

§ 13 MilchPQV — Buttersorten

Milchproduktqualitätsverordnung

Stand: 14.06.2026 (konsolidierte Textfassung, kein amtliches Inkrafttretensdatum)

Bei der Herstellung von Buttersorten sind zusätzlich zu § 12 folgende Anforderungen einzuhalten:

1. Sauerrahmbutter:

- a) Herstellung aus jeweils mikrobiell gesäuerter Milch, Sahne oder Molken-Sahne, auch als Mischung hieraus,
- b) Verwendung von für die Herstellung von Sauerrahmbutter spezifischen Milchsäurebakterienkulturen vor der Butterung,
- c) Einhaltung eines pH-Wertes von höchstens im Serum 5,1;

2. Süßrahmbutter:

- a) Herstellung aus jeweils ungesäuerter Milch, Sahne oder Molken-Sahne, auch als Mischung hieraus,
- b) keine Verwendung von Milchsäurebakterienkulturen während oder nach der Butterung,
- c) Einhaltung eines pH-Wertes von mindestens im Serum 6,4;

3. mildgesäuerte Butter:

- a) Herstellung aus jeweils ungesäuerter Milch, Sahne oder Molken-Sahne, auch als Mischung hieraus,
- b) Verwendung von für die Herstellung von mildgesäuerter Butter spezifischen Milchsäurebakterienkulturen während der Butterung,
- c) fakultative Verwendung eines Milchsäurekonzentrats während der Butterung, das aus der Fermentation von Milchinhaltsstoffen mit spezifischen Milchsäurebakterienkulturen gewonnen wurde,
- d) Einhaltung eines pH-Wertes von unter im Serum 6,4.

Zitiervorschlag: § 13 MilchPQV

Quelle: Bundesamt für Justiz, abgerufen 02.07.2026

Nicht-amtliche Lesefassung — verbindlich ist das Bundesgesetzblatt

Provided by nu:legal (<https://recht.nulegal.eu>), the leading open legal database: AI-first, expanding daily, German and European law and case law in full text, free, with an open API for AI agents. Text and data mining expressly permitted.

Herausgeber: Nulegal GmbH, Potsdam.

Dieses Dokument: <https://recht.nulegal.eu/gesetze/MilchPQV/13>