

Verordnung über Milcherzeugnisse MilchErzV - Milcherzeugnisverordnung

Vom 15. Juli 1970

(BGBl. I 1970 S. 1150; ... 1998 S. 230; 1999 S. 1261, S. 2053; 23.6. 2003 S. 1052 [03](#))
Gl.-Nr.: 7842-2-5

§ 1 Anwendungsbereich

- (1) Milcherzeugnisse im Sinne dieser Verordnung sind die in Anlage 1 bezeichneten Erzeugnisse, soweit sie zur Verwendung als Lebensmittel bestimmt sind.
- (2) Vorschriften dieser Verordnung gelten nur für das gewerbsmäßige Herstellen und Inverkehrbringen von Milcherzeugnissen. Dem gewerbsmäßigen Herstellen oder Inverkehrbringen steht es gleich, wenn Milcherzeugnisse für Mitglieder von Genossenschaften oder ähnlichen Einrichtungen oder in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung hergestellt oder in den Verkehr gebracht werden.
- (3) Die Vorschriften der Verordnung über diätetische Lebensmittel vom 20. Juni 1963 (Bundesgesetzbl. I S. 415) in der jeweiligen Fassung bleiben unberührt.

§ 2 Anforderungen an die Herstellung und Verpackung.

(1) Milcherzeugnisse müssen nach § 4 Abs. 5 Satz 1 der Milchverordnung wärmebehandelt werden. Dies gilt nicht, wenn die Milcherzeugnisse ausschließlich aus Milch oder Milcherzeugnissen hergestellt sind, die in dieser Weise wärmebehandelt worden sind. Anstelle einer Pasteurisierung nach Satz 1 ist auch eine Wärmebehandlung mit Apparaten und Einrichtungen zulässig, die von der zuständigen Behörde genehmigt worden sind, sofern die erreichte Temperatur oder Einwirkungszeit über den für das Pasteurisierungsverfahren vorgeschriebenen Werten liegt und in der Wirkung diesen entspricht; dies gilt nicht für Sahneerzeugnisse, ausgenommen Kaffeesahne.

(1 a) Bei der Anwendung von Verfahren zur Konzentration des Milcheiweißes sind die Anforderungen nach Anlage [1a](#) zu beachten.

(1 b) Säure-Nährkasein, Labnährkasein und Nährkaseinat dürfen nur so hergestellt werden, daß

1. der Bleigehalt höchstens 1 Milligramm in einem Kilogramm beträgt und
2. keine Fremdstoffe, insbesondere keine Holz- oder Metallpartikel, Haare oder Insektenfragmente, in 25 Gramm enthalten sind.

(2) Bei der Herstellung von Milcherzeugnissen dürfen nur folgende Lebensmittel verwendet werden:

1. die in Spalte 1 Buchstabe b oder Spalte 3 der Anlage [1](#) genannten Lebensmittel,
2. Stärke und Speisegelatine bei

- a. Sauermilcherzeugnissen, Joghurtherzeugnissen, Kefirerzeugnissen und Buttermilcherzeugnissen der Spalte 1 der Anlage 1, die nach der Fermentation einer Wärmebehandlung von mehr als 50 °C unterzogen werden sowie
 - b. Milchmischerzeugnissen und Molkenmischerzeugnissen,
3. Vitamine, die keine Zusatzstoffe sind, bei Trockenmilcherzeugnissen, Milchmischerzeugnissen und Molkenmischerzeugnissen.

Beigegebene Lebensmittel im Sinne von Spalte 1 Buchstabe b der Gruppen [XIV](#) und [XVI](#) der Anlage [1](#) sind Lebensmittel, die bei der Herstellung von Milchmischerzeugnissen oder Molkenmischerzeugnissen zur Erzielung einer besonderen Geschmacksrichtung, ohne einen Milchbestandteil zu ersetzen, zugesetzt werden, ausgenommen Milch und Milcherzeugnisse.

(3) (aufgehoben)

(4) Milcherzeugnisse, bei deren Herstellung die Vorschriften

1. der Absätze 1 a oder 1 b oder
2. des Absatzes 2

nicht beachtet worden sind, dürfen nicht in den Verkehr gebracht werden.

(5) Zur Abgabe im Einzelhandel bestimmte ungezuckerte Kondensmilcherzeugnisse, gezuckerte Kondensmilcherzeugnisse und Trockenmilcherzeugnisse dürfen nur in Behältnissen in den Verkehr gebracht werden, die fest verschlossen sind und die Erzeugnisse vor nachteiliger Beeinflussung schützen.

§ 2a Herstellen von Milcherzeugnissen im Betrieb des Milcherzeugers

§ [2](#) Abs. 1 gilt nicht für Milcherzeugnisse, die im Erzeugerbetrieb hergestellt und dort unmittelbar an Verbraucher im Sinne des § [6](#) des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes abgegeben werden, wenn

1. die zur Herstellung verwendete Milch unter Einhaltung der in § [8](#) Abs. 1 Nr. 1 und 2 der Milchverordnung genannten Anforderungen gewonnen und behandelt und
2. die Abgabe zuvor vom Erzeugerbetrieb der zuständigen Behörde angezeigt worden ist. § [8](#) Abs. 2 der Milchverordnung gilt entsprechend.

§ 3 Allgemeine Kennzeichnungsvorschriften ⁰³

(1) Milcherzeugnisse dürfen nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie nach den Vorschriften dieser Verordnung gekennzeichnet sind. § [8](#) der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung sowie § [9](#) der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung sind anzuwenden.

(2) Bei Milcherzeugnissen in Fertigpackungen im Sinne des § [6](#) Abs. 1 des Eichgesetzes, die zur Abgabe an den Verbraucher bestimmt sind, sind anzugeben

1. die Verkehrsbezeichnung nach Maßgabe des Absatzes 3,
2. der Name oder die Firma und die Anschrift des Herstellers, des Verpacken oder eines in der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft oder in einem Vertragsstaat des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum niedergelassenen Verkäufers,

3. das Verzeichnis der Zutaten nach Maßgabe der §§ 5 und 6 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung, ausgenommen bei Kondensmilcherzeugnissen und Trockenmilcherzeugnissen; bei Sauermilcherzeugnissen, Joghurtherzeugnissen, Kefirerzeugnissen, Buttermilcherzeugnissen und Sahnerzeugnissen ist das Verzeichnis der Zutaten nur für andere Zutaten als die für die Herstellung notwendigen Milchinhaltstoffe, Enzyme und Mikroorganismenkulturen erforderlich mit dem Hinweis, daß es sich nur um weitere Zutaten handelt,
4. das Mindesthaltbarkeitsdatum nach Maßgabe des § 7 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung; wird das Mindesthaltbarkeitsdatum mit dem Hinweis "gekühlt" angegeben, so ist es auf der Grundlage einer Bezugstemperatur von 10 °C zu berechnen,
5. die Wärmebehandlung bei Milcherzeugnissen, die
 - a. nach den Vorschriften des § 4 Absatz 5 Satz 1 in Verbindung mit Anlage 6 Nr. 2.2 der Milchverordnung erhitzt und abgepackt sind, durch den Zusatz "ultrahocherhitzt" oder bei ungezuckerten Kondensmilcherzeugnissen durch den Zusatz "Ultrahocherhitzung",
 - b. nach einem Sterilisierungsverfahren erhitzt sind, wenn dabei der erforderliche keimdichte Verschuß unverletzt bleibt, durch den Zusatz "sterilisiert"; bei sterilisierter Sahne kann statt dessen die Bezeichnung "Sterilsahne" verwendet werden,
 - c. sonst einer Wärmebehandlung von mehr als 50 °C, ausgenommen eine einmalige Erhitzung nach den Vorschriften des § 4 Abs. 5 Satz 1 in Verbindung mit Anlage 6 Nr. 2.1 der Milchverordnung bei Sahnerzeugnissen, unterzogen worden sind, durch den Zusatz "wärmebehandelt";

bei Milcherzeugnissen, die nicht wärmebehandelt wurden, ist eine Wärmebehandlung des zur Herstellung verwendeten Milcherzeugnisses nach den Buchstaben a bis c anzugeben,

6. zusätzlich die Angaben nach § 4 Abs. 1. 2 Satz 1 gilt nicht für Nährkaseine und Nährkaseinate.

(2 a) Bei Nährkaseinen und Nährkaseinaten in Fertigpackungen muß die Kennzeichnung enthalten

1. die Angaben nach Absatz 2 Satz 1 Nr. 1 und 2,
2. das Ursprungsland bei eingeführten Erzeugnissen aus Ländern, die nicht Mitglied der Europäischen Gemeinschaften sind (Drittländer),
3. das Herstellungsdatum oder eine Angabe, die eine Feststellung der Partie ermöglicht,
4. den Eiweißgehalt bei Mischungen aus Nährkaseinen und Nährkaseinaten.

(3) Die Verkehrsbezeichnung ist

1. bei Milcherzeugnissen der Standardsorten die entsprechende Bezeichnung nach Spalte 2 der Anlage 1
 - a. die Bezeichnungen "teilentrahmte Kondensmilch" und "ungezuckerte teilentrahmte Kondensmilch" (Gruppe VII Spalte 2 Nr. 3 der Anlage 1) nur für ungezuckerte Kondensmilcherzeugnisse mit einem Gehalt an Fett von 4 bis 4,5 und an gesamtter Milchtrockenmasse von mindestens 24 Gewichtshundertteilen,

- b. die Bezeichnungen "gezuckerte Kondensmilch" und "gezuckerte kondensierte Vollmilch" (Gruppe [VIII](#) Spalte 2 Nr. 1 der Anlage 1) nur für gezuckerte Kondensmilcherzeugnisse mit einem Gehalt an Fett von mindestens 9 und an gesamter Milchtrockenmasse von 31 Gewichtshundertteilen und
 - c. die Bezeichnungen "gezuckerte teilentrahmte Kondensmilch" und "gezuckerte teilentrahmte kondensierte Milch" (Gruppe [VIII](#) Spalte 2 Nr. 2 der Anlage 1) nur für gezuckerte Kondensmilcherzeugnisse mit einem Gehalt an Fett von 4 bis 4,5 und an gesamter Milchtrockenmasse von mindestens 28 Gewichtshundertteilen,
2. bei Milcherzeugnissen, die nicht den Voraussetzungen einer Standardsorte entsprechen, die Bezeichnung nach Spalte 1 Buchstabe a der Anlage 1, sowie im Falle der Abgabe im Einzelhandel bei den in Nummer 1 genannten Standardsorten, die nicht den dort bezeichneten besonderen Anforderungen entsprechen, die Bezeichnung nach Spalte 1 Buchstabe a der Anlage 1 die Bezeichnung nach Spalte 1 Buchstabe a der Anlage 1 darf abweichend von Nummer 1 auch bei Standardsorten der Gruppen [VII](#) bis [XII](#) der Anlage 1 verwendet werden, wenn diese als Zutat bei der Kennzeichnung anderer Lebensmittel angegeben werden,
 3. bei Nährkaseinaten die Bezeichnung nach Spalte 2 der Anlage 1 unter Angabe der Kationen,
 4. bei Mischungen aus Nährkaseinen und Nährkaseinaten die Bezeichnung "Mischung aus", gefolgt von den Bezeichnungen der Erzeugnisse, aus denen die Mischung besteht, in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils.

(4) Bei Fertigpackungen, deren größte Einzelfläche weniger als 10 cm² beträgt, können die Angaben nach Absatz 2 Satz 1 Nr. 2 und 3 entfallen.

(5) Für die Art und Weise der Kennzeichnung nach den Absätzen 2 und 2a sowie die Kennzeichnung der Nennfüllmenge nach § [7](#) Abs. 1 des Eichgesetzes gilt § [3](#) Abs. 3 und 4 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung entsprechend. Die Angabe der Wärmebehandlung hat in engem räumlichen Zusammenhang mit jeder Angabe der Verkehrsbezeichnung zu erfolgen. Bei ungezuckerten Kondensmilcherzeugnissen und gezuckerten Kondensmilcherzeugnissen müssen die Angaben nach § [4](#) Abs. 1 Nr. 1 oder 2 und 4 Buchstabe a, bei Trockenmilcherzeugnissen die Angaben nach § [4](#) Abs. 1 Nr. 1 oder 2 und 5 Buchstabe d im gleichen Sichtfeld mit den Angaben nach Absatz 2 Satz 1 Nr. 1 und 4 stehen. Abweichend von Satz 1 brauchen

1. bei ungezuckerten Kondensmilcherzeugnissen, gezuckerten Kondensmilcherzeugnissen und Trockenmilcherzeugnissen mit einem Stückgewicht von weniger als 20 Gramm, die in einer Sammelpackung in den Verkehr gebracht werden, die Angaben nach Absatz 2 Satz 1 Nr. 4 und 5 sowie nach § [4](#) Abs. 1 Nr. 1 oder 2, 4 und 5 nur auf der Sammelpackung angebracht zu werden,
2. (aufgehoben)
3. bei Nährkaseinen und Nährkaseinaten die Angaben nach Absatz 2 Satz 1 Nr. 2 sowie Absatz 2 a Nr. 2 und 4 nur in einem Begleitpapier enthalten zu sein.

(6) Die Absätze 2 bis 5 gelten nicht für Milcherzeugnisse in Fertigpackungen, die in der Verkaufsstätte zur alsbaldigen Abgabe an den Verbraucher hergestellt und dort, jedoch nicht zur Selbstbedienung, abgegeben werden.

(7) Bei Milcherzeugnissen, die unverpackt oder in Fertigpackungen im Sinne des Absatzes 6 an Verbraucher abgegeben werden, sind auf einem Schild bei der Ware in deutscher Sprache deutlich sichtbar und in leicht lesbarer Schrift anzugeben

1. die Verkehrsbezeichnung nach Absatz 3,
2. die Angaben nach § [4](#) Abs. 1 Nr. 1 oder 2.

Dies gilt nicht für Milcherzeugnisse, die unverpackt zum unmittelbaren Verzehr an Ort und Stelle abgegeben werden.

§ 4 Besondere Kennzeichnungsvorschriften⁰³

(1) Die Kennzeichnung muß ferner enthalten

1. bei Milcherzeugnissen, sofern es sich nicht um Buttermilch, Reine Buttermilch, Molkenerzeugnisse mit Ausnahme von Molkensahne, Milchzucker und Milcheiweißerzeugnisse sowie sonstige Milcherzeugnisse, die aus entrahmter Milch hergestellt worden sind, handelt, die Angabe "% Fett" für die Höhe des Fettgehalts; abweichend hiervon ist jedoch
 - a. bei Schlagsahne und Milcherzeugnissen aus Vollmilch mit natürlichem Fettgehalt der Mindestfettgehalt durch die Worte "mindestens . . . % Fett" anzugeben,
 - b. bei Milchlischerzeugnissen die vorgeschriebene Angabe des Fettgehalts durch die Worte "im Milchanteil" zu ergänzen,
2. bei Milcherzeugnissen aus entrahmter Milch, die keiner Standardsorte entsprechen, die Angabe "aus Magermilch" oder "aus entrahmter Milch",
3. (aufgehoben)
4. bei ungezuckerten Kondensmilcherzeugnissen und gezuckerten Kondensmilcherzeugnissen die Angabe des Gehaltes an fettfreier Milchtrockenmasse in vom Hundert zur Zeit der Füllung,
5. bei Trockenmilcherzeugnissen
 - a. eine Empfehlung für die Auflösung und, ausgenommen bei Magermilchpulver, die Angabe des Fettgehaltes des auf diese Weise erhaltenen Erzeugnisses,
 - b. den Hinweis "nicht als Nahrung für Säuglinge unter 12 Monaten bestimmt",
 - c. den Hinweis "milchzuckerangereichert", wenn das Erzeugnis mit einem Milchzuckererzeugnis angereichert ist,
 - d. den in unmittelbarem Zusammenhang mit der Verkehrsbezeichnung stehenden Hinweis "sofort löslich", wenn dem Trockenmilcherzeugnis der Stoff E 322 Lecithin zugesetzt worden ist,
6. bei Molkenerzeugnissen, ausgenommen Süßmolke, Sauermolke, Molkensahne, Süßmolkenpulver und Sauermolkenpulver, die Angaben des Gehaltes an Eiweiß und Milchzucker sowie im Falle des Entsalzens auch an Mineralstoffen, ausgedrückt als Aschegehalt in vom Hundert der Trockenmasse.

(2) Abweichend von § 6 Abs. 2 Nr. 2 und 3 der Nährwert-Kennzeichnungsverordnung darf die Kennzeichnung bei

1. Sauermilch-, Joghurt- und Kefirerzeugnissen mit einem Fettgehalt von höchstens 1,8 Gewichtshundertteilen,
2. ungezuckerten Kondensmilcherzeugnissen mit einem Fettgehalt von höchstens 4,5 Gewichtshundertteilen,

3. Milchlischerzeugnissen aus einer Standardsorte der Gruppen I bis III der Anlage 1 mit einem Fettgehalt von höchstens 1,8 Gewichtshundertteilen und einem Energiegehalt der beigegebenen Lebensmittel, der den Wert von insgesamt 126 kJ je 100 g Endprodukt nicht übersteigt, und
4. Milchlischerzeugnissen, die aus Milch mit einem Fettgehalt von höchstens 1,8 Gewichtshundertteilen hergestellt sind, mit einem Energiegehalt der beigegebenen Lebensmittel, der den Wert von insgesamt 126 kJ je 100 g Endprodukt nicht übersteigt,

den Hinweis "leicht" oder "light/lite" enthalten.

§ 5 Zulassung von Zusatzstoffen

(1) Als Zusatz beim Herstellen von Milchlischerzeugnissen werden die in Anlage 2 aufgeführten Zusatzstoffe für die dort bezeichneten Verwendungszwecke zugelassen. Der Gehalt an den Zusatzstoffen darf die in der Anlage 2 angegebenen Höchstmengen nicht überschreiten.

(1a) Milchstreichfetterzeugnisse im Sinne der Nummer 1 Buchstabe b und der Nummern 8, 14 und 15 der Anlage 2 sind Dreiviertelfettbutter, Halbfettbutter und Milchstreichfett X vom Hundert im Sinne des Teils A Nr. 2, 3 und 4 des Anhanges der Verordnung (EG) Nr. 2991/94 des Rates vom 5. Dezember 1994 mit Normen für Streichfette (ABl. EG Nr. L 316 S. 2).

(2) Die in Anlage 2 aufgeführten Zusatzstoffe werden auch zugelassen als Zusatz zu Lebensmitteln, die zur Herstellung von Milchlischerzeugnissen bestimmt sind (beigegebene Lebensmittel).

(3) Abweichend von § 16 Abs. 1 Satz 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes besteht nicht die Verpflichtung, den Gehalt an den nach den Absätzen 1 und 2 zugelassenen Zusatzstoffen kenntlich zu machen. § 3 Abs. 2 Nr. 3 bleibt unberührt.

(4) Die Vorschriften der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung sind anzuwenden.

§ 5a (aufgehoben)

§ 5b Analysenmethoden

(1) Bei den in Anlage 3 genannten Milchlischerzeugnissen sind die Bestimmungen, die zur Überprüfung der dort angegebenen Merkmale erforderlich sind, nach den dort vorgesehenen Methoden durchzuführen.

(2) Sofern in Anlage 3 für eine einzelne Bestimmung Methoden wahlweise vorgesehen sind, ist die angewandte Methode in dem Prüfbericht anzugeben.

§ 6 Ausländische Erzeugnisse

(1) Außerhalb des Geltungsbereichs dieser Verordnung hergestellte Milchlischerzeugnisse (ausländische Milchlischerzeugnisse), die nicht den Vorschriften dieser Verordnung entsprechen, dürfen vorbehaltlich des Absatzes 2 in den Verkehr gebracht werden, wenn

1. sie nach den Rechtsvorschriften des Herstellungslandes hergestellt und dort verkehrsfähig sind,

2. die zur Herstellung verwendeten Milchinhaltstoffe einem Pasteurisierungsverfahren oder einem diesem zumindest entsprechenden Erhitzungsverfahren unterworfen worden sind.

(2) Ausländische Milcherzeugnisse, die in wesentlichen charakteristischen Merkmalen, insbesondere hinsichtlich des Fettgehaltes und der Verwendung von Ausgangsstoffen, von inländischen Erzeugnissen abweichen, dürfen nur in den Verkehr gebracht werden, wenn zusätzlich zu der Kennzeichnung nach den §§ [3](#) und [4](#) die Beschreibung der Abweichung auf der Fertigpackung oder dem Hinweisschild in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung deutlich lesbar angegeben ist. Satz 1 gilt bei Milcherzeugnissen, die in einem anderen Mitgliedstaat der Europäischen Union oder einem anderen Vertragsstaat des Abkommens über den europäischen Wirtschaftsraum rechtmäßig hergestellt oder rechtmäßig in den Verkehr gebracht werden oder die aus einem Drittland stammen und sich in einem Mitgliedstaat der Europäischen Union oder einem anderen Vertragsstaat des Abkommens über den europäischen Wirtschaftsraum rechtmäßig im Verkehr befinden, nicht, es sei denn, daß trotz einer Angabe im Zutatenverzeichnis eine Irreführung des Verbrauchers nicht ausgeschlossen werden kann.

§ 7 Straftaten und Ordnungswidrigkeiten⁰³

(1) Nach § [51](#) Abs. 1 Nr. 2, Abs. 2 bis 4 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § [2](#) Abs. 1 Satz 1 Milcherzeugnisse nicht wärmebehandelt.

(2) Nach § [52](#) Abs. 1 Nr. 4 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer bei dem Herstellen von Milcherzeugnissen, die dazu bestimmt sind, in den Verkehr gebracht zu werden, Zusatzstoffe über die in § [5](#) Abs. 1 Satz 2 festgesetzten Höchstmengen hinaus verwendet.

(2 a) Nach § [52](#) Abs. 1 Nr. 11 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer entgegen § [6](#) Abs. 2 Satz 1 ausländische Milcherzeugnisse, die nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise kenntlich gemacht sind, in den Verkehr bringt.

(3) Wer eine in Absatz 2 oder 2 a bezeichnete Handlung fahrlässig begeht, handelt nach § [53](#) Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes ordnungswidrig.

(4) Ordnungswidrig im Sinne des § [53](#) Abs. 2 Nr. 1 Buchstabe a des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § [2](#) Abs. 1 a bei der Anwendung von Verfahren zur Konzentration des Milcheiweißes eine Anforderung nach Anlage [1a](#) nicht beachtet,
2. entgegen § [2](#) Abs. 1 b Säure-Nährkasein, Labnährkasein oder Nährkaseinat herstellt,
3. entgegen § [2](#) Abs. 4 Nr. 1 Milcherzeugnisse in den Verkehr bringt oder
4. entgegen § [2](#) Abs. 5 dort bezeichnete Milcherzeugnisse unverpackt oder in Behältnissen in den Verkehr bringt, die den dort bezeichneten Anforderungen nicht entsprechen.

(5) Ordnungswidrig im Sinne des § [54](#) Abs. 1 Nr. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § [3](#) Abs. 1 in Verbindung mit Abs. 2 Satz 1 Nr. 1 bis 5, Abs. 2a, 5 Satz 1 oder 2 oder Abs. 7 Satz 1 Nr. 1

Milcherzeugnisse, die nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise gekennzeichnet sind, in den Verkehr bringt.

(6) Ordnungswidrig im Sinne des § 14 Abs. 2 Nr. 2 des Milch- und Margarinegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. Milcherzeugnisse entgegen § 2 Abs. 2 herstellt oder entgegen § 2 Abs. 4 Nr. 2 in den Verkehr bringt oder
2. entgegen § 3 Abs. 1 in Verbindung mit Abs. 2 Satz 1 Nr. 6, Abs. 5 Satz 1 oder 3 oder Abs. 7 Satz 1 Nr. 2 Milcherzeugnisse, die nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise gekennzeichnet sind, in den Verkehr bringt.

§ 7a Besondere Zubereitungen

§ 2 Abs. 2, § 3 Abs. 3 und § 4 Abs. 1 gelten nicht für Zubereitungen aus Sauermilch-, Joghurt- und Kefirerzeugnissen, die in Griechenland unter Verwendung von Öl und sonstigen typischen Zusätzen, insbesondere Gurken, hergestellt werden oder solchen griechischen Erzeugnissen nach Herstellungsweise und Zusammensetzung entsprechen.

§ 7b Übergangsvorschrift ⁰³

(1) Erzeugnisse, die nach den bis zum 11. Juni 1999 geltenden Vorschriften gekennzeichnet sind, dürfen noch bis zum 31. Dezember 1999 in den Verkehr gebracht werden.

(2) Lebensmittel, die den Vorschriften dieser Verordnung in der vom 30. Oktober 1999 an geltenden Fassung nicht entsprechen, dürfen noch bis zum 31. Dezember 2000 nach den bis zum 29. Oktober 1999 geltenden Vorschriften gekennzeichnet und auch nach dem 31. Dezember 2000 noch bis zum Aufbrauchen der Bestände in den Verkehr gebracht werden.

(3) Milcherzeugnisse dürfen noch bis zum 17. Juli 2004 nach den Vorschriften dieser Verordnung hergestellt und gekennzeichnet werden, die bis zum 16. Juli 2003 gegolten haben, und bis zum Aufbrauchen der Bestände in den Verkehr gebracht werden.

§ 8 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am Tage nach der Verkündung in Kraft.

Gruppe		Standardsorte		
1	2	3	B	
a. Bezeichnung b. Herstellungsweise	Bezeichnung	Herstellungsweise, besondere Merkmale	Fettgehalt in 100 Gewichts- teilen, sonstige Zusammensetzung	
I. a) Sauermilcherzeugnis b) hergestellt aus Milch oder Sahne unter Verwendung von mesophilen Milchsäurebakterienkulturen, auch unter Erhöhung der Milchtrockenmasse und/oder angereichert mit Milcheiweiß	1. Sauermilch (Trinksauermilch)	1. wie Spalte 1, I b), aus Milch, ohne Anreicherung mit Milcheiweißerzeugnissen, ohne Wärmebehandlung nach der Fermentation	mindestens 3,5	
	2. Sauermilch dickgelegt (Dickmilch, Setzmilch)	2. wie Nr. 1, jedoch dickgelegt	mindestens 3,5	
	3. fettarme Sauermilch (fettarme Trinksauermilch)	3. wie Nr. 1	mindestens 1,5 höchstens 1,8	
	4. fettarme Dickmilch (fettarme Sauermilch dickgelegt, fett arme Setzmilch)	4. wie Nr. 1, jedoch dickgelegt	mindestens 1,5 höchstens 1,8	
	5. Sauermilch entrahmt (Trinksauermilch entrahmt, Magermilch sauer)	5. wie Nr. 1, auch unter Zusatz von reiner Buttermilch oder Buttermilch, bei deren Herstellung dem Butterungsgut nur Magermilch zugesetzt wurde	höchstens 0,3	
	6. Sauermilch entrahmt dickgelegt (Dickmilch entrahmt, Dickmagermilch, Setzmilch entrahmt, Setzmagermilch)	6. wie Nr. 5, jedoch dickgelegt	höchstens 0,3	
	7. Sahnesauermilch (Rahmsauermilch, saure Sahne, Sauerrahm)	7. wie Nr. 1, jedoch aus Sahne, auch unter Einstellung des Fettgehaltes	mindestens 10,0	
	8. Sahnedickmilch (Sahnesetzmilch, Rahmdickmilch, Rahmsetzmilch)	8. wie Nr. 7, jedoch dickgelegt	mindestens 10,0	
	9. crème fraîche (Küchenrahm, Küchensahne)	9. hergestellt aus pasteurisierter Milch oder Sahne unter Verwendung von Milchsäurebakterienkulturen, auch unter Einstellung des Fettgehalts, auch unter Zusatz von Saccharose bis zu 15 % des Gesamterzeugnisses, ohne Wärmebehandlung nach der	mindestens 30	

		Fermentation, innerhalb von 24 Stunden nach der Herstellung am Ort der Herstellung verpackt	
II a) Joghurtherzeugnis b) hergestellt aus Milch oder Sahne, wobei im verzehrfertigen Erzeugnis hierfür spezifische thermophile Reifungskulturen, deren Wachstumsoptimum bei über 42°C liegt, überwiegen müssen, auch unter Erhöhung der Milchtrockenmasse und/oder angereichert mit Milcheiweißerzeugnissen	1. Joghurt	1. wie Spalte 1, Iib), Reifungskulturen überwiegend bestehend aus Streptococcus thermophilus und Lactobacillus bulgaricus, ohne Anreicherung mit Milcheiweißerzeugnissen und ohne Wärmebehandlung nach der Fermentation	mindestens 3,5
	2. Fettarmer Joghurt	2. wie Nr. 1	mindestens 1,5 höchstens 1,8
	3. Joghurt aus entrahmter Milch (Magermilchjoghurt)	3. wie Nr. 1	höchstens 0,3
	4. Sahnejoghurt (Rahmjoghurt)	4. wie Nr. 1, jedoch aus Sahne, auch unter Einstellung des Fettgehaltes	mindestens 10,0
	5. Joghurt mild	5. wie Nr. 1, wobei anstelle des Lactobacillus bulgaricus andere Lactobacillen verwendet werden	mindestens 3,5
	6. Fettarmer Joghurt mild	6. wie Nr. 5	mindestens 1,5 höchstens 1,8
	7. Joghurt mild, aus entrahmter Milch (Joghurt mild aus Magermilch)	7. wie Nr. 5	höchstens 0,3
	8. Sahnejoghurt mild (Rahmjoghurt mild)	8. wie Nr. 5, jedoch aus Sahne, auch unter Einstellung des Fettgehaltes	mindestens 10,0
III a) Kefirerzeugnis b) hergestellt aus Milch oder Sahne unter Verwendung von spezifischen Kefirknöllchen oder einer von diesen abgeleiteten Kultur, auch unter Erhöhung der Milchtrockenmasse und/oder angereichert mit Milcheiweißerzeugnissen	1. Kefir	1, hergestellt aus Milch, mit den spezifischen Kefirknöllchen oder einer aus diesen direkt hergestellten Kultur, die alle charakteristischen Mikroorganismen des Kefirknöllchens enthalten muß, so daß im verzehrfertigen Erzeugnis mindestens 0,05 Gewichtshundertteile Ethanol sowie die Bildung von Kohlendioxid erreichbar sind, auch unter Erhöhung der Milchtrockenmasse, ohne Anreicherung mit Milcheiweißerzeugnissen und ohne Wärmebehandlung nach der Fermentation	mindestens 3,5
	2. fettarmer Kefir	2. wie Nr. 1	mindestens 1,5 höchstens 1,8
	3. Kefir aus entrahmter Milch	3. wie Nr. 1	höchstens 0,3

	(Magermilchkefir)		
	4. Sahnekefir (Rahmkefir)	4. wie Nr. 1, jedoch aus Sahne, auch unter Einstellung des Fettgehaltes	mindestens 10,0
	5. Kefir mild	5. wie Spalte 1, III6), jedoch aus Milch, mit spezifischen, von Kefirknöllchen abgeleiteten Kulturen mit Milchsäurestreptokokken und Lactobacillen, ohne Anreicherung mit Milcheiweißerzeugnissen und ohne Wärmebehandlung nach der Fermentation	mindestens 3,5
	6. Fettarmer Kefir mild	6. wie Nr. 5	mindestens 1,5 höchstens 1,8
	7. Kefir mild aus entrahmter Milch (Kefir mild aus Magermilch)	7. wie Nr. 5	höchstens 0,3
	8. Sahnekefir mild (Rahmkefir mild)	8. wie Nr. 5, jedoch aus Sahne, auch unter Einstellung des Fettgehaltes	mindestens 10,0
IV	1. Buttermilch	1. wie Spalte 1, IV b), ohne Anreicherung mit Milcheiweißerzeugnissen und Sahne und ohne Wärmebehandlung nach der Fermentation; das bei der Butterung zugesetzte Wasser darf nicht mehr als 10 % des anfallenden Gesamterzeugnisses ausmachen; bei Verwendung von Magermilch bei der Butterung darf die zugesetzte Magermilch nicht mehr als 15 % des Gesamterzeugnisses ausmachen	höchstens 1,0
a) Buttermilcherzeugnis			
b) bei der Verbutterung von Milch oder Sahne sowie der unmittelbaren Herstellung von MilCHFetterzeugnissen der Gruppe XVII aus Sahne anfallendes flüssiges Erzeugnis, auch sauer oder nachträglich mit Milchsäurebakterienkulturen gesäuert, auch unter Erhöhung der Milchtrockenmasse und/oder angereichert mit Milcheiweißerzeugnissen, auch unter Zusatz von Sahne			
	2. Reine Buttermilch	2. wie Nr. 1, ohne Zusatz von Wasser oder Magermilch zum Butterungsgut, Erhöhung der Milchtrockenmasse nur durch Entzug von Wasser	höchstens 1,0
V.	1. Kaffeesahne (Trinksahne, Kaffeerahm, Sahne, Rahm)	1. wie Spalte 1, V b), jedoch ohne Anreicherung mit Milcheiweißerzeugnissen	mindestens 10,0
a) Sahneerzeugnis (Rahmerzeugnis)	2. (gestrichen)	2. (gestrichen)	
b) hergestellt aus Milch durch Abscheiden von Ma-Einmilch oder Einstellung des Fettgehaltes auf mindestens 10 % Fett, auch angereichert mit	3. Schlagsahne (Schlagrahm)	3. wie Nr. 1, schlagfähig, auch unter Erhöhung der Milchtrockenmasse	mindestens 30,0

Milcheiweißerzeugnissen			
VI. (gestrichen)			
VII. a) ungezuckerte Kondensmilcherzeugnisse b) hergestellt aus Milch auch unter Zusatz von Sahne und/oder Trockenmilcherzeugnissen, durch teilweisen Entzug des Wassers eingedickt und durch Wärmebehandlung keimfrei gemacht, wobei der Zusatz von Trockenmilcherzeugnissen 25 % des Trockenmasseanteils des Fertigerzeugnisses nicht überschreiten darf	1. Kondensmilch mit hohem Fettgehalt (kondensierte Kaffeesahn) 2. Kondensmilch (kondensierte Vollmilch) 3. teilentrahmte Kondensmilch 4. Kondensmagermilch (kondensierte Magermilch)	1. wie Spalte 1, VII b), gesamte Milchtrockenmasse mindestens 26,5 GHT 2. wie Nr. 1, gesamte Milchtrockenmasse mindestens 25,0 GHT 3. wie Nr. 1, gesamte Milchtrockenmasse mindestens 20,0 GHT 4. wie Nr. 1, gesamte Milchtrockenmasse mindestens 20,0 GHT	mindestens 15,0 mindestens 7,5 mehr als 1,0 weniger als 7,5 höchstens 1,0
VIII. a) gezuckerte Kondensmilcherzeugnisse b) hergestellt aus Milch auch unter Zusatz von Sahne und/oder Trockenmilcherzeugnissen und/oder Lactose, durch teilweisen Entzug des Wassers eingedickt und durch den Zusatz von Saccharose (Halbweißzucker, Weißzucker oder raffinierter Weißzucker) haltbar gemacht, wobei der Zusatz von Trockenmilcherzeugnissen 25 % und von Lactose 0,03 % des Trockenmasseanteils des Fertigerzeugnisses nicht überschreiten darf	1. gezuckerte Kondensmilch (gezuckerte kondensierte Vollmilch) 2. gezuckerte teilentrahmte Kondensmilch (gezuckerte teilentrahmte kondensierte Milch) 3. gezuckerte Kondensmagermilch (gezuckerte Milchtrockenmasse kondensierte Magermilch)	1. wie Spalte 1, VIII b), gesamte Milchtrockenmasse mindestens 28,0 GHT 2. wie Nr. 1, gesamte Milchtrockenmasse mindestens 24,0 GHT 3. wie Nr. 1, gesamte Milchtrockenmasse mindestens 24,0 GHT	mindestens 8,0 mehr als 1,0 weniger als 8,0 höchstens 1,0
IX. a) Trockenmilcherzeugnisse b) hergestellt aus Milch, auch mit Milchsäurebakterienkulturen oder spezifischen Milchsäurebakterienkulturen (Joghurtkulturen) oder Kefirkulturen gesäuert, oder Sahneerzeugnissen, durch weitgehenden Entzug	1. Milchpulver mit hohem Fettgehalt (Sahnepulver, Rahmpulver) 2. Joghurtpulver mit hohem Fettgehalt (Sahnejoghurtpulver, Rahm Joghurtpulver) 3. Kefirpulver mit hohem Fettgehalt (Sahnekefirpulver,	1. wie Spalte 1, IX b), jedoch ohne Verwendung von Milchzuckererzeugnissen und Lactase, aus ungesäuerter Milch und/oder Sahneerzeugnissen, mit höchstens 5 % Wassergehalt 2. wie Nr. 1, jedoch aus Sahnejoghurt (Rahmjoghurt) 3. wie Nr. 1, jedoch aus Sahnekefir (Rahmkefir)	mindestens 42,0 mindestens 42,0 mindestens 42,0

des Wassers getrocknet, mit einem Wassergehalt von höchstens 5 % im Enderzeugnis, auch unter Verwendung von Milchzuckererzeugnissen bis zu 32 % des Gesamterzeugnisses zur Verwendung als Zusatz zu Getränken; auch unter Verwendung von Lactase	Rahmkefirpulver)			
	4. Milchpulver (Vollmilchpulver)	4. wie Nr. 1	mindestens 26,0	
	5. Joghurtpulver	5. wie Nr. 1, jedoch aus Joghurt	mindestens 26,0	
	6. Kefirpulver	6. wie Nr. 1, jedoch aus Kefir	mindestens 26,0	
	7. teilentrahmtes Milchpulver	7. wie Nr. 1	mehr als 1,5 weniger als 26,0	
	8. teilentrahmtes Joghurtpulver	8. wie Nr. 1, jedoch aus fettarmem Joghurt	mehr als 1,5 weniger als 26,0	
	9. teilentrahmtes Kefirpulver	9. wie Nr. 1, jedoch aus fettarmem Kefir	mehr als 1,5 weniger als 26,0	
	10. Magermilchpulver	10. wie Nr. 1	höchstens 1,5	
	11. Magermilchjoghurtpulver	11. wie Nr. 1, jedoch aus Magermilchjoghurt	höchstens 1,5	
	12. Magermilchkefirpulver	12. wie Nr. 1, jedoch aus Magermilchkefir	höchstens 1,5	
	13. Buttermilchpulver	13. wie Spalte 1, IX b), jedoch ohne Verwendung von Milchzuckererzeugnissen und Lactase, aus Buttermilcherzeugnissen, mit höchstens 7 % Wassergehalt	höchstens 15,0	
	X. a) Molkenerzeugnis b) durch vollständiges oder teilweises Abscheiden des Eiweißes aus Milch hergestelltes Erzeugnis und die hieraus hergestellten Erzeugnisse, auch unter Verwendung von Lactase	1. Süßmolke	1. durch Abscheiden des Käsestoffes bei überwiegender Labeinwirkung gewonnenes Milchserum, auch unter Verwendung von Lactase	-
		2. Sauermolke	2. durch Abscheiden des Käsestoffes bei überwiegender Säureeinwirkung gewonnenes Milchserum, auch unter Verwendung von Lactase	-
3. Molkensahne (Molkenrahm)		3. bei Entrahmung von Molke anfallendes Erzeugnis, auch unter Verwendung von Lactase	mindestens 10,0	
4. Süßmolken-Pulver		4. durch weitgehenden Entzug des Wassers aus Süßmolke hergestelltes Erzeugnis mit höchstens 5 % Wasser, Gehalt an Milchzucker mindestens 70 %, auch unter Verwendung von Lactase	-	
5. Süßmolkenpulver, teilentzuckert		5. wie Nr. 4, jedoch geringerer Gehalt an Milchzucker durch teilweisen Entzug	-	

	6. Sauermolkenpulver	6. durch weitgehenden Entzug des Wassers aus Sauermolke oder nachgesäuerter Süßmolke hergestelltes Erzeugnis mit höchstens 6 % Wasser, Gehalt an Milchzucker mindestens 60 %, auch unter Verwendung von Lactase	-
	7. Sauermolkenpulver, teilentzuckert	7. wie Nr. 6, jedoch geringerer Gehalt an Milchzucker durch teilweisen Entzug	-
	8. entsalztes Molkenpulver	8. aus weitgehend entsalzter Süß- oder Sauermolke hergestelltes Süß- oder Sauermolkenpulver, Aschegehalt höchstens 2,5 %, Wassergehalt höchstens 6 %, auch unter Verwendung von Lactase	-
	9. eiweißangereichertes Molkenpulver	9. hergestellt aus Süß- oder Sauermolke durch weitgehenden Entzug von Wasser, nach Verfahren, die das Molkeneiweiß anreichern, Eiweißgehalt mindestens 22 %, Wassergehalt höchstens 8 %, auch unter Verwendung von Lactase	-
XI.			
a) Milchzuckererzeugnis	1. Milchzucker Arzneibuchqualität	1. wie Spalte 1, XI b), raffiniert, dem Arzneibuch in seiner jeweils gültigen Fassung entsprechend	-
b) aus Milch oder Molkenerzeugnissen durch Auskristallisieren oder andere Verfahren gewonnenes Kohlenhydrat, auch unter Verwendung von Lactase	2. Milchzucker	2. wie Spalte 1, XI b), mit mehr als 97 % Laktosemonohydrat	-
XII.			
a) Milcheiweißerzeugnis	1. Milcheiweiß	1. hergestellt aus entrahmter Milch nach Verfahren, die das Milcheiweiß in seiner Gesamtheit weitgehend von den übrigen Bestandteilen trennen; Eiweißgehalt mindestens 70 %, Wassergehalt höchstens 6 %, Aschegehalt höchstens 7 %, Milchzuckergehalt höchstens 15 %	höchstens 1,5
b) hergestellt aus entrahmter Milch, Buttermilch oder Molke nach den in Spalte 3 aufgeführten oder anderen Verfahren, die das Milcheiweiß in seiner Gesamtheit oder in Teilen von den übrigen Milchbestandteilen trennen, unbeschadet einer etwaigen vorherigen Behandlung mit	2. Wasserlösliches Milcheiweiß	2. wie Nr. 1, in Wasserlöslich	höchstens 1,5
	3. Säure-Nährkasein oder Nährkasein (Säurekasein)	3.	Wassergehalt, höchstens

<p>Ionenaustausch- und Konzentrationsverfahren; werden Labaustauschstoffe verwendet, müssen sie den Anforderungen des § 20 Abs. 5 der Käseverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 14. April 1986 (BGBl. I S. 412) entsprechen.</p>		<p>a) wie Spalte 1, XII b), jedoch aus entrahmter Milch; durch Fällung mit Hilfe von Säuren, Molke oder milchsäurebildenden Bakterienkulturen; gewaschen und getrocknet</p> <p>b) ohne Fremdgerüche; Farbe weiß bis cremeweiß; das Erzeugnis darf auch keinerlei Klumpen enthalten, die leichtem Druck widerstehen; m reinem Wasser unlöslich</p>	<p>10,0 % m/m Milchprotein geholt in der Trockenmasse, mindestens 90 % m/m davon Nährkaseingehalt, mindestens 95 % m/m Milchfettgehalt in der Trockenmasse, höchstens 2,25 % m/m titrierbare Säure, ausgedrückt in ml zehntelnormaler Natronlauge in g, höchstens 0,27 Aschegehalt (einschl. P₂O₅), höchstens 2,5 % m/m wasserfreier Milchzucker, höchstens 1 % m/m Sedimente (verbrannte Teilchen), höchstens 22,5 mg in 25 g</p>
	<p>4. Labnährkasein oder Nährkasein (Labnährkasein)</p>	<p>4.</p> <p>a) wie Spalte 1, XII b),jedoch aus entrahmter Milch, durch Fällung mit Hilfe von Lab oder sonstigen milchkoagulierenden Enzymen, gewaschen und getrocknet</p> <p>b) wie Nr. 3 b)</p>	<p>Wassergehalt, höchstens 10 % m/m Milchproteingehalt in der Trockenmasse, mindestens 84 % m/m davon Kaseingehalt, mindestens 95 % m/m Milchfettgehalt, in der Trockenmasse, höchstens 2 % m/m Aschegehalt (einschl. P₂O₅), mindestens 7,50 % m/m wasserfreier Milchzucker, höchstens 1 % m/m Sedimente (verbrannte Teilchen), höchstens 22,5 mg in 25g</p>
	<p>5. Nährkaseinat oder aufgeschlossenes Milcheiweiß (Kaseinat)</p>	<p>5.</p> <p>a) wie Spalte 1, XII b),</p>	<p>Wassergehalt, höchstens 8 % m/m</p>

		jedoch aus entrahmter Milch; durch Fällung mit Hilfe von Säuren, Molke oder milchsäurebildenden Bakterienkulturen; behandelt mit neutralisierenden Stoffen und Trocknung; oder aus Kasein, das mit neutralisierenden Stoffen behandelt wurde b) wie Nr. 3b),jedoch sehr geringes Aroma und sehr geringe Fremdgerüche, fast völlig löslich in destilliertem Wasser, ausgenommen Calciumkaseinat	Milchkaseingehalt in der Trockenmasse, mindestens 88 % m/m Milchfettgehalt in der Trockenmasse, höchstens 2,0 % m/m wasserfreier Milchzucker, höchstens 1,0 %m/m pH-Wert 6 bis 8 Sedimente (verbrannte Teilchen), höchstens 22,5 mg in 25 g
	6. Labkasein	6. wie Spalte 1, XII b), aus entrahmter Milch durch Labeinwirkung erhaltenes Erzeugnis mit mindestens 78 % Eiweiß (Faktor 6,37); nicht über 12 % Wasser	-
	7. Molkeneiweiß	7. hergestellt aus Süß- oder Sauermolke nach Verfahren, die das Molkeneiweiß anreichern; Eiweißgehalt mindestens 70 %, Wassergehalt höchstens 7 %, Aschegehalt höchstens 8 %, Milchzuckergehalt höchstens 15 %	-
XIII. (gestrichen)			
XIV.	1. Milchmischgetränk oder Vollmilch in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung des beigegebenen Lebensmittels	1. wie Spalte 1, XIV b), aus Vollmilch, flüssig	-
a) Milchmischerzeugnis oder Bezeichnung der jeweils verwendeten Gruppe in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung des beigegebenen Lebensmittels	2. Milchmischgetränk oder teilentrahmte (fettarme) Milch in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung des beigegebenen Lebensmittels	2. wie Nr. 1, jedoch aus teilentrahmter (fettarmer) Milch, flüssig	-
b) hergestellt aus Milch und/oder einem oder mehreren Milcherzeugnissen der Gruppen I bis V , ferner der Gruppe IX bei Getränken aus Automaten, auch unter Anreicherung mit Milcherzeugnissen der Gruppen X und XII , unter Zusatz beigegebener Lebensmittel, auch unter Verwendung färbender Lebensmittel, bis zu insgesamt 30 % der Füllmenge des Fertigerzeugnisses, zur	3. Milchmischgetränk aus entrahmter Milch (aus Magermilch) oder entrahmte Milch (Mager milch) in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung des beigegebenen Lebensmittels	3. wie Nr. 1, jedoch aus entrahmter Milch(Magermilch), flüssig	-
	4. Bezeichnung der Standardsorte der Gruppen I bis V in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung des beigegebenen Lebensmittels	4. wie Spalte 1, XIV b), aus einer Standardsorte der Gruppe I bis IV , jeweils ohne Wärmebehandlung nach der Fermentation, sowie einer Standardsorte der Gruppe V .	-

Herstellung im Automaten auch ganz oder teilweise getrocknet, ausgenommen: Speiseeis, Halberzeugnis; für Speiseeis, Puddings, Milchreis, Cremes, Soßen, Suppen			
XV. a) Molkenmischerzeugnis	1. Molke in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung des beigegebenen Lebensmittels	1. wie Spalte 1, XVI b), jedoch aus Molke	
b) hergestellt aus Molkenerzeugnissen der Gruppe X, auch unter Verwendung färbender Lebensmittel und Lactase und/oder angereichert mit Milcheiweißerzeugnissen, unter Zusatz beigegebener Lebensmittel, wobei der Anteil der Molkenerzeugnisse größer ist als die Summe der anderen Anteile, zur Herstellung in Automaten auch ganz oder teil weise getrocknet	2. Molkensahne (Molkenrahm) in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung des beigegebenen Lebensmittels	2. wie Spalte 1, XVI b), jedoch aus Molkensahne (Molkenrahm)	
XVI. a) Milchfetterzeugnis	1. Butterreinfett (wasserfreies Butterfett, wasserfreies Milchfett, Butterschmalz)	1. wie Spalte 1, XVII b), durch Abtrennen der fettfreien Trockenmasse, Höchstgehalt an freien Fettsäuren: 0,35 %, bei Herstellung aus Sauerrahmbutter 0,45 % (als Ölsäure berechnet), Peroxidhöchstwert: 0,2 mEqu O ₂ /kg Fett, Höchstwassergehalt: 0,1 %, ohne Auftrennen in unterschiedliche Erweichungsbereiche	mindestens 99,8
b) hergestellt aus Milch, Sahne durch Abtrennen von Buttermilch und/oder Butter durch Abtrennen von Wasser und Einstellen der fettfreien Trockenmasse, flüssig oder teilkristallisiert, auch unter Verwendung von Inertgas, auch durch Auftrennen in unterschiedliche Erweichungs- und Erstarrungsbereiche, Fettgehalt mehr als 90 %	2. Butterfett (Butteröl)	2. wie Nr. 1, jedoch Höchstgehalt an freien Fettsäuren: 0,5 % (als Ölsäure berechnet), Peroxidhöchstwert: 0,5 mEqu O ₂ /kg Fett, Höchstwassergehalt: 0,2 %	mindestens 96
	3. Butterfett fraktioniert	3. wie Nr. 1, fraktioniert mittels Kristallisation	mindestens 99,8

des Milcheiweißes	(zu § 2 Abs. 1 a)
--------------------------	-----------------------------------

Das Trennen der Milcheiweißstoffe von anderen Milchinhaltstoffen durch Membranfilterprozesse [3](#) darf nur mit Apparaten erfolgen,

- die für einen Dauerbetrieb im pH-Bereich von 2 bis 11 und bei Temperaturen von mindestens 65 °C ausgelegt sind,
- die in diesem pH-Bereich und bei Temperaturen bis zu 80 °C mit molkereiüblichen Mitteln wirksam zu reinigen und zu desinfizieren sind.

Defekte Membranen oder Module müssen erkennbar und ohne besondere Schwierigkeiten auswechselbar sein.

Reinigung und Desinfektion müssen auch auf der Permeatseite voll wirksam sein.

Für die Ultrafiltration dürfen nur Milch und Milcherzeugnisse verwendet werden, die nach einem der in Anlage 6 Nr. [2](#) der Milchverordnung genannten oder diesen in der Wirkung gleichwertigen Verfahren wärmebehandelt worden sind.

In dieser Weise ist auch das Retentat vor der Verwendung als Lebensmittel wärmezubehandeln; die Wärmebehandlung kann entfallen, wenn die unter Verwendung des Retentates hergestellten Lebensmittel entsprechend behandelt werden oder das Retentat bei kontrollierbaren Betriebstemperaturen von mindestens 55 °C gewonnen worden ist.

Zugelassene Zusatzstoffe	Anlage 2 (zu § 5 Abs. 1)
---------------------------------	--

1. Die in § 1a Abs. 1 der Verordnung über vitaminisierte Lebensmittel genannten Zusatzstoffe zur Vitaminisierung von Trockenmilcherzeugnissen, Milchlischerzeugnissen und Molkenlischerzeugnissen.
2. Vitamin A-acetat und Vitamin A-palmitat zur Vitaminisierung von Milchstreichfetterzeugnissen bis zu insgesamt 5 Milligramm auf ein Kilogramm, berechnet als Retinol (Vitamin A-Alkohol).
3. Ergocalciferol, Cholecalciferol und Cholecalciferol-Cholesterin zur Vitaminisierung von Milchstreichfetterzeugnissen bis zu insgesamt 12,5 Mikrogramm auf ein Kilogramm, berechnet als Calciferol.

Analysenmethoden**Anlage 3**
(zu § [5b](#) Abs. 1)

Die anzuwendende Methode ist aus der nachstehenden Aufstellung zu ersehen. Die Beschreibung der Analysenmethoden ergibt sich aus der Amtlichen Sammlung von Verfahren zur Probenahme und Untersuchung nach § [35](#) Lebensmittel und Bedarfsgegenstände-gesetz ⁴ unter der angegebenen Gliederungsnummer

Milcherzeugnis	Merkmal	Methode	Stand
I. Ungezuckerte Kondensmilcherzeugnisse	1. Milchtrockenmasse	L 02.06.E (EG) und 1 (EG)	Januar 1981
	2. Fettgehalt	L 02.06.E (EG) und 3 (EG)	Januar 1981
	3. Probenahme	L 02.06-9 (EG) - 11 (EG)	Mai 1988
II. Gezuckerte Kondensmilcherzeugnisse	1. Milchtrockenmasse	L 02.06.E (EG) und 1 (EG)	Januar 1981
	2. Fettgehalt	L 02.06.E (EG) und 3 (EG)	Januar 1981
	3. Saccharosegehalt	L 02.06.E (EG) und 5 (EG)	Januar 1981
	4. Probenahme	L 02.06-9 (EG) - 11 (EG)	Mai 1988
III. Trockenmilcherzeugnisse	1. Wassergehalt	L 02.06.E (EG) und 2 (EG)	Januar 1981
	2. Fettgehalt	L 02.06.E (EG) und 4 (EG)	Januar 1981
	3. Milchsäure- und Lactatgehalt zur Überprüfung des Verbots der Verwendung von Neutralisierungsmitteln	L 02.06.E (EG) und 6 (EG)	Januar 1981
	4. Phosphatase-Aktivität zur Überprüfung der erforderlichen Wärmebehandlung	L 02.06.E (EG) und 7 (EG) oder 8 (EG)	Januar 1981
	5. Probenahme	L 02.06-9 (EG) - 11 (EG)	Mai 1988
IV. Säurekasein	1. Wassergehalt	L 02.09 - 4	Mai 1986
	2. Eiweißgehalt	L 02.09 - 5	Mai 1986
	3. titrierbare Säure	L 02.09 - 1	Mai 1986
	4. Asche (P ₂ O ₅ eingeschlossen)	L 02.09 - 2	Mai 1986
	5. Probenahme	L 02.09 - 7 (EG)	März 1987
V. Labkasein	1. Wassergehalt	L 02.09 - 4	Mai 1986
	2. Eiweißgehalt	L 02.09 - 5	Mai 1986
	3. Asche (P ₂ O ₅ eingeschlossen)	L 02.09 - 3	Mai 1986
	4. Probenahme	L 02.09 - 7 (EG)	März 1987
VI. Kaseinat	1. Wassergehalt	L 02.09 - 4	Mai 1986
	2. Eiweißgehalt	L 02.09 - 5	Mai 1986
	3. pH-Wert	L 02.09 - 6	Mai 1986
	4. Probenahme	L 02.09 - 7 (EG)	März 1987

1) Gemäß Art. 25 dieser VO gilt folgende Übergangsregelung (geänd. durch 1. ÄndVO v. 16.10.1998, BGBl. I S. 3175): An. 25. Verordnung über den Übergang auf das neue

Zusatzstoffrecht. Bis zum 28. Oktober 1998 dürfen Lebensmittel sowie Erzeugnisse, die dem Weingesetz vom 8. Juli 1994 (BGBl. I S. 1467) unterliegen, die den durch die Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe neu erlassenen oder geänderten Vorschriften nicht entsprechen, nach den bis zum 6. Februar 1998 geltenden Vorschriften hergestellt, behandelt oder gekennzeichnet und bis zum Abbau der Vorräte in den Verkehr gebracht werden. Satz 1 gilt für die Zusatzstoff-Verkehrsverordnung vom 10. Juli 1984 (BGBl. I S. 897), zuletzt geändert durch Artikel 2 der Verordnung vom 22. Dezember 1993 (BGBl. I S. 2092) nur insoweit, als in der Zusatzstoff-Verkehrsverordnung vom 29. Januar 1998 (BGBl. I S. 230, 269) keine Reinheitsanforderungen für die Zusatzstoffe geregelt sind. Eis zum Erlaß anderweitiger bundesrechtlicher Vorschriften dürfen abweichend von Satz 1 Lebensmittel mit Zusatzstoffen, die zu anderen als technologischen Zwecken bestimmt sind, nach den Vorschriften hergestellt, behandelt, gekennzeichnet und in den Verkehr gebracht werden, die am 5. Februar 1998 gegolten haben.

2) Die Verpflichtungen aus der Richtlinie [98/34/EG](#) des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. Juni 1998 über ein Informationsverfahren auf dem Gebiet der Normen und technischen Vorschriften (ABl. EG Nr. L 204 S. 37) sind beachtet worden.

3) Umkehrosmose- und Elektrodialyseverfahren gelten nicht als Membranfilterprozesse.

4) Zu beziehen durch Beuth-Verlag GmbH, Berlin und Köln.