

Ergeht an:
 BIA-Mitglieder
 Alle Landesinnungen

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
 16.10.2015

RUNDSCHREIBEN 094/2015

Lebensmittelrecht	Codex B 32	
Betrifft: Codexkapitel B 32 „Milch und Milchprodukte“ - Ergänzungen		Frist:
Kurzinfo: Das Bundesministerium für Gesundheit hat Ergänzungen im Kapitel B 32 „Milch und Milchprodukte“ bekannt gegeben. Die Änderungen waren erforderlich, da aufgrund der rahmenrechtlichen Änderungen auf EU-Ebene (LMIVO) die Kennzeichnung der verwendeten Milcharten genauer und differenzierter zu erfolgen hat.		

Details entnehmen Sie bitte aus der Beilage (B1).

Alte Fassung	Neue Fassung
3.4 Schaf-, Ziegen- und Mischkäsesorten	3.4 Schaf-, Ziegen- und Büffelkäse sowie Mischkäse
3.4.1 Beschreibung	3.4.1 Beschreibung
3.4.1.1 Zur Herstellung nachfolgend angeführter Käsesorten werden Schafmilch, Ziegenmilch sowie Mischungen dieser Milchsorten untereinander und mit Kuhmilch verwendet. Im Falle von Mischmilch werden von der Milch dieser Tierarten jeweils mindestens 10 % zugesetzt. Die Käse können aus Rohmilch, thermisierter oder pasteurisierter Milch hergestellt werden.	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- oder	3.4.1.4 Andere Frischkäse Frischkäse aus Schaf-, Ziegen-, Büffel-

<p>Mischmilch mehrerer Tierarten werden entsprechend dem im Abschnitt 3.3 geltenden Bedingungen und Bezeichnungen hergestellt. Auf den Umstand der Verwendung von Schaf-, Ziegen- oder Mischmilch wird in der Sachbezeichnung hingewiesen.</p>	<p>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.</p>
<p>3.4.2 Bezeichnung 3.4.2.1 Schaf-, Ziegen- und Mischkäse - das sind Käse, welche aus der Milch mehrerer Tierarten hergestellt sind - werden als solche unter Beifügung des F.i.T.-Gehaltes oder der Fettstufenbezeichnung bezeichnet.</p>	<p>3.4.2 Bezeichnung 3.4.2.1 Schaf-, Ziegen- und Büffelmilch werden als solche unter Beifügung des F.i.T.-Gehaltes oder der Fettstufe bezeichnet. Bei Schaf-, Ziegen- und Büffelmilch 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.</p>
<p>3.4.2.2. Eine nähere Bezeichnung nach der Käsegruppe entsprechend Abschnitt 3.3, Abs. 1.4 bzw. nach der Sorte entsprechend Abschnitt 3.4 ist möglich, z. B. Schafkäse 50 % F.i.T., Ziegenfrischkäse 45 % F.i.T.</p>	<p>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.</p>

<p>3.4.2.3 Bei Mischkäsen wird die Milch der Tierarten in absteigender Reihenfolge des Milchanteiles angeführt. Beträgt der Anteil der Milch einer Tierart mehr als 50 %, kann der Name der Tierart in Verbindung mit der Sachbezeichnung angeführt werden, z. B. Mischkäse 45 % F.i.T. aus Schaf- und Ziegenmilch, Schafmischkäse mit Weißschimmel 45% F.i.T. mit Kuhmilch.</p>	<p>Der Abs. 3.4.2.3 wird gestrichen.</p>
<p>3.3.1.4.1 Frischkäsezubereitungen bestehen aus Frischkäse und anderen Lebensmitteln. Dazu zählen auch die aus Speisetopfen mit Butter oder Rahm und unter Zugabe von geschmackgebenden Zutaten hergestellten Streichkäse, z. B. Liptauer, sowie die aus Speisetopfen und Früchten oder Fruchtzubereitungen und Zucker bestehenden Fruchttopfen. 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. Werden Fruchtzubereitungen oder Zubereitungen sonstiger geschmacksgebender Zutaten eingesetzt, so entsprechen diese Abschnitt 5.3. Der Zusatz von Zusatzstoffen und Aromen zur Frischkäsezubereitung ist nicht zulässig.</p>	<p>Der Abs. 3.4.2.4 wird zu Abs. 3.4.2.3.</p> <p>3.3.1.4.1 Frischkäsezubereitungen bestehen aus Frischkäse und anderen Lebensmitteln. Dazu zählen auch die aus Speisetopfen mit Butter oder Rahm und unter Zugabe von geschmackgebenden Zutaten hergestellten Streichkäse, z. B. Liptauer, sowie die aus Speisetopfen und Früchten oder Fruchtzubereitungen und Zucker bestehenden Fruchttopfen. 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. Werden Fruchtzubereitungen oder Zubereitungen sonstiger geschmacksgebender Zutaten eingesetzt, so entsprechen diese Abschnitt 5.3. Der Zusatz von Zusatzstoffen und Aromen zur Frischkäsezubereitung ist nicht zulässig. Bei der Herstellung von Frischkäsezubereitungen kann jedoch nach der mikrobiellen Säuerung zur Einstellung des pH-Wertes eine Zugabe von Milchsäure erfolgen.</p>
<p>3.3.1.4.2 Frischkäsezubereitungen können wie unter Abs. 3.3.1.3. beschrieben, einer nachträglichen Wärmebehandlung unterzogen werden.</p>	<p>3.3.1.4.2 Frischkäsezubereitungen können wie unter Abs. 3.3.1.3. beschrieben, einer nachträglichen Wärmebehandlung unterzogen werden. Bei der Herstellung von wärmebe-</p>

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

Gültig ab/Status: ab sofort	Beilagen: B1 - Ergänzungen B 32
Dokumente: -	

Freundliche Grüße

BUNDESINNUNG DER LEBENSMITTELGEWERBE

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

DI Anka Lorencz e.h.
Geschäftsführerin