

UK Milch und Milchprodukte

6. FERMENTIERTE MILCHERZEUGNISSE

6.1 Allgemeine Beschreibung fermentierter Produkte

[...]

6.1.5

Eine Anreicherung durch Entzug von Wasser mittels Eindampfen kann durchgeführt werden. Außer bei echter Buttermilch ist zur Erhöhung der Milchtrockenmasse, insbesondere des Milcheiweißgehaltes, auch eine Zugabe von Vollmilchpulver, Magermilchpulver, Milcheiweißpulver, Molkepulver, Molkeneiweißpulver oder Kaseinpulver, Caseinaten oder aber entsprechenden flüssigen Konzentraten oder Retentaten möglich. Auch Membrantrennverfahren wie Ultrafiltration oder Umkehrosmose können zur Erhöhung der Trockenmasse in der Ausgangsmilch eingesetzt werden. **Bei fermentierten Milchprodukten mit einem Milcheiweißgehalt über 5,6 % kann die Anreicherung auch nach der Fermentation erfolgen.**

[...]

6.2 Spezifische Beschreibung der fermentierten Produkte

6.2.16

Joghurt nach griechischer Art sind fermentierte Milchprodukte, die eine erhöhte Anreicherung der Trockenmasse (des Fettgehaltes und/oder des Milcheiweißgehaltes) aufweisen, um eine festere Konsistenz als bei üblichen Joghurts zu erreichen.

6.3 Bezeichnung

[...]

6.3.3

Es werden folgende Bezeichnungen verwendet:

„Fermentierte Milch ...“, „Sauermilch ...“, „Acidophilusmilch ...“, „Bifidusmilch ...“, „Joghurt ...“, „Joghurt mild ...“, „RahmJoghurt ...“, „RahmJoghurt mild ...“, „TrinkJoghurt“, „TrinkJoghurt mild“, „RahmtrinkJoghurt“, „RahmtrinkJoghurt mild“, „Sauerrahm ...“, „Crème fraîche ...“, „Kefir ...“, „Kefir mild ...“, „Rahmkefir ...“, „Rahmkefir mild ...“, „Buttermilch ...“, „echte Buttermilch ...“, „**Joghurt nach griechischer Art...**“.