

Verordnung über Milcherzeugnisse (Milcherzeugnisverordnung - MilchErzV)

MilchErzV

Ausfertigungsdatum: 15.07.1970

Vollzitat:

"Milcherzeugnisverordnung vom 15. Juli 1970 (BGBl. I S. 1150), die zuletzt durch Artikel 4 der Verordnung vom 26. April 2023 (BGBl. 2023 I Nr. 115) geändert worden ist"

Stand: Zuletzt geändert durch Art. 4 V v. 26.4.2023 I Nr. 115

Fußnote

- (+++ Textnachweis Geltung ab: 11.12.1987 +++)
- (+++ Zur Anwendung vgl. § 7b +++)
- (+++ Maßgaben aufgrund des EinigVtr vgl. MilchV Anhang EV +++)
- (+++ Zur Anwendung im Beitrittsgebiet vgl. für die Zeit vom 3.10.1990 bis 31.12.1990 V v. 28.9.1990 I 2117 (EGRÜbLV) u. für die Zeit ab 1.1.1991 V v. 18.12.1990 I 2915 (EGRechtÜbLV) +++)
- (+++ Amtliche Hinweise des Normgebers auf EG-Recht:
 - Umsetzung der
EGRL 114/2001 (CELEX Nr: 32001L0114) vgl. V v. 23.6.2003 I 1052
 - Umsetzung der
EGRL 61/2007 (CELEX Nr: 32007L0061) vgl. V v. 21.12.2007 I 3282 +++)

Überschrift: IdF d. Art. 1 Nr. 1 V v. 3.12.1987 I 2443 mWv 11.12.1987

Eingangsformel

Mit Zustimmung des Bundesrates verordnen
auf Grund der §§ 37 und 52 Abs. 1 Satz 1 des Milchgesetzes vom 31. Juli 1930 (Reichsgesetzbl. I S. 421),
zuletzt geändert durch das Einführungsgesetz zum Gesetz über Ordnungswidrigkeiten vom 24. Mai 1968
(Bundesgesetzbl. I S. 503), in Verbindung mit Artikel 129 Abs. 1 des Grundgesetzes der Bundesminister für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Jugend, Familie und
Gesundheit nach Anhörung eines Sachverständigenbeirates,
hinsichtlich des § 1 Abs. 1, § 2 Abs. 1 und § 8 auch auf Grund des § 5 Nr. 4 und 5 des Lebensmittelgesetzes in der
Fassung der Bekanntmachung vom 17. Januar 1936 (Reichsgesetzbl. I S. 17), zuletzt geändert durch das Gesetz
zur Änderung des Lebensmittelgesetzes vom 8. September 1969 (Bundesgesetzbl. I S. 1590), in Verbindung mit
Artikel 129 Abs. 1 des Grundgesetzes der Bundesminister für Jugend, Familie und Gesundheit gemeinsam mit
dem Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
und
hinsichtlich des § 5 auf Grund des § 5a Abs. 1 Nr. 1, 2 und 6, Abs. 2 und 3 des Lebensmittelgesetzes der
Bundesminister für Jugend, Familie und Gesundheit im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten und dem Bundesminister für Wirtschaft:

§ 1 Anwendungsbereich

(1) Milcherzeugnisse im Sinne dieser Verordnung sind die in der Anlage 1 bezeichneten Erzeugnisse, soweit sie zur Verwendung als Lebensmittel bestimmt sind.

(2) Die 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.

§ 1a Begriffsbestimmungen

(1) Milchretentat im Sinne dieser Verordnung ist das Erzeugnis, das durch Konzentrieren von Milcheiweiß mit Hilfe der Ultrafiltration von Milch, teilentrahmter Milch oder Magermilch gewonnen wird.

(2) Milchpermeat im Sinne dieser Verordnung ist das Erzeugnis, das durch Entzug von Milcheiweißen und Milchfett aus Milch, teilentrahmter Milch oder Magermilch mit Hilfe der Ultrafiltration entsteht.

§ 2 Anforderungen an die Herstellung und Verpackung

(1) Ungezuckerte Kondensmilch der Gruppe VII der Anlage 1 darf nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie nach einem Verfahren wärmebehandelt worden ist, das den Anforderungen des Anhangs III Abschnitt IX Kapitel II Teil II der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. EU Nr. L 139 S. 55, Nr. L 226 S. 22), zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1662/2006 der Kommission vom 6. November 2006 (ABl. EU Nr. L 320 S. 1), entspricht.

(1a) (weggefallen)

(1b) (weggefallen)

(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 Grad C unterzogen werden, sowie
 - b) Milchmischerzeugnissen und Molkenmischerzeugnissen,
3. Vitamine und Mineralstoffe nach Maßgabe der Verordnung (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Dezember 2006 über den Zusatz von Vitaminen und Mineralstoffen sowie bestimmten anderen Stoffen zu Lebensmitteln (ABl. EU Nr. L 404 S. 26) in der jeweils geltenden Fassung bei Erzeugnissen der Gruppen VII bis IX, XIV und XV der Spalte 1 der Anlage 1 sowie den Standardsorten der Gruppen VII und VIII und den Standardsorten Nr. 1, 4, 7 und 10 der Gruppe IX der Anlage 1,
4. Inulin bei Milchmischerzeugnissen der Gruppe XIV der Anlage 1.

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)

(4) Milcherzeugnisse, bei deren Herstellung die Vorschriften 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 (weggefallen)

-

§ 3 Allgemeine Kennzeichnungsvorschriften

(1) Milcherzeugnisse dürfen nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie nach den Vorschriften dieser Verordnung gekennzeichnet sind.

(2) Bei Milcherzeugnissen in Fertigpackungen im Sinne des § 42 Absatz 1 des Mess- und 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 Verpackers oder eines in der Europäischen Union 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 Sahneerzeugnissen ist das Verzeichnis der Zutaten nur für andere Zutaten als die für die Herstellung notwendigen Milchinhaltsstoffe, Enzyme und Mikroorganismenkulturen erforderlich mit dem Hinweis, daß es sich nur um weitere Zutaten handelt; Zutaten der Anlage 3 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung sind stets anzugeben, es sei denn, die Verkehrsbezeichnung des Lebensmittels lässt auf das Vorhandensein der jeweiligen Zutat schließen,
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 Grad C zu berechnen,
5.
 - a) sofern Milcherzeugnisse einer Wärmebehandlung nach Anhang III Abschnitt IX Kapitel II Teil II der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 unterzogen wurden, die Angabe
 - aa) "ultrahocherhitzt" bei einem Verfahren, das dem Verfahren nach Anhang III Abschnitt IX Kapitel II Teil II Nr. 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 entspricht; bei ungezuckerten Kondensmilcherzeugnissen kann stattdessen die Bezeichnung "Ultrahocherhitzung" verwendet werden,
 - bb) "wärmebehandelt" bei einer sonstigen Wärmebehandlung von mehr als 50 °C, ausgenommen eine einmalige Pasteurisierung bei Sahneerzeugnissen, die einem Verfahren nach Anhang III Abschnitt IX Kapitel II Teil II Nr. 1 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 entspricht;
 - b) bei Milcherzeugnissen, die nicht wärmebehandelt wurden, ist eine Wärmebehandlung des zur Herstellung verwendeten Milcherzeugnisses nach Buchstabe a anzugeben, sofern dieses einer Wärmebehandlung unterzogen wurde.
6. zusätzlich die Angaben nach § 4 Abs. 1.

(2a) (weggefallen)

(2b) (weggefallen)

(3) Die Verkehrsbezeichnung ist

1. bei Milcherzeugnissen der Standardsorten die entsprechende Bezeichnung nach Spalte 2 der Anlage 1 und
2. bei Milcherzeugnissen, die nicht den Voraussetzungen einer Standardsorte 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.

(4) Bei Fertigpackungen, deren größte Einzelfläche weniger als 10 qcm 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 § 43 Absatz 1 des Mess- und 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 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 Nummer 4 und 5 sowie nach § 4 Absatz 1 Nummer 1 oder 2, 4 und 5 nur auf der Sammelpackung angebracht zu werden.

(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 Kennzeichnungsvorschriften

(1) Die Kennzeichnung muß ferner enthalten

1. bei Milcherzeugnissen, sofern es sich nicht um Buttermilch, Reine Buttermilch, Molkenerzeugnisse und Molkenmischerzeugnisse mit Ausnahme von Molkensahne und Molkenmischerzeugnissen aus Molkensahne, oder um 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 Milchmischerzeugnissen 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. (weggefallen)
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) Wird bei einem Milcherzeugnis im Sinne der Anlage 1 der Laktosegehalt verringert, darf der Hinweis auf das Nichtvorhandensein von Laktose nur erfolgen, soweit der Laktosegehalt nach Maßgabe der nach § 64 Absatz 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches in seiner jeweils geltenden Fassung für die Feststellung von Laktose veröffentlichten Prüfungsmethode unter 0,1 Gramm je 100 Gramm des Fertigerzeugnisses liegt und die Kennzeichnung die Angabe „Laktosegehalt: unter 0,1 g/100 g“ oder eine inhaltsgleiche Angabe enthält.

§ 5 Verwendung von Vitaminen

(1) Bei der Herstellung von Milcherzeugnissen dürfen die in Anlage 2 aufgeführten Vitamine für die dort bezeichneten Zwecke verwendet werden. Der Gehalt an den Vitaminen darf die in der Anlage 2 angegebenen Höchstmengen nicht überschreiten.

(2) Milchstreichfetterzeugnisse im Sinne der Nummern 2 und 3 der Anlage 2 sind Milchstreichfette im Sinne des Abschnittes A Nummer 2 bis 4 der Anlage II des Anhangs VII der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 (ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671; L 189 vom 27.6.2014, S. 261; L 130 vom 19.5.2016, S. 18; L 34 vom 9.2.2017, S. 41; L 106 vom 6.4.2020, S. 12), die zuletzt durch die Verordnung (EU) 2017/2393 (ABl. L 350 vom 29.12.2017, S. 15) geändert worden ist.

(3) Die in Anlage 2 aufgeführten Vitamine dürfen auch zur Herstellung von beigegebenen Lebensmitteln verwendet werden.

(4) Abweichend von § 16 Absatz 1 Satz 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes besteht nicht die Verpflichtung, den Gehalt an den nach den Absätzen 1 und 3 verwendeten Vitaminen kenntlich zu machen. § 3 Absatz 2 Nummer 3 bleibt unberührt.

§ 5a

-

§ 5b Analysenmethoden

(1) Bei den in Anlage 3 genannten Milcherzeugnissen 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 Milcherzeugnisse (ausländische Milcherzeugnisse), die nicht den Vorschriften dieser Verordnung entsprechen, dürfen vorbehaltlich des Absatzes 2 in den Verkehr gebracht werden, wenn sie nach den Rechtsvorschriften des Herstellungslandes hergestellt und dort verkehrsfähig 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 Ordnungswidrigkeiten

(1) Nach § 58 Abs. 1 Nr. 18, Abs. 4 bis 6 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches wird bestraft, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 2 Abs. 1 ungezuckerte Kondensmilch in den Verkehr bringt.

(2) Nach § 59 Abs. 1 Nr. 21 Buchstabe a des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches wird bestraft, wer bei dem Herstellen von Milcherzeugnissen, die dazu bestimmt sind, in den Verkehr gebracht zu werden, Vitamine über die in § 5 Abs. 1 Satz 2 festgesetzten Höchstmengen hinaus verwendet.

(2a) Nach § 59 Abs. 1 Nr. 21 Buchstabe a des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches 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 2a bezeichnete Handlung fahrlässig begeht, handelt nach § 60 Absatz 1 Nummer 2 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches ordnungswidrig.

(4) Ordnungswidrig im Sinne des § 60 Absatz 2 Nummer 26 Buchstabe a des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 2 Absatz 5 ein dort genanntes Erzeugnis in den Verkehr bringt.

(5) Ordnungswidrig im Sinne des § 60 Abs. 2 Nr. 26 Buchstabe a des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 3 Abs. 1 in Verbindung mit Abs. 2 Nr. 1 bis 5, Absatz 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 § 9 Absatz 2 Nummer 2 des Milch- und Margarinegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. Milcherzeugnisse entgegen § 2 Abs. 2 herstellt oder entgegen § 2 Absatz 4 in den Verkehr bringt oder
2. entgegen § 3 Abs. 1 in Verbindung mit Absatz 2 Nummer 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 Anpassung an die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 und an die Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung

(1) Diese Verordnung ist nicht anzuwenden, soweit ihre Bestimmungen entgegenstehen aus

1. der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission (ABl. L 304 vom 22.11.2011, S. 18; L 331 vom 18.11.2014, S. 41; L 50 vom 21.2.2015, S. 48; L 266 vom 30.9.2016, S. 7) in der jeweils geltenden Fassung oder
2. den auf die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 gestützten Rechtsakten der Europäischen Union.

(2) Werden Milcherzeugnisse in einer in § 4 der Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung geregelten Form der Abgabe in den Verkehr gebracht, so ist diese Verordnung nur vorbehaltlich des § 4 der Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung anzuwenden.

(3) Soweit in dieser Verordnung auf die Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung oder Vorschriften der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung verwiesen wird, ist die Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung in der bis zum 12. Juli 2017 geltenden Fassung weiter anzuwenden. Die Absätze 1 und 2 bleiben unberührt.

§ 8 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am Tage nach der Verkündung in Kraft.

Anlage 1 (zu § 1 Abs. 1)

(Fundstelle des Originaltextes: BGBl. I 1970, 1154 - 1159;
bzgl. der einzelnen Änderungen vgl. Fußnote)

Gruppe		Standardsorte					
1		2		3		4	
a) Bezeichnung		Bezeichnung		Herstellungsweise, besondere Merkmale		Fettgehalt in 100 Gewichtsteilen, sonstige Zusammensetzung	
b) Herstellungsweise							
I.	a) Sauermilcherzeugnis	1.	Sauermilch (Trinksauermilch)	1.	wie Spalte 1, I b), aus Milch ohne Anreicherung mit Milcheiweißerzeugnissen ohne Wärmebehandlung nach der Fermentation	mindestens 3,5	
	b) hergestellt aus Milch oder Sahne unter Verwendung von mesophile Milchsäurebakterienkulturen, auch unter Erhöhung der Milchtrockenmasse und/ oder angereichert mit Milcheiweißerzeugnissen, auch unter Verwendung von Laktase	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, fettarme 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 0,5	
		6.	Sauermilch entrahmt dickgelegt (Dickmilch entrahmt, Dickmagermilch, Setzmilch entrahmt, Setzmagermilch)	6.	wie Nr. 5, jedoch dickgelegt	höchstens 0,5	

Gruppe		Standardsorte			
1		2	3		4
a) Bezeichnung b) Herstellungsweise		Bezeichnung	Herstellungsweise, besondere Merkmale		Fettgehalt in 100 Gewichtsteilen, sonstige Zusammensetzung
		7. Sahnesauermilch (Rahmsauermilch, saure Sahne, Sauerrahm)	7.	wie Nr. 1, jedoch aus Sahne, auch unter Ein- Stellung 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 Fermentation, innerhalb von 24 Stunden nach der Herstellung am Ort der Herstellung verpackt	mindestens 30
II.	a) Joghurtherzeugnis b) hergestellt aus Milch oder Sahne, wobei im verzehrfertigen Erzeugnis hierfür	1. Joghurt	1.	wie Spalte 1, II b), Reifungskulturen überwiegend bestehend aus Streptococcus thermophilus und Lactobacillus bulgaricus, ohne Anreicherung mit Milcheiweißerzeugnissen und	mindestens 3,5

Gruppe		Standardsorte				
1		2	3		4	
a) Bezeichnung b) Herstellungsweise		Bezeichnung	Herstellungsweise, besondere Merkmale		Fettgehalt in 100 Gewichtsteilen, sonstige Zusammensetzung	
spezifische thermophile Reifungskulturen, deren Wachstumsoptimum bei über 42 Grad C liegt, überwiegen müssen, auch unter Erhöhung der Milchtrockenmasse und/oder angereichert mit Milcheiweißerzeugnissen, auch unter Verwendung von Laktase		2.	Fettarmer Joghurt	2.	ohne Wärmebehandlung nach der Fermentation wie Nr. 1	mindestens 1,5 höchstens 1,8
		3.	Joghurt aus entrahmter Milch (Magermilchjoghurt)	3.	wie Nr. 1	höchstens 0,5
		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 0,5
		8.	Sahnejoghurt mild (Rahmjoghurt mild)	8.	wie Nr. 5, jedoch aus Sahne, auch unter Einstellung des Fettgehaltes	mindestens 10,0
		III.	a) Kefirerzeugnis	1.	Kefir	1.

Gruppe		Standardsorte			
1		2	3	4	
a) Bezeichnung b) Herstellungsweise		Bezeichnung	Herstellungsweise, besondere Merkmale	Fettgehalt in 100 Gewichtsteilen, sonstige Zusammensetzung	
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, auch unter Verwendung von Laktase			hergestellten Kultur, die alle charakteristischen Mikroorganismen des Kefirknöllchens enthalten muß, so daß im verzehrsfertigen 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		
	2.	fettarmer Kefir	2.	wie Nr. 1	mindestens 1,5 höchstens 1,8
	3.	Kefir aus entrahmter Milch (Magermilchkefir)	3.	wie Nr. 1	höchstens 0,5
	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, III b), jedoch aus Milch, mit spezifischen, von Kefirknöllchen abgeleiteten Kulturen mit Milchsäurestreptokokken und Lactobacillen, ohne Anreicherung mit Milcheiweißerzeugnissen und	mindestens 3,5

Gruppe		Standardsorte			
1		2	3		4
a) Bezeichnung b) Herstellungsweise		Bezeichnung	Herstellungsweise, besondere Merkmale		Fettgehalt in 100 Gewichtsteilen, sonstige Zusammensetzung
			ohne Wärmebehandlung nach der Fermentation		
		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 0,5
		8. Sahnekefir mild (Rahmkefir mild)	8.	wie Nr. 5, jedoch aus Sahne, auch unter Einstellung des Fettgehaltes	mindestens 10,0
IV.	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	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
		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

Gruppe		Standardsorte			
1		2	3		4
a) Bezeichnung b) Herstellungsweise		Bezeichnung	Herstellungsweise, besondere Merkmale		Fettgehalt in 100 Gewichtsteilen, sonstige Zusammensetzung
Milcheiweißerzeugnissen, auch unter Zusatz von Sahne, auch unter Verwendung von Laktase					
V.	a) Sahneerzeugnis (Rahmerzeugnis) b) hergestellt aus Milch durch Abscheiden von Magermilch oder Einstellung des Fettgehaltes auf mindestens 10% Fett, auch angereichert mit Milcheiweißerzeugnissen, auch unter Verwendung von Laktase	1. Kaffeesahne (Trinksahne, Kaffeerahm, Sahne, Rahm) 2. 3. Schlagsahne (Schlagrahm)	1. 3.	wie Spalte 1, V b), jedoch ohne Anreicherung mit Milcheiweißerzeugnissen wie Nr. 1, schlagfähig, auch unter Erhöhung der Milchtrockenmasse	mindestens 10,0 mindestens 30,0
VI.	(weggefallen)				
VII.	a) ungezuckerte Kondensmilcherzeugnisse b) hergestellt aus Milch, auch unter Zusatz von Sahne und/oder Trockenmilcherzeugnissen, durch teilweisen Entzug	1. Kondensmilch mit hohem Fettgehalt (kondensierte Kaffeesahne) 2. Kondensmilch (kondensierte Vollmilch)	1. 2.	wie Spalte 1, VII b), gesamte Milchtrockenmasse mindestens 26,5 GHT wie Nr. 1, gesamte Milchtrockenmasse mindestens 25,0 GHT	mindestens 15,0 mindestens 7,5

Gruppe		Standardsorte					
1		2		3		4	
a) Bezeichnung b) Herstellungsweise		Bezeichnung		Herstellungsweise, besondere Merkmale		Fettgehalt in 100 Gewichtsteilen, sonstige Zusammensetzung	
des Wassers eingedickt und durch Wärmebehandlung keimfrei gemacht, wobei der Zusatz von Trockenmilcherzeugnissen 25% des Trockenmasseanteils des Fertigerzeugnisses nicht überschreiten darf; auch unter Einstellung des Eiweißgehaltes der verwendeten Milch auf mindestens 34 GHT bezogen auf die fettfreie Trockenmasse, durch Zugabe von Milchretentat, Milchpermeat und/oder Laktose und/oder Entzug von Milchbestandteilen, jedoch ohne Änderung des Verhältnisses von Molkeneiweiß zu Kasein in der standardisierten Milch		3.	teiltrahmte Kondensmilch	3.	wie Nr. 1, gesamte Milchtrockenmasse mindestens 20,0 GHT	mindestens 1,0 weniger als 7,5	
		4.	Kondensmagermilch (kondensierte Magermilch)	4.	wie Nr. 1, gesamte Milchtrockenmasse mindestens 20,0 GHT	höchstens 1,0	
VIII.	a) gezuckerte Kondensmilcherzeugnisse	1.	gezuckerte Kondensmilch	1.	wie Spalte 1, VIII b), gesamte Milchtrockenmasse mindestens 28,0 GHT	mindestens 8,0	

Gruppe	Standardsorte		
1	2	3	4
a) Bezeichnung b) Herstellungsweise	Bezeichnung	Herstellungsweise, besondere Merkmale	Fettgehalt in 100 Gewichtsteilen, sonstige Zusammensetzung
<p>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; auch unter Einstellung des Eiweißgehaltes der verwendeten Milch auf mindestens 34 GHT bezogen auf die fettfreie Trockenmasse, durch Zugabe von Milchretentat, Milchpermeat und/oder</p>	<p>(gezuckerte kondensierte Vollmilch)</p> <p>2. gezuckerte teilentrahmte Kondensmilch (gezuckerte teilentrahmte kondensierte Milch)</p> <p>3. gezuckerte Kondensmagermilch (gezuckerte kondensierte Magermilch)</p>	<p>2. wie Nr. 1, gesamte Milchtrockenmasse mindestens 24,0 GHT</p> <p>3. wie Nr. 1, gesamte Milchtrockenmasse mindestens 24,0 GHT</p>	<p>mindestens 1,0 weniger als 8,0</p> <p>höchstens 1,0</p>

Gruppe		Standardsorte			
1		2	3		4
a) Bezeichnung b) Herstellungsweise		Bezeichnung	Herstellungsweise, besondere Merkmale		Fettgehalt in 100 Gewichtsteilen, sonstige Zusammensetzung
Laktose und/oder Entzug von Milchbestandteilen, jedoch ohne Änderung des Verhältnisses von Molkeneiweiß zu Kasein in der standardisierten Milch					
IX.	a) Trockenmilcherzeugnisse	1. Milchpulver mit hohem Fettgehalt (Sahnepulver, Rahmpulver)	1.	wie Spalte 1, IX b), jedoch ohne Verwendung von Lactase, aus ungesäuerter Milch und/oder Sahneerzeugnissen, mit höchstens 5% Wassergehalt	mindestens 42,0
	b) hergestellt aus Milch, auch mit Milchsäurebakterienkulturen oder spezifischen Milchsäurebakterienkulturen (Joghurtkulturen) oder Kefirkulturen gesäuert, oder Sahneerzeugnissen, durch weitergehenden Entzug des Wassers getrocknet, mit einem Wassergehalt von höchstens 5% im Enderzeugnis, auch unter Verwendung von Milchzuckererzeugnissen bis zu 32% des Gesamterzeugnisses zur	2. Joghurtpulver mit hohem Fettgehalt (Sahnejoghurtpulver, Rahmjoghurtpulver)	2.	wie Nr. 1, jedoch aus Sahnejoghurt (Rahmjoghurt), auch unter Verwendung von Laktase	mindestens 42,0
		3. Kefirpulver mit hohem Fettgehalt (Sahnekefirpulver, Rahmkefirpulver)	3.	wie Nr. 1, jedoch aus Sahnekefir (Rahmkefir), auch unter Verwendung von Laktase	mindestens 42,0
		4. Milchpulver (Vollmilchpulver)	4.	wie Nr. 1	mindestens 26,0
		5. Joghurtpulver	5.	wie Nr. 1, jedoch aus Joghurt, auch unter Verwendung von Laktase	mindestens 26,0

Gruppe		Standardsorte					
1		2		3		4	
a) Bezeichnung		Bezeichnung		Herstellungsweise, besondere Merkmale		Fettgehalt in 100 Gewichtsteilen, sonstige Zusammensetzung	
b) Herstellungsweise							
Verwendung als Zusatz zu Getränken; auch unter Verwendung von Lactase; auch unter Einstellung des Eiweißgehaltes der verwendeten Milch auf mindestens 34 GHT bezogen auf die fettfreie Trockenmasse, durch Zugabe von Milchretentat, Milchpermeat und/oder Laktose und/oder Entzug von Milchbestandteilen, jedoch ohne Änderung des Verhältnisses von Molkeneiweiß zu Kasein in der standardisierten Milch	6.	Kefirpulver	6.	wie Nr. 1, jedoch aus Kefir, auch unter Verwendung von Laktase	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, auch unter Verwendung von Laktase	mehr als 1,5 weniger als 26,0		
	9.	teilentrahmtes Kefirpulver	9.	wie Nr. 1, jedoch aus fettarmem Kefir, auch unter Verwendung von Laktase	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, auch unter Verwendung von Laktase	höchstens 1,5		
	12.	Magermilchkefirpulver	12.	wie Nr. 1, jedoch aus Magermilchkefir, auch unter Verwendung von Laktase	höchstens 1,5		
	13.	Buttermilchpulver	13.	wie Spalte 1, IX b), jedoch ohne Verwendung von Milchzuckererzeugnissen, aus Buttermilcherzeugnissen, mit höchstens 7% Wassergehalt, auch unter Verwendung von Laktase	höchstens 15,0		
X.	a) Molkenerzeugnis	1.	Süßmolke	1.	durch Abscheiden des Käsestoffes bei über wiegender Labeinwirkung		

Gruppe		Standardsorte			
1		2	3		4
a) Bezeichnung b) Herstellungsweise		Bezeichnung	Herstellungsweise, besondere Merkmale		Fettgehalt in 100 Gewichtsteilen, sonstige Zusammensetzung
b) durch vollständiges oder teilweises Abscheiden des Eiweißes aus Milch hergestelltes Erzeugnis und die hieraus hergestellten Erzeugnisse, auch unter Verwendung von Lactase		2.	Sauermolke	2.	gewonnenes Milchserum, auch unter Verwendung von Lactase
		3.	Molkensahne (Molkenrahm)	3.	durch Abscheiden des Käsestoffes bei überwiegender Säureeinwirkung gewonnenes Milchserum, auch unter Verwendung von Lactase
		4.	Süßmolkenpulver	4.	bei Entrahmung von Molke anfallendes Erzeugnis, auch unter Verwendung von Lactase
		5.	Süßmolkenpulver, teilentzuckert	5.	durch weitgehenden Entzug des Wassers aus Süßmolke hergestelltes Erzeugnis mit höchstens 5% Wasser, Gehalt an Milchzucker mindestens 70%, auch unter Verwendung von Lactase
		6.	Sauermolkenpulver	6.	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
					mindestens 10,0

Gruppe		Standardsorte					
1		2		3		4	
a) Bezeichnung b) Herstellungsweise		Bezeichnung		Herstellungsweise, besondere Merkmale		Fettgehalt in 100 Gewichtsteilen, sonstige Zusammensetzung	
		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 (Laktose)	2.	wie Spalte 1, XI b), mit einem wasserfreien Laktosegehalt von mindestens 99,0 % m/m in der Trockenmasse, wasserfrei oder mit einem Molekül Kristallwasser oder eine Mischung aus beidem		

Gruppe	Standardsorte				
	1	2	3	4	
a) Bezeichnung b) Herstellungsweise	Bezeichnung	Herstellungsweise, besondere Merkmale	Fettgehalt in 100 Gewichtsteilen, sonstige Zusammensetzung		
XII. a) Milcheiweißerzeugnis 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 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.	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
	2.	Wasserlösliches Milcheiweiß	2.	wie Nr. 1, in Wasser löslich	höchstens 1,5
	3.	(weggefallen)			
	4.	(weggefallen)			
	5.	(weggefallen)			
	6.	(weggefallen)			
	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.	(weggefallen)				

Gruppe	Standardsorte		
	1	2	3
a) Bezeichnung b) Herstellungsweise	Bezeichnung	Herstellungsweise, besondere Merkmale	Fettgehalt in 100 Gewichtsteilen, sonstige Zusammensetzung
XIV. a) Milchlischerzeugnis oder Bezeichnung der jeweils verwendeten Gruppe in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung des beigegebenen Lebensmittels 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 Herstellung im Automaten auch ganz oder teilweise	1. Milchlischerzeugnis oder Vollmilch in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung des beigegebenen Lebensmittels 2. Milchlischerzeugnis oder teilentrahmte (fettarme) Milch in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung des beigegebenen Lebensmittels 3. Milchlischerzeugnis aus entrahmter Milch (aus Magermilch) oder entrahmte Milch (Magermilch) in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung des beigegebenen Lebensmittels 4. Bezeichnung der Standardsorte der Gruppen I bis V in	1. wie Spalte 1, XIV b), aus Vollmilch, flüssig 2. wie Nr. 1, jedoch aus teilentrahmter (fettarmer) Milch, flüssig 3. wie Nr. 1, jedoch aus entrahmter Milch (Magermilch), flüssig 4. wie Spalte 1, XIV b), aus einer Standardsorte der Gruppen I bis IV, jeweils ohne Wärmebehandlung	

Gruppe		Standardsorte			
1		2	3		4
a) Bezeichnung b) Herstellungsweise		Bezeichnung	Herstellungsweise, besondere Merkmale		Fettgehalt in 100 Gewichtsteilen, sonstige Zusammensetzung
getrocknet, ausgenommen: Speiseeis, Halberzeugnisse für Speiseeis, Puddings, Milchreis, Cremes, Soßen, Suppen, auch unter Verwendung von Laktase		Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung des beigegebenen Lebensmittels	nach der Fermentation, sowie einer Standardsorte der Gruppe V		
XV.	a) Molkenmischerzeugnis 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 teilweise getrocknet	1. Molke in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung des beigegebenen Lebensmittels 2. Molkensahne (Molkenrahm) in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung des beigegebenen Lebensmittels	1.	wie Spalte 1, XVI b), jedoch aus Molke	
			2.	wie Spalte 1, XVI b), jedoch aus Molkensahne (Molkenrahm)	
XVI.	a) Milchfetterzeugnis	1. Butterreinfett (wasserfreies	1.	wie Spalte 1, XVII b), durch Abtrennen der fettfreien Trockenmasse,	mindestens 99,8

Gruppe	Standardsorte		
1	2	3	4
a) Bezeichnung b) Herstellungsweise	Bezeichnung	Herstellungsweise, besondere Merkmale	Fettgehalt in 100 Gewichtsteilen, sonstige Zusammensetzung
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%	Butterfett, wasserfreies Milchfett, Butterschmalz	Höchstgehalt an freien Fettsäuren: 0,35%, bei Herstellung aus Sauerrahmbutter 0,45% (als Ölsäure berechnet), Höchstwassergehalt: 0,1%, ohne Auftrennen in unterschiedliche Erweichungsbereiche	
	2. Butterfett (Butteröl)	2. wie Nr. 1, jedoch Höchstgehalt an freien Fettsäuren: 0,5% (als Ölsäure berechnet), Peroxidhöchstwert: 0,5 mEqu O(tief)2/kg Fett, Höchstwassergehalt: 0,2%	mindestens 96
	3. Butterfett fraktioniert	3. wie Nr. 1, fraktioniert mittels Kristallisation	mindestens 99,8

Anlage 1a (weggefallen)

- Anlage 1a: Aufgeh. durch Art. 18 Nr. 6 V v. 8.8.2007 I 1816 mWv 15.8.2007

Anlage 2 (zu § 5 Absatz 1) Vitamine

1. Die in § 1a Abs. 1 der Verordnung über vitaminisierte Lebensmittel genannten Vitamine zur Vitaminisierung von Trockenmilcherzeugnissen, Milchmischerzeugnissen und Molkenmischerzeugnissen.
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.

Anlage 3 (zu § 5b Abs. 1) Analysemethoden

(Fundstelle: BGBl. I 1987, 2452 u. 2453
bzgl. der einzelnen Änderungen vgl. Fußnote)

Die anzuwendende Methode ist aus der nachstehenden Aufstellung zu ersehen. Die Beschreibung der Analysemethoden ergibt sich aus der Amtlichen Sammlung von Verfahren zur Probenahme und Untersuchung nach § 64 Abs. 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches *1) 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. (weggefallen)			
V. (weggefallen)			
VI. (weggefallen)			

*1)	Zu beziehen durch Beuth-Verlag GmbH, Berlin und Köln		

