



INHALTSVERZEICHNIS

Verarbeitung von Vollmilch	17
Verarbeitung von Magermilch	17
Fetteinheiten.....	17
Eiweißeinheiten.....	17
Bestand.....	17
Rohmilch und Rahm	17
Einkauf	17
Inland	17
Landwirtschaftlicher Erzeuger Kuhmilch konventionell	17
Landwirtschaftlicher Erzeuger Kuhmilch Bio.....	18
Landwirtschaftlicher Erzeuger Schafmilch konventionell	18
Landwirtschaftlicher Erzeuger Schafmilch Bio	18
Landwirtschaftlicher Erzeuger Ziegenmilch konventionell	18
Landwirtschaftlicher Erzeuger Ziegenmilch Bio	18
Landwirtschaftlicher Erzeuger Büffelmilch konventionell	18
Landwirtschaftlicher Erzeuger Büffelmilch Bio	18
Verarbeitung und Handel.....	19
Molkereien	19
Andere.....	19
Ausland EU	19
Ausland nicht EU	19
Landwirtschaftlicher Erzeuger Kuhmilch	19
Nettofettwert Ct je Fetteinheit	19
Nettoeiweißwert Ct je Eiweißeinheit	19
Umrechnungsfaktor von Liter auf Kg	19

HILFETEXTE

Preis ab Erfassungsstelle ohne USt.....	19
Landwirtschaftlicher Erzeuger Lieferant	20
Kreis	20
Kuhmilch	20
Zuschlag Milch Klasse S.....	20
Zuschlag Andere	20
Abschlag Milch Klasse Zwei	20
Abschlag Milch mit Hemmstoffen	20
Abschlag Milch mit erhöhtem Zellgehalt.....	20
Abschlag Andere	20
Abschlag Rückvergütung von Abschlägen	20
Abschlusszahlungen Rückvergütungen Milchpreisberichtigungen.....	21
Abgaben für Stoppgeld Gebühren.....	21
Erfassungskosten.....	21
Landesspezifische Abgabe	21
An Milcherzeuger ausgezahlte USt.....	21
Darunter USt aus Abschlusszahlungen, Rückvergütungen, Milchpreisberichtigungen	21
Abgabepreis ohne USt für Mager- und Buttermilch an Milchlieferanten	21
Abgeführte Umlage nach MFG.....	21
Andere Zuschüsse	21
Zuschlag Biomilch	22
Sonstiger Zugang.....	22
Bezug von eigenen Betrieben	22
Verkauf.....	22
Inland	22
Molkereien im eigenen Bundesland	22
Molkereien in anderen Bundesländern	22
Andere.....	22

HILFETEXTE

Ausland Europäische Union	22
Staat.....	22
Ausland nicht-EU	22
Milch und Milcherzeugnisse allgemein	23
Verarbeitung.....	23
Herstellung von Speiseeis	23
Herstellung von Mischfetterzeugnissen	23
Herstellung von anderen Erzeugnissen	23
Verkauf.....	23
Nahrungsmittel	23
Herstellung von Speiseeis	23
Herstellung von Margarineerzeugnissen, Speisefetten und Ölen	23
Herstellung von anderen Erzeugnissen	23
Sonstiger Abgang.....	23
Futtermittel.....	23
Verwendung für Forschung und Produktentwicklung.....	23
Konsummilch.....	24
Herstellung	24
Hoher Fettgehalt (mindestens 3,5 % Fettgehalt) pasteurisiert	24
Hoher Fettgehalt (mindestens 3,5 % Fettgehalt) ESL.....	24
Hoher Fettgehalt (mindestens 3,5 % Fettgehalt) ultrahocherhitzt.....	24
Mittlerer Fettgehalt (zwischen 1,5 % und 1,8 % Fettgehalt) pasteurisiert	24
Mittlerer Fettgehalt (zwischen 1,5 % und 1,8 % Fettgehalt) ESL	24
Mittlerer Fettgehalt (zwischen 1,5 % und 1,8 % Fettgehalt) ultrahocherhitzt	24
Niedriger Fettgehalt(höchstens 0,5 % Fettgehalt) pasteurisiert	24
Niedriger Fettgehalt(höchstens 0,5 % Fettgehalt) ESL.....	24
Niedriger Fettgehalt(höchstens 0,5 % Fettgehalt) ultrahocherhitzt.....	24
Niedriger Fettgehalt(höchstens 0,5 % Fettgehalt) pasteurisiert	25

HILFETEXTE

Anderer Fettgehalt ESL	25
Anderer Fettgehalt ultrahoherhitzt	25
Sonstige	25
Vorzugsmilch.....	25
Anteil Bio-Konsummilch.....	25
Anteil Konsummilch in Gebinden über zwei Kg.....	25
Anteil ultrahoherhitzte Konsummilch in Gebinden über zwei Kg.....	25
Sahneerzeugnisse	26
Herstellung	26
Schlagsahne	26
Sahneerzeugnisse	26
Kaffeesahne	26
Anteil ultrahoherhitzter Sahneerzeugnisse	26
Anteil Sahneerzeugnisse in Gebinden größer zwei Kg.....	26
Buttermilcherzeugnisse	26
In Gebinden bis zwei Kilogramm.....	26
In Gebinden über zwei Kilogramm	26
Sauermilch und Kefirerzeugnisse	27
Herstellung	27
Saure Sahne und Sahnekefir	27
Sauermilch und Kefir mit hohem Fettgehalt (mindestens 3,5 % Fettgehalt)	27
Sauermilch und Kefir mit mittlerem Fettgehalt (zwischen 1,5 % und 1,8 % Fettgehalt)	27
Sauermilch und Kefir mit niedrigem Fettgehalt (unter 0,5 % Fettgehalt).....	27
Sonstige Sauermilch und Kefirerzeugnisse.....	27
Joghurtherzeugnisse	27
Sahnejoghurt.....	27
Joghurt mit hohem Fettgehalt (über 3,5 % Fettgehalt)	28
Joghurt mit mittlerem Fettgehalt (mit 1,5 % bis 1,8 % Fettgehalt)	28

HILFETEXTE

Joghurt mit niedrigem Fettgehalt (mit höchstens 0,5 % Fettgehalt).....	28
Sonstige Joghurtherzeugnisse.....	28
Milchmischerzeugnisse.....	28
Herstellung.....	28
Aus Sahnekefir.....	28
Aus Sauermilch und Kefir.....	29
Aus Sauermilch und Kefir fettarm.....	29
Aus Sauermilch und Kefir entrahmt.....	29
Aus sonstigen Sauermilch und Kefirerzeugnissen.....	29
Aus Sahnejoghurt.....	29
Aus Joghurt.....	29
Aus Joghurt fettarm.....	29
Aus Joghurt entrahmt.....	29
Aus sonstigen Joghurtherzeugnissen.....	30
Sonstige Milchmischerzeugnisse.....	30
Anteil ultrahocherhitzte Milchmischerzeugnisse.....	30
Anteil Milchmischerzeugnisse in Gebinden größer zwei Kg.....	30
Milchmischgetränke.....	30
Herstellung.....	30
Kakao und Schokoladentrunke aus Milch mit hohem Fettgehalt (mindestens 3,5 % Fettgehalt).....	30
Kakao und Schokoladentrunke aus Milch mit mittlerem Fettgehalt (zwischen 1,5 % und 1,8 % Fettgehalt).....	30
Kakao und Schokoladentrunke aus Milch mit niedrigem Fettgehalt (unter 0,5 % Fettgehalt).....	30
Sonstiger Kakao und Schokoladentrunke.....	31
Andere Milchmischgetränke aus Milch mit hohem Fettgehalt (mindestens 3,5 % Fettgehalt).....	31
Andere Milchmischgetränke aus Milch mit mittlerem Fettgehalt (zwischen 1,5 % und 1,8 % Fettgehalt).....	31
Andere Milchmischgetränke aus Milch mit niedrigem Fettgehalt (unter 0,5 % Fettgehalt).....	31
Sonstige Milchmischgetränke.....	31
Anteil ultrahocherhitzte Milchmischgetränke.....	31

HILFETEXTE

Gezuckerte und ungezuckerte Kondensmilcherzeugnisse.....	31
Herstellung	31
Hoher Fettgehalt (über 15 % Fettgehalt).....	31
Mittlerer Fettgehalt (über 7,5 % Fettgehalt)	32
Teilentrahmt (zwischen 4 % und 4,5 % Fettgehalt).....	32
Sonstige teilentrahmt (zwischen 1 % und 4 % Fettgehalt).....	32
Kondensmagermilch (höchstens 1 % Fettgehalt).....	32
Trockenmilcherzeugnisse.....	32
Herstellung	32
Sahnepulver	32
Vollmilchpulver	32
Teilentrahmte Milchpulver	32
Magermilchpulver.....	33
Buttermilchpulver	33
Sonstige Trockenmilcherzeugnisse.....	33
Sonstige Milcherzeugnisse in Pulverform für Nahrungszwecke	33
Sonstige Milcherzeugnisse in Pulverform für Futterzwecke	33
Verkauf.....	33
Aus Magermilch	33
Aus Buttermilch.....	33
Sauermilchquark	33
Herstellung	33
Sauermilchquark nicht getrocknet	33
Sauermilchquark getrocknet	34
Butter.....	34
Süßrahmbutter	34
Sauerrahmbutter	34
Mild gesäuerte Butter	34

HILFETEXTE

Molkereibutter	34
Sonstige Butter	35
Anteil Bio-Butter	35
Milchfetterzeugnisse	35
Herstellung	35
Butterreinfett hergestellt aus Rahm	35
Butterreinfett hergestellt aus Butter	35
Butterfett und Butteröl hergestellt aus Rahm.....	35
Butterfett und Butteröl hergestellt aus Butter	35
Dreiviertelfettbutter hergestellt aus Rahm	35
Dreiviertelfettbutter hergestellt aus Butter.....	35
Halbfettbutter hergestellt aus Rahm.....	36
Halbfettbutter hergestellt aus Butter	36
Sonstige Milchstreichfetterzeugnisse hergestellt aus Rahm	36
Sonstige Milchstreichfetterzeugnisse hergestellt aus Butter	36
Butterzubereitungen und Milchstreichfettzubereitungen hergestellt aus Rahm.....	36
Butterzubereitungen und Milchstreichfettzubereitungen hergestellt aus Butter	36
Käse, Schmelzkäse und -zubereitungen	36
Verarbeitung	36
Emmentaler.....	36
Chester	36
Sonstiger Hartkäse	37
Schnittkäse und halbfester Schnittkäse	37
Weichkäse.....	37
Butter	37
Sonstige Milcherzeugnisse	37
Sonstige Erzeugnisse	37
Anteil Käse aus Kuhmilch	37

HILFETEXTE

Anteil Käse aus Schafmilch	37
Anteil Käse aus Ziegenmilch	38
Anteil Bio-Käse	38
Einkauf	38
Frischkäse	38
Herstellung	38
Hartkäse	38
Schnittkäse	38
Halbfester Schnittkäse	38
Weichkäse	38
Pasta filata Käse	39
Frischkäse	39
Schmelzkäse	39
Schmelzkäsezubereitungen	39
Sauermilchkäse	39
Kochkäse	39
Molkenkäse	40
Anteil Käse aus Kuhmilch	40
Anteil Käse aus Schafmilch	40
Anteil Käse aus Ziegenmilch	40
Anteil Bio-Käse	40
Verarbeitung von Sauermilchquark zu Sauermilchkäse	40
Verarbeitung von Sauermilchquark zu Kochkäse	40
Verarbeitung von Molke zu Molkenkäse	40
Anteil Käse aus Kuhmilch	41
Verarbeitung von Vollmilch	41
Verarbeitung von Magermilch	41
Herstellung nach Sorten	41

HILFETEXTE

Emmentaler 45 %	41
Chester 45 %	41
Chester 50 %	41
Sonstiger Hartkäse unter 10 %	41
Sonstiger Hartkäse 10 %	41
Sonstiger Hartkäse 20 %	42
Sonstiger Hartkäse 30 %	42
Sonstiger Hartkäse 40 %	42
Sonstiger Hartkäse 45 %	42
Sonstiger Hartkäse 50 %	42
Sonstiger Hartkäse 60 %	42
Tilsiter 30 %	42
Tilsiter 40 %	43
Tilsiter 45 %	43
Tilsiter 50 %	43
Edamer 30 %	43
Edamer 40%	43
Edamer 45 %	43
Edamer 50 %	43
Gouda 30 %	43
Gouda 40 %	43
Gouda 45 %	43
Gouda 50 %	44
Sonstiger Schnittkäse unter 10 %	44
Sonstiger Schnittkäse 10 %	44
Sonstiger Schnittkäse 20 %	44
Sonstiger Schnittkäse 30 %	44
Sonstiger Schnittkäse 40 %	44

HILFETEXTE

Sonstiger Schnittkäse 45 %	44
Sonstiger Schnittkäse 50 %	45
Steinbuscher 45 %	45
Steinbuscher 50 %	45
Edelpilzkäse 45 %	45
Edelpilzkäse 50 %	45
Edelpilzkäse 60 %	45
Butterkäse 45 %	45
Butterkäse 50 %	45
Butterkäse 60 %	45
Sonstiger halbfester Schnittkäse unter 10 %	46
Sonstiger halbfester Schnittkäse 10 %	46
Sonstiger halbfester Schnittkäse 20 %	46
Sonstiger halbfester Schnittkäse 30 %	46
Sonstiger halbfester Schnittkäse 40 %	46
Sonstiger halbfester Schnittkäse 45 %	46
Sonstiger halbfester Schnittkäse 50 %	47
Sonstiger halbfester Schnittkäse 60 %	47
Camembert 30 %	47
Camembert 40 %	47
Camembert 45 %	47
Camembert 50 %	47
Camembert 60 %	47
Brie 45 %	48
Brie 50 %	48
Brie 60 %	48
Romadur 20 %	48
Romadur 30 %	48

HILFETEXTE

Romadur 40 %	48
Romadur 45 %	48
Romadur 50 %	48
Romadur 60 %	48
Limburger 20 %	49
Limburger 30 %	49
Limburger 40 %	49
Limburger 45 %	49
Limburger 50 %	49
Münster 45 %	49
Münster 50 %	49
Sonstiger Weichkäse unter 10 %	49
Sonstiger Weichkäse 10 %	49
Sonstiger Weichkäse 20 %	50
Sonstiger Weichkäse 30 %	50
Sonstiger Weichkäse 40 %	50
Sonstiger Weichkäse 45 %	50
Sonstiger Weichkäse 50 %	50
Sonstiger Weichkäse 60 %	50
Rahm- und Doppelrahmfrischkäse 50 %	51
Rahm- und Doppelrahmfrischkäse 60 %	51
Speisequark unter 10 %	51
Speisequark 10 %	51
Speisequark 20 %	51
Speisequark 30 %	51
Speisequark 40 %	51
Speisequark 45 %	51
Speisequark 50 %	52

HILFETEXTE

Speisequark 60 %	52
Schichtkäse 10 %	52
Schichtkäse 20 %	52
Schichtkäse 30 %	52
Schichtkäse 40 %	52
Schichtkäse 45 %	52
Schichtkäse 50 %	52
Schichtkäse 60 %	52
Frischkäse mit Zusatz von Früchten unter 10 %	53
Frischkäse mit Zusatz von Früchten 10 %	53
Frischkäse mit Zusatz von Früchten 20 %	53
Frischkäse mit Zusatz von Früchten 30 %	53
Frischkäse mit Zusatz von Früchten 40 %	53
Frischkäse mit Zusatz von Früchten 45 %	53
Frischkäse mit Zusatz von Früchten 50 %	53
Frischkäse mit Zusatz von Früchten 60 %	53
Frischkäse mit Zusatz von Kräutern, Gewürzen und Gemüse unter 10 %	54
Frischkäse mit Zusatz von Kräutern, Gewürzen und Gemüse 10 %	54
Frischkäse mit Zusatz von Kräutern, Gewürzen und Gemüse 20 %	54
Frischkäse mit Zusatz von Kräutern, Gewürzen und Gemüse 30 %	54
Frischkäse mit Zusatz von Kräutern, Gewürzen und Gemüse 40 %	54
Frischkäse mit Zusatz von Kräutern, Gewürzen und Gemüse 45 %	54
Frischkäse mit Zusatz von Kräutern, Gewürzen und Gemüse 50 %	54
Frischkäse mit Zusatz von Kräutern, Gewürzen und Gemüse 60 %	55
Sonstiger Frischkäse unter 10	55
Sonstiger Frischkäse 10 %	55
Sonstiger Frischkäse 20 %	55
Sonstiger Frischkäse 30 %	55

HILFETEXTE

Sonstiger Frischkäse 40 %	55
Sonstiger Frischkäse 45 %	55
Sonstiger Frischkäse 50 %	56
Sonstiger Frischkäse 60 %	56
Provolone 30 %	56
Provolone 40 %	56
Provolone 45 %	56
Provolone 50 %	56
Mozzarella 20 %	56
Mozzarella 30 %	56
Mozzarella 40 %	56
Mozzarella 45 %	57
Mozzarella 50 %	57
Mozzarella 60 %	57
Schnittfester Mozzarella 20 %	57
Schnittfester Mozzarella 30 %	57
Schnittfester Mozzarella 40 %	57
Schnittfester Mozzarella 45 %	57
Schnittfester Mozzarella 50 %	57
Schnittfester Mozzarella 60 %	57
Sonstiger Pasta filata Käse unter 10.....	57
Sonstiger Pasta filata Käse 10 %	58
Sonstiger Pasta filata Käse 20 %	58
Sonstiger Pasta filata Käse 30 %	58
Sonstiger Pasta filata Käse 40 %	58
Sonstiger Pasta filata Käse 45 %	58
Sonstiger Pasta filata Käse 50 %	58
Sonstiger Pasta filata Käse 60 %	58

HILFETEXTE

Molke und Molkekonzentrate	59
Einkauf	59
Inland	59
Molkeanteil in Flüssigmolkeäquivalent	59
Ausland EU	59
Ausland nicht EU	59
Herstellung	59
Sonstiger Abgang	59
Inland	59
Molkereien	59
Andere als Nahrungsmittel	59
Andere als Futtermittel	59
Ausland	60
Molkenerzeugnisse	60
Herstellung	60
Molkenpulver	60
Milchzucker in Arzneibuchqualität	60
Milchzucker in anderer Qualität	60
Spezialpulver für Lebensmittel und Pharmaindustrie	60
Molkenmischgetränke	60
Andere Molkenmischerzeugnisse	60
Sonstiger Abgang	61
Inland	61
Als Nahrungsmittel	61
Andere als Futtermittel	61
Ausland	61
Milcheiweißerzeugnisse	61
Herstellung	61

HILFETEXTE

Milcheiweiß	61
Säure- Labnähr- und Labkasein	61
Kaseinate	61
Sonstige Milcheiweißerzeugnisse	61
Milcheiweißerzeugnisse aus Molke	61
Verarbeitung	62
Herstellung von Käse	62
Kasein.....	62
Kaseinat.....	62
Andere Milcheiweißerzeugnisse	62
Herstellung von sonstigen Milcherzeugnissen	62
Kasein.....	62
Kaseinat.....	62
Andere Milcheiweißerzeugnisse	62
Sonstiger Abgang	62
Zur Herstellung von Nahrungsmitteln	62
Kasein.....	62
Kaseinat.....	63
Andere Milcheiweißerzeugnisse	63
Zur Herstellung von Futtermitteln	63
Kasein.....	63
Kaseinat.....	63
Andere Milcheiweißerzeugnisse	63
Bestand	63
Milcheiweiß	63
Säure- Labnähr- und Labkasein	63
Kaseinate	63
Sonstige Milcheiweißerzeugnisse	64

HILFETEXTE

Milcheiweißerzeugnisse aus Molke	64
Einkauf	64
Inland	64
Kasein, Kaseinat, Andere Milcheiweißerzeugnisse	64
Ausland EU	64
Ausland nicht-EU	64
Werkmilch.....	64
Sonstiger Abgang	64
Inland.....	64
Molkereien	64
Andere.....	65
Ausland EU.....	65
Ausland nicht-EU	65
Nebenerzeugnisse.....	65
Verarbeitung.....	65
Energiegewinnung	65
Anderer Zweck	65
Sonstiger Abgang	65
Energiegewinnung	65
Anderer Zweck	65

Verarbeitung von Vollmilch

Geben Sie bitte die **Verarbeitungsmenge von Vollmilch** (kg), einschließlich der ggf. im Verlauf des Produktionsprozesses auftretenden Verluste, für die Herstellung von Erzeugnissen an. Vollmilch wird aus Rohmilch/-rahm ggf. durch eine Entrahmung ohne Entnahme oder Zugabe von Milchinhaltsstoffen hergestellt und hat einen Fettgehalt von mindestens 3,5 % bis maximal zum Fettgehalt der Rohmilch/-rahm. Wird zur Butterherstellung Rahm zugekauft oder keine Vollmilch entsprechend der oben genannten Definition eingesetzt, so ist eine „0“ bei der Verwendung von Vollmilch einzutragen.

Verarbeitung von Magermilch

Magermilch wird aus Rohmilch/-rahm durch eine Entrahmung ohne Entnahme oder Zugabe von weiteren Milchinhaltsstoffen hergestellt und hat einen Fettgehalt von höchstens 0,5 %. Wird für die Herstellung von Erzeugnissen keine Magermilch entsprechend der oben genannten Definition eingesetzt bzw. fällt bei der Herstellung Magermilch an, so ist eine „0“ bei der Verwendung von Magermilch einzutragen.

Fetteinheiten

Für die gesamte, im Berichtszeitraum hergestellte, Menge an Erzeugnissen ist die Anzahl **Fetteinheiten** anzugeben. Dies sind entweder die gemäß Materialeinsatz tatsächlich verbrauchten Fetteinheiten oder die gemäß Erzeugnisdeklaration enthaltenen Fetteinheiten im Milchanteil. Einzelmengen werden mit ihrem jeweiligen prozentualen Fettgehalt im Milchanteil multipliziert und aufaddiert.

Eiweißeinheiten

Für die Herstellungsmenge von Erzeugnissen ist die Anzahl **Eiweißeinheiten** anzugeben. Dies sind entweder die gemäß Materialeinsatz tatsächlich verbrauchten Eiweißeinheiten oder die gemäß Nährwertkennzeichnung enthaltenen Eiweißeinheiten im Milchanteil. Einzelmengen werden mit ihrem jeweiligen prozentualen Eiweißgehalt multipliziert und aufaddiert. Hinweis: Die Angaben erfolgen **mindestens 1x jährlich** für das Kalenderjahr im Rahmen der Meldung für den Berichtsmonat **DEZEMBER**. Eine monatliche Übermittlung der Angaben ist möglich. In diesem Fall darf keine zusätzliche Angabe für das Jahr erfolgen und die Meldungen müssen kontinuierlich für jeden Monat erfolgen.

Bestand

Einzutragen ist der Bestand (kg) am Ende des Meldezeitraums. Als Bestand gelten die Mengen aus eigener Herstellung und/oder zugekaufte Mengen. Nicht als Bestand zu melden sind, unabhängig von den Eigentumsverhältnissen, die gelagerten Mengen im Rahmen der Privaten Lagerhaltung, Zivilen Notfallreserve oder Intervention.

Rohmilch und Rahm

Einkauf

Inland

Landwirtschaftlicher Erzeuger Kuhmilch konventionell

Die Einkaufs- / Anlieferungsmenge **konventionell** erzeugter Kuhmilch von inländischen landwirtschaftlichen Betrieben ist für **jedes Bundesland getrennt** zu erfassen.

Bitte vergessen Sie nicht die Angaben nach dem durch die Kreiskennziffer bezeichneten Standort der Milcherzeugung, der Fett- und Eiweißeinheiten sowie zusätzlich, zur Ermittlung des Einkaufspreises für Kuhmilch, die Zu- und Abschläge auf den Preis für Rohmilch und -rahm.

Landwirtschaftlicher Erzeuger Kuhmilch Bio

Die Einkaufs- / Anlieferungsmenge **ökologisch/biologisch** erzeugter Kuhmilch von inländischen landwirtschaftlichen Betrieben ist für **jedes Bundesland getrennt** zu erfassen. Die/der Rohmilch/-rahm muss mindestens nach den Vorschriften der EG – Öko-Verordnung (EG) Nr. 834/2007 erzeugt worden sein.

Bitte vergessen Sie nicht die Angaben nach dem durch die Kreiskennziffer bezeichneten Standort der Milcherzeugung, der Fett- und Eiweißeinheiten sowie zusätzlich, zur Ermittlung des Einkaufspreises für Kuhmilch, die Zu- und Abschläge auf den Preis für Rohmilch und -rahm.

Landwirtschaftlicher Erzeuger Schafmilch konventionell

Die Einkaufs- / Anlieferungsmenge **konventionell** erzeugter Schafmilch von inländischen landwirtschaftlichen Betrieben ist für **jedes Bundesland getrennt** zu erfassen.

Bitte vergessen Sie nicht die Angaben nach dem durch die Kreiskennziffer bezeichneten Standort der Milcherzeugung sowie der Fett- und Eiweißeinheiten.

Landwirtschaftlicher Erzeuger Schafmilch Bio

Die Einkaufs- / Anlieferungsmenge **ökologisch/biologisch** erzeugter Schafmilch von inländischen landwirtschaftlichen Betrieben ist für **jedes Bundesland getrennt** zu erfassen. Die/der Rohmilch/-rahm muss mindestens nach den Vorschriften der EG –Öko-Verordnung (EG) Nr. 834/2007 erzeugt worden sein.

Bitte vergessen Sie nicht die Angaben nach dem durch die Kreiskennziffer bezeichneten Standort der Milcherzeugung sowie der Fett- und Eiweißeinheiten.

Landwirtschaftlicher Erzeuger Ziegenmilch konventionell

Die Einkaufs- / Anlieferungsmenge **konventionell** erzeugter Ziegenmilch von inländischen landwirtschaftlichen Betrieben ist für **jedes Bundesland getrennt** zu erfassen.

Bitte vergessen Sie nicht die Angaben nach dem durch die Kreiskennziffer bezeichneten Standort der Milcherzeugung sowie der Fett- und Eiweißeinheiten.

Landwirtschaftlicher Erzeuger Ziegenmilch Bio

Die Einkaufs- / Anlieferungsmenge **ökologisch/biologisch** erzeugter Ziegenmilch von inländischen landwirtschaftlichen Betrieben ist für **jedes Bundesland getrennt** zu erfassen. Die/der Rohmilch/-rahm muss mindestens nach den Vorschriften der EG –Öko-Verordnung (EG) Nr. 834/2007 erzeugt worden sein.

Bitte vergessen Sie nicht die Angaben nach dem durch die Kreiskennziffer bezeichneten Standort der Milcherzeugung sowie der Fett- und Eiweißeinheiten.

Landwirtschaftlicher Erzeuger Büffelmilch konventionell

Die Einkaufs- / Anlieferungsmenge **konventionell** erzeugter Büffelmilch von inländischen landwirtschaftlichen Betrieben ist für **jedes Bundesland getrennt** zu erfassen.

Bitte vergessen Sie nicht die Angaben nach dem durch die Kreiskennziffer bezeichneten Standort der Milcherzeugung sowie der Fett- und Eiweißeinheiten.

Landwirtschaftlicher Erzeuger Büffelmilch Bio

Die Einkaufs- / Anlieferungsmenge **ökologisch/biologisch** erzeugter Büffelmilch von inländischen landwirtschaftlichen Betrieben ist für **jedes Bundesland getrennt** zu erfassen. Die/der Rohmilch/-rahm muss mindestens nach den Vorschriften der EG –Öko-Verordnung (EG) Nr. 834/2007 erzeugt worden sein.

Bitte vergessen Sie nicht die Angaben nach dem durch die Kreiskennziffer bezeichneten Standort der Milcherzeugung sowie der Fett- und Eiweißeinheiten.

Verarbeitung und Handel

Molkereien

Einzutragen ist der Zukauf von **Rohmilch** und **Rohrahm von inländischen Molkereien**. Dies umfasst auch die aufgenommene Milch für die Herstellung von Milcherzeugnissen im Werklohnverfahren (Auftragnehmer). Der Rohmilch- und Rohrahmeinkauf von milchwirtschaftlichen Unternehmen ohne Be- und Verarbeitung wird unter der Rubrik „Inland, Verarbeitung und Handel, Andere (Händler), Menge (kg)“ erfasst. Mengen, die zur weiteren Be- und Verarbeitung von eigenen Betrieben im selben Unternehmen bezogen werden, sind unter der Position „Sonstiger Zugang von Milch und Rahm, Bezug von eigenen Betrieben, Menge (kg)“ anzugeben.

Andere

Diese Position umfasst die Anlieferung von **Rohmilch** und **Rohrahm** von rechtlich selbstständigen, milchwirtschaftlichen Unternehmen **ohne Be- und Verarbeitung**, z. B. **Sammelstellen** oder **Milchhändlern**.

Ausland EU

Diese Position umfasst den Zukauf von **Rohmilch** und **Rohrahm** aus EU-Mitgliedstaaten ohne weitere Unterteilung nach Lieferantengruppen. Hinweis: Auch Anlieferung von landwirtschaftlichen Erzeugern aus EU-Mitgliedstaaten.

Ausland nicht EU

Diese Position umfasst den Zukauf von **Rohmilch** und **Rohrahm** aus Nicht-EU-Staaten ohne weitere Unterteilung nach Lieferantengruppen. Hinweis: Auch Anlieferung von landwirtschaftlichen Erzeugern aus Nicht-EU-Staaten.

Landwirtschaftlicher Erzeuger Kuhmilch

Nettofettwert Ct je Fetteinheit

Zur Bezahlung der Inhaltstoffe und Umrechnung des Milchauszahlungspreises auf den standardisierten Fettgehalt von 4,0 % wird die Angabe des Nettofettwertes benötigt. Er errechnet sich weitestgehend aus dem Erlös (Fettverwertung) minus durchschnittlicher Kosten. Die Angabe des Nettofettwertes erfolgt **nur für Kuhmilch** von inländischen landwirtschaftlichen Betrieben **getrennt nach Bundesländern**.

Nettoeiweißwert Ct je Eiweißeinheit

Zur Bezahlung der Inhaltstoffe und Umrechnung des Milchauszahlungspreises auf den standardisierten Eiweißgehalt von 3,4 % wird die Angabe des Nettoeiweißwertes benötigt. Er errechnet sich weitestgehend aus dem Erlös (Eiweißverwertung) minus durchschnittlicher Kosten. Die Angabe des Nettoeiweißwertes erfolgt **nur für Kuhmilch** von inländischen landwirtschaftlichen Betrieben **getrennt nach Bundesländern**.

Umrechnungsfaktor von Liter auf Kg

Üblicherweise 1,02 bzw. 1,03.

Wird die, nach Bundesländer getrennte, Einkaufs- / Anlieferungsmenge von Kuhmilch der inländischen landwirtschaftlichen Betriebe in **kg** erfasst oder **nicht von Liter auf Kilogramm** umgerechnet, ist der Faktor **1,00** anzugeben.

Preis ab Erfassungsstelle ohne USt

Es ist der **Euro-Betrag** (ohne USt.) für die gesamte Anlieferungsmenge **konventionell** oder **ökologisch/biologisch** erzeugter Milch von inländischen landwirtschaftlichen Betrieben anzugeben.

Hinweis: Milch der Klasse 1, für jedes Bundesland getrennt, ohne Zu- und Abschläge, Abschlusszahlungen, Rückvergütungen und Abgaben.

Landwirtschaftlicher Erzeuger Lieferant

Kreis

Die Kreiskennziffer sowie der Name des Landkreises bzw. der kreisfreien Stadt sind vorinstalliert. Bitte tragen Sie die **angelieferte Rohmilch und Rohrahmmenge** von inländischen landwirtschaftlichen Betrieben nach der durch die vorinstallierte Kreiskennziffer und dem Namen des Kreises bzw. kreisfreien Stadt bezeichneten Standort der Milcherzeugung ein. Sollte Erzeugungsstandort nicht bekannt sein, wird ersatzweise der Standort des Milcherzeugers (Rechnungsanschrift) angegeben. Hinweis: Anlieferungsmengen von **ausländischen landwirtschaftlichen Erzeugern** werden unter der Position „**Einkauf von Rohmilch und Rohrahm, Ausland, EU, Menge (kg)**“ oder/und „**Einkauf von Rohmilch und Rohrahm, Ausland, Nicht-EU, Menge (kg)**“ erfasst.

Kuhmilch

Zuschlag Milch Klasse S

Geben Sie bitte die Menge (kg) und Betrag **konventionell** oder **ökologisch/biologisch** erzeugter Kuhmilch von inländischen landwirtschaftlichen Betrieben an, für den ein Zuschlag der Milchklasse S gewährt wurde.

Zuschlag Andere

Geben Sie bitte die Menge (kg) und Betrag **konventionell** oder **ökologisch/biologisch** erzeugter Kuhmilch von inländischen landwirtschaftlichen Betrieben an, für die „Andere Zuschläge“ gewährt wurde. Dazu gehören z. B. Mengen, Staffel (Logistikbonus), Heu, Silagefreie Fütterung, ohne GVO (Gentechnisch veränderte Organismen), mehrtägige Erfassung.

Abschlag Milch Klasse Zwei

Geben Sie bitte die Menge (kg) und Betrag **konventionell** oder **ökologisch/biologisch** erzeugter Kuhmilch von inländischen landwirtschaftlichen Betrieben für Milch der Klasse 2 an.

Abschlag Milch mit Hemmstoffen

Geben Sie bitte die Menge (kg) und Betrag **konventionell** oder **ökologisch/biologisch** erzeugter Kuhmilch von inländischen landwirtschaftlichen Betrieben für Milch mit Hemmstoffen an, für die ein Abschlag erfolgte.

Abschlag Milch mit erhöhtem Zellgehalt

Geben Sie bitte die Menge (kg) und Betrag **konventionell** oder **ökologisch/biologisch** erzeugter Kuhmilch von inländischen landwirtschaftlichen Betrieben für Milch mit erhöhtem Zellgehalt an.

Abschlag Andere

Geben Sie die Menge (kg) und Betrag **konventionell** oder **ökologisch/biologisch** erzeugter Kuhmilch von inländischen landwirtschaftlichen Betrieben an, für die Abzüge „anderer Art“ erfolgten. Bitte beachten Sie, dass diese Mengen nicht in den Einzelpositionen für Milch der Klasse 2, Milch mit Hemmstoffen oder/und erhöhtem Zellgehalt enthalten sind.

Abschlag Rückvergütung von Abschlägen

Geben Sie bitte Menge (kg) und Betrag **konventionell** erzeugter Kuhmilch von inländischen landwirtschaftlichen Betrieben an, für die eine Rückvergütung der Überzahlung durch zu hohe Abschlagszahlungen auf die Milchlieferungen oder Verrechnung von vorher zu hoch berechneten Abschlägen (Abzügen) wegen Qualitätsmängeln erfolgte.

Abschlusszahlungen Rückvergütungen Milchpreisberichtigungen

Geben Sie bitte die Menge (kg) und Betrag **konventionell** oder **ökologisch/biologisch** erzeugter Kuhmilch von inländischen landwirtschaftlichen Betrieben an, für die Abschlusszahlungen, Rückvergütungen getätigt wurden. **WICHTIG:** Die Angaben sind für den **Monat** einzutragen, in dem sie **ausgezahlt** wurden. Dies gilt auch bei Milchpreisberichtigungen für den betreffenden Monat.

Abgaben für Stoppgeld Gebühren

Geben Sie bitte die Menge (kg) und Betrag **konventionell** oder **ökologisch/biologisch** erzeugter Kuhmilch von inländischen landwirtschaftlichen Betrieben an, für die Stoppgeld, Gebühren usw. anfielen. Hierunter fallen nicht die Mengen für eine landesspezifische Abgabe sowie die Umlage nach § 22 Milch- und Fettgesetz.

Erfassungskosten

Geben Sie bitte die Menge (kg) und Betrag **konventionell** erzeugter Kuhmilch von inländischen landwirtschaftlichen Betrieben an, für die Erfassungskosten ermittelt wurden. Zu den Erfassungskosten zählen z. B. anteilige Kosten für Personal im Erfassungsbereich, den Transport für Anlieferungs(roh)milch, die Reinigung der Erfassungsfahrzeuge sowie vertragliche Zahlungen an Erfassungsunternehmen. **NICHT** zu den Erfassungskosten zählen: Vorkosten für die Milchannahme, Milchuntersuchung, Milchgeldabrechnung, Gesundheitsüberwachung, Lieferantenbetreuung und -werbung.

Landesspezifische Abgabe

Geben Sie bitte die Menge (kg) und Betrag **konventionell** oder **ökologisch/biologisch** erzeugter Kuhmilch von inländischen landwirtschaftlichen Betrieben an, für die auf Grund von Landesrecht eine Abgabe erhoben wurde.

An Milcherzeuger ausgezahlte USt

Geben Sie bitte die gesamte Menge (kg) und Betrag **konventionell** oder **ökologisch/biologisch** erzeugter Kuhmilch von inländischen landwirtschaftlichen Betrieben an, für die Umsatzsteuer an die Milcherzeuger ausbezahlt wurde.

Darunter USt aus Abschlusszahlungen, Rückvergütungen, Milchpreisberichtigungen

Geben Sie bitte nur die Menge (kg) und Betrag **konventionell** oder **ökologisch/biologisch** erzeugter Kuhmilch von inländischen landwirtschaftlichen Betrieben an, für die Umsatzsteuer von Abschlusszahlungen, Rückvergütungen, Milchpreisberichtigungen ausbezahlt wurde.

Abgabepreis ohne USt für Mager- und Buttermilch an Milchlieferanten

Geben Sie bitte die rückgelieferte Abgabemenge von Mager- und Buttermilch aus **konventionell** oder **ökologisch/biologisch** erzeugter Kuhmilch an Milchlieferanten an.

Abgeführte Umlage nach MFG

Geben Sie bitte die Menge (kg) und Betrag **konventionell** oder **ökologisch/biologisch** erzeugter Kuhmilch von inländischen landwirtschaftlichen Betrieben an, für die Umlage nach § 22 Milch- und Fettgesetz abgeführt wurde. Hinweis: Angelieferte Sahne (Rahm) ist in Vollmilchwert umzurechnen.

Andere Zuschüsse

Geben Sie bitte die Menge (kg) und Betrag **konventionell** oder **ökologisch/biologisch** erzeugter Kuhmilch von inländischen landwirtschaftlichen Betrieben an, für die „Andere“ Zuschüsse gezahlt wurden, z. B. Zuschüsse für technische Innovationen der Milcherzeuger, Verbesserung der Milchqualität, Erfassung, Tiergesundheit o. ä.

Zuschlag Biomilch

Geben Sie bitte die Menge (kg) **ökologisch/biologisch** erzeugter Kuhmilch an, für die ein Bio-Milchzuschlag gewährt wurde.

Sonstiger Zugang

Bezug von eigenen Betrieben

Unter dieser Position ist der unentgeltliche Bezug von Rohmilch und Rohrahm (kg) zu verstehen, die/der von eigenen Betrieben im selben Unternehmen zur weiteren Be- und Verarbeitung bezogen wird.

Verkauf

Inland

Molkereien im eigenen Bundesland

Einzutragen ist **nur** die Menge (kg) von Rohmilch und Rahm, die an milchverarbeitende Betriebe im **eigenen** Bundesland verkauft wurde.

Molkereien in anderen Bundesländern

Einzutragen ist **nur** die Menge (kg) von Rohmilch und Rahm, die an milchverarbeitende Betriebe in **anderen** Bundesländern verkauft wurde.

Andere

Einzutragen ist die Menge (kg) von Rohmilch und Rahm, die an „Andere (Händler)“ verkauft wurde. Unter „Andere (Händler)“ sind milchwirtschaftliche Unternehmen ohne Milchbe- und/oder -verarbeitung, z. B. Sammelstellen oder Milchhändler zu verstehen.

Ausland Europäische Union

Staat

Einzutragen ist die Menge (kg) von Rohmilch und Rahm, die in ein ausgewähltes Land der Europäischen Union verkauft wurde.

Ausland nicht-EU

Einzutragen ist die Menge (kg) von Rohmilch und Rahm, die in ein Land verkauft wurde, das nicht der Europäischen Union angehört.

Milch und Milcherzeugnisse allgemein

Verarbeitung

Herstellung von Speiseeis

Einzutragen sind die Verarbeitungsmengen (kg) von Milch und Rahm für die Herstellung von Speiseeis.

Herstellung von Mischfetterzeugnissen

Einzutragen sind die Verarbeitungsmengen (kg) von Milch und Rahm für die Herstellung von Mischfetterzeugnissen.

Herstellung von anderen Erzeugnissen

Einzutragen sind die Verarbeitungsmengen (kg) von Milch und Rahm, die zur Herstellung von anderen Produkten, aber nicht zur Herstellung von Speiseeis und Mischfetterzeugnissen verwendet wurden.

Verkauf

Nahrungsmittel

Herstellung von Speiseeis

Einzutragen sind die Mengen von Milch und Rahm (kg), die zum Zwecke der Speiseeisherstellung verkauft wurden.

Herstellung von Margarineerzeugnissen, Speisefetten und Ölen

Einzutragen sind die Mengen von Milch und Rahm (kg), die zum Zwecke der Herstellung von Margarineerzeugnissen verkauft wurden.

Herstellung von anderen Erzeugnissen

Einzutragen sind die Mengen von Milch und Rahm (kg), die weder für die Speiseeisherstellung noch für die Herstellung von Margarineerzeugnissen, Speisefetten/-ölen verkauft wurden.

Sonstiger Abgang

Futtermittel

Hierunter fallen die abgegebenen Mengen (kg) von Mager-, Butter- und sonstiger Milch zu Futterzwecken, die als Restprodukte bei der Herstellung von Joghurt, Pudding und anderen Molkereiprodukten entstehen.

Achtung: Der Abgang von Futtermolke ist unter der Erzeugnisgruppe „Molke und Molkekonzentrate“ als sonstiger Abgang zu melden.

Verwendung für Forschung und Produktentwicklung

Hierunter fallen die abgegebenen Mengen (kg) von Milch und Milcherzeugnissen, die für Versuche und Entwicklung neuer Produkte bestimmt sind.

Konsummilch

Herstellung

Hoher Fettgehalt (mindestens 3,5 % Fettgehalt) pasteurisiert

Einzutragen ist die durch Pasteurisierung hergestellte Menge (kg) Konsummilch mit einem Fettgehalt von mindestens 3,5 %.

Hoher Fettgehalt (mindestens 3,5 % Fettgehalt) ESL

Einzutragen ist die hergestellte Menge (kg) ESL-Milch mit einem Fettgehalt von mindestens 3,5 %.

Hoher Fettgehalt (mindestens 3,5 % Fettgehalt) ultrahocherhitzt

Einzutragen ist die hergestellte Menge (kg) von UHT-Milch und sterilisierter Milch mit einem Fettgehalt von mindestens 3,5 %.

Mittlerer Fettgehalt (zwischen 1,5 % und 1,8 % Fettgehalt) pasteurisiert

Einzutragen ist die durch Pasteurisierung hergestellte Menge (kg) Konsummilch mit einem Fettgehalt von 1,5 % bis 1,8 %. Eine Anreicherung mit wasserlöslichen oder aufgeschlossenen Milcheiweißergebnissen ist zulässig.

Mittlerer Fettgehalt (zwischen 1,5 % und 1,8 % Fettgehalt) ESL

Einzutragen ist die hergestellte Menge (kg) ESL-Milch mit einem Fettgehalt von 1,5 % bis 1,8 %. Eine Anreicherung mit wasserlöslichen oder aufgeschlossenen Milcheiweißergebnissen ist zulässig.

Mittlerer Fettgehalt (zwischen 1,5 % und 1,8 % Fettgehalt) ultrahocherhitzt

Einzutragen ist die hergestellte Menge (kg) von UHT-Milch und sterilisierter Milch mit einem Fettgehalt von 1,5 % bis 1,8 %. Eine Anreicherung mit wasserlöslichen oder aufgeschlossenen Milcheiweißergebnissen ist zulässig.

Niedriger Fettgehalt (höchstens 0,5 % Fettgehalt) pasteurisiert

Einzutragen ist die durch Pasteurisierung hergestellte Menge (kg) Konsummilch mit einem Fettgehalt von höchstens 0,5 %. Eine Anreicherung mit wasserlöslichen oder aufgeschlossenen Milcheiweißergebnissen ist zulässig.

Niedriger Fettgehalt (höchstens 0,5 % Fettgehalt) ESL

Einzutragen ist die hergestellte Menge (kg) ESL-Milch mit einem Fettgehalt von höchstens 0,5 %. Eine Anreicherung mit wasserlöslichen oder aufgeschlossenen Milcheiweißergebnissen ist zulässig.

Niedriger Fettgehalt (höchstens 0,5 % Fettgehalt) ultrahocherhitzt

Einzutragen ist die hergestellte Menge (kg) von UHT-Milch und sterilisierter Milch mit einem Fettgehalt von höchstens 0,5 %. Eine Anreicherung mit wasserlöslichen oder aufgeschlossenen Milcheiweißergebnissen ist zulässig.

Niedriger Fettgehalt(höchstens 0,5 % Fettgehalt) pasteurisiert

Einzutragen ist die durch Pasteurisierung hergestellte Menge (kg) Konsummilch mit einem Fettgehalt von mehr als 0,5 % bis unter 1,5 % und mehr als 1,8 % bis unter 3,5 %.

Anderer Fettgehalt ESL

Einzutragen ist die hergestellte Menge (kg) ESL-Milch mit einem Fettgehalt von mehr als 0,5 % bis unter 1,5 % und mehr als 1,8 % bis unter 3,5 %.

Anderer Fettgehalt ultrahocherhitzt

Einzutragen ist die hergestellte Menge (kg) von UHT-Milch und sterilisierter Milch mit einem Fettgehalt von mehr als 0,5 % bis unter 1,5 % und mehr als 1,8 % bis unter 3,5 %.

Sonstige

Einzutragen ist die hergestellte Menge (kg) Konsummilch, die nicht in vollem Umfang der Herstellungsweise und den Herstellungsvorschriften der Standardsorten zugeordnet werden kann. Zu sonstiger Konsummilch zählt z. B. lactosefreie Milch.

Vorzugsmilch

Einzutragen ist die (nur) durch Filtrieren und Verpacken bearbeitete Milch (kg). Sie wurde nicht über 40 C erhitzt und keiner Behandlung mit ähnlicher Wirkung unterzogen und danach verpackt (Behandlungsverfahren nach Anhang I Nr. 4.1 der VO (EG) Nr. 853/2004).

Anteil Bio-Konsummilch

Diese Position ist eine **Teilmenge** der insgesamt hergestellten Konsummilch; unabhängig vom Wärmebehandlungsverfahren, von den Fettstufen und Sorten. Hergestellt mindestens nach den Vorschriften der EG-Öko-Verordnung (EG) Nr. 834/2007. Bitte beachten Sie, dass die Menge der Bio-Konsummilch **nur maximal die Gesamtsumme** der Konsummilch sein kann.

Anteil Konsummilch in Gebinden über zwei Kg

Diese Position ist eine **Teilmenge** der insgesamt hergestellten Konsummilch unabhängig vom Wärmebehandlungsverfahren, von den Fettstufen und Sorten. Als sogenannte „Davon“-Position kann sie **nicht mehr** als die Gesamtsumme der Konsummilch sein. Hinweis: Bei Verkauf von Milch und Rahm in Containern zur Herstellung von Speiseeis, zur Herstellung von Margarineerzeugnissen, Speisefetten und -ölen sowie an andere Unternehmen der Nahrungs- und Genussmittelindustrie erfolgt ein Eintrag unter „Verkauf von Milch und Milcherzeugnissen“.

Anteil ultrahocherhitzte Konsummilch in Gebinden über zwei Kg

Diese Position ist eine **Teilmenge** der insgesamt, über alle Fettstufen und Sorten, hergestellten **ultrahocherhitzten** Konsummilch. Sie kann **nur maximal die Summe** der insgesamt hergestellten ultrahocherhitzten Konsummilch sein. Hinweis: Bei Verkauf von Milch und Rahm in Containern zur Herstellung von Speiseeis, zur Herstellung von Margarineerzeugnissen, Speisefetten und -ölen sowie an andere Unternehmen der Nahrungs- und Genussmittelindustrie erfolgt ein Eintrag unter „Verkauf von Milch und Milcherzeugnissen“.

Sahneerzeugnisse

Herstellung

Schlagsahne

Einzutragen ist die hergestellte Menge (kg). Der Fettanteil von schlagfähiger Sahne muss mindestens 30 % betragen. Hinweis: Ohne Anreicherung von Milcheiweißerzeugnissen.

Sahneerzeugnisse

Einzutragen ist die hergestellte Menge (kg) von Sahneerzeugnissen, die nicht Schlagsahne oder Kaffeesahne sind. Der Fettgehalt muss mindestens 10 % betragen. Hinweis: Auch angereichert mit Milcheiweißerzeugnissen.

Kaffeesahne

Einzutragen ist die hergestellte Menge (kg) von Kaffeesahne (Trinksahne, Kaffeerahm, Sahne, Rahm). Der Fettgehalt muss im Bereich von mindestens 10 % bis unter 30 % eingestellt werden. Hinweis: Ohne Anreicherung von Milcheiweißerzeugnissen.

Anteil ultrahocherhitzter Sahneerzeugnisse

Geben Sie bitte die Herstellungsmenge (kg) von Sahneerzeugnissen an, die ultrahocherhitzt oder/und sterilisiert wurde. Diese **Teilmenge** kann nicht größer sein, als die Summe der insgesamt hergestellten Sahneerzeugnisse.

Anteil Sahneerzeugnisse in Gebinden größer zwei Kg

Geben Sie bitte die Herstellungsmenge (kg) von Sahneerzeugnissen an, die in Gebinden größer als 2 kg abgesetzt wurden. Diese **Teilmenge** kann nicht größer sein, als die Summe der insgesamt hergestellten Sahneerzeugnisse.

Buttermilcherzeugnisse

Buttermilcherzeugnisse sind flüssige Erzeugnisse, die bei der Verbutterung von Milch oder Sahne sowie der unmittelbaren Herstellung von MilCHFetterzeugnissen aus Sahne (Butterreinfett, Butterfett) anfallen. 10 % Wasser bei der Butterung oder 15 % Magermilch des anfallenden Gesamterzeugnisses sind als Zusatz sowie die Anreicherung mit Milcheiweißerzeugnissen (auch Sahne) zur Erhöhung der Milchtrockenmasse zulässig. Der Fettgehalt der Buttermilcherzeugnisse beträgt maximal 1 %. Hinweis: Buttermilch mit Zusätzen (Frucht o. ä.) ist zu den *Sonstigen Milchmischgetränken* zu zählen.

In Gebinden bis zwei Kilogramm

Die Herstellungsmenge (kg) in Gebinden bis höchstens 2 kg ist anzugeben. Umverpackungen werden nicht berücksichtigt.

In Gebinden über zwei Kilogramm

Die Herstellungsmenge (kg) in Gebinden von mehr als 2 kg ist anzugeben. Hierzu gehört auch lose Ware.

Sauermilch und Kefirerzeugnisse

Herstellung

Saure Sahne und Sahnekefir

Unter diese Standardposition fallen die Herstellungsmengen (kg) von Saure Sahne, Sahnedickmilch, Sahnekefir und Crème fraîche. Weitere Begriffe sind: Sahnesauermilch, Rahmsauermilch, Sauerrahm, Sahnesetzmilch, Rahmdickmilch, Rahmsetzmilch, Rahmkefir, Küchenrahm, Küchensahne. Der Fettgehalt beträgt mindestens 10 %. Eine Anreicherung mit Milcheiweißerzeugnissen ist nicht zulässig. Produkte mit Zusätzen in Form von Lebensmitteln (Früchte, Cerealien o. ä.) sind unter der Position „Herstellung von Milchscherzeugnissen, Milchscherzeugnisse aus Sahnekefir“ zu melden. Bei der Herstellung von **Crème fraîche** ist der Zusatz von Saccharose bis zu 15 % des Gesamterzeugnisses erlaubt und der Fettgehalt muss **mindestens 30 %** betragen.

Sauermilch und Kefir mit hohem Fettgehalt (mindestens 3,5 % Fettgehalt)

Unter diese Standardposition fallen die Herstellungsmengen (kg) von Sauermilch, Kefir und Kefir mild. Weitere Begriffe sind: Trinksauermilch, Sauermilch dickgelegt (Dickmilch), Setzmilch. Eine Anreicherung mit Milcheiweißerzeugnissen ist nicht zulässig. Der Fettgehalt beträgt mindestens 3,5 %. Produkte mit Zusätzen in Form von Lebensmitteln (Früchte, Cerealien o. ä.) sind unter der Position „Herstellung von Milchscherzeugnissen, Milchscherzeugnisse aus Sauermilch und Kefir“ zu melden.

Sauermilch und Kefir mit mittlerem Fettgehalt (zwischen 1,5 % und 1,8 % Fettgehalt)

Unter diese Standardposition fallen die Herstellungsmengen (kg) von fettarme Sauermilch (fettarme Trinksauermilch), fettarme Dickmilch (fettarme Sauermilch dickgelegt, fettarme Setzmilch), fettarmer Kefir und fettarmer Kefir mild. Eine Anreicherung mit Milcheiweißerzeugnissen ist nicht zulässig. Fettgehalt im Bereich von 1,5 % bis 1,8 %. Produkte mit Zusätzen in Form von Lebensmitteln (Früchte, Cerealien o. ä.) sind unter der Position „Herstellung von Milchscherzeugnissen, Milchscherzeugnisse aus Sauermilch und Kefir (fettarm) zu melden.

Sauermilch und Kefir mit niedrigem Fettgehalt (unter 0,5 % Fettgehalt)

Unter diese Standardposition fallen die Herstellungsmengen (kg) von Sauermilch entrahmt (Trinksauermilch entrahmt, Magermilch sauer), Sauermilch entrahmt dickgelegt (Dickmilch entrahmt, Dickmagermilch, Setzmilch entrahmt, Setzmagermilch), Kefir und Kefir mild aus Magermilch. Eine Anreicherung mit Milcheiweißerzeugnissen ist nicht zulässig. Der Zusatz von Buttermilch (einschl. Wasser aus der Butterung) oder Magermilch ist erlaubt. Der Fettgehalt beträgt höchstens 0,5 %.

Produkte mit Zusätzen in Form von Lebensmitteln (Früchte, Cerealien o. ä.) sind unter der Position „Herstellung von Milchscherzeugnissen, Milchscherzeugnisse aus Sauermilch und Kefir (entrahmt)“ zu melden.

Sonstige Sauermilch und Kefirerzeugnisse

Hierunter fallen Herstellungsmengen (kg) von Sauermilch- und Kefirerzeugnissen, die **nicht** in vollem Umfang der Herstellungsweise und den Herstellungsvorschriften der **Standardsorten** zugeordnet werden können. Dazu zählen u. a. eine Wärmebehandlung nach der Fermentation, andere Fettgehalte sowie das Hinzufügen von Milcheiweißerzeugnissen.

Joghurtherzeugnisse

Sahnejoghurt

Unter diese Standardposition fallen die Herstellungsmengen (kg) von Sahnejoghurt (Rahmjoghurt) und Sahnejoghurt mild (Rahmjoghurt mild) **aus Sahne**, auch unter Einstellung des Fettgehaltes. Der Fettgehalt des Joghurtherzeugnisses beträgt mindestens 10 %. Die Anreicherung mit Trockenmilcherzeugnissen (Magermilchpulver) zur Erhöhung der Milchtrockenmasse ist zulässig. Eine Anreicherung mit Milcheiweißerzeugnissen und eine Wärmebehandlung nach der Fermentation darf nicht erfolgen. Produkte mit

Zusätzen von Lebensmitteln (Früchte, Cerealien o. ä.) sind unter der Position *Herstellung von Milchlischerzeugnissen aus Sahnejoghurt* zu melden.

Joghurt mit hohem Fettgehalt (über 3,5 % Fettgehalt)

Unter diese Standardposition fallen die Herstellungsmengen (kg) von Joghurt und Joghurt mild **aus (Voll-)Milch oder Sahne**, wobei im verzehrfertigen Erzeugnis hierfür spezifische thermophile Reifungskulturen, deren Wachstumsoptimum bei über 42 Grad C liegt, überwiegen müssen. Der Fettgehalt des Joghurterzeugnisses beträgt mindestens 3,5 %. Die Anreicherung mit Trockenmilcherzeugnissen (Magermilchpulver) zur Erhöhung der Milchtrockenmasse ist zulässig. Eine Anreicherung mit Milcheiweißerzeugnissen und eine Wärmebehandlung nach der Fermentation darf nicht erfolgen. Produkte mit Zusätzen von Lebensmitteln (Früchte, Cerealien o. ä.) sind unter der Position *Herstellung von Milchlischerzeugnissen aus Joghurt* zu melden.

Joghurt mit mittlerem Fettgehalt (mit 1,5 % bis 1,8 % Fettgehalt)

Unter diese Standardposition fallen die Herstellungsmengen (kg) von Fettarmer Joghurt und Fettarmer Joghurt mild **aus teilentrahmter Milch**. Der Fettgehalt des Joghurterzeugnisses liegt im Bereich von 1,5 % bis 1,8 %. Die Anreicherung mit Trockenmilcherzeugnissen (Magermilchpulver) zur Erhöhung der Milchtrockenmasse ist zulässig. Eine Anreicherung mit Milcheiweißerzeugnissen und eine Wärmebehandlung nach der Fermentation darf nicht erfolgen. Produkte mit Zusätzen von Lebensmitteln (Früchte, Cerealien o. ä.) sind unter der Position *Herstellung von Milchlischerzeugnissen aus Joghurt (fettarm)* zu melden.

Joghurt mit niedrigem Fettgehalt (mit höchstens 0,5 % Fettgehalt)

Unter diese Standardposition fallen die Herstellungsmengen (kg) von Joghurt **aus entrahmter Milch** (Magermilchjoghurt, Joghurt mild aus Magermilch). Der Fettgehalt des Joghurterzeugnisses beträgt höchstens 0,5 %. Die Anreicherung mit Trockenmilcherzeugnissen (Magermilchpulver) zur Erhöhung der Milchtrockenmasse ist zulässig. Eine Anreicherung mit Milcheiweißerzeugnissen und eine Wärmebehandlung nach der Fermentation darf nicht erfolgen. Produkte mit Zusätzen von Lebensmitteln (Früchte, Cerealien o. ä.) sind unter der Position *Herstellung von Milchlischerzeugnissen aus Joghurt (entrahmt)* zu melden.

Sonstige Joghurterzeugnisse

Hierunter fallen Herstellungsmengen (kg) von Joghurterzeugnissen, die *nicht* in vollem Umfang der Herstellungsweise und den Herstellungsvorschriften der Standardsorten (*Sahnejoghurt, Rahmjoghurt, Sahnejoghurt mild, Rahmjoghurt mild, Joghurt, Joghurt mild, Fettarmer Joghurt, Fettarmer Joghurt mild, Magermilchjoghurt, Joghurt mild aus Magermilch*) zugeordnet werden können. Dazu zählen u.a. eine Wärmebehandlung nach der Fermentation, einen von der Standardsorte abweichenden Fettgehalt sowie das Hinzufügen von Milcheiweißerzeugnissen.

Milchlischerzeugnisse

Herstellung

Aus Sahnekefir

Einzutragen ist die Herstellungsmenge (kg) von Milchlischerzeugnissen unter Verwendung von Sauermilch- und Kefirerzeugnissen mit mindestens 10-prozentigem Fettanteil. Eine Anreicherung mit Molke, Molken-Sahne, Molkenpulver, Milcheiweiß, Kasein und Kaseinat ist zulässig. Die Höchstgrenze der beigegebenen Lebensmittel (Früchte, Cerealien usw.) beträgt bis zu insgesamt 30 % der Füllmenge des Fertigerzeugnisses.

Aus Sauermilch und Kefir

Einzutragen ist die Herstellungsmenge (kg) von Milchlischerzeugnissen unter Verwendung von Sauermilch- und Kefirerzeugnissen mit mindestens 3,5-prozentigem Fettanteil. Eine Anreicherung mit Molke, Molkensahne, Molkenpulver, Milcheiweiß, Kasein und Kaseinat ist zulässig. Die Höchstgrenze der beigegebenen Lebensmittel (Früchte, Cerealien usw.) beträgt bis zu insgesamt 30 % der Füllmenge des Fertigerzeugnisses.

Aus Sauermilch und Kefir fettarm

Einzutragen ist die Herstellungsmenge (kg) von Milchlischerzeugnissen unter Verwendung von fettarmen Sauermilch- und Kefirerzeugnissen mit 1,5- bis 1,8-prozentigem Fettgehalt. Eine Anreicherung mit Molke, Molkensahne, Molkenpulver, Milcheiweiß, Kasein und Kaseinat ist zulässig. Die Höchstgrenze der beigegebenen Lebensmittel (Früchte, Cerealien usw.) beträgt bis zu insgesamt 30 % der Füllmenge des Fertigerzeugnisses.

Aus Sauermilch und Kefir entrahmt

Einzutragen ist die Herstellungsmenge (kg) von Milchlischerzeugnissen unter Verwendung von entrahmten Sauermilch- und Kefirerzeugnissen mit höchstens 0,5-prozentigem Fettanteil. Eine Anreicherung mit Molke, Molkensahne, Molkenpulver, Milcheiweiß, Kasein und Kaseinat ist zulässig. Die Höchstgrenze der beigegebenen Lebensmittel (Früchte, Cerealien usw.) beträgt bis zu insgesamt 30 % der Füllmenge des Fertigerzeugnisses.

Aus sonstigen Sauermilch und Kefirerzeugnissen

Einzutragen ist die Herstellungsmenge (kg) von Milchlischerzeugnissen unter Verwendung von Sauermilch- und Kefirerzeugnissen, deren Herstellungsweise und Herstellungsvorschriften *nicht* in vollem Umfang den *Standardsorten* zugeordnet werden kann, z. B. Wärmebehandlung nach der Fermentation oder/und hergestellt mit anderem Fettgehalt als Vollmilch, teilentrahmte – oder Magermilch. Eine Anreicherung mit Molke, Molkensahne, Molkenpulver, Milcheiweiß, Kasein und Kaseinat ist zulässig. Die Höchstgrenze der beigegebenen Lebensmittel (Früchte, Cerealien usw.) beträgt bis zu insgesamt 30 % der Füllmenge des Fertigerzeugnisses.

Aus Sahnejoghurt

Einzutragen ist die Herstellungsmenge (kg) von Milchlischerzeugnissen unter Verwendung von Joghurtherzeugnissen mit mindestens 10-prozentigem Fettanteil. Eine Anreicherung mit Molke, Molkensahne, Molkenpulver, Milcheiweiß, Kasein und Kaseinat ist zulässig. Die Höchstgrenze der beigegebenen Lebensmittel (Früchte, Cerealien usw.) beträgt bis zu insgesamt 30 % der Füllmenge des Fertigerzeugnisses.

Aus Joghurt

Einzutragen ist die Herstellungsmenge (kg) von Milchlischerzeugnissen unter Verwendung von Joghurtherzeugnissen mit mindestens 3,5-prozentigem Fettgehalt. Eine Anreicherung mit Molke, Molkensahne, Molkenpulver, Milcheiweiß, Kasein und Kaseinat ist zulässig. Die Höchstgrenze der beigegebenen Lebensmittel (Früchte, Cerealien usw.) beträgt bis zu insgesamt 30 % der Füllmenge des Fertigerzeugnisses.

Aus Joghurt fettarm

Einzutragen ist die Herstellungsmenge (kg) von Milchlischerzeugnissen unter Verwendung von fettarmen Joghurtherzeugnissen mit 1,5- bis 1,8-prozentigem Fettgehalt. Eine Anreicherung mit Molke, Molkensahne, Molkenpulver, Milcheiweiß, Kasein und Kaseinat ist zulässig. Die Höchstgrenze der beigegebenen Lebensmittel (Früchte, Cerealien usw.) beträgt bis zu insgesamt 30 % der Füllmenge des Fertigerzeugnisses.

Aus Joghurt entrahmt

Einzutragen ist die Herstellungsmenge (kg) von Milchlischerzeugnissen unter Verwendung von entrahmten Joghurtherzeugnissen mit höchstens 0,5-prozentigem Fettanteil. Eine Anreicherung mit Molke, Molkensahne, Molkenpulver,

Milcheiweiß, Kasein und Kaseinat ist zulässig. Die Höchstgrenze der beigegebenen Lebensmittel (Früchte, Cerealien usw.) beträgt bis zu insgesamt 30 % der Füllmenge des Fertigerzeugnisses.

Aus sonstigen Joghurtherzeugnissen

Einzutragen ist die Herstellungsmenge (kg) von Milchlischerzeugnissen unter Verwendung von Joghurtherzeugnissen, deren Herstellungsweise und Herstellungsvorschriften *nicht* in vollem Umfang den *Standardsorten* zugeordnet werden kann, z. B. Wärmebehandlung nach der Fermentation oder/und hergestellt mit anderem Fettgehalt als Vollmilch, teilentrahmte – oder Magermilch.

Sonstige Milchlischerzeugnisse

Unter diese Position fallen Milchlischerzeugnisse aus Buttermilch-, Sahne-, Sauermilch-, Kefir- und Joghurtherzeugnissen, die nicht den Herstellungsvorschriften der Gruppe 14 der Anlage 1 zur Verordnung über Milcherzeugnisse entsprechen oder die nicht unter die Positionen anderer Milchlischerzeugnisse eingruppiert werden können. Auch Dressings mit Zusätzen von Früchten oder Kräutern, Puddings, Cremes, Tiramisu usw. sind hier anzugeben.

Anteil ultrahocherhitzte Milchlischerzeugnisse

Einzutragen ist die Herstellungsmenge (kg) von sterilisierten und ultrahocherhitzten Milchlischerzeugnissen (ohne Milchlischergetränke) aus Buttermilch-, Sahne-, Sauermilch-, Kefir- und Joghurtherzeugnissen. Bitte beachten Sie, dass diese **höchstens der Gesamtsumme** aller Milchlischerzeugnisse entsprechen kann.

Anteil Milchlischerzeugnisse in Gebinden größer zwei Kg

Einzutragen ist die Herstellungsmenge (kg) von Milchlischerzeugnissen (einschließlich Milchlischergetränke) aus Buttermilch-, Sahne-, Sauermilch-, Kefir- und Joghurtherzeugnissen in Gebinden größer als 2 kg. Bitte beachten Sie, dass diese **höchstens der Gesamtsumme** aller hergestellten Milchlischerzeugnisse entsprechen kann.

Milchlischergetränke

Herstellung

Kakao und Schokoladentrunke aus Milch mit hohem Fettgehalt (mindestens 3,5 % Fettgehalt)

Einzutragen ist die Herstellungsmenge (kg) von Kakao- und Schokoladentrunke aus Vollmilch. Der Fettgehalt der Milch beträgt mindestens 3,5 %. Eine Anreicherung mit Molke, Molkensahne, Molkenpulver, Milcheiweiß, Kasein und Kaseinat ist zulässig.

Kakao und Schokoladentrunke aus Milch mit mittlerem Fettgehalt (zwischen 1,5 % und 1,8 % Fettgehalt)

Einzutragen ist die Herstellungsmenge (kg) von Kakao- und Schokoladentrunke aus teilentrahmter Milch. Der Fettgehalt der Milch beträgt 1,5 % bis 1,8 %. Eine Anreicherung mit Molke, Molkensahne, Molkenpulver, Milcheiweiß, Kasein und Kaseinat ist zulässig.

Kakao und Schokoladentrunke aus Milch mit niedrigem Fettgehalt (unter 0,5 % Fettgehalt)

Einzutragen ist die Herstellungsmenge (kg) von Kakao- und Schokoladentrunke aus entrahmter Milch. Der Fettgehalt der Milch beträgt höchstens 0,5 %. Eine Anreicherung mit Molke, Molkensahne, Molkenpulver, Milcheiweiß, Kasein und Kaseinat ist zulässig.

Sonstiger Kakao und Schokoladentrunke

Einzutragen ist die Herstellungsmenge (kg) von sonstigem Kakao- und Schokoladentrunke aus Milch. Der Fettgehalt der Milch beträgt mehr als 0,5 % bis unter 1,5 % und mehr als 1,8 % bis unter 3,5 %. Eine Anreicherung mit Molke, Molken-Sahne, Molkenpulver, Milcheiweiß, Kasein und Kaseinat ist zulässig.

Andere Milchmischgetränke aus Milch mit hohem Fettgehalt (mindestens 3,5 % Fettgehalt)

Einzutragen ist die Herstellungsmenge (kg) von Milchmischgetränken aus Vollmilch. Der Fettgehalt der Milch beträgt mindestens 3,5 %. Eine Anreicherung mit Molke, Molken-Sahne, Molkenpulver, Milcheiweiß, Kasein und Kaseinat ist zulässig. Lebensmittel in pulverisierter Form oder in Form einer Paste (Früchte, Cerealien) dürfen bis zu insgesamt 30 % der Füllmenge des Fertigerzeugnisses beigegeben werden. Das fertige Produkt ist flüssig.

Andere Milchmischgetränke aus Milch mit mittlerem Fettgehalt (zwischen 1,5 % und 1,8 % Fettgehalt)

Einzutragen ist die Herstellungsmenge (kg) von Milchmischgetränken aus teilentrahmter Milch. Der Fettgehalt der Milch beträgt 1,5 % bis 1,8 %. Eine Anreicherung mit Molke, Molken-Sahne, Molkenpulver, Milcheiweiß, Kasein und Kaseinat ist zulässig. Lebensmittel in pulverisierter Form oder in Form einer Paste (Früchte, Cerealien) dürfen bis zu insgesamt 30 % der Füllmenge des Fertigerzeugnisses beigegeben werden. Das fertige Produkt ist flüssig.

Andere Milchmischgetränke aus Milch mit niedrigem Fettgehalt (unter 0,5 % Fettgehalt)

Einzutragen ist die Herstellungsmenge (kg) von Milchmischgetränken aus entrahmter Milch. Der Fettgehalt der Milch beträgt höchstens 0,5 %. Eine Anreicherung mit Molke, Molken-Sahne, Molkenpulver, Milcheiweiß, Kasein und Kaseinat ist zulässig. Lebensmittel in pulverisierter Form oder in Form einer Paste (Früchte, Cerealien) dürfen bis zu insgesamt 30 % der Füllmenge des Fertigerzeugnisses beigegeben werden. Das fertige Produkt ist flüssig.

Sonstige Milchmischgetränke

Einzutragen ist die Herstellungsmenge (kg) von sonstigen Milchmischgetränken aus Milch. Der Fettgehalt der Milch beträgt mehr als 0,5 % bis unter 1,5 % und mehr als 1,8 % bis unter 3,5 %. Eine Anreicherung mit Molke, Molken-Sahne, Molkenpulver, Milcheiweiß, Kasein und Kaseinat ist zulässig. Lebensmittel in pulverisierter Form oder in Form einer Paste (Früchte, Cerealien) dürfen bis zu insgesamt 30 % der Füllmenge des Fertigerzeugnisses beigegeben werden. Das fertige Produkt ist flüssig. Auch unter Zugabe von Sauermilch-, Kefir-, Joghurt- und Sahneerzeugnissen. Unter dieser Position sind ebenfalls Buttermilch mit Zusätzen und Trinkjoghurt mit Zusätzen aufzuführen.

Anteil ultrahocherhitzte Milchmischgetränke

Einzutragen ist die Herstellungsmenge (kg) von sterilisierten und ultrahocherhitzten Milchmischgetränken. Bitte beachten Sie, dass diese **nur maximal die Gesamtsumme** aller Milchmischgetränke sein kann.

Gezuckerte und ungezuckerte Kondensmilcherzeugnisse

Herstellung

Hoher Fettgehalt (über 15 % Fettgehalt)

Einzutragen ist die Summe (kg) der Herstellungsmengen von kondensierter Kaffeesahne und ungezuckerter Kondensmilch. Kondensierte Kaffeesahne mit mindestens 15 % Fettgehalt und einer gesamten Milchtrockenmasse von mindestens 26,5 %. Ungezuckerte Kondensmilch mit einem Fettgehalt von mindestens 10 % und einer gesamten Milchtrockenmasse von mindestens 25,0 %.

Mittlerer Fettgehalt (über 7,5 % Fettgehalt)

Einzutragen ist die Summe (kg) der Herstellungsmengen von ungezuckerter Kondensmilch, gezuckerter Kondensmilch und sonstiger gezuckerter Kondensmilch. Ungezuckerte Kondensmilch mit mindestens 7,5 % Fettgehalt und einer gesamten Milchtrockenmasse von mindestens 25,0 %. Gezuckerte Kondensmilch mit mindestens 9 % Fettgehalt und einer gesamten Milchtrockenmasse von mindestens 28,0 %. Sonstige gezuckerte Kondensmilch mit einem Fettgehalt im Bereich von mindestens 8 % und weniger als 9 % sowie einer gesamten Milchtrockenmasse von mindestens 28,0 %.

Teilentrahmt (zwischen 4 % und 4,5 % Fettgehalt)

Einzutragen ist die Summe (kg) der Herstellungsmengen von ungezuckerter teilentrahmter Kondensmilch und gezuckerter teilentrahmter Kondensmilch. Ungezuckerte teilentrahmte Kondensmilch mit mindestens 4 % und höchstens 4,5 % Fettgehalt und einer gesamten Milchtrockenmasse von mindestens 20,0 %. Gezuckerte teilentrahmte Kondensmilch mit mindestens 4 % und höchstens 4,5 % Fettgehalt und einer gesamten Milchtrockenmasse von mindestens 24,0 %.

Sonstige teilentrahmt (zwischen 1 % und 4 % Fettgehalt)

Einzutragen ist die Summe (kg) der Herstellungsmengen von sonstiger ungezuckerter teilentrahmter Kondensmilch und sonstiger gezuckerter teilentrahmter Kondensmilch. Sonstige ungezuckerte teilentrahmte Kondensmilch mit einem Fettgehalt im Bereich von mehr als 1 % und weniger als 4 %, mehr als 4,5 % und weniger als 7,5 % sowie einer gesamten Milchtrockenmasse von mindestens 20,0 %. Sonstige gezuckerte teilentrahmte Kondensmilch mit einem Fettgehalt im Bereich von mehr als 1 % und weniger als 4 %, mehr als 4,5 % und weniger als 8,0 % sowie einer gesamten Milchtrockenmasse von mindestens 24,0 %.

Kondensmagermilch (höchstens 1 % Fettgehalt)

Einzutragen ist die Summe (kg) der Herstellungsmengen von ungezuckerter Kondensmagermilch und gezuckerter Kondensmagermilch. Ungezuckerte Kondensmagermilch mit einem Fettgehalt von höchstens 1 % und einer gesamten Milchtrockenmasse von mindestens 20,0 %. Gezuckerte Kondensmagermilch mit einem Fettgehalt von höchstens 1 % und einer gesamten Milchtrockenmasse von mindestens 24,0 %.

Trockenmilcherzeugnisse

Herstellung

Sahnepulver

Einzutragen ist die Herstellungsmenge (kg) von **Sahnepulver** (Rahmpulver), **Sahnejoghurtpulver**, **Sahnekefirpulver** aus Milch, Sahnejoghurt oder Sahnekefir ohne Verwendung von Milchzuckererzeugnissen und Lactase, aus Milch und/oder Sahneerzeugnissen mit höchstens 5 % Wassergehalt. Durch weitgehenden Entzug des Wassers werden die Erzeugnisse getrocknet. Der Fettgehalt beträgt mindestens 42,0 %.

Vollmilchpulver

Einzutragen ist die Herstellungsmenge (kg) von **Vollmilchpulver**, **Joghurtpulver**, **Kefirpulver** (jeweils Walzen- oder Sprühware) aus Milch, Joghurt oder Kefir ohne Verwendung von Milchzuckererzeugnissen und Lactase, aus Milch und/oder Sahneerzeugnissen mit höchstens 5 % Wassergehalt. Durch weitgehenden Entzug des Wassers werden die Erzeugnisse getrocknet. Der Fettgehalt beträgt mindestens 26,0 % und kleiner als 42,0 %.

Teilentrahmte Milchpulver

Einzutragen ist die Herstellungsmenge (kg) von **Teilentrahmtem Milchpulver**, **Teilentrahmtem Joghurtpulver**, **Teilentrahmtem Kefirpulver** (jeweils Walzen- oder Sprühware) aus Milch, fettarmem Joghurt oder fettarmem Kefir ohne Verwendung von Milchzuckererzeugnissen und Lactase, aus Milch und/oder Sahneerzeugnissen mit höchstens 5 % Wassergehalt. Durch weitgehenden Entzug des Wassers werden die Erzeugnisse getrocknet. Der Fettgehalt beträgt mehr als 1,5 % und kleiner als 26,0 %.

Magermilchpulver

Einzutragen ist die Herstellungsmenge (kg) von **Magermilchpulver, Magermilchjoghurtpulver, Magermilchkefirpulver** (jeweils Walzen- oder Sprühware) aus Milch, Magermilchjoghurt oder Magermilchkefir ohne Verwendung von Milchzuckererzeugnissen und Lactase, aus Milch und/oder Sahneerzeugnissen mit höchstens 5 % Wassergehalt. Durch weitgehenden Entzug des Wassers werden die Erzeugnisse getrocknet. Der Fettgehalt beträgt höchstens 1,5 %.

Buttermilchpulver

Einzutragen ist die Herstellungsmenge (kg) von **Buttermilchpulver** aus Milch ohne Verwendung von Milchzuckererzeugnissen und Lactase, aus Buttermilcherzeugnissen, mit höchstens 7 % Wassergehalt. Durch weitgehenden Entzug des Wassers werden die Erzeugnisse getrocknet. Der Fettgehalt beträgt höchstens 15 %.

Sonstige Trockenmilcherzeugnisse

Einzutragen ist die Herstellungsmenge (kg) von **sonstigen Trockenmilcherzeugnissen**, deren Herstellungsweise, Bezeichnung oder der Fettgehalt nicht den Standardsorten entspricht. Hierunter fallen auch Trockenmilcherzeugnisse, denen nach der Trocknung Zusätze, z. B. Laktose, beigegeben wurden. Es können Milchzuckererzeugnisse bis zu 32 % des Gesamterzeugnisses, bei einem Wassergehalt von bis zu 5 %, verwendet werden. Erzeugnisse sind z. B. gezuckertes Milchpulver oder Kindernährmittel.

Sonstige Milcherzeugnisse in Pulverform für Nahrungszwecke

Einzutragen ist die Herstellungsmenge (kg) von **sonstigen Trockenmilcherzeugnissen** mit Zusätzen vor der Trocknung. Den Erzeugnissen in Pulverform **für Nahrungszwecke** werden vor der Trocknung Zusätze (Früchte, Molkenerzeugnisse, Milcheiweißerzeugnisse) beigegeben. Trockenmilcherzeugnisse, denen nach der Trocknung Zusätze beigegeben wurden, sind unter der Position „Sonstige Trockenmilcherzeugnisse“ zu melden.

Sonstige Milcherzeugnisse in Pulverform für Futterzwecke

Einzutragen ist die Herstellungsmenge (kg) von **sonstigen Trockenmilcherzeugnissen** mit Zusätzen vor der Trocknung. Den Erzeugnissen in Pulverform **für Futterzwecke** werden vor der Trocknung Zusätze (pflanzliche und tierische Fette) beigegeben. Trockenmilcherzeugnisse, denen nach der Trocknung Zusätze beigegeben wurden, sind unter der Position „Sonstige Trockenmilcherzeugnisse“ zu melden.

Verkauf

Aus Magermilch

Einzutragen ist die aus Magermilch hergestellte und verkaufte Menge (kg) von Trockenmilcherzeugnissen für Futterzwecke.

Aus Buttermilch

Einzutragen ist die aus Buttermilch hergestellte und verkaufte Menge (kg) von Trockenmilcherzeugnissen für Futterzwecke.

Sauermilchquark

Herstellung

Sauermilchquark nicht getrocknet

Einzutragen ist die Menge (kg) von **nicht getrocknetem Sauermilchquark** mit einer fettfreien Milchtrockenmasse von mindestens 32 %. Hergestellt aus entrahmter Milch unter Verwendung von Milchsäurebakterien.

Sauermilchquark getrocknet

Einzutragen ist die Menge (kg) von **getrocknetem Sauermilchquark** mit einer fettfreien Milchtrockenmasse von mindestens 32 %. Hergestellt aus entrahmter Milch unter Verwendung von Milchsäurebakterien.

Butter

Süßrahmbutter

Einzutragen ist die, in einer Molkerei nur aus pasteurisierter Sahne, hergestellte Menge (kg) **Süßrahmbutter** der Handelsklasse „Deutsche Markenbutter“. **Hinweis:** Nicht aus Molkenrahm. Die Herstellung erfolgt nach den Vorschriften für das Herstellen, Behandeln sowie das Inverkehrbringen dieser Erzeugnisse durch die „Verordnung über Butter und andere Milchstreichfette (Butterverordnung)“. Süßrahmbutter, Handelsklasse „Deutsche Markenbutter“, unterschreitet nicht den pH-Wert im Serum von 6,4, unterliegt einer **monatlichen** Butterprüfung und erzielt mindestens **4** von 5 möglichen Punkten nach Prüfung der Handelsklasse. Werden die Mindestanforderungen der angegebenen Handelsklasse nicht erfüllt, so ist entsprechend der Bewertung als "Deutsche Molkereibutter" oder "Butter" einzustufen. Der Fettgehalt beträgt mindestens 82 %. Erfolgt im eigenen Betrieb eine Weiterverarbeitung zu Milchfett- oder Milchstreichfetterzeugnissen, so sind, zur Vermeidung von Doppelzählungen, diese Mengen nicht aufzuführen.

Sauerrahmbutter

Einzutragen ist die, in einer Molkerei nur aus pasteurisierter Sahne, hergestellte Menge (kg) **Sauerrahmbutter** der Handelsklasse „Deutsche Markenbutter“. **Hinweis:** Nicht aus Molkenrahm. Die Herstellung erfolgt nach den Vorschriften für das Herstellen, Behandeln sowie das Inverkehrbringen dieser Erzeugnisse durch die „Verordnung über Butter und andere Milchstreichfette (Butterverordnung)“. Sauerrahmbutter, Handelsklasse „Deutsche Markenbutter“, überschreitet nicht den pH-Wert im Serum von 5,1, unterliegt einer **monatlichen** Butterprüfung und erzielt mindestens **4** von 5 möglichen Punkten nach Prüfung der Handelsklasse. Werden die Mindestanforderungen der angegebenen Handelsklasse nicht erfüllt, so ist entsprechend der Bewertung als "Deutsche Molkereibutter" oder "Butter" einzustufen. Der Fettgehalt beträgt mindestens 82 %. Erfolgt im eigenen Betrieb eine Weiterverarbeitung zu Milchfett- oder Milchstreichfetterzeugnissen, so sind, zur Vermeidung von Doppelzählungen, diese Mengen nicht aufzuführen.

Mild gesäuerte Butter

Einzutragen ist die, in einer Molkerei nur aus pasteurisierter Sahne, hergestellte Menge (kg) **mildgesäuerte Butter** der Handelsklasse „Deutsche Markenbutter“. **Hinweis:** Nicht aus Molkenrahm. Die Herstellung erfolgt nach den Vorschriften für das Herstellen, Behandeln sowie das Inverkehrbringen dieser Erzeugnisse durch die „Verordnung über Butter und andere Milchstreichfette (Butterverordnung)“. Mildgesäuerte Markenbutter, Handelsklasse „Deutsche Markenbutter“, hat einen pH-Wert im Serum von unter 6,4, unterliegt einer **monatlichen** Butterprüfung und erzielt mindestens **4** von 5 möglichen Punkten nach Prüfung der Handelsklasse. Werden die Mindestanforderungen der angegebenen Handelsklasse nicht erfüllt, so ist entsprechend der Bewertung als "Deutsche Molkereibutter" oder "Butter" einzustufen. Der Fettgehalt beträgt mindestens 82 %. Erfolgt im eigenen Betrieb eine Weiterverarbeitung zu Milchfett- oder Milchstreichfetterzeugnissen, so sind, zur Vermeidung von Doppelzählungen, diese Mengen nicht aufzuführen.

Molkereibutter

Einzutragen ist die in einer Molkerei hergestellte Menge (kg) von **Molkereibutter** der Handelsklasse „Deutsche Molkereibutter“ (Süßrahm, Sauerrahm, mildgesäuert), die nicht den Mindestanforderungen der Handelsklasse „Deutsche Markenbutter“ entspricht. Auch **Molkenbutter** aus Molkenrahm (Molkenrahm). Die Herstellung erfolgt nach den Vorschriften für das Herstellen, Behandeln sowie das Inverkehrbringen dieser Erzeugnisse durch die „Verordnung über Butter und andere Milchstreichfette (Butterverordnung)“. Molkereibutter Süßrahm, Molkereibutter Sauerrahm und Molkereibutter mildgesäuert unterliegen einer Butterprüfung alle **2 Monate** und erzielen mindestens **3** von 5 möglichen Punkten nach Prüfung der Handelsklasse. Der pH-Wert im Serum muss den geforderten Werten entsprechen und der Fettgehalt mindestens 82 % betragen. Werden die Mindestanforderungen der angegebenen Handelsklasse nicht erfüllt, so ist entsprechend der Bewertung als "Butter" einzustufen. Erfolgt im eigenen Betrieb eine Weiterverarbeitung zu Milchfett- oder Milchstreichfetterzeugnissen, so sind, zur Vermeidung von Doppelzählungen, diese Mengen nicht aufzuführen.

Sonstige Butter

Einzutragen ist die Herstellungsmenge (kg) von **Butter** (Süßrahm, Sauerrahm, mildgesäuert) der Handelsklasse „Butter“, die nicht den Mindestanforderungen der Handelsklassen „Deutsche Markenbutter“ oder „Deutsche Molkereibutter“ entspricht. Auch Molkenbutter aus Molkensahne (Molkenrahm). Die Herstellung erfolgt nach den Vorschriften für das Herstellen, Behandeln sowie das Inverkehrbringen dieser Erzeugnisse durch die „Verordnung über Butter und andere Milchstreichfette (Butterverordnung)“. Das Erzeugnis muss einen Milchfettgehalt im Bereich von mindestens 80 % bis unter 90 % enthalten. Erfolgt im eigenen Betrieb eine Weiterverarbeitung zu Milchfett- oder Milchstreichfetterzeugnissen, so sind, zur Vermeidung von Doppelzählungen, diese Mengen nicht aufzuführen.

Anteil Bio-Butter

Diese Position ist eine **Teilmenge** (kg) der insgesamt hergestellten Handelsklassen „Markenbutter“, „Molkereibutter“ und „Butter“. Die Herstellung erfolgt mindestens nach den Vorschriften der EG-Öko-Verordnung (EG) Nr. 834/2007.

Bitte beachten Sie, dass die Menge der Bio-Butter **nur maximal der Gesamtsumme** der hergestellten Butter entspricht.

Milchfetterzeugnisse

Herstellung

Butterreinfett hergestellt aus Rahm

Einzutragen ist die direkt aus Rahm hergestellte Menge (kg) **Butterreinfett, Butterschmalz, wasserfreies Butterfett, wasserfreies Milchfett**. Der Milchfettgehalt beträgt mindestens 99,8 %.

Butterreinfett hergestellt aus Butter

Einzutragen ist die aus Butter hergestellte Menge (kg) **Butterreinfett, Butterschmalz, wasserfreies Butterfett, wasserfreies Milchfett**. Der Milchfettgehalt beträgt mindestens 99,8 %.

Butterfett und Butteröl hergestellt aus Rahm

Einzutragen ist die direkt aus Rahm hergestellte Menge (kg) **Butterfett, Butteröl**. Der Milchfettgehalt beträgt mindestens 96 %.

Butterfett und Butteröl hergestellt aus Butter

Einzutragen ist die aus Butter hergestellte Menge (kg) **Butterfett, Butteröl**. Der Milchfettgehalt beträgt mindestens 96 %.

Dreiviertelfettbutter hergestellt aus Rahm

Einzutragen ist die direkt aus Rahm hergestellte Menge (kg) **Dreiviertelfettbutter** (fettreduziert) mit einem Milchfettgehalt im Bereich von 60 % bis 62 %.

Dreiviertelfettbutter hergestellt aus Butter

Einzutragen ist die aus Butter hergestellte Menge (kg) **Dreiviertelfettbutter** (fettreduziert) mit einem Milchfettgehalt im Bereich von 60 % bis 62 %.

Halbfettbutter hergestellt aus Rahm

Einzutragen ist die direkt aus Rahm hergestellte Menge (kg) **Halbfettbutter** (leicht, fettarm) mit einem Milchfettgehalt im Bereich von 39 % bis 41 %.

Halbfettbutter hergestellt aus Butter

Einzutragen ist die aus Butter hergestellte Menge (kg) **Halbfettbutter** (leicht, fettarm) mit einem Milchfettgehalt im Bereich von 39 % bis 41 %.

Sonstige Milchstreichfetterzeugnisse hergestellt aus Rahm

Einzutragen ist die direkt aus Rahm hergestellte Menge (kg) von **sonstigen Milchstreichfetterzeugnissen** mit Milchfettgehalten weniger als 39 %, mehr als 41 %, weniger als 60 %, mehr als 62 %, weniger als 80 %. Andere zu ihrer Herstellung notwendige Stoffe dürfen zugesetzt werden, sofern diese Stoffe nicht dazu bestimmt sind, einen Milchbestandteil ganz oder teilweise zu ersetzen.

Sonstige Milchstreichfetterzeugnisse hergestellt aus Butter

Einzutragen ist die aus Butter hergestellte Menge (kg) von **sonstigen Milchstreichfetterzeugnissen** mit Milchfettgehalten von weniger als 39 %, mehr als 41 %, weniger als 60 %, mehr als 62 % und weniger als 80 %. Andere zu ihrer Herstellung notwendige Stoffe dürfen zugesetzt werden, sofern diese Stoffe nicht dazu bestimmt sind, einen Milchbestandteil ganz oder teilweise zu ersetzen.

Butterzubereitungen und Milchstreichfettzubereitungen hergestellt aus Rahm

Einzutragen ist die direkt aus Rahm hergestellte Menge (kg) von **Butterzubereitungen und Milchstreichfettzubereitungen** unter Beigabe von Lebensmitteln (Kräuter, Gewürze, Kochsalz oder andere aromatisierende Bestandteile).

Butterzubereitungen und Milchstreichfettzubereitungen hergestellt aus Butter

Einzutragen ist die aus Butter hergestellte Menge (kg) von **Butterzubereitungen und Milchstreichfettzubereitungen** unter Beigabe von Lebensmitteln (Kräuter, Gewürze, Kochsalz oder andere aromatisierende Bestandteile).

Käse, Schmelzkäse und -zubereitungen

Verarbeitung

Emmentaler

Einzutragen sind die Verarbeitungsmengen (kg) von **Emmentaler inländischen Ursprungs** oder ausländischen Ursprungs zur Herstellung von Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen. Maßgebend ist der Sitz des Verkäufers.

Chester

Einzutragen sind die Verarbeitungsmengen (kg) von **Chester inländischen Ursprungs** oder ausländischen Ursprungs zur Herstellung von Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen. Maßgebend ist der Sitz des Verkäufers.

Sonstiger Hartkäse

Einzutragen sind die Verarbeitungsmengen (kg) von **sonstigem Hartkäse** inländischen Ursprungs oder ausländischen Ursprungs. Maßgebend ist der Sitz des Verkäufers.

Schnittkäse und halbfester Schnittkäse

Einzutragen sind die Verarbeitungsmengen (kg) von **Schnittkäse und halbfestem Schnittkäse** inländischen Ursprungs oder ausländischen Ursprungs zur Herstellung von Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen. Maßgebend ist der Sitz des Verkäufers.

Weichkäse

Einzutragen sind die Verarbeitungsmengen (kg) von **Weichkäse** inländischen Ursprungs oder ausländischen Ursprungs zur Herstellung von Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen. Maßgebend ist der Sitz des Verkäufers.

Butter

Einzutragen sind die Verarbeitungsmengen (kg) von **Butter** inländischen Ursprungs oder ausländischen Ursprungs für die Herstellung von Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen. Maßgebend ist der Sitz des Verkäufers.

Sonstige Milcherzeugnisse

Einzutragen sind die Verarbeitungsmengen (kg) von **sonstigen Milcherzeugnissen** inländischen Ursprungs oder ausländischen Ursprungs, z. B. Sahne (Rahm), Trockenmilcherzeugnisse, Molkenpulver zur Herstellung von Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen. Maßgebend ist der Sitz des Verkäufers.

Sonstige Erzeugnisse

Einzutragen sind die Verarbeitungsmengen (kg) von **sonstigen Erzeugnissen** inländischen Ursprungs oder ausländischen Ursprungs zur Herstellung von Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen. Maßgebend ist der Sitz des Verkäufers. „Sonstige Erzeugnisse“ sind beigegebene Lebensmittel, Speisesalz, Schmelzsalze, Gewürze/-zubereitungen, Karotin, Stärke, Speisegelatine usw.

Anteil Käse aus Kuhmilch

Einzutragen ist der Bestand (kg) am Ende des Meldezeitraums über alle Käseerzeugnisse mit 100 % Kuhmilchanteil. Diese Position ist eine **Teilmenge** und kann deshalb, auch wenn alle Käseerzeugnisse aus Kuhmilch hergestellt wurden, **höchstens der Gesamtsumme** der Käsebestände entsprechen.

Anteil Käse aus Schafmilch

Einzutragen ist der Bestand (kg) am Ende des Meldezeitraums über alle Käseerzeugnisse mit 100 % Schafmilchanteil. Diese Position ist eine **Teilmenge** und kann deshalb, auch wenn alle Käseerzeugnisse aus Schafmilch hergestellt wurden, **höchstens der Gesamtsumme** der Käsebestände entsprechen.

Anteil Käse aus Ziegenmilch

Einzutragen ist der Bestand (kg) am Ende des Meldezeitraums über alle Käseerzeugnisse mit 100 % Ziegenmilchanteil. Diese Position ist eine **Teilmenge** und kann deshalb, auch wenn alle Käseerzeugnisse aus Ziegenmilch hergestellt wurden, **höchstens der Gesamtsumme** der Käsebestände entsprechen.

Anteil Bio-Käse

Geben Sie bitte den Bestand (kg) am Ende des Meldezeitraums über alle Käseerzeugnisse an, die mindestens nach den Vorschriften der EG-Öko-Verordnung (EG) Nr. 834/2007 hergestellt wurden. Bitte beachten Sie, dass die Bestandsmenge des „Bio-Käses“, auch wenn alle Käseerzeugnisse aus dem Gemelk ökologisch/biologisch erzeugter Kuh-, Schaf-, Ziegen- und Büffelmilch hergestellt wurden, **höchstens der Gesamtsumme** der Käsebestände entsprechen kann.

Einkauf

Frischkäse

Einzutragen ist der **Zukauf von Frischkäse**. Die Zukaufsmenge ist erforderlich, um Doppelzählungen zu vermeiden.

Herstellung

Hartkäse

Einzutragen ist die gesamte Erzeugnismenge (kg) der Käsegruppe **Hartkäse** nach den Bestimmungen der Käseverordnung in der jeweils geltenden Fassung mit einem Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse von 56 % oder weniger. Unter diese Position fallen Standardsorten und sonstiger Hartkäse, hergestellt aus Kuh-, Schaf-, Ziegen- und Büffelmilch. Bitte vergessen Sie nicht die Angaben zur Herstellung von Käse nach Sorten und Fettstufen.

Schnittkäse

Einzutragen ist die gesamte Erzeugnismenge (kg) der Käsegruppe **Schnittkäse** nach den Bestimmungen der Käseverordnung in der jeweils geltenden Fassung mit einem Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse von mehr als 54 % bis 63 %. Unter diese Position fallen Standardsorten und sonstiger Schnittkäse, hergestellt aus Kuh-, Schaf-, Ziegen- und Büffelmilch. Bitte vergessen Sie nicht die Angaben zur Herstellung von Käse nach Sorten und Fettstufen.

Halbfester Schnittkäse

Einzutragen ist die gesamte Erzeugnismenge (kg) der Käsegruppe **Halbfester Schnittkäse** nach den Bestimmungen der Käseverordnung in der jeweils geltenden Fassung mit einem Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse von mehr als 61 % bis 69 %. Unter diese Position fallen Standardsorten und sonstiger halbfester Schnittkäse, hergestellt aus Kuh-, Schaf-, Ziegen- und Büffelmilch. Bitte vergessen Sie nicht die Angaben zur Herstellung von Käse nach Sorten und Fettstufen.

Weichkäse

Einzutragen ist die gesamte Erzeugnismenge (kg) der Käsegruppe **Weichkäse** nach den Bestimmungen der Käseverordnung in der jeweils geltenden Fassung mit einem Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse von mehr als 67 %. Unter diese Position fallen Standardsorten und sonstiger Weichkäse, hergestellt aus Kuh-,

Schaf-, Ziegen- und Büffelmilch. Bitte vergessen Sie nicht die Angaben zur Herstellung von Käse nach Sorten und Fettstufen.

Pasta filata Käse

Einzutragen ist die gesamte Erzeugnismenge (kg) von **Pasta filata Käse** nach den Bestimmungen der Käseverordnung in der jeweils geltenden Fassung. Für Pasta filata Käse gibt es keine Einteilung in Käsegruppen nach dem Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse. Unter diese Position fallen Standardsorten und sonstiger Pasta filata Käse, hergestellt aus Kuh-, Schaf-, Ziegen- und Büffelmilch. Typische Erzeugnisse sind Provolone und Mozzarella. Bitte vergessen Sie nicht die Angaben zur Herstellung von Käse nach Sorten und Fettstufen.

Frischkäse

Einzutragen ist die gesamte Erzeugnismenge (kg) der Käsegruppe **Frischkäse** nach den Bestimmungen der Käseverordnung in der jeweils geltenden Fassung mit einem Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse von mehr als 73 %. Unter diese Position fallen Standardsorten und sonstiger Frischkäse, hergestellt aus Kuh-, Schaf-, Ziegen- und Büffelmilch. Bitte vergessen Sie nicht die Angaben zur Herstellung von Käse nach Sorten und Fettstufen.

Schmelzkäse

Einzutragen ist die Herstellungsmenge (kg) von schnitt- und streichfähigem **Schmelzkäse** aller Fettgehaltsstufen. Das Erzeugnis besteht aus Käse durch Schmelzen unter Anwendung von Wärme; auch unter Verwendung von Schmelzsalzen. Der Mindestgehalt an Trockenmasse beträgt 30 % gemäß Anlage 2 (zu § 12 Käseverordnung), gilt jedoch nicht für Schmelzkäse aus Frischkäse. Vergessen Sie bitte nicht die Angaben zur Verwendung von Rohware in- und ausländischen Ursprungs mit maßgeblichem Sitz des Verkäufers.

Schmelzkäsezubereitungen

Einzutragen ist die Herstellungsmenge (kg) von **Schmelzkäsezubereitungen, Käsezubereitungen und – kompositionen**. Schmelzkäsezubereitungen bestehen aus Käse, Schmelzkäse, Schmelzsalzen, anderen Milcherzeugnissen und/oder beigegebenen Lebensmitteln. Eine Mindestmenge an Käse ist nicht vorgeschrieben. Der Mindestgehalt an Trockenmasse beträgt 20 % gemäß Anlage 2 (zu § 12 Käseverordnung), gilt jedoch nicht für Schmelzkäsezubereitungen aus Frischkäse. Käsezubereitungen werden ohne zu Schmelzen aus Käse und anderen Milcherzeugnissen nach Maßgabe des § 4 Käseverordnung hergestellt. Käsekompositionen bestehen aus der Zusammensetzung von mindestens 2 Sorten Käse, Käsezubereitungen, Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen. **Hinweis:** Bitte vergessen Sie nicht die Angaben zur Verwendung von Rohware in- und ausländischen Ursprungs mit maßgeblichem Sitz des Verkäufers.

Sauermilchkäse

Einzutragen ist die gesamte Herstellungsmenge (kg) der Käsegruppe **Sauermilchkäse** nach den Bestimmungen der Käseverordnung in der jeweils geltenden Fassung mit einem Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse von mehr als 60 % bis 73 %. Unter diese Position fallen Standardsorten jeweils in der Magerstufe und Sonstiger Sauermilchkäse. „Sonstiger Sauermilchkäse“ entspricht nicht den Vorschriften der Anlage 1 (Käseverordnung) über die Herstellung und Beschaffenheit der Standardsorte. Der Zusatz von Frischkäse, Milcheiweißerzeugnissen bis maximal 9 % des Produktgewichtes, Gewürze/-zubereitungen sowie Aromen mit natürlichen Aromastoffen, ist erlaubt.

Kochkäse

Anzugeben ist die gesamte Herstellungsmenge (kg) von **Kochkäse** unter Verwendung/Verarbeitung von Sauermilchquark oder Labquark. Zusätze von Sahne (Rahm), Butter/Butterschmalz und Schnittkäse bis maximal 8 % des Fertigerzeugnisses sind zulässig, jedoch kein Schmelzkäse. Die Mindestgehalte an Trockenmasse (%) sind, je nach Fettgehaltsstufe, der Anlage 2 (zu § 12 Käseverordnung) zu entnehmen.

Molkenkäse

Einzutragen ist die gesamte Herstellungsmenge (kg) von **Molken- und Molkeneiweißkäse** aller Fettgehaltsstufen aus Süß- oder Sauermolke. Auch unter Verwendung von Kuh-, Schaf-, Ziegen- und Büffelmilch, Sahne (Rahm), Molkensahne (Molkenrahm) und Butter/Butterschmalz. Für Molken- und Molkeneiweißkäse gibt es keine Einteilung in Käsegruppen nach dem Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse.

Anteil Käse aus Kuhmilch

Geben Sie bitte die produzierte Käsemenge (kg) über alle Käseerzeugnisse mit 100 % Kuhmilchanteil an. Diese Position ist eine **Teilmenge** und kann deshalb, auch wenn der gesamte Käse über alle Käsegruppen, Fettstufen und Sorten aus Kuhmilch hergestellt wurde, **nur maximal die Gesamtsumme** der Käseerzeugnisse sein.

Anteil Käse aus Schafmilch

Geben Sie bitte die produzierte Käsemenge (kg) über alle Käsegruppen, Fettstufen und Sorten an, die zu 100 % aus Schafmilch hergestellt wurde. Diese Position ist eine **Teilmenge** und kann deshalb, auch wenn der gesamte Käse über alle Käsegruppen, Fettstufen und Sorten aus Schafmilch hergestellt wurde, **nur maximal die Gesamtsumme** der Käseerzeugnisse sein.

Anteil Käse aus Ziegenmilch

Geben Sie bitte die produzierte Käsemenge (kg) über alle Käsegruppen, Fettstufen und Sorten an, die zu 100 % aus Ziegenmilch hergestellt wurde. Diese Position ist eine **Teilmenge** und kann deshalb, auch wenn der gesamte Käse über alle Käsegruppen, Fettstufen und Sorten aus Ziegenmilch hergestellt wurde, **nur maximal die Gesamtsumme** der Käseerzeugnisse sein.

Anteil Bio-Käse

Geben Sie bitte die produzierte Käsemenge (kg) über alle Käsegruppen, Fettstufen und Sorten an, die mindestens nach den Vorschriften der EG-Öko-Verordnung (EG) Nr. 834/2007 hergestellt wurde. Bitte beachten Sie, dass die Menge des „Bio-Käses“ **nur maximal die Gesamtsumme** der Käseerzeugnisse sein kann.

Verarbeitung von Sauermilchquark zu Sauermilchkäse

Einzutragen ist die **Verarbeitungsmenge** (kg) von getrocknetem oder/und nicht getrocknetem **Sauermilchquark** mit einer fettfreien Milchtrockenmasse von mindestens 32 %, hergestellt aus entrahmter Milch unter Verwendung von Milchsäurebakterien, oder einer Mischung aus Sauermilch- und Labquark zur Herstellung von Sauermilchkäse.

Verarbeitung von Sauermilchquark zu Kochkäse

Einzutragen ist die **Verarbeitungsmenge** (kg) von getrocknetem oder/und nicht getrocknetem **Sauermilchquark** mit einer fettfreien Milchtrockenmasse von mindestens 32 %, hergestellt aus entrahmter Milch unter Verwendung von Milchsäurebakterien, oder einer Mischung aus Sauermilch- und Labquark zur Herstellung von Kochkäse.

Verarbeitung von Molke zu Molkenkäse

Einzutragen ist die **Verarbeitungsmenge** (kg) von **Molke** (flüssig) zur Herstellung von Molken- und Molkeneiweißkäse. Beim Einsatz von Molkenkonzentraten sind diese umzurechnen auf eine Flüssigmolke mit 94 % Wassergehalt und einen Trockenmasse-Gehalt von etwa 6 Prozent.

Anteil Käse aus Kuhmilch

Verarbeitung von Vollmilch

Geben Sie bitte die gesamte **Verarbeitungsmenge von Vollmilch** (kg), einschließlich der ggf. im Verlauf des Produktionsprozesses auftretenden Verluste, als Summe über alle Käsegruppen, Fettstufen und Sorten für die Herstellung von **Käse mit 100 % Kuhmilchanteil** an. Vollmilch wird aus Rohmilch/-rahm ggf. durch eine Entrahmung ohne Entnahme oder Zugabe von Milchinhaltsstoffen hergestellt und hat einen Fettgehalt von mindestens 3,5 % bis maximal zum Fettgehalt der Rohmilch/-rahm. Wird keine Vollmilch entsprechend der oben genannten Definition eingesetzt, so ist eine „0“ bei der Verwendung von Vollmilch einzutragen.

Verarbeitung von Magermilch

Geben Sie bitte die gesamte **Verarbeitungsmenge von Magermilch** (kg), einschließlich der ggf. im Verlauf des Produktionsprozesses auftretenden Verluste, als Summe über alle Käsegruppen, Fettstufen und Sorten für die Herstellung von **Käse mit 100 % Kuhmilchanteil** an. Magermilch wird aus Rohmilch/-rahm durch eine Entrahmung ohne Entnahme oder Zugabe von weiteren Milchinhaltsstoffen hergestellt und hat einen Fettgehalt von höchstens 0,5 %. Wird keine Magermilch entsprechend der oben genannten Definition eingesetzt, so ist eine „0“ bei der Verwendung von Magermilch einzutragen.

Herstellung nach Sorten

Emmentaler 45 %

Anzugeben ist in der Käsegruppe Hartkäse die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Emmentaler, Vollfettstufe** von mindestens 45 % Fett i. Tr. bis 49,9 % Fett i. Tr.

Chester 45 %

Anzugeben ist in der Käsegruppe Hartkäse die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Chester, Vollfettstufe** von mindestens 45 % Fett i. Tr. bis 49,9 % Fett i. Tr.

Chester 50 %

Anzugeben ist in der Käsegruppe Hartkäse die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Chester, Rahmstufe** von mindestens 50 % Fett i. Tr. bis 59,9 % Fett i. Tr.

Sonstiger Hartkäse unter 10 %

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) von **sonstigem Hartkäse, Magerstufe** (weniger als 10 % Fett i. Tr.) mit einem Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse (Wff) von 56 % oder weniger. „Sonstiger Hartkäse“, z. B. Viereckhartkäse, entspricht nicht den Vorschriften der Anlage 1 (Käseverordnung) über die Herstellung und Beschaffenheit der Standardsorte hinsichtlich des Fettgehaltes, Mindestgehaltes an Trockenmasse, Gewichts oder Alters.

Sonstiger Hartkäse 10 %

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) von **sonstigem Hartkäse, Viertelfettstufe** (10 % Fett i. Tr. bis 19,9 Fett i. Tr.) mit einem Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse (Wff) von 56 % oder weniger. „Sonstiger Hartkäse“, z. B. Viereckhartkäse, entspricht nicht den Vorschriften der Anlage 1 (Käseverordnung) über die Herstellung und Beschaffenheit der Standardsorte hinsichtlich des Fettgehaltes, Mindestgehaltes an Trockenmasse, Gewichts oder Alters.

Sonstiger Hartkäse 20 %

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) von **sonstigem Hartkäse, Halbfettstufe** (20 % Fett i. Tr. bis 29,9 Fett i. Tr.) mit einem Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse (Wff) von 56 % oder weniger. „Sonstiger Hartkäse“, z. B. Viereckhartkäse, entspricht nicht den Vorschriften der Anlage 1 (Käseverordnung) über die Herstellung und Beschaffenheit der Standardsorte hinsichtlich des Fettgehaltes, Mindestgehaltes an Trockenmasse, Gewichts oder Alters.

Sonstiger Hartkäse 30 %

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) von **sonstigem Hartkäse, Dreiviertelfettstufe** (30 % Fett i. Tr. bis 39,9 Fett i. Tr.) mit einem Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse (Wff) von 56 % oder weniger. „Sonstiger Hartkäse“, z. B. Viereckhartkäse, entspricht nicht den Vorschriften der Anlage 1 (Käseverordnung) über die Herstellung und Beschaffenheit der Standardsorte hinsichtlich des Fettgehaltes, Mindestgehaltes an Trockenmasse, Gewichts oder Alters.

Sonstiger Hartkäse 40 %

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) von **sonstigem Hartkäse, Fettstufe** (40 % Fett i. Tr. bis 44,9 Fett i. Tr.) mit einem Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse (Wff) von 56 % oder weniger. „Sonstiger Hartkäse“, z. B. Viereckhartkäse, entspricht nicht den Vorschriften der Anlage 1 (Käseverordnung) über die Herstellung und Beschaffenheit der Standardsorte hinsichtlich des Fettgehaltes, Mindestgehaltes an Trockenmasse, Gewichts oder Alters.

Sonstiger Hartkäse 45 %

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) von **sonstigem Hartkäse, Vollfettstufe** (45 % Fett i. Tr. bis 49,9 Fett i. Tr.) mit einem Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse (Wff) von 56 % oder weniger. „Sonstiger Hartkäse“, z. B. Viereckhartkäse, entspricht nicht den Vorschriften der Anlage 1 (Käseverordnung) über die Herstellung und Beschaffenheit der Standardsorte hinsichtlich des Fettgehaltes, Mindestgehaltes an Trockenmasse, Gewichts oder Alters. In Abweichung von der Sorte „Sonstiger Hartkäse“ sind hier auch die Produktionsmengen der Standardsorte „BERGKÄSE“ (Vollfettstufe) aufzuführen, weil sie sonst nicht erfasst würden.

Sonstiger Hartkäse 50 %

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) von **sonstigem Hartkäse, Rahmstufe** (50 % Fett i. Tr. bis 59,9 Fett i. Tr.) mit einem Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse (Wff) von 56 % oder weniger. „Sonstiger Hartkäse“, z. B. Viereckhartkäse, entspricht nicht den Vorschriften der Anlage 1 (Käseverordnung) über die Herstellung und Beschaffenheit der Standardsorte hinsichtlich des Fettgehaltes, Mindestgehaltes an Trockenmasse, Gewichts oder Alters.

Sonstiger Hartkäse 60 %

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) von **sonstigem Hartkäse, Doppelrahmstufe** (60 % Fett i. Tr. bis 87 Fett i. Tr.) mit einem Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse (Wff) von 56 % oder weniger. „Sonstiger Hartkäse“, z. B. Viereckhartkäse, entspricht nicht den Vorschriften der Anlage 1 (Käseverordnung) über die Herstellung und Beschaffenheit der Standardsorte hinsichtlich des Fettgehaltes, Mindestgehaltes an Trockenmasse, Gewichts oder Alters.

Tilsiter 30 %

Anzugeben ist in der Käsegruppe Schnittkäse die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Tilsiter, Dreiviertelfettstufe** von mindestens 30 % Fett i. Tr. bis 39,9 % Fett i. Tr.

Tilsiter 40 %

Anzugeben ist in der Käsegruppe Schnittkäse die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Tilsiter, Fettstufe** von mindestens 40 % Fett i. Tr. bis 44,9 % Fett i. Tr.

Tilsiter 45 %

Anzugeben ist in der Käsegruppe Schnittkäse die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Tilsiter, Vollfettstufe** von mindestens 45 % Fett i. Tr. bis 49,9 % Fett i. Tr.

Tilsiter 50 %

Anzugeben ist in der Käsegruppe Schnittkäse die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Tilsiter, Rahmstufe** von mindestens 50 % Fett i. Tr. bis 59,9 % Fett i. Tr.

Edamer 30 %

Anzugeben ist in der Käsegruppe Schnittkäse die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Edamer, Dreiviertelfettstufe** von mindestens 30 % Fett i. Tr. bis 39,9 % Fett i. Tr.

Edamer 40%

Anzugeben ist in der Käsegruppe Schnittkäse die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Edamer, Fettstufe** von mindestens 40 % Fett i. Tr. bis 44,9 % Fett i. Tr.

Edamer 45 %

Anzugeben ist in der Käsegruppe Schnittkäse die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Edamer, Vollfettstufe** von mindestens 45 % Fett i. Tr. bis 49,9 % Fett i. Tr.

Edamer 50 %

Anzugeben ist in der Käsegruppe Schnittkäse die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Edamer, Rahmstufe** von mindestens 50 % Fett i. Tr. bis 59,9 % Fett i. Tr.

Gouda 30 %

Anzugeben ist in der Käsegruppe Schnittkäse die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Gouda, Dreiviertelfettstufe** von mindestens 30 % Fett i. Tr. bis 39,9 % Fett i. Tr.

Gouda 40 %

Anzugeben ist in der Käsegruppe Schnittkäse die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Gouda, Fettstufe** von mindestens 40 % Fett i. Tr. bis 44,9 % Fett i. Tr.

Gouda 45 %

Anzugeben ist in der Käsegruppe Schnittkäse die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Gouda, Vollfettstufe** von mindestens 45 % Fett i. Tr. bis 49,9 % Fett i. Tr.

Gouda 50 %

Anzugeben ist in der Käsegruppe Schnittkäse die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Gouda, Rahmstufe** von mindestens 50 % Fett i. Tr. bis 59,9 % Fett i. Tr.

Sonstiger Schnittkäse unter 10

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) von **sonstigem Schnittkäse, Magerstufe** (weniger als 10 % Fett i. Tr.) mit einem Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse (Wff) von mehr als 54 % bis 63 %. „Sonstiger Schnittkäse“ entspricht nicht den Vorschriften der Anlage 1 (Käseverordnung) über die Herstellung und Beschaffenheit der Standardsorte hinsichtlich des Fettgehaltes, Mindestgehaltes an Trockenmasse, Gewichts oder Alters.

Sonstiger Schnittkäse 10 %

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) von **sonstigem Schnittkäse, Viertelfettstufe** (10 % Fett i. Tr. bis 19,9 Fett i. Tr.) mit einem Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse (Wff) von mehr als 54 % bis 63 %. „Sonstiger Schnittkäse“ entspricht nicht den Vorschriften der Anlage 1 (Käseverordnung) über die Herstellung und Beschaffenheit der Standardsorte hinsichtlich des Fettgehaltes, Mindestgehaltes an Trockenmasse, Gewichts oder Alters.

Sonstiger Schnittkäse 20 %

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) von **sonstigem Schnittkäse, Halbfettstufe** (20 % Fett i. Tr. bis 29,9 Fett i. Tr.) mit einem Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse (Wff) von mehr als 54 % bis 63 %. „Sonstiger Schnittkäse“ entspricht nicht den Vorschriften der Anlage 1 (Käseverordnung) über die Herstellung und Beschaffenheit der Standardsorte hinsichtlich des Fettgehaltes, Mindestgehaltes an Trockenmasse, Gewichts oder Alters.

Sonstiger Schnittkäse 30 %

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) von **sonstigem Schnittkäse, Dreiviertelfettstufe** (30 % Fett i. Tr. bis 39,9 Fett i. Tr.) mit einem Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse (Wff) von mehr als 54 % bis 63 %. „Sonstiger Schnittkäse“ entspricht nicht den Vorschriften der Anlage 1 (Käseverordnung) über die Herstellung und Beschaffenheit der Standardsorte hinsichtlich des Fettgehaltes, Mindestgehaltes an Trockenmasse, Gewichts oder Alters.

Sonstiger Schnittkäse 40 %

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) von **sonstigem Schnittkäse, Fettstufe** (40 % Fett i. Tr. bis 44,9 Fett i. Tr.) mit einem Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse (Wff) von mehr als 54 % bis 63 %. „Sonstiger Schnittkäse“ entspricht nicht den Vorschriften der Anlage 1 (Käseverordnung) über die Herstellung und Beschaffenheit der Standardsorte hinsichtlich des Fettgehaltes, Mindestgehaltes an Trockenmasse, Gewichts oder Alters.

Sonstiger Schnittkäse 45 %

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) von **sonstigem Schnittkäse, Vollfettstufe** (45 % Fett i. Tr. bis 49,9 Fett i. Tr.) mit einem Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse (Wff) von mehr als 54 % bis 63 %. „Sonstiger Schnittkäse“ entspricht nicht den Vorschriften der Anlage 1 (Käseverordnung) über die Herstellung und Beschaffenheit der Standardsorte hinsichtlich des Fettgehaltes, Mindestgehaltes an Trockenmasse, Gewichts oder Alters. In Abweichung von der Sorte „Sonstiger Schnittkäse“ sind hier auch die Produktionsmengen der Standardsorte „WILSTERMARSCHKÄSE“ (Vollfettstufe) aufzuführen, weil sie sonst nicht erfasst würden.

Sonstiger Schnittkäse 50 %

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) von **sonstigem Schnittkäse, Rahmstufe** (50 % Fett i. Tr. bis 59,9 Fett i. Tr.) mit einem Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse (Wff) von mehr als 54 % bis 63 %. „Sonstiger Schnittkäse“ entspricht nicht den Vorschriften der Anlage 1 (Käseverordnung) über die Herstellung und Beschaffenheit der Standardsorte hinsichtlich des Fettgehaltes, Mindestgehaltes an Trockenmasse, Gewichts oder Alters. In Abweichung von der Sorte „Sonstiger Schnittkäse“ sind hier auch die Produktionsmengen der Standardsorte „WILSTERMARSCHKÄSE“ (Rahmstufe) aufzuführen, weil sie sonst nicht erfasst würden.

Steinbuscher 45 %

Anzugeben ist in der Käsegruppe Halbfester Schnittkäse die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Steinbuscher, Vollfettstufe** von mindestens 45 % Fett i. Tr. bis 49,9 % Fett i. Tr.

Steinbuscher 50 %

Anzugeben ist in der Käsegruppe Halbfester Schnittkäse die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Steinbuscher, Rahmstufe** von mindestens 50 % Fett i. Tr. bis 59,9 % Fett i. Tr.

Edelpilzkäse 45 %

Anzugeben ist in der Käsegruppe Halbfester Schnittkäse die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Edelpilzkäse, Vollfettstufe** von mindestens 45 % Fett i. Tr. bis 49,9 % Fett i. Tr.

Edelpilzkäse 50 %

Anzugeben ist in der Käsegruppe Halbfester Schnittkäse die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Edelpilzkäse, Rahmstufe** von mindestens 50 % Fett i. Tr. bis 59,9 % Fett i. Tr.

Edelpilzkäse 60 %

Anzugeben ist in der Käsegruppe Halbfester Schnittkäse die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Edelpilzkäse, Doppelrahmstufe** von mindestens 60 % Fett i. Tr. bis 87 % Fett i. Tr.

Butterkäse 45 %

Anzugeben ist in der Käsegruppe Halbfester Schnittkäse die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Butterkäse, Vollfettstufe** von mindestens 45 % Fett i. Tr. bis 49,9 % Fett i. Tr.

Butterkäse 50 %

Anzugeben ist in der Käsegruppe Halbfester Schnittkäse die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Butterkäse, Rahmstufe** von mindestens 50 % Fett i. Tr. bis 59,9 % Fett i. Tr.

Butterkäse 60 %

Anzugeben ist in der Käsegruppe Halbfester Schnittkäse die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Butterkäse, Doppelrahmstufe** von mindestens 60 % Fett i. Tr. bis 87 % Fett i. Tr.

Sonstiger halbfester Schnittkäse unter 10

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) von **sonstigem halbfesten Schnittkäse, Magerstufe** (weniger als 10 % Fett i. Tr.) mit einem Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse (Wff) von mehr als 61 % bis 69 %. „Sonstiger halbfester Schnittkäse“ entspricht nicht den Vorschriften der Anlage 1 (Käseverordnung) über die Herstellung und Beschaffenheit der Standardsorte hinsichtlich des Fettgehaltes, Mindestgehaltes an Trockenmasse, Gewichts oder Alters. In Abhängigkeit von der Verwendung des Milchrohstoffes und des Wassergehaltes in der fettfreien Käsemasse einschließlich Salzlakenkäse (außer Pasta filata Käse).

Sonstiger halbfester Schnittkäse 10 %

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) von **sonstigem halbfesten Schnittkäse, Viertelfettstufe** (10 % Fett i. Tr. bis 19,9 Fett i. Tr.) mit einem Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse (Wff) von mehr als 61 % bis 69 %. „Sonstiger halbfester Schnittkäse“ entspricht nicht den Vorschriften der Anlage 1 (Käseverordnung) über die Herstellung und Beschaffenheit der Standardsorte hinsichtlich des Fettgehaltes, Mindestgehaltes an Trockenmasse, Gewichts oder Alters. In Abhängigkeit von der Verwendung des Milchrohstoffes und des Wassergehaltes in der fettfreien Käsemasse einschließlich Salzlakenkäse (außer Pasta filata Käse).

Sonstiger halbfester Schnittkäse 20 %

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) von **sonstigem halbfesten Schnittkäse, Halbfettstufe** (20 % Fett i. Tr. bis 29,9 Fett i. Tr.) mit einem Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse (Wff) von mehr als 61 % bis 69 %. „Sonstiger halbfester Schnittkäse“ entspricht nicht den Vorschriften der Anlage 1 (Käseverordnung) über die Herstellung und Beschaffenheit der Standardsorte hinsichtlich des Fettgehaltes, Mindestgehaltes an Trockenmasse, Gewichts oder Alters. In Abhängigkeit von der Verwendung des Milchrohstoffes und des Wassergehaltes in der fettfreien Käsemasse einschließlich Salzlakenkäse (außer Pasta filata Käse).

Sonstiger halbfester Schnittkäse 30 %

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) von **sonstigem halbfesten Schnittkäse, Dreiviertelfettstufe** (30 % Fett i. Tr. bis 39,9 Fett i. Tr.) mit einem Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse (Wff) von mehr als 61 % bis 69 %. „Sonstiger halbfester Schnittkäse“ entspricht nicht den Vorschriften der Anlage 1 (Käseverordnung) über die Herstellung und Beschaffenheit der Standardsorte hinsichtlich des Fettgehaltes, Mindestgehaltes an Trockenmasse, Gewichts oder Alters. In Abhängigkeit von der Verwendung des Milchrohstoffes und des Wassergehaltes in der fettfreien Käsemasse einschließlich Salzlakenkäse (außer Pasta filata Käse).

Sonstiger halbfester Schnittkäse 40 %

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) von **sonstigem halbfesten Schnittkäse, Fettstufe** (40 % Fett i. Tr. bis 44,9 Fett i. Tr.) mit einem Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse (Wff) von mehr als 61 % bis 69 %. „Sonstiger halbfester Schnittkäse“ entspricht nicht den Vorschriften der Anlage 1 (Käseverordnung) über die Herstellung und Beschaffenheit der Standardsorte hinsichtlich des Fettgehaltes, Mindestgehaltes an Trockenmasse, Gewichts oder Alters. In Abhängigkeit von der Verwendung des Milchrohstoffes und des Wassergehaltes in der fettfreien Käsemasse einschließlich Salzlakenkäse (außer Pasta filata Käse). In Abweichung von der Sorte „Sonstiger halbfester Schnittkäse“ sind hier auch die Produktionsmengen der Standardsorte „WEIßLACKER“ (Fettstufe) aufzuführen, weil sie sonst nicht erfasst würden.

Sonstiger halbfester Schnittkäse 45 %

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) von **sonstigem halbfesten Schnittkäse, Vollfettstufe** (45 % Fett i. Tr. bis 49,9 Fett i. Tr.) mit einem Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse (Wff) von mehr als 61 % bis 69 %. „Sonstiger halbfester Schnittkäse“ entspricht nicht den Vorschriften der Anlage 1 (Käseverordnung) über die Herstellung und Beschaffenheit der Standardsorte hinsichtlich des Fettgehaltes, Mindestgehaltes an Trockenmasse, Gewichts oder Alters. In Abhängigkeit von der Verwendung des Milchrohstoffes und des Wassergehaltes in der fettfreien Käsemasse einschließlich Salzlakenkäse (außer Pasta

filata Käse). In Abweichung von der Sorte „Sonstiger halbfester Schnittkäse“ sind hier auch die Produktionsmengen der Standardsorte „WEIßLACKER“ (Vollfettstufe) aufzuführen, weil sie sonst nicht erfasst würden.

Sonstiger halbfester Schnittkäse 50 %

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) von **sonstigem halbfesten Schnittkäse, Rahmstufe** (50 % Fett i. Tr. bis 59,9 Fett i. Tr.) mit einem Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse (Wff) von mehr als 61 % bis 69 %. „Sonstiger halbfester Schnittkäse“ entspricht nicht den Vorschriften der Anlage 1 (Käseverordnung) über die Herstellung und Beschaffenheit der Standardsorte hinsichtlich des Fettgehaltes, Mindestgehaltes an Trockenmasse, Gewichts oder Alters. In Abhängigkeit von der Verwendung des Milchrohstoffes und des Wassergehaltes in der fettfreien Käsemasse einschließlich Salzlakenkäse (außer Pasta filata Käse). In Abweichung von der Sorte „Sonstiger halbfester Schnittkäse“ sind hier auch die Produktionsmengen der Standardsorte „WEIßLACKER“ (Rahmstufe) aufzuführen, weil sie sonst nicht erfasst würden.

Sonstiger halbfester Schnittkäse 60 %

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) von **sonstigem halbfesten Schnittkäse, Doppelrahmstufe** (60 % Fett i. Tr. bis 87 Fett i. Tr.) mit einem Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse (Wff) von mehr als 61 % bis 69 %. „Sonstiger halbfester Schnittkäse“ entspricht nicht den Vorschriften der Anlage 1 (Käseverordnung) über die Herstellung und Beschaffenheit der Standardsorte hinsichtlich des Fettgehaltes, Mindestgehaltes an Trockenmasse, Gewichts oder Alters. In Abhängigkeit von der Verwendung des Milchrohstoffes und des Wassergehaltes in der fettfreien Käsemasse einschließlich Salzlakenkäse (außer Pasta filata Käse).

Camembert 30 %

Anzugeben ist in der Käsegruppe Weichkäse die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Camembert, Dreiviertelfettstufe** von mindestens 30 % Fett i. Tr. bis 39,9 % Fett i. Tr.

Camembert 40 %

Anzugeben ist in der Käsegruppe Weichkäse die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Camembert, Fettstufe** von mindestens 40 % Fett i. Tr. bis 44,9 % Fett i. Tr.

Camembert 45 %

Anzugeben ist in der Käsegruppe Weichkäse die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Camembert, Vollfettstufe** von mindestens 45 % Fett i. Tr. bis 49,9 % Fett i. Tr.

Camembert 50 %

Anzugeben ist in der Käsegruppe Weichkäse die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Camembert, Rahmstufe** von mindestens 50 % Fett i. Tr. bis 59,9 % Fett i. Tr.

Camembert 60 %

Anzugeben ist in der Käsegruppe Weichkäse die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Camembert, Doppelrahmstufe** von mindestens 60 % Fett i. Tr. bis 87 % Fett i. Tr.

Brie 45 %

Anzugeben ist in der Käsegruppe Weichkäse die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Brie, Vollfettstufe** von mindestens 45 % Fett i. Tr. bis 49,9 % Fett i. Tr.

Brie 50 %

Anzugeben ist in der Käsegruppe Weichkäse die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Brie, Rahmstufe** von mindestens 50 % Fett i. Tr. bis 59,9 % Fett i. Tr.

Brie 60 %

Anzugeben ist in der Käsegruppe Weichkäse die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Brie, Doppelrahmstufe** von mindestens 60 % Fett i. Tr. bis 87 % Fett i. Tr.

Romadur 20 %

Anzugeben ist in der Käsegruppe Weichkäse die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Romadur, Halbfettstufe** von mindestens 20 % Fett i. Tr. bis 29,9 % Fett i. Tr.

Romadur 30 %

Anzugeben ist in der Käsegruppe Weichkäse die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Romadur, Dreiviertelfettstufe** von mindestens 30 % Fett i. Tr. bis 39,9 % Fett i. Tr.

Romadur 40 %

Anzugeben ist in der Käsegruppe Weichkäse die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Romadur, Fettstufe** von mindestens 40 % Fett i. Tr. bis 44,9 % Fett i. Tr.

Romadur 45 %

Anzugeben ist in der Käsegruppe Weichkäse die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Romadur, Vollfettstufe** von mindestens 45 % Fett i. Tr. bis 49,9 % Fett i. Tr.

Romadur 50 %

Anzugeben ist in der Käsegruppe Weichkäse die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Romadur, Rahmstufe** von mindestens 50 % Fett i. Tr. bis 59,9 % Fett i. Tr.

Romadur 60 %

Anzugeben ist in der Käsegruppe Weichkäse die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Romadur, Doppelrahmstufe** von mindestens 60 % Fett i. Tr. bis 87 % Fett i. Tr.

Limburger 20 %

Anzugeben ist in der Käsegruppe Weichkäse die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Limburger, Halbfettstufe** von mindestens 20 % Fett i. Tr. bis 29,9 % Fett i. Tr.

Limburger 30 %

Anzugeben ist in der Käsegruppe Weichkäse die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Limburger, Dreiviertelfettstufe** von mindestens 30 % Fett i. Tr. bis 39,9 % Fett i. Tr.

Limburger 40 %

Anzugeben ist in der Käsegruppe Weichkäse die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Limburger, Fettstufe** von mindestens 40 % Fett i. Tr. bis 44,9 % Fett i. Tr.

Limburger 45 %

Anzugeben ist in der Käsegruppe Weichkäse die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Limburger, Vollfettstufe** von mindestens 45 % Fett i. Tr. bis 49,9 % Fett i. Tr.

Limburger 50 %

Anzugeben ist in der Käsegruppe Weichkäse die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Limburger, Rahmstufe** von mindestens 50 % Fett i. Tr. bis 59,9 % Fett i. Tr.

Münster 45 %

Anzugeben ist in der Käsegruppe Weichkäse die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Münsterkäse, Vollfettstufe** von mindestens 45 % Fett i. Tr. bis 49,9 % Fett i. Tr.

Münster 50 %

Anzugeben ist in der Käsegruppe Weichkäse die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Münsterkäse, Rahmstufe** von mindestens 50 % Fett i. Tr. bis 59,9 % Fett i. Tr.

Sonstiger Weichkäse unter 10

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) von **sonstigem Weichkäse, Magerstufe** (weniger als 10 % Fett i. Tr.) mit einem Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse (Wff) von mehr als 67 %. „Sonstiger Weichkäse“ entspricht nicht den Vorschriften der Anlage 1 (Käseverordnung) über die Herstellung und Beschaffenheit der **Standardsorte** hinsichtlich des Fettgehaltes, Mindestgehaltes an Trockenmasse, Gewichts oder Alters, z. B. Käse mit Schimmelbildung auf der Oberfläche/Teig, Zusätze von Pfeffer oder Kräuter. In Abhängigkeit von der Verwendung des Milchrohstoffes und des Wassergehaltes in der fettfreien Käsemasse einschließlich Salzlakenkäse (außer Pasta filata Käse).

Sonstiger Weichkäse 10 %

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) von **sonstigem Weichkäse, Viertelfettstufe** (10 % Fett i. Tr. bis 19,9 Fett i. Tr.) mit einem Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse (Wff) von mehr als 67 %. „Sonstiger Weichkäse“ entspricht nicht den Vorschriften der Anlage 1 (Käseverordnung) über die Herstellung und

Beschaffenheit der Standardsorte hinsichtlich des Fettgehaltes, Mindestgehaltes an Trockenmasse, Gewichts oder Alters, z. B. Käse mit Schimmelbildung auf der Oberfläche/Teig, Zusätze von Pfeffer oder Kräuter. In Abhängigkeit von der Verwendung des Milchrohstoffes und des Wassergehaltes in der fettfreien Käsemasse einschließlich Salzlakenkäse (außer Pasta filata Käse).

Sonstiger Weichkäse 20 %

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) von **sonstigem Weichkäse, Halbfettstufe** (20 % Fett i. Tr. bis 29,9 Fett i. Tr.) mit einem Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse (Wff) von mehr als 67 %. „Sonstiger Weichkäse“ entspricht nicht den Vorschriften der Anlage 1 (Käseverordnung) über die Herstellung und Beschaffenheit der Standardsorte hinsichtlich des Fettgehaltes, Mindestgehaltes an Trockenmasse, Gewichts oder Alters, z. B. Käse mit Schimmelbildung auf der Oberfläche/Teig, Zusätze von Pfeffer oder Kräuter. In Abhängigkeit von der Verwendung des Milchrohstoffes und des Wassergehaltes in der fettfreien Käsemasse einschließlich Salzlakenkäse (außer Pasta filata Käse).

Sonstiger Weichkäse 30 %

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) von **sonstigem Weichkäse, Dreiviertelfettstufe** (30 % Fett i. Tr. bis 39,9 Fett i. Tr.) mit einem Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse (Wff) von mehr als 67 %. „Sonstiger Weichkäse“ entspricht nicht den Vorschriften der Anlage 1 (Käseverordnung) über die Herstellung und Beschaffenheit der Standardsorte hinsichtlich des Fettgehaltes, Mindestgehaltes an Trockenmasse, Gewichts oder Alters, z. B. Käse mit Schimmelbildung auf der Oberfläche/Teig, Zusätze von Pfeffer oder Kräuter. In Abhängigkeit von der Verwendung des Milchrohstoffes und des Wassergehaltes in der fettfreien Käsemasse einschließlich Salzlakenkäse (außer Pasta filata Käse).

Sonstiger Weichkäse 40 %

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) von **sonstigem Weichkäse, Fettstufe** (40 % Fett i. Tr. bis 44,9 Fett i. Tr.) mit einem Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse (Wff) von mehr als 67 %. „Sonstiger Weichkäse“ entspricht nicht den Vorschriften der Anlage 1 (Käseverordnung) über die Herstellung und Beschaffenheit der Standardsorte hinsichtlich des Fettgehaltes, Mindestgehaltes an Trockenmasse, Gewichts oder Alters, z. B. Käse mit Schimmelbildung auf der Oberfläche/Teig, Zusätze von Pfeffer oder Kräuter. In Abhängigkeit von der Verwendung des Milchrohstoffes und des Wassergehaltes in der fettfreien Käsemasse einschließlich Salzlakenkäse (außer Pasta filata Käse).

Sonstiger Weichkäse 45 %

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) von **sonstigem Weichkäse, Vollfettstufe** (45 % Fett i. Tr. bis 49,9 Fett i. Tr.) mit einem Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse (Wff) von mehr als 67 %. „Sonstiger Weichkäse“ entspricht nicht den Vorschriften der Anlage 1 (Käseverordnung) über die Herstellung und Beschaffenheit der Standardsorte hinsichtlich des Fettgehaltes, Mindestgehaltes an Trockenmasse, Gewichts oder Alters, z. B. Käse mit Schimmelbildung auf der Oberfläche/Teig, Zusätze von Pfeffer oder Kräuter. In Abhängigkeit von der Verwendung des Milchrohstoffes und des Wassergehaltes in der fettfreien Käsemasse einschließlich Salzlakenkäse (außer Pasta filata Käse).

Sonstiger Weichkäse 50 %

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) von **sonstigem Weichkäse, Rahmstufe** (50 % Fett i. Tr. bis 59,9 Fett i. Tr.) mit einem Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse (Wff) von mehr als 67 %. „Sonstiger Weichkäse“ entspricht nicht den Vorschriften der Anlage 1 (Käseverordnung) über die Herstellung und Beschaffenheit der Standardsorte hinsichtlich des Fettgehaltes, Mindestgehaltes an Trockenmasse, Gewichts oder Alters, z. B. Käse mit Schimmelbildung auf der Oberfläche/Teig, Zusätze von Pfeffer oder Kräuter. In Abhängigkeit von der Verwendung des Milchrohstoffes und des Wassergehaltes in der fettfreien Käsemasse einschließlich Salzlakenkäse (außer Pasta filata Käse).

Sonstiger Weichkäse 60 %

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) von **sonstigem Weichkäse, Doppelrahmstufe** (60 % Fett i. Tr. bis 87 Fett i. Tr.) mit einem Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse (Wff) von mehr als 67 %. „Sonstiger

Weichkäse“ entspricht nicht den Vorschriften der Anlage 1 (Käseverordnung) über die Herstellung und Beschaffenheit der Standardsorte hinsichtlich des Fettgehaltes, Mindestgehaltes an Trockenmasse, Gewichts oder Alters, z. B. Käse mit Schimmelbildung auf der Oberfläche/Teig, Zusätze von Pfeffer oder Kräuter. In Abhängigkeit von der Verwendung des Milchrohstoffes und des Wassergehaltes in der fettfreien Käsemasse einschließlich Salzlakenkäse (außer Pasta filata Käse).

Rahm- und Doppelrahmfrischkäse 50 %

Anzugeben ist in der Käsegruppe Frischkäse die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Rahmfrischkäse, Rahmstufe** von mindestens 50 % Fett i. Tr. bis 59,9 % Fett i. Tr. sowie 39 % Mindestgehalt an Trockenmasse.

Rahm- und Doppelrahmfrischkäse 60 %

Anzugeben ist in der Käsegruppe Frischkäse die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Doppelrahmfrischkäse, Doppelrahmstufe** von mindestens 60 % Fett i. Tr. bis 87 % Fett i. Tr. sowie 44 % Mindestgehalt an Trockenmasse.

Speisequark unter 10

Anzugeben ist in der Käsegruppe Frischkäse die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Speisequark, Magerstufe** mit weniger als 10 % Fett i. Tr.

Speisequark 10 %

Anzugeben ist in der Käsegruppe Frischkäse die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Speisequark, Viertelfettstufe** mit 10 % Fett i. Tr. bis 19,9 Fett i. Tr.

Speisequark 20 %

Anzugeben ist in der Käsegruppe Frischkäse die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Speisequark, Halbfettstufe** mit 20 % Fett i. Tr. bis 29,9 Fett i. Tr.

Speisequark 30 %

Anzugeben ist in der Käsegruppe Frischkäse die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Speisequark, Dreiviertelfettstufe** mit 30 % Fett i. Tr. bis 39,9 Fett i. Tr.

Speisequark 40 %

Anzugeben ist in der Käsegruppe Frischkäse die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Speisequark, Fettstufe** mit 40 % Fett i. Tr. bis 44,9 Fett i. Tr.

Speisequark 45 %

Anzugeben ist in der Käsegruppe Frischkäse die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Speisequark, Vollfettstufe** mit 45 % Fett i. Tr. bis 49,9 Fett i. Tr.

Speisequark 50 %

Anzugeben ist in der Käsegruppe Frischkäse die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Speisequark, Rahmstufe** mit 50 % Fett i. Tr. bis 59,9 Fett i. Tr.

Speisequark 60 %

Anzugeben ist in der Käsegruppe Frischkäse die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Speisequark, Doppelrahmstufe** mit 60 % Fett i. Tr. bis 87 Fett i. Tr.

Schichtkäse 10 %

Anzugeben ist in der Käsegruppe Frischkäse die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Schichtkäse, Viertelfettstufe** mit 10 % Fett i. Tr. bis 19,9 Fett i. Tr. Der Mindestgehalt an Trockenmasse ist nicht standardisiert.

Schichtkäse 20 %

Anzugeben ist in der Käsegruppe Frischkäse die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Schichtkäse, Halbfettstufe** mit 20 % Fett i. Tr. bis 29,9 Fett i. Tr. Der Mindestgehalt an Trockenmasse ist nicht standardisiert.

Schichtkäse 30 %

Anzugeben ist in der Käsegruppe Frischkäse die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Schichtkäse, Dreiviertelfettstufe** mit 30 % Fett i. Tr. bis 39,9 Fett i. Tr. Der Mindestgehalt an Trockenmasse ist nicht standardisiert.

Schichtkäse 40 %

Anzugeben ist in der Käsegruppe Frischkäse die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Schichtkäse, Fettstufe** mit 40 % Fett i. Tr. bis 44,9 Fett i. Tr. Der Mindestgehalt an Trockenmasse ist nicht standardisiert.

Schichtkäse 45 %

Anzugeben ist in der Käsegruppe Frischkäse die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Schichtkäse, Vollfettstufe** mit 45 % Fett i. Tr. bis 49,9 Fett i. Tr. Der Mindestgehalt an Trockenmasse ist nicht standardisiert.

Schichtkäse 50 %

Anzugeben ist in der Käsegruppe Frischkäse die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Schichtkäse, Rahmstufe** mit 50 % Fett i. Tr. bis 59,9 Fett i. Tr. Der Mindestgehalt an Trockenmasse ist nicht standardisiert.

Schichtkäse 60 %

Anzugeben ist in der Käsegruppe Frischkäse die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Schichtkäse, Doppelrahmstufe** mit 60 % Fett i. Tr. bis 87 Fett i. Tr. Der Mindestgehalt an Trockenmasse ist nicht standardisiert.

Frischkäse mit Zusatz von Früchten unter 10

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) von **Frischkäse mit Zusatz von Früchten und Fruchtzubereitungen** in der **Magerstufe** mit weniger als 10 % Fett i. Tr. Auch mit Zusätzen von anderen Milcherzeugnissen und Cerealien.

Frischkäse mit Zusatz von Früchten 10 %

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) von **Frischkäse mit Zusatz von Früchten und Fruchtzubereitungen** in der **Viertelfettstufe** mit 10 % Fett i. Tr. bis 19,9 Fett i. Tr. Auch mit Zusätzen von anderen Milcherzeugnissen und Cerealien.

Frischkäse mit Zusatz von Früchten 20 %

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) von **Frischkäse mit Zusatz von Früchten und Fruchtzubereitungen** in der **Halbfettstufe** mit 20 % Fett i. Tr. bis 29,9 Fett i. Tr. Auch mit Zusätzen von anderen Milcherzeugnissen und Cerealien.

Frischkäse mit Zusatz von Früchten 30 %

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) von **Frischkäse mit Zusatz von Früchten und Fruchtzubereitungen** in der **Dreiviertelfettstufe** mit 30 % Fett i. Tr. bis 39,9 Fett i. Tr. Auch mit Zusätzen von anderen Milcherzeugnissen und Cerealien.

Frischkäse mit Zusatz von Früchten 40 %

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) von **Frischkäse mit Zusatz von Früchten und Fruchtzubereitungen** in der **Fettstufe** mit 40 % Fett i. Tr. bis 44,9 Fett i. Tr. Auch mit Zusätzen von anderen Milcherzeugnissen und Cerealien.

Frischkäse mit Zusatz von Früchten 45 %

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) von **Frischkäse mit Zusatz von Früchten und Fruchtzubereitungen** in der **Vollfettstufe** mit 45 % Fett i. Tr. bis 49,9 Fett i. Tr. Auch mit Zusätzen von anderen Milcherzeugnissen und Cerealien.

Frischkäse mit Zusatz von Früchten 50 %

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) von **Frischkäse mit Zusatz von Früchten und Fruchtzubereitungen** in der **Rahmstufe** mit 50 % Fett i. Tr. bis 59,9 Fett i. Tr. Auch mit Zusätzen von anderen Milcherzeugnissen und Cerealien.

Frischkäse mit Zusatz von Früchten 60 %

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) von **Frischkäse mit Zusatz von Früchten und Fruchtzubereitungen** in der **Doppelrahmstufe** mit 60 % Fett i. Tr. bis 87 Fett i. Tr. Auch mit Zusätzen von anderen Milcherzeugnissen und Cerealien.

Frischkäse mit Zusatz von Kräutern, Gewürzen und Gemüse unter 10

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) von **Frischkäse mit Zusatz von Kräutern, Gewürzen und Gemüse** in der **Magerstufe** mit weniger als 10 % Fett i. Tr. Auch mit Zusätzen von anderen Milcherzeugnissen.

Frischkäse mit Zusatz von Kräutern, Gewürzen und Gemüse 10 %

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) von **Frischkäse mit Zusatz von Kräutern, Gewürzen und Gemüse** in der **Viertelfettstufe** mit 10 % Fett i. Tr. bis 19,9 Fett i. Tr. Auch mit Zusätzen von anderen Milcherzeugnissen.

Frischkäse mit Zusatz von Kräutern, Gewürzen und Gemüse 20 %

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) von **Frischkäse mit Zusatz von Kräutern, Gewürzen und Gemüse** in der **Halbfettstufe** mit 20 % Fett i. Tr. bis 29,9 Fett i. Tr. Auch mit Zusätzen von anderen Milcherzeugnissen.

Frischkäse mit Zusatz von Kräutern, Gewürzen und Gemüse 30 %

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) von **Frischkäse mit Zusatz von Kräutern, Gewürzen und Gemüse** in der **Dreiviertelfettstufe** mit 30 % Fett i. Tr. bis 39,9 Fett i. Tr. Auch mit Zusätzen von anderen Milcherzeugnissen.

Frischkäse mit Zusatz von Kräutern, Gewürzen und Gemüse 40 %

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) von **Frischkäse mit Zusatz von Kräutern, Gewürzen und Gemüse** in der **Fettstufe** mit 40 % Fett i. Tr. bis 44,9 Fett i. Tr. Auch mit Zusätzen von anderen Milcherzeugnissen.

Frischkäse mit Zusatz von Kräutern, Gewürzen und Gemüse 45 %

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) von **Frischkäse mit Zusatz von Kräutern, Gewürzen und Gemüse** in der **Vollfettstufe** mit 45 % Fett i. Tr. bis 49,9 Fett i. Tr. Auch mit Zusätzen von anderen Milcherzeugnissen.

Frischkäse mit Zusatz von Kräutern, Gewürzen und Gemüse 50 %

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) von **Frischkäse mit Zusatz von Kräutern, Gewürzen und Gemüse** in der **Rahmstufe** mit 50 % Fett i. Tr. bis 59,9 Fett i. Tr. Auch mit Zusätzen von anderen Milcherzeugnissen.

Frischkäse mit Zusatz von Kräutern, Gewürzen und Gemüse 60 %

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) von **Frischkäse mit Zusatz von Kräutern, Gewürzen und Gemüse** in der **Doppelrahmstufe** mit 60 % Fett i. Tr. bis 87 Fett i. Tr. Auch mit Zusätzen von anderen Milcherzeugnissen.

Sonstiger Frischkäse unter 10

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) von **sonstigem Frischkäse, Magerstufe** (weniger als 10 % Fett i. Tr.) mit einem Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse (Wff) von mehr als 73 %. „Sonstiger Frischkäse“, z. B. gekörnter Hüttenkäse, entspricht nicht den Vorschriften der Anlage 1 (Käseverordnung) über die Herstellung und Beschaffenheit der Standardsorte hinsichtlich des Fettgehaltes, Mindestgehaltes an Trockenmasse oder Konsistenz.

Sonstiger Frischkäse 10 %

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) von **sonstigem Frischkäse, Viertelfettstufe** (10 % Fett i. Tr. bis 19,9 Fett i. Tr.) mit einem Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse (Wff) von mehr als 73 %. „Sonstiger Frischkäse“, z. B. gekörnter Hüttenkäse, entspricht nicht den Vorschriften der Anlage 1 (Käseverordnung) über die Herstellung und Beschaffenheit der Standardsorte hinsichtlich des Fettgehaltes, Mindestgehaltes an Trockenmasse oder Konsistenz.

Sonstiger Frischkäse 20 %

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) von **sonstigem Frischkäse, Halbfettstufe** (20 % Fett i. Tr. bis 29,9 Fett i. Tr.) mit einem Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse (Wff) von mehr als 73 %. „Sonstiger Frischkäse“, z. B. gekörnter Hüttenkäse, entspricht nicht den Vorschriften der Anlage 1 (Käseverordnung) über die Herstellung und Beschaffenheit der Standardsorte hinsichtlich des Fettgehaltes, Mindestgehaltes an Trockenmasse oder Konsistenz.

Sonstiger Frischkäse 30 %

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) von **sonstigem Frischkäse, Dreiviertelfettstufe** (30 % Fett i. Tr. bis 39,9 Fett i. Tr.) mit einem Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse (Wff) von mehr als 73 %. „Sonstiger Frischkäse“, z. B. gekörnter Hüttenkäse, entspricht nicht den Vorschriften der Anlage 1 (Käseverordnung) über die Herstellung und Beschaffenheit der Standardsorte hinsichtlich des Fettgehaltes, Mindestgehaltes an Trockenmasse oder Konsistenz.

Sonstiger Frischkäse 40 %

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) von **sonstigem Frischkäse, Fettstufe** (40 % Fett i. Tr. bis 44,9 Fett i. Tr.) mit einem Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse (Wff) von mehr als 73 %. „Sonstiger Frischkäse“, z. B. gekörnter Hüttenkäse, entspricht nicht den Vorschriften der Anlage 1 (Käseverordnung) über die Herstellung und Beschaffenheit der Standardsorte hinsichtlich des Fettgehaltes, Mindestgehaltes an Trockenmasse oder Konsistenz.

Sonstiger Frischkäse 45 %

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) von **sonstigem Frischkäse, Vollfettstufe** (45 % Fett i. Tr. bis 49,9 Fett i. Tr.) mit einem Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse (Wff) von mehr als 73 %. „Sonstiger Frischkäse“, z. B. gekörnter Hüttenkäse, entspricht nicht den Vorschriften der Anlage 1 (Käseverordnung) über die Herstellung und Beschaffenheit der Standardsorte hinsichtlich des Fettgehaltes, Mindestgehaltes an Trockenmasse oder Konsistenz.

Sonstiger Frischkäse 50 %

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) von **sonstigem Frischkäse, Rahmstufe** (50 % Fett i. Tr. bis 59,9 Fett i. Tr.) mit einem Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse (Wff) von mehr als 73 %. „Sonstiger Frischkäse“, z. B. gekörnter Hüttenkäse, entspricht nicht den Vorschriften der Anlage 1 (Käseverordnung) über die Herstellung und Beschaffenheit der Standardsorte hinsichtlich des Fettgehaltes, Mindestgehaltes an Trockenmasse oder Konsistenz.

Sonstiger Frischkäse 60 %

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) von **sonstigem Frischkäse, Doppelrahmstufe** (60 % Fett i. Tr. bis 87 Fett i. Tr.) mit einem Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse (Wff) von mehr als 73 %. „Sonstiger Frischkäse“, z. B. gekörnter Hüttenkäse, entspricht nicht den Vorschriften der Anlage 1 (Käseverordnung) über die Herstellung und Beschaffenheit der Standardsorte hinsichtlich des Fettgehaltes, Mindestgehaltes an Trockenmasse oder Konsistenz.

Provolone 30 %

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Provolone, Dreiviertelfettstufe** von mindestens 30 % Fett i. Tr. bis 39,9 % Fett i. Tr.

Provolone 40 %

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Provolone, Fettstufe** von mindestens 40 % Fett i. Tr. bis 44,9 % Fett i. Tr.

Provolone 45 %

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Provolone, Vollfettstufe** von mindestens 45 % Fett i. Tr. bis 49,9 % Fett i. Tr.

Provolone 50 %

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Provolone, Rahmstufe** von mindestens 50 % Fett i. Tr. bis 59,9 % Fett i. Tr.

Mozzarella 20 %

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Mozzarella, Halbfettstufe** von mindestens 20 % Fett i. Tr. bis 29,9 % Fett i. Tr. Auch in Aufgussflüssigkeit.

Mozzarella 30 %

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Mozzarella, Dreiviertelfettstufe** von mindestens 30 % Fett i. Tr. bis 39,9 % Fett i. Tr. Auch in Aufgussflüssigkeit.

Mozzarella 40 %

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Mozzarella, Fettstufe** von mindestens 40 % Fett i. Tr. bis 44,9 % Fett i. Tr. Auch in Aufgussflüssigkeit.

Mozzarella 45 %

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Mozzarella, Vollfettstufe** von mindestens 45 % Fett i. Tr. bis 49,9 % Fett i. Tr. Auch in Aufgussflüssigkeit.

Mozzarella 50 %

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Mozzarella, Rahmstufe** von mindestens 50 % Fett i. Tr. bis 59,9 % Fett i. Tr. Auch in Aufgussflüssigkeit.

Mozzarella 60 %

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Mozzarella, Doppelrahmstufe** von mindestens 60 % Fett i. Tr. bis 87 % Fett i. Tr. Auch in Aufgussflüssigkeit.

Schnittfester Mozzarella 20 %

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Schnittfester Mozzarella, Halbfettstufe** von mindestens 20 % Fett i. Tr. bis 29,9 % Fett i. Tr.

Schnittfester Mozzarella 30 %

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Schnittfester Mozzarella, Viertelfettstufe** von mindestens 30 % Fett i. Tr. bis 39,9 % Fett i. Tr.

Schnittfester Mozzarella 40 %

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Schnittfester Mozzarella, Fettstufe** von mindestens 40 % Fett i. Tr. bis 44,9 % Fett i. Tr.

Schnittfester Mozzarella 45 %

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Schnittfester Mozzarella, Vollfettstufe** von mindestens 45 % Fett i. Tr. bis 49,9 % Fett i. Tr.

Schnittfester Mozzarella 50 %

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Schnittfester Mozzarella, Rahmstufe** von mindestens 50 % Fett i. Tr. bis 59,9 % Fett i. Tr.

Schnittfester Mozzarella 60 %

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) der Standardsorte **Schnittfester Mozzarella, Doppelrahmstufe** von mindestens 60 % Fett i. Tr. bis 87 % Fett i. Tr.

Sonstiger Pasta filata Käse unter 10

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) von **sonstigem Pasta filata Käse** in der **Magerstufe** mit weniger als 10 % Fett i. Tr. „Sonstiger Pasta filata Käse“ entspricht nicht den Vorschriften der Anlage 1

(Käseverordnung) über die Herstellung und Beschaffenheit der Standardsorte und in seinen sonstigen Eigenschaften dem Sortentyp der Standardsorte.

Sonstiger Pasta filata Käse 10 %

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) von **sonstigem Pasta filata Käse** in der **Viertelfettstufe** mit 10 % Fett i. Tr. bis 19,9 Fett i. Tr. „Sonstiger Pasta filata Käse“ entspricht nicht den Vorschriften der Anlage 1 (Käseverordnung) über die Herstellung und Beschaffenheit der Standardsorte und in seinen sonstigen Eigenschaften dem Sortentyp der Standardsorte.

Sonstiger Pasta filata Käse 20 %

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) von **sonstigem Pasta filata Käse** in der **Halbfettstufe** mit 20 % Fett i. Tr. bis 29,9 Fett i. Tr. „Sonstiger Pasta filata Käse“ entspricht nicht den Vorschriften der Anlage 1 (Käseverordnung) über die Herstellung und Beschaffenheit der Standardsorte und in seinen sonstigen Eigenschaften dem Sortentyp der Standardsorte.

Sonstiger Pasta filata Käse 30 %

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) von **sonstigem Pasta filata Käse** in der **Dreiviertelfettstufe** mit 30 % Fett i. Tr. bis 39,9 Fett i. Tr. „Sonstiger Pasta filata Käse“ entspricht nicht den Vorschriften der Anlage 1 (Käseverordnung) über die Herstellung und Beschaffenheit der Standardsorte und in seinen sonstigen Eigenschaften dem Sortentyp der Standardsorte.

Sonstiger Pasta filata Käse 40 %

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) von **sonstigem Pasta filata Käse** in der **Fettstufe** mit 40 % Fett i. Tr. bis 44,9 Fett i. Tr. „Sonstiger Pasta filata Käse“ entspricht nicht den Vorschriften der Anlage 1 (Käseverordnung) über die Herstellung und Beschaffenheit der Standardsorte und in seinen sonstigen Eigenschaften dem Sortentyp der Standardsorte.

Sonstiger Pasta filata Käse 45 %

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) von **sonstigem Pasta filata Käse** in der **Vollfettstufe** mit 45 % Fett i. Tr. bis 49,9 Fett i. Tr. „Sonstiger Pasta filata Käse“ entspricht nicht den Vorschriften der Anlage 1 (Käseverordnung) über die Herstellung und Beschaffenheit der Standardsorte und in seinen sonstigen Eigenschaften dem Sortentyp der Standardsorte.

Sonstiger Pasta filata Käse 50 %

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) von **sonstigem Pasta filata Käse** in der **Rahmstufe** mit 50 % Fett i. Tr. bis 59,9 Fett i. Tr. „Sonstiger Pasta filata Käse“ entspricht nicht den Vorschriften der Anlage 1 (Käseverordnung) über die Herstellung und Beschaffenheit der Standardsorte und in seinen sonstigen Eigenschaften dem Sortentyp der Standardsorte.

Sonstiger Pasta filata Käse 60 %

Anzugeben ist die Herstellungsmenge (kg) von **sonstigem Pasta filata Käse** in der **Doppelrahmstufe** mit 60 % Fett i. Tr. bis 87 Fett i. Tr. „Sonstiger Pasta filata Käse“ entspricht nicht den Vorschriften der Anlage 1 (Käseverordnung) über die Herstellung und Beschaffenheit der Standardsorte und in seinen sonstigen Eigenschaften dem Sortentyp der Standardsorte.

Molke und Molkekonzentrate

Einkauf

Inland

Unter dieser Position ist die Einkaufs-/Beschaffungsmenge (kg) von Molke und Molkekonzentraten inländischen Ursprungs zu erfassen. Maßgebend ist der Sitz des Verkäufers im Inland. Die Angabe erfolgt in realem Gewicht.

Molkeanteil in Flüssigmolkeäquivalent

Anzugeben ist der Molkeanteil (kg) in Flüssigmolkeäquivalent für die Einkaufs-/Beschaffungsmenge (kg) von Molke und Molkekonzentraten inländischen Ursprungs. Maßgebend ist der Sitz des Verkäufers im Inland. Molkekonzentrate sind dabei umzurechnen auf die Menge Molke (flüssig). Dabei wird eine Flüssigmolke mit 94 % Wassergehalt zugrundegelegt.

Ausland EU

Unter dieser Position ist die Einkaufs-/Beschaffungsmenge (kg) von Molke und Molkekonzentraten aus EU-Mitgliedstaaten zu erfassen. Die Angabe erfolgt in realem Gewicht.

Ausland nicht EU

Unter dieser Position ist die Einkaufs-/Beschaffungsmenge (kg) von Molke und Molkekonzentraten aus Nicht-EU-Staaten zu erfassen. Die Angabe erfolgt in realem Gewicht.

Herstellung

Einzutragen ist der Anfall (Herstellung) von Molke (kg) bei der Herstellung von Milcherzeugnissen, z. B. Käse, Kasein und Sauermilchquarkerzeugnissen.

Sonstiger Abgang

Inland

Molkereien

Einzutragen ist der Abgang von Molke und Molkekonzentraten an inländische Molkereien. Dies betrifft auch Unternehmen, die nur Molke, aber keine Milch verarbeiten (Molkeveredlung). Die Position ist die Summe von Molke und Molkekonzentraten mit Angabe in realem Gewicht (kg). Wird die Molke als Nebenerzeugnis zur Energiegewinnung oder zu anderen Zwecken außerhalb der Nahrungs- und Futtermittelverwendung an andere Betriebe abgegeben, erfolgt die Angabe unter „Sonstiger Abgang von Nebenerzeugnissen“.

Andere als Nahrungsmittel

Einzutragen ist der Abgang von Molke und Molkekonzentraten an inländische Unternehmen, die nicht unter die Definition der Molkerei fallen. Die Position ist die Summe von Molke und Molkekonzentraten zum Zwecke der Verwendung als Nahrungsmittel mit Angabe in realem Gewicht (kg). Wird die Molke als Nebenerzeugnis zur Energiegewinnung oder zu anderen Zwecken außerhalb der Nahrungs- und Futtermittelverwendung an andere Betriebe abgegeben, erfolgt die Angabe unter „Sonstiger Abgang von Nebenerzeugnissen“.

Andere als Futtermittel

Einzutragen ist der Abgang von Molke und Molkekonzentraten an inländische Unternehmen, die nicht unter die Definition der Molkerei fallen. Die Position ist die Summe von Molke und Molkekonzentraten zum Zwecke der Verwendung als Futtermittel mit Angabe in realem Gewicht (kg). Wird die Molke als Nebenerzeugnis zur Energiegewinnung oder zu anderen Zwecken

außerhalb der Nahrungs- und Futtermittelverwendung an andere Betriebe abgegeben, erfolgt die Angabe unter „Sonstiger Abgang von Nebenerzeugnissen“.

Ausland

Einzutragen ist der Abgang von Molke und Molkekonzentraten an ausländische Unternehmen. Die Position ist die Summe von Molke und Molkekonzentraten mit Angabe in realem Gewicht (kg).

Molkenerzeugnisse

Herstellung

Molkenpulver

Unter dieser Position sind die Herstellungsmengen (kg) von Süßmolkenpulver, Süßmolkenpulver teilentzuckert, Sauermolkenpulver, Sauermolkenpulver teilentzuckert, entmineralisiertes Molkenpulver, eiweißangereichertes Molkenpulver, Molkenpermeatpulver sowie Molkenmischerzeugnis getrocknet unter Zusatz beigegebener Lebensmittel anzugeben.

Milchzucker in Arzneibuchqualität

Einzutragen ist die Erzeugnismenge (kg) des aus Milch oder Molkenerzeugnissen hergestellten Milchzuckererzeugnisses, raffiniert, in Arzneibuchqualität. Milchzucker in "Arzneibuch-Qualität" entspricht der höchsten Reinheitsklasse der "Verordnung über Milcherzeugnisse".

Milchzucker in anderer Qualität

Einzutragen ist die Erzeugnismenge (kg) des aus Milch oder Molkenerzeugnissen hergestellten Milchzuckers (Laktose), in anderer als in Arzneibuchqualität, mit einem wasserfreien Laktosegehalt von mindestens 99,0 % in der Trockenmasse, Milchzucker mit mehr als 97 % Lactasemonohydrat sowie Milchroh Zucker mit weniger als 97 % Lactasemonohydrat.

Spezialpulver für Lebensmittel und Pharmaindustrie

Geben Sie bitte die Herstellungsmenge (kg) von Spezialpulver für die Lebensmittel- und Pharmaindustrie an. Der Molkeanteil muss mindestens 50 % betragen.

Molkenmischgetränke

Geben Sie bitte die Herstellungsmenge (kg) von Molkenmischgetränken an; dazu zählen z. B. Molke mit Fruchtsäften, geschältem Obst oder Gemüse, Kräuter, Aromen, Zucker, Honig, grünem Tee, Buttermilch, Kefir, Joghurt, Milch oder exotischen Gewürzen. Langweilig werden die Mischungen nie und der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Andere Molkenmischerzeugnisse

Geben Sie bitte die Herstellungsmenge (kg) von Molkenmischerzeugnissen an, die nicht in die Kategorie Molkenmischgetränke eingeordnet werden können. Hergestellt aus Molkenerzeugnissen, auch unter Verwendung von Lactase und/oder angereichert mit Milcheiweiß erzeugnissen, unter Zusatz beigegebener Lebensmittel, wobei der Anteil der Molkenerzeugnisse größer ist als die Summe der anderen Anteile, zur Herstellung in Automaten auch ganz oder teilweise getrocknet.

Sonstiger Abgang

Inland

Als Nahrungsmittel

Hierunter fallen die im Inland abgegebenen Mengen (kg) von Molkenpulver zur Herstellung von industriellen Lebensmitteln zu Nahrungszwecken.

Andere als Futtermittel

Hierunter fallen die im Inland abgegebenen Mengen (kg) von Molkenpulver zu Futterzwecken, z. B. für die Schweinezucht, Schweinemast oder für die Herstellung von Milchaustauschern für Kälber.

Ausland

Hierunter fallen die ins Ausland abgegebenen Mengen (kg) von Molkenpulver ohne nähere Zweckbestimmung.

Milcheiweißerzeugnisse

Herstellung

Milcheiweiß

Einzutragen ist die Herstellungsmenge (kg) von **Milcheiweiß** (auch wasserlöslich) **aus entrahmter Milch** mit einem Eiweißgehalt von mindestens 70 % und Fettgehalt von höchstens 1,5 %.

Säure- Labnähr- und Labkasein

Unter diese Position fallen die Herstellungsmengen (kg) von **Säure-Nährkasein, Nährkasein (Säurekasein), Labnährkasein, Nährkasein (Labnährkasein) und Labkasein aus entrahmter Milch**. Herstellungsweise, Wassergehalt, Milchproteingehalt in der Trockenmasse, Milchfettgehalt in der Trockenmasse u. a. entsprechen der „Verordnung über Milcherzeugnisse (Milcherzeugnisverordnung - MilchErzV)“.

Kaseinate

Einzutragen ist die Herstellungsmenge (kg) von **Nährkaseinat** oder **aufgeschlossenem Milcheiweiß (Kaseinat) aus entrahmter Milch** mit einem Wassergehalt von höchstens 8 %, Milchkaseingehalt in der Trockenmasse von mindestens 88 % und Milchfettgehalt in der Trockenmasse von höchstens 2,0 %.

Sonstige Milcheiweißerzeugnisse

Einzutragen ist die Herstellungsmenge (kg) von **sonstigen Milcheiweißerzeugnissen**, deren Herstellungsweise und Anforderungen der Standardsorten nicht entspricht.

Milcheiweißerzeugnisse aus Molke

Einzutragen ist die Herstellungsmenge (kg) von **Molkeneiweiß**, hergestellt aus Süß- oder Sauermolke nach Verfahren, die das Molkeneiweiß anreichern. Der Eiweißgehalt beträgt mindestens 70%, der Wassergehalt höchstens 7 % und der Milchzuckergehalt höchstens 15 %.

Verarbeitung

Herstellung von Käse

Kasein

Geben Sie bitte die Menge (kg) von **Kasein** an, die zur Herstellung von Käse verwendet wurde. Hinweis: Die Angaben erfolgen **mindestens 1x jährlich** für das gesamte Kalenderjahr im Rahmen der Meldung für den Berichtsmonat **DEZEMBER**. Eine monatliche Übermittlung der Angaben ist möglich.

Kaseinat

Geben Sie bitte die Menge (kg) von **Kaseinat** an, die zur Herstellung von Käse verwendet wurde. Hinweis: Die Angaben erfolgen **mindestens 1x jährlich** für das gesamte Kalenderjahr im Rahmen der Meldung für den Berichtsmonat **DEZEMBER**. Eine monatliche Übermittlung der Angaben ist möglich.

Andere Milcheiweißerzeugnisse

Geben Sie bitte die Menge(kg) von **anderen Milcheiweißerzeugnissen** (weder Kasein noch Kaseinat) an, die zur Herstellung von Käse verwendet wurde. Hinweis: Die Angaben erfolgen **mindestens 1x jährlich** für das gesamte Kalenderjahr im Rahmen der Meldung für den Berichtsmonat **DEZEMBER**. Eine monatliche Übermittlung der Angaben ist möglich.

Herstellung von sonstigen Milcherzeugnissen

Kasein

Einzutragen ist die Menge (kg) von **Kasein**, die zur Herstellung von sonstigen Milcherzeugnissen (nicht Käse) verwendet wurde. Hinweis: Die Angaben erfolgen **mindestens 1x jährlich** für das gesamte Kalenderjahr im Rahmen der Meldung für den Berichtsmonat **DEZEMBER**. Eine monatliche Übermittlung der Angaben ist möglich.

Kaseinat

Einzutragen ist die Menge (kg) von **Kaseinat**, die zur Herstellung von sonstigen Milcherzeugnissen (nicht Käse) verwendet wurde. Hinweis: Die Angaben erfolgen **mindestens 1x jährlich** für das gesamte Kalenderjahr im Rahmen der Meldung für den Berichtsmonat **DEZEMBER**. Eine monatliche Übermittlung der Angaben ist möglich.

Andere Milcheiweißerzeugnisse

Einzutragen ist die Menge (kg) von **anderen Milcheiweißerzeugnissen** (weder Kasein noch Kaseinat), die zur Herstellung von sonstigen Milcherzeugnissen (nicht Käse) verwendet wurde. Hinweis: Die Angaben erfolgen **mindestens 1x jährlich** für das gesamte Kalenderjahr im Rahmen der Meldung für den Berichtsmonat **DEZEMBER**. Eine monatliche Übermittlung der Angaben ist möglich.

Sonstiger Abgang

Zur Herstellung von Nahrungsmitteln

Kasein

Hierunter fallen die, mit und ohne Eigentumsübergang, abgegebenen Mengen (kg) von **Kasein** zu **Nahrungszwecken**. Hinweis: Die Angaben erfolgen **mindestens 1x jährlich** für das gesamte Kalenderjahr im Rahmen der Meldung für den Berichtsmonat **DEZEMBER**. Eine monatliche Übermittlung der Angaben ist möglich.

Kaseinat

Hierunter fallen die, mit und ohne Eigentumsübergang, abgegebenen Mengen (kg) von **Kaseinat** zu **Nahrungszwecken**. Hinweis: Die Angaben erfolgen **mindestens 1x jährlich** für das gesamte Kalenderjahr im Rahmen der Meldung für den Berichtsmonat **DEZEMBER**. Eine monatliche Übermittlung der Angaben ist möglich.

Andere Milcheiweißerzeugnisse

Hierunter fallen die, mit und ohne Eigentumsübergang, abgegebenen Mengen (kg) von **anderen Milcheiweißerzeugnissen** (weder Kasein noch Kaseinat) zu **Nahrungszwecken**. Hinweis: Die Angaben erfolgen **mindestens 1x jährlich** für das gesamte Kalenderjahr im Rahmen der Meldung für den Berichtsmonat **DEZEMBER**. Eine monatliche Übermittlung der Angaben ist möglich.

Zur Herstellung von Futtermitteln

Kasein

Hierunter fallen die, mit und ohne Eigentumsübergang, abgegebenen Mengen (kg) von **Kasein** zu **Futterzwecken**. Hinweis: Die Angaben erfolgen **mindestens 1x jährlich** für das gesamte Kalenderjahr im Rahmen der Meldung für den Berichtsmonat **DEZEMBER**. Eine monatliche Übermittlung der Angaben ist möglich.

Kaseinat

Hierunter fallen die, mit und ohne Eigentumsübergang, abgegebenen Mengen (kg) von **Kaseinat** zu **Futterzwecken**. Hinweis: Die Angaben erfolgen **mindestens 1x jährlich** für das gesamte Kalenderjahr im Rahmen der Meldung für den Berichtsmonat **DEZEMBER**. Eine monatliche Übermittlung der Angaben ist möglich.

Andere Milcheiweißerzeugnisse

Hierunter fallen die, mit und ohne Eigentumsübergang, abgegebenen Mengen (kg) von **anderen Milcheiweißerzeugnissen** (weder Kasein noch Kaseinat) zu **Futterzwecken**. Hinweis: Die Angaben erfolgen **mindestens 1x jährlich** für das gesamte Kalenderjahr im Rahmen der Meldung für den Berichtsmonat **DEZEMBER**. Eine monatliche Übermittlung der Angaben ist möglich.

Bestand

Milcheiweiß

Einzutragen ist der **Bestand** (kg) am Ende des Meldezeitraums von **Milcheiweiß** (auch wasserlöslich) **aus entrahmter Milch** mit einem Eiweißgehalt von mindestens 70 % und Fettgehalt von höchstens 1,5 %. Als Bestand gelten die Mengen aus eigener Herstellung und/oder zugekaufte Mengen.

Säure- Labnähr- und Labkasein

Einzutragen ist der **Bestand** (kg) am Ende des Meldezeitraums von **Säure-Nährkasein, Nährkasein (Säurekasein), Labnährkasein, Nährkasein (Labnährkasein)** und **Labkasein**. Als Bestand gelten die Mengen aus eigener Herstellung und/oder zugekaufte Mengen.

Kaseinate

Einzutragen ist der **Bestand** (kg) am Ende des Meldezeitraums von **Nährkaseinat** oder **aufgeschlossenem Milcheiweiß (Kaseinat)**. Als Bestand gelten die Mengen aus eigener Herstellung und/oder zugekaufte Mengen.

Sonstige Milcheiweißerzeugnisse

Einzutragen ist der **Bestand** (kg) am Ende des Meldezeitraums von **sonstigen Milcheiweißerzeugnissen**, deren Herstellungsweise und Anforderungen der Standardsorten nicht entspricht. Als Bestand gelten die Mengen aus eigener Herstellung und/oder zugekaufte Mengen.

Milcheiweißerzeugnisse aus Molke

Einzutragen ist der **Bestand** (kg) am Ende des Meldezeitraums von **Molkeneiweiß**, hergestellt aus Süß- oder Sauermolke nach Verfahren, die das Molkeneiweiß anreichern. Als Bestand gelten die Mengen aus eigener Herstellung und/oder zugekaufte Mengen.

Einkauf

Inland

Kasein, Kaseinat, Andere Milcheiweißerzeugnisse

Bitte geben Sie die Menge (kg) des Einkaufs von **Kasein, Kaseinat und anderen Milcheiweißerzeugnissen** (weder Kasein noch Kaseinat) aus dem Inland an. Einkauf im Sinne der Verordnung ist mit einem Eigentumsübergang verbunden. Hinweis: Die Angaben erfolgen **mindestens 1x jährlich** für das gesamte Kalenderjahr im Rahmen der Meldung für den Berichtsmonat **DEZEMBER**. Eine monatliche Übermittlung der Angaben ist möglich.

Ausland EU

Bitte geben Sie die Menge (kg) des Einkaufs von **Kasein, Kaseinat und anderen Milcheiweißerzeugnissen** (weder Kasein noch Kaseinat) aus Mitgliedstaaten der Europäischen Union an. Einkauf im Sinne der Verordnung ist mit einem Eigentumsübergang verbunden. Hinweis: Die Angaben erfolgen **mindestens 1x jährlich** für das gesamte Kalenderjahr im Rahmen der Meldung für den Berichtsmonat **DEZEMBER**. Eine monatliche Übermittlung der Angaben ist möglich.

Ausland nicht-EU

Bitte geben Sie die Menge (kg) des Einkaufs von **Kasein, Kaseinat und anderen Milcheiweißerzeugnissen** (weder Kasein noch Kaseinat) aus Drittstaaten an. Einkauf im Sinne der Verordnung ist mit einem Eigentumsübergang verbunden. Hinweis: Die Angaben erfolgen **mindestens 1x jährlich** für das gesamte Kalenderjahr im Rahmen der Meldung für den Berichtsmonat **DEZEMBER**. Eine monatliche Übermittlung der Angaben ist möglich.

Werkmilch

Sonstiger Abgang

Inland

Molkereien

Unter „Werkmilch“ werden alle Arten von Milch (z. B. Mager-, Voll-, Kessel-, Buttermilch, Rahm, Molkenrahm) zusammengefasst, die nach einem Be- oder Verarbeitungsschritt **zur Weiterverarbeitung** abgegeben werden. Des Weiteren sind die erforderlichen Mengen für die Herstellung von Milcherzeugnissen im Werklohnverfahren von der den Werklohnvertrag erteilenden Molkerei aufzuführen. In diesem Fall sind die hergestellten Erzeugnisse nicht als eigene Produktion auszuweisen. Geben Sie bitte die **an inländische Molkereien** abgegebene Gesamtmenge (kg) an. Hinweis: Konsummilch, Rohmilch und Rohrahm gehören nicht zur Werkmilch.

Andere

Diese Position umfasst die Lieferung aller Arten von Milch (z. B. Mager-, Voll-, Kessel-, Buttermilch, Rahm, Molkenrahm), die nach einem Be- oder Verarbeitungsschritt **zur Weiterverarbeitung** an inländische Unternehmen abgegeben werden, die **keine Molkerei** per Definition der „Verordnung über Meldepflichten über Marktordnungswaren (Marktordnungswaren-Meldeverordnung)“ sind. Geben Sie bitte die im Inland abgesetzte Menge (kg) an. Hinweis: Konsummilch, Rohmilch und Rohrahm gehören nicht zur Werkmilch.

Ausland EU

Hierbei handelt es sich um die Abgabe aller Arten von zur Weiterverarbeitung bestimmter Milch (z. B. Mager-, Voll-, Kessel-, Buttermilch, Rahm, Molkenrahm) in die **Europäische Union**. Geben Sie bitte die an Abnehmer in EU-Mitgliedstaaten abgegebene Werkmilchmenge (kg) an. Hinweis: Konsummilch, Rohmilch und Rohrahm gehören nicht zur Werkmilch.

Ausland nicht-EU

Hierbei handelt es sich um die Abgabe aller Arten von zur Weiterverarbeitung bestimmter Milch (z. B. Mager-, Voll-, Kessel-, Buttermilch, Rahm, Molkenrahm) in **Nicht-EU-Staaten**. Geben Sie bitte die an Abnehmer in Nicht-EU-Staaten abgegebene Werkmilchmenge (kg) an. Hinweis: Konsummilch, Rohmilch und Rohrahm gehören nicht zur Werkmilch.

Nebenerzeugnisse

Verarbeitung

Energiegewinnung

Unter Nebenerzeugnissen werden alle Erzeugnisse zusammengefasst, die in einer Molkerei in den Produktionsprozessen entstehen und weder für Nahrungs- noch Futterzwecke hergestellt werden. Diese Erzeugnisse können Permeate und Retentate sein oder nicht verzehrs-/verfütterungsfähige Milch und Milcherzeugnisse. Der Einsatz von Permeaten (aus Milch und Molke) und von Melasse (aus Laktosegewinnung) bei der Bio-Ethanolherstellung zählt zur Verarbeitung zu energetischen Zwecken. Bitte geben Sie die **Verarbeitungsmenge** (kg) von Nebenerzeugnissen zum Zwecke der **Energiegewinnung** an.

Anderer Zweck

Unter Nebenerzeugnissen werden alle Erzeugnisse zusammengefasst, die in einer Molkerei in den Produktionsprozessen entstehen und weder für Nahrungs- noch Futterzwecke hergestellt werden. Diese Erzeugnisse können Permeate und Retentate sein oder nicht verzehrs-/verfütterungsfähige Milch und Milcherzeugnisse. Sofern Nebenerzeugnisse zu **anderen Zwecken** (nicht Energiegewinnung) verwendet werden, geben Sie bitte die **Verarbeitungsmenge** (kg) an.

Sonstiger Abgang

Energiegewinnung

Unter Nebenerzeugnissen werden alle Erzeugnisse zusammengefasst, die in einer Molkerei in den Produktionsprozessen entstehen und weder für Nahrungs- noch Futterzwecke hergestellt werden. Diese Erzeugnisse können Permeate und Retentate sein oder nicht verzehrs-/verfütterungsfähige Milch und Milcherzeugnisse. Bitte geben Sie die **abgegebenen Mengen** (kg) von Nebenerzeugnissen zum Zwecke der **Energiegewinnung** an. Dazu zählt z. B. die Abgabe von Permeaten (aus Milch und Molke), von Melasse (aus Laktosegewinnung) zur Bio-Ethanolherstellung sowie die Weitergabe von Molke an andere Betriebe für energetische Zwecke. Des Weiteren können in dieser Position zurückgenommene, nicht verkaufs-, verzehrs- und verfütterungsfähige Produkte und mit Hemmstoffen belastete Milch angegeben werden, sofern sie einer energetischen Verwendung zugeführt wurden.

Anderer Zweck

Unter Nebenerzeugnissen werden alle Erzeugnisse zusammengefasst, die in einer Molkerei in den Produktionsprozessen entstehen und weder für Nahrungs- noch Futterzwecke hergestellt werden. Diese Erzeugnisse können Permeate und Retentate

HILFETEXTE

sein oder nicht verzehrs-/verfütterungsfähige Milch und Milcherzeugnisse. Bitte geben Sie die **abgegebenen Mengen** (kg) von Nebenerzeugnissen zu **anderen Zwecken** (nicht Energiegewinnung) an. Dazu zählt z. B. die Abgabe von Permeaten (aus Milch und Molke) und die Weitergabe von Molke an andere Betriebe für andere Zwecke außerhalb der Nahrungs- und Futtermittelverwendung. Des Weiteren können in dieser Position zurückgenommene, nicht verkaufs-, verzehrs- und verfütterungsfähige Produkte und mit Hemmstoffen belastete Milch angegeben werden, sofern sie keiner energetischen Verwendung zugeführt wurden. Hinweis: Die Meldung der für Futterzwecke abgegebenen Molke erfolgt in der Erzeugnisgruppe „Molke und Molkenkonzentrate“ beim „Abgang von Molke und Molkenkonzentrate“ als Futtermittel.