

Eingedickte Milch mit Zusatz von Saccharose (Halbweißzucker, Weißzucker oder raffinierter 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 raffinierter 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 raffinierter 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.“

3. § 2 Abs. 2 lautet:

„(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.“

4. In § 2 wird folgender Absatz 3 angefügt:

„(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.“

5. § 7 lautet:

„§ 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.“

Kdolsky

