

Ergeht an:  
 BIA-Mitglieder  
 Alle Landesinnungen  
 Fachzeitingen

**Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe**  
 Sparte Gewerbe und Handwerk  
 der Wirtschaftskammer Österreich  
 Wiedner Hauptstraße 63 | 1045 Wien  
 T 05 90 900-DW | F 01 504 36 13  
 E lebensmittel.natur@wko.at  
 W <http://www.lebensmittelgewerbe.at>

Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom

Unser Zeichen/Sachbearbeiter  
 DI Lorencz/Mag. Bayerl

Durchwahl  
 3192

Datum  
 26.02.2016

## RUNDSCHREIBEN 020/2016

<b>Lebensmittelrecht</b>	<b>Codex</b>	
<b>Betrifft: Codex B 32 Milch und Milchprodukte; Änderungen</b>		<b>Frist:</b>
<b>Kurzinfo:</b>		

### 2.1 Butter

Alte Fassung	Neue Fassung
<p><b>2.1.1 Beschreibung</b>  <b>2.1.1.1</b>            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. Molkereimäßig erzeugte Butter wird aus pasteurisiertem Rahm hergestellt.            Es kann auch tiefgefrorener Rahm mit nicht tiefgefrorenem Rahm vermischt verbuttert werden.            Unter Butter ist ausschließlich Butter aus Kuhmilch zu verstehen. Wird Milch anderer Tierarten verwendet, so ist auf diesen Umstand in der Sachbezeichnung unter Nennung der Tierart hinzuweisen. Butter aus Mischungen von Milch verschiedener Tierarten wird ebenfalls entsprechend gekennzeichnet.</p>	<p><b>2.1.1 Beschreibung</b>  <b>2.1.1.1</b>            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.</p>

<p><b>2.1.1.2</b> Butter, ausgenommen gesalzene Butter, enthält außer Milchfett im erforderlichen Mindestgehalt von 82 % (Massenanteil) nur Wasser und, verfahrenstechnisch bedingt, differente Restmengen an fettfreier Milchtrockenmasse sowie etwas Luft.</p>	<p><b>2.1.1.2</b> Butter, ausgenommen gesalzene Butter, enthält außer Milchfett im erforderlichen Mindestgehalt von 82 % (Massenanteil) nur Wasser und Restmengen an fettfreier Milchtrockenmasse sowie etwas Luft. <b>Zusatzstoffe und Aromen werden nicht zugesetzt.</b></p>
<p><b>2.1.1.3</b> Butter vom Typ Sauerrahmbutter wird aus fermentiertem Rahm (traditionelles Verfahren) oder aus nicht fermentiertem Rahm mit Hilfe von Milchsäurebakterienkulturen sowie daraus gewonnenen Konzentraten hergestellt. Süßrahmbutter wird aus nicht fermentiertem Rahm ohne Verwendung von Kulturen oder Kulturkonzentraten hergestellt; ein geringer Zusatz von Buttermilch ist jedoch möglich. Butter vom Typ mildgesäuerte Butter wird im kontinuierlichen Verfahren aus pasteurisiertem, nicht fermentiertem Rahm mit Hilfe von Milchsäurebakterienkulturen bzw. Milchsäurebakterienkonzentraten hergestellt.</p>	<p><b>2.1.1.3</b> 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.</p>
<p><b>2.1.1.4</b> „Teebutter“ ist Butter hoher Qualität. Sie wird aus pasteurisiertem Milchrahm hergestellt und weist einen mild-säuerlich-aromatischen Geschmack (mildgesäuerte Butter, Sauerrahmbutter) oder einen Obersgeschmack (Süßrahmbutter) auf, wobei hier ein leichter Kochgeschmack toleriert wird.</p>	<p><b>2.1.1.4 Butterqualitäten</b> „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.</p>

<p><b>2.1.2 Anforderungen</b></p> <p><b>2.1.2.1</b> Butter, ausgenommen gesalzene Butter, setzt sich wie folgt zusammen: *) Fett mindestens 82,0 % Fettfreie Trockenmasse höchstens 2,0 % Wasser höchstens 16,0 %</p> <p><b>2.1.2.2</b> 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 %</p> <p><b>2.1.2.3</b> Teebutter vom Typ 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.</p>	<p><b>2.1.2 Anforderungen</b></p> <p><b>2.1.2.1</b> 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.</p> <p><b>2.1.2.2</b> 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 %</p> <p><b>2.1.2.3</b> 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.</p>
<p><b>2.1.3 Bezeichnung</b></p> <p><b>2.1.3.1</b> 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).</p>	<p><b>2.1.3 Bezeichnung</b></p> <p><b>2.1.3.1</b> 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).</p>

<p><b>2.1.3.2</b> Landbutter, Bauernbutter, Almbutter, Käseibutter, Sennereibutter sowie Molkebutter werden als solche bezeichnet. 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“.</p> <p><b>2.1.3.3</b> Ein Zusatz von Speisesalz wird in Verbindung mit der Sachbezeichnung deklariert (z. B. „Teebutter gesalzen“) und der Salzgehalt in % (Massenanteil) angegeben.</p>	<p><b>2.1.3.2</b> Der Fettgehalt in % (Masseanteil) ist in der Bezeichnung anzugeben.</p> <p><b>2.1.3.3</b> 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“.</p> <p><b>2.1.3.4</b> Ein Zusatz von Speisesalz wird in Verbindung mit der Bezeichnung deklariert (z. B. „Teebutter gesalzen“) und der Salzgehalt in % (Massenanteil) angegeben.</p>
<p><b>2.2 Buttererzeugnisse</b> <b>2.2.1 Beschreibung</b> <b>2.2.1.1</b> Butterschmalz ist das aus Butter durch Ausschmelzen hergestellte Erzeugnis, wobei das Wasser und die fettfreie Trockenmasse weitgehend entfernt worden sind.</p> <p><b>2.2.1.2</b> Wasserfreies Milchfett (Butter-Reinfett) ist das aus Milch durch Fettkonzentration (Separierung und Ausschmelzen) hergestellte Erzeugnis, wobei das Wasser und die fettfreie Trockenmasse weitgehend entfernt worden sind.</p> <p><b>2.2.1.4</b> 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.</p>	<p><b>2.2 Buttererzeugnisse</b> <b>2.2.1 Beschreibung</b> <b>2.2.1.1</b> Butterschmalz ist das aus Butter durch Ausschmelzen hergestellte Erzeugnis, wobei das Wasser und die fettfreie Trockenmasse weitgehend entfernt worden sind.</p> <p><b>2.2.1.2</b> 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.</p> <p><b>2.2.1.3</b> 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.</p>

<p><b>2.2.2 Anforderungen</b></p> <p><b>2.2.2.1</b> Butterschmalz enthält: Fett mindestens 99,3 % Fettfreie Trockenmasse höchstens 0,2 % Wasser höchstens 0,5 %</p> <p><b>2.2.2.2</b> Wasserfreies Milchfett enthält: Fett mindestens 99,8 % Fettfreie Trockenmasse höchstens 0,1 % Wasser höchstens 0,1 %</p> <p><b>2.2.2.3</b> Fraktioniertes Butter-Reinfett enthält: Fett mindestens 99,8 % Fettfreie Trockenmasse höchstens 0,1 % Wasser höchstens 0,1 %</p> <p><b>2.2.2.4</b> Nichtfraktioniertes Butterfett weist folgende Kennzahlen auf: Schmelzintervall 28 - 36 °C Erstarrungsintervall 19 - 24 °C Spezifisches Gewicht bei 100 °C 0,865 - 0,868 Brechungszahl bei 40 °C 40 - 45 Reichert-Meißl Zahl 24 - 36 Köttsdorfer Zahl (Verseifungszahl) 223 - 233</p>	<p><b>2.2.2 Anforderungen</b></p> <p><b>2.2.2.1</b> Butterschmalz enthält: Fett mindestens 99,3 % Fettfreie Trockenmasse höchstens 0,2 % Wasser höchstens 0,5 %</p> <p><b>2.2.2.2</b> Wasserfreies Milchfett enthält: Fett mindestens 99,8 % Fettfreie Trockenmasse höchstens 0,1 % Wasser höchstens 0,1 %</p> <p><b>2.2.2.3</b> Fraktioniertes Butter-Reinfett enthält: Fett mindestens 99,8 % Fettfreie Trockenmasse höchstens 0,1 % Wasser höchstens 0,1 %</p>
--	---

<p><b>2.2.3 Bezeichnung</b></p> <p><b>2.2.3.1</b> Butterschmalz wird als solches bezeichnet.</p> <p><b>2.2.3.2</b> Wasserfreies Milchfett wird als solches oder als „Butter-Reinfett“ bezeichnet.</p> <p><b>2.2.3.3</b> Fraktioniertes Butter-Reinfett wird als solches oder als „Butterfett fraktioniert“ bezeichnet.</p>	<p><b>2.2.3 Bezeichnung</b></p> <p><b>2.2.3.1</b> Butterschmalz wird als solches bezeichnet.</p> <p><b>2.2.3.2</b> Wasserfreies Milchfett wird als solches oder als „Butter-Reinfett“ bezeichnet.</p> <p><b>2.2.3.3</b> Fraktioniertes Butter-Reinfett wird als solches oder als „Butterfett fraktioniert“ bezeichnet.</p>
--	--

<p><b>2.3.1 Beschreibung</b></p> <p><b>2.3.1.1</b> Zusammengesetzte Erzeugnisse mit Butter sind verzehrfertige Mischungen von Teebutter mit anderen Lebensmittelzutaten, die vorwiegend als Beigabe zu anderen Speisen oder als Brotaufstriche verwenden</p>	<p><b>2.3 Zusammengesetzte Erzeugnisse mit Butter</b></p> <p><b>2.3.1 Beschreibung</b></p> <p><b>2.3.1.1</b> 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 Lebens-</p>
--	--

det werden. Eine Unterscheidung erfolgt durch den Butteranteil und den Milchfettgehalt.

#### **2.3.1.2**

Butter mit geschmacksgebenden Zutaten enthält als wesentlichen Bestandteil Teebutter, wobei in der verzehrfertigen Mischung der Milchfettgehalt mindestens 75 % beträgt. Bei „Kräuterbutter“ ist nur ein Milchfettgehalt von mindestens 62 % erforderlich.

#### **2.3.1.3**

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

#### **2.3.1.4**

Aufstriche mit Butter sind Mischungen aus Butter von Teebutterqualität mit anderen Lebensmitteln, wobei der Massenanteil an Butter höchstens 50 % beträgt.

#### **2.3.1.5**

Andere Fette als Butter werden nicht zugesetzt. Ausgenommen davon sind jedoch jene Fette, die als Bestandteile von Lebensmittelzutaten in das Produkt gelangen.

#### **2.3.1.6**

Zusatzstoffe mit Ausnahme von Zitronensäure (E 330) und Beta-Carotin (E 160a) werden nicht zugesetzt.

mittel-zutaten 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.

#### **2.3.2.1**

Bei Butter, Buttererzeugnissen und zusammengesetzten Erzeugnissen mit Butter ist der Milchfettgehalt in % (Massenanteil) anzugeben. Sofern bei zusammengesetzten Erzeugnissen als natürliche Bestandteile von Lebensmittelzutaten andere Fette als Butterfett zugeführt werden, wird auch die Angabe des Gesamtfettgehaltes vorgenommen.

### **2.3.2 Bezeichnung**

#### **2.3.2.1**

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

<p><b>2.3.2.2</b> 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“) gekennzeichnet.</p> <p><b>2.3.2.3</b> Bei Butterzubereitungen wird die das Erzeugnis charakterisierende Zutat in Verbindung mit dem Begriff „Butterzubereitung“ angegeben (z. B. „Erdbeerbutterzubereitung“). Bei einem Milchfettgehalt von mindestens 62 % und weniger als 75 % kann der Begriff „Butter“ verwendet werden, wenn die Produktbezeichnung den Begriff „Butterzubereitung“ enthält (z. B. „Erdbeerbutter - Butterzubereitung“).</p> <p><b>2.3.2.4</b> Aufstriche mit Butter werden mit der Bezeichnung des das Erzeugnis charakterisierenden Lebensmittels ergänzt (z. B. „Eiaufstrich mit Butter“).</p>	<p><b>2.3.2.2</b> 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.</p> <p><b>2.3.2.3</b> 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“).</p>
--	--

<p><b>2.4 Milchstreichfette (Dreiviertelfettbutter, Halbfettbutter, Milchstreichfette ... % Fett)</b></p> <p><b>2.4.1 Allgemein</b> 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), Johannisbrotkernmehl (E 410), Guarkernmehl (E 412), Carrageen (E 407), Xanthan (E 415) und von Alginaten (E 401) ist möglich. Als Säureregulatoren können Zitronensäure</p>	<p><b>2.4 Milchstreichfette (Dreiviertelfettbutter, Halbfettbutter, Milchstreichfette X % Fett)</b></p> <p><b>2.4.1 Beschreibung</b> Butter mit reduzierten Fettstufen wird aus Süßrahm-, Sauerrahmbutter oder mildgesäuerter Butter mit Zusatz von Wasser und Milcherzeugnissen wie Joghurt, Sauer-rahm, 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 Zitronensäure (E 330), Milchsäure (E 270) und</p>
---	---

<p>re (E 330), Milchsäure und Apfelsäure und deren Salze zugesetzt werden. Als Farbstoffe werden nur Beta-Carotin (E 160a) und Riboflavin zugesetzt. Bei einem Fettgehalt unter 60 % ist die Konservierung mit Sorbinsäure gemäß VO (EG) Nr. 1333/2008 idgF. zulässig.</p>	<p>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.</p>
--	---

<p><b>2.4.2 Bezeichnung</b> Butter mit reduziertem Fettgehalt wird gem. VO (EG) Nr. 1234/2007 Anhang XV idgF. wie folgt bezeichnet: „Dreiviertelfettbutter“ oder „fettreduzierte Butter“: bei einem Milchfettgehalt von mind. 60 % und höchstens 62 %. „Halbfettbutter“, „fettarme Butter“ oder „Leichtbutter“: bei einem Milchfettgehalt von mind. 39 % und höchstens 41 %. Als „Milchstreichfett“ werden alle anderen Produkte dieser Gruppe bezeichnet. Der Fettgehalt ist in der Sachbezeichnung in ... % anzugeben.</p>	<p><b>2.4.2 Bezeichnung</b> Butter mit reduziertem Fettgehalt wird gemäß <b>Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 Anlage II in Verbindung mit Anhang VII Teil VII idgF.</b> 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 %. „<b>Milchstreichfett X %</b>“: 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.</p>
--	--

<p><b>2.4.3 Empfohlener Verbraucherhinweis</b> Bei Milchstreichfetten unter 62 % Fettgehalt wird empfohlen, auf der Verpackung einen Hinweis anzubringen, dass das Erzeugnis zum Braten nicht geeignet ist.</p>	<p><b>2.4.3 Empfohlener Verbraucherhinweis</b> Bei Milchstreichfetten unter 62 % Fettgehalt wird empfohlen, auf der Verpackung einen Hinweis anzubringen, dass das Erzeugnis zum Braten nicht geeignet ist. (unverändert)</p>
---	---

Freundliche Grüße

BUNDESINNUNG DER LEBENSMITTELGEWERBE

KommR Prof. Dr. Paulus Stuller e.h.  
Bundesinnungsmeister

DI Anka Lorencz e.h.  
Geschäftsführerin