

B 32 Milch und Milchprodukte

Folgende Änderungen (zur besseren Übersicht gelb unterlegt) des Teilkapitels **3 Käse des Kapitels B 32** wurden in der Sitzung beschlossen:

5.1.3.2

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

5.2.6

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

- „Fruchtjogurt aus Milch mit ... % Fett, mit ...“ bzw. „Jogurt mit Früchten aus Milch mit ... % Fett, mit ...“
- „Fruchtjogurt mild aus Milch mit ... % Fett, mit ...“ bzw. „Jogurt 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 ...“
- „Fruchtrahmjogurt“ bzw. „Fruchtsahnejogurt“ aus Rahm mit ... % Fett, mit ...“
- „Fruchtrahmjogurt mild“ bzw. „Fruchtsahnejogurt 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.: „Fruchtjogurt aus Milch mit 3,2 % Fett, mit Erdbeeren“.
- z. B. „Trinkjogurt mit Früchten“ oder „Trinkfruchtjogurt“
- z. B. „Jogurtdrink mit ... % Früchten“, „Jogurtdrink mit ... % Jogurt“ (Produkte mit Wasserzusatz lt. Abs. 5.1.3.3). Bei diesen Produkten ist der Milchanteil anzugeben.
- Die mit Gemüse hergestellten Produkte werden analog gekennzeichnet. Die verwendete Frucht- oder Gemüseart kann auch in Form einer Abbildung zum Ausdruck gebracht werden.

6.1.11

Fermentierte Milchprodukte enthalten bis zum Ende ihrer Mindesthaltbarkeit mindestens 10 Millionen³⁾ an produktspezifischen 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 hievon 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.**

6.2.11

„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.**

6.3.6

„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.**