeerjoghurt mit 8 % Früchten (6 % Waldbeeren, rote Weintrauben, Äpfel)

Anm.: Werden Früchtemischungen mit mehr als 2 Früchten wörtlich genannt, dann ist eine Sub-Mengenangabe nicht erforderlich, wenn keine Hervorhebung von Sorten gegenüber anderen erfolgt. In der Bezeichnung wird der Name der Frucht mit dem größten Anteil vorangestellt.

Eine Hervorhebung liegt nicht vor, wenn Abbildungen und/oder graphische Darstellungen die Komponenten einer Früchtemischung in annähernd natürlichen Proportionen und Erscheinungsformen aufzeigen und auch keine der Komponenten mit Worten bevorzugt wird.

Bananenmilch wurde als Beispiel nicht gewählt, weil davon ausgegangen werden kann, dass der Zusatz kaum über 3 % betragen wird.

Wird Fruchtsaft, Fruchtmark, Marmelade oder Konfitüre als Zumischkomponente verwendet, werden diese, sofern ein Prozentsatz von 3 % überschritten wird, prozentuell angegeben.

B) Gemüse

Analogie zu Abschnitt A

z. B.: Cottage Cheese, 30 % Fett i.Tr., mit 10 % Gemüse
Frischkäse 65 % Fett i.Tr., mit 7 % Karotten und 4 % Kren

Anm.: Wird Trockengemüse eingesetzt, das im Fertigprodukt rehydratisiert, kann sich die %-Angabe auch auf diese, mit den Frischgewichten vergleichbare Menge an Zutaten beziehen.

C) Andere zusammengesetzt Zutaten

außer Frucht- und Gemüsemischungen

„Zutaten“ – MME

% der jeweiligen sonstigen Zutat
o d e r
der als produkttypisch aufzufassenden Zutatenmischung/-zubereitung
A b e r:
Enthält die deklarierte Zutat Komponenten, die für die Charakterisierung der Ware zur Unterscheidung zu anderen Erzeugnissen von Bedeutung sind, dann sind sie entweder in ihrem Anteil an der sonstigen Zutat oder als % im Endprodukt anzugeben

z. B.: Stracciatella-Joghurt (17 % Stracciatella-Zubereitung mit 2,5 % Schokostückchen)
Müsli-Joghurt (18 % Müslimischung)
Getreidemüsli-Joghurt (18 % Müsli, davon 50 % Getreide)

Anm.: Im Codex geregelte Tee-Erzeugnisse können aber auch als fertige Teezubereitung %-mäßig angegeben werden.

D) Kräuter / Gewürze

Keine Angabe erforderlich, solange die Zugabemenge 2 % nicht übersteigt

z. B.: Kräutertopfen

Anm.: Die 2 %-Regel ist aus der LMKV ableitbar.
Werden getrocknete Erzeugnisse eingesetzt, die im Fertigprodukt rehydratisieren, kann sich die %-Angabe auch auf diese, mit den Frischgewichten vergleichbaren, Mengen an Zutaten beziehen.

E) Geschmacksgebende Lebensmittel

z. B.: Kakao-MME
Kaffee-MME

Keine Angabe erforderlich, solange die Zugabemenge 3 % nicht übersteigt

Anm.: Den Österreichischen Codexrichtlinien entsprechende Kakaomilch enthält mindestens 1,5 % Kakaopulver oder 1,2 % Magerkakaopulver.

F) Milcherzeugnis-Zutaten

(MME mit Rahm, Joghurt o.ä.)

z. B.:	Topfen mit Rahm	(10 % Rahm)
	Joghurt-Butter	(5 % Joghurt)
	Joghurt-Frischkäse	(8 % Joghurt)
	Emmentalerschmelzkäse	(75 % Emmentaler)

Anm.: Ausgenommen sind traditionelle Bezeichnungen, die zum Zutatenbegriff keinen realen Bezug haben (z. B. Butterkäse) oder die durch andere Kennzeichnungselemente definiert werden (z. B. Rahmjoghurt mit 10 % Fett im Milchanteil).

G) Sonstige Lebensmittelzutaten

z. B.: Schinken-Schmelzkäse (2 % Schinken)

% deklarierte Zutat(en)

Anm.: Bei Schmelzkäsezubereitungen, die den Österreichischen Codexrichtlinien entsprechen, werden Lebensmittelzutaten grundsätzlich mengenmäßig angegeben.

H) Aromen:

z. B. MME mit ……geschmack

keine Angaben erforderlich

oder

MME mit ……aroma

Anm.: Vanillemilch kann durch Aroma- oder Vanilleextrakt-Zugabe hergestellt werden.

I) Milch-, Joghurt / Sauermilch- oder Molkegetränke

z. B.: Molkegetränke mit 10 % Früchten

% der Zutat/Früchte

Milchmischgetränke „Himbeere“ mit 20 % Himbeersaft

% Milch / Joghurt / Sauermilch / Molke sowie % Fruchtsaft

Anm.: Der Anteil an Milch, Joghurt / Sauermilch oder Molke liegt jeweils über 50 % im Endprodukt, da andernfalls andere Codex-Regelungen zur Geltung kommen können.

12 ANHANG II: DEFINITION VON LAKTOSEFREIEN PRODUKTEN

Milch und Milchprodukte gelten in Österreich als laktosefrei, wenn der Restlaktosegehalt im Endprodukt 0,1 g Laktose/100 g bzw. 0,1 g Laktose/100 ml nicht überschreitet.

Eine Kenntlichmachung des maximalen Restlaktosegehaltes im Sinne der Verbraucher-information kann erfolgen, ist jedoch außerhalb der Nährwertkennzeichnung anzugeben.