

Österreichisches Lebensmittelbuch

IV. Auflage

Codexkapitel / B32 / Milch und Milchprodukte

Veröffentlichung:

BMG-75210/0010-II/B/13/2011 vom 18.8.2011

Änderungen, Ergänzungen:

BMG-75210/0008-II/B/13/2012 vom 24.7.2012

BMG-75210/0016-II/B/13/2013 vom 2.8.2013

BMG-75210/0011-II/B/13/2015 vom 4.2.2015

BMG-75210/0028-II/B/13/2015 vom 26.8.2015

BMG-75210/0041-II/B/13/2015 vom 27.1.2016

BMGF-75210/0008-II/B/13/2016 vom 2.8.2016

BMGF-75210/0014-II/B/13/2017 vom 26.7.2017

BMGF-75210/0024-II/B/13/2017 vom 21.12.2017

BMASGK-75210/0007-IX/B/13/2018 vom 17.7.2018

BMASGK-75210/0003-IX/B/13/2019 vom 5.7.2019

2021-0.358.730 vom 5.7.2021

INHALTSVERZEICHNIS

1. KONSUMMILCH UND RAHM	13
1.1 Beschreibung	13
1.1.1 Definition von Milch	13
1.1.2 Milchgewinnung, -lagerung und -transport	13
1.1.3 Rohe Konsummilch	13
1.1.4 Konsummilch: wärmebehandelte Konsummilch	13
1.1.4.1 Frische Konsummilch	14
1.1.4.2 ESL-Konsummilch	14
1.1.4.2.1 Konsummilch „länger frisch“	15
1.1.4.2.2 Konsummilch „länger haltbar“	15
1.1.4.3 Haltbare Konsummilch (H-Konsummilch bzw. UHT-Konsummilch)	15
1.1.5 Rahm / Obers	15
1.2 Bezeichnung	16
1.2.1	16
1.2.2	16
1.2.3	16
1.2.4	17
1.2.5	17
1.2.6	17
2. BUTTER, BUTTERERZEUGNISSE UND ZUSAMMENGESetzte ERZEUGNISSE MIT BUTTER ...	17
2.1 Butter	17
2.1.1 Beschreibung	17
2.1.1.1	17
2.1.1.2	17
2.1.1.3	17
2.1.1.4	18
2.1.2 Anforderungen	18
2.1.2.1	18
2.1.2.2	18
2.1.2.3	18
2.1.3 Bezeichnung	18
2.1.3.1	18
2.1.3.2	19
2.1.3.3	19
2.1.3.4	19
2.2 Buttererzeugnisse	19

2.2.1 Beschreibung	19
2.2.1.1.....	19
2.2.1.2.....	19
2.2.1.3.....	19
2.2.2 Anforderungen.....	19
2.2.2.1.....	19
2.2.2.2.....	19
2.2.2.3.....	20
2.2.3 Bezeichnung.....	20
2.2.3.1.....	20
2.2.3.2.....	20
2.2.3.3.....	20
2.3 Zusammengesetzte Erzeugnisse mit Butter.....	20
2.3.1 Beschreibung	20
2.3.1.1.....	20
2.3.1.2.....	20
2.3.1.3.....	20
2.3.2 Bezeichnung.....	21
2.3.2.1.....	21
2.3.2.2.....	21
2.3.2.3.....	21
2.4 Milchstreichfette (Dreiviertelfettbutter, Halbfettbutter, Milch-streichfette X % Fett) .	21
2.4.1 Beschreibung	21
2.4.2 Bezeichnung.....	21
2.4.3 Empfohlener Verbraucherhinweis.....	22
3. KÄSE	22
3.1 Allgemeine Bestimmungen	22
3.1.1 Definition von Käse	22
3.1.1.1.....	22
3.1.1.2.....	22
3.1.1.3.....	22
3.1.1.4.....	22
3.1.2 Käseemilch.....	22
3.1.2.1.....	22
3.1.2.2.....	22
3.1.2.3.....	23
3.1.2.4.....	23

3.1.2.5.....	23
3.1.2.6.....	23
3.1.2.7.....	23
3.1.3 Zusätze bei der Herstellung von Käse und Mittel zur Oberflächenbehandlung von Käse.....	23
3.1.3.1.....	23
3.1.3.2.....	24
3.1.3.3.....	24
3.1.3.4.....	25
3.1.4 Einteilung der Käsegruppen nach dem Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse (Wff-Gehalt) und dem Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.).....	25
3.1.4.1.....	25
3.1.4.2.....	25
3.2 Gereifte Käse aus Kuhmilch.....	26
3.2.1 Beschreibung.....	26
3.2.1.1 Hartkäsesorten.....	26
3.2.1.1.1 Österreichischer Emmentaler.....	26
3.2.1.1.2 Hartkäse mit Rundlochung.....	26
3.2.1.1.3 Österreichischer Alp- und Bergkäse.....	27
3.2.1.1.4 Hartkäse mit Oberflächenreifung.....	27
3.2.1.1.5 Alpenkäse.....	27
3.2.1.1.6 Österreichischer Reibhartkäse.....	28
3.2.1.1.7 Reibhartkäse, Hartkäse zum Reiben oder Hartkäse gewürfelt.....	28
3.2.1.2 Schnittkäsesorten.....	28
3.2.1.2.1. Halbharte Schnittkäse.....	28
3.2.1.2.1.1 Halbharte Schnittkäse mit Rundlochung.....	28
3.2.1.2.1.2 Mischlingskäse.....	29
3.2.1.2.1.3 Halbharte Schnittkäse mit Großlochung.....	29
3.2.1.2.1.4 Halbharte Schnittkäse mit Bruchlochung.....	30
3.2.1.2.1.5 Fontal.....	31
3.2.1.2.2 Schnittkäse.....	31
3.2.1.2.2.1 Käse der Holländer Type.....	31
3.2.1.2.2.2 Foliengereifte Schnittkäse mit Bruchlochung.....	32
3.2.1.2.2.3 Trappistenkäse.....	33
3.2.1.2.2.4 Tilsiter und Stangenkäse.....	33
3.2.1.2.2.5 Tilsiter mit Rundlochung.....	34
3.2.1.2.2.6 Raclettekäse.....	35
3.2.1.2.2.7 Samsö.....	35

3.2.1.2.2.8 Bierkäse	35
3.2.1.2.3 Halbweiche (halbfeste) Schnittkäse	37
3.2.1.2.3.1 Grünschimmelkäse	37
3.2.1.2.3.2 Blauschimmelkäse	37
3.2.1.2.3.3 Halbweicher Schnittkäse mit Bruchlochung in Brotlaibform (z. B. Chorherrenkäse)	38
3.2.1.2.3.4 Butterkäse	38
3.2.1.2.3.5 Brühkäse nach italienischer Art	38
3.2.1.2.3.6 Halbweicher Schnittkäse mit Bruchlochung (z. B. Monte Nero, Pyrmon)	39
3.2.1.2.3.7 Foliengereifter, halbweicher Schnittkäse mit Bruchlochung (z. B. Almseer Rahmkäse)	39
3.2.1.2.3.8 Mondseer	39
3.2.1.2.3.9 Halbweicher Schnittkäse mit Bruchlochung und Oberflächenreifung (z. B. Jerome, Magrom)	40
3.2.1.2.3.10 St. Paulin	40
3.2.1.3 Weichkäsesorten	41
3.2.1.3.1 Camembert, Brie, Weichkäse mit Weißschimmel	41
3.2.1.3.2 Weichkäse mit Weißschimmel (z. B. Noblesse)	41
3.2.1.3.3 Weichkäse mit Bruchlochung und Weißschimmel	42
3.2.1.3.4 Weichkäse mit Weißschimmel und verzögerter Reifung	42
3.2.1.3.5 Doppelschimmelkäse	42
3.2.1.3.6 Weichkäse mit Weißschimmel und Rotkultur (z. B. Sirius Rosso)	43
3.2.1.3.7 Kleine Weichkäse mit Rotkultur (Schlosskäse, Romadur, Limburger)	43
3.2.1.3.8 Weichkäse mit Rotkultur (Klosterkäse)	44
3.2.1.3.9 Oberflächengereifter Weichkäse mit Grünschimmel	44
3.2.1.3.10 Weißkäse nach Balkan-Art	45
3.2.1.4 Sauermilchkäse	45
3.2.1.4.1 Sauermilchkäse mit Rotkultur, insbesondere Quargel	45
3.2.1.4.2 Graukäse	45
3.2.1.4.3 Ennstaler Steirerkäse	46
3.2.1.4.4 Vorarlberger Sauerkäse: örtlich auch Sura-Käs genannt	46
3.2.1.4.5 Kochkäse	47
3.2.1.5 Molkeneiweißkäse	47
3.2.1.5.1 Ziger	47
3.2.2 Bezeichnung	48
3.2.2.1	48
3.2.2.2	48

3.2.2.3.....	48
3.2.2.4.....	48
3.2.2.5.....	48
3.2.2.6.....	48
3.2.2.7.....	49
3.2.2.8.....	49
3.2.2.9 naturgereift.....	49
3.3 Frischkäse und ungeriefte Käse aus Kuhmilch	49
3.3.1 Beschreibung	49
3.3.1.1 Frischkäse.....	49
3.3.1.1.1.....	49
3.3.1.1.2.....	49
3.3.1.1.3.....	49
3.3.1.1.4.....	49
3.3.1.1.5.....	51
3.3.1.1.6.....	51
3.3.1.1.7.....	51
3.3.1.1.8.....	51
3.3.1.1.9.....	51
3.3.1.1.10.....	51
3.3.1.2 Industrietopfen	52
3.3.1.3 Wärmebehandelte Frischkäse	52
3.3.1.4 Zubereitungen aus Frischkäse und wärmebehandelte Frischkäsezubereitungen	52
3.3.1.4.1.....	52
3.3.1.4.2.....	52
3.3.1.5. Mozzarella.....	53
3.3.1.6 Schotten.....	53
3.3.1.6.1 Schotten.....	53
3.3.1.6.2 Rahmschotten (Mascarpone).....	54
3.3.2 Bezeichnung.....	54
3.3.2.1.....	54
3.3.2.2.....	54
3.3.2.3.....	54
3.3.2.4.....	54
3.3.2.5.....	54
3.3.2.6.....	54
3.3.2.7.....	55

3.3.2.8.....	55
3.3.2.9.....	55
3.4 Schaf-, Ziegen- und Büffelkäse sowie Mischkäse	55
3.4.1 Beschreibung	55
3.4.1.1.....	55
3.4.1.2 Lab-Frischkäse (z. B. nach Erlauftaler Art oder Mostviertler Schofkas)	55
3.4.1.3 Frischkäse in Öl mit Kräutern und Gewürzen	56
3.4.1.4 Andere Frischkäse	56
3.4.1.5 Ungereifte Weichkäse	56
3.4.1.6 Weichkäse mit Weißschimmelreifung	56
3.4.1.7 Weichkäse mit Rotkultur	57
3.4.1.8 Blau- und Grünschimmelkäse und Doppelschimmelkäse	57
3.4.1.9 Ungereifte Schnittkäse	58
3.4.1.10 Foliengereifte Schnittkäse	58
3.4.1.11 Schnittkäse mit Rotkultur	58
3.4.2 Bezeichnung.....	59
3.4.2.1.....	59
3.4.2.2.....	59
3.4.2.3.....	59
3.5 Schmelzkäse	59
3.5.1 Beschreibung	59
3.5.1.1.....	59
3.5.1.2 Schmelzkäse.....	60
3.5.1.3.....	60
3.5.1.4.....	60
3.5.1.5.....	60
3.5.1.6 Räucherschmelzkäse	61
3.5.1.7 Schmelzkäse streichbar (streichfähig) und Schmelzkäsezubereitungen, die nur aus ungereiften Weichkäse hergestellt werden.....	61
3.5.1.8 Fertigkäsefondue.....	61
3.5.1.9 Schmelzkäsepulver	61
3.5.2 Bezeichnung.....	61
3.5.2.1.....	61
3.5.2.2.....	62
3.5.2.3.....	62
3.5.2.4.....	62
3.5.2.5.....	62
3.5.2.6.....	62

4. TOPFENCREMEN	62
4.1 Beschreibung	62
4.1.1	62
4.1.2	63
4.1.3	63
4.1.4	63
4.1.5	63
4.2 Bezeichnung	63
4.2.1	63
4.2.2	64
4.2.3	64
4.2.4	64
4.2.5	64
4.2.6	64
4.3 Fruchtzubereitungen und sonstige Zubereitungen für Milcherzeugnisse.....	64
4.3.1 Definition	64
4.3.2 Bestandteile und Zusatzstoffe	64
4.3.2.1 Früchte.....	64
4.3.2.2 Zucker, Zuckerarten, Süßungsmittel, Fruchtsüßen, Fruchtsaftkonzentrate	65
4.3.2.3 Stabilisatoren	65
4.3.2.4 Organische Säuren	65
4.3.2.5 Farbstoffe Beta-Carotin (E 160a) und Riboflavin (E 101) sowie Frucht- und Pflanzensäfte bzw. deren Konzentrate	65
4.3.2.6 Alkoholische Getränke.....	65
4.3.2.7 Aromen	65
4.3.3 Bezeichnung.....	65
4.3.3.1.....	65
4.3.3.2.....	65
4.3.4 Sonstige Zubereitungen	65
5. MILCHMISCHERZEUGNISSE	66
5.1 Beschreibung	66
5.1.1 Allgemein	66
5.1.2 Milchmischerzeugnisse aus nichtfermentierter Milch oder nichtfermentiertem Rahm	66
5.1.2.1 Kakaomilch, Trinkkakao	66
5.1.2.2 Schokolademilch, Trinkschokolade	66
5.1.2.3 Kaffeemilch, Vanillemilch, Karamelmilch, Malzmilch, Honigmilch und ähnliche Produkte mit geschmacksgebenden Zutaten.....	66

5.1.2.4	Fruchtmilch, Gemüsemilch	67
5.1.2.5	Rahmzubereitungen	67
5.1.3	Milchmischerzeugnisse aus fermentierter Milch oder fermentiertem Rahm	68
5.1.3.1	68
5.1.3.2	68
5.1.3.3	69
5.1.3.4	FruchtJoghurt, FruchtJoghurt mild, Fruchtsauermilch, Fruchtbuttermilch, fermentierte Fruchtmilch, GemüseJoghurt usw.	69
5.1.3.5	Joghurt, Joghurt mild, Sauermilch, Buttermilch usw. mit Konfitüre.....	69
5.1.3.6	Joghurt, Joghurtmilch, Sauermilch, Buttermilch usw. mit Fruchtmark (Obstmark) oder Fruchtsaft.....	70
5.1.3.7	Schokolade-, Kakao-, Magerkakao-, Kaffee-, Mocca-, Malz-, Honig-, VanilleJoghurt und -Joghurt mild, -sauermilch, -buttermilch und ähnliche Produkte mit geschmacksgebenden Zutaten.....	70
5.2	Bezeichnung	70
5.2.1	70
5.2.2	70
5.2.3	71
5.2.4	71
5.2.5	71
5.2.6	71
5.2.7	72
5.2.8	72
5.2.9	72
5.2.10	73
5.3.	Fruchtzubereitungen und sonstige Zubereitungen für Milcherzeugnisse.....	73
5.3.1	Definition	73
5.3.2	Bestandteile und Zusatzstoffe	73
5.3.2.1	Früchte.....	73
5.3.2.2	Zucker, Zuckerarten, Süßungsmittel, Fruchtsüßen, Fruchtsaftkonzentrate	73
5.3.2.3	Stabilisatoren	73
5.3.2.4	Organische Säuren	73
5.3.2.5	Farbstoffe Beta-Carotin und Riboflavin, sowie Frucht- und Pflanzensäfte und deren Konzentrate	73
5.3.2.6	Alkoholische Getränke.....	73
5.3.2.7	Aromen	74
5.3.3	Bezeichnung.....	74
5.3.4	Sonstige Zubereitungen	74
6.	FERMENTIERTE MILCHERZEUGNISSE.....	74

6.1 Allgemeine Beschreibung fermentierter Produkte	74
6.1.1	74
6.1.2	74
6.1.3	74
6.1.4	74
6.1.5	75
6.1.6	75
6.1.7	75
6.1.8	75
6.1.9	75
6.1.10	75
6.1.11	75
6.2 Spezifische Beschreibung der fermentierten Produkte.....	76
6.2.1	76
6.2.2	76
6.2.3	76
6.2.4	76
6.2.5	76
6.2.6	76
6.2.7	76
6.2.8	77
6.2.9	77
6.2.10	77
6.2.11	77
6.2.12	77
6.2.13	77
6.2.14	77
6.2.15	77
6.2.16	78
6.3 Bezeichnung	78
6.3.1	78
6.3.2	78
6.3.3	78
6.3.4	78
6.3.5	78
6.3.6	78
6.3.7	79

7. FLÜSSIGE MOLKEERZEUGNISSE	79
7.1. Molke	79
7.2. Trinkmolke	79
7.3. Molkemischerzeugnisse	79
7.4. Bezeichnung	79
8. DAUERMILCHPRODUKTE.....	80
8.1 Milcheiweißprodukte (insbesondere Kaseine und Kaseinate).....	80
8.1.1 Beschreibung	80
8.1.1.1 Allgemeines.....	80
8.1.1.2 Beschreibung.....	80
8.1.1.2.1	80
8.1.1.2.2 Spezielle Regelungen	81
8.1.1.3 Definitionen	81
8.1.2. Standardsorten, die nicht in der Verordnung über Nährkaseine und Nährkaseinate geregelt sind	81
8.1.2.1 Milcheiweiß.....	81
8.1.2.2 Wasserlösliches Milcheiweiß	81
8.1.2.3 Labkasein	81
8.1.2.4 Molkeneiweiß	82
8.2 Eingedickte Milch.....	82
8.2.1 Geltungsbereich.....	82
8.2.2 Beschreibung und Herstellung.....	82
8.2.2.1. Korrektur des Fettgehaltes	82
8.2.2.2 Gezuckerte Arten von Eingedickter Milch	82
8.2.2.3 Zusatzstoffe.....	83
8.2.3 Bezeichnung.....	83
8.2.3.1. Arten von eingedickter Milch.....	83
8.2.3.2 Angaben am Etikett der Einzelverpackung.....	84
8.2.3.2.1 Bezeichnung	84
8.2.3.2.2 Angabe Fett und Milchtrockenmasse.....	84
8.2.3.2.3 Angabe Nettofüllmenge.....	84
8.2.3.2.4 Angabe Tierart	84
8.2.3.2.5 Angaben auf Kleinpackungen.....	85
8.3 Trockenmilch (Milchpulverarten, Trockenmilchprodukte sowie Trockenmilchzubereitungen und Trockenmolkenprodukte).....	85
8.3.1 Beschreibung	85
8.3.1.1 Milchpulverarten.....	85
8.3.1.2 Trockenmilchprodukte	85

8.3.1.3 Trockenmilchzubereitungen	85
8.3.1.4 Trockenmolkenprodukte	86
8.3.1.5 Gemeinsame Bestimmungen für sämtliche Erzeugnisse	86
8.3.1.6.....	86
8.3.1.7.....	86
8.3.1.8 Wassergehalt	86
8.3.2 Bezeichnung.....	87
8.3.2.1 Bezeichnung und Fettgehalt von Milchpulverarten.....	87
8.3.2.1.1.....	87
8.3.2.1.2.....	87
8.3.2.1.3.....	87
8.3.2.1.4.....	87
8.3.2.2 Bezeichnungen von Trockenmilchprodukten	87
8.3.2.3 Bezeichnungen von Trockenmilchzubereitungen.....	87
9. LEITLINIEN FÜR DIE BEZEICHNUNG „LEICHT“ ODER „LIGHT“ FÜR MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	87
ANHANG I: Umsetzung der QUID-RL 97/4 (EG) bei Milchmischerzeugnissen.....	89
ANHANG II: INFORMATION DES BMG	92

1. KONSUMMILCH UND RAHM

1.1 Beschreibung

1.1.1 Definition von Milch

Milch ist das durchmischte, unveränderte Gesamtgemelk einer oder mehrerer Milchtiere. Unter Milch ohne Artenbezeichnung wird Kuhmilch verstanden, die Milch anderer Tierarten wird entsprechend der jeweiligen Tierart bezeichnet (z. B. Schafmilch, Ziegenmilch, Büffelmilch).

Die Rohmilch entspricht zumindest den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen, insbesondere der Verordnung (EG) Nr.853/2004 idgF.

1.1.2 Milchgewinnung, -lagerung und -transport

Die Milchgewinnung, die Milchlagerung und ein allfälliger Transport erfolgen entsprechend der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 idgF.

1.1.3 Rohe Konsummilch

Rohe Konsummilch ist Rohmilch zum unmittelbaren Verzehr, die nicht über 40 °C erhitzt und keiner Behandlung mit entsprechender Wirkung unterzogen wird. Rohmilch darf nur am Tag der Gewinnung und an den zwei darauf folgenden Tagen abgegeben werden. Rohmilch zum unmittelbaren menschlichen Verzehr ist mit dem Hinweis „Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen“ zu versehen.

Sie entspricht den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004, der Rohmilchverordnung BGBl. II 106/2006 und der Direktvermarktungsverordnung BGBl. II 108/2006 idgF. Rohe Konsummilch schmeckt produkttypisch.

Der Fettgehalt wird nicht verändert.

1.1.4 Konsummilch: wärmebehandelte Konsummilch

Konsummilch wird aus Rohmilch, deren Fettgehalt allenfalls verändert wurde, hergestellt. Die Fetteinstellung durch Entrahmung oder Zumischung von Magermilch ist üblich, Buttermilch wird zur Fetteinstellung nicht verwendet. Die Pasteurisierung kann in einem Behälter mit Rührwerk oder im Durchfluss erfolgen.

Der Fettgehalt entspricht der Deklaration und der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 Anhang XIII idgF.

Einteilung nach der angewandten Wärmebehandlung:

Bezeichnung	Wärmebehandlung	Zeit / Temperatur
Pasteurisiert	Dauerpasteurisation	30 Minuten bei mindestens 63 °C ^{b)}
Pasteurisiert	Kurzzeiterhitzung	15 Sekunden bei mindestens 72 °C ^{b)}
Hocherhitzt	Hocherhitzung	einige Sekunden bei mindestens 85 °C ^{b)}
Ultrahoherhitzt ^{a)}	Ultrahoherhitzung	mindestens 135 °C ^{c)}

^{a)} auch Haltbarmilch oder H-Milch

^{b)} oder einer Zeit/Temperaturkombination mit gleicher Wirkung

^{c)} Mikrobiologisch stabil

Pasteurisierte Konsummilch ist phosphatasenegativ gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 idgF und peroxidasepositiv, als „hocherhitzte“ oder ähnlich gekennzeichnete Konsummilch ist peroxidasenegativ.

Pasteurisierte Konsummilch schmeckt produkttypisch, in Abhängigkeit vom Fettgehalt mehr oder weniger vollmundig. Ultrahocherhitzte und ESL-Konsummilch können einen leichten Kochgeschmack aufweisen.

Einteilung nach dem Fettgehalt (Kuhmilch):

Bezeichnung	Fettgehalt
Vollmilch Extra	mindestens 4,5 %
mit natürlichem Fettgehalt	mindestens 3,5 %
Vollmilch	mindestens 3,5 % (Referenzfettgehalt)
Fettarme Milch / Teilentrahmte Milch	1,5 – 1,8 %
Magermilch	maximal 0,5 %

Wärmebehandelte Milch, deren Fettgehalt nicht der oben angeführten Einteilung entspricht, gilt gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 Anhang XIII als Konsummilch, wenn der Fettgehalt gut sichtbar und leicht lesbar auf der Verpackung in der Form von „... % Fett“ mit einer Dezimalstelle angegeben ist. Diese Milch ist nicht als Vollmilch, teilentrahmte Milch oder Magermilch zu bezeichnen.

Zusätzlich zur Erhitzung können im Rahmen der Herstellung wärmebehandelter Konsummilch nachstehende physikalische Verfahren wie

- Zentrifugation und/oder Zentrifugalentkeimung
- Filtrationsentkeimung
- Homogenisierung

eingesetzt werden.

1.1.4.1 Frische Konsummilch

Bei pasteurisierter frischer Konsummilch liegen zwischen der Gewinnung der Rohmilch und der Wärmebehandlung nicht mehr als 72 Stunden.

Als Wärmebehandlung wird eine einmalige Kurzzeiterhitzung angewandt. Damit zeigt die Milch im Phosphatsetest eine negative und im Peroxidasetest eine positive Reaktion.

Eine Mikro- bzw. Tiefenfiltration wird nicht angewandt.

Bei Verwendung der Bezeichnung „frisch“ darf das Mindesthaltbarkeitsdatum maximal 9 Tage nach dem Tag der Wärmebehandlung betragen (bei Bearbeitung an einem Tag vor einem Wochenende oder einem Feiertag maximal 11 Tage nach dem Tag der Wärmebehandlung).

1.1.4.2 ESL-Konsummilch

ESL-Konsummilch (extended shelf life) bezeichnet Konsummilch mit einer längeren Haltbarkeit im Kühlregal als frische Konsummilch. Die Art der Technologie für die

Haltbarmachung (z. B. hochoverhitzt, filtriert) ist gemäß Abs. 1.2.4 anzugeben. Das Ausmaß der Wärmebehandlung liegt unter jener der ultrahochoverhitzten Milch.

1.1.4.2.1 Konsummilch „länger frisch“

Bei Konsummilch „länger frisch“ liegen zwischen der Gewinnung der Rohmilch und der Wärmebehandlung nicht mehr als 72 Stunden.

Bei Verwendung der Bezeichnung „länger frisch“ darf das Mindesthaltbarkeitsdatum maximal 25 Tage nach dem Tag der Wärmebehandlung betragen (bei Bearbeitung an einem Tag vor einem Wochenende oder einem Feiertag maximal 27 Tage nach dem Tag der Wärmebehandlung).

Der Anteil an undenaturiertem säurelöslichen β -Lactoglobulin beträgt mindestens 1.800 mg pro Liter Milch. Bei Einsatz indirekter Hochoverhitzungstechnologien ist für die Einhaltung dieses Kriteriums eine Übergangsfrist bis 30.6.2018 vorgesehen.

1.1.4.2.2 Konsummilch „länger haltbar“

Bei Verwendung der Bezeichnung „länger haltbar“ darf das Mindesthaltbarkeitsdatum maximal 45 Tage nach der Wärmebehandlung betragen.

1.1.4.3 Haltbare Konsummilch (H-Konsummilch bzw. UHT-Konsummilch)

Haltbare Konsummilch ist eine Milch, die einer Ultrahochoverhitzung unterzogen wurde und ungekühlt lagerfähig ist.

1.1.5 Rahm / Obers

Rahm wird aus Milch durch Zentrifugation (Entrahmen) oder durch Phasentrennung nach ruhigem Stehenlassen der Milch (Aufrahmen) gewonnen. Rahm enthält mindestens 10 % (m/m) MilCHFett. Der Referenzfettgehalt für die Auslobung von „leicht“ beträgt 30 %.

Die Pasteurisierung des Rahms kann entsprechend Abs. 1.1.4 im Behälter oder im Durchfluss erfolgen. Die Pasteurisierungstemperaturen liegen abhängig vom Fettgehalt und von der Anlage (Turbulenz) im Allgemeinen zwischen 85 und 110 °C (traditionelle Rahmpasteurisierung).

Bei der Herstellung von Rahm mit einer längeren Haltbarkeit im Kühlregal (ESL-Rahm) werden Temperaturen unter 135 °C angewandt. Die Temperaturen bei der Ultrahochoverhitzung liegen im Allgemeinen zwischen 135 und 145 °C. Pasteurisierter Rahm ist peroxidase negativ.

Der Fettgehalt entspricht der Deklaration.

Einteilung nach dem Fettgehalt:

Bezeichnung	Fettgehalt
Kaffeeobers	mindestens 10 %
Schlagobers	mindestens 30 %
Schlagobers „extra schlagfähig“	mindestens 36 %

Zu pasteurisiertem Kaffeeobers und Schlagobers werden keine Zusatzstoffe zugesetzt.

Bei Schlagobers, ausgenommen bei traditionell pasteurisiertem Schlagobers, kann zur Verhinderung der Aufrahmung und eines Fettpfropfens als Stabilisator maximal 2 g/kg Carrageen (E 407) zugegeben werden.

Kaffeeobers ist homogen flüssig, riecht produkttypisch und hat einen reinen Obersgeschmack.

In ungeschlagenem Zustand ist Schlagobers homogen flüssig-sämig. Aufgeschlagenes Schlagobers ergibt einen gleichmäßig matt-glänzenden Schaum. Schlagobers riecht produkttypisch und hat einen reinen Obersgeschmack.

1.2 Bezeichnung

1.2.1

Als Bezeichnungen werden verwendet:

Konsummilch: Rohmilch, Vollmilch, Vollmilch extra, Vollmilch mit natürlichem Fettgehalt, teilentrahmte Milch (fettarme Milch), entrahmte Milch (Magermilch), Milch mit ... % Fett.

Frische Konsummilch, Konsummilch „länger frisch“ und Konsummilch „länger haltbar“ werden als solche bezeichnet.

z. B. „frische Vollmilch“, „Milch mit 0,9 % Fett, länger frisch“

Rahm oder Obers: Rohrahm, Rahm oder Obers, Kaffeeobers oder Kaffeerahm, Schlagobers oder Schlagrahm, Schlagobers oder Schlagrahm extra schlagfähig.

1.2.2

Wird nicht Kuhmilch sondern Milch einer anderen Tierart verwendet, so ist die Tierart in der Bezeichnung anzugeben, z. B. „Ziegenmilch ...“.

Der Fettgehalt wird angegeben: z. B. Ziegenmilch mit ... % Fett oder Ziegenmilch mit mind. ... % Fett (natürlicher Fettgehalt).

1.2.3

Der Fettgehalt in % (m/m) wird angegeben, z. B. „Vollmilch 3,5 % Fett ...“.

Bei Magermilch und Milch mit natürlichem Fettgehalt kann die Prozentangabe entfallen.

1.2.4

Die Art der Wärmebehandlung wird angegeben.

Konsummilch: pasteurisiert, hochoverhitzt, ultrahochoverhitzt, z. B. „Vollmilch, pasteurisiert ...“, „H-Vollmilch ...“.

Rahm: pasteurisiert, ultrahochoverhitzt, z. B. „H-Kaffeeobers ...“.

Zusätzlich ist bei ESL-Milch die Anwendung einer etwaigen Filtrationstechnologie anzugeben, z. B. „Vollmilch, länger frisch, pasteurisiert, filtriert“.

1.2.5

Rohe Konsummilch und Rohrahm werden mit dem Verbrauchsdatum – maximal 4 Tage ab Gewinnung bei maximal +6 °C – ausgezeichnet.

1.2.6

Es wird empfohlen bei der Kennzeichnung von pasteurisierter Milch im Zusammenhang mit dem Hinweis „gekühlt lagern“ eine Temperatur von maximal 6 °C zu deklarieren.

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

„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 zusammen¹:

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

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.

¹ Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 idgF.

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.

Anderer 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 % (Massenanteil) 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. „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“).

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.

3. KÄSE

3.1 Allgemeine Bestimmungen

3.1.1 Definition von Käse

3.1.1.1

Käse sind frische oder in verschiedenen Graden der Reife befindliche Erzeugnisse, die aus dickgelegter Käsereimilch hergestellt sind.

3.1.1.2

Als Käse gelten auch Erzeugnisse, die hauptsächlich aus Molke durch Säure - Hitzefällung oder durch Entzug von Wasser hergestellt sind (Molkenkäse).

3.1.1.3

Käse sind auch Erzeugnisse, die aus Sauermilchtopfen hergestellt sind (Sauermilchkäse).

3.1.1.4

Käsezubereitungen bestehen aus Käse und anderen Lebensmitteln, wobei mindestens 51 % der Trockenmasse des Endproduktes aus Käsetrockenmasse besteht, einschließlich des eventuell zugegebenen Milchfettes.

3.1.2 Käsereimilch

3.1.2.1

Käsereimilch ist die zur Herstellung von Käse verwendete Milch, der Milch- oder Molkenrahm oder auch Buttermilch zugesetzt werden können.

Kuhmilch kann ganz oder teilweise durch Schaf- oder Ziegenmilch ersetzt sein.

3.1.2.2

Zur Herstellung von Molkenkäse wird Molke (Süß- oder Sauermolke), der auch Milch, Magermilch, Buttermilch, Milchrahm, Molkenrahm, Butter, Butterschmalz, Schaf- oder Ziegenmilch zugesetzt werden können, verwendet.

3.1.2.3

Käsereimilch wird nicht durch Auflösen von Trockenmilch oder Trockenmolke hergestellt. Eine geringfügige Erhöhung der Trockenmasse ist im technologisch notwendigen Ausmaß zur Eiweißstandardisierung gestattet; es darf höchstens eine Menge, durch die der Eiweißgehalt der Käsereimilch um maximal 0,5 % erhöht wird, zugesetzt werden. Ein Zusatz von Kasein/Kaseinaten erfolgt nicht.

3.1.2.4

Fett und Eiweiß, das nicht der Milch entstammt, wird nicht zugesetzt.

3.1.2.5

Der Anteil des Molkeneiweißes am Gesamteiweiß in der Käsereimilch – ausgenommen bei Molkeneiweißkäsen – überschreitet nicht den natürlichen Anteil in der Milch der jeweiligen Tierart.

3.1.2.6

Nachstehende Verfahren können zur Behandlung der Käsereimilch eingesetzt werden:

- Reinigung mittels Zentrifuge oder Filters
- Zentrifugation zur Trennung von Rahm und Magermilch bzw. zur Fettgehaltseinstellung
- Thermisierung (Wärmebehandlung unterhalb der Pasteurisierungsbedingungen im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 idgF)
- Pasteurisierung (gemäß Verordnung (EG) Nr. 853/2004 idgF) inkl. Hocherhitzung)
- Zentrifugalentkeimung und Filtrationsentkeimung
- Homogenisierung
- Membrantechnologien zur Konzentration des Milcheiweißes durch Entzug anderer Milchinhaltsstoffe bei Käsereimilch für Frischkäse. Bei anderen Käsesorten ist zur Eiweißstandardisierung eine Anreicherung um maximal 0,5 % Protein zulässig (siehe Abs. 3.1.2.3).

3.1.2.7

Anforderungen an die Qualität der Rohmilch für Hartkäse aus Rohmilch:

Die Milch für Rohmilchhartkäse – sogenannte „silofreie, hartkäsetaugliche Milch“ – wird ohne Verfütterung von Gärfutter (Silage usw.) produziert. Außerdem können weitere Bedingungen wie Vorschriften über die Düngung und andere Futtermittel im Liefervertrag zwischen Verarbeitungsbetrieb und Lieferanten festgeschrieben sein.

Silofreie, hartkäsetaugliche Milch kann auch als Heumilch bezeichnet werden.

3.1.3 Zusätze bei der Herstellung von Käse und Mittel zur Oberflächenbehandlung von Käse

3.1.3.1

Bei der Herstellung von Käse können zugesetzt werden:

- Labstoffe:

- Lab (aus Kälbermägen bzw. Kitz- oder Lämmermägen) mit mindestens 75 % Chymosinanteil
- Mischungen von Lab und Pepsin von Wiederkäuern mit mindestens 25 % Chymosinanteil
- Labaustauschstoffe (z. B. mikrobielles Lab)
Durch gentechnologisch veränderte Organismen hergestellte Labstoffe werden nicht verwendet.
- gesundheitlich unbedenkliche Bakterien-, Hefe- und Pilzkulturen
- Speisesalz
- Gewürze, Kräuter sowie daraus hergestellte Extrakte
- Trinkwasser
- Geschmacksgebende Lebensmittel

3.1.3.2

Bei der Herstellung von Käse können folgende Zusatzstoffe verwendet werden:

- Kaliumchlorid (E 508) als Ersatz für Speisesalz; *quantum satis*
- Beta-Carotin (E 160a) für Schnittkäse und gereifte Weichkäse; bis höchstens 25 mg/kg Käse verwendet (Codex General Standard for Cheese, CODEX STAN 283)
- Calciumchlorid (E 509) bis maximal 20 g pro 100 kg Käsereimilch
- Natrium- und Kaliumnitrat (-salpeter) (E 251/E 252) bis maximal 15 g pro 100 kg Käsereimilch bei der Herstellung von Schnittkäse, sofern die Restmenge im verzehrfertigen Käse 50 mg pro kg (berechnet als NaNO₃) nicht überschreitet
- Lysozym (E 1105) für gereifte Käse mit Ausnahme von Hartkäsesorten aus silofreier hartkäsetauglicher Rohmilch; *quantum satis*
Durch gentechnologisch veränderte Organismen hergestelltes Lysozym wird nicht verwendet
- Milchsäure (E 270) und Zitronensäure (E 330) zur Fällung des Eiweißes bei Molken-Eiweiß-Käse und Brühkäse; *quantum satis*
- Raucharomen, die durch Auffangen von Rauch aus naturbelassenen Hölzern mittels Wasser oder Ethylalkohol hergestellt werden.
- Der durchschnittliche Gehalt so aromatisierter Käse an Benzo(a)pyren darf 0,03 µg pro kg nicht überschreiten
- Natriumhydrogencarbonat (E 500) und Calciumcarbonat (E 170) als Zusatz zu Sauermilchtopfen bei der Herstellung von Sauermilchkäsen; *quantum satis*.

3.1.3.3

Mittel zur Behandlung von Käseoberflächen:

- Speiseöl, Bienenwachs, natürliche Hartparaffine, mikrokristalline Wachse
- Kunststoffdispersionen zur Plastifizierung
- Annatto (E 160b) für einige der in Abschnitt 3.2 genannten Käsesorten (siehe dort) bis maximal 20 mg/kg essbare Käserinde
- Natamycin (E 235) für einige in Abschnitt 3.2 genannten Käsesorten (siehe dort) bis maximal 1 mg/dm² Käseoberfläche, wobei der Stoff 5 mm unter der Oberfläche nicht nachweisbar sein darf

- Frisch entwickelter Rauch aus naturbelassenen Hölzern und Zweigen
- Röstmalzmehl
- Holzasche
- Flüssige Lebensmittel und Produkte nach dem Weingesetz

3.1.3.4

Trennmittel bei geriebenem, geraspelttem oder gestifteltem Käse:
Kartoffel- oder Maisstärke in technologisch notwendigem Ausmaß, jedoch maximal 3 % des Gesamtkäsegewichtes.

3.1.4 Einteilung der Käsegruppen nach dem Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse (Wff-Gehalt) und dem Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.)

3.1.4.1

Einteilung nach dem Wff-Gehalt:

Käse	Wff %
Hartkäse	≤ 56
Halbharter Schnittkäse	52 – 60
Schnittkäse (im eigentlichen Sinn)	54 – 63
Halbweicher Schnittkäse	61 – 69
Weichkäse	> 67
Sauermilchkäse	≤ 73
Frischkäse	> 73

3.1.4.2

Einteilung nach dem Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):

Bezeichnung d. Fettstufe	F.i.T. %
Doppelrahm	65
Rahm	55
Vollfett	45
Dreiviertelfett	35
Halbfett	25
Viertelfett	15
Mager	unter 15
Mager bei Frischkäse	bis 5

Toleriert wird eine Überschreitung um 5 % des angegebenen F.i.T.-Gehaltes (z. B. bei angegebenen 25 % F.i.T. werden bis zu 30 % F.i.T. toleriert). Dies gilt nicht für die Fettstufe „Mager“. Bei gereiftem Käse und Schmelzkäse werden in den Fettstufen „Vollfett“ und höher Überschreitungen innerhalb des Fettstufenbereiches toleriert. Bei Produkten mit der Auslobung „Leicht“ wird eine F.i.T.-Unterschreitung im selben Ausmaß toleriert.

3.2 Gereifte Käse aus Kuhmilch

3.2.1 Beschreibung

Die im Abschnitt 3.2 angeführten, hauptsächlich in Österreich erzeugten Käsesorten, sind als „Standardsorten“ anzusehen.

3.2.1.1 Hartkäsesorten

3.2.1.1.1 Österreichischer Emmentaler

Österreichischer Emmentaler wird aus silofreier, hartkäsetauglicher Rohmilch, die nicht über die Gewinnungstemperatur erwärmt und nicht zentrifugalentkeimt wurde, mit Milchsäurebakterien- und Propionsäurebakterien-Kulturen hergestellt. Der Käsebruch wird auf mindestens 50 °C erhitzt (gebrannt) und gepresst. Österreichischer Emmentaler wird zur Ausbildung der Lochung etwa 4 Wochen bei 20 bis 25 °C gereift (ausgeheizt) und ist erst ab einem Alter von 70 Tagen konsumreif.

Österreichischer Emmentaler wird in Laib- oder Blockform mit einem Gewicht von ca. 60 bis 110 kg hergestellt. Er hat eine feste, trockene, gelbbraune, rissfeste Rinde. Die Oberfläche kann mit einer Kunststoffdispersion behandelt werden. In Folie gereifte Käse sind rindenlos. Der Teig ist schnittfest bis geschmeidig, elfenbeinfarbig bis hellgelb, sein Geschmack mild, süßlich, nusskernartig. Die Lochung ist mehrheitlich 1 bis 3 cm groß, rund, matt bis glänzend, spärlich bis reichlich und gleichmäßig verteilt.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	mindestens 45 %
Höchstwassergehalt:	38 %

3.2.1.1.2 Hartkäse mit Rundlochung

Hartkäse mit Rundlochung werden aus thermisierter oder pasteurisierter Milch mit Milchsäurebakterien- und Propionsäurebakterien-Kulturen hergestellt. Der Käsebruch wird auf mindestens 45 °C erhitzt (gebrannt) und gepresst. Hartkäse mit Rundlochung wird zur Ausbildung der Lochung etwa 4 Wochen bei 20 bis 25 °C gereift (ausgeheizt). Er wird in Laib- oder Blockform mit einem Gewicht von ca. 6 bis 110 kg hergestellt.

Hartkäse mit Rundlochung haben eine trockene Rinde, in Folie gereifte Käse sind rindenlos und werden fallweise paraffiniert. Der Teig ist schnittfest bis geschmeidig, elfenbeinfarben bis hellgelb, im Geschmack mild, aromatisch, leicht süßlich. Die Lochung ist erbsen- bis kirschgroß, rund, matt bis glänzend und gleichmäßig verteilt.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	mindestens 45 %
Höchstwassergehalt:	40 %

Höchstwassergehalt bei Käsen mit der Bezeichnung Emmentaler bzw. mit einem Gewicht über 60 kg:	38 %
--	------

3.2.1.1.3 Österreichischer Alp- und Bergkäse

Österreichischer Alp- und Bergkäse wird aus silofreier, hartkäsetauglicher Rohmilch, die nicht über die Gewinnungstemperatur erwärmt und nicht zentrifugalentkeimt wurde, mit Milchsäurebakterienkulturen hergestellt.

Der Käsebruch wird auf mindestens 48 °C erhitzt (gebrannt) und gepresst. Zur Bildung einer Rindenschmiere während der Reifezeit wird der Käse regelmäßig mit Salzwasser, dem fallweise Schmierekulturen zugesetzt werden, behandelt. Konsumreif ist Österreichischer Alp- und Bergkäse frühestens im Alter von 3 Monaten. Die Laibe bzw. Blöcke haben ein Gewicht von ca. 6 bis 50 kg.

Österreichischer Alp- und Bergkäse hat eine geschmierte, angetrocknete, braungelbe bis braune Rinde. Die eher spärliche, etwa erbsengroße, runde Lochung ist matt bis glänzend und gleichmäßig verteilt. Der Teig ist schnittfest bis geschmeidig, elfenbeinfarbig bis hellgelb, sein Geschmack mild aromatisch bis pikant.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	mindestens 45 %
Höchstwassergehalt:	40 %

Zu dieser Käsesorte zählen auch folgende Käse, die laut Verordnung (EG) Nr. 510/2006 idgF eine geschützte geographische Ursprungsbezeichnung besitzen:

- Tiroler Alm-/Alpkäse g.U.
- Tiroler Bergkäse g.U.
- Vorarlberger Bergkäse g.U.
- Vorarlberger Alpkäse g.U.
- Gailtaler Almkäse g.U. (diese Käsesorte weicht von der beschriebenen Beschaffenheit der anderen Alp- und Bergkäse wesentlich ab.)

3.2.1.1.4 Hartkäse mit Oberflächenreifung

Hartkäse mit Schmiere werden aus thermisierter oder pasteurisierter Milch mit Milchsäurebakterienkulturen hergestellt.

Der Käsebruch wird auf mindestens 45 °C erhitzt (gebrannt) und gepresst. Zur Bildung einer Rindenschmiere während der Reifezeit wird der Käse regelmäßig mit Salzwasser, dem fallweise Schmierekulturen zugesetzt werden, behandelt.

Hartkäse mit Schmiere wird in verschiedenen Formen – Laib, Block – mit einem Gewicht von ca. 4 bis 50 kg produziert. Er hat eine geschmierte, angetrocknete, rotbraune bis braune Rinde. Die eher spärliche, etwa erbsengroße, runde Lochung ist matt bis glänzend und gleichmäßig verteilt. Der Teig ist schnittfest bis geschmeidig, elfenbeinfarbig bis hellgelb, sein Geschmack mild aromatisch bis pikant.

Zu dieser Käsesorte zählen der „Rheintaler Bergfettkäse“ und andere Bergkäse.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	mindestens 45 %
Höchstwassergehalt bei 45 % F.i.T.:	40 %

3.2.1.1.5 Alpenkäse

Alpenkäse wird aus pasteurisierter Milch mit Milchsäurebakterienkulturen in Laib- und Blockform hergestellt. Der Käsebruch wird auf mindestens 45 °C erhitzt (ge-

brannt), gepresst. Er ist frühestens im Alter von 6 Wochen konsumreif. Die Käse haben ein Gewicht von ca. 10 bis 25 kg. Käse in Laib- oder Blockform haben eine geschmierte, angetrocknete, rotbraune Rinde, die in Folie gereiften Käse in Blockform können rindenlos sein.

Die eher geringe Lochung ist erbsen- bis kirschgroß. Der Teig ist schnittfest bis geschmeidig, mattgelb, sein Geschmack mild aromatisch bzw. leicht pikant bis etwas herb.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	45 %
Höchstwassergehalt:	40 %

3.2.1.1.6 Österreichischer Reibhartkäse

Österreichischer Reibhartkäse wird aus silofreier, hartkäsetauglicher Rohmilch, die nicht zentrifugalentkeimt wurde, unter Verwendung von thermophilen Säuerungskulturen hergestellt. Der Käsebruch wird auf mindestens 50 °C erhitzt (gebrannt) und gepresst. Die Reifung erfolgt bei 10 bis 15 °C über einen Zeitraum von mindestens 12 Monaten.

Die Laibe haben ein Gewicht von ca. 10 bis 35 kg. Österreichischer Reibhartkäse hat eine feste, trockene, gelbbraune Rinde. Der Teig ist hellgelb bis dunkelgelb, von feinkörniger Struktur. Die Lochung ist vereinzelt und kaum sichtbar. Der Geschmack ist aromatisch, würzig bis kräftig pikant.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	mindestens 30 %
Höchstwassergehalt:	36 %

3.2.1.1.7 Reibhartkäse, Hartkäse zum Reiben oder Hartkäse gewürfelt

Reibhartkäse wird aus thermisierter oder pasteurisierter Milch mit Milchsäurebakterienkulturen hergestellt. Der Käsebruch wird auf mindestens 50 °C erhitzt (gebrannt) und gepresst. Die Reifung erfolgt bei 10 bis 15 °C über einen Zeitraum von mindestens 3 Monaten.

Die Laibe haben ein Gewicht von ca. 10 bis 35 kg. Reibhartkäse hat eine feste, trockene, gelbbraune Rinde. Der Teig ist hellgelb bis dunkelgelb, von feinkörniger Struktur. Die Lochung ist vereinzelt und kaum sichtbar. Der Geschmack ist aromatisch, würzig bis kräftig pikant.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	mindestens 30 %
Höchstwassergehalt:	40 %

3.2.1.2 Schnittkäsesorten

3.2.1.2.1. Halbharte Schnittkäse

3.2.1.2.1.1 Halbharte Schnittkäse mit Rundlochung

Diese Käse werden aus pasteurisierter Milch mit mesophilen und thermophilen Kulturen hergestellt, zum Teil im Bruch gewaschen, etwas nachgewärmt und gepresst.

Käse mit 45 % F.i.T. und 50 % F.i.T. werden in Laibform von ca. 5 bis 8 kg hergestellt und vorwiegend mit Rotkulturen oder mit Kunststoffüberzug gereift; Käse mit 25 % F.i.T. in Blockform mit Folienreifung.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.): 25 %, 45 % (Referenzfettgehalt) und 50 %
Höchstwassergehalt entsprechend: 52 %, 45 % und 42 %

Die Käse haben eine glatte, gelbe Rinde bzw. sind rotbraun paraffiniert oder schwarz plastifiziert, foliengereifte Käse sind rindenlos.

Der Käseteig ist einfarbig, hellgelb bis buttergelb, schnittfest, geschmeidig, mit einzelner Rundlochung in Linsen- bis Kleinkirschgröße.

Der Geschmack ist mild – aromatisch bis leicht herb.

3.2.1.2.1.2 Mischlingskäse

Mischlingskäse wird aus thermisierter oder pasteurisierter Milch in Laib- und Blockform mit einem Gewicht von ca. 8 bis 20 kg hergestellt und während der Reifung mit Salzwasser, dem eventuell Rotschmierekulturen zugesetzt werden, behandelt.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	Höchstwassergehalt:
15 %	48 %
25 %	46 %
35 %	44 %
45 % (Referenzfettgehalt)	42 %

Die Käse haben eine glatte, rissfreie Rinde mit gut angetrockneter, gelblicher bis brauner Schmiere, der Teig ist einfarbig blassgelb und geschmeidig mit Bruchlöchern oder Rundlöchern.

Der Geschmack ist je nach Reifung säuerlich, aromatisch oder pikant.

Zu dieser Käsesorte zählt der „Räbikäse“.

3.2.1.2.1.3 Halbharte Schnittkäse mit Großlochung

Halbharte Schnittkäse mit Großlochung sind aus pasteurisierter Milch, unter Verwendung von mesophilen und thermophilen Milchsäurebakterienkulturen sowie Propionsäurebakterienkulturen hergestellte, im Bruch gewaschene, nachgeheizte, gepresste Schnittkäse.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	45 % (Referenzfettgehalt) bzw. 35 % bzw. 25 %
Höchstwassergehalt:	45 % bzw. 48 % bzw. 52 %

Zu diesen Käsen zählen folgende Käse:

Halbharte Schnittkäse mit Großlochung

Diese werden bevorzugt in Block- oder Stangenform hergestellt. Die Reifung erfolgt in Folie oder mit Naturrinde ohne Schmiere durch Propionsäuregärung.

Foliengereifte Käse sind rindenlos. Der Teig ist einfarbig, elfenbeinfarbig, geschmeidig, schmelzend und weist eine Rundlochung von Erbsen- bis Großkirschgröße auf.

Der Geschmack ist angenehm mild, aromatisch, süßlich.

Halbharte Schnittkäse mit Großlochung und Oberflächenreifung (z. B. Moosbacher)

Diese werden bevorzugt in Laibform mit ca. 6 bis 8 kg hergestellt, zuerst mit Rotkultur gereift, anschließend plastifiziert und bei höherer Temperatur gereift, damit eine Propionsäuregärung erfolgt.

Die Käse weisen eine bräunliche, rissfreie Rinde auf. Der Teig ist einfarbig, elfenbeingelb, geschmeidig, schmelzend und weist eine gleichmäßige Rundlochung bis Großkirschengröße auf.

Der Geschmack ist süßlich-aromatisch bis leicht pikant im Alter.

3.2.1.2.1.4 Halbharte Schnittkäse mit Bruchlochung

Diese Käse werden aus pasteurisierter Milch unter Verwendung von mesophilen und thermophilen Milchsäurebakterienkulturen hergestellt. Der Bruch wird gewaschen, nachgewärmt bzw. nachgeheizt und nicht gepresst bzw. nur die Oberfläche leicht gepresst.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	Höchstwassergehalt:
25 %	53 %
35 %	48 %
45 % (Referenzfettgehalt)	46 %
50 %	42 %

Zu dieser Käsesorte zählen:

Halbharte Schnittkäse mit Bruchlochung und Propionsäuregärung

Diese Käse werden unter Zusatz von Propionsäurebakterienkulturen in Blockform mit einem Gewicht von ca. 15 bis 25 kg hergestellt und in Folie bei höherer Temperatur gereift.

Die Käse sind rindenlos. Der Teig ist einfarbig, mattgelb, geschmeidig, schnittfest mit reichlicher großer, stark offener, rundlicher Bruchlochung.

Der Geschmack ist angenehm mild, etwas süßlich (durch Propionsäuregärung bedingt).

Halbharte Schnittkäse mit Bruchlochung und Bifiduskultur

Diese Käse werden mit Zusatz von Bifidobakterienkulturen in Blockform mit einem Gewicht von ca. 16 kg hergestellt und in Folie gereift. Vor Abgabe an den Handel wird die Oberfläche plastifiziert und mit Röstmalzmehl bestreut.

Der Teig ist einfarbig zartgelb mit unregelmäßiger Bruchlochung, geschmeidig, elastisch und schnittfest.

Der Geschmack ist mild, frisch, leicht herb.

Die Käse enthalten im konsumreifen Zustand mindestens 10^5 Bifidobakterien/g.

Halbharter Schnittkäse mit Bruchlochung, Oberflächenreifung und Propionsäurereifung

Die Käse werden unter Zusatz von Propionsäurebakterienkulturen bevorzugt in Laibform von ca. 6 bis 8 kg hergestellt. Die Reifung erfolgt zuerst mit Rotkultur

(-schmiere) anschließend plastifiziert bei höherer Temperatur in Form einer Propion-säurereifung.

Die Käse weisen eine glatte rissfreie Oberfläche auf.

Der Teig ist mattgelb bis strohgelb, geschmeidig schmelzend mit einer reichlichen, leicht rundlichen Bruchlochung.

Der Geschmack ist süßlich aromatisch, würzig im Alter.

3.2.1.2.1.5 Fontal

Fontal ist ein im Bruch nachgewärmter, etwas gewaschener, gepresster Schnittkäse in Laibform (Gewicht ca. 6 bis 10 kg) bzw. Blockform (Gewicht ca. 10 bis 15 kg). Er wird aus pasteurisierter Milch mit mesophilen Milchsäurebakterienkulturen hergestellt.

Die Käse werden mit Rotschmiere gereift und können in Folie verpackt oder paraffiniert werden.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.): 45 % (Referenzfettgehalt)

Höchstwassergehalt: 45 %

Der Käse hat eine grifffeste, bräunliche, rissfreie Rinde mit angetrockneter Schmiere.

Die Seitenflächen des Laibes oder Blockes können etwas nach innen gewölbt sein.

Der Käseteig ist einfarbig, elfenbeinfarbig bis mattgelb, geschmeidig-schmelzend; die Lochung eine spärliche, reine Rundlochung von Linsen- bis Erbsengröße.

Der Käse weist ein ausgeprägtes Aroma durch Altersreife auf, er ist leicht herb-pikant und etwas salzig.

3.2.1.2.2 Schnittkäse

3.2.1.2.2.1 Käse der Holländer Type

Darunter versteht man:

- Edamer
- Geheimratskäse
- Käse nach Holländer Art
- Gouda

Käse der Holländer-Type werden aus pasteurisierter Milch mit mesophilen Säuerungskulturen hergestellt. Der Bruch wird gewaschen und gepresst, die Reifung erfolgt ohne Schmierebildung. Die Käse werden vorwiegend in Paraffin oder Folie gereift.

In Paraffin oder in Folie gereifte Käse der Holländer-Type zeigen höchstens eine schwache Rindenbildung mit fallweise leichten Gasbläschen an der Oberfläche.

Die Farbe des Käseteiges ist buttergelb bis hellgelb – goldgelb und matt glänzend, die Lochung ziemlich geschlossen mit wenig Rund- oder Ovallöchern von Erbsen- bis Linsengröße. Die Konsistenz ist geschmeidig, schmelzend.

Der Geschmack ist mild, nicht säuerlich, bei Gouda etwas kräftiger und herber als bei Edamer.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.): Höchsthwassergehalt:

25 % F.i.T.	55 %
30 % F.i.T.	53 %
35 % F.i.T.	50 %
40 % und 45 %	47 %
Geheimratskäse 45 % F.i.T.	50 %

Edamer haben einen Fettgehalt von 40 % bzw. 45 % F.i.T. (Referenzfettgehalt) und werden in Kugelform mit leicht geplatteter Auflagefläche mit einem Gewicht von ca. 500 g bis 2 kg oder in Stangen mit annähernd quadratischem Querschnitt und einen Gewicht von ca. 2,5 kg oder als Block hergestellt. Käse mit einem F.i.T.-Gehalt von unter 30 % werden, auch wenn sie nach dem gleichen Herstellungs- und Reifungsverfahren produziert werden, in Übereinstimmung mit dem Internationalen Codex, nicht mehr als Edamer bezeichnet.

Geheimratskäse haben einen Fettgehalt von 45 % F.i.T. (Referenzfettgehalt) und werden in flachen Laibchen (ca. 200 bis 350 g) hergestellt und signalrot paraffiniert oder in Folie verpackt.

Käse nach Holländer Art werden mit einen Fettgehalt von 35 % F.i.T. (Referenzfettgehalt) in Stangenform (ca. 2,5 kg) oder Blockform hergestellt, rot paraffiniert oder in rote Folie verpackt.

Gouda sind Schnittkäse in Laib-, Stangen- (Gewicht ca. 1 bis 4 kg) oder Blockform mit einem Fettgehalt von 45 % F.i.T. (Referenzfettgehalt) in gelbem Paraffin oder Folie gereift und verpackt. Käse mit einem F.i.T.-Gehalt von unter 30 % werden, auch wenn sie nach dem gleichen Herstellungs- und Reifungsverfahren produziert werden, in Übereinstimmung mit dem Internationalen Codex, nicht mehr als Gouda bezeichnet.

3.2.1.2.2.2 Foliengereifte Schnittkäse mit Bruchlochung

Foliengereifte Schnittkäse mit Bruchlochung sind aus pasteurisierter Milch hergestellt, im Bruch gewaschene, etwas nachgewärmte Schnittkäse. Je nach Type werden sie mit spezifischen Reifungskulturen hergestellt und leicht gepresst.

Die Käse sind rindenlos. Die Farbe des Käseteiges ist strohgelb bis mattgelb. Die Lochung eine ziemlich regelmäßig verteilte Bruch- und Schlitzlochung.

Die Konsistenz ist je nach Fettgehalt schnittfest bis weichschnittig, geschmeidig schmelzend.

Der Geruch und Geschmack ist aromatisch bis leicht herb, säuerlich.

Zu dieser Käsesorte zählen:

Foliengereifte Schnittkäse mit Bruchlochung vom Typ „Jausenkäse“ in Rollenform mit einem Gewicht von ca. 500 g bis 1 kg.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	Höchstwassergehalt:
45 % (Referenzfettgehalt)	48 %
25 %	50 %

Foliengereifte Schnittkäse mit Bruchlochung vom Typ „Bad Ischler“ u. „Edeltilsiter“, mit speziellem *Brevibacterium linens* enthaltendem Reifungskulturzusatz zur Käse-reimilch in Stangen von ca. 3,5 kg.

Käse mit einem F.i.T.-Gehalt von unter 30 % werden, auch wenn Sie nach dem gleichen Herstellungs- und Reifungsverfahren produziert werden, in Übereinstimmung mit dem Internationalen Codex, nicht mehr als Tilsiter bezeichnet.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.): 15 % und 35 % (Referenzfettgehalt)
Höchstwassergehalt: 58 % bzw. 52 %

Foliengereifte Schnittkäse vom Typ „Bierkäse mild“, mit speziellem *Brevibacterium linens* enthaltendem Reifungskulturzusatz zur Käsereimilch in leicht gepresster Blockform zu ca. 12 bis 16 kg.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.): 15 %
Höchstwassergehalt: 55 %

3.2.1.2.2.3 Trappistenkäse

Trappistenkäse wird aus pasteurisierter Milch in Laib- und Ziegelform (ca. 2 bis 3 kg) hergestellt. Der Bruch wird zum Teil gewaschen und leicht gepresst. Die Reifung erfolgt durch Rotschmiere oder in Folie. Die Rotschmiere wird vor Abgabe in den Handel abgewaschen, eine Paraffinierung ist zulässig.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.): 45 % (Referenzfettgehalt)
Höchstwassergehalt: 48 %

Trappistenkäse können auch als halbweiche Schnittkäse hergestellt werden, in diesem Falle weisen sie einen Höchstwassergehalt von 50 % auf.

Trappistenkäse weisen eine trockene, glatte Rinde von hellgelber Farbe auf oder sind paraffiniert bzw. in Folie rindenlos.

Der Teig ist blass- bis strohgelb und mattglänzend, schnittfest, geschmeidig mit mäßiger Rund- und Bruchlochung von Hanfkorn- bis Erbsengröße.

Der Geschmack ist mild bis mild-pikant.

3.2.1.2.2.4 Tilsiter und Stangenkäse

Tilsiter und Stangenkäse sind zum Teil im Bruch gewaschene, etwas nachgewärmte, nicht gepresste Schnittkäse, die aus pasteurisierter Milch hergestellt und mit Rotschmiere gereift werden. Die Käse können vor Abgabe in den Handel gewaschen und paraffiniert werden. Es wird nur farbloses, gelbes oder gelboranges Paraffin verwendet.

Tilsiter unterscheiden sich von Stangenkäse durch stärkere Ausarbeitung und werden in Laiben, in Stangenform (mit annähernd quadratischem Querschnitt) oder in Rollenform hergestellt. Stangenkäse werden auch in den F.i.T.-Stufen mager und 25 % erzeugt.

Käse in kleinen Laibchen oder in Rollenform können auch mit Kräutern versetzt sein.

Käse mit einem F.i.T.-Gehalt von unter 30 % werden, auch wenn sie nach dem gleichen Herstellungs- und Reifungsverfahren produziert werden, in Übereinstimmung mit dem Internationalen Codex, nicht mehr als Tilsiter bezeichnet.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	Höchstwassergehalt:
mager	55 %
25 % F.i.T.	53 %
30 % F.i.T.	52 %
35 % F.i.T.	50 %
45 % F.i.T.(Referenzfettgehalt)	45 %
50 % F.i.T.	43 %
60 % F.i.T.	40 %

Die Käse weisen eine glatte Oberfläche mit gut angetrockneter, gleichmäßig verteilter, gelber bis rotbrauner Schmiere auf bzw. sind farblos, gelb oder gelborange paraffiniert.

Der Teig ist strohgelb bis mattgelb, schnittfähig und geschmeidig mit reichlicher Bruchlochung.

Der Geschmack ist leicht herb-säuerlich und pikant durch Rotschmiere bedingt.

3.2.1.2.2.5 Tilsiter mit Rundlochung

Tilsiter mit Rundlochung ist ein aus pasteurisierter Milch mit mesophilen und thermophilen Säuerungskulturen hergestellter, zum Teil im Bruch gewaschener, nachgewärmter, gepresster, mit Rotschmiere gereifter Schnittkäse.

Der Käse wird in Laibform (Durchmesser ca. 25 cm) mit einem Gewicht von ca. 4,5 kg hergestellt und mindestens 6 Wochen gereift.

Käse mit einem F.i.T.-Gehalt von unter 30 % werden, auch wenn Sie nach dem gleichen Herstellungs- und Reifungsverfahren produziert werden, in Übereinstimmung mit dem Internationalen Codex, nicht mehr als Tilsiter bezeichnet.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	Höchstwassergehalt:
15 % *)	53 %
30 %	52 %
35 %	50 %
45 % (Referenzfettgehalt)	48 %
55 %	46 %

*) Diese Käse können als „Schnittkäse nach Tilsiter Art“ bezeichnet werden.

Die Käse weisen eine glatte, rissfreie Rinde mit leicht bis gut angetrockneter, gleichmäßig verteilter, rotbrauner Schmiere auf.

Der Teig ist strohgelb bis mattgelb, schnittfest, geschmeidig, die Lochung ziemlich geschlossen mit wenigen Rund- bis Ovallöchern von Erbsen- bis Linsengröße.

Der Geschmack ist leicht herb, pikant durch Rotschmiere bedingt.

3.2.1.2.2.6 Raclettekäse

Raclettekäse ist ein aus pasteurisierter Milch hergestellter, im Bruch gewaschener, nachgewärmter, gepresster, mit Rotschmiere gereifter Schnittkäse in Laiben (Durch-

messer ca. 30 cm) und mit einem Gewicht von ca. 4 bis 7 kg oder in Block- oder Stangenform mit einem Gewicht von ca. 3 bis 15 kg.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.): 50 % (Referenzfettgehalt)
Höchstwassergehalt: 46 %

Die Käse weisen eine glatte, griffeste Rinde mit gelbroter bis rotbräunlicher, gleichmäßig verteilter Rotschmiere auf.

Der Teig ist strohgelb bis mattgelb, schnittfest, geschmeidig, schmelzend.

Die Lochung ist ziemlich geschlossen, mit wenigen Rund- bis Ovallöchern von Erbsen- bis Linsengröße.

Der Geschmack ist mild-aromatisch bis pikant durch Rotschmiere bedingt.

3.2.1.2.2.7 Samsö

Diese Käse werden aus pasteurisierter Milch hergestellt, im Bruch gewaschen, nachgewärmt und gepresst und in Blöcken mit einem Gewicht von ca. 12 bis 16 kg hergestellt.

Die Käse werden geschmiert, vor der Abgabe an den Handel fallweise mit farblosem oder gelbgefärbtem Paraffin überzogen oder in Folie gereift.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.): 45 % (Referenzfettgehalt)
Höchstwassergehalt: 46 %

Die Käse weisen eine glatte Rinde, geschmiert oder paraffiniert auf. Foliengereifte Käse sind rindenlos.

Der Käseteig ist buttergelb bis hell-goldgelb, mattglänzend, schnittfest, geschmeidig und zeigt einzelne Rundlöcher von Erbsen- bis Kirschgröße.

Der Geschmack ist mild bis mild-pikant, nicht säuerlich, würzig.

3.2.1.2.2.8 Bierkäse

Bierkäse ist ein mit Rotschmiere gereifter Schnittkäse in Laib- oder Rechteckform, der aus thermisierter oder pasteurisierter Milch mit mesophilen Milchsäurebakterienkulturen hergestellt wird. Ein Zusatz von Ziegenmilch ist zulässig. Der Bruch wird gewaschen, kaum nachgewärmt und leicht angepresst.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	Höchstwassergehalt:
mager	57 %
15 % (Referenzfettgehalt)	55 %
25 %	50 %

Der Käse weist eine glatte Oberfläche mit feuchter bis gut angetrockneter, gleichmäßig verteilter gelber bis rotbrauner Schmiere auf. Die Oberfläche kann auch mit Pfeffer bestreut sein.

Der Käseteig ist grünlichgelb bis elfenbeinfarbig, schnittfest, geschmeidig und hat Schlitzlöcher bis Gerstenkorngröße.

3.2.1.2.3 Halbweiche (halbfeste) Schnittkäse

3.2.1.2.3.1 Grünschimmelkäse

Grünschimmelkäse sind halbfeste (halbweiche) Schnittkäse in Laib- oder Stangenform (obere und seitliche Fläche eben), die unter Zusatz von *Penicillium roqueforti*-Kulturen zur Käseemilch aus pasteurisierter Milch hergestellt werden. Der Bruch wird teilweise gewaschen und nicht gepresst. Die Käse werden mit natürlicher Rinde bei hoher Luftfeuchtigkeit gereift.

Vor Abgabe in den Handel kann der Oberflächenschimmel abgewaschen und die Rinde zum Schutz gegen Austrocknen mit Öl behandelt oder in Alufolie verpackt werden.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	Höchstwassergehalt:
35 %	54 %
45 %	50 %
55 % (Referenzfettgehalt)	48 %

Die Käse weisen eine graugelbe bis rötliche, bzw. nach dem Waschen weiße, rissfreie Rinde mit Einstichstellen auf. Zum Teil mit sehr leichten Rotschmiereansatz sowie Grün- und Weißschimmelstellen.

Der Teig ist weiß bis hellgelb, weichschnittig, leicht krümelig, jedoch geschmeidig, mitunter leicht speckig mit etlichen Bruchspalten.

Er ist von einer grünen bis blaugrünen, ziemlich gleichmäßigen Schimmeläderung durchzogen, wobei die schimmelbewachsenen Stichkanäle deutlich sichtbar sein können. Diese dürfen auch mit zunehmendem Alter nicht verfärbt sein.

Der Geschmack ist würzig, pikant mit durch Edelschimmel verursachtem Fettabbau.

3.2.1.2.3.2 Blauschimmelkäse

Blauschimmelkäse sind halbfeste (halbweiche) Schnittkäse in Laib- oder Stangenform (obere und seitliche Fläche eben) und werden durch Zusatz von spezifischen *Penicillium roqueforti*-Kulturen aus pasteurisierter Milch hergestellt. Der Bruch wird teilweise gewaschen und nicht gepresst.

Nach der Reifung werden die Käse gewaschen und gegen Austrocknung mit Öl behandelt bzw. in Alufolie verpackt.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	55 % (Referenzfettgehalt)
Höchstwassergehalt:	47 %

Die Käse weisen eine weiß-gelbliche, leicht narbige, aber rissfreie Rinde mit Einstichstellen auf, zum Teil mit sehr leichtem Rotschmiereansatz sowie Blau- und Weißschimmelstellen.

Der Käseteig ist rein weiß mit leichtem Stich ins cremefarbige, weichschnittig bis streichfähig mit etlichen Bruchspalten.

Der Käse ist mit einer gleichmäßig verteilten Schimmeläderung durchzogen, wobei die schimmelbewachsenen Stichkanäle deutlich sichtbar sein können. Diese dürfen auch mit zunehmendem Alter nicht verfärbt sein.

Der Geschmack ist stark gesalzen, scharf-pikant, durch starken Fettabbau charakterisiert.

3.2.1.2.3.3 *Halbweicher Schnittkäse mit Bruchlochung in Brotlaibform (z. B. Chorherrenkäse)*

Dieser Käse wird aus pasteurisierter Milch mit einem Gewicht von ca. 3 kg hergestellt. Der Bruch wird gewaschen, nachgewärmt und leicht gepresst. Die Reifung erfolgt in plastifizierter Oberfläche, die auch mit Natamycin behandelt werden kann. Die Käse werden vor Abgabe in den Handel in Folie verpackt.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.): 50 % (Referenzfettgehalt)
Höchstwassergehalt: 45 %

Die Käse haben eine geschlossene, weiß plastifizierte Oberfläche mit geringer Rindenbildung. Der Käseteig ist buttergelb bis gelborange gefärbt, weich, geschmeidig und elastisch; die Lochung ist eine kleine reichliche Bruchlochung. Der Geruch und Geschmack ist mild bis leicht herb-pikant.

3.2.1.2.3.4 *Butterkäse*

Butterkäse sind aus pasteurisierter Milch hergestellte, im Bruch stark gewaschene, leicht nachgewärmte und gepresste, halbweiche Schnittkäse in Laibform (bis ca. 1,5 kg) bzw. Stangenform (bis ca. 2 kg) oder Blockform (bis ca. 16 kg). Die Reifung erfolgt bei ca. 10 °C in gelbem Paraffin oder Folie oder in Naturrinde ohne Schmiere.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	Höchstwassergehalt:
45 % (Referenzfettgehalt)	54 %
50 %	52 %
55 %	50 %

Butterkäse haben eine geschmeidige, trockene Haut; paraffinierte Käse oder Käse in Folie sind rindenlos.

Der Teig ist hell- bis goldgelb mit möglichst geschlossener Lochung, weichschnittig, elastisch.

Der Geschmack ist mild bis mild-säuerlich, wenig salzig.

3.2.1.2.3.5 *Brühkäse nach italienischer Art*

Brühkäse ist ein aus pasteurisierter Milch mit thermophilen Spezialkulturen hergestellter Schnittkäse, der im Bruch nachgewärmt und in Molke erhitzt wird, wodurch sich eine zähflüssige, fadenziehende Bruchmasse bildet. Diese Masse wird zu Kugeln oder Stangen geformt und vor der Abgabe an den Handel in Folie gereift bzw. mit Lake verpackt. Die Käse werden in Stangen zu ca. 500 g bis 3 kg bzw. Kugeln von ca. 10 bis 250 g hergestellt.

Die Haut ist geschlossen, weißlich bis hellgelb; Käse in Folie sind hautlos.

Die Farbe des Käseteiges ist weißlich-hellgelb. Die Lochung möglichst geschlossen.

Die Konsistenz ist elastisch-fest, geschichtet mit parallel liegenden Fasern.

Der Geschmack ist leer bis angenehm frisch, leicht salzig bis rein säuerlich.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.): 35 % und 45 % Referenzfettgehalt)

Höchstwassergehalt: 52 %

3.2.1.2.3.6 Halbweicher Schnittkäse mit Bruchlochung (z. B. Monte Nero, Pyrmon)

Halbweicher Schnittkäse mit Bruchlochung ist ein aus pasteurisierter Milch mit mesophilen und thermophilen Säuerungskulturen hergestellter, im Bruch gewaschener, etwas nachgewärmter, nicht gepresster Schnittkäse. Der Käse wird mit einer schwarzen Paraffinschicht überzogen und gereift.

Die Käse werden in Laibform mit einem Durchmesser von ca. 24 cm und mit einem Gewicht von ca. 4,5 kg hergestellt, ferner in Stangen zu ca. 2 bis 3,5 kg.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.): 50 % (Referenzfettgehalt)

Höchstwassergehalt: 48 %

Die Käse weisen eine unverletzte schwarze Paraffinschicht auf und sind rindenlos. Der Teig ist weiß bis hellgelb mit einem eventuell etwas helleren Kern und einer ziemlich regelmäßig verteilten, stark offenen, reichlichen Bruchlochung.

Die Konsistenz ist weichschnittig, sehr schmelzend und geschmeidig.

Der Geschmack ist mild säuerlich, rahmig, mit leicht herbem Anklang.

3.2.1.2.3.7 Foliengereifter, halbweicher Schnittkäse mit Bruchlochung (z. B. Almseer Rahmkäse)

Diese halbweichen Schnittkäse werden aus pasteurisierter Milch unter Verwendung von mesophilen Milchsäurebakterienkulturen hergestellt. Der Bruch wird etwas gewaschen, etwas nachgewärmt und nicht gepresst. Die Reifung erfolgt ohne Rinde und ohne Schmiere in Kunststoffolie. Die Käse werden in Ziegelform von ca. 1,5 kg hergestellt und können auch mit Kräutern gewürzt sein.

Die Käse sind rindenlos, die Farbe des Käseteiges ist strohgelb, eventuell mit hellerem Kern, die Lochung eine reichliche, regelmäßige Bruchlochung.

Die Konsistenz ist weichschnittig, schmelzend.

Der Geschmack ist mild-aromatisch bis leicht säuerlich-herb.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.): 55 %

Höchstwassergehalt: 45 %

3.2.1.2.3.8 Mondseer

Mondseer ist ein halbweicher Schnittkäse, der aus pasteurisierter Milch mit mesophilen Milchsäurebakterienkulturen in Form von Laiben von ca. 1 bis 5 kg hergestellt wird. Der bei erhöhter Einlabungstemperatur erhaltene Bruch wird gewaschen und nicht gepresst.

Die Käse werden in Schmiere gereift und mit angetrockneter Schmiere oder gewaschen, gefärbt und in Folie verpackt in den Handel gebracht. In diesem Falle kann die Oberfläche auch mit Annatto und Natamycin behandelt werden.

Der Käse kann auch geräuchert werden.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.): 45 % (Referenzfettgehalt)

Höchstwassergehalt: 52 %

Die Käse haben eine angetrocknete bis leicht klebrige Schmiere mit geschlossener Hautbildung. Bei Verpackungsreife kann die Schmiere abgewaschen und die Oberfläche mit gelber bis gelbrauner Käsefarbe bestrichen werden.

Der Käseteig ist hellgelb, meist mit etwas hellerem Kern, weich geschmeidig, deutlich von außen nach innen reifend.

Die Lochung ist eine ziemlich regelmäßig verteilte Bruch- und Schlitzlochung.

Der Geschmack ist mild-säuerlich, pikant, durch Rotschmiere bedingt, leicht herb.

3.2.1.2.3.9 Halbweicher Schnittkäse mit Bruchlochung und Oberflächenreifung (z. B. Jerome, Magrom)

Der Käse wird aus pasteurisierter Milch mit mesophilen Milchsäurebakterienkulturen hergestellt. Der Bruch wird gewaschen, leicht nachgewärmt und leicht angepresst. Die Käse weisen eine flache prismatische (Stangen-) Form und ein Gewicht von ca. 1 bis 2 kg auf, können aber auch in größerer Blockform erzeugt werden. Sie werden nach Abwaschen der Schmiere und Färbung der Oberfläche in Folie verpackt in den Handel gebracht.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	15 % und 45 % (Referenzfettgehalt)
Höchstwassergehalt:	62 % bzw. 52 %

Die Käse haben eine geschlossene Haut mit schwacher, gelber bis rotbrauner angetrockneter Schmiere; bei Verpackungsreife kann die Schmiere abgewaschen und die Oberfläche mit hellgelber bis gelber Käsefarbe bestrichen werden. In diesem Falle ist auch eine Behandlung mit Natamycin möglich.

Der Teig ist hellgelb, weichschnittig, geschmeidig, schmelzend mit reichlicher, zum Teil ungleichmäßiger Bruchlochung.

Der Geschmack ist mild-säuerlich, sehr leicht pikant, die Rotschmiere nicht sehr hervortretend.

3.2.1.2.3.10 St. Paulin

St. Paulin ist ein aus pasteurisierter Milch hergestellter, halbfester (halbweicher) Schnittkäse, welcher im Bruch gewaschen, nachgewärmt und gepresst wird. Die Reifung erfolgt durch Oberflächenschmiere.

Die Käse werden in Laib- und Stangenform mit einem Gewicht von ca. 500 g bis 3 kg hergestellt.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	Höchstwassergehalt:
45 %	52 %
55 %	50 %
65 %	43 %

Die Käse weisen eine schwache Hautbildung mit glatter Oberfläche und rotbrauner, gleichmäßig verteilter Rotschmiere sowie leichtem Schimmelanflug durch *Geotrichum candidum* auf.

Der Teig ist von blasser Farbe, weichschnittig, geschmeidig, schmelzend, mit wenig Rundlöchern und mattglänzender Schnittfläche.

Der Geschmack ist leicht pikant bis leicht herb, mit zartem Rotschmierearoma. Im Alter ist der Einfluss von *Geotrichum candidum* merkbar.

3.2.1.3 Weichkäsesorten

3.2.1.3.1 Camembert, Brie, Weichkäse mit Weißschimmel

Diese Käse sind nicht gepresste Weichkäse und werden aus pasteurisierter Milch unter Verwendung von mesophilen und thermophilen Milchsäurebakterienkulturen, sowie unter Zusatz von Edelschimmelkulturen hergestellt. Der Bruch wird nicht gewaschen und nicht nachgewärmt. Die Form ist flachzylindrisch, rechteckig, oval oder in Sektoren geteilt.

Käse mit einem F.i.T.-Gehalt von unter 30 % bei Camembert und unter 40 % bei Brie, werden, auch wenn sie nach dem gleichen Herstellungs- und Reifungsverfahren produziert werden, in Übereinstimmung mit dem Internationalen Codex, nicht mehr als Camembert bzw. Brie bezeichnet.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	Höchstwassergehalt:
25 % F.i.T.	63 % ^{*)}
30 % F.i.T.	63 %
45 % F.i.T. (Referenzfettgehalt)	60 %
55 % F.i.T.	56 %
65 % F.i.T.	52 %

^{*)} Diese Käse können als „Weichkäse nach Camembert-Art“ bezeichnet werden.

Die Käse weisen einen gleichmäßig verteilten, lockeren, weißen oder leicht bläulichen Edelschimmelrasen (Camembertschimmel) auf, unter dem die Rotkultur bei fortgeschrittener Reife zunehmend sichtbar wird. Sie haben eine gut geschlossene, jedoch nicht zähe Haut.

Im Inneren sind die Käse hellgelb, zum Teil noch mit hellerem, weißen Kern und zeigen vereinzelt Bruchlöcher.

Der Teig ist zart-geschmeidig, deutlich von außen nach innen reifend (jedoch unter der Haut nicht flüssig werdend), im Alter fast streichbar.

Der Geschmack ist mild-pikant, mit feinem Pilzaroma (Champignonaroma), etwas herb.

3.2.1.3.2 Weichkäse mit Weißschimmel (z. B. Noblesse)

Dieser Käse ist ein aus pasteurisierter Milch mit mesophilen Kulturen hergestellter, im Bruch gewaschener, leicht gepresster, mit weißem Edelschimmel überzogener Käse in Laibform von ca. 1 kg Gewicht.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	Höchstwassergehalt:
50 % (Referenzfettgehalt)	54 %
65 %	52 %

Der Käse weist einen gleichmäßig verteilten, geschlossenen, weißen, im fortgeschrittenen Reifestadium schwach cremefarbenen Edelschimmelrasen und eine gut geschlossene, jedoch nicht zähe Haut auf.

Der Teig ist hellgelb, möglichst geschlossen mit vereinzelt Bruchlöchern, weichschnittig, sehr geschmeidig.

Der Geschmack ist leicht säuerlich, mild bis leicht herb.

3.2.1.3.3 Weichkäse mit Bruchlochung und Weißschimmel

Diese Käse sind aus pasteurisierter Milch mit thermophilen Säuerungskulturen in Stangenform mit einem Gewicht von ca. 1 kg und in ovalen Kleinstücken zu ca. 175 g hergestellt. Der Bruch wird gewaschen, nachgewärmt und in Formen geschöpft.

Der Käse kann auch mit Schnittlauch bestreut sein.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	65 %
Höchstwassergehalt:	50 %

Der Käse weist einen gleichmäßig verteilten, dichten, weißen Schimmelrasen und eine gut geschlossene, jedoch nicht zähe Haut auf.

Der Teig ist hellgelb, zart-geschmeidig; cremig mit einigen Bruchlöchern.

Der Geschmack ist rahmig, mild, säuerlich bis leicht pikant.

3.2.1.3.4 Weichkäse mit Weißschimmel und verzögerter Reifung

Weichkäse mit Weißschimmel und verzögerter Reifung ist ein aus pasteurisierter Milch unter Verwendung von langsam reifenden Kulturen hergestellter Käse, wobei der topfige, zartschmelzende Charakter beibehalten werden soll. Der Käse kommt in zylindrischer Form mit einem Gewicht von ca. 400 g in den Handel.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	50 % (Referenzfettgehalt)
Höchstwassergehalt:	56 %

Der Käse weist einen ziemlich gleichmäßig verteilten, geschlossenen, weißen, im fortgeschrittenen Reifestadium schwach cremefarbenen Edelschimmelrasen auf, sowie eine geschlossene, jedoch nicht zähe Haut. Mit zunehmendem Alter kann Rotkultur sichtbar werden.

Der Teig ist hell bis cremefarben mit etwas dunkler Randschicht, durch die Reifung bedingt etwas topfig, jedoch schmelzend, deutlich von außen nach innen reifend, mit mehreren Bruchlöchern und vereinzelt Gärlöcher.

Der Geruch ist frisch, säuerlich, mild-aromatisch, mit feinem Pilzaroma in den Randschichten.

3.2.1.3.5 Doppelschimmelkäse

Doppelschimmelkäse werden aus pasteurisierter Milch mit mesophilen und thermophilen Säuerungskulturen unter Verwendung von weißen und grünen Edelschimmeln in verschiedenen Formen hergestellt. Der Bruch wird teilweise leicht gewaschen und nachgewärmt.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	65 %
--	------

Höchstwassergehalt: 50 %

Die Oberfläche weist einen gleichmäßig verteilten, geschlossenen, weißen Edelschimmelrasen mit gut geschlossener, jedoch nicht zäher Haut auf.

Der Käseteig ist weiß bis hellgelb mit einigen Bruchlöchern. Der Käse ist spärlich von einer blaugrünen Schimmeläderung mit einzelnen Schimmelnestern durchzogen.

Die Konsistenz ist cremig-weich und geschmeidig, von außen nach innen reifend.

Bei jüngeren Käsen kann ein etwas topfiger Kern, welcher sich aber nicht deutlich von der äußeren Schichte absetzt, vorhanden sein.

Der Geruch ist rahmig mild bis pikant mit feinem Pilzaroma.

3.2.1.3.6 Weichkäse mit Weißschimmel und Rotkultur (z. B. Sirius Rosso)

Dieser Weichkäse wird aus pasteurisierter Milch mit mesophilen und thermophilen Säuerungskulturen unter Verwendung von Weißschimmel- und Rotkulturen (-Schmiere) in flachzylindrischer Form oder Tortenform bzw. als halbe Laibe hergestellt. Der Bruch wird nicht gewaschen und nicht nachgewärmt.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.): 50 % (Referenzfettgehalt)

Höchstwassergehalt: 58 %

Der Käse weist eine Oberfläche mit lockerem, weißem Edelschimmel und leicht klebriger Rotschmiere auf, welche sich mit zunehmender Reifung verstärkt. Eine leichte Hautbildung ist möglich.

Der Teig ist hellgelb bis weiß mit mattglänzender Schnittfläche, mit mehreren Bruchlöchern und der Kern meist etwas heller.

Die Konsistenz ist zart-geschmeidig bis cremig weich, deutlich von außen nach innen reifend, bei jüngerem Käse topfiger Kern, welcher sich aber nicht deutlich von der äußeren Schicht absetzt.

Der Geschmack ist mild-würzig, leicht herb durch Edelschimmel und Rotschmiere.

3.2.1.3.7 Kleine Weichkäse mit Rotkultur (Schlosskäse, Romadur, Limburger)

Die in diese Gruppe gehörenden Käse sind weiche Labkäse, deren Reifung – maßgeblich durch Rotschmiere bedingt – von außen nach innen erfolgt. Der wesentlichste Unterschied zwischen den einzelnen Untersorten wird durch ihre Größe und Form bedingt. Die Herstellung erfolgt aus pasteurisierter Milch mit mesophilen Milchsäurebakterienkulturen. Der Bruch wird nicht oder teilweise leicht gewaschen und nicht nachgewärmt.

Zu dieser Käsetype gehören:

Schlosskäse: kleine Laibchen (flachzylindrische Form) 62,5 g

Romadur: prismatische Form ca. 100 bis 200 g

Limburger: Kleinstangenform ca. 250 g

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.): Höchstwassergehalt:

mager 65 %

15 % und 25 % 64 %

35 % und 45 (Referenzfettgehalt)	60 %
55 %	56 %

Die Käse weisen eine gut geschlossene Haut, keine Rindenbildung mit mäßig gelbroter bis rotbrauner, leicht klebriger Schmiere auf.

Romadur und Limburger haben eine etwas stärkere Haut, ohne dass dies zu einer deutlich abgesetzten Rindenbildung führt.

Der Käse ist hellgelb bis weiß mit mattglänzender Schnittfläche, der Kern meist etwas heller, mit einigen Schlitzlöchern, sonst geschlossen.

Der Teig ist weichschnittig, fast streichbar, aber nicht fließend, bei jüngeren Käsen ist ein topfiger Kern vorhanden, der sich aber nicht deutlich von der äußeren Schicht absetzt.

Schlosskäse haben eine etwas weichere Konsistenz als Romadur und Limburger.

Der Geschmack ist pikant, würzig durch Rotschmiere bedingt, wobei die Intensität vom Schlosskäse zu Romadur und Limburger zunimmt.

3.2.1.3.8 Weichkäse mit Rotkultur (Klosterkäse)

Klosterkäse ist ein milder Weichkäse, der aus pasteurisierter Milch und thermophilen Milchsäurebakterienkulturen in Laibchen (ca. 150 g) oder Tortenform (ca. 1,2 kg) hergestellt wird. Der Bruch wird leicht gewaschen und nachgewärmt. Die Reifung erfolgt mit Rotschmiere von außen nach innen.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	55 % (Referenzfettgehalt)
Höchstwassergehalt:	56 %

Der Käse weist eine geschlossene Oberfläche mit gelbbrauner, trockener bis leicht klebriger Schmiere, mit leichtem Milchsimmelanflug (*Geotrichum candidum*) auf.

Der Teig ist hellgelb, mattglänzend, weichschnittig und bis auf einige Bruchlöcher geschlossen.

Der Geschmack ist leicht würzig bis leicht herb-pikant; durch Rotschmiere bedingt.

3.2.1.3.9 Oberflächengereifter Weichkäse mit Grünschimmel

Dieser Käse wird aus pasteurisierter Milch mit mesophilen und thermophilen Säuerungskulturen sowie Grünschimmelkulturen in Form zylindrischer Laibchen mit einem Gewicht von ca. 125 g bis 1 kg hergestellt. Der Bruch wird leicht gewaschen und nachgewärmt. Die Reifung erfolgt mit Rotkultur (Schmiere).

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	Höchstwassergehalt:
30 %	57 %
60 %	50 %

Die Käse weisen eine gut geschlossene Haut mit mäßig gelbroter bis rotbrauner, leicht klebriger Schmiere auf, die an der Järbseite Einstichstellen aufweist.

Der Käseteig ist weiß bis hellgelb mit grünlicher Schimmeläderung und mit einigen Bruchlöchern. Die Konsistenz ist weichschnittig, mit zunehmendem Alter kann leichte Sandigkeit auftreten.

Der Geschmack ist pikant würzig; typisch nach Rotkultur und Grünschimmel.

3.2.1.3.10 Weißkäse nach Balkan-Art

Weißkäse nach Balkan-Art ist ein aus pasteurisierter Milch mit schnell säuernden Milchsäurebakterienkulturen erzeugter, im Bruch nicht gewaschener, nicht nachgewärmter, nicht gepresster Käse ohne Rinde. Die Reifung erfolgt in Salzlake. Der Käse wird in Kunststoffbechern zu ca. 200 g, in Folie in ca. 1 kg und in Blechdosen zu ca. 10 bis 15 kg verpackt. Der Käse kann auch in Olivenöl eingelegt und in Glasgefäßen verpackt sein.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	40 % und 45 % (Referenzfettgehalt)
Höchstwassergehalt:	64 %
bei Käse in Olivenöl	55 %

Die Käse sind rindenlos mit etwas unebener Oberfläche von weißer bis gelblicher Farbe, die Oberfläche feucht, bedingt durch Lakereifung.

Der Käseteig ist weiß bis leicht gelblich mit vereinzelter Bruchlochung, schnittfest bis geschmeidig, leicht krümelig.

Der Geschmack ist säuerlich, salzig pikant.

3.2.1.4 Sauermilchkäse

3.2.1.4.1 Sauermilchkäse mit Rotkultur, insbesondere Quargel

Die in diese Gruppe gehörenden Käse werden aus Sauermilchtopfen, dem zur Reifung Entsäuerungsmittel und Reifungskulturen zugesetzt werden, hergestellt und reifen ähnlich den kleinen Weichkäsen mit Rotschmiere von außen nach innen. Sie weisen daher im jüngeren Stadium meist einen helleren (topfigen) Kern auf.

Quargel werden in Scheiben von ca. 4,5 cm Durchmesser hergestellt und in Rollen verpackt. Sie können auch mit Kümmel, Pfeffer, Paprika sowie anderen Kräutern und Gewürzen hergestellt werden.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	mager
Höchstwassergehalt:	68 %

Die Käse haben eine glatte (speckige) Oberfläche mit einer glänzenden, goldgelben bis rötlichbraunen feuchten Schmiere, diese kann teilweise mit Milchsimmel bewachsen sein.

Der Teig ist hellgelb, meist mit hellerem Kern, schnittfest, geschmeidig und weist bei Vollreife eine glasige Schnittfläche auf.

Die Lochung ist geschlossen.

Der Geschmack ist pikant, durch Gelb- und Rotschmiere bedingt, salzig und etwas scharf.

3.2.1.4.2 Graukäse

Graukäse ist ein aus Milchsäuretopfen (ohne Labzusatz) hergestellter Sauermilchkäse, in Stangen und Laibform, mit ca. 300 g bis ca. 4 Kilo. Da die Reifung von außen nach

innen erfolgt, weisen Graukäse im jüngeren Stadium meist auch eine krümelige Struktur, sowie einen topfigen Kern auf. Graukäse kann gebietsweise grau-grüne bis blau-graue Verfärbungen durch Schimmelreifung aufweisen. Er wird mit Salz und gegebenenfalls Pfeffer oder Kümmel gewürzt.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	mager
Höchstwassergehalt	68 %

Die Käse haben eine etwas krümelige bis speckige, landkartenartige Oberfläche, die gelblich bis gelb-bräunlich und durch Milchsimmelwachstum weiß-gräulich oder durch Schimmelwachstum grau-grün bis blau-grau gefärbt sein kann. Das Innere ist gelblich mit einem abgesetzten oder verlaufenden hellen topfigen Kern bzw. speckig (gallertig) mit einzelnen weißen nicht ganz durchgereiften Topfenstücken. Mit zunehmendem Reifegrad ist das Innere durchgehend speckig.

Die Randzone ist meistens etwas trocken und im reiferen Zustand speckig.

Der Geschmack ist mild-säuerlich, leicht herb-säuerlich bis pikant würzig mit einem typischen Reifungsgeruch (ganz leicht hefig, ganz leicht estrig).

Zu dieser Käsesorte zählt auch der „Tiroler Graukäse“, eine geschützte geographische Ursprungsbezeichnung gemäß Verordnung (EG) Nr. 510/2006 idgF.

3.2.1.4.3 Ennstaler Steirerkäse

Dieser Sauermilchkäse wird aus roher oder pasteurisierter Magermilch hergestellt. Der ohne Lab mit Säuerungskulturen gewonnene Bruch wird erhitzt, bei höheren Temperaturen nachgewärmt, nach Abtrennung der Molke mit Salz und Pfeffer vermischt und in kegelstumpfförmige Formen eingepresst. Die Reifung dieses Käses folgt durch den natürlichen Befall von Edelschimmel und Hefen über einen Zeitraum von mehreren Wochen.

Die Käse werden in Kegelstumpfform mit einem Gewicht bis zu ca. 2,5 kg hergestellt. Die Oberfläche der Käse ist trocken, mit mehr oder weniger Grün- und Weißschimmelbefall und von leichten Trockenrissen durchzogen. Im Inneren sind die Käse ziemlich geschlossen, haben eine körnige, bröslige bis feuchtkrümelige Struktur und sind mit leichter Schimmeläderung durchzogen. Die Farbe ist hellbräunlich bis braungrau. In Geruch und Geschmack sind die Käse würzig-pikant, mit zunehmendem Alter kräftig-pikant bis scharf.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	mager
Höchstwassergehalt:	46 %; daraus ergibt sich ein wesentlich tieferer Wff-Wert als für Sauermilchkäse üblich

3.2.1.4.4 Vorarlberger Sauerkäse: örtlich auch Sura-Käs genannt

Der Käse wird durch Säuerung roher, thermisierter oder pasteurisierter Milch in Form von kleinen Blöcken mit ca. 200 g oder in Laibform hergestellt.

Der Vorarlberger Sauerkäse hat eine speckige Oberfläche, zum Teil mit Schmiere. Der Teig ist am Rand speckig mit fallweise topfigem Kern. Der Käse hat keine Lochung und einen säuerlichen, kräftig-pikanten Geschmack.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.): mager
 Höchstwassergehalt: 68 %

3.2.1.4.5 Kochkäse

Kochkäse werden aus gereiftem Topfen (Sauermilch- oder Labtopfen) mit verschiedenen Zutaten durch Erhitzung und Verschmelzen hergestellt. Die Konsistenz der Kochkäse ist je nach Wassergehalt und Sorte streichbar bis schnittfest. Bei der Reifung des Topfens können Reifungskulturen (Milchschnitz, Hefen und Bakterien) und Reifungssalze (Natriumhydrogencarbonat und Calciumcarbonat bis zu 3 % bezogen auf das Endprodukt) sowie beim Schmelzen (Kochen) des ungeriefen Topfens Schmelzmittel beigefügt werden.

Als Zutaten werden üblicherweise Rahm, Butter, Butterfett, ungeriefte Käseabschnitte, ungeriefte, ungeschmolzene Topfen, Milch, Magermilch, Eipulver, Wasser, Speisesalz und Gewürze verwendet. Mindestens 51 % der Trockenmasse des Kochkäses bestehen aus Topfentrockenmasse (einschl. Milchfett).

Mindesttrockenmasse

F.i.T.	TM-Gew.-%	
	streichbar	schnittfest
Magerstufe (bis 15 %)	21 %	35 %
Viertelfettstufe (mindestens 15 %)	27 %	37 %
Halbfettstufe (mindestens 25 %)	30 %	40 %
Vollfettstufe (mindestens 45 %) (Referenzfettgehalt)	35 %	45 %

Schnittfähige Käse – wie der Murtaler Steirerkäse – werden in Block- oder Wurstform hergestellt, wobei die Käsemasse in Folie oder Kunststoffdarm gefüllt wird.

Streichfähige Käse – wie der „Glundner (Gelundener) Käse“ (Kärnten) oder „abgekochter Käse“ (Oberösterreich) – werden in Kunststoffsäcke oder Becher gefüllt.

Das Gewicht beträgt ca. 250 g bis ca. 2,5 kg.

Der Käse weist ein blassgelbes bis grünliches Äußeres auf. Der Teig ist bei den schnittfesten Sorten elastisch, geschmeidig, teilweise mit Beimengungen von Topfenstücken.

Die streichfähigen Sorten sind cremig-dickflüssig.

Im Geschmack ist der Käse mild bis kräftig-pikant und würzig.

3.2.1.5 Molkeneiweißkäse

3.2.1.5.1 Ziger

Zigerkugeln werden aus mit Säure und Hitze ausgefälltem Molkeneiweiß hergestellt. Zum Teil wird auch Sauermilchtopfen oder Graukäse zugesetzt.

Die mit Hand geformten Kugeln werden luftgetrocknet und gereift.

Zigerkugeln haben eine hell- bis dunkelbraune oder graue Oberfläche.
Der Teig ist bröckelig, zum Teil hart, ohne Lochung.
Der Geschmack ist kräftig-pikant und scharf.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.): mager
Höchstwassergehalt: 68 %

3.2.2 Bezeichnung

3.2.2.1

Hart-, Schnitt- und Weichkäse werden mit den Bezeichnungen „Hartkäse“, „halbharte Schnittkäse“, „Schnittkäse“, „halbweiche Schnittkäse“ und „Weichkäse“ bezeichnet, sofern die Käse die unter Abs. 3.1.4 festgelegten Wff-Werte aufweisen.

3.2.2.2

Für die Käsegruppen „halbharte Schnittkäse“ und „halbweiche Schnittkäse“ ist auch die Bezeichnung „Schnittkäse“ (allein) zulässig.

Die entsprechende F.i.T.- oder Fettstufenbezeichnung wird der Bezeichnung beige-fügt, z. B.: Hartkäse 45 % F.i.T., Halbharter Schnittkäse 25 % F.i.T., Weichkäse 55 % F.i.T.

Dies gilt nicht für Mischungen von Käsegruppen, wenn die einzelnen Zutaten nicht erkennbar sind.

3.2.2.3

Weiters besteht die Möglichkeit diese Käse mit dem unter Abs. 3.2.1.1 bis 3.2.1.3 angeführten Sorten oder beschreibenden Bezeichnungen zu bezeichnen. Die entsprechende F.i.T.- oder Fettstufenbezeichnung wird beige-fügt, z. B. Mondseer 45 % F.i.T., Halbharter Schnittkäse mit Bruchlochung und Propionsäuregärung 25 % F.i.T.

3.2.2.4

Sauermilchkäse, Molkeneiweißkäse und Schotten werden als solche oder mit den unter Abs. 3.2.1.4 und 3.2.1.5 angeführten Sortenbezeichnungen bezeichnet. Die entsprechenden F.i.T.- oder Fettstufenbezeichnungen sind beige-fügt, z. B. Tiroler Graukäse mager.

3.2.2.5

Wenn der Käse aus nicht im Fettgehalt eingestellter Käsereimilch (Milch mit natürlichem Fettgehalt) hergestellt wird, kann die Kennzeichnung mit der Angabe „mindestens ... % F.i.T.“ erfolgen, d.h. eine Überschreitung der Fettstufe „Vollfett“ wird toleriert.

3.2.2.6

Für nach Abs. 3.1.3.2 und 3.1.3.3 geräucherten Käse wird die Bezeichnung „Rauchkäse“ unter Angabe der Sach- oder Sortenbezeichnung im Sichtfeld oder die Beifügung „geräuchert“ in Zusammenhang mit der Sach- oder Sortenbezeichnung verwendet (z. B. Rauchkäse Schnittkäse oder Schnittkäse geräuchert).

3.2.2.7

Bei Verwendung von Kunststoffdispersionen zur Plastifizierung erfolgt die Angabe auf der Verpackung „Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet“.

3.2.2.8

Bei Verwendung von Natamycin erfolgt die Angabe „Oberfläche mit Natamycin behandelt“.

3.2.2.9 naturgereift

Käse der während der Reifung eine natürliche Rinde entwickelt, kann mit dem zusätzlichen Hinweis „in naturrinde gereift“ oder „mit natürlicher Rinde“ ausgelobt werden.

Übergangsfrist:

Für die Verwendung des Begriffs „naturgereift“ wird eine Übergangsfrist bis 31. Dezember 2014 gewährt.

3.3 Frischkäse und ungeriefte Käse aus Kuhmilch

3.3.1 Beschreibung

3.3.1.1 Frischkäse

3.3.1.1.1

Frischkäse ist ein aus „Käsereimilch“ verschiedener Fettstufen durch Säuerung und/oder Labwirkung hergestelltes Produkt, das unmittelbar nach der Herstellung zum Verzehr geeignet ist. Die Säure wird durch Milchsäurebakterien aus dem Milchezucker der Käsereimilch gebildet. Die Fettgehaltseinstellung kann auch nach der Molkeabscheidung erfolgen.

Frischkäse wird ausschließlich aus Milch (Kuhmilch) hergestellt. Wird Milch anderer Tierarten verwendet, so ist auf diesen Umstand in der Bezeichnung unter Nennung der Tierart hinzuweisen.

3.3.1.1.2

Frischkäse werden grundsätzlich aus pasteurisierter Milch hergestellt, ausgenommen davon sind die vom Tierhalter aus Rohmilch hergestellten Frischkäse (z. B. Landtopfen).

3.3.1.1.3

Frischkäse werden ihrem Aussehen und ihrer Konsistenz entsprechend in pastenartige, körnige (bröselige) und schnittfeste (gepresste) Frischkäse unterteilt.

3.3.1.1.4

Den handelsüblichen F.i.T.-Stufen (Fettgehalt in der Trockenmasse) entsprechen bei Frischkäse folgende Höchstwassergehalte bzw. Mindesttrockenmassen.

Bezeichnung	F.i.T. in %	Höchst- wasser- gehalt in %	Mindest- trocken- masse in %	Wff- höchstens in %
Speisetopfen mager streichbar (streichfähig)	bis 5	81	19	81
Speisetopfen streichbar (streichfähig)	10	80	20	81,60
Speisetopfen mager	bis 5	78	22	78
Speisetopfen	10	78	22	79,80
Speisetopfen(Referenzfettgehalt)	20	78	22	81,60
Speisetopfen	30	75	25	81,10
Speisetopfen	40	75	25	83,30
Speisetopfen	50	72	28	83,70
Speisetopfen gepresst mager	bis 5	74	26	74
Speisetopfen gepresst	10	74	26	76
Speisetopfen gepresst	20	74	26	78,10
Landtopfen mager	bis 5	78	22	78
Landtopfen aus Milch mit dem natürlichen Fettgehalt	mind. 45	73	27	83,10
Frischkäse mager	bis 5	81	19	81,80
Frischkäse	10	80	20	81,60
Frischkäse	15	80	20	82,50
Frischkäse	20	79	21	82,40
Frischkäse	25	78	22	82,50
Frischkäse	30	77	23	82,70
Frischkäse	35	75	25	82,20
Frischkäse	40	74	26	82,60
Frischkäse	45	73	27	83,10
Frischkäse	50	72	28	83,70
Frischkäse	55	71	29	84,50
Frischkäse	60	70	30	85,40
Frischkäse	65	68	32	85,90
Frischkäse (Referenzfettgehalt)	70	67	33	87,10
Frischkäse handgeschöpft	mind. 45	78	22	86,60
Gervais	45	70	30	80,9
Gervais Rahmstufe	55	62	38	78,40
Gervais (Referenzfettgehalt) Doppelrahmstufe	65	62	38	82,30
Gervais	70	62	38	84,50
Cottage Cheese mager	bis 5	82	18	82
Cottage Cheese	10	81	19	82,60
Cottage Cheese (Referenzfettgehalt)	20	80	20	83,20
Cottage Cheese	30	78	22	83,50

Bröseliger Speisetopfen entspricht hinsichtlich des Höchstwassergehaltes und der Mindesttrockenmasse je nach seiner Herstellung dem Speisetopfen oder Speisetopfen gepresst.

Der höchstzulässige Wassergehalt für Streichkäse (siehe Abs. 3.3.1.4.1) entspricht dem des Speisetopfens der gleichen F.i.T.-Stufe.

3.3.1.1.5

Bei der Herstellung von Frischkäse werden folgende Trennverfahren angewendet:

- a) Abpressen, Abtropfen lassen
- b) Zentrifugieren
- c) Es können auch Verfahren eingesetzt werden, die eine Anreicherung des Molkeneiweißes im Endprodukt bewirken, wobei der Anteil des Molkeneiweißes im Gesamteiweiß im Endprodukt nicht größer ist als in der Milch. Der Anteil an Milchzucker ist nicht höher als in den nach lit. a) und b) hergestellten Produkten vergleichbarer Trockenmasse.

3.3.1.1.6

Bei der Herstellung pastenartiger Frischkäse (Speisetopfen und Gervais) wird im Bruch-Molke-Gemisch eine Temperatur von 30 °C nicht überschritten. Nach Abtrennung der Molke erfolgt keine weitere Wärmebehandlung. Der Gehalt an lebenden produktspezifischen Keimen beträgt am Ende des Mindesthaltbarkeitsdatums mindestens 100.000 KbE/g.

Ausgenommen davon sind Speisetopfen und Frischkäse, bei denen das Molkeneiweiß mittels des sogenannten „Thermoverfahrens“ angereichert wurde. Hierbei erfolgt eine Thermisierung der Gallerte (des Bruch-Molke-Gemisches) bei höchstens 60 °C. Nach Abtrennung der Molke erfolgt keine weitere Wärmebehandlung.

3.3.1.1.7

Bei der Herstellung schnittfester und körniger Frischkäse werden im Bruch-Molke-Gemisch folgende Temperaturen üblicherweise nicht überschritten:

Speisetopfen gepresst	42 °C
Speisetopfen bröselig	48 °C
Cottage Cheese (beim Nachwärmen)	60 °C

Nach Abtrennung der Molke erfolgt keine weitere Wärmebehandlung. Der Gehalt an lebenden produktspezifischen Keimen beträgt am Ende des Mindesthaltbarkeitsdatums mindestens 10.000 KbE/g.

3.3.1.1.8

Speisesalz kann zugegeben werden.

3.3.1.1.9

Bei der Herstellung von Cottage Cheese kann nach der mikrobiellen Säuerung zur Einstellung des pH-Wertes eine Zugabe von Milchsäure oder Zitronensäure erfolgen.

3.3.1.1.10

Die Verwendung von Zusatzstoffen ist nicht zulässig.

Lebensmittel mit verdickender Wirkung (z. B. Stärke, Gelatine) und Aromen werden nicht zugegeben.

3.3.1.2 Industrietopfen

Industrietopfen ist das zum Zwecke der Weiterverarbeitung aus pasteurisierter Magermilch oder Buttermilch durch Säuerung hergestellte Produkt. Die Säuerung erfolgt durch Milchsäurebakterien.

Für die Weiterverarbeitung von Industrietopfen zu Sauermilchkäse oder Kochkäse werden allenfalls auch Reifungs-Mikroorganismen (z. B. Hefen, *Brevibacterium linens*) zugesetzt.

Industrietopfen enthält höchstens 70 % Wasser und ist bröselig. Bei seiner Herstellung werden im Bruch-Molke-Gemisch üblicherweise 55 °C nicht überschritten.

3.3.1.3 Wärmebehandelte Frischkäse

Frischkäse, die einer nachträglichen Wärmebehandlung unterworfen werden, sind als wärmebehandelte Frischkäse zu bezeichnen. Sie werden wie in Abs. 3.3.1.1.10 beschrieben hergestellt.

Die F.i.T.-Stufen mit den dazugehörigen Höchstwassergehalten bzw. Mindesttrockenmassen entsprechen den in Abs. 3.3.1.1.4 angeführten Werten.

3.3.1.4 Zubereitungen aus Frischkäse und wärmebehandelte Frischkäsezubereitungen

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.

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

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.

3.3.1.4.2

Frischkäsezubereitungen können wie unter Abs. 3.3.1.3. beschrieben, einer nachträglichen Wärmebehandlung unterzogen werden.

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

3.3.1.5. Mozzarella

Mozzarella ist ein ungeriefter, rindenloser Käse aus pasteurisierter Kuhmilch der mit Hilfe von Kulturen (Milchsäurebakterien) und/oder organischen Säuren (Zitronensäure, Milchsäure) hergestellt wird. Die Bruchmasse wird in Molke gesäuert, anschließend erhitzt, geformt und gesalzen. Andere Produktionstechnologien sind erlaubt, sofern die charakteristischen Eigenschaften von Mozzarella erhalten bleiben. Mozzarella hat eine glatte, geschlossene Oberfläche. Der Käseteig ist weiß bis leicht gelblich, von faseriger Struktur und weich bis elastisch. Käse in Stangenform kann im Teig auch etwas fester sein. Der Geruch ist arteigen nach Milch, der Geschmack ist neutral bis mild säuerlich.

Mozzarella mit hohem Wassergehalt ist ein Weichkäse, der gemeinsam mit Aufgussflüssigkeit (milde Salzlake) in Kunststoffbeutel abgefüllt oder auch stangenförmig in Folie abgepackt wird.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	Höchstwassergehalt:
25 %	76 %
30 %	74 %
40 %	71 %
45 % (Referenzfettgehalt)	69 %

Der Mozzarella mit niedrigem Wassergehalt ist ein halbfester/halbweicher Schnittkäse mit homogener Käsemasse und ist zum Reiben geeignet.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	Höchstwassergehalt:
25 %	66 %
30 %	61 %
40 %	58 %
45 % (Referenzfettgehalt)	55 %

3.3.1.6 Schotten

3.3.1.6.1 Schotten

Schotten ist ein aus Buttermilch (aus Kuhmilch) unter Zusatz von Rahm durch Säuerung mit Milchsäurebakterienkulturen und nachfolgendem Erhitzen auf über 85 °C, ohne Pressen hergestellter, topfenähnlicher, krümeliger Käse.

Er wird meist im Becher abgefüllt und weist einen mild-säuerlichen Geschmack auf.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	20 %
Höchstwassergehalt:	83 %

3.3.1.6.2 Rahmschotten (Mascarpone)

Rahmschotten (Mascarpone) ist ein aus mit Molkeneiweiß angereichertem Rahm (aus Kuhmilch), durch Zusatz von Milchsäurebakterienkulturen, Milchsäure oder Zitronensäure mit nachfolgenden Erhitzen auf 85 bis 90 °C hergestellter, ungeriffter Käse. Er wird in Becher abgefüllt und weist pastenartige, streichfähige Konsistenz, sowie einen milden bis ganz leicht säuerlichen Geschmack auf.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.): 85 % (Referenzfettgehalt)
Höchstwassergehalt: 55 %

Bei einer „Leicht“-Auslobung ist folgende Fettstufe möglich:

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.): 60 %
Höchstwassergehalt: 65 %

Soweit technologisch zur produktspezifischen Verwendung notwendig, können bei „Leicht“-Produkten Lebensmittel mit verdickender Wirkung zugesetzt werden. In diesem Fall ist die Verkehrsbezeichnung „Rahmschottenzubereitung“ zu verwenden.

3.3.2 Bezeichnung

3.3.2.1

Frischkäse und Zubereitungen daraus sowie ungeriffte Käse werden mit den folgenden Bezeichnungen versehen, wobei alle Teile der Bezeichnung den gleichen Informationswert aufweisen.

3.3.2.2

Frischkäse werden entsprechend Abs. 3.3.1.1.4 bezeichnet (z. B. Speisetopfen 20 % F.i.T.).

3.3.2.3

Industrietopfen wird als solcher bezeichnet.

3.3.2.4

Speisetopfen und Frischkäse für Frischkäsezubereitungen, die gemäß Abs. 3.3.1.1.5 lit. c) hergestellt worden sind, werden als „Speisetopfen mit erhöhtem Gehalt an Molkeneiweiß“ bzw. „Frischkäse mit erhöhtem Gehalt an Molkeneiweiß“ bezeichnet.

3.3.2.5

Frischkäse, die einer Wärmebehandlung – siehe Abs. 3.3.1.3. – unterzogen worden sind, werden als „Wärmebehandelte Frischkäse ...% F.i.T.“ bezeichnet.

3.3.2.6

Frischkäsezubereitungen werden als solche, unter Angabe des Fett- oder F.i.T. Gehaltes und des die Frischkäsezubereitung charakterisierenden Lebensmittel bezeichnet oder als „Frischkäse ... % F.i.T. mit ...“, „Gervais ... % F.i.T. mit ...“, „Speisetopfen ... % F.i.T. mit ...“, „Cottage Cheese ... % F.i.T. mit ...“ bezeichnet. Das Voranstellen des zugesetzten Lebensmittels vor die Käsebezeichnung, z. B. „Kräutergervais ... % F.i.T.“,

„Paprikatopfen ... % F.i.T.“, „Fruchttopfen ... % F.i.T., Erdbeere“, „Kräuterfrischkäse ... % F.i.T., mit erhöhtem Molkeneiweißgehalt“ ist möglich.

3.3.2.7

Zubereitungen aus wärmebehandelten Frischkäse bzw. nachträglich wärmebehandelte Frischkäsezubereitungen werden als „wärmebehandelte Frischkäsezubereitungen ... % F.i.T. mit ...“ bezeichnet bzw. „Frischkäse ... % F.i.T. mit ...“ wärmebehandelt“ bezeichnet.

3.3.2.8

Mozzarella, Schotten und Rahmschotten (Mascarpone) werden als solche bezeichnet, z. B. Schotten 20 % F.i.T.

3.3.2.9

Wenn der Käse aus nicht im Fettgehalt eingestellter Käsereimilch (Milch mit natürlichem Fettgehalt) hergestellt wird, kann die Kennzeichnung mit der Angabe „mindestens ... % F.i.T.“ erfolgen, d.h. eine Überschreitung der Fettstufe „Vollfett“ wird toleriert.

3.4 Schaf-, Ziegen- und Büffelmilch 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. 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.

3.4.1.2 Lab-Frischkäse (z. B. nach Erlauftaler Art oder Mostviertler Schofkas)

Diese Frischkäse sind ungeriffte Käse, die durch Dicklegung mittels Lab und geringen Mengen mesophilen Kulturen hergestellt werden. Das Dicklegen, Säuern und Entmolken erfolgt in spezifischen Formen (runde bis leicht ovale Striezel, Rollen oder „Gupferl“) mit einem Gewicht von ca. 100 g bis 300 g.

Käse werden zum Teil auch mit Molke verpackt.

Diese Käse weisen eine glänzende, glatte Oberfläche ohne Hautbildung auf. Die Konsistenz ist zart, geschmeidig. Schnittflächen sind glatt bis ganz leicht griesig.

Im Geruch und Geschmack sind die Käse mild, rein säuerlich, mit typischem der jeweiligen Milchart entsprechendem Aroma – mit zunehmendem Alter ganz leicht herb.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	45 % (Referenzfettgehalt)
Höchstwassergehalt:	75 %

3.4.1.3 Frischkäse in Öl mit Kräutern und Gewürzen

Diese Käse werden unter Verwendung von Säuerungskulturen und geringen Mengen Lab hergestellt. Je nach Produktcharakteristik wird die dickgelegte, gesäuerte Gallerte nach der Entmolkung in Bällchen oder Röllchen geformt.

Käse können auch in Speiseöl eingelegt werden; dem Frischkäse bzw. dem Öl werden meist verschiedene Kräuter und Gewürze zugesetzt.

Die Frischkäsebällchen (Röllchen) werden mit einem Gewicht von ca. 100 g bis 1.000 g hergestellt.

Die geformten Frischkäse haben einen weißlichen, hellgelben Teig und eine cremige, streichfähige Konsistenz.

Im Geruch sind die Käse mild säuerlich mit typischem, der jeweiligen Milchart entsprechendem Aroma, ist der Geschmack ist durch die zugesetzten Kräuter geprägt.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	45 %
Höchstwassergehalt:	70 %

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.

3.4.1.5 Ungereifte Weichkäse

Diese Käse werden unter Verwendung von Säuerungskulturen und Lab hergestellt. Der Bruch wird nicht nachgewärmt, eventuell leicht gewaschen und ungepresst geformt.

Die Käse können in flachzylindrischer, quadratischer, rechteckiger oder ovaler Form oder Sonderformen mit einem Gewicht von ca. 100 g bis 1.500 g hergestellt werden. Sie werden in Folie verpackt.

Die Käseoberfläche kann auch mit Salz oder Speiseöl behandelt werden und bildet eine ziemlich geschlossene, jedoch nicht zähe Haut.

Im Inneren sind die Käse weißlich bis hellgelb zum Teil mit etwas hellerem Kern und vereinzelt Bruchlöchern. Der Teig ist schnittfest bis weich-geschmeidig.

Der Geschmack ist mild-säuerlich mit typischem der jeweiligen Milchart entsprechendem Aroma. Im Zuge der kurzen Lagerung kann auch eine leichte Reifung erfolgen. Der Zusatz von Gewürzen und Kräutern ist möglich.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):	45 % (Referenzfettgehalt)
Höchstwassergehalt:	60 %

3.4.1.6 Weichkäse mit Weißschimmelreifung

Die Käse werden unter Verwendung von Säuerungskulturen und Lab unter Zusatz von Edelschimmelkulturen von Typ *Penicillium camemberti* hergestellt. Der Bruch wird nicht nachgewärmt, eventuell leicht gewaschen und ungepresst geformt.

Die Käse werden in flachzylindrischer, quadratischer, rechteckiger oder ovaler Form bzw. Sonderformen mit einem Gewicht von ca. 100 g bis 1.500 g hergestellt.

Im Äußeren weisen diese Käse einen gleichmäßig verteilten, lockeren weißlichen oder leicht bläulichen Edelschimmelrasen auf, unter dem die Rotkultur bei fortgeschrittener Reife sichtbar werden kann. Sie haben eine gut geschlossene, jedoch nicht zähe Haut.

Der Teig ist von weißlich gelber Farbe mit vereinzelt Bruchlöchern, zart-geschmeidig und von außen nach innen reifend; im Alter cremig, fast streichbar.

Im Geschmack ist der Käse mild-pikant mit feinem Pilz- und Milcharoma.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.): 45 % (Referenzfettgehalt)

Höchstwassergehalt: 60 %

3.4.1.7 Weichkäse mit Rotkultur

Sie werden unter Verwendung von Säuerungskulturen und Lab hergestellt, der Bruch wird nicht nachgewärmt, eventuell leicht gewaschen und ungepresst geformt. Die Reifung erfolgt durch Behandlung der Käsoberfläche mit typischen Rotkulturen.

Die Käse haben verschiedene Formen mit einem Gewicht bis zu 1.500 g. Die Käse weisen eine geschlossene Haut mit gelbbrauner Schmiere, eventuell mit leichtem Milchsimmelanflug auf.

Im Inneren sind die Käse weißlich, ziemlich geschlossen, mit einem etwas topfigen Kern. Die Reifung des Käses erfolgt von der Oberfläche aus.

Der Teig ist weichschnittig, zart-geschmeidig bis cremig. Der Geschmack ist leicht würzig bis pikant, mit kräftigem Rotkultur- und typischem, der jeweiligen Milchart entsprechendem Aroma.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.): 45 % (Referenzfettgehalt)

Höchstwassergehalt: 60 %

3.4.1.8 Blau- und Grünschimmelkäse und Doppelschimmelkäse

Diese Käse sind Schnittkäse oder halbweiche Schnittkäse die unter Verwendung von Säuerungskulturen und Lab, sowie unter Zusatz oder Aufsprühen von Edelschimmeln hergestellt werden. Der Bruch wird leicht nachgewärmt, eventuell leicht gewaschen und mit geringer Menge Molke ungepresst geformt.

Die Käse werden in verschiedenen Formen, meist jedoch in Laibform, mit einem Gewicht von ca. 1 bis 3 kg hergestellt.

Die Rinde des Käses ist leicht gelblich mit Einstichstellen, zum Teil mit Edelschimmel bzw. leichter Rotschmiere bewachsen. Doppelschimmelkäse haben einen dichten weißen Edelschimmelrasen mit nur vereinzelt Grünschimmelstellen.

Die Käse weisen eine ziemlich regelmäßige Bruch- bzw. Schlitzlochung auf, die zum Teil mit Edelschimmel bewachsen ist.

Der Teig ist weißlich bis hellgelb, schnittfest, geschmeidig. Der Geschmack des Käses ist würzig pikant, durch Fettabbau charakterisiert, mit typischem der Milchart entsprechendem Aroma.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.): 45 % (Referenzfettgehalt)
Höchstwassergehalt: 55 %

3.4.1.9 Ungereifte Schnittkäse

Diese Käse werden unter Verwendung von Säuerungskulturen und Lab hergestellt. Der Bruch wird nachgewärmt, eventuell leicht gewaschen und gepresst oder ungespresst geformt. Die Lagerung der Käse erfolgt in Folie, die Käsoberfläche kann auch mit Salz oder Speiseöl behandelt werden. Die Käse sind unmittelbar nach der Herstellung konsumreif.

Ungereifte Schnittkäse werden in Laib, Stangen und auch Blockform mit einem Gewicht von ca. 0,5 kg bis 5,0 kg hergestellt.

Die Käse zeigen nur eine schwache Rindenbildung.

Der Käseteig ist weißlich bis hellgelb mit unterschiedlicher Lochung. Die Konsistenz ist schnittfest, geschmeidig.

Der Geschmack ist mild säuerlich mit typischem der Milchart entsprechendem Aroma.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.): 45 % (Referenzfettgehalt)
Höchstwassergehalt: 50 %

3.4.1.10 Foliengereifte Schnittkäse

Diese Käse werden unter Verwendung von Säuerungskulturen und Lab hergestellt.

Der Bruch wird nachgewärmt, eventuell leicht gewaschen und gepresst oder ungespresst geformt. Die Reifung erfolgt in Paraffin oder Folie.

Die Käse werden in Laib-, Stangen- oder Blockformen mit einem Gewicht von ca. 0,5 kg bis 5 kg hergestellt.

Die Käse weisen eine schwache Rinde auf.

Die Farbe des Käseteiges ist weißlich bis hellgelb mit unterschiedlicher Lochbildung.

Die Konsistenz ist schnittfest und geschmeidig. Im Geschmack sind die Käse mild, aromatisch bis leicht pikant mit typischem den Milcharten entsprechendem Aroma.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.): 45 % (Referenzfettgehalt)
Höchstwassergehalt: 50 %

3.4.1.11 Schnittkäse mit Rotkultur

Diese Käse werden unter Verwendung von Säuerungskulturen und Lab hergestellt.

Der Bruch wird nachgewärmt, eventuell leicht gewaschen und gepresst oder ungespresst geformt. Während der Reifung erfolgt die Behandlung mit typischen Rotkulturen (Rotschmiere).

Die Käse werden in Laib-, Stangen- oder Blockform mit einem Gewicht von ca. 0,5 kg bis 5 kg hergestellt.

Sie weisen eine grifffeste Rinde mit gleichmäßig verteilter Rotschmiere, eventuell mit leichtem Milchsimmelanflug auf.

Der Teig ist weißlich bis hellgelb, schnittfest, geschmeidig und schmelzend mit unterschiedlicher Lochung.

Der Geschmack des Käses ist durch Rotkulturreifung bedingt, aromatisch bis pikant mit charakteristischem der Milchart entsprechendem Aroma.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.): 45 % (Referenzfettgehalt)
Höchstwassergehalt: 50 %

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 Abschnitt 3.1.4.1 bzw. nach der Sorte entsprechend Abschnitt 3.4 ist möglich, z. B. Ziegenfrischkäse 45 % F.i.T., Schafkäse 50 % F.i.T.

3.4.2.3

Wenn der Käse aus nicht im Fettgehalt eingestellter Käsereimilch (Milch mit natürlichem Fettgehalt) hergestellt wird, kann die Kennzeichnung mit der Angabe „mindestens ... % F.i.T.“ erfolgen, eine mögliche Überschreitung der Fettstufe „Vollfett“ wird toleriert.

3.5 Schmelzkäse

3.5.1 Beschreibung

3.5.1.1

Schmelzkäse, Schmelzkäse streichbar (streichfähig) und Schmelzkäsezubereitungen werden aus Käse, mit oder ohne Zutaten, durch Erhitzen und Schmelzen unter Zugabe von Schmelzmitteln hergestellt.

3.5.1.2 Schmelzkäse

Die Trockenmasse des Endproduktes muss zumindest zu 51 Gewichtsprozenten aus Käsetrockenmasse bestehen. Als Zutaten, abgesehen von zulässigen Zusatzstoffen, werden nur Rahm, Butter, Butterfett, Speisesalz und Trinkwasser verwendet.

Entsprechend dem Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.) beträgt die Mindesttrockenmasse:

Nach dem Fettgehalt in der Trockenmasse	Schmelzkäse TM-Gewichtsprozent	Schmelzkäse streichbar TM-Gewichtsprozent
Doppelfettstufe oder Doppelrahmstufe mindestens 65 %	50	40
Überfettstufe oder Rahmstufe mindestens 55 %	50	40
Vollfettstufe mindestens 45 % (Referenzfettgehalt)	42	36
Dreiviertelfettstufe mindestens 35 %	42	36
Halbfettstufe mindestens 25 %	34	30
Viertelfettstufe mindestens 15 %	34	30

3.5.1.3

Schmelzkäse und Schmelzkäse streichbar (streichfähig) mit einer Käsesortenbezeichnung werden nur in den Fettgehaltsstufen (F.i.T.) erzeugt, welche die namengebenden Käse aufweisen. Die Schmelzrohware muss mindestens 75 % der genannten Käsesorte enthalten. Der übrige Käse muss von einem ähnlichen Käsetyp stammen.

3.5.1.4

Für Schmelzkäse ohne Käsesortenbezeichnung und Schmelzkäse streichbar (streichfähig) ohne Käsesortenbezeichnung können zusätzlich zu den oben genannten Zutaten auch Milch und Milchprodukte verwendet werden, wenn der Lactosegehalt im Endprodukt 5 % nicht übersteigt.

3.5.1.5

Schmelzkäsezubereitungen bestehen aus Schmelzkäse oder Schmelzkäse streichbar (streichfähig) und anderen Lebensmitteln (auch Käse). Die Schmelzkäsezubereitungen sind wie folgt zusammengesetzt:

- a) Mindestens 51 % der Trockenmasse des Endproduktes bestehen aus Käsetrockenmasse, einschließlich des zugesetzten Milchfettes.
- b) Der Mindestgehalt an Trockenmasse ist 30 %.

- c) Der Anteil an aufgeschlossenem Milcheiweiß beträgt höchstens 5 % des Endproduktes.
- d) Nicht zugesetzt werden Speiseöl sowie Fett und Eiweiß, die nicht der Milch entstammen, außerdem Lebensmittel, denen Speiseöl sowie Fett und Eiweiß zugesetzt wurden, die nicht der Milch entstammen.

3.5.1.6 Räucherschmelzkäse

Zur Herstellung von Räucherschmelzkäse und Räucherschmelzkäse streichbar (streichfähig) können sowohl die verwendete Schmelzrohware und die Zutaten als auch der fertige Schmelzkäse oder Schmelzkäse streichbar (streichfähig) geräuchert werden. Die Räucherung erfolgt durch frisch entwickelten Rauch aus naturbelassenen Hölzern, denen auch Gewürze zugesetzt werden können.

3.5.1.7 Schmelzkäse streichbar (streichfähig) und Schmelzkäsezubereitungen, die nur aus ungeriebenen Weichkäse hergestellt werden

Diese enthalten in der Schmelzmischung mindestens 75 % ungeriebenen Weichkäse und weisen im Endprodukt eine Trockenmasse von mindestens 25 % auf. Die Werte der Tabelle in 3.5.1.2 finden keine Anwendung.

3.5.1.8 Fertiggäsefondue

Fertiggäsefondue ist eine Schmelzkäsezubereitung aus einer oder mehreren Käsesorten. Die Trockenmasse beträgt mindestens 30 %, mindestens 7 % hiervon sind Käsetrockenmasse. Der Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.) beträgt mindestens 35 %, der Alkoholikagehalt (Wein, Spirituosen) mindestens 3,5 % des Endproduktes. Stärke kann bis höchstens 3 % des Endproduktes zugesetzt werden.

3.5.1.9 Schmelzkäsepulver

Diese werden aus Käse mit oder ohne Zutaten durch Erhitzen, Schmelzen und Trocknen hergestellt.

Für Schmelzkäsepulver werden die bei Herstellung von Schmelzkäse oder Schmelzkäsezubereitungen üblichen Zutaten verwendet.

Schmelzkäsepulver mit Sortenbezeichnung wird nur aus Käse hergestellt, der in der Sortenbezeichnung genannt ist.

Schmelzkäsepulver kann in verschiedenen Fettstufen hergestellt werden.

Der Wassergehalt im Schmelzkäsepulver beträgt höchstens 5 %.

3.5.2 Bezeichnung

Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen werden mit den folgenden Bezeichnungen versehen. Die entsprechenden zusätzlichen Teile der Bezeichnung, wie die Fettstufe (% F.i.T.), die Käsesorte bei Schmelzkäse mit Käsesortenbezeichnung (Abs. 3.5.1.2) und die namensgebenden zugesetzten Lebensmittel bei Schmelzkäsezubereitungen (Abs. 3.5.1.5), werden mit dem gleichen Informationswert wie die Bezeichnung „Schmelzkäse“, „-schmelzkäse“ oder „geschmolzen“ angegeben.

3.5.2.1

Schmelzkäse ohne Käsesortenbezeichnung (Abs. 3.5.1.1) werden als „Schmelzkäse ... % F.i.T.“ bezeichnet. Streichbare Schmelzkäse werden als solche gekennzeichnet.

3.5.2.2

Bei Schmelzkäse mit Käsesortenbezeichnung (Abs. 3.5.1.2) wird die namensgebende Käsesorte im unmittelbaren Zusammenhang mit Schmelzkäse deklariert, z. B. „Emmentalerschmelzkäse, 45 % F.i.T.“ bzw. „Emmentaler-Schmelzkäse, 45 % F.i.T.“ oder die namensgebende Käsesorte wird als Ausgangsprodukt angegeben, z. B. „Schmelzkäse 45 % F.i.T. aus Emmentaler“. Streichbare (streichfähige) Schmelzkäse werden wie oben entsprechend gekennzeichnet.

Die Nachstellung des Begriffes „geschmolzen“ nach Angabe der Käsesorte, z. B. „Gervais ... % F.i.T., geschmolzen“, ist möglich, wenn alle Teile der Bezeichnung den gleichen Informationswert aufweisen.

3.5.2.3

Schmelzkäsezubereitungen werden durch Zusammenfassung der Bezeichnung des namengebenden zugesetzten Lebensmittels mit „Schmelzkäse“, z. B. „Schinkenschmelzkäse ... % F.i.T.“ bzw. „Schinken-Schmelzkäsezubereitung ... % F.i.T.“ oder durch Angabe des Zusatzes, z. B. „Schmelzkäsezubereitung ... % F.i.T. mit Schinken“, gekennzeichnet.

Streichbare (streichfähige) Schmelzkäsezubereitungen werden als solche deklariert.

3.5.2.4

Schmelzkäse ohne Käsesortenbezeichnung (Abs. 3.5.1.1) und Schmelzkäsezubereitungen (Abs. 3.5.1.5), die mit Zusatz von Milchprodukten (Milchpulver, Molkenpulver, Molkenpaste u.a.) hergestellt werden, weisen in ihrer Kennzeichnung den Milchproduktzusatz in der Aufzählung der Bestandteile auf, wobei die Angabe „Molkenpulver“ bei Zugabe von Milch- und Molkenpulver ausreicht, der alleinige Zusatz von Milchpulver als solcher angegeben wird. Auch die Zugabe von Milch wird deklariert.

3.5.2.5

Fertigkäsefondue (Abs. 3.5.1.8) weist zusätzlich die Bezeichnung „Schmelzkäsezubereitung“ oder „Zubereitung aus Schmelzkäse“ auf.

3.5.2.6

Schmelzkäsepulver (Abs. 3.5.1.10) werden als „Schmelzkäsepulver ... % F.i.T.“ bezeichnet, wobei bei sortenreinen Produkten die Käsesorte, wie unter Abs. 3.5.1.9 angeführten ersten beiden Varianten gekennzeichnet.

4. TOPFENCREMEN

4.1 Beschreibung

4.1.1

Topfencremen werden aus Speisetöpfen, Zucker und/oder Zuckerarten/Süßungsmittel, Fruchtsüßen/Fruchtsaftkonzentraten und geschmacksgebenden Zutaten, auch unter Zugabe von Rahm, Joghurt und anderen flüssigen Milchprodukten hergestellt. Der Anteil an Milchprodukten beträgt mindestens 51 %, davon mindestens 51 % Topfen.

4.1.2

Topfencremen mit Früchten enthalten grundsätzlich mindestens 7 % Früchte, eingearbeitet oder unvermischt.

Bei Zitrusfrüchten beträgt der Mindestanteil 2 %. Bei Zitrusfrüchten können auch Schalenöle mitverwendet werden.

Es werden nur reife, hochwertige Früchte (frisch oder tiefgekühlt) verwendet, die im Ganzen oder zerkleinert, mit oder ohne Zucker bzw. Zuckerarten, Süßungsmittel, Fruchtsüßen und Fruchtsaftkonzentraten einer schonenden Hitzebehandlung zur weitgehenden Inaktivierung der Mikroorganismen unterzogen werden. Dabei ist auf die Erhaltung der fruchteigenen Geschmacksstoffe zu achten. Zur Verhinderung der Bräunung ist ein Zusatz von L-Ascorbinsäure in einer Menge bis zu 150 mg je kg Frucht zulässig. Bei Südfrüchten und Kernobst kann auch hitzesterilisierte Ware eingesetzt werden. Weiters können spezielle Erzeugnisse auch unter Verwendung von Dörrobst und getrockneten Früchten wie Pflaumen, Marillen, Feigen, Datteln usw. und unter Zusatz von Cerealien hergestellt werden. Werden Fruchtzubereitungen verwendet, entsprechen diese den Anforderungen von Abschnitt 4.3.

4.1.3

Für Topfencremen mit anderen beigegebenen Lebensmitteln gelten sinngemäß die gleichen Anforderungen wie für Topfencremen mit Früchten. Geschmacksgebende Lebensmittel werden so bemessen, dass der in der Sortenbezeichnung angegebene Geschmack deutlich zu erkennen ist. Werden Zubereitungen eingesetzt, entsprechen diese Abschnitt 4.3.

4.1.4

Topfencremen werden ohne Konservierungsmittel, Farbstoffe und Aromen, ausgenommen Vanillin, hergestellt. Die über Zubereitungen laut Abschnitt 4.3 in das Produkt gelangenden Stoffe bleiben unberücksichtigt.

4.1.5

Lebensmittel mit verdickender Wirkung (z. B. Gelatine, Milch- und Molkenproteine, Stärke, ...) können eingesetzt werden. Bei aufgeschlagenen und/oder wärmebehandelten Topfencremen ist 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), Agar-Agar (E 406), Cellulose (E 460, E 466) und von Alginaten (E 401) üblich. Zusätzlich können bei aufgeschlagenen und/oder wärmebehandelten Produkten als Emulgatoren Fettsäureester (E 471, E 472) eingesetzt werden.

4.2 Bezeichnung

4.2.1

Es werden folgende Bezeichnungen verwendet:

- „Topfencreme ...“

- „Topfencreme ... mit Früchten“, „Topfencreme ... mit ...“, „... – Topfencreme“ wobei entweder die enthaltenen Früchte abgebildet oder namentlich genannt werden.
- „Topfencreme ... mit ...“, „... – Topfencreme“ (bei Topfencremen mit anderen geschmacksgebenden Zutaten), wobei das/die zugesetzten Lebensmittel entweder abgebildet oder namentlich genannt werden.

4.2.2

Der F.i.T.-Gehalt der Topfencreme (nur Milchbestandteile) wird angegeben, z. B. „Topfencreme 20 % F.i.T. mit ...“.

4.2.3

Topfencremen, deren absoluter Fettgehalt unter 1 % liegt, wird entsprechend bezeichnet, z. B. „Topfencreme mager“, „Topfencreme mager mit ...“.

4.2.4

Liegt ein geschäumtes (aufgeschlagenes) Produkt vor, wird dies in der Bezeichnung deklariert, z. B. „aufgeschlagene Topfencreme ...“. Das zum Aufschlagen verwendete Gas wird angegeben.

4.2.5

Die Frucht- oder Gemüsemenge wird in Prozent angegeben. Werden mehr als 10 % Früchte / Gemüse verwendet, werden die einzelnen Sorten angegeben.

4.2.6

Eine Wärmebehandlung der Topfencreme wird deklariert.

4.3 Fruchtzubereitungen und sonstige Zubereitungen für Milcherzeugnisse

4.3.1 Definition

Fruchtzubereitungen für Milcherzeugnisse sind gebrauchsfertige Halbfabrikate, die durch eine schonende Hitzebehandlung aus den unten angeführten Bestandteilen hergestellt werden. Dabei ist auf die Erhaltung der fruchteigenen Geschmackstoffe zu achten. Konservierungsmittel werden nicht zugesetzt.

4.3.2 Bestandteile und Zusatzstoffe

4.3.2.1 Früchte

Es werden nur reife, hochwertige Früchte (frisch, sterilisiert und aseptisch abgefüllt oder tiefgekühlt) im Ganzen oder zerkleinert sowie Fruchtmark und -saft verwendet. Für besondere Zubereitungen ist auch die Verwendung von Dörrobst und getrockneten Früchten wie Pflaumen, Marillen, Feigen, Datteln usw. und der Zusatz von Cerealien möglich.

4.3.2.2 Zucker, Zuckerarten, Süßungsmittel, Fruchtsüßen, Fruchtsaftkonzentrate

4.3.2.3 Stabilisatoren

Erforderlichenfalls werden zur Verhinderung der Entmischung und zur Verhinderung einer durch Osmose verursachten Schichte zwischen Fruchtzubereitung und Milcherzeugnis Pektin (E 440), native Stärke, modifizierte Stärke (E 1422, E 1442), Johannisbrotkernmehl (E 410), Guarkernmehl (E 412), Carrageen (E 407) und Xanthan (E 415) zugesetzt.

4.3.2.4 Organische Säuren

Erforderlichenfalls werden zur Verhinderung der Bräunung L-Ascorbinsäure (E 300) (höchstens 150 mg/kg Frucht) und zur Einstellung des pH-Wertes Zitronensäure (E 330), L-Milchsäure (E 270), Apfelsäure (E 296) und deren Salze zugesetzt.

4.3.2.5 Farbstoffe Beta-Carotin (E 160a) und Riboflavin (E 101) sowie Frucht- und Pflanzensäfte bzw. deren Konzentrate

4.3.2.6 Alkoholische Getränke

Eine Zugabe zur Fruchtzubereitung kann in jenem Ausmaß erfolgen, dass im Endprodukt 0,5 Volumsprozent Alkohol nicht überschritten werden.

4.3.2.7 Aromen

4.3.3 Bezeichnung

4.3.3.1

Fruchtzubereitungen sind als solche zu bezeichnen.

4.3.3.2

Fruchtzubereitungen, die ohne Aromazusatz und anstelle von Zitronensäure mit Zitronensaft (Zitronensaftkonzentrat) sowie mit Zucker oder Fructose hergestellt sind und die zur Stabilisierung ausschließlich Pektin enthalten, können als „n a t u r e i n“ bezeichnet werden.

4.3.4 Sonstige Zubereitungen

Diese werden unter Verwendung von Gemüse, Honig, Schalenobst, Kakao, Magerkakao, Schokolade, Kaffee, Vanille oder anderen geschmacksgebenden Lebensmitteln hergestellt. Bei Zubereitungen auf Basis von Kakao, Magerkakao und Schokolade erfolgt kein Zusatz von Aromen (mit Ausnahme von Vanillin) und Farbstoffen. Eine Zugabe alkoholischer Getränke kann in jenem Ausmaß erfolgen, dass im Endprodukt 0,5 Volumsprozent Alkohol nicht überschritten werden. Hinsichtlich Bestandteile, Zusatzstoffe und Bezeichnung gelten Abs. 4.3.2 und 4.3.3 sinngemäß.

Die Verwendung von Wasser im technologisch notwendigen Ausmaß bis maximal 15 % gerechnet auf das Endprodukt ist möglich.

5. MILCHMISCHERZEUGNISSE

5.1 Beschreibung

5.1.1 Allgemein

Milchmischerzeugnisse sind Mischungen von pasteurisierter Milch (Magermilch und Milch verschiedener Fettstufen) oder pasteurisiertem Rahm mit anderen Lebensmitteln. Der Milchanteil beträgt mindestens 51 %. Ein allfälliger Alkoholgehalt von höchstens 0,5 Vol.% wird nicht überschritten. Wenn nachstehend nicht anders geregelt, ist der Referenzfettgehalt der Ausgangsmilch 3,5 %. Bei Buttermilch gilt der Referenzfettgehalt von 1 %.

5.1.2 Milchmischerzeugnisse aus nichtfermentierter Milch oder nichtfermentiertem Rahm

5.1.2.1 Kakaomilch, Trinkkakao

Kakaomilch und Trinkkakao sind trinkfertige Zubereitungen aus Milch, Kakaopulver bzw. Magerkakaopulver, sowie Zucker oder Zuckerarten und Süßungsmitteln und allenfalls Vanillin. Trinkkakao enthält mindestens 1,5 % Kakaopulver. Kakaomilch enthält mindestens 1,5 % Kakaopulver oder mindestens 1,2 % Magerkakaopulver.

Zur Verhinderung der Entmischung können native Stärke und als Stabilisator Carrageen zugesetzt werden.

Kakaomilch und Trinkkakao werden weder gefärbt, chemisch konserviert, noch aromatisiert.

Diese Anforderungen gelten sinngemäß auch für Haltbar- und Sterilkakaomilch bzw. -trinkkakao.

5.1.2.2 Schokolademilch, Trinkschokolade

Schokolademilch und Trinkschokolade sind trinkfertige Zubereitungen aus Milch, Schokoladepulver, sowie Zucker oder Zuckerarten und Süßungsmitteln. Schokolademilch und Trinkschokolade enthalten mindestens 1,5 % Kakaobestandteile.

Neben Schokoladepulver kann Kakaopulver oder Magerkakaopulver zugegeben werden. Das Mischungsverhältnis Schokolade zur Summe der übrigen Kakaoerzeugnisse (insbesondere Magerkakao) beträgt in diesem Fall mindestens 1:1.

Zur Verhinderung der Entmischung können native Stärke und als Stabilisator Carrageen zugesetzt werden. Schokolademilch und Trinkschokolade werden weder gefärbt, chemisch konserviert noch aromatisiert. Das aus dem Schokoladepulver in das Produkt gelangende Vanillin bleibt außer Betracht.

Diese Anforderungen gelten sinngemäß auch für Haltbar- und Sterilschokolademilch bzw. -trinkschokolade.

5.1.2.3 Kaffeemilch, Vanillemilch, Karamelmilch, Malzmilch, Honigmilch und ähnliche Produkte mit geschmacksgebenden Zutaten

Diese Erzeugnisse werden analog der Kakao- und Schokolademilch aus Milch mit geschmacksgebenden Zutaten, wie Kaffee-Extrakt (auch in Pulverform), Vanille- oder Karamelzubereitung, Zucker oder Zuckerarten und Süßungsmitteln hergestellt. Bei Malz- und Honigmilch erfolgt die Süßung ausschließlich durch Malz und Honig.

Geschmacksgebende Zutaten sind derart zu bemessen, dass deren Geschmack im Milchlischerzeugnis deutlich erkennbar ist.

Die Zugabe von Stabilisatoren – mit Ausnahme von Carrageen zur Verhinderung der Entmischung von Kaffee in Pulverform – Verdickungsmitteln, Farbstoffen – mit Ausnahme der Färbung von Vanillemilch mit Beta-Carotin- und Konservierungsmitteln ist unzulässig. Auch Lebensmittel mit verdickender Wirkung, wie Stärke und Gelatine, werden nicht zugegeben.

Diese Anforderungen gelten sinngemäß auch für die entsprechenden Haltbar- und Sterilmilcherzeugnisse.

5.1.2.4 Fruchtmilch, Gemüse Milch

Diese Produkte werden aus Milch, Früchten, Fruchtsäften oder Fruchtzubereitungen bzw. Gemüse, Gemüsesäften oder Gemüsezubereitungen sowie Zucker, Zuckerarten und Süßungsmitteln hergestellt. Werden Frucht- oder Gemüsezubereitungen verwendet, so entsprechen diese den Anforderungen gem. Abschnitt 5.3.

Zur Verhinderung der Entmischung können native Stärke und als Stabilisatoren Pektin, modifizierte Stärke, Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl, Carrageen, und Xanthan zugesetzt werden.

Die Zugabe von Konservierungsmitteln ist unzulässig.

5.1.2.5 Rahmzubereitungen

Rahmzubereitungen, werden aus Rahm, Milch/Magermilch und sonstigen Milchprodukten hergestellt. Zusätzlich können Zucker und/oder Zuckerarten/Süßungsmittel, Fruchtsüße/Fruktkonzentrate/Fruktextrakte und/oder geschmacksgebende Zutaten zugefügt werden. Der Anteil an Rahm beträgt mindestens 51 % und das Endprodukt muss mindestens 10 % Fett enthalten.

Rahmzubereitungen mit Früchten enthalten grundsätzlich mindestens 7 % Früchte, eingerührt oder unvermischt. Bei Zitrusfrüchten beträgt der Mindestanteil 2 %. Bei Zitrusfrüchten können auch Schalenöle mitverwendet werden. Es werden nur reife, hochwertige Früchte (frisch oder tiefgekühlt) verwendet, die im Ganzen oder zerkleinert, mit oder ohne Zucker bzw. Zuckerarten, Süßungsmittel, Fruchtsüßen und Fruchtsaftkonzentraten einer schonenden Hitzebehandlung unterzogen werden. Dabei ist auf die Erhaltung der fruchteigenen Geschmacksstoffe zu achten. Zur Verhinderung der Bräunung ist ein Zusatz von L-Ascorbinsäure in einer Menge bis zu 150 mg je kg Frucht zulässig. Bei Südfrüchten und Kernobst kann auch hitzesterilisierte Ware eingesetzt werden. Weiters können spezielle Erzeugnisse auch unter Verwendung von Dörrobst und getrockneten Früchten wie Pflaumen, Marillen, Feigen, Datteln usw. hergestellt werden. Werden Fruchtzubereitungen verwendet, entsprechen diese den Anforderungen gem. Abschnitt 5.3.

Für Rahmzubereitungen mit anderen beigegebenen Lebensmitteln gelten sinngemäß die gleichen Anforderungen wie für Rahmzubereitungen mit Früchten. Geschmacksgebende Lebensmittel werden so bemessen, dass der in der Sortenbezeichnung angegebene Geschmack deutlich zu erkennen ist. Werden Zubereitungen eingesetzt, entsprechen diese den Anforderungen gem. Abschnitt 5.3.

Rahmzubereitungen werden ohne Konservierungsmittel, Aromen (ausgenommen Vanillin) und Farbstoffe – mit Ausnahme der Färbung von Rahmzubereitungen mit Vanille mit Beta-Carotin (E 160a) – hergestellt. Die über Zubereitungen laut Abschnitt 5.3 in das Produkt gelangenden Stoffe bleiben unberücksichtigt.

Lebensmittel mit verdickender Wirkung (z. B. Gelatine, Milch- und Molkenproteine, Stärke, ...) können eingesetzt werden. Bei Rahmzubereitungen ist der Einsatz von Pektin (E 440), modifizierter Stärke (E 1420, E 1422, E 1440, E 1442), Johannisbrotkernmehl (E 440), Guakernmehl (E 412), Carrageen (E 407), Xanthan (E 415), Agar-Agar (E 406), Cellulose (E 460, E 466) und von Alginaten (E 401) möglich. Zusätzlich können bei wärmebehandelten Produkten als Emulgator Fettsäureester (E 471, E 472) eingesetzt werden.

5.1.3 Milchlischerzeugnisse aus fermentierter Milch oder fermentiertem Rahm

5.1.3.1

Fermentierte Milchlischerzeugnisse werden aus pasteurisierter Milch (Magermilch und Milch verschiedener Fettstufen), eventuell mit angereicherter fettfreier Trockenmasse, oder pasteurisiertem Rahm hergestellt. Rahm enthält mindestens 10 % Fett. Das fermentierte Milchprodukt wie auch das daraus hergestellte Milchlischerzeugnis werden nicht erhitzt, so dass das Milchlischerzeugnis die produktspezifischen lebenden Mikroorganismen der fermentierten Milch oder des fermentierten Rahmes enthält. Am Ende der Mindesthaltbarkeitsfrist sind in 1 ml mindestens 1 Million² produktspezifische lebende Keime – bestimmt als koloniebildende Einheiten (KbE) – enthalten.

5.1.3.2

Nach Art der verwendeten Mikroorganismen unterscheidet man:

- a) Milchlischerzeugnisse auf Joghurtbasis:
Säuerung durch thermophile Joghurtmischkulturen;
Joghurt (traditionell) wird mit Kulturen von *Streptococcus thermophilus* und *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*, „Joghurt mild“ mit Kulturen von *Streptococcus thermophilus* und anderen Lactobazillen als *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* hergestellt.
- b) Milchlischerzeugnisse auf Sauermilch- und Buttermilchbasis:
Säuerung durch Kulturen mesophiler Milchsäurebakterien;
- c) Milchlischerzeugnisse auf Basis von Acidophilus- und Bifidusmilch, Kefir, Kumys oder sonstiger speziell fermentierter Milch: Säuerung durch Spezialkulturen; als Spezialkulturen für Kefir werden die in 6.2.10 bzw. 6.2.11 genannten Kulturen verwendet, bei „Fruchtkefir mild“ werden hefefreie Kulturen eingesetzt
- d) Milchlischerzeugnisse aus fermentierter Milch:

² Eine Messunsicherheit von 0,5 Log-Einheiten ist zu berücksichtigen.

Säuerung durch Mischung der in lit. a) bis c) genannten Kulturen. Außerdem sind darunter auch Mischungen aus den in lit. a) bis c) genannten Produkten zu verstehen.

5.1.3.3

Die Anreicherung der fettfreien Milchtrockenmasse kann erfolgen durch:

- a) Wasserentzug;
- b) Zugabe von eingedickter Milch;
- c) Zugabe von Trockenmilch (Milchpulver) oder Milcheiweißpulver;
- d) Flüssigkeitsentzug mittels Membrantrennverfahren.

Eine allfällige Erhöhung der Trockenmasse wird nicht gesondert gekennzeichnet.

Bei fermentierten Milchmischerzeugnissen, die als „...drinks“ bezeichnet werden, ist ein Zusatz von Wasser möglich, sofern der Milchanteil mindestens 51 % beträgt.

5.1.3.4 FruchtJoghurt, FruchtJoghurt mild, Fruchtsauermilch, Fruchtbuttermilch, fermentierte Fruchtmilch, GemüseJoghurt usw.

Diese Produkte werden aus Joghurt, Joghurt mild, Sauermilch, Buttermilch usw., Früchten oder Fruchtzubereitungen usw., Zucker oder Zuckerarten und Süßungsmitteln, Cerealien oder Gewürzen hergestellt. Zur Süßung können auch Fruchtsaftkonzentrate oder Fruchtsüße verwendet werden.

Der Gehalt an Früchten in FruchtJoghurt, FruchtJoghurt mild usw. beträgt mindestens 7 % gerechnet auf die frische Frucht.

Bei trinkfähigen Produkten beträgt der Fruchtanteil mindestens 5 % gerechnet auf die frische Frucht. Ausgenommen davon sind Zitrusfrüchte, deren Anteil mindestens 2 % beträgt. Es können auch zusätzlich Schalenöle verwendet werden.

Es werden nur reife, hochwertige Früchte (frisch oder tiefgekühlt) verwendet, die im Ganzen oder zerkleinert, mit oder ohne Zucker, einer schonenden Hitzebehandlung zur weitgehenden Inaktivierung der Mikroorganismen unterzogen werden. Dabei ist auf die Erhaltung der fruchteigenen Geschmacksstoffe zu achten. Zur Verhinderung der Bräunung ist ein Zusatz von L-Ascorbinsäure in einer Menge bis zu 150 mg je kg Frucht zulässig. Bei Südfrüchten und Kernobst kann auch hitzesterilisierte Ware eingesetzt werden. Weiters können spezielle Erzeugnisse auch unter Verwendung von Dörrobst und getrockneten Früchten wie Pflaumen, Marillen, Feigen, Datteln usw. hergestellt werden.

Werden Frucht- oder Gemüsezubereitungen verwendet, entsprechen sie den Anforderungen gem. Abschnitt 5.3.

Die Verwendung von Stabilisatoren, Verdickungsmitteln, Farbstoffen, Konservierungsmitteln, Aromastoffen und Lebensmitteln mit verdickender Wirkung, wie Stärke und Gelatine, ist unzulässig. Ausgenommen sind Substanzen, die über entsprechende Zubereitungen gem. Abschnitt 5.3 in das Milchmischerzeugnis gelangen.

5.1.3.5 Joghurt, Joghurt mild, Sauermilch, Buttermilch usw. mit Konfitüre

Zur Herstellung dieser Produkte wird nur ungefärbte, nicht chemisch konservierte Konfitüre verwendet. Die geschmacksgebenden Zutaten sind derart zu bemessen, dass ihr Geschmack im Milchmischerzeugnis deutlich erkennbar ist.

Die Verwendung von Stabilisatoren, Verdickungsmitteln, Farbstoffen, Konservierungsmitteln, Aromastoffen und Lebensmitteln mit verdickender Wirkung, wie Stärke und Gelatine, ist unzulässig. Ausgenommen sind die aus Konfitüre in das Produkt gelangenden Substanzen.

5.1.3.6 Joghurt, Joghurtmilch, Sauermilch, Buttermilch usw. mit Fruchtmark (Obstmark) oder Fruchtsaft

Zur Herstellung dieser Produkte werden nur physikalisch haltbar gemachte geschmacksgebende Zutaten (Fruchtmark, Fruchtsaft) sowie Zucker, Zuckerarten und Süßungsmittel verwendet. Die geschmacksgebenden Zutaten sind derart zu bemessen, dass der jeweilige Geschmack im Milchmischerzeugnis deutlich erkennbar ist.

Werden Zubereitungen aus Fruchtmark (Obstmark) verwendet, so entsprechen sie sinngemäß den Anforderungen des Abschnittes 5.3.

Die Verwendung von Stabilisatoren, Verdickungsmitteln, Farbstoffen, Konservierungsmitteln, Aromastoffen und Lebensmitteln mit verdickender Wirkung, wie Stärke und Gelatine, ist unzulässig. Ausgenommen sind Substanzen, die über entsprechende Zubereitungen gem. Abschnitt 5.3 in das Milchmischerzeugnis gelangen.

5.1.3.7 Schokolade-, Kakao-, Magerkakao-, Kaffee-, Mocca-, Malz-, Honig-, VanilleJoghurt und -Joghurt mild, -sauermilch, -buttermilch und ähnliche Produkte mit geschmacksgebenden Zutaten

Diese Erzeugnisse werden unter Verwendung der der Bezeichnung entsprechenden Bestandteile hergestellt. Die geschmacksgebenden Zutaten sind derart zu bemessen, dass deren Geschmack im Milchmischerzeugnis deutlich erkennbar ist. Bei Malz-, HonigJoghurt und -Joghurt mild, -sauermilch, -buttermilch usw. erfolgt die Süßung ausschließlich durch Malz bzw. Honig.

Die Verwendung von Stabilisatoren, Verdickungsmitteln, Farbstoffen – mit Ausnahme der Färbung von Vanilleprodukten mit Beta-Carotin – Konservierungsmitteln, Aromastoffen und Lebensmitteln mit verdickender Wirkung, wie Stärke und Gelatine, ist unzulässig. Ausgenommen sind Substanzen, die über entsprechende Zubereitungen gem. Abs. 5.3 in das Milchmischerzeugnis gelangen.

5.2 Bezeichnung

5.2.1

Die Bezeichnungen für die in Abs. 5.1.2.1 angeführten Produkte lauten:

- „Kakaomilch aus Milch mit ... % Fett“
- „Kakaomilch aus Magermilch“
- „Kakaomilch aus Milch mit ... % Fett und ... % Magerkakao“
- „Kakaomilch aus Magermilch und ... % Magerkakao“
- „Kakaomilch aus Milch mit ... % Fett und Magerkakao“
- „Kakaomilch aus Magermilch und Magerkakao“

Die Kakao- bzw. Magerkakaomenge wird deklariert.

Für Trinkkakao bzw. Haltbar- und Sterilkakaomilch bzw. -trinkkakao gelten die angeführten Bezeichnungen sinngemäß.

5.2.2

Die Bezeichnungen für die in Abs. 5.1.2.2 genannten Produkte lauten:

- „Schokolademilch (Trinkschokolade) aus Milch mit ... % Fett“
- „Schokolademilch (Trinkschokolade) aus Magermilch“

Die Schokolade- bzw. Kakaomenge wird deklariert.

Für Haltbar- und Sterilschokolademilch bzw. -trinkschokolade gelten die angeführten Bezeichnungen sinngemäß.

5.2.3

Die Bezeichnungen für die in Abs. 5.1.2.3 angeführten Produkte lauten:

- „Kaffeemilch aus Milch mit ... % Fett“
- „Malzmilch aus Milch mit ... % Fett“

Weitere Bezeichnungen erfolgen sinngemäß.

Für Haltbar- und Sterilmilcherzeugnisse gelten die angeführten Bezeichnungen sinngemäß.

5.2.4

Die Bezeichnungen für die in Abs. 5.1.2.4 angeführten Produkte lauten:

- „Fruchtmilch aus Milch mit ... % Fett, mit ...“
- „Gemüsemilch aus Milch mit ... % Fett, mit ...“
- z. B.: „Fruchtmilch aus Milch mit 3,6 % Fett, mit Erdbeeren“. Die verwendete Frucht- oder Gemüseart kann auch in Form einer Abbildung zum Ausdruck gebracht werden.

5.2.5

Die Bezeichnungen für die Abs. in 5.1.2.5 angeführten Produkte lauten:

„Rahmzubereitung ...“, „Rahmzubereitung ... mit Früchten“, „Rahmzubereitung ... mit ...“, „... - Rahmzubereitung“ wobei entweder die enthaltenen Früchte abgebildet oder namentlich genannt werden.

„Rahmzubereitung ... mit ...“ „...-Rahmzubereitung“ (bei Rahmzubereitungen mit anderen geschmacksgebenden Zutaten), wobei das/die zugesetzten Lebensmittel entweder abgebildet oder namentlich genannt werden.

Der Fettgehalt der Rahmzubereitung wird angegeben, z. B. „Rahmzubereitung 15 % Fett“, „Rahmzubereitung 15 % Fett mit ...“.

5.2.6

Die Bezeichnungen für die in Abs. 5.1.3.4 angeführten Produkte lauten:

- „FruchtJoghurt aus Milch mit ... % Fett, mit ...“ bzw. „Joghurt mit Früchten aus Milch mit ... % Fett, mit ...“
- „FruchtJoghurt mild aus Milch mit ... % Fett, mit ...“ bzw. „Joghurt mild mit Früchten aus Milch mit ... % Fett, mit ...“
- „Fruchtsauermilch aus Milch mit ... % Fett, mit ...“
- „Fruchtbuttermilch aus Milch mit ... % Fett, mit ...“
- „Fermentierte Fruchtmilch aus Milch mit ... % Fett, mit ...“

- „FruchtrahmJoghurt“ bzw. „FruchtsahneJoghurt“ aus Rahm mit ... % Fett, mit ...“
- „FruchtrahmJoghurt mild“ bzw. „FruchtsahneJoghurt mild aus Rahm mit ... % Fett, mit ...“
- „Frucht-Sauerrahm aus Rahm mit ... % Fett, mit ...“
- „Fruchtrahmkefir aus Rahm mit ... % Fett, mit ...“
- „Kefir mild ... % Fett mit ... % Früchten, ohne kefirtypische Hefen“ bzw. „Fruchtkefir mild ... % Fett, ohne Verwendung von kefirtypischen Hefen hergestellt“
- „Fermentierter Fruchtrahm aus Rahm mit ... % Fett, mit ...“
- z. B.: „FruchtJoghurt aus Milch mit 3,2 % Fett, mit Erdbeeren“.
- z. B. „TrinkJoghurt mit Früchten“ oder „TrinkfruchtJoghurt“
- z. B. „Joghurtdrink mit ... % Früchten“, „Joghurtdrink mit ... % Joghurt“ (Produkte mit Wasserzusatz lt. Abs. 5.1.3.3). Bei diesen Produkten ist der Milchanteil anzugeben.
- Die mit Gemüse hergestellten Produkte werden analog gekennzeichnet. Die verwendete Frucht- oder Gemüseart kann auch in Form einer Abbildung zum Ausdruck gebracht werden.

Der Fettgehalt der verwendeten Milch wird als Teil der Bezeichnung deklariert. Die Frucht- oder Gemüsemenge ist in Prozenten anzugeben.

5.2.7

Die Bezeichnungen für die in Abs. 5.1.3.5 angeführten Produkte lauten:

- „Joghurt mit ...konfitüre³, aus Milch mit ... % Fett“
- „Joghurt mild mit ...konfitüre⁴, aus Milch mit ... % Fett“
- z. B.: „Joghurt mit Erdbeerkonfitüre, aus Milch mit 3,6 % Fett“

Die mit Buttermilch, Sauermilch, fermentierter Milch oder fermentiertem Rahm hergestellten Produkte werden analog gekennzeichnet. Die Fruchtart kann auch in Form einer Abbildung zum Ausdruck gebracht werden.

5.2.8

Die Bezeichnungen für die in Abs. 5.1.3.6 angeführten Produkte lauten:

- „Joghurt mit „... fruchtmark“ aus Milch mit ... % Fett“
- „Joghurt mild mit „... fruchtmark“ aus Milch mit ... % Fett“
- z. B.: „Joghurt mit Erdbeerfruchtmark aus Milch mit 3,6 % Fett“

Weitere Bezeichnungen erfolgen sinngemäß.

5.2.9

Die Bezeichnungen für die in Abs. 5.1.3.7 angeführten Produkte lauten:

³ siehe Verordnung über Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Maronenkrem (Konfitürenverordnung) BGBl. II Nr. 897/1995 idgF.

⁴ siehe Verordnung über Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Maronenkrem (Konfitürenverordnung) BGBl. II Nr. 897/1995 idgF.

- „SchokoladeJoghurt aus Milch mit ... % Fett“
- „SchokoladeJoghurt mild aus Milch mit ... % Fett“
- z. B.: „SchokoladeJoghurt aus Milch mit 3,6 % Fett“

Weitere Bezeichnungen erfolgen sinngemäß.

5.2.10

Fruchtmilch, FruchtJoghurt, FruchtJoghurt mild, Fruchtbuttermilch, Fruchtsauermilch, Fruchtkefir und fermentierte Fruchtmilch, die mit Früchten und Zucker oder Fruchtzucker oder mit naturreinen Fruchtzubereitungen gemäß 5.3.3 hergestellt worden sind, können als „n a t u r r e i n“ bezeichnet werden.

5.3. Fruchtzubereitungen und sonstige Zubereitungen für Milcherzeugnisse

5.3.1 Definition

Fruchtzubereitungen für Milcherzeugnisse sind gebrauchsfertige Halbfabrikate, die durch eine schonende Hitzebehandlung aus den unten angeführten Bestandteilen hergestellt werden. Dabei ist auf die Erhaltung der fruchteigenen Geschmackstoffe zu achten. Konservierungsmittel werden nicht zugesetzt.

5.3.2 Bestandteile und Zusatzstoffe

5.3.2.1 Früchte

Es werden nur reife, hochwertige Früchte (frisch, sterilisiert und aseptisch abgefüllt oder tiefgekühlt) im Ganzen oder zerkleinert sowie Fruchtmark und –saft verwendet. Bei Südfrüchten und Kernobst kann auch hitzesterilisierte Ware eingesetzt werden. Für besondere Zubereitungen ist auch die Verwendung von Dörrobst und getrockneten Früchten wie Pflaumen, Marillen, Feigen, Datteln usw. und der Zusatz von Cerealien möglich.

5.3.2.2 Zucker, Zuckerarten, Süßungsmittel, Fruchtsüßen, Fruchtsaftkonzentrate

5.3.2.3 Stabilisatoren

Erforderlichenfalls werden zur Verhinderung der Entmischung und zur Verhinderung einer durch Osmose verursachten Schichte zwischen Fruchtzubereitung und Milcherzeugnis Pektin (E 440), native Stärke, modifizierte Stärke (E 1422, E 1442), Johannisbrotkernmehl (E 410), Guarkernmehl (E 412), Carrageen (E 407) und Xanthan (E 415) zugesetzt.

5.3.2.4 Organische Säuren

Erforderlichenfalls werden zur Verhinderung der Bräunung L-Ascorbinsäure (E 300) (höchstens 150 mg/kg Frucht) und zur Einstellung des pH-Wertes Zitronensäure (E 330), L-Milchsäure (E 270), Apfelsäure (E 296) und deren Salze zugesetzt.

5.3.2.5 Farbstoffe Beta-Carotin und Riboflavin, sowie Frucht- und Pflanzensäfte und deren Konzentrate

5.3.2.6 Alkoholische Getränke

Eine Zugabe zur Fruchtzubereitung kann in jenem Ausmaß erfolgen, dass im Endprodukt 0,5 Volumsprozent Alkohol nicht überschritten werden.

5.3.2.7 Aromen

5.3.3 Bezeichnung

Fruchtzubereitungen, die ohne Aromazusatz und anstelle von Zitronensäure mit Zitronensaft (Zitronensaftkonzentrat) sowie mit Zucker oder Fructose hergestellt sind und die zur Stabilisierung ausschließlich Pektin enthalten, können als „n a t u r r e i n“ bezeichnet werden.

5.3.4 Sonstige Zubereitungen

Diese werden unter Verwendung von Gemüse, Honig, Schalenobst, Kakao, Magerkakao, Schokolade, Kaffee, Vanille, oder anderen geschmacksgebenden Lebensmitteln hergestellt. Bei Zubereitungen auf Basis von Kakao, Magerkakao und Schokolade erfolgt kein Zusatz von Aromen (mit Ausnahme von Vanillin) und Farbstoffen. Eine Zugabe alkoholischer Getränke kann in jenem Ausmaß erfolgen, dass im Endprodukt 0,5 Volumsprozent Alkohol nicht überschritten werden. Hinsichtlich Bestandteile, Zusatzstoffe und Bezeichnung gelten 5.3.2 und 5.3.3 sinngemäß.

Die Verwendung von Wasser im technologisch notwendigen Ausmaß bis maximal 15 % gerechnet auf das Endprodukt ist möglich.

6. FERMENTIERTE MILCHERZEUGNISSE

6.1 Allgemeine Beschreibung fermentierter Produkte

6.1.1

Fermentierte Milchprodukte (Sauermilch, Acidophilusmilch, Bifidusmilch, Joghurt, Joghurt mild, RahmJoghurt, RahmJoghurt mild, Sauerrahm, Crème fraîche, Kefir, Kefir mild, Rahmkefir, Rahmkefir mild, Buttermilch, echte Buttermilch) werden durch Fermentation von Milch mit verschiedenem Fettgehalt (weniger als 10 % Fett) oder Rahm (mindestens 10 % Fett) mit produktspezifischen Kulturkeimen, vorwiegend aus der Milchsäurebakteriengruppe, hergestellt.

6.1.2

Die Produkte werden aus Kuhmilch hergestellt. Wird Milch anderer Tierarten verwendet, so ist auf diesen Umstand in der Bezeichnung unter Nennung der Tierart hinzuweisen. Bei der Mischung von Milch verschiedener Tierarten sind alle Tierarten zu nennen.

6.1.3

Zur Verringerung der Synärese im Endprodukt ist eine Hoherhitzung der Ausgangsmilch auf Temperaturen über 85 °C für einige Minuten üblich.

6.1.4

Eine Wärmebehandlung der Produkte nach der Fermentation erfolgt nicht.

6.1.5

Eine Anreicherung durch Entzug von Wasser mittels Eindampfen kann durchgeführt werden. Außer bei echter Buttermilch ist zur Erhöhung der Milchtrockenmasse, insbesondere des Milcheiweißgehaltes, auch eine Zugabe von Vollmilchpulver, Magermilchpulver, Milcheiweißpulver, Molkepulver, Molkeneiweißpulver oder Kaseinpulver, Caseinaten oder aber entsprechenden flüssigen Konzentraten oder Retentaten möglich. Auch Membrantrennverfahren wie Ultrafiltration oder Umkehrosmose können zur Erhöhung der Trockenmasse in der Ausgangsmilch eingesetzt werden. Bei fermentierten Milchprodukten mit einem Milcheiweißgehalt über 5,6 % kann die Anreicherung auch nach der Fermentation erfolgen.

6.1.6

Milchfremdes Eiweiß und Fett sowie milchfremde Lebensmittel – mit Ausnahme von Speisesalz und Kräutern im Falle von Crème fraîche – werden nicht zugesetzt.

6.1.7

Verdickungsmittel, Emulgatoren oder Stabilisatoren, Konservierungsmittel, Farbstoffe, Süßungsmittel, Aromen oder sonstige Zusatzstoffe und Lebensmittel mit verdickender Wirkung werden nicht zugesetzt.

6.1.8

Die Fermentation erfolgt durch Beimpfen und Bebrüten der vorbehandelten Milch hauptsächlich mit Milchsäurebakterienkulturen, insbesondere der Gattungen *Streptococcus*, *Lactococcus*, *Leuconostoc*, *Lactobacillus*, *Bifidobacterium*, bei Kefir auch unter Verwendung von Hefen und gegebenenfalls Essigsäurebakterien.

6.1.9

Die Inkubation erfolgt je nach verwendeter Kultur bei Temperaturen von etwa 20 bis 45 °C. Dabei werden Kurzzeitverfahren für etwa 2 bis 8 Stunden oder Langzeitverfahren für etwa 12 bis 20 Stunden, basierend auf geringerem Säuerungskulturenzusatz und/oder einer Abweichung vom Temperaturoptimum der jeweiligen Kulturen. Die Säuerung erreicht danach pH-Werte zwischen 4,7 bis 4,0.

6.1.10

Fermentierte Milchprodukte werden entweder im Tank fermentiert und dann abgefüllt (gerührte Produkte) oder in der Endverpackung fermentiert (stichfeste Produkte).

6.1.11

Fermentierte Milchprodukte enthalten bis zum Ende ihrer Mindesthaltbarkeit mindestens 10 Millionen⁵ an produktspezifischen Kulturkeimen pro Gramm (Kolonie bildende Einheiten/g), wobei eine Unterschreitung dieses Grenzwertes bei Sauerrahm (mindestens 10 % Fett) um maximal eine Zehnerpotenz und bei Crème fraîche (mindestens 30 %) um maximal 2 Zehnerpotenzen toleriert wird. Werden bestimmte Keime zusätzlich ausgelobt, so enthalten die Produkte am Ende der Mindesthaltbarkeit hiervon noch mindestens 1 Million Keime pro Gramm (Koloniebildende Einheiten/g). Kefir enthält am Ende der Mindesthaltbarkeit noch mindestens 10.000 Hefen pro Gramm, Kefir mild noch mindestens 1.000 Hefen pro Gramm.

6.2 Spezifische Beschreibung der fermentierten Produkte

6.2.1

Sauermilch wird durch Fermentation mit mesophilen Milchsäurebakterien aus Milch mit weniger als 10 % Fett (Referenzfettgehalt 3,5 %), aus Magermilch oder aus Milch mit natürlichem Fettgehalt hergestellt. Sie weist eine weiße Farbe, einen säuerlich, aromatischen Geschmack und Geruch sowie eine stichfeste oder dickflüssig sämige, glatte Textur auf. Die Produkte scheiden keine oder nur ganz leicht Molke ab.

6.2.2

Acidophilusmilch wird unter Verwendung von Kulturen der Spezies *Lactobacillus acidophilus* hergestellt.

6.2.3

Bifidusmilch wird unter Verwendung von Kulturen der Gattung *Bifidobacterium* hergestellt.

6.2.4

Joghurt wird aus Milch mit einem Fettgehalt von weniger als 10 % (Referenzfettgehalt 3,5 %) unter Verwendung von Joghurtkultur, einer Mischkultur aus *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* und *Streptococcus thermophilus* hergestellt. Stichfeste Produkte weisen eine ebene, porzellanartig glänzende, glatte Oberfläche auf und setzen keine oder nur ganz leicht Molke ab. Gerührte Produkte sind sämig und glatt. Die gerührten Produkte können auch homogenisiert oder durch andere physikalische Verfahren in der Viskosität abgesenkt und in trinkfähiger Konsistenz abgefüllt werden. Geruch und Geschmack dieser Produkte sind säuerlich und ganz leicht herb mit Joghurtypischem Aroma.

6.2.5

Joghurt mild wird wie Joghurt hergestellt, jedoch ohne die Verwendung von *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*. Anstelle dieser Spezies werden weniger stark säuernde Kulturen verwendet. Geruch und Geschmack dieser Produkte sind mild, also nur leicht säuerlich.

⁵ Eine Messunsicherheit von 0,5 Log-Einheiten ist zu berücksichtigen.

6.2.6

RahmJoghurt wird wie Joghurt hergestellt, jedoch unter Verwendung von Rahm, meist mit 10 % Fett, oder aber auch höheren Werten.

6.2.7

RahmJoghurt mild wird wie RahmJoghurt hergestellt, allerdings mit Kulturen wie bei Joghurt mild.

6.2.8

Sauerrahm wird wie Sauermilch hergestellt, jedoch aus Rahm (mindestens 10 % Fett), meist aber mit Rahm mit 15 % Fett (Referenzfettgehalt).

6.2.9

Crème fraîche wird aus Rahm mit mindestens 30 % Fett, meist 36 % Fett, sonst aber wie Sauerrahm, hergestellt. Eine Zugabe von Speisesalz und Kräutern gemäß Abs. 6.1.6 zu Crème fraîche ist möglich.

6.2.10

Kefir wird durch Fermentation von Milch mit einem Fettgehalt von weniger als 10 %, meist 3,5 % (Referenzfettgehalt) mittels Mischkultur aus Milchsäurebakterien und Hefen hergestellt. Kefir ist ein weißes, durch Kohlendioxidentwicklung schwach schäumendes Milchprodukt mit säuerlichem, angenehm hefigem Geschmack, das geringe Mengen Alkohol enthält (0,05 bis 0,5 Volumsprozent). Kefir setzt keine oder nur ganz leicht Molke ab.

6.2.11

Kefir mild wird wie Kefir hergestellt. Es werden Kulturen ähnlich jenen zu Kefir, jedoch ohne milchzuckervergärende Hefen verwendet. Bei der Herstellung von „laktosefreiem Kefir mild“ erfolgt die Herstellung ohne Hefen.

6.2.12

Rahmkefir wird wie Kefir hergestellt, jedoch unter Verwendung von Rahm, meist mit 10 % Fett.

6.2.13

Rahmkefir mild wird wie Rahmkefir, hergestellt, allerdings mit Kulturen wie bei Kefir mild.

6.2.14

Buttermilch wird durch Säuerung mit teils aromabildenden, mesophilen Buttereikulturen aus Milch mit bis zu 1 % Fett (Referenzfettgehalt) hergestellt, meist aus Magermilch oder Milch mit 1 % Fett. Sie weist eine weiße Farbe, einen rein säuerlichen, aromatischen Geschmack und Geruch sowie eine dickflüssig sämige, glatte Textur auf. Ein leichtes Schäumen aufgrund der Gasbildung durch die Kultur ist möglich. Charakteristisch ist die Ausbildung des Butteraromas durch die verwendeten Buttereikulturen. Buttermilch setzt keine oder nur ganz leicht Molke ab.

6.2.15

Echte Buttermilch ist die als Nebenerzeugnis beim Verbuttern von saurem Rahm zurückbleibende, schwach gelbliche Flüssigkeit, die neben Resten des MilCHFettes noch alle übrigen Milchbestandteile, allerdings in veränderten Gewichtsanteilen zum Ausgangsprodukt enthält. Ihr Fettgehalt liegt nicht über 1 %. Eine Trockenmasseanreicherung erfolgt – wenn überhaupt – nur durch Entzug von Wasser. Echte Buttermilch ist im Geschmack und Geruch säuerlich-aromatisch bis leicht herb und weist eine flüssig sämige Textur auf. Sie ist weiß bis schwach gelblich und setzt keine oder nur ganz leicht Molke ab. Echte Buttermilch, die aus Rohmilch hergestellt wird, kann einen leicht bräunlichen Farbton aufweisen.

6.2.16

Joghurt nach griechischer Art sind fermentierte Milchprodukte, die eine erhöhte Anreicherung der Trockenmasse (des Fettgehaltes und/oder des Milcheiweißgehaltes) aufweisen, um eine festere Konsistenz als bei üblichen Joghurts zu erreichen.

6.3 Bezeichnung

6.3.1

Wird andere Milch als Kuhmilch verwendet, so wird das Tier, von dem die Milch gewonnen wurde, in der Bezeichnung angegeben, z. B. „SchafmilchJoghurt ...“

6.3.2

Wird Milch mehrerer Tierarten verwendet, so werden die Anteile in Masseprozenten angegeben.

6.3.3

Es werden folgende Bezeichnungen verwendet:

„Fermentierte Milch ...“, „Sauermilch ...“, „Acidophilusmilch ...“, „Bifidusmilch ...“, „Joghurt ...“, „Joghurt mild ...“, „RahmJoghurt ...“, „RahmJoghurt mild ...“, „TrinkJoghurt“, „TrinkJoghurt mild“, „RahmtrinkJoghurt“, „RahmtrinkJoghurt mild“, „Sauerrahm ...“, „Crème fraîche ...“, „Kefir ...“, „Kefir mild ...“, „Rahmkefir ...“, „Rahmkefir mild ...“, „Buttermilch ...“, „echte Buttermilch ...“, „Joghurt nach griechischer Art...“.

6.3.4

Die Art der Wärmebehandlung der Ausgangsmilch wird angegeben. Produkte, welche ohne Wärmebehandlung in Verkehr gebracht werden, werden gemäß VO (EG) Nr. 853/2004 idgF bezeichnet, z. B.: „Joghurt aus pasteurisierter Milch ...“, „echte Buttermilch, mit Rohmilch hergestellt ...“.

6.3.5

Der Fettgehalt des Produktes in Masseprozenten ist in der Bezeichnung oder in ihrer unmittelbaren Nähe anzugeben. Produkte, die 0,5 % Fett oder weniger enthalten, können auch durch die Angabe des Wortes „fettfrei“ bzw. „mager“ bezeichnet werden, z. B. „Sauermilch 3,5 % Fett ...“, „Sauermilch 0,5 % Fett“, „Buttermilch, mager...“ „MagerJoghurt 0,5 % Fett“.

6.3.6

„Kefir mild“ wird in der Nähe der Bezeichnung mit „ohne milchzuckervergärende Hefen“ gekennzeichnet. Bei „laktosefreiem Kefir mild“ wird dies mit „ohne kefirtypische Hefen“ oder „ohne Verwendung von kefirtypischen Hefen hergestellt“ gekennzeichnet.

6.3.7

Eine allfällige Zugabe von Speisesalz bzw. Kräutern bei „Crème fraîche“ wird angegeben.

7. FLÜSSIGE MOLKEERZEUGNISSE

7.1. Molke

Molke wird durch vollständiges oder teilweises Abscheiden des Eiweißes aus Milch hergestellt.

Süßmolke – ist durch Abscheiden des Milcheiweißes (hpts. Kasein) durch hauptsächlich Labeinwirkung gewonnenes Milchserum.

Sauermolke – durch Abscheiden von Milcheiweiß bei überwiegender Säureeinwirkung gewonnenes Milchserum.

Molke – durch Mikrofiltration gewonnenes Milchserum.

7.2. Trinkmolke

Als Trinkmolke wird pasteurisierte Süßmolke oder technisch oder fermentativ gesäuerte Molke verwendet. Die Fermentation erfolgt mit Milchsäurebakterien wie in Abs. 5.1.3.2. angegeben. Die technische Säuerung erfolgt mit Zitronen-, Milchsäure oder Apfelsäure. Eine abschließende Wärmebehandlung ist möglich und wird gekennzeichnet.

7.3. Molkemischerzeugnisse

Diese Produkte werden aus Trinkmolke unter Zugabe von Früchten oder Fruchtzubereitungen usw., Zucker oder Zuckerarten und Süßungsmitteln oder Gewürzen hergestellt. Zur Süßung können auch Fruchtsaftkonzentrate oder Fruchtsüße verwendet werden.

Der Gehalt an Früchten in Molkemischerzeugnissen beträgt mindestens 5 % gerechnet auf die frische Frucht. Ausgenommen davon sind Zitrusfrüchte, deren Anteil mindestens 2 % beträgt. Es können auch zusätzlich Schalenöle verwendet werden.

Werden Frucht- oder Gemüsezubereitungen verwendet, entsprechen sie den Anforderungen gemäß Abschnitt 5.3.

Die Verwendung von Stabilisatoren, Verdickungsmitteln, Farbstoffen, Konservierungsmitteln, Aromastoffen und Lebensmitteln mit verdickender Wirkung, wie Stärke und Gelatine, ist unzulässig. Ausgenommen sind Substanzen, die über entsprechende Zubereitungen gemäß Abschnitt 5.3 in das Molkemischerzeugnis gelangen.

7.4. Bezeichnung

Trinkmolke wird als

- „Trinkmolke“ oder „Süßmolke“,
- „Trinkmolke fermentiert“ oder „gesäuert“ (bei technischer Säuerung), „Sauermolke“,
- „Trinkmolke gesäuert, pasteurisiert“, „Trinkmolke fermentiert, pasteurisiert“ „Sauermolke, pasteurisiert“ (wenn eine abschließende Wärmebehandlung erfolgt ist) bezeichnet.

Molkemischerzeugnisse werden bezeichnet mit:

- „Trinkmolke fermentiert mit ... % Früchten“,
- „Trinkmolke gesäuert mit ... % Früchten“,
- „Fermentierte Trinkmolke pasteurisiert mit ... % Früchten“,
- „Trinkmolke gesäuert, pasteurisiert mit ... % Früchten“,
- „Molkenmischerzeugnis mit ... % Früchten“,
- „Fruchtmolke fermentiert/gesäuert mit ... % Früchten“.

Die mit sonstigen Zubereitungen gemäß Abs. 7.3 hergestellten Produkte werden entsprechend gekennzeichnet. Die verwendete Frucht- oder Gemüseart kann auch in Form einer Abbildung zum Ausdruck gebracht werden.

Die Frucht- oder Gemüsemenge wird in Prozenten angegeben.

8. DAUERMILCHPRODUKTE

8.1 Milcheiweißprodukte (insbesondere Kaseine und Kaseinate)

8.1.1 Beschreibung

8.1.1.1 Allgemeines

Milcheiweißprodukte sind hergestellt aus Magermilch, Buttermilch oder Molke nach den im Abs. 8.1.2 angeführten oder anderen Verfahren, die das Milcheiweiß in seiner Gesamtheit oder in Teilen von den übrigen Milchbestandteilen trennen, unbeschadet einer etwaigen vorherigen Behandlung mit Ionenaustausch- und Konzentrationsverfahren.

8.1.1.2 Beschreibung

8.1.1.2.1

Unter den Milcheiweißprodukten gibt es folgende in den Abs. 8.1.2.1 bis 8.1.2.4 definierte Standardsorten, deren Bezeichnungen (Abs. 8.1.2) wie folgt lauten, wobei die in lit. c) bis e) in Klammer stehenden Bezeichnungen Bestandteil der jeweiligen zweiten Bezeichnung sind:

- a) Milcheiweiß

- b) wasserlösliches Milcheiweiß
- c) Säure-Nährkasein oder wahlweise Nährkasein (Säurekasein)⁶
- d) Labnährkasein oder wahlweise Nährkasein (Labnährkasein)⁷
- e) Nährkaseinat oder wahlweise aufgeschlossenes Milcheiweiß (Kaseinat)⁸
- f) Labkasein
- g) Molkeneiweiß

8.1.1.2.2 Spezielle Regelungen

Erzeugnisse, die keine Standardsorten sind, aber der Beschreibung des Abs. 8.1.2.1 entsprechen, können unter der Bezeichnung „Milcheiweißprodukt“ in Verkehr gebracht werden.

8.1.1.3 Definitionen

- a) Kasein: der in Milch als Hauptbestandteil enthaltene gewaschene und getrocknete, in reinem Wasser unlösliche Eiweißstoff, der aus Magermilch durch Fällung gewonnen wird, die durch
 - Zusatz von Säure
 - mikrobiologische Säuerung
 - Labfällung
 - oder andere milchkoagulierende Enzyme
 vorgenommen wird, und zwar unbeschadet einer etwaigen vorherigen Behandlung mit Ionenaustausch- und Konzentrationsverfahren;
- b) Kaseinate: die durch Trocknen von Kaseinen, die mit neutralisierenden Stoffen behandelt werden, gewonnenen Erzeugnisse;
- c) Magermilch: Milch, der nichts hinzugefügt wurde und bei welcher lediglich der Fettgehalt vermindert wurde.

8.1.2. Standardsorten, die nicht in der Verordnung über Nährkaseine und Nährkaseinate geregelt sind

8.1.2.1 Milcheiweiß

Herstellung: aus Magermilch nach Verfahren, die das Milcheiweiß in seiner Gesamtheit von den übrigen Bestandteilen trennen.

Zusammensetzung:

Eiweiß:	mindestens	70 %
Wasser:	höchstens	6 %
Asche:	höchstens	7 %
Lactose:	höchstens	15 %
Fett:	höchstens	1,5 %

8.1.2.2 Wasserlösliches Milcheiweiß

Herstellung und Zusammensetzung wie Abs. 8.1.2.1, jedoch in Wasser löslich.

⁶ Siehe Verordnung über Nährkaseine und Nährkaseinate, BGBl.Nr. 548/1996.

⁷ Siehe Verordnung über Nährkaseine und Nährkaseinate, BGBl.Nr. 548/1996.

⁸ Siehe Verordnung über Nährkaseine und Nährkaseinate, BGBl.Nr. 548/1996.

8.1.2.3 Labkasein

Wird aus Magermilch durch Labeinwirkung nach Verfahren, die das Milcheiweiß in seiner Gesamtheit oder in Teilen von den übrigen Bestandteilen trennen, hergestellt

Zusammensetzung:

Eiweiß:	mindestens	78 % (Faktor 6,37)
Wasser:	höchstens	12 %

8.1.2.4 Molkeneiweiß

Wird aus Süß- oder Sauermolke nach Verfahren, die das Molkeneiweiß anreichern, hergestellt.

Zusammensetzung:

Eiweiß:	mindestens	70 %
Wasser:	höchstens	7 %
Asche:	höchstens	8 %
Lactose:	höchstens	15 %

8.2 Eingedickte Milch

8.2.1 Geltungsbereich

Eingedickte Milch umfasst nach Maßgabe der folgenden Beschreibungen und Anforderungen sowohl Kondensmilcharten, als auch Milchkonzentratarten (jeweils ungezuckert oder gezuckert).

8.2.2 Beschreibung und Herstellung

Eingedickte Milchprodukte sind die flüssigen Erzeugnisse, die unmittelbar durch teilweisen Wasserentzug aus Milch, aus ganz oder teilweise entrahmter Milch oder einer Mischung dieser Erzeugnisse, auch unter Zusatz von Rahm, Trockenmilch oder diesen beiden Erzeugnissen hergestellt werden, wobei der Zusatz von Trockenmilch 25 % des Trockenmasseanteils im Enderzeugnis nicht überschreiten darf.

Es erfolgt kein teilweiser oder gänzlicher Ersatz von Milchfett oder Milcheiweiß durch milchfremdes Fett oder milchfremdes Eiweiß.

Das Ausgangsprodukt wird während des Eindickungsprozesses einer Wärmebehandlung unterzogen. Die Erzeugnisse werden zum Zwecke der Haltbarmachung wärmebehandelt.

Milchkonzentratarten können auch mit Hilfe von membrantechnischen Verfahren hergestellt werden, wobei eine teilweise Entsalzung erfolgen kann. Produkte, die nach diesem Verfahren hergestellt wurden, sind entsprechend zu kennzeichnen.

8.2.2.1. Korrektur des Fettgehaltes

Eine eventuell erforderliche Korrektur des Fettgehaltes nach dem Wasserentzug kann mit pasteurisiertem Rahm oder pasteurisierter Magermilch erfolgen.

8.2.2.2 Gezuckerte Arten von Eingedickter Milch

Gezuckerte Kondensmilcharten bzw. gezuckerte konzentrierte Milcharten werden unter Zusatz von Saccharose (Halb-Weißzucker, Weißzucker oder raffinierter Weißzucker gemäß Codexkapitel B 22) hergestellt.

Für die Herstellung gezuckerter Kondensmilcharten wird außerdem ein Zusatz von höchstens 0,03 % Lactose, bezogen auf das Gesamtgewicht, zur Steuerung der Kristallisation verwendet.

Für die Herstellung gezuckerter Milchkonzentratarten ist ein Zusatz von höchstens 0,1 % Lactose zulässig.

8.2.2.3 Zusatzstoffe

Bei der Herstellung von ungezuckerten Kondensmilch- und Milchkonzentratarten ist ausschließlich der Zusatz folgender Stoffe zugelassen:

- E 331 Natriumcitrate (Natriumsalze der Zitronensäure)
- E 332 Kaliumcitrate (Kaliumsalze der Zitronensäure)
- E 500 Natriumhydrogencarbonat
- E 501 Kaliumhydrogencarbonat
- E 509 Calciumchlorid
- E 339 Natriumorthophosphate (Natriumsalze der Orthophosphorsäure)
- E 340 Kaliumorthophosphate (Kaliumsalze der Orthophosphorsäure)
- E 450a Natrium und Kaliumdiphosphate
- E 450b Natrium- und Kaliumtriphosphate, wenn es sich um ultrahoherhitzte Erzeugnisse handelt
- E 450c Natrium- und Kaliumtriphosphate (mit höchstens 8 % zyklischen Verbindungen), wenn es sich um ultrahoherhitzte Erzeugnisse handelt

sofern der Gesamtanteil dieser Zusätze im Enderzeugnis folgende Mengen nicht überschreitet:

- 0,2 % bei Erzeugnissen mit einer Gesamttrockenmasse von höchstens 28 %
- 0,3 % bei Erzeugnissen mit einer Gesamttrockenmasse von mehr als 28 %
- darin darf der in P_2O_5 ausgedrückte Gesamtgehalt an Triphosphaten und an linearen Polyphosphaten in ultrahoherhitzten Erzeugnissen 0,1 % nicht überschreiten
- darin darf der in P_2O_5 ausgedrückte Gesamtgehalt an hinzugefügtem Phosphat bei Erzeugnissen mit einer Gesamttrockenmasse von höchstens 28 % 0,1 % und bei Erzeugnissen mit einer Gesamttrockenmasse von mehr als 28 % 0,15 % nicht überschreiten.

8.2.3 Bezeichnung

Die Arten der eingedickten Milch werden in ihrer Bezeichnung hinsichtlich des Fettgehaltes und hinsichtlich der gesamten Milchtrockenmasse eingeteilt. Die Prozentangaben sind jeweils Gewichtsprozent.

Der Referenzfettgehalt für die Auslobung von „leicht“ beträgt 7,5 % Fett.

8.2.3.1. Arten von eingedickter Milch

Die Kondensmilcharten entsprechen der Einteilung in der Richtlinie 2001/114 EG (umgesetzt mit der Trockenmilchverordnung, BGBl. II Nr. 45/2004 idgF).

Unabhängig von einer Nicht-Teilentsalzung oder Teilentsalzung werden Milchkonzentratarten nach Bezeichnung hinsichtlich des Fettgehaltes und hinsichtlich der gesamten Milchtrockenmasse eingeteilt.

Bezeichnung	Fett	Gesamte Milchtrockenmasse
a) Kondensmilch, ungezuckerte Kondensmilch oder kondensierte Vollmilch	mindestens 7,5 %	mindestens 25 %
b) Kondensmagermilch, ungezuckerte Kondensmagermilch, kondensierte Magermilch, ungezuckerte kondensierte Magermilch	höchstens 1 %	mindestens 20 %
c) teilentrahmte Kondensmilch oder ungezuckerte teilentrahmte Kondensmilch	mindestens 1 % und weniger als 7,5 %	mindestens 20 %
d) Kondensmilch mit hohem Fettgehalt, ungezuckerte Kondensmilch mit hohem Fettgehalt, kondensiertes Kaffeeobers, kondensierte Kaffeesahne oder kondensierter Kaffeerahm	mindestens 15 %	mindestens 26,5 %
e) gezuckerte Kondensmilch oder gezuckerte kondensierte Vollmilch	mindestens 8 %	mindestens 28 %
f) gezuckerte Kondensmagermilch oder gezuckerte kondensierte Magermilch	höchstens 1 %	mindestens 24 %
g) gezuckerte teilentrahmte Kondensmilch oder gezuckerte teilentrahmte kondensierte Milch	mindestens 1 % und weniger als 8 %	mindestens 24 %
h) Milchkonzentrat, konzentrierte Vollmilch	mindestens 6 %	mindestens 19 %
i) Magermilchkonzentrat oder konzentrierte Magermilch	höchstens 1 %	mindestens 13 %
j) teilentrahmtes Milchkonzentrat oder teilentrahmte konzentrierte Milch	mehr als 1 % und weniger als 6 %	mindestens 14 %
k) gezuckertes Milchkonzentrat, gezuckerte konzentrierte Vollmilch	mindestens 6 %	mindestens 19 %
l) gezuckertes Magermilchkonzentrat oder gezuckerte konzentrierte Magermilch	höchstens 1 %	mindestens 13 %
m) gezuckertes teilentrahmtes Milchkonzentrat oder gezuckerte teilentrahmte konzentrierte Milch	mehr als 1 % und weniger als 6 %	mindestens 14 %

8.2.3.2 Angaben am Etikett der Einzelverpackung

8.2.3.2.1 Bezeichnung

Die unter 8.2.3.1 angeführten Bezeichnungen sind den entsprechenden Gehalten an Fett und Milchtrockenmasse vorbehalten.

8.2.3.2.2 Angabe Fett und Milchtrockenmasse

Außerdem ist der Gehalt an Milchfett in „... % Fett“ sowie der Gehalt an fettfreier Milchtrockenmasse in Prozent im gleichen Sichtfeld wie die Bezeichnung anzugeben. Ausgenommen ist davon gezuckerte und ungezuckerte Magermilchkondensmilch und Magermilchkonzentrat (8.2.3.1 b, f, i und l).

8.2.3.2.3 Angabe Nettofüllmenge

Die Nettofüllmenge von Kondensmilcharten, die in anderen Behältnissen als in Metalldosen bzw. Tuben abgefüllt ist, wird in Masseneinheiten und Volumen-einheiten ausgedrückt.

8.2.3.2.4 Angabe Tierart

Bei Erzeugnissen aus Milch anderer Tierarten als Kuhmilch ist die Tierart zu kennzeichnen.

8.2.3.2.5 Angaben auf Kleinpackungen

Bei Erzeugnissen unter 20 g je Einheit mit einer äußeren Umhüllung braucht die Kennzeichnung gemäß Abs. 8.2.3.2.2 bis 8.2.3.2.4 nur auf der äußeren Umhüllung angebracht werden.

8.3 Trockenmilch (Milchpulverarten, Trockenmilchprodukte sowie Trockenmilchzubereitungen und Trockenmolkenprodukte)

8.3.1 Beschreibung

8.3.1.1 Milchpulverarten

Milchpulverarten sind die unmittelbar durch Wasserentzug aus Milch, aus entrahmter Milch oder teilentrahmter Milch, aus Rahm oder aus einer Mischung dieser Erzeugnisse hergestellten festen Erzeugnisse mit einem Wassergehalt von nicht mehr als 5 % im Enderzeugnis (Wassergehalt siehe auch Abs. 8.3.1.8).

Die einzelnen Milchpulverarten unterscheiden sich je nach ihrer Bezeichnung durch den Fettgehalt (Abs. 8.3.2.1).

8.3.1.2 Trockenmilchprodukte

Trockenmilchprodukte sind unmittelbar durch Wasserentzug hergestellte pulverförmige Produkte aus

- a) Buttermilch oder
- b) auf einen bestimmten Fettgehalt eingestellter oder teilentrahmter oder entrahmter Milch
 1. die durch spezielle Säuerungskulturen fermentiert worden sind (z. B. Joghurt- oder Kefirpulver) oder
 2. deren Eiweißgehalt aufkonzentriert worden ist durch Verfahren, durch die das Milcheiweiß in seiner Gesamtheit weitgehend von den übrigen Bestandteilen getrennt wird (der Eiweißgehalt beträgt weniger als 70 %⁹).

8.3.1.3 Trockenmilchzubereitungen

Trockenmilchzubereitungen sind sowohl Mischungen von Milchpulverarten mit Trockenmilchprodukten oder Trockenmilchmolkenprodukten oder anderen Lebensmit-

⁹ Bei Eiweißgehalt von mindestens 70 % fällt dieses Erzeugnis unter Abschnitt 8.1 „Milcheiweißprodukte (insbesondere Kaseine und Kaseinate“) und ist, je nachdem, als „Milcheiweiß“ oder „wasserlösliches Milcheiweiß“ (Abs. 8.1.2.1, Abs. 8.1.2.2 und 8.1.2.3) einzustufen.

teln als auch Mischungen von Milchpulverarten mit einer Kombination der drei anderen genannten Gruppen.

Der Anteil an Trockenmilch beträgt jeweils mindestens 51 %.

8.3.1.4 Trockenmolkenprodukte

Trockenmolkeprodukte sind durch Wasserentzug hergestellte pulverförmige Erzeugnisse aus

- a) Süßmolke
- b) Sauermolke oder gesäuerter Süßmolke
- c) Süßmolke, Sauermolke oder gesäuerter Süßmolke, die teilentzuckert wird, oder Melasse, die bei der Milchzuckerherstellung anfällt
- d) Süßmolke, Sauermolke oder gesäuerter Süßmolke, die teilentmineralisiert wird
- e) Süßmolke, Sauermolke oder gesäuerter Süßmolke, deren Eiweißgehalt aufkonzentriert wird durch Verfahren, durch die das Molkeneiweiß weitgehend von den übrigen Bestandteilen getrennt wird (der Eiweißgehalt beträgt weniger als 70 %)¹⁰.

8.3.1.5 Gemeinsame Bestimmungen für sämtliche Erzeugnisse

Es erfolgt kein teilweiser oder gänzlicher Ersatz von Milchfett oder Milcheiweiß durch milchfremdes Fett oder milchfremdes Eiweiß.

Die Ausgangsprodukte für die Erzeugnisse werden entweder pasteurisiert oder sie werden im Verlauf der Trocknung einer Wärmebehandlung, die mindestens einer Pasteurisierung entspricht, unterzogen.

Die Haltbarmachung der Erzeugnisse wird durch Wasserentzug erreicht.

Die Erzeugnisse können zum Zwecke des besseren Lösungsverhaltens agglomeriert werden.

8.3.1.6.

Weist die Bezeichnung von Milchpulverarten (ausgenommen Magermilchpulver), Trockenmilchprodukten und Trockenmilchzubereitungen darauf hin, dass es sich um ein sofort lösliches Pulver (Instant) handelt, so dürfen bei der Herstellung außerdem Lezithine (E 322) bis zu einer Höchstmenge von 0,5 % verwendet werden.

8.3.1.7

Erzeugnisse, die für den Verkauf in Automaten bestimmt sind und ausdrücklich als solche gekennzeichnet werden, können als Mittel zur Erhaltung der Rieselfähigkeit Aluminiumsilikat (E 554) oder Tricalciumorthophosphat (E 341) bis zu 1 % zugesetzt werden.

8.3.1.8 Wassergehalt

Der Wassergehalt im Enderzeugnis beträgt bei:

- Milchpulverarten: maximal 5 %
- Trockenmilchprodukten und Trockenmolkenprodukten

¹⁰ Bei Eiweißgehalt von mindestens 70 % fällt dieses Erzeugnis unter Abschnitt 8.1 „Milcheiweißprodukte (insbesondere Kaseine und Kaseinate)“ und ist als „Molkeneiweiß“ (Abs. 8.1.2.1 und 8.1.2.4) einzustufen.

- aus ungesäuerten Milchprodukten: maximal 5 %
- aus gesäuerten Milchprodukten: maximal 7 %.

8.3.2 Bezeichnung

8.3.2.1 Bezeichnung und Fettgehalt von Milchpulverarten

Milchpulverarten haben je nach ihrer Bezeichnung folgenden Fettgehalt:

Bezeichnung	Fett
Z 1	Z 2
a) Milchpulver oder Vollmilchpulver	mindestens 26 %
b) Magermilchpulver	höchstens 1,5 %
c) teilentrahmtes Milchpulver	mehr als 1,5 % und weniger als 26 %
d) Milchpulver mit hohem Fettgehalt, Rahmpulver oder Sahnepulver	mindestens 42 %

8.3.2.1.1

Der Gehalt an Milchfett in „... % Fett“ (ausgenommen bei Magermilchpulver) ist im gleichen Sichtfeld wie die Bezeichnung anzugeben.

8.3.2.1.2

Bei Milchpulverarten wird die Empfehlung für die Verdünnung oder Rekonstitution angegeben, und zwar einschließlich der Angabe des Fettgehalts des auf diese Weise verdünnten oder rekonstituierten Erzeugnisses (ausgenommen bei Magermilchpulver).

8.3.2.1.3

Es ist anzugeben, dass das Erzeugnis „nicht als Nahrung für Säuglinge unter 12 Monate bestimmt ist“.

8.3.2.1.4

Bei Erzeugnissen unter 20 g je Einheit mit einer äußeren Umhüllung braucht die Kennzeichnung gemäß Abs. 8.3.2.1.1 bis 8.3.2.1.3 nur auf der äußeren Umhüllung angebracht zu werden.

8.3.2.2 Bezeichnungen von Trockenmilchprodukten

Die Bezeichnung der im Abs. 8.3.1.2 genannten Erzeugnisse lautet gemäß lit. a) „Buttermilchpulver“, gemäß lit. b) Z 1 „Joghurtpulver“, „Kefirpulver“ oder entsprechend der speziellen Säuerungskultur „...pulver“ oder gemäß lit b) Z 1 „eiweißangereicherte Trockenmilch ... % Eiweiß“.

8.3.2.3 Bezeichnungen von Trockenmilchzubereitungen

Die Bezeichnung der im Abs. 8.3.1.3 genannten Erzeugnisse lautet generell „Trockenmilchzubereitung“ zuzüglich Angabe der wesentlichen Komponenten.

9. LEITLINIEN FÜR DIE BEZEICHNUNG „LEICHT“ ODER „LIGHT“ FÜR MILCH UND MILCHERZEUGNISSE

Die Angabe „leicht“ bzw. jegliche Angabe, die für die Verbraucher dieselbe Bedeutung hat (z. B. „light“) ist im Annex der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel geregelt.

Die Verwendung von „leicht“ setzt eine mindestens 30 %ige Reduktion an Nährstoffanteilen bzw. des Brennwertes gegenüber einem vergleichbaren Produkt voraus. Des Weiteren muss ein Hinweis auf die Eigenschaften angebracht sein, die das Lebensmittel „leicht“ machen.

Bei einer „Leicht“-Auslobung aufgrund der Reduktion des Fettgehalts ist das Vorliegen eines Referenzfettgehaltes, der zur Bestimmung des vergleichbaren Produktes dient, im Rahmen dieses Codexkapitels Voraussetzung. Für „Leicht“-Produkte müssen die im Rahmen dieses Codexkapitels festgelegten produkttypischen Kriterien des Referenzprodukts (z. B. Wff-Gehalt der Käsegruppe, Zutaten, Mindestfettgehalt) eingehalten werden, soweit bei den einzelnen Milcherzeugnissen nichts anderes bestimmt ist.

Bei „Leicht“-Auslobung von Käsen ist sicherzustellen, dass mit dem verringerten F.i.T.-Gehalt des „Leicht“-Produkts jedenfalls eine zumindest 30 %ige Reduktion des absoluten Fettgehalts erfolgt. Wenn Fettgehaltsstufen mit geringeren F.i.T.-Gehalten als der Referenzfettgehalt im Rahmen dieses Codexkapitels angegeben sind, sind diese bei der „Leicht“-Auslobung einzuhalten.

Durch den Zusatz „Referenzfettgehalt“ bei den einzelnen Produktbezeichnungen wird die marktübliche Fettstufe innerhalb der konkreten Produktbezeichnung und damit das Vergleichsprodukt für eine „Leicht“-Auslobung im Rahmen dieser Produktbezeichnung bestimmt.

Die Mindestanforderungen in Bezug auf den Fettgehalt in den internationalen Codex-Standards sind jedenfalls einzuhalten.

Das Fehlen der Angabe „Referenzfettgehalt“ bei einer Produktbezeichnung verdeutlicht, dass bei einem derartigen Produkt die produkttypischen Kriterien im Rahmen derselben Bezeichnung einer codexkonformen „Leicht“-Auslobung aufgrund der abschließlichen Reduktion des Fettgehalts entgegenstehen.

ANHANG I: Umsetzung der QUID-RL 97/4 (EG) bei Milchlischerzeugnissen

Umsetzung der QUID-RL 97/4 (EG) bei Milchlischerzeugnissen

Präambel:

Aus Gründen der Praktikabilität sollen Zutaten unter 3 % von der Deklarationspflicht nach QUID-Verordnung ausgenommen werden.

Zumischkomponenten



A) Frucht / Früchte

a) **Frucht-MME / Früchte-MME¹¹**

z. B.: FruchtJoghurt (7 % Früchte),
Fruchtbuttermilch (8 % Früchte),
Früchtetopfen (10 % Früchte).

Anm.: Den Österreichischen Codexrichtlinien entsprechende FruchtJoghurt-erzeugnisse enthalten mindestens 7 % Früchte, ausgenommen Zitrusfrüchte, wo der Zusatz mindestens 2 % ausmacht.
Von „stark geschmackgebenden Früchten“ braucht nur soviel enthalten sein, dass der Geschmack eindeutig erkennbar wird.

Der originale Gehalt an Fruchtsaft zählt zur Fruchteinwaage.

b) **Fruchtsorten-MME** oder Früchte – MME *mit Hervorhebung* einer oder mehrerer Sorten (bildlich, graphisch oder durch Worte)

% Frucht(sorte(n))
oder
% Anteil der Früchte insgesamt und
Anteil der hervorgehobenen
Frucht / Früchte in der Fruchtmischung

z. B.: Erdbeermilch (3,5 % Erdbeeren)
HimbeerJoghurt (7 % Himbeeren),
FruchtJoghurt mit Himbeeren (8 % Früchte, davon 50 % Himbeeren)
oder alternativ (4 % Himbeeren, 4 % andere Früchte)
WaldbeerJoghurt mit 8 % Früchten (6 % Waldbeeren, rote Weintrauben, Äpfel)

Anm.: Werden Fruchtemischungen mit mehr als 2 Früchten wörtlich genannt, dann

¹¹ MME = Milchlischerzeugnisse

ist eine Sub-Mengenangabe nicht erforderlich, wenn keine Hervorhebung von Sorten gegenüber anderen erfolgt.

In der Bezeichnung wird der Name der Frucht mit dem größten Anteil vorangestellt.

Eine Hervorhebung liegt nicht vor, wenn Abbildungen und/oder graphische Darstellungen die Komponenten einer Fruchtemischung in annähernd natürlichen Proportionen und Erscheinungsformen aufzeigen und auch keine der Komponenten mit Worten bevorzugt wird.

Bananenmilch wurde als Beispiel nicht gewählt, weil davon ausgegangen werden kann, dass der Zusatz kaum über 3 % betragen wird.

Wird Fruchtsaft, Fruchtmark, Marmelade oder Konfitüre als Zumischkomponente verwendet, werden diese, sofern ein Prozentsatz von 3 % überschritten wird, prozentuell angegeben.

B) Gemüse

Analogie zu Abschnitt A

z. B.: Cottage Cheese, 30 % Fett i.Tr., mit 10 % Gemüse
Frischkäse 65 % Fett i.Tr., mit 7 % Karotten und 4 % Kren

Anm.: Wird Trockengemüse eingesetzt, das im Fertigprodukt rehydratisiert, kann sich die %-Angabe auch auf diese, mit den Frischgewichten vergleichbare Menge an Zutaten beziehen.

C) Andere zusammengesetzt Zutaten, außer Frucht- und Gemüsemischungen

„Zutaten“ – MME

% der jeweiligen sonstigen Zutat
o d e r
der als produkttypisch aufzufassenden
Zutatenmischung/-zubereitung
A b e r:
Enthält die deklarierte Zutat Komponenten,
die für die Charakterisierung der Ware zur
Unterscheidung zu anderen Erzeugnissen
von Bedeutung sind, dann sind sie entweder
in ihrem Anteil an der sonstigen Zutat oder
als % im Endprodukt anzugeben

z. B.: Stracciatella-Joghurt (17 % Stracciatella-Zubereitung mit 2,5 % Schokostückchen)
Müsli-Joghurt (18 % Müslimischung)
Getreidemüsli-Joghurt (18 % Müsli, davon 50 % Getreide)

Anm.: Im Codex geregelte Tee-Erzeugnisse können aber auch als fertige Teezubereitung %-mäßig angegeben werden.

D) Kräuter / Gewürze

Keine Angabe erforderlich, solange die
Zugabemenge 2 % nicht übersteigt

z. B.: Kräutertopfen

Anm.: Die 2%-Regel ist aus der LMKV ableitbar.
Werden getrocknete Erzeugnisse eingesetzt, die im Fertigprodukt rehydratisieren, kann sich die %-Angabe auch auf diese, mit dem Frischgewichten vergleichbare, Mengen an Zutaten beziehen.

E) Geschmacksgebende Lebensmittel

z. B.: Kakao-MME
Kaffee-MME

Keine Angabe erforderlich, solange die
Zugabemenge 3 % nicht übersteigt

Anm.: Den Österreichischen Codexrichtlinien entsprechende Kakaomilch enthält
mindestens 1,5 % Kakaopulver oder 1,2 % Magerkakaopulver.

F) Milcherzeugnis-Zutaten

(MME mit Rahm, Joghurt o.ä.)

<u>z. B.:</u> Topfen mit Rahm	(10 % Rahm)
Joghurt-Butter	(5 % Joghurt)
Joghurt-Frischkäse	(8 % Joghurt)
Emmentalerschmelzkäse	(75 % Emmentaler)

Anm.: Ausgenommen sind traditionelle Bezeichnungen, die zum Zutatenbegriff
keinen realen Bezug haben (z. B. Butterkäse) oder die durch andere
Kennzeichnungselemente definiert werden (z. B. RahmJoghurt mit 10 % Fett
im Milchanteil)

G) Sonstige Lebensmittelzutaten

z. B.: Schinken-Schmelzkäse (2 % Schinken)

% deklarierte Zutat(en)

Anm.: Bei Schmelzkäsezubereitungen, die den Österreichischen Codexrichtlinien
entsprechen, werden Lebensmittelzutaten grundsätzlich mengenmäßig
angegeben.

H) Aromen:

z. B. MME mitgeschmack

keine Angaben erforderlich

oder

MME mitaroma

Anm.: Vanillemilch kann durch Aroma- oder Vanilleextrakt-Zugabe hergestellt
werden.

I) Milch-, Joghurt / Sauermilch- oder Molkegetränke

z. B.: Molkegetränke mit 10 % Früchten

% der Zutat/Früchte

Milchmischgetränke „Himbeere“
mit 20 % Himbeersaft

% Milch / Joghurt / Sauermilch / Molke
sowie % Fruchtsaft

Anm.: Der Anteil an Milch, Joghurt / Sauermilch oder Molke liegt jeweils über 50 %
im Endprodukt, da andernfalls andere Codex-Regelungen zur Geltung kom-
men können.

ANHANG II: INFORMATION DES BMG

Liste der aufgehobenen Veröffentlichungen:

1. GZ: III-330.514/2-6b/83 vom 29. Juni 1983
Inverkehrbringen von Schafmischkäse
2. GZ: III-51.725/1-6b/83 vom 6. Juli 1983
„Pasteurisierte Frischmilch Baby“;
Richtlinien betreffend Gewinnungs- und Bearbeitungsvorschriften sowie Qualitätsanforderungen
3. GZ: III-51.725/2-6b/83 vom 16. November 1983
„Pasteurisierte Frischmilch Baby“;
Richtlinien betreffend Gewinnungs- und Bearbeitungsvorschriften sowie Qualitätsanforderungen; Ergänzung
4. GZ: III-52.017/8-6b/84 vom 19. Feber 1985
Richtlinie für die technischen und hygienischen Anforderungen beim Auto- und Bahntankversand von Milch und Rahm von Verarbeitungsbetrieb zu Verarbeitungsbetrieb
5. GZ: III-52.017/6-6b/85 vom 23. Jänner 1986
Österr. Lebensmittelbuch III. Auflage, Kapitel „Milch und Milchprodukte“, Teilkapitel „Schmelzkäse“
6. GZ: III-32.017/5-6b/86 vom 25. November 1986
Österr. Lebensmittelbuch III. Auflage; Kapitel „Milch und Milchprodukte“, Teilkapitel „Butter, Buttererzeugnisse und Butterzubereitungen“
7. GZ: III-32.017/6-6b/86 vom 18. August 1986
Österr. Lebensmittelbuch III. Auflage; Kapitel „Milch und Milchprodukte“, Teilkapitel „Dauermilchprodukte“, Abschnitt „Kondensmilch und Milchkonzentrate“
8. GZ: III-32.017/7-6b/86 vom 24. November 1986
Österr. Lebensmittelbuch III. Auflage; Kapitel „Milch und Milchprodukte“, Teilkapitel „Dauermilchprodukte“, Abschnitt „Trockenmilch, Trockenmilchprodukte und Trockenmilchzubereitungen“
9. GZ: 72.017/1-VII/1b/88 vom 28. April 1988
Österr. Lebensmittelbuch III. Auflage; Kapitel „Milch und Milchprodukte“, Teilkapitel „Butter, Buttererzeugnisse und Butterzubereitungen“; Änderung
10. GZ: 72.110/13-VII/1b/89 vom 23. Jänner 1990
Österr. Lebensmittelbuch III. Auflage Kapitel „Milch und Milchprodukte“; Richtlinien für die Bezeichnung „light“ oder „leicht“ für Milchprodukte, Richtlinie für den Höchstwassergehalt von magerem Sauermilchkäse
11. GZ: 72.032/1-VII/1b/90 vom 2. Mai 1990
Österr. Lebensmittelbuch III. Auflage Kapitel B 32 „Milch und Milchprodukte“; Teilkapitel „Milchmischerzeugnisse“, Teilkapitel „Ungereifte Käse“ und Teilkapitel „Topfencremen“

12. GZ: 72.032/3-VII/B/1b/90 vom 12. November 1990
Österr. Lebensmittelbuch III. Auflage Kapitel B 32 „Milch und Milchprodukte“, Richtlinien für die Bezeichnung „light“ oder „leicht“; „kondensierte und konzentrierte Milchprodukte“ – Ergänzung; „Käse“ – Änderung
13. GZ: 72.032/4-VII/B/1/90 vom 12. November 1990
Österr. Lebensmittelbuch II. Auflage Heft XLV „Milch und Milcherzeugnisse“; Änderung des Abschn. 3. Untersuchung III. Chemische Untersuchung (Seite 46, 1. Satz)
14. GZ: 32.032/2-III/B/1b/92 vom 17. April 1992
Österr. Lebensmittelbuch III. Auflage Kapitel B 32 „Milch und Milchprodukte“; Teilkapitel „Gereifte Käse“, Abschnitt „Hartkäse“
15. GZ: 32.032/4-III/B/1b/92 vom 10. Juni 1993
Österr. Lebensmittelbuch III. Auflage Kapitel B 32 „Milch und Milchprodukte“; Teilkapitel „Butter, Butterzeugnisse und Butterzubereitungen“, Teilkapitel „Schmelzkäse“ – Ergänzungen; Teilkapitel D „Dauermilchprodukte“ Abschnitt „Milcheiweißprodukte“
16. GZ: 32.032/2-III/B/1b/93 vom 29. Juni 1993
Österr. Lebensmittelbuch III. Auflage Kapitel B 32 „Milch und Milchprodukte“; Bezeichnung für Mischkäse aus Milch mehrerer Tierarten
17. GZ: 32.032/3-III/B/1b/93 vom 24. Jänner 1994
Österr. Lebensmittelbuch III. Auflage Kapitel B 32 „Milch und Milchprodukte“; Übergangsfrist für den Aufbrauch noch vorhandener Verpackungen bei „pasteurisierter Frischmilch-Baby“
18. GZ: 32.032/4-III/B/1b/93 vom 5. Mai 1993
Österr. Lebensmittelbuch III. Auflage Kapitel B 32 „Milch und Milchprodukte“; Teilkapitel D „Dauermilchprodukte“, Abschnitte „Eingedickte Milch“ und „Trockenmilch und Trockenmolkenprodukte“ – Neufassungen
19. GZ: 32.032/8-III/B/1b/94 vom 8. Juni 1994
Österr. Lebensmittelbuch III. Auflage Kapitel B 32 „Milch und Milchprodukte“; „pasteurisierte Kinderfrischmilch“
20. GZ: 32.032/15-III/B/1b/94 vom 24. November 1994
Österr. Lebensmittelbuch III. Auflage Kapitel B 32 „Milch und Milchprodukte“ „pasteurisierte Kinderfrischmilch“ – Änderung
Teilkapitel D Abschnitt „Eingedickte Milch“, Abs. 26 lit. d) – Ergänzung;
Auflagen für „Pasteurisierte Konsummilch“, bei der der Frischebegriff ausgebaut wird
21. GZ: 32.032/17-III/B/1b/94 vom 14. Februar 1995
Österr. Lebensmittelbuch III. Auflage Kapitel B 32 „Milch und Milchprodukte“; Teilkapitel „Butter, Buttererzeugnisse und Butterzubereitungen“; VI. Analysemethoden – Änderung
22. GZ: 32.032/18-III/B/1b/94 vom 9. Dezember 1994
Österr. Lebensmittelbuch III. Auflage Kapitel „Milch und Milchprodukte“; Teilkapitel „Ungereifte Käse“,
Teilkapitel „Butter, Buttererzeugnisse und Butterzubereitungen“,
Teilkapitel „Gereifte Käse“, Abschnitt „Hartkäse“, Stärkezusatz bei Hart- und Schnittkäse – Änderungen und Ergänzungen

23. GZ: 32.032/5-III/B/1b/95 vom 1. August 1995
Österr. Lebensmittelbuch III. Auflage Kapitel B 32 „Milch und Milchprodukte“;
„pasteurisierte Konsummilch“, bei der der Frischebegriff ausgelobt wird – Än-
derung
24. GZ: 32.032/13-III/B/1b/96 vom 16. Juli 1996
Österr. Lebensmittelbuch III. Auflage Kapitel B 32 „Milch und Milchprodukte“;
Teilkapitel D „Dauermilchprodukte“ Abschnitt „Milcheiweißprodukte“ Abs. 4,
Abs. 9 (2) a und d, Abs. 11 (2) b – Änderungen
25. GZ: 32.032/0-VI/B/1b/97 vom 27. Februar 1997
Bezeichnung für „Kefir mild“, der Fa. Tirol Milch;
Information der beteiligten Verkehrskreise über die Verkehrsfähigkeit
26. GZ: 32.032/3-VI/B/1/98 vom 10. März 1999
Kennzeichnung der Lagertemperatur bei pasteurisierter Milch
27. GZ: 32.032/9-VI/B/1/99 vom 28. September 1999
Kennzeichnung der Lagertemperatur bei pasteurisierter Milch
Verlängerung der Übergangsfrist
28. GZ: 32.032/1-IX/B/1b/01 vom 18. Dezember 2001
Österr. Lebensmittelbuch III. Auflage
Codexkapitel B 32 „Milch und Milchprodukte“
Teilkapitel „Butter, Buttererzeugnisse und zusammengesetzte Erzeugnisse mit
Butter“ – Neufassung
29. GZ: 32.032/3-VII/13/02 vom 22. Juli 2002
Österr. Lebensmittelbuch III. Auflage
Codexkapitel B 32 „Milch und Milchprodukte“,
Teilkapitel „Milchmischerzeugnisse“, Neufassung
30. GZ: 32.032/0-VII/13/03 vom 29. April 2003
Österr. Lebensmittelbuch III. Auflage
Codexkapitel B 32 „Milch und Milchprodukte“,
Teilkapitel „Butter, Buttererzeugnisse und zusammengesetzte Erzeugnisse mit
Butter“, Änderung
31. GZ: 32.032/3-IV/13/03 vom 5. August 2003
Österr. Lebensmittelbuch III. Auflage
Codexkapitel B 32 „Milch und Milchprodukte“,
Teilkapitel „Topfencremen“
Teilkapitel „Konsummilch und Rahm“
Teilkapitel „Fermentierte Milcherzeugnisse“
32. GZ: BMGF-75210/0002-IV/B/10/2005 vom 14.02.2005
Österr. Lebensmittelbuch III. Auflage
Codexkapitel B 32 „Milch und Milchprodukte“
Teilkapitel „Käse“ – Änderungen
Teilkapitel „Milchmischerzeugnisse“ – Änderung
33. GZ: BMGF-75210/0002-IV/7/2007 vom 16.01.2007
Österr. Lebensmittelbuch IV. Auflage
Codexkapitel B 32 „Milch und Milchprodukte“
Teilkapitel „Käse“, Teilkapitel „Milchmischerzeugnisse“
Änderungen und Ergänzungen

34. GZ: BMGFJ-75210/0018-IV/B/7/2007 vom 06.12.2007
Österr. Lebensmittelbuch IV. Auflage
Codexkapitel B 32 „Milch und Milchprodukte“, Teilkapitel „Käse“
Abschnitt B.I.1.3., B.I.2.3.9. und B.I.2.2.1. – Änderungen
35. GZ: BMGFJ-75210/0019-IV/B/7/2008 vom 14.01.2008
Österr. Lebensmittelbuch IV. Auflage
Codexkapitel B 32 „Milch und Milchprodukte“
Änderungen und Ergänzungen
36. GZ: BMG-75210/0005-II/B/7/2009 vom 14.08.2009
Österr. Lebensmittelbuch IV. Auflage
Codexkapitel B 32 „Milch und Milchprodukte“
Änderungen und Ergänzungen
37. GZ: BMG-75210/0016-II/B/7/2009 vom 08.01.2010
Österr. Lebensmittelbuch IV. Auflage
Codexkapitel B 32 „Milch und Milchprodukte“
Änderungen und Ergänzungen