

Milch und Milchprodukte im nationalen und internationalen Codex

AFEMA Hofberatertagung 2022

Mattsee

MR DI Karl Schober
Abteilung II/6
7. Oktober 2022

Agenda:

1. EU-Regelungen für Milchprodukte
2. Das Österreichische Lebensmittelbuch
3. FAO-WHO Codex Alimentarius

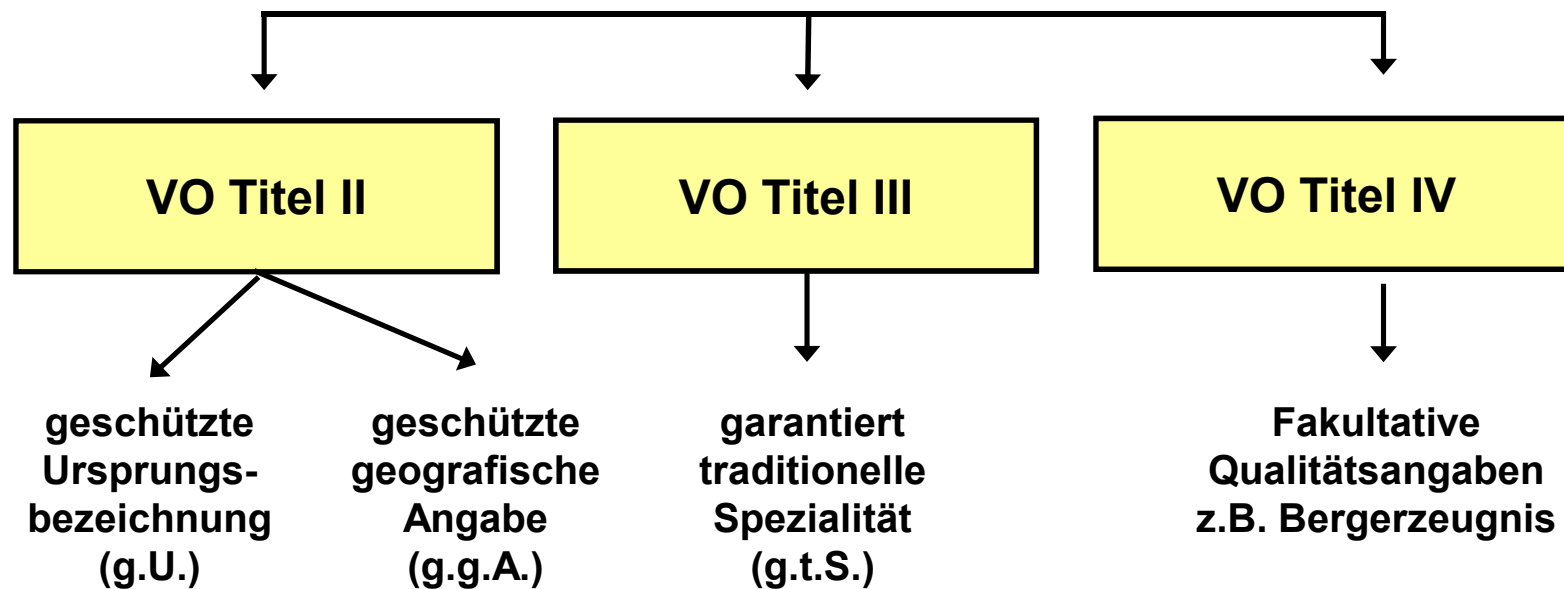
1. EU- Regelungen für Milchprodukte

- **Gemeinsame Marktordnung - GMO VO (EU) Nr. 1308/2013**
 - Lagerhaltung, Bezeichnungsschutz *(früher VO (EG) Nr. 1898/87) etc.*
 - Konsummilch *(früher VO (EG) Nr. 2597/97)* ,Streichfette *(früher VO (EG) Nr. 2191/94)*
- **EU Qualitätsregelungen gem. VO (EU) Nr. 1151/2012**
 - geschützte Herkunft und Herstellung, fakultative Angaben
 - Hygienebestimmungen und
- **LM-rechtliche EU – Bestimmungen:**
 - Hygiene – z.B. VO (EG) Nr. 853/2004
 - Kennzeichnung – z.B. VO (EU) Nr. 1169/2011

3 Säulen der EU-Qualitätspolitik

Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

Verordnung (EU) Nr. 1151/2012



gU/ggA: Schutz eingetragener Bezeichnungen gegen (Art. 13)

- jede **direkte** oder **indirekte kommerzielle Verwendung** für andere Erzeugnisse
 - jede **widerrechtliche Aneignung, Nachahmung oder Anspielung** (auch Verwendung in Übersetzung oder zusammen mit Ausdrücken wie „Art“, „Typ“, „Verfahren“)
- gelten auch, wenn solche Erzeugnisse als Zutaten verwendet werden
- alle **sonstigen falschen oder irreführenden Angaben**, die sich auf Herkunft, Ursprung, Natur oder wesentliche Eigenschaften der Erzeugnisse beziehen, auf der Aufmachung, in der Werbung oder in Unterlagen
 - alle **sonstigen Praktiken**, die geeignet sind, den Verbraucher in Bezug auf den tatsächlichen Ursprung des Erzeugnisses **irrezuführen**

Garantiert traditionelle Spezialität (Art. 18)

Produkt, das

- eine traditionelle Herstellungs- oder Verarbeitungsart oder Zusammensetzung aufweist

oder

- aus traditionellen Rohstoffen oder Zutaten hergestellt wird.

traditionell = zumindest 30 Jahre nachgewiesene Verwendung auf dem Binnenmarkt

2. Das Österreichische Lebensmittelbuch (Codex Alimentarius Austriacus)

<https://www.lebensmittelbuch.at/lebensmittelbuch.html>

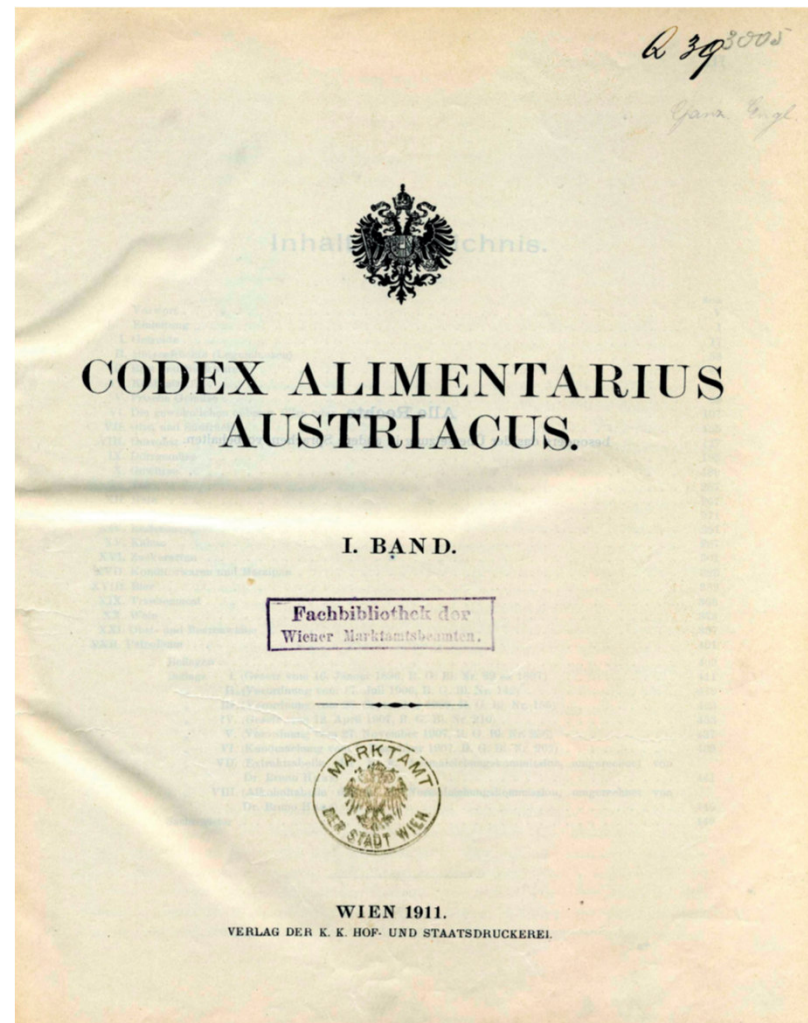
- Verlautbarung von **Sachbezeichnungen**, Begriffsbestimmungen, Untersuchungsmethoden und Beurteilungsgrundsätzen
- Richtlinien für das **Inverkehrbringen** von Waren (§ 76 Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz - LMSVG)
- aus rechtlicher Sicht ein „**objektiviertes Sachverständigengutachten**“
 - keine Rechtsvorschrift im engeren Sinn
- Codexkommission zur Beratung des Bundesministers (BMSGPK),
 - fachlich unterstützt durch Unterkommissionen (z.B. Milch)
 - Ehrenamtliche Tätigkeit



CODEX ALIMENTARIUS AUSTRIACUS.

I. BAND.

ÖLMB seit 1911



Österreichisches Lebensmittelbuch

IV. Auflage

Codexkapitel / **B32 / Milch und Milchprodukte**

Veröffentlichung:

BMG-75210/0010-II/B/13/2011 vom 18.8.2011

Änderungen, Ergänzungen:

BMG-75210/0008-II/B/13/2012 vom 24.7.2012

BMG-75210/0016-II/B/13/2013 vom 2.8.2013

BMG-75210/0011-II/B/13/2015 vom 4.2.2015

BMG-75210/0028-II/B/13/2015 vom 26.8.2015

BMG-75210/0041-II/B/13/2015 vom 27.1.2016

BMGF-75210/0008-II/B/13/2016 vom 2.8.2016

BMGF-75210/0014-II/B/13/2017 vom 26.7.2017

BMGF-75210/0024-II/B/13/2017 vom 21.12.2017

BMASGK-75210/0007-IX/B/13/2018 vom 17.7.2018

BMASGK-75210/0003-IX/B/13/2019 vom 5.7.2019

2021-0.358.730 vom **5.7.2021**

Codexkapitel / B32 / Milch und Milchprodukte

- 8 Teilkapitel
 - Konsummilch und Rahm
 - Butter
 - Käse
 - Topfencremen
 - Milchmischerzeugnisse
 - Ferment. Milcherzeugnisse
 - Molkeerzeugnisse
 - Dauermilchprodukte
- Leitlinie für die Bezeichnung Light/Leicht
- 2 Anhänge:
 - QUID-Regelung für MOPRO
 - Aufgehobene Erlässe

Teilkapitel Konsummilch und Rahm

Einteilung nach der angewandten Wärmebehandlung:

Bezeichnung	Wärmebehandlung	Zeit / Temperatur
Pasteurisiert	Dauerpasteurisation	30 Minuten bei mindestens 63 °C ^{b)}
Pasteurisiert	Kurzzeiterhitzung	15 Sekunden bei mindestens 72 °C ^{b)}
Hoherhitzt	Hoherhitzung	einige Sekunden bei mindestens 85 °C ^{b)}
Ultrahocherhitzt ^{a)}	Ultrahocherhitzung	mindestens 135 °C ^{c)}

^{a)} auch Haltbarmilch oder H-Milch

^{b)} oder einer Zeit/Temperaturkombination mit gleicher Wirkung

^{c)} Mikrobiologisch stabil

Einteilung nach dem Fettgehalt (Kuhmilch):

Bezeichnung	Fettgehalt
Vollmilch Extra	mindestens 4,5 %
mit natürlichem Fettgehalt	mindestens 3,5 %
Vollmilch	mindestens 3,5 % (Referenzfettgehalt)
Fettarme Milch / Teilentrahmte Milch	1,5 – 1,8 %
Magermilch	maximal 0,5 %

1.1.4 ESL - Konsummilch

- **ESL-Konsummilch** (extended shelf life):
 - längeren Haltbarkeit als frische Konsummilch.
 - Art der Haltbarmachung (z. B. hocherhitzt, filtriert) ist anzugeben
 - Wärmebehandlung liegt unter der ultrahocherhitzten Milch.
- **„länger frisch“**
 - Max. 72 Stunden zwischen Gewinnung und Wärmebehandlung
 - Mindesthaltbarkeitsdatum maximal 25 Tage nach dem Tag der Wärmebehandlung
 - mindestens **1.800 mg/l** säurelöslichen **β-Lactoglobulin**
- **„länger haltbar“**
 - Mindesthaltbarkeitsdatum maximal 45 Tage nach der Wärmebehandlung

2.1. Butter Beschreibung

- **Sauerrahmbutter:**
 - pH max. 5,1
- **Mildgesäuerte Butter:**
 - pH 5,1 – 6,4
- **Süßrahmbutter:**
 - pH 6,4 – 6,8
- „**Teebutter**“ - erste Qualitätsstufe (seit 1894)
- „**Tafelbutter**“ - zweite Qualitätsstufe
- „**Kochbutter**“ – dritte Qualitätsstufe

2.1. Butter Anforderungen

- **Butter²:**
 - Fett mindestens 82,0 %
 - Fettfreie Trockenmasse höchstens 2,0 %
 - Wasser höchstens 16,0 %
- **Butter, gesalzen:**
 - Fett mindestens 80,0 %
 - Speisesalz höchstens 2,0 %
- **Keine Zusatzstoffe und Aromen**

2) Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 idgF.

2.3. Zusammengesetzte Erzeugnisse mit Butter

- **Mischungen** von Butter mit anderen Lebensmitteln
 - Keine anderen Fette als Butter
 - Ausnahme: Bestandteile von Lebensmittelzutaten
- **Butter mit geschmacksgebenden Zutaten:**
 - Mind. **75%** Milchfett (z.B. Sardellenbutter, Butter mit Knoblauch)
 - Ausnahme – **Kräuterbutter**: mind. 62% Milchfett²
- **Butterzubereitung:**
 - Mind. 62% Milchfett
 - z. B. „Joghurtbutter-Butterzubereitung“
- **Milchstreichfette**
 - Dreiviertelfettbutter: 60 % - 62 % Fett
 - Halbfettbutter: 39 – 41 % Fett
 - Milchstreichfette X % Fett

3.1 Käse Beschreibung

- aus **dickgelegter** Käsereimilch:
 - Max. 0,5% EW-Standardisierung
 - Kein Zusatz von Kasein/Kaseinaten
- **Behandlung der Käsereimilch:**
 - Wärmebehandlung (Thermisierung und Pasteurisierung)
 - Zentrifugation und Zentrifugalentkeimung
 - Homogenisierung, Membrantechnologien etc.
- **Zutaten:**
 - Labstoffe
 - Bakterien-, Hefe- und Pilzkulturen
 - Speisesalz, Gewürze, Trinkwasser etc.
- **Zusatzstoffe:**
 - taxativ aufgelistet (Kaliumchlorid, Lysozy, Beta-Carotin etc.)

Allgemeiner Teil – Ergänzungen und Erklärungen (1)

- **Definition von Käse**
- **Käsereimilch** inkl. Behandlung der Käsereimilch
empfohlene Temperatur-Zeit-Kombinationen bei der Thermisierung zur
wesentlichen Keimreduktion und Inaktivierung gramnegativer Krankheitserreger
- **Zusätze bei der Herstellung von Käse und Mittel zur Oberflächenbehandlung von Käse**
im Codex einsetzbare Zusatzstoffe (und Raucharomen) mit Anwendungsvorgaben
in übersichtlicher Tabellenform
neu: Paprikaextrakt, Kohlendioxid, Stickstoff

Allgemeiner Teil – Ergänzungen und Erklärungen (2)

- **Temperaturbehandlung des Bruch-Molke-Gemisches**
Definitionen „Nachwärmen“ und „Brennen“
- **Reifungsarten**
bakterielle Innenreifung, Rotschmierereifung (Oberflächenreifung), Hefereifung, Schimmelreifung (Oberflächenreifung und/oder Innenschimmelreifung)
- **Beschaffenheit der Käsoberfläche**
Käse mit Naturrinde ohne Schmiere, rindenlose Käse, Käse mit Überzug, affinierter Käse
- **Einteilung der Käsegruppen nach dem Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse (Wff) und dem Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.)**

3.1.4 Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse (Wff-Gehalt)

Käse	Wff %
Hartkäse	≤ 56
Halbharter Schnittkäse	52 – 60
Schnittkäse (im eigentlichen Sinn)	54 – 63
Halbweicher Schnittkäse	61 – 69
Weichkäse	> 67
Sauermilchkäse	≤ 73
Frischkäse	> 73

3.1.4 Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.)

Bezeichnung d. Fettstufe	F.i.T. %
Doppelrahm	65
Rahm	55
Vollfett	45
Dreiviertelfett	35
Halbfett	25
Viertelfett	15
Mager	unter 15
Mager bei Frischkäse	bis 5

Spezielle Teile Käse

- Einheitliche sensorische und technologische Begriffe
- Streichung von Markennamen
- Zusammenfassung von ähnlichen Käsesorten bzw. Neustrukturierung
- Einheitlicher Aufbau (sofern möglich) bei den Käsesorten
 - a) Herstellungsverfahren
 - b) Sensorik (Aussehen inkl. Lochung, Textur, Geruch und Geschmack)
 - c) Fettgehalt(e) in der Trockenmasse (F.i.T.) und Höchstwassergehalt(e)

Spezieller Teil – Neuordnung des „Frischkäsekapitels“

- **Ungereifte Käse inklusive Frischkäse aus Kuhmilch**
 - Frischkäse
Speisetopfen, Gervais, Cottage Cheese, andere Frischkäse, Skyr
 - Frischkäsezubereitungen
 - Industrietopfen
 - ungereifte Käse
Mozzarella, Schotten (Mascapone), ungereifte Weichkäse

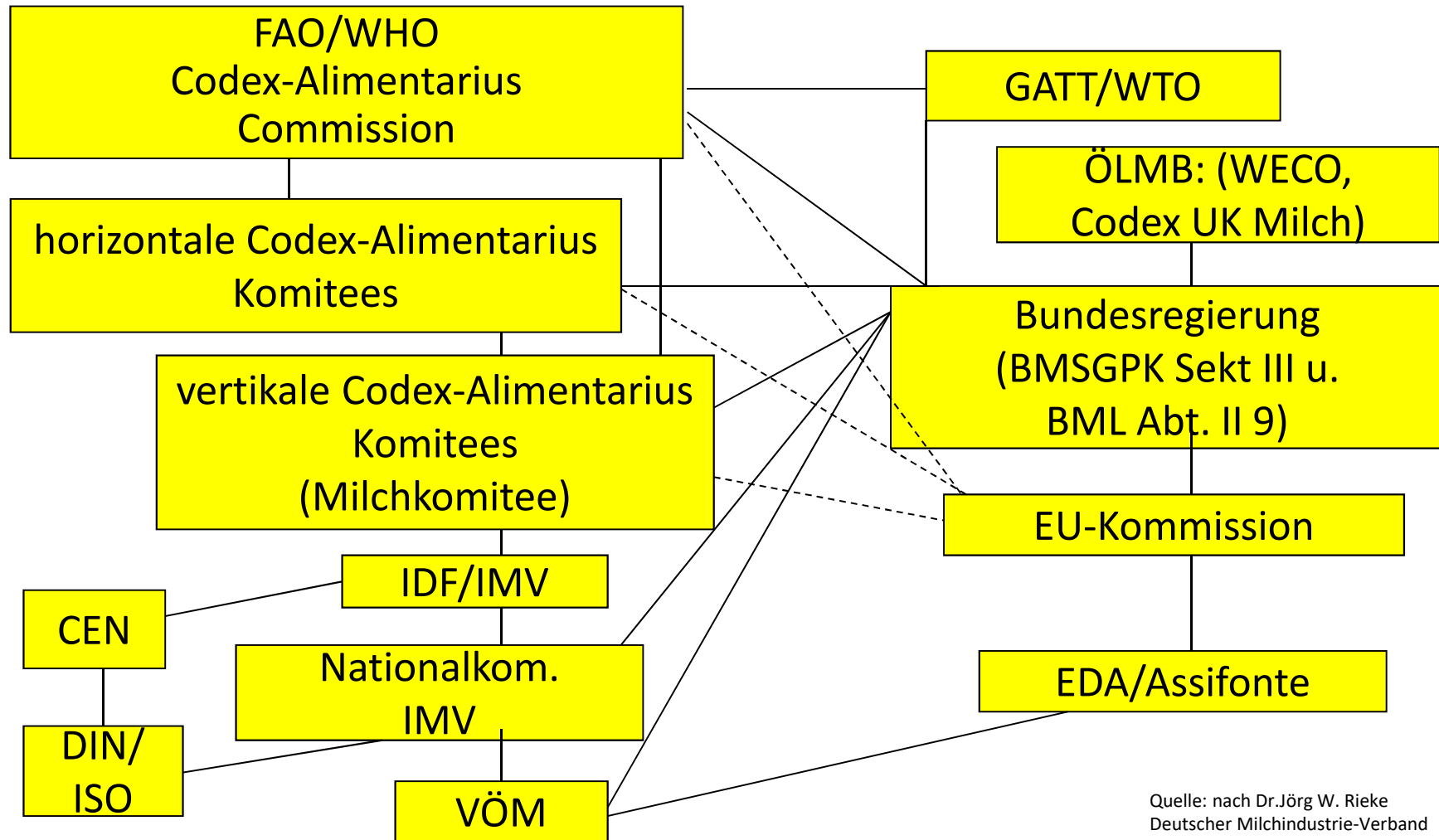
3. FAO/WHO Codex Alimentarius

internationale Lebensmittelstandards

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/en/>

- **Standards**, Richtlinien und Praxis-Normen für die Sicherheit, Qualität und Fairness im internationalen Handel
- Schutz der Verbraucher auf Basis von wissenschaftlichen Erkenntnissen
- Empfehlungen für freiwillige Anwendung, oft Basis für nationale Gesetzgebung
- Abbau von Handelshemmnissen
 - WTO: Referenz im SPS Abkommen auf Codex-Standards
- Gegründet 1963, 188 Mitgliedstaaten und EU (2003)

Struktur des Meinungsbildungsprozesses



Produkt-Komitees

Commodity Committees		
<u>CCFFP</u>	Codex Committee on Fish and Fishery Products	Active
<u>CCFFV</u>	Codex Committee on Fresh Fruits and Vegetables	Active
<u>CCFO</u>	Codex Committee on Fats and Oils	Active
<u>CCSCH</u>	Codex Committee on Spices and Culinary Herbs	Active
<u>CCCPC</u>	Codex Committee on Cocoa Products and Chocolate	Adjourned sine die
<u>CCCPL</u>	Codex Committee on Cereals, Pulses and Legumes	Adjourned sine die
<u>CCMMP</u>	Codex Committee on Milk and Milk Products	Adjourned sine die
<u>CCMPH</u>	Codex Committee on Meat Hygiene	Adjourned sine die
<u>CCNMW</u>	Codex Committee on Natural Mineral Waters	Adjourned sine die
<u>CCPFV</u>	Codex Committee on Processed Fruits and Vegetables	Adjourned sine die
<u>CCS</u>	Codex Committee on Sugars	Adjourned sine die
<u>CCVP</u>	Codex Committee on Vegetable Proteins	Adjourned sine die
<u>CCIE</u>	Codex Committee on Edible Ices	Abolished
<u>CCM</u>	Codex Committee on Meat	Abolished
<u>CCPMPP</u>	Codex Committee on Processed Meat and Poultry Products	Abolished
<u>CCSB</u>	Codex Committee on Soups and Broths	Abolished
<u>CXTO</u>	Joint CODEX/IOOC Meeting on the Standardization of Table Olives	Abolished

Liste der aktiven Codex-Komitees

Codex Alimentarius Commission		
<u>CAC</u>	Codex Alimentarius Commission	Active
Executive Committee		
<u>CEXEC</u>	Executive Committee of the Codex Alimentarius Commission	Active
General Subject Committees		
<u>CCCF</u>	Codex Committee on Contaminants in Foods	Active
<u>CCFA</u>	Codex Committee on Food Additives	Active
<u>CCFH</u>	Codex Committee on Food Hygiene	Active
<u>CCFICS</u>	Codex Committee on Food Import and Export Inspection and Certification Systems	Active
<u>CCFL</u>	Codex Committee on Food Labelling	Active
<u>CCGP</u>	Codex Committee on General Principles	Active
<u>CCMAS</u>	Codex Committee on Methods of Analysis and Sampling	Active
<u>CCNFSDU</u>	Codex Committee on Nutrition and Foods for Special Dietary Uses	Active
<u>CCPR</u>	Codex Committee on Pesticide Residues	Active
<u>CCRVDF</u>	Codex Committee on Residues of Veterinary Drugs in Foods	Active
Commodity Committees		
<u>CCFFP</u>	Codex Committee on Fish and Fishery Products	Active
<u>CCFFV</u>	Codex Committee on Fresh Fruits and Vegetables	Active
<u>CCFO</u>	Codex Committee on Fats and Oils	Active
<u>CCSCH</u>	Codex Committee on Spices and Culinary Herbs	Active
FAO/WHO Coordinating Committees		
<u>CCAFRICA</u>	FAO/WHO Coordinating Committee for Africa	Active
<u>CCASIA</u>	FAO/WHO Coordinating Committee for Asia	Active
<u>CCEURO</u>	FAO/WHO Coordinating Committee for Europe	Active
<u>CCLAC</u>	FAO/WHO Coordinating Committee for Latin America and the Caribbean	Active
<u>CCNASWP</u>	FAO/WHO Coordinating Committee for North America and South West Pacific	Active
<u>CCNE</u>	FAO/WHO Coordinating Committee for Near East	Active

Standards für Milchprodukte 1

CXS 206-1999	General Standard for the Use of Dairy Terms	CCMMP	1999
CXS 207-1999	Standard for Milk Powders and Cream Powder	CCMMP	2018
CXS 208-1999	Group Standard for Cheeses in Brine	CCMMP	2021
CXS 221-2001	Group Standard for Unripened Cheese including Fresh Cheese	CCMMP	2021
CXS 243-2003	Standard for Fermented Milks	CCMMP	2018
CXS 250-2006	Standard for a Blend of Evaporated Skimmed Milk and Vegetable Fat	CCMMP	2021
CXS 251-2006	Standard for a Blend of Skimmed Milk and Vegetable Fat in Powdered Form	CCMMP	2021
CXS 252-2006	Standard for a Blend of Sweetened Condensed Skimmed Milk and Vegetable Fat	CCMMP	2021
CXS 253-2006	Standard for Dairy Fat Spreads	CCMMP	2018
CXS 262-2006	Standard for Mozzarella	CCMMP	2019
CXS 263-1966	Standard for Cheddar	CCMMP	2019
CXS 264-1966	Standard for Danbo	CCMMP	2019
CXS 265-1966	Standard for Edam	CCMMP	2019
CXS 266-1966	Standard for Gouda	CCMMP	2019
CXS 267-1966	Standard for Havarti	CCMMP	2019
CXS 268-1966	Standard for Samsø	CCMMP	2019
CXS 269-1967	Standard for Emmental	CCMMP	2019
CXS 270-1968	Standard for Tilsiter	CCMMP	2019

Standards für Milchprodukte 2

CXS 271-1968	Standard for Saint-Paulin	CCMMP	2019
CXS 272-1968	Standard for Provolone	CCMMP	2019
CXS 273-1968	Standard for Cottage Cheese	CCMMP	2021
CXS 274-1969	Standard for Coulommiers	CCMMP	2019
CXS 275-1973	Standard for Cream Cheese	CCMMP	2021
CXS 276-1973	Standard for Camembert	CCMMP	2019
CXS 277-1973	Standard for Brie	CCMMP	2019
CXS 278-1978	Standard for Extra Hard Grating Cheese	CCMMP	2021
CXS 279-1971	Standard for Butter	CCMMP	2018
CXS 280-1973	Standard for Milkfat Products	CCMMP	2018
CXS 281-1971	Standard for Evaporated Milks	CCMMP	2018
CXS 282-1971	Standard for Sweetened Condensed Milks	CCMMP	2018
CXS 283-1978	General Standard for Cheese	CCMMP	2021
CXS 284-1971	Standard for Whey Cheeses	CCMMP	2018
CXS 288-1976	Standard for Cream and Prepared Creams	CCMMP	2018
CXS 289-1995	Standard for Whey Powders	CCMMP	2018
CXS 290-1995	Standard for Edible Casein Products	CCMMP	2018
CXS 331-2017	Standard for Dairy Permeate Powders	CCMMP	2017

CODEX GENERAL STANDARD FOR THE USE OF DAIRY TERMS

CODEX STAN 206-1999 (GSUDT)

- **Definition** von Milch, Milchprodukten, zusammengesetzten Milchprodukten, rekombinierten und rekonstituierten Milchprodukten
- Schutz der Bezeichnung „**Milch**“
- Schutz der **Bezeichnungen** für Milchprodukte in den **Produktstandards**
- Verweis auf nationale Gesetzgebung und traditionelle Verwendung

STANDARD FOR FERMENTED MILKS - CXS 243-2003

Adopted in 2003. Revised in 2008, 2010, 2018.

- **Yoghurt:** *Symbiotic cultures of **Streptococcus thermophilus** and **Lactobacillus delbrueckii** subsp. *bulgaricus*.*
- **Alternate culture yoghurt:** *Cultures of **Streptococcus thermophilus** and any **Lactobacillus** species.*
- **Acidophilus milk:** ***Lactobacillus acidophilus**.*
- **Kefir:** *Starter culture prepared from kefir grains (**Lactobacillus kefir**, yeasts ...)*

Drinks based on Fermented Milk

- **composite milk product:** as defined in Section 2.3 of the GSUDT
- obtained by mixing Fermented Milk with potable water
- *With or without* whey, other non-dairy ingredients, and flavourings
- minimum of **40%** (m/m) fermented milk

Zusatzstoffe bei fermentierten Milchprodukten

Additive class	Fermented Milks and Drinks based on Fermented Milk		Fermented Milks Heat Treated After Fermentation and Drinks based on Fermented Milk Heat Treated After Fermentation	
	Plain	Flavoured	Plain	Flavoured
Acidity regulators:	–	X	X	X
Carbonating agents:	X ^(b)	X ^(b)	X ^(b)	X ^(b)
Colours:	–	X	–	X
Emulsifiers:	–	X	–	X
Flavour enhancers:	–	X	–	X
Packaging gases:	–	X	X	X
Preservatives:	–	–	–	X
Stabilizers:	X ^(a)	X	X	X
Sweeteners:	–	X	–	X
Thickeners:	X ^(a)	X	X	X

(a) Use is restricted to reconstitution and recombination and if permitted by national legislation in the country of sale to the final consumer.

(b) Use of carbonating agents is technologically justified in Drinks based on Fermented Milk only.

X The use of additives belonging to the class is technologically justified. In the case of flavoured products the additives are technologically justified in the dairy portion.

– The use of additives belonging to the class is not technologically justified.

Circular Letters

Code 	Issued	Title	Deadline
CL 2022/62/OCS- AFRICA	09/22	Request for Comments at Step 5/8 on proposed draft Guidelines for developing harmonized food safety legislation for the CCAFRICA region	04/11/2022
CL 2022/61/OCS- AFRICA	09/22	Request for Comments at Step 8 on the draft Regional Standard for dried meat	04/11/2022
CL 2022/60/OCS-MAS	09/22	Review of CXS 234 - 1999: Request for comments on the fats and oils workable package	03/02/2023
CL 2022/59-FICS	09/22	Request for Comments on a New Work Proposal for the Development of Principles and Guidelines on the Use of Remote Audit and Verification in Regulatory Frameworks	14/10/2022
CL 2022/58/OCS-EXEC	09/22	Request for comments on the Proposal for revision of the Standard for milk fat products (CXS 280-1973)	14/10/2022

CL Revison Milchfett-Produkte

CL 2022/58-CCEXEC

4

3. The main aspects to be covered

Since the MLs for Cu and Fe in the *Standard for Named Vegetable oils* (CXS 210-1999), *Standard for Named Animal Fats* (CXS 211-1999) and *Standard for Edible Fats and Oils not covered by Individual Standards* (CXS 19-1981) are higher than the MLs in the *Standard for Milkfat Products* (CXS 280-1973) and the possibility of oxidation of vegetable oils due to unsaturated fatty acids is much higher, it is proposed to consider the following two options:

Option 1: To align the MLs for Cu and Fe for butter oil and ghee in the *Standard for Milkfat Products* (CXS 280-1973) with the MLs of refined vegetable edible oils in the *Standard for Named Vegetable oils* (CXS 210-1999) or *Standard for Named Animal Fats* (CXS 211-1999), to promote standard harmonization and fair practices in food trade.

Option 2: To delete provisions for Cu and Fe for butter oils and ghee to be same as other milk products such as butter and cream.

4. An assessment against the Criteria for the establishment of work priorities

Based on the results of scientific research, the current MLs for Cu and Fe in milkfat products does not seem feasible, logical nor necessary, so in order to standard harmonization and facilitate fair trade practices, the above two solutions are suggested.