



Organisationseinheit: BMG - II/B/13 (Lebensmittelrecht,
-sicherheit und -qualität)
Sachbearbeiter/in: Erwin Schübl
E-Mail: erwin.schuebl@bmg.gv.at
Telefon: +43 (1) 71100-4829
Fax:
Geschäftszahl: BMG-75210/0028-II/B/13/2015
Datum: 26.08.2015
Ihr Zeichen:

Österr. Lebensmittelbuch IV. Auflage Kapitel B 32 „Milch und Milchprodukte“ – Ergänzungen

Das Bundesministerium für Gesundheit gibt aufgrund des Beschlusses der Kommission zur Herausgabe des Österr. Lebensmittelbuches (Codexkommission) die Ergänzungen im Kapitel B 32 „Milch und Milchprodukte“ bekannt.

Die Überschrift des Abs. 3.4 sowie der Text in den Abs. 3.4.1.1, 3.4.1.4, 3.4.2.1, 3.4.2.2 und 3.4.2.3 werden wie folgt ergänzt (Ergänzungen in roter Schrift):

3.4 Schaf-, Ziegen- und Büffelkäse sowie Mischkäse

3.4.1 Beschreibung

3.4.1.1

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.

3.4.1.4 Andere Frischkäse

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

Auf den Umstand der Verwendung von Schaf-, Ziegen-, **Büffel-** oder Mischmilch wird gemäß 3.4.2 hingewiesen.

3.4.2 Bezeichnung

3.4.2.1

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, Hirtenmischkäse mit 20 % Ziegenmilch, Mischkäse aus Kuhmilch mit 7 % 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

Eine nähere Bezeichnung nach der Käsegruppe entsprechend Abs. 3.1.4.1 bzw. nach der Sorte entsprechend Abschnitt 3.4.1 ist möglich, z. B. Ziegenfrischkäse 45 % F.i.T., Schafkäse 50 % F.i.T.

Der Abs. 3.4.2.3 wird gestrichen.

Der Abs. 3.4.2.4 wird zu Abs. 3.4.2.3.

Im Abs. 3.3.1.4.1 wird nach dem letzten Satz folgender Satz angefügt:

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

Im Abs. 3.3.1.4.2 wird folgender Satz angefügt:

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

Die Änderungen treten sofort in Kraft.

Ergeht an:

1. alle Landeshauptmänner
2. die Österr. Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
3. die Lebensmitteluntersuchungsanstalten der Länder Kärnten und Vorarlberg und der Stadt Wien
4. die Wirtschaftskammer Österreich

5. den Fachverband der Nahrungs- und Genussmittelindustrie Österreichs
6. die Landwirtschaftskammer
7. den Österr. Rechtsanwaltskammertag

Für die Bundesministerin:
Hon.-Prof. Dr. Gerhard Aigner

Beilage/n: 0