

Verordnung der Bundesministerin für Gesundheit und Frauen über bestimmte Sorten eingedickter Milch und Trockenmilch

StF: BGBl. II Nr. 45/2004

IdF: BGBl. II Nr. 76/2008

Auf Grund der §§ 10 Abs. 1, 19 Abs. 1 und 42 Abs. 4 des Lebensmittelgesetzes 1975, BGBl. Nr. 86, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. I Nr. 69/2003, wird - hinsichtlich der §§ 3 und 4 im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Wirtschaft und Arbeit - verordnet:

Geltungsbereich

§ 1. Diese Verordnung gilt für folgende Erzeugnisse:

1. Eingedickte Milch

Flüssige gezuckerte oder ungezuckerte Erzeugnisse, die durch teilweisen Wasserentzug aus Milch, aus ganz oder teilweise entrahmter Milch oder einer Mischung dieser Erzeugnisse, auch unter Zusatz von Rahm, Trockenmilch oder diesen beiden Erzeugnissen hergestellt werden, wobei der Zusatz von Trockenmilch 25 Gewichtsprozent der gesamten Milchtrockenmasse in den Enderzeugnissen nicht überschreiten darf.

Darunter fallen:

a) Arten ungezuckerter Kondensmilch

- Kondensmilch mit hohem Fettgehalt

Eingedickte Milch mit einem Gehalt an Fett von mindestens 15 Gewichtsprozent und an gesamter Milchtrockenmasse von mindestens 26,5 Gewichtsprozent.

- Kondensmilch oder kondensierte Vollmilch

Eingedickte Milch mit einem Gehalt an Fett von mindestens 7,5 Gewichtsprozent und an gesamter Milchtrockenmasse von mindestens 25 Gewichtsprozent.

- Teilentrahmte Kondensmilch

Eingedickte Milch mit einem Gehalt an Fett von mindestens 1 Gewichtsprozent und weniger als 7,5 Gewichtsprozent und an gesamter Milchtrockenmasse von mindestens 20 Gewichtsprozent.

- Kondensmagermilch oder kondensierte Magermilch

Eingedickte Milch mit einem Gehalt an Fett von höchstens 1 Gewichtsprozent und an gesamter Milchtrockenmasse von mindestens 20 Gewichtsprozent.

b) Arten gezuckerter Kondensmilch

- Gezuckerte Kondensmilch oder gezuckerte kondensierte Vollmilch

Eingedickte Milch mit Zusatz von Saccharose (Halbweißzucker, Weißzucker oder raffiniertes Weißzucker) und einem Gehalt an Fett von mindestens 8 Gewichtsprozent und an gesamter Milchtrockenmasse von mindestens 28 Gewichtsprozent.

- Gezuckerte teilentrahmte Kondensmilch oder gezuckerte teilentrahmte kondensierte Milch

Eingedickte Milch mit Zusatz von Saccharose (Halbweißzucker, Weißzucker oder raffiniertes Weißzucker) und einem Gehalt an Fett von mindestens 1 Gewichtsprozent und weniger als 8 Gewichtsprozent und an gesamter Milchtrockenmasse von mindestens 24 Gewichtsprozent.

- Gezuckerte Kondensmagermilch oder gezuckerte kondensierte Magermilch

Eingedickte Milch mit Zusatz von Saccharose (Halbweißzucker, Weißzucker oder raffiniertes Weißzucker) und einem Gehalt an Fett von nicht mehr als 1 Gewichtsprozent und an gesamter

Milchtrockenmasse von nicht weniger als 24 Gewichtsprozent.

2. Trockenmilch

Durch Wasserentzug aus Milch, aus entrahmter oder teilentrahmter Milch, aus Rahm oder einer Mischung dieser Erzeugnisse hergestellte Erzeugnisse in Pulverform mit einem Wassergehalt von nicht mehr als 5 Gewichtsprozent im Enderzeugnis.

Darunter fallen:

- a) Milchpulver mit hohem Fettgehalt
Trockenmilch mit einem Gehalt an Fett von mindestens 42 Gewichtsprozent.
- b) Milchpulver oder Vollmilchpulver
Trockenmilch mit einem Gehalt an Fett von mindestens 26 Gewichtsprozent und weniger als 42 Gewichtsprozent.
- c) Teilentrahmtes Milchpulver
Trockenmilch mit einem Gehalt an Fett von mehr als 1,5 Gewichtsprozent und weniger als 26 Gewichtsprozent.
- d) Magermilchpulver
Trockenmilch mit einem Gehalt an Fett von höchstens 1,5 Gewichtsprozent.

Behandlung bei der Herstellung

§ 2. (1) Bei der Herstellung von Erzeugnissen gemäß § 1 Z 1 lit. b darf Laktose in einer Menge von bis zu 0,03% des Enderzeugnisses zugesetzt werden.

(2) Unbeschadet der Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs, ABl. Nr. L 139 vom 30. April 2004, berichtigt durch ABl. Nr. L 226 vom 25. Juni 2004, hat die Haltbarmachung zu erfolgen durch:

1. Wärmebehandlung (Sterilisation, UHT usw.) für Erzeugnisse gemäß § 1 Z 1 lit. a.
2. Zusatz von Saccharose für Erzeugnisse gemäß § 1 Z 1 lit. b.
3. Trocknung für Erzeugnisse gemäß § 1 Z 2

(3) Unbeschadet der Anforderungen hinsichtlich der Zusammensetzung gemäß § 1 kann der Eiweißgehalt der Milch durch Zugabe oder Entzug von Milchbestandteilen auf einen Mindestgehalt von 34 Gewichtsprozent (bezogen auf die fettfreie Trockenmasse) eingestellt werden, wenn dabei das Verhältnis von Molkeneiweiß zu Kasein der standardisierten Milch unverändert bleibt. Folgende Rohstoffe sind zur Eiweißstandardisierung zugelassen:

1. Milchretentat
Milchretentat ist das Erzeugnis, das durch Konzentrieren von Milcheiweiß mit Hilfe der Ultrafiltration von Milch, teilentrahmter Milch oder Magermilch gewonnen wird.
2. Milchpermeat
Milchpermeat ist das Erzeugnis, das durch Entzug von Milcheiweiß und Milchfett aus Milch, teilentrahmter Milch oder Magermilch mit Hilfe der Ultrafiltration entsteht.
3. Laktose
Laktose ist ein natürlicher Bestandteil der Milch, der normalerweise aus Molke gewonnen wird, mit einem wasserfreien Laktosegehalt von mindestens 99,0 Massenprozent der Trockenmasse. Sie kann wasserfrei sein oder ein Molekül Kristallwasser enthalten oder eine Mischung aus beidem sein.

Kennzeichnungsbestimmungen

§ 3. (1) Unbeschadet der Bestimmungen der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1993 - LMKV, BGBl. Nr. 72, in

der jeweils geltenden Fassung, sowie des § 4 sind die in § 1 vorgesehenen Bezeichnungen den dort genannten Erzeugnissen vorbehalten und als Sachbezeichnungen zu verwenden.

(2) Mit Ausnahme von "Kondensmagermilch oder kondensierte Magermilch", "gezuckerte Kondensmagermilch oder gezuckerte kondensierte Magermilch" und "Magermilchpulver" ist der Gehalt an Milchfett anzugeben, ausgedrückt in Prozent des Enderzeugnisses, sowie bei Erzeugnissen gemäß § 1 Z 1 der von der Milch stammende entfettete Trockenmassenanteil. Diese Angabe ist in der Nähe der Sachbezeichnung anzubringen.

(3) Bei Erzeugnissen gemäß § 1 Z 2 sind die Empfehlungen für das Verdünnungs- bzw. Rekonstitutionsverfahren anzugeben, einschließlich der Angabe des Fettgehalts des auf diese Weise verdünnten oder rekonstituierten Erzeugnisses.

(4) Bei Erzeugnissen gemäß § 1 Z 2 ist anzugeben, dass das Erzeugnis "nicht als Nahrung für Säuglinge unter 12 Monaten bestimmt" ist.

(5) Bei Erzeugnissen unter 20 g je Einheit mit einer äußeren Umhüllung können die nach Abs. 2 bis 4 erforderlichen Angaben nur auf der äußeren Umhüllung vermerkt werden.

§ 4. Unbeschadet der Bestimmung des § 3 Abs. 1 dürfen für bestimmte Erzeugnisse gemäß § 1 nachstehende besondere Bezeichnungen verwendet werden:

1. Die Bezeichnung "kondensierte Kaffeesahne" für "Kondensmilch mit hohem Fettgehalt".
2. Die Bezeichnungen "Rahmpulver" und "Sahnepulver" für "Milchpulver mit hohem Fettgehalt".

Probenahme und Analysemethoden

§ 5. (1) Die Probenahme für Erzeugnisse gemäß § 1 hat gemäß den Bestimmungen des Anhangs der Richtlinie 87/524/EWG der Kommission vom 6. Oktober 1987 zur Festlegung der Gemeinschaftsmethoden für die Probenahme von Dauermilcherzeugnissen, ABl. Nr. L 306 vom 28. Oktober 1987, zu erfolgen.

(2) Für die Prüfung der Zusammensetzung von Erzeugnissen gemäß § 1, welche nach den Kriterien des Anhangs I der Richtlinie 79/1067/EWG der Kommission vom 13. November 1979 zur Festlegung gemeinschaftlicher Analysemethoden zur Prüfung bestimmter Sorten eingedickter Milch und Trockenmilch für die menschliche Ernährung, ABl. Nr. L 327 vom 24. Dezember 1979, zu erfolgen hat, sind jene Analysemethoden anzuwenden, die im Anhang II dieser Richtlinie beschrieben sind.

Schlussbestimmungen

§ 6. (1) Mit In-Kraft-Treten dieser Verordnung tritt die Verordnung über Kondensmilch- und Milchpulverarten, BGBI. II Nr. 129/1997, außer Kraft.

(2) Erzeugnisse, die nicht den Bestimmungen dieser Verordnung, jedoch den Bestimmungen der Verordnung über Kondensmilch- und Milchpulverarten, BGBI. II Nr. 129/1997, entsprechen, dürfen bis zum 16. Juli 2004 in Verkehr gebracht werden.

(3) Erzeugnisse, die nicht dieser Verordnung entsprechen, aber vor dem 17. Juli 2004 entsprechend den Bestimmungen der Verordnung über Kondensmilch- und Milchpulverarten, BGBI. II Nr. 129/1997, etikettiert wurden, dürfen bis zum vollständigen Abbau der Bestände in Verkehr belassen werden.

§ 7. Durch diese Verordnung wird die Richtlinie 2001/114/EG über bestimmte Sorten eingedickter Milch und Trockenmilch für die menschliche Ernährung, ABl. Nr. L 15 vom 17. Jänner 2002, in der Fassung der Richtlinie

2007/61/EG zur Änderung der Richtlinie 2001/114/EG über bestimmte Sorten eingedickter Milch und Trockenmilch für die menschliche Ernährung, ABl. Nr. L 258 vom 4. Oktober 2007, in österreichisches Recht umgesetzt.