

2. BUTTER, BUTTERERZEUGNISSE UND ZUSAMMENGESetzte ERZEUGNISSE MIT BUTTER

2.1 Butter

2.1.1 Beschreibung

2.1.1.1

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

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

2.1.1.3

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 Butterqualitäten

„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 Molkerahm ist erlaubt.

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

2.1.2 Anforderungen

2.1.2.1

Butter, ausgenommen gesalzene Butter, setzt sich wie folgt zusammen: *)

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

*) Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 idgF.

2.1.2.2

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

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

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

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

2.1.3.3

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

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 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 (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 (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 enthält:

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

2.2.2.2

Wasserfreies Milchfett enthält:

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

2.2.2.3

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 wird als solches bezeichnet.

2.2.3.2

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

2.2.3.3

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

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 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 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

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

2.3.2.2

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

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