

§ 28 MilchPQV — Weitere bei der Herstellung von Käse verwendbare Lebensmittel und Stoffe

Milchproduktqualitätsverordnung

Stand: 14.06.2026 (konsolidierte Textfassung, kein amtliches Inkrafttretensdatum)

Bei der Herstellung von Käse dürfen folgende weitere Lebensmittel und Stoffe verwendet werden, wenn die Voraussetzungen des Anhanges VII Teil III Nummer 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 eingehalten werden:

1. Speisesalz und jodiertes Speisesalz;
2. Gewürze, Kräuter, aus Gewürzen oder Kräutern gewonnene natürliche Aromastoffe oder Aromaextrakte sowie Mischungen hieraus;
3. Trinkwasser und Wasserdampf aus Trinkwasser;
4. frisch entwickelter Rauch im Sinne des § 4 Absatz 2 der Aromendurchführungsverordnung und Raucharomen;
5. färbende Lebensmittel;
6. Lab oder Zubereitungen aus Lab, Wiederkäuermagenpepsin oder Schweinemagenpepsin, wenn der Anteil an Chymosin in einer Zubereitung mindestens 25 Prozent beträgt;
7. Labaustauschstoffe;
8. Bakterien-, Hefe- und Pilzkulturen, wobei bei Frischkäse
 - a) Hefe- und Pilzkulturen nicht verwendet werden dürfen und
 - b) Bakterienkulturen nur verwendet werden dürfen, sofern sie nicht zu einer Oberflächenreifung führen;
9. Laktase;
10. Zentrifugat aus Entkeimungseinrichtungen, die einer Einrichtung zur Reinigung der Milch nachgeschaltet sind, wenn das Zentrifugat
 - a) der gleichen Milch in entsprechenden Anteilen zur Herstellung von Käse, ausgenommen Frisch- und Weichkäse, zugesetzt wird,
 - b) in geeigneten Einrichtungen gewonnen wird nach Verfahren, die von folgenden Stellen anerkannt sind:
 - aa) vom Max Rubner-Institut, Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel, oder
 - bb) von einer anderen in Doppelbuchstabe aa genannten wissenschaftlichen Einrichtung, die mit solchen Verfahren amtlich beauftragt ist, und
 - c) nach einem amtlich genehmigten Wärmebehandlungsverfahren ausreichend erhitzt worden ist;
11. bei geriebenem, geraspelttem, gestifteltem, gewürfeltem oder gehobeltem Käse in technologisch notwendigem Umfang als Trennmittel Cellulosepulver, Kartoffel-, Mais- und Reisstärke, auch gemischt, wenn das Trennmittel 3 Prozent des Käsegesamtgewichts nicht überschreitet;
12. Speiseöl in einer Menge, die jeweils erforderlich ist
 - a) zur Behandlung der Oberfläche von Hartkäse, Schnittkäse oder halbfestem Schnittkäse mit geschlossener Rinde oder Haut,
 - b) zur Lösung oder Emulgierung von Carotin (E 160a), auch unter Mitverwendung von Speisegelatine und Stärke, oder
 - c) zum Einbringen weiterer Lebensmittel und Stoffe, insbesondere solche der Nummer 2, in den Käse;
13. bei Frischkäse Sahneerzeugnisse zur Einstellung des Fettgehaltes;
14. bei wärmebehandeltem Frischkäse in technologisch notwendigem Umfang Stärke, Speisegelatine und flüssiges Pektin;

15. Lebensmittelzusatzstoffe;

16. Verarbeitungshilfsstoffe.

Zitiervorschlag: § 28 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/28>