

Neue Milch-Verordnung: Das steht künftig auf Milch, Käse und Joghurt

Seit dem 14. Juni 2026 gilt eine neue Milchproduktqualitätsverordnung. Sie bündelt bisher getrennte Vorschriften für Milch, Käse, Butter und andere Milcherzeugnisse. Für Verbraucherinnen und Verbraucher bringt sie etwas mehr Klarheit bei Begriffen und Kennzeichnungen auf Verpackungen.



© iStock.com/Drazen Zigic

DAS WICHTIGSTE IN KÜRZE

1. Begriffe wie „frisch“ und „traditionell hergestellt“ sind erstmals einheitlich gesetzlich definiert.

2. Wird ein Milcherzeugnis nicht ausschließlich mit Rohmilch von Kühen hergestellt, muss die andere Tierart und die Menge angegeben werden.
3. Nur geschmacksgebende und färbende Lebensmittel dürfen unter bestimmten Bedingungen zugesetzt werden und keine Milchbestandteile ersetzen.
4. Für „neuere“ Produkte wie Skyr gelten verbindliche Anforderungen an die Zusammensetzung.

Stand: 15.06.2026

Die neue Milchproduktqualitätsverordnung (MilchPQV) soll Verbraucherinnen und Verbrauchern mehr Orientierung bieten. Sie legt fest, welche Anforderungen Milchprodukte erfüllen müssen und welche Angaben Hersteller auf Verpackungen verwenden dürfen. Die Verordnung vereinigt unterschiedliche nationale Verordnungen zu Butter, Käse, Milch und anderen Milcherzeugnissen. Wir haben die wichtigsten Punkte für Sie zusammengefasst.

Was bedeutet „laktosefrei“?

Der Gehalt an Milchzucker (Laktose) darf höchstens 0,1 Gramm pro 100 Gramm betragen. Zusätzlich muss auf dem Etikett der Hinweis „Laktosegehalt: unter 0,1 g / 100 g“ stehen. Bisher galten diese Vorgaben nur für bestimmte Milcherzeugnisse wie etwa Käse – jetzt für alle Produkte, die in der Verordnung vereinigt sind.

Wann darf ein Produkt als „frisch“ beworben werden?

Auch die Bezeichnung „frisch“ ist nun klar definiert. Bei wärmebehandelter **Milch** darf sie nur verwendet werden, wenn die Mindesthaltbarkeit der Produkte bei einer **Lagertemperatur von höchstens acht Grad Celsius drei Wochen** nicht überschreitet. In diesem Fall dürfen Anbieter zusätzlich im unmittelbaren Sichtfeld ausschließlich den Hinweis „traditionell hergestellt“ verwenden.

Für **Joghurt-, Kefir-, Buttermilch- und Sahneerzeugnisse** gelten noch strengere Anforderungen. Hier darf die Haltbarkeit höchstens zwei Wochen betragen. Eine zusätzliche Wärmebehandlung nach der Herstellung ist nicht erlaubt.

Bei **Käse** darf die Bezeichnung „frisch“ grundsätzlich nur für Frischkäse und Erzeugnissen aus Frischkäse verwendet werden.

Die neuen Vorgaben sollen verhindern, dass stärker erhitzte oder länger haltbare Produkte als „frisch“ beworben werden.

Was gilt für pasteurisierte Milchprodukte und H-Milch?

Wenn die Art der Wärmebehandlung nach dieser Verordnung angegeben werden muss, sind vor allem drei Verfahren genannt, die für die Kennzeichnung verwendet werden sollen. Ist das Milchprodukt einer Pasteurisierung unterzogen worden, ist es mit „pasteurisiert“ zu bezeichnen. Weitere definierte Begriffe sind „ultrahoherhitzt“ und „sterilisiert“.

Als „pasteurisiert“ gilt Milch, die kurzzeitig erhitzt wird – mit einer Temperatur von 72 bis 75 Grad Celsius für eine Dauer von 15 bis 30 Sekunden – und bei gekühlter Lagerung (höchstens acht Grad Celsius) ungeöffnet bis zu zwölf Tage haltbar ist. Hersteller dürfen dann zusätzlich die Angabe „traditionell hergestellt“ oder „traditionell hergestellte Konsummilch“ verwenden.

Die Bezeichnung „H-Milch“ oder „haltbare Milch“ darf nur verwendet werden, wenn das Produkt ungeöffnet mindestens drei Monate haltbar ist und bei Temperaturen bis zu 20 Grad Celsius gelagert werden kann.

Was darf Milchprodukten zugesetzt werden?

Milch- bzw. Molkenmischerzeugnissen dürfen nur geschmacksgebende und/oder färbende Lebensmittel zugesetzt werden – unter der Voraussetzung, dass sie keine Milchbestandteile ersetzen. Hier präzisiert die neue Verordnung noch einmal die Vorgaben. Erlaubt sind beispielsweise Früchte und Rote-Bete-Saft in Fruchtjogurts, die dem Joghurt einen anderen Geschmack geben und ihn färben. Geschmacksgebende und

färbende Zutaten dürfen zusammen höchstens 30 Prozent des Endprodukts ausmachen. Die Menge war auch schon zuvor auf diesen Wert begrenzt.

Damit macht die Verordnung noch einmal deutlich, dass pflanzliche Alternativen keine Milcherzeugnisse sind und die geschützten Bezeichnungen der Milchverordnung nicht verwenden dürfen.

Vitamine und Mineralstoffe dürfen nicht mehr beliebig zugesetzt werden und stark gesüßte Milchprodukte gesünder erscheinen lassen. Es müssen die Vorgaben der EU-Verordnung 1925/2006 über den Zusatz von Vitaminen und Mineralstoffen eingehalten werden.

Welche Anforderungen gelten für Skyr?

Für „neuere“ Lebensmittel wie Skyr gibt es nun verbindliche Vorgaben. Das Produkt muss einen Eiweißgehalt von mindestens acht Prozent aufweisen. Damit wird die Zusammensetzung des Milcherzeugnisses erstmals klar festgelegt.

UNSERE TIPPS

- Schauen Sie bei Milchprodukten genau auf die Zutatenliste und die Angaben auf der Verpackung.
- Verlassen Sie sich nicht allein auf Werbeaussagen wie „frisch“, sondern achten Sie auch auf die Haltbarkeit und Lagerungshinweise.
- Wenn Sie auf Laktose verzichten möchten, prüfen Sie zusätzlich die Angabe zum Laktosegehalt.
- Achten Sie bei Käse, Joghurt und anderen Milchprodukten auf Zusätze wie Kräuter, Nüsse oder Früchte. Diese müssen nun deutlicher gekennzeichnet werden.
- Wer gezielt Produkte aus Ziegen-, Schafs- oder Büffelmilch kaufen möchte, kann sich künftig leichter orientieren.

© Verbraucherzentrale Hamburg e. V.

<https://www.vzhh.de/themen/lebensmittel-ernaehrung/neue-milch-verordnung-das-steht-kuenftig-auf-milch-kaese-joghurt>