

Lebensmittelkennzeichnung Milch, Milch- und Molkegetränke, Joghurt, Butter, Topfen, Frischkäse

Ing. Michael Hölzl

Berater für Direktvermarktung

Fachbereich Spezialkulturen und Markt



Gesetzliche Grundlagen

- Allgemeine Regelungen – Basiskurs Lebensmittelkennzeichnung
 - EU-Verbraucherinformationsverordnung
 - ...
- Spezielle Regelungen für Milchprodukte
 - Lebensmittelcodex Kapitel B 32
 - Rohmilchverordnung
 - VERORDNUNG (EU) Nr. 1308/2013 – Fettgehalt Butter und Streichfette

Zusätzliche Angaben bei Milchprodukte

- Wärmebehandlung bei der Sachbezeichnung
 - Mit Rohmilch hergestellt
 - Aus thermisierter Milch
 - Aus pasteurisierter Milch
- Angabe von Fettgehalt
 - Milch, Joghurt und Butter – Fettgehalt
 - Topfen und Käse – F.i.T. Gehalt
- Angabe der Tierart wenn es sich um andere Milch als Kuhmilch handelt

24.03.2021/Folie 3


 Landwirtschaftskammer
Tirol

Wärmebehandlung Begriffsbestimmungen

- Rohmilch - das unveränderte Gemelk von Nutztieren, das nicht über 40 °C erhitzt und keiner Behandlung mit ähnlicher Wirkung unterzogen wurde „**mit Rohmilch hergestellt**“
- Thermisieren: 57-68°C für mindestens 15 Sekunden - Alkalinphosphatetest positiv
- Pasteurisierung: 72°C für 15 Sekunden; 63°C für 30 Minuten oder auch andere Zeit-Temperatur-Kombinationen mit gleicher Wirkung – Alkalinphosphatetest negativ
- Hoherhitzt: 85°C für einige Sekunden
- Ultrahoherhitzt: mindestens 135°C – mikrobiologisch stabil

24.03.2021/Folie 4


 Landwirtschaftskammer
Tirol

Verwendung von Milch anderer Tierarten

- Bei Milchprodukten wird grundsätzlich von Kuhmilch ausgegangen
- Andere Tierarten müssen in der Sachbezeichnung angeführt werden
- Prozentangabe in Sachbezeichnung
- Anteil muss mind. 10% betragen
- Bei mehreren Tierarten werden beide Tierarten angeführt in mengenmäßiger Reihenfolgen
- Schafmilchjoghurt = 100% Schafmilch
- Joghurt mit 20% Schafmilch = 80% Kuhmilch, 20% Schafmilch

24.03.2021/Folie 5


 Landwirtschaftskammer
Tirol

Rohmilch

Rohmilch*

mit natürlichem Fettgehalt, mindestens 3,5%

Milli Schäfer
Milchstraße 55, 1234 Wiesengrund

1 l

zu verbrauchen bis TT/MM

gekühlt lagern bei max. 6° C

Rohmilch vor dem Verzehr abkochen **

- Sachbezeichnung (Tierart)
- Fettgehalt
- Name und Anschrift
- Füllmenge in Liter oder Milliliter
- Verbrauchshinweis
 - Datum 4 Tage ab Melken
 - Verkauf nur zwei Tage
- Lagerhinweis
- Gebrauchshinweis – RohmilchVo.

24.03.2021/Folie 6


 Landwirtschaftskammer
Tirol

Milch

Milch*

mit natürlichem Fettgehalt, mindestens 3,5% Fett, pasteurisiert **

Milli Schäfer
Milchstraße 55, 1234 Wiesengrund
Identitätskennzeichen

250 ml

mindestens haltbar bis TT/MM

gekühlt lagern bei max. 6°C

- Sachbezeichnung Milch, Vollmilch, Fettarme Milch 1,5 – 1,8%, Magermilch max. 0,5%
- Fettgehalt
- Wärmebehandlung
- Name und Anschrift
- Füllmenge in Liter oder Milliliter
- Mindesthaltbarkeitsdatum
 - Keine Haltbarkeit vorgegeben
- Lagerbedingung

24.03.2021/Folie 7

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Fruchtmilch, Gemüsemilch

Fruchtmilch

z.B. Erdbeermilch aus pasteurisierter* Milch mit natürlichem Fettgehalt mindestens 3,5 % Fett

Milli Schäfer
Milchstraße 55, 1234 Wiesengrund
Identitätskennzeichen

250 ml

mindestens haltbar bis TT/MM

gekühlt lagern bei max. 6°C

Zutaten: **Milch**, Zucker, x% Erdbeeren**

- Sachbezeichnung – Codex (immer Fruchtmilch oder Gemüsemilch)
 - Inkl. Wärmebehandlung und Fettgehalt
- Milch, Früchte, Fruchtsaft, Zucker, Süßungsmittel, auch einige Zusatzstoffe möglich – siehe Codex
- Früchte in Zutatenliste in % angeben -
→ QUID Kennzeichnung

24.03.2021/Folie 8

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Kakaomilch, Trinkkakao

Kakaomilch

aus pasteurisierter* Milch mit natürlichem Fettgehalt mindestens 3,5 % Fett

Milli Schäfer
Milchstraße 55, 1234 Wiesengrund
Identitätskennzeichen

250 ml

mindestens haltbar bis TT/MM

gekühlt lagern bei max. 6°C

Zutaten: **Milch**, Zucker, y% Kakaozubereitung: Kakaopulver**, Dextrose***, Stabilisator: Carrageen, Salz, Vanillin

- Trinkkakao mind. 1,5% Kakaopulver
- Kakaomilch mind. 1,5% Kakaopulver oder 1,2% Magerkakaopulver
- Stärke und Carragen möglich
- Bei der Zugabe von Vitaminen muss Nährwertkennzeichnung und Anreicherungsverordnung beachtet werden!

24.03.2021/Folie 9

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Joghurt und Sauermilch

Joghurt oder Sauermilch

mit Rohmilch hergestellt oder aus pasteurisierter* Milch mit x,x.% Fett**

Milli Schäfer
Milchstraße 55, 1234 Wiesengrund

250 ml

mindestens haltbar bis TT/MM

gekühlt lagern bei max. 6°C

- Hinweis auf natürlichen Fettgehalt z.B. Joghurt aus pasteurisierter Milch, mit natürlichem Fettgehalt, mind. 3,5% Fett
- Füllmenge bei Joghurt in Liter oder in Gramm möglich
- Wortlaut „mager“ möglich bei Fettgehalt unter 0,5%
- Keine Zusatzstoffe und keine Konservierungsmittel
- pH-Wert zwischen 4,7 und 4,0

24.03.2021/Folie 10

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Fruchtjoghurt

(Frucht*)joghurt mit

aus pasteurisierter ** Milch
mit x,x % Fett
z.B. Heidelbeerjoghurt
mit natürlichem Fettgehalt mindestens 3,5% Fett

Milli Schäfer
Milchstraße 55, 1234 Wiesengrund

200 g

mindestens haltbar bis TT/MM

gekühlt lagern bei max. 6°C

Zutaten: **Milch**, Zucker, 7 % Heidelbeeren***

- Möglichkeit „mit natürlichem Fettgehalt“
- Fruchtgehalt mind. 7%, Zitrusfrüchte mind. 2%; Kakao, Schokolade und Vanille keine Mengenvorgaben
- Bei weniger Frucht – andere Bezeichnung z.B. Joghurt mit 3,5% Erdbeeren
- Prozentgehalt in Sachbezeichnung vorgesehen – in Zutatenliste auch möglich

24.03.2021/Folie 11

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Trinkjoghurt

Trinkjoghurt

z.B. Trinkjoghurt mit Erdbeeren aus pasteurisierter*
Milch / mit Rohmilch hergestellt mit natürlichem
Fettgehalt mind. 3,5 % Fett

Milli Schäfer
Milchstraße 55, 1234 Wiesengrund

250 ml

mindestens haltbar bis TT/MM

gekühlt lagern bei max. 6°C

Zutaten: y% **Joghurt**, Trinkwasser** (%-Angabe*),
Zucker, z% Erdbeeren***

- Fruchtgehalt mind. 5% (2% bei Zitrusfrüchten)
- Bei Zugabe von über 5% Wasser – Angabe in Zutatenliste
- Fruchtgehalt in Sachbezeichnung angeben – in Zutatenliste auch möglich

24.03.2021/Folie 12

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Molke

Süßmolke/Trinkmolke fermentiert/gesäuert mit ...% Früchten *

z.B. fermentierte Trinkmolke pasteurisiert** mit 6% Erdbeeren

Milli Schäfer
Milchstraße 55, 1234 Wiesengrund
Identitätskennzeichen

250 ml

mindestens haltbar bis TT/MM

gekühlt lagern bei max. 6°C

Zutaten: x% **Molke**, y% Trinkwasser***, Zucker, z% Frucht****

- Süßmolke oder gesäuerte Molke
- Gesäuerte Molke entweder fermentiert oder gesäuert
- Bei Fruchtgehalt mind. 5% Früchte (Zitrusfrüchte mind. 2%)
- Keine direkte Zugabe von Zusatzstoffen
- Wärmebehandlung der Ausgangsmilch oder der Molke möglich
- Fruchtgehalt in Sachbezeichnung – auch in Zutatenliste möglich
- Trinkmolke ist pasteurisiert oder gesäuert

24.03.2021/Folie 13

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Butter

Butter* mit Rohmilch hergestellt** oder aus pasteurisiertem Rahm mindestens 82% Fett***

Milli Schäfer
Milchstraße 55, 1234 Wiesengrund

250 g

zu verbrauchen bis TT/MM
mindestens haltbar bis TT/MM

gekühlt lagern bei max. 6° C

- Mindestens 82% Fett (gesalzener Butter 80%)
- Verschiedene Bezeichnungen möglich: Butter, Teebutter, Süßrahmbutter, Sauerrahmbutter, mildgesäuerter Butter – pH Wert beachten!
- Sauerrahmbutter pH-Wert max. 5,1
- Süßrahmbutter pH-Wert 6,4 – 6,8
- Mildgesäuerter Butter pH-Wert 5,1 – 6,4
- Salzzugabe möglich – Zutatenliste!
- Süßrahmbutter aus Rohmilch - Haltbarkeit auf 3 Tage begrenzt
- Butterzubereitungen sind möglich z.B. Joghurtbutterzubereitung – richtige Bezeichnung wählen!

24.03.2021/Folie 14

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Buttermilch

Buttermilch mit 1% Fett, aus pasteurisierter Milch

Max Mustermann
Straße 77, 9999 Irgendwo

0,5 L

Mindestens Haltbar bis: TTMM
Gekühlt lagern bei max. 6°C
Nach dem Öffnen innerhalb von
3 Tagen verzehren

- „Buttermilch“ oder „echte Buttermilch“
- Angabe Fettgehalt
 - Genaue Angabe oder
 - „Mit max. 0,5% Fett“ bzw. Begriff „mager“
- Auch Fruchtbuttermilch möglich
 - Prozentangabe der Früchte in der Bezeichnung
 - Zusätzlich Zutatenliste anführen

24.03.2021/Folie 15

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Butterschmalz

Butterschmalz

Max Mustermann
Straße 77, 9999 Irgendwo

0,5 kg

Mindestens Haltbar bis: TTMM
Gekühlt lagern bei max. 6°C
Nach dem Öffnen innerhalb weniger
Wochen verzehren

- Besteht aus mind. 99,3% Fett
- Keine zusätzlichen Hinweise bei Sachbezeichnung notwendig

24.03.2021/Folie 16

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Frischkäse/Topfen

Frischkäse/Topfen

aus pasteurisierter Milch*, % F.i.T.**

Milli Schäfer
Milchstraße 55, 1234 Wiesengrund
Identitätskennzeichen

250 g

mindestens haltbar bis TT/MM

gekühlt lagern bei max. 6°C

- Verschiedene Behandlungen und Namen z.B. Topfen, Frischkäse, Cottage Cheese, Speisetopfen bröselig – siehe Lebensmittelcodex
- Fettgehalt wird als Fettgehalt in der Trockenmasse angegeben - % F.i.T.
- bei natürlichem Fettgehalt mind. % F.i.T. möglich
- Fettgehalt „mager“ möglich – unter 5% Fett
- F.i.T. Gehalt mit HBLFA Tirol abklären bzw. einmal untersuchen lassen (ca. 60€)
- ohne Wärmebehandlung und Sauerlegung – Verbrauchsdatum 2 Tage ab Milchgewinnung

24.03.2021/Folie 17

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Frischkäse/Topfen in Öl

Frischkäsebällchen in Öl

Frischkäse aus pasteurisierter
Milch mit natürlichem Fettgehalt,
mind...%F.i.T.

Max Mustermann
Straße 77, 9999 Irgendwo
500 g

Käseeinwaage 300 g

Mindestens Haltbar bis: TTMM

Gekühlt lagern bei max. 6°C

Nach dem Öffnen innerhalb weniger Tage
verzehren

Zutaten: Frischkäse, ..% Sonnen-
blumenöl, Kräuter

- Keine eigene Definition in Codex – Frischkäse muss Codex entsprechen
- Angabe von Abtropfgewicht bzw. Käseeinwaage
- Hinweis auf baldigen Verzehr nach Öffnung
- Bezug von F.i.T. Gehalt auf Käse

24.03.2021/Folie 18

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Kräutertopfen

Kräutertopfen

(mit Rohmilch hergestellt)* x% F.i.T.**

Milli Schäfer
Milchstraße 55, 1234 Wiesengrund

250 g

zu verbrauchen bis TT/MM

gekühlt lagern bei max. 6°C

Zutaten: **Topfen** (Milch, Lab, ...****), x%*****Kräuter,
Salz, Gewürze (Pfeffer, Sellerie, ...)

- Topfen muss Codex entsprechen
- Kräuterzugabe vor Dicklegung der Milch
 - Aufschlüsselung von Topfen in Zutatenliste
- Kräuterzugabe nach Dicklegung
 - Topfen ohne Aufschlüsselung
- Bei Rohmilchprodukt – Verbrauchsdatum
- Weniger als 2% Kräuter → keine Prozentangabe notwendig

24.03.2021/Folie 19

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Topfenaufstrich

Frischkäsezubereitung mit Kräutern

mit Frischkäse aus pasteurisierter
Milch mit natürlichem Fettgehalt,
mind...%F.i.T.

Max Mustermann
Straße 77, 9999 Irgendwo

200 g

Mindestens Haltbar bis: TTMM

Gekühlt lagern bei max. 6°C

Nach dem Öffnen innerhalb weniger Tage
verbrauchen

Zutaten: Topfen, Sauerrahm, Kräuter,
Salz, Senf (Senfkörner, Weingeistessig,
Zucker)

- „Frischkäsezubereitung“ ist Sortenübergreifend gültiger Begriff – geschmacksgebende Zutat dazuschreiben!
 - Weitere Begriffe sind möglich – Paprikatopfen, Kräutertopfen, - siehe Lebensmittelcodex
- Keine Markennamen – Markenschutz
 - z.B. Philadelphia
- Mit Labtopfen aus Rohmilch – Verbrauchsdatum
- F.i.T. auf Topfen beziehen → Angabe „Topfen aus pasteurisierter Milch, mit natürlichem Fettgehalt, mind. ...% F.i.T.“

24.03.2021/Folie 20

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Unterlagen und Links

- Basisinformationen zur Lebensmittelkennzeichnung – Präsentation von Basiskurs <https://tirol.lko.at/kennzeichnung-von-lebensmitteln+2500+3368899>
- Österreichischer Lebensmittelcodex/Lebensmittelbuch <https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/codex/kapitel.html>
- HBLFA Tirol – Produktuntersuchungen <https://www.hblfa-tirol.at/forschung-und-service/untersuchungen-rotholz.html>

24.03.2021/Folie 21



Michael Hölzl
Berater für Direktvermarktung – LK Tirol
Tel.: 05 92 92- 1504
E-Mail.: michael.hoelzl@lk-tirol.at



24.03.2021/Folie 22