

§ 30 MilchPQV — Sauermilchquark

Milchproduktqualitätsverordnung

Stand: 14.06.2026 (konsolidierte Textfassung, kein amtliches Inkrafttretensdatum)

Sauermilchquark ist Quark, der

1. aus Magermilch unter Verwendung von Milchsäurebakterien hergestellt worden ist, wobei
 - a) folgende weitere Stoffe verwendet werden dürfen:
 - aa) Lab,
 - bb) Wiederkäuermagenpepsin,
 - cc) Zubereitungen aus Lab oder Schweinemagenpepsin, wenn bei einer Zubereitung der Anteil an Chymosin mindestens 25 Prozent beträgt,
 - dd) Labaustauschstoffe und
 - ee) Bakterien-, Hefe- und Pilzkulturen, sofern der Sauermilchquark zur Sauermilchkäseherstellung dient,
 - b) eine Wärmeeinwirkung vorgenommen werden darf und
2. eine fettfreie Trockenmasse von mindestens 32 Prozent aufweist.

Zitiervorschlag: § 30 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/30>