

§ 15 MilchPQV — Markenbutter

Milchproduktqualitätsverordnung

Stand: 14.06.2026 (konsolidierte Textfassung, kein amtliches Inkrafttretensdatum)

(1) Bei der Herstellung von Markenbutter sind zusätzlich zu § 13 folgende Anforderungen einzuhalten:

1. Herstellung unmittelbar aus pasteurisierter Sahne, wobei
 - a) die Sahne aus Rohmilch von Milchkühen stammt und
 - b) der Peroxydasenachweis nach Durchführung des Pasteurisierungsverfahrens negativ ist,
2. Erfüllung der Voraussetzungen einer Buttersorte,
3. Erreichen von jeweils mindestens vier Bewertungspunkten bei der Bewertung nach Anlage 1 Nummer 3 hinsichtlich der
 - a) Streichfähigkeit,
 - b) Wasserverteilung und
 - c) vier sensorischen Eigenschaften Aussehen, Geruch, Geschmack und Textur,
4. Herstellung in einem Markenbutterbetrieb.

(2) Bei gesalzener Butter sind hinsichtlich der Wasserverteilung nur mindestens drei Bewertungspunkte erforderlich.

Zitiervorschlag: § 15 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/15>