

§ 50 MilchPQV — Weitere verwendbare Lebensmittel und Stoffe

Milchproduktqualitätsverordnung

Stand: 14.06.2026 (konsolidierte Textfassung, kein amtliches Inkrafttretensdatum)

- (1) Bei der Herstellung der in der Anlage 8 bezeichneten Milcherzeugnisse darf Laktase verwendet werden.
- (2) Bei der Herstellung von Sauermilcherzeugnissen, Joghurtherzeugnissen, Kefirerzeugnissen und Buttermilcherzeugnissen, die nach der Fermentation einer Wärmebehandlung von mehr als 50° Celsius unterzogen werden, dürfen Stärke und Speisegelatine verwendet werden.
- (3) Bei der Herstellung von Milchmischerzeugnissen und Molkenmischerzeugnissen dürfen Aromen, Stärke, Speisegelatine sowie Lebensmittelzusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden. Ein verwendetes Aroma darf den Geschmack eines Lebensmittels, das für die Bezeichnung maßgeblich ist, nicht überlagern.

Zitiervorschlag: § 50 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/50>