

Ergeht an:
 Expertengruppe NuG
 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
 Mag. Bayerl

Durchwahl
 3192

Datum
 12.12.2025

NuG-Rundschreiben 012/2025

Lebensmittelrecht	Österreichisches Lebensmittelbuch (Codex)	
Betrifft: B 32 Milch und Milchprodukte		Frist: sofort
Kurzinfo: Redaktionelle Änderungen		

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

Neue Überschrift: 5.1.3.3 Änderung der Trockenmasse

In 5.1.3.4 Fruchtjoghurt, Fruchtjoghurt mild, Fruchtsauermilch, Fruchtbuttermilch, fermentierte Fruchtmilch, Gemüsejoghurt usw ist nunmehr zur Verhinderung der Bräunung ist ein Zusatz von L-Ascorbinsäure (E 300) „quantum satis“ in einer Menge bis zu 150 mg je kg Frucht zulässig.

Bei 5.2.4 Fruchtmilch, Gemüsemilch kann bei den Bezeichnungen für die in Abs. 5.1.2.4 angeführten Produkte z. B.: „Fruchtmilch aus Milch mit 3,6 % Fett, mit Erdbeeren“, die verwendete Frucht- oder Gemüseart **zusätzlich zur Nennung in der Bezeichnung** auch in Form einer Abbildung zum Ausdruck gebracht werden.

Bei 5.2.5 Rahmzubereitungen ist neben redaktionellen Änderungen ein neuer Absatz hinzugefügt worden:

Die verwendete Frucht- oder Gemüseart sowie das / die zugesetzten Lebensmittel können zusätzlich zur Nennung in der Bezeichnung auch in Form einer Abbildung zum Ausdruck gebracht werden.

Bei 5.2.6 Fermentierter Milch oder fermentierter Rahm mit Früchten und Gemüse und 5.2.7 Fermentierten Milchprodukten mit Konfitüre sowie für die mit sonstigen Zubereitungen gemäß Abs. 7.3 hergestellten Produkte (Molkemischerzeugnisse) wurde bei der Bezeichnung der Frucht- oder Gemüseart eine Klargestellung hinzugefügt:

„Die verwendete Frucht- oder Gemüseart kann zusätzlich zur Nennung in der Bezeichnung auch in Form einer Abbildung zum Ausdruck gebracht werden“

Bei 10.2.4 Organische Säuren können erforderlichenfalls zur Verhinderung der Bräunung L-Ascorbinsäure (E 300) (quantum satis) und zur Einstellung des pH-Wertes Citronensäure (E 330), L-Milchsäure (E 270), Apfelsäure (E 296) und deren Salze zugesetzt werden.

In der Anlage übermitteln wir den Volltext des Codex-Kapitels B 32 Milch und Milchprodukte im Änderungsmodus sowie in der Endfassung.

Die Änderungen treten sofort (mit Datum der Veröffentlichung) in Kraft.

Gültig ab/Status: ab sofort	Beilagen: B1: Codex B 32 - Gesamtfassung im Änderungsmodus B2: Codex B 32 - Gesamtfassung
------------------------------------	--

Freundliche Grüße
BUNDESINNUNG DER LEBENSMITTELGEWERBE

Mag. Elke Riemenschneider e.h.
Innungsmeisterin

DI Anka Lorencz e.h.
Geschäftsführerin