# 11 Milch und Milcherzeugnisse

## 11.1 Geltungsbereich

Zu Milch und Milcherzeugnissen im Sinne dieser Richtlinie gehören Milch und Milcherzeugnisse, Butter und Käse. Neben Kuhmilch sind in dieser Richtlinie auch Schaf-, Ziegen- und Stutenmilch eingeschlossen.

## 11.2 Zulässige Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung

Es sind alle Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung zulässig, die den allgemeinen Regelungen, den jeweiligen produktgruppenspezifischen Rahmenrichtlinien und den allgemeinen gesetzlichen Bestimmungen zur Verarbeitung von Milch und Milcherzeugnissen genügen.

Als Süßungsmittel sind zulässig:

- Speisehonig
- Fruchtdicksäfte
- Ahornsirup
- Zuckerrübensirup
- Getreidesirup, Topinambursirup
- Vollrohrzucker, Vollrübenzucker
- Weißzucker

## 11.3 Zulässige Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung

| | |
|---|---|
| Aromen | • Siehe Teil I Punkt 3.2: Regelung von Aromen |
| Wasser und Salz | • Trinkwasser<br>• Speisesalz, jodiertes Speisesalz (als Rieselhilfsmittel sind Calciumcarbonat (E 170) und Magnesiumcarbonat (E 504) zulässig) |
| Kulturen von Mikroorganismen | • Alle für die Herstellung von Milcherzeugnissen, Butter und Käse üblichen Säuerungs- und Reifungskulturen, wobei die Anzucht und Weiterführung von Starterkulturen in betriebseigener Milch erfolgt |
| Enzyme | • Lab und Labaustauschstoffe (soweit verfügbar, Lab ohne Konservierungsstoffe) |
| Lebensmittelzusatzstoffe | Für Käse:<br>• Rauch aus naturbelassenen Hölzern und Zweigen<br>• Natriumhydrogenkarbonat (E 500) oder Kalziumkarbonat (E 170) nur für Sauermilchkäse<br>• Kalziumchlorid (E 509) zur Herstellung von Hartkäse, Schnittkäse, halbfestem Schnittkäse und Weichkäse<br>• Trinatriumcitrat zur Herstellung von Kochkäse und Schmelzkäse (E 331)<br>• Pflanzenkohle (E 153) für geaschten Käse<br><br>Für Milcherzeugnisse:<br>• Pektin (E 440i), nicht amidiert<br>• Johannisbrotkernmehl (E 410)<br>• Agar-Agar (E 406) |

| | |
|---|---|
| Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine | • Der Einsatz von Mineralstoffen, Spurenelementen und Vitaminen ist nicht zulässig. |
| Verarbeitungshilfsstoffe / Überzugsmassen | • Bienenwachs (E 901)<br>• Natürliche Hartparaffine und mikrokristalline Wachse (nicht gefärbt und ohne weitere Zusätze)<br>• Kunststoffdispersionen (ohne Schimmelschutzmittel und ohne Farbzusätze) zur Oberflächenbehandlung von Schnittkäse und halbfestem Schnittkäse (nur in Ausnahmefällen und in Absprache mit dem Verband zulässig) |

## 11.4 Zulässige Verarbeitungsverfahren

Alle für die Verarbeitung von Milch, Milcherzeugnissen, Butter und Käse üblichen Verfahren, mit Ausnahme der unten aufgeführten Verfahren.

## 11.5 Unzulässige Verarbeitungsverfahren

- Ultrahocherhitzen
- Sterilisieren
- Indirekte Säuerung (z. B. Nizo-Verfahren bei Butter)

## 11.6 Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen

- Flaschen, Gläser
- Presspappe
- Pergamentpapier (auch gewachst)
- Kartonverpackungen, ein- oder beidseitig mit Polyethylen (PE) beschichtet
- Pappbecher und Papier, einseitig mit Polyethylen (PE) beschichtet
- Polystyrol
- Einzel- und Verbundfolie aus Polyethylen (PE) und / oder Polypropylen (PP)
- Schlauchverpackungen
- Reifungsfolie (solange als Verbundfolie mit PVDC zulässig, bis ein geeigneter Ersatz verfügbar ist)
- Aluminium(folie)
- Blechdosen (für Molkenpulver)
- Holz, Blätter
- Überzugsmassen (vgl. Verarbeitungshilfsstoffe)
- Sonstige Packmittel (Twist-Off-Deckel, Deckel aus Polyethylen, Etiketten, Clipverschlüsse)

## 11.7 Kennzeichnung

Die Verwendung von jodiertem Speisesalz ist deutlich zu kennzeichnen.

Schafskäse und Ziegenkäse müssen zu 100 % aus Schafs- bzw. Ziegenmilch hergestellt worden sein.