

AMA-Gütebewertungsschemata Milch und Milchprodukte

**© Copyright
Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH
1200 Wien, Dresdner Straße 68a**

Impressum

Medieninhaber und Hersteller: Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH
Dresdner Straße 68a, 1200 Wien
Tel. 01 33151-0, Fax 01 33151-4925
ama-marketing.at

Fachliche Bearbeitung: Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft
Rotholz 50a, 6200 Rotholz
Tel. 05244 62262, Fax 05244 62262-930
bam-rotholz.at








Version: V02/201603

0.1/V02/201603	Dokumentenliste	Seite 1 von 2
Produkte	Dokumentennummer	
Dokumentenliste		0.1/V02/201603
Definitionen		0.2/V01/201501
Konsummilch und Rahm		
Pasteurisierte Milch (Frischmilch & ESL- Milch) und Kaffeeobers		1.1/V01/201501
UHT-Konsummilch und UHT-Kaffeeobers		1.2/V01/201501
Schlagobers pasteurisiert		1.3/V01/201501
UHT-Schlagobers		1.4/V01/201501
Butter, Buttererzeugnisse und zusammengesetzte Erzeugnisse mit Butter		
Butter		2.1/V01/201501
Butterschmalz		2.2/V01/201501
Zusammengesetzte Erzeugnisse mit Butter		2.3/V01/201501
Gereifte Käse		
Hartkäse		
Emmentaler und andere Hartkäse mit Großlochung		3.1.1/V01/201501
Alp- und Bergkäse		3.1.2/V01/201501
Alpenkäse		3.1.3/V01/201501
Reibhartkäse		3.1.4/V01/201501
Halbharte Schnittkäse		
Halbharte Schnittkäse mit Rundlochung		3.2.1/V01/201501
Mischlingskäse / Rässkäse		3.2.2/V01/201501
Halbharte Schnittkäse mit Großlochung		3.2.3/V01/201501
Halbharte Schnittkäse mit Bruchlochung		3.2.4/V01/201501
Schnittkäse		
Käse der Holländer Type		3.3.1/V01/201501
Foliengereifte Schnittkäse mit Bruchlochung		3.3.2/V01/201501
Tilsiter und Stangenkäse		3.3.4/V01/201501
Tilsiter mit Rundlochung		3.3.5/V01/201501
Raclettekäse		3.3.6/V01/201501
Samsö		3.3.7/V01/201501
Bierkäse		3.3.8/V01/201501
Halbweiche (halb feste) Schnittkäse		
Edelschimmelkäse		3.4.1/V01/201501
Butterkäse		3.4.3/V01/201501
Halbweicher Schnittkäse mit Bruchlochung		3.4.4/V01/201501
Halbweicher Schnittkäse mit Bruchlochung und Oberflächenreifung		3.4.5/V01/201501
Halbweicher Schnittkäse mit Rundlochung und Oberflächenreifung		3.4.6/V01/201501
Weichkäse		
Weichkäse mit Weißschimmel		3.5.1/V01/201501
Doppelschimmelkäse		3.5.2/V01/201501
Weichkäse mit Weißschimmel und Rotkultur		3.5.3/V01/201501
Weichkäse mit Rotkultur		3.5.4/V01/201501
Weißkäse in Salzlake gereift		3.5.5/V01/201501
Sauermilchkäse		
Sauermilchkäse mit Rotkultur		3.6.1/V01/201501
Graukäse		3.6.2/V01/201501
Ennstaler Steirerkäse		3.6.3/V01/201603
Frischkäse und ungereifte Käse aus Kuhmilch		
Speisetopfen und Frischkäse		4.1/V01/201501
Zubereitungen aus Frischkäse		4.2/V01/201501
Brühkäse nach Italienischer Art und Mozzarella		4.3/V01/201501
Rahmschotten (Mascarpone)		4.4/V01/201501
Schaf-, Ziegen- und Mischkäsesorten		
Lab-Frischkäse (nach Erlauftaler Art)		5.1/V01/201501

0.1/V02/201603	Dokumentenliste	Seite 1 von 2
Produkte	Dokumentennummer	
Schmelzkäse		6.0/V01/201501
Topfencreme		7.0/V01/201501
Milchmischerzeugnisse		
Nichtfermentierte Milchmischerzeugnisse		8.1/V01/201501
Fruchtjoghurt		8.2/V01/201501
Fermentierte Milchmischerzeugnisse mit Frucht und ähnlichen Zusätzen		8.3/V01/201501
Fermentierte Milcherzeugnisse		
Sauermilch und Buttermilch		9.1/V01/201501
Sauerrahm und Crème fraîche		9.2/V01/201501
Joghurt		9.3/V01/201501
Kefir		9.4/V01/201501
Flüssige Molkeerzeugnisse		
Trinkmolke und Molkemischerzeugnisse		10.1/V01/201501
Speiseeis		
Speiseeis gefroren		11.1/V01/201501
Speiseeisgrundmasse		11.2/V01/201501
Pudding		12.0/V01/201501
Geschäumte Desserts		13.0/V01/201501

0.2/V01/201501	Definitionen und Bemerkungen	Seite 1 von 4
----------------	-------------------------------------	---------------

Riss und Spalt

Riss	Öffnung quer zum Rissverlauf kleiner-gleich 3 mm	
Spalt	Öffnung quer zum Rissverlauf größer 3 mm	
leichter Rissansatz	Länge kleiner-gleich 1 cm	
Rissansatz	Länge kleiner-gleich 2,5 cm	
Riss	Länge größer 2,5 cm	
Spaltansatz	Länge kleiner-gleich 2,5 cm	
Spalt	Länge größer 2,5 cm	

Intensitätsabstufung von Riss und Spalt

Punkte	1. Güteklasse		2. Güteklasse		
	7	6	5	4-3	0-2
Riss	vereinzelt leichter Rissansatz	vereinzelt Rissansatz	vereinzelt Risse	Risse, rissig	zerrissen
Spalt		vereinzelt Spaltansatz	vereinzelt Spalten	Spalten	Fehler stärker ausgeprägt

0.2/V01/201501	Definitionen und Bemerkungen	Seite 2 von 4
----------------	-------------------------------------	---------------

Erläuterungen zu Riss und Spalt

- Ein Rissansatz hat beim Aufschneiden keinen Effekt auf den Zusammenhalt des Käsestücks. Ein Riss führt beim Aufschneiden zum Auseinanderfallen des Käsestücks.
- Vereinzelt bedeutet nicht mehr als 3 Fehler pro Quadratdezimeter.

Allgemeine Fehlerbeschreibungen

Fehler, die in den Beschreibungen nicht angeführt sind, werden beschrieben und entsprechend ihrer Intensität bewertet.

Farbe und Farbabstufungen

einfarbig				
Oberfläche	Käseinneres und Butter	fettreduzierte Käse	Käse mit Schimmelreifung	Molke
gelblich	weiß	grünlich-gelb	weiß	gelblich-grün
gelb	weißlich		cremefarben	
hellorange	(hellrosa ¹)		hellgrau	
orange	elfenbeinfarben		grau	
orangebraun	gelblich		blaugrau / grüngrau	
rotbraun	hellgelb		bläulich / grünlich	
gelbbraun	gelb		blau / grün	
bräunlich	dunkelgelb			
braun	gelborange			
	orange			

Bemerkung:

¹ nur bei Edelschimmelkäse

Farbfehlern
zu heller Farbton
zu dunkler Farbton, etwas stark getönt
zweifarbige
fehlfarbig
marmoriert
fleckig
streifig
bankrot

Allgemeine Intensitätsabstufungen

Ist ein Fehler stärker bzw. schwächer als in der textlichen Beschreibung ausgeprägt, wird das Attribut mit der entsprechenden Intensitätsabstufung versehen und eine niedrigere bzw. höhere Punktzahl vergeben.

ganz leicht ...

leicht ... / mild ... / etwas ... / wenig ...

...

stark ... / zu ...

Spezifische Intensitätsabstufungen (Beispiele)

-2	-1	0	1	2
mild säuerlich	säuerlich	leicht/etwas sauer	sauer	stark/zu sauer
ganz leicht herb	leicht herb	herb	bitter	stark/zu bitter
leicht/etwas süßlich	süßlich	leicht/etwas süß	süß	zu süß
	salzarm	etwas salzig	salzig	stark/zu salzig
ganz leichter tierartenspezifischer Geschmack/Geruch (nach Tierart)	leichter tierartenspezifischer Geschmack/Geruch (nach Tierart)	tierartenspezifischer Geschmack/Geruch (nach Tierart)	starker tierartenspezifischer Geschmack/Geruch (nach Tierart)	aufdringlicher tierartenspezifischer Geschmack/Geruch (nach Tierart)

Tierartenspezifischer Geruch, Geschmack und Farbe des Käseinneren

Die Bewertungsschemata beschreiben die sensorischen Eigenschaften von Erzeugnissen aus Kuhmilch. In der Beurteilung von Erzeugnissen aus Milch anderer Tierarten oder Mischungen daraus wird der tierartenspezifische Einfluss beschrieben und bewertet.

Zusatz von Kräutern und Gewürzen, Räuchern oder sonstige Affinierung

In der Beurteilung von Erzeugnissen mit Zusatz von Kräutern und Gewürzen, bei Räuchern oder sonstiger Affinierung werden die Verteilung, das Aussehen sowie Geruch und Geschmack beschrieben und bewertet.

Textur

Die Bewertungen von Textureigenschaften (z.B. geschmeidig) sind relative Attribute und erfolgen in Abhängigkeit von Wassergehalt und Fettstufe. Dies bedeutet, ein geschmeidig bewerteter Hartkäse hat andere Textureigenschaften als ein ebenso bewerteter Schnittkäse.

Geriebene, gewürfelte, gestiftelte Käse, Käse in Scheiben oder im Kleinstück

Können auf Grund des Zuschnittes das Äußere, die Lochung oder die Textur nicht beurteilt werden, wird für die entsprechenden Merkmale die volle Punktzahl vergeben.

laktosefreie Milch und Milcherzeugnisse

Die erhöhte Süße von laktosereduzierter bzw. laktosefreier Milch und laktosereduzierten bzw. laktosefreien Milcherzeugnissen, welche durch Zusatz von Laktase hergestellt werden, wird beschrieben und in der sensorischen Bewertung berücksichtigt.

Prüftemperatur

Die Proben sind vor der Untersuchung zu temperieren. Richtwerte für Prüftemperaturen sind im ISO Standard 22935-2 IDF 99-2 wie folgt festgelegt:

Milch	16 °C ± 2 °C
Rahm	14 °C ± 2 °C
Fermentierte Milchprodukte	12 °C ± 2 °C
Butter	14 °C ± 2 °C
Käse	14 °C ± 2 °C
Speiseeis gefroren	-13 °C ± 2 °C

Erzeugnisse mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geschützter geographischer Angabe nach Verordnung (EU) Nr. 1151/2012

Erzeugnisse mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geschützter geographischer Angabe nach Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 müssen in ihrer sensorischen Beschreibung der laut Artikel 7 existierenden Produktspezifikation entsprechen.

AMA-Gütebewertungsschema

V02/201603	Pasteurisierte Milch (Frischmilch, ESL- Milch) und Kaffeeobers	Seite 1 von 2
------------	---	---------------

Die österreichische Verkehrsauffassung ist dem Österreichischen Lebensmittelbuch, Codexkapitel/B32/Milch- und Milchprodukte, Abschnitt "wärmebehandelte Konsummilch" und "Rahm / Obers" zu entnehmen.

Mindesterfordernis	Aussehen	Geruch	Geschmack	Gesamtpunkte
1. Güteklasse	2	4	11	17
2. Güteklasse	1	2	8	13

Aussehen - maximal 3 Punkte

Beschreibung	homogen flüssig
fehlerfrei	
toleriert wird	Rahmpfropfenbildung und Fettrand bei nicht homogenisierter Milch

2 Punkte

leichter Fettrand		fester Fettrand
leichte Rahmpfropfenbildung		Rahmpfropfen
leicht flockig (leichte Rahm- und Eiweißflocken nach dem Schütteln)	flockig	geronnen
	leicht ausgebuttert	ausgebuttert

1 Punkte

0 Punkte

Geruch - maximal 5 Punkte

Beschreibung	aromatisch, rahmig bei Kaffeeobers
fehlerfrei	
toleriert wird	leichter Kochgeruch bei hoherhitzter Milch und hoherhitztem Kaffeeobers

4 Punkte

leichter Kochgeruch	Kochgeruch	starker Kochgeruch
	alt	
	leicht futtrig	futtrig
		ranzig
		käsig
		fischig
		faulig
		sauer
		Fremdgeruch

3 bis 2 Punkte

1 bis 0 Punkte

V02/201603	Pasteurisierte Milch (Frischmilch, ESL- Milch) und Kaffeeobers	Seite 2 von 2
------------	---	---------------

Geschmack - maximal 12 Punkte

Beschreibung	aromatisch, süßlich, in Abhängigkeit vom Fettgehalt mehr oder weniger vollmundig
fehlerfrei	
toleriert wird	ganz leichter Kochgeschmack bei hoherhitzter Milch und hoherhitztem Kaffeeobers

11 Punkte	10 bis 8 Punkte	7 bis 0 Punkte
leer		
leichter Kochgeschmack	Kochgeschmack	starker Kochgeschmack
ganz leicht herb	leicht herb	herb
	etwas aufdringlicher	aufdringlicher Tierartengeschmack
	leicht futtrig	
	leicht malzig	
	leicht hefig	
	leicht brandig	
	leichter Fremdgeschmack	
	leicht dumpf	
	leicht muffig	
	leichter Oxidationsfehler	
	leicht talgig	
	leicht metallisch	
	leicht ölig	
	alt	
		salzig
		ansauer/sauer
		ranzig
		laugig
		fischig
		faulig
		tranig

AMA-Gütebewertungsschema

0.1/V02/201603	UHT-Milch und UHT-Kaffeeobers	Seite 1 von 2
----------------	--------------------------------------	---------------

Die österreichische Verkehrsauffassung ist dem Österreichischen Lebensmittelbuch, Codexkapitel/B32/Milch- und Milchprodukte, Abschnitt "wärmebehandelte Konsummilch" und "Rahm / Obers" zu entnehmen.

Mindesterfordernis	Aussehen	Geruch	Geschmack	Gesamtpunkte
1. Güteklasse	2	4	11	17
2. Güteklasse	1	2	8	13

Aussehen - maximal 3 Punkte

Beschreibung fehlerfrei	homogen flüssig
toleriert wird	Rahmpfropfenbildung und Fettrand bei nicht homogenisierter Milch

2 Punkte	1 Punkte	0 Punkte
leicht abweichender Farbton		
leichter Fettrand		fester Fettrand
leichte Rahmpfropfenbildung		Rahmpfropfen
leicht flockig (leichte Rahm- und Eiweißflocken nach dem Schütteln)	flockig	geronnen
	leicht ausgebuttert	ausgebuttert

Geruch - maximal 5 Punkte

Beschreibung fehlerfrei	aromatisch, rahmig bei Kaffeeobers
toleriert wird	leichter Kochgeruch

4 Punkte	3 bis 2 Punkte	1 bis 0 Punkte
Kochgeruch		
	leicht futtrig	futtrig
	alt	
		ranzig
		käsig
		fischig
		faulig
		sauer
		Fremdgeruch

0.1/V02/201603	UHT-Milch und UHT-Kaffeeobers	Seite 2 von 2
----------------	--------------------------------------	---------------

Geschmack - maximal 12 Punkte

Beschreibung	aromatisch, süßlich, in Abhängigkeit vom Fettgehalt mehr oder weniger vollmundig
fehlerfrei	
toleriert wird	leichter Kochgeschmack, leichter Karamellgeschmack

11 Punkte	10 bis 8 Punkte	7 bis 0 Punkte
leer		
Kochgeschmack		
Karamellgeschmack		
leicht herb	herb	bitter
	leicht futtrig	
	leicht malzig	
	leicht hefig	
	leicht brandig	
	leichter Fremdgeschmack	
	leicht dumpf	
	leicht muffig	
	leichter Oxidationsfehler	
	leicht talgig	
	leicht metallisch	
	leicht ölig	
	alt	
		ansauer/sauer
		ranzig
		laugig
		fischig
		faulig
		tranig

AMA-Gütebewertungsschema

0.2/V01/201501	Schlagobers, pasteurisiert	Seite 1 von 2
----------------	-----------------------------------	---------------

Die österreichische Verkehrsauffassung ist dem Österreichischen Lebensmittelbuch, Codexkapitel/B32/Milch- und Milchprodukte, Abschnitt "Rahm / Obers" zu entnehmen.

Mindesterfordernis	Aussehen	Geruch	Geschmack	Gesamtpunkte
1. Güteklasse	2	4	11	17
2. Güteklasse	1	2	8	13

Aussehen - maximal 3 Punkte

Beschreibung	ungeschlagen: homogen flüssig-sämig
fehlerfrei	geschlagen: gleichmäßiger, fester, stabiler Schaum
toleriert wird	

2 Punkte	1 Punkte	0 Punkte
ungeschlagen		
leichte Rahmpfropfenbildung	Rahmpfropfenbildung	
leicht flockig (leichte Rahm- und Eiweißflocken nach dem Schütteln)	flockig	geronnen
	leicht ausgebuttert	ausgebuttert
geschlagen		
etwas schaumig (eierschaumähnlich)	schaumig (eierschaumähnlich)	
	leicht ausgebuttert	ausgebuttert
	leicht grießig	grießig

Geruch - maximal 5 Punkte

Beschreibung	reiner Obersgeruch (aromatisch, rahmig)
fehlerfrei	
toleriert wird	ganz leichter Kochgeruch

4 Punkte	3 bis 2 Punkte	1 bis 0 Punkte
leichter Kochgeruch	Kochgeruch	starker Kochgeruch
	leicht futtrig	futtrig
	alt	
		ranzig
		käsig
		fischig
		faulig
		sauer
		Fremdgeruch

Geschmack - maximal 12 Punkte

Beschreibung	reiner Obersgeschmack (aromatisch, leicht süßlich, vollmundig)
fehlerfrei	
toleriert wird	ganz leichter Kochgeschmack

11 Punkte	10 bis 8 Punkte	7 bis 0 Punkte
wenig Obersgeschmack	leer	
leichter Kochgeschmack	Kochgeschmack	starker Kochgeschmack
ganz leicht herb	leicht herb	herb
	leicht futtrig	
	leicht malzig	
	leicht hefig	
	leicht brandig	
	leichter Fremdgeschmack	
	leicht dumpf	
	leicht muffig	
	leichter Oxidationsfehler	
	leicht talgig	
	leicht metallisch	
	leicht ölig	
	alt	
		ansauer/sauer
		ranzig
		laugig
		fischig
		faulig
		tranig

AMA-Gütebewertungsschema

#BEZUG!	UHT-Schlagobers	Seite 1 von 2
---------	------------------------	---------------

Die österreichische Verkehrsauffassung ist dem Österreichischen Lebensmittelbuch, Codexkapitel/B32/Milch- und Milchprodukte, Abschnitt "Rahm / Obers" zu entnehmen.

Mindesterfordernis	Aussehen	Geruch	Geschmack	Gesamtpunkte
1. Güteklasse	2	4	11	17
2. Güteklasse	1	2	8	13

Aussehen - maximal 3 Punkte

Beschreibung	ungeschlagen: homogen flüssig-sämig
fehlerfrei	geschlagen: gleichmäßiger, fester, stabiler Schaum
toleriert wird	ganz leichte Aufrahmung, ganz leichte Flockenbildung

2 Punkte

ungeschlagen

leichte Rahmpfropfenbildung	Rahmpfropfenbildung	
leicht flockig (leichte Rahm- und Eiweißflocken nach dem Schütteln)	flockig	geronnen
	leicht ausgebuttert	ausgebuttert

geschlagen

etwas schaumig (eierschaumähnlich)	schaumig (eierschaumähnlich)	
	leicht ausgebuttert	ausgebuttert
	leicht grießig	grießig

Geruch - maximal 5 Punkte

Beschreibung	reiner Obersgeruch (aromatisch, rahmig)
fehlerfrei	
toleriert wird	leichter Kochgeruch, leichter Karamellgeruch

4 Punkte

Kochgeruch

Karamellgeruch

3 bis 2 Punkte

leicht futtrig

1 bis 0 Punkte

futtrig
 ranzig
 käsig
 fischig
 faulig
 sauer
 Fremdgeruch

#BEZUG!	UHT-Schlagobers	Seite 2 von 2
---------	------------------------	---------------

Geschmack - maximal 12 Punkte

Beschreibung	reiner Obersgeschmack (aromatisch, leicht süßlich, vollmundig)
fehlerfrei	
toleriert wird	leichter Kochgeschmack, leichter Karamellgeschmack

11 Punkte	10 bis 8 Punkte	7 bis 0 Punkte
Kochgeschmack		
Karamellgeschmack		
wenig Obersgeschmack	leer	
ganz leicht herb	leicht herb	
	leicht futtrig	
	leicht malzig	
	leicht hefig	
	leicht brandig	
	leichter Fremdgeschmack	
	leicht dumpf	
	leicht muffig	
	leichter Oxidationsfehler	
	leicht talgig	
	leicht metallisch	
	leicht ölig	
	alt	
		ansauer/sauer
		ranzig
		laugig
		fischig
		faulig
		tranig

AMA-Gütebewertungsschema

2.1/V01/201501	Butter	Seite 1 von 2
----------------	---------------	---------------

Die österreichische Verkehrsauffassung ist dem Österreichischen Lebensmittelbuch, Codexkapitel/B32/Milch- und Milchprodukte, Abschnitt "Butter" zu entnehmen.

Mindesterfordernis	Aussehen	Textur	Geruch- und Geschmack	Gesamtpunkte
1. Klasse (Teebutter)	3	3	10	17
2. Klasse (Tafelbutter)	2	2	7	13
3. Klasse (Kochbutter)	1	1	5	9

Aussehen - maximal 4 Punkte

Beschreibung	gelblich bis hellgelb, geschlossen
fehlerfrei	
toleriert wird	vereinzelt Poren bei Fasslbutter, die traditionell im Butterfass hergestellt wird

3 Punkte

2 Punkte

1 bis 0 Punkte

ganz leichte Farbtonabweichungen		
ganz leicht fleckig		
ganz leicht streifig		
	etwas ausölend	
		porig
		Hohlräume

Textur - maximal 4 Punkte

Beschreibung	gut streichbar
fehlerfrei	
toleriert wird	

3 Punkte

2 Punkte

1 bis 0 Punkte

ganz leicht salbig		
etwas fest	fest	zu fest
	etwas klebrig	
		bröckelig

2.1/V01/201501	Butter	Seite 2 von 2
----------------	--------	---------------

Geruch und Geschmack - maximal 12 Punkte

Beschreibung mild säuerlich aromatisch oder reiner Obersgeruch und -geschmack; leicht salzig bei gesalzener fehlerfrei Butter
 toleriert wird

11 Punkte	10 Punkte	8 bis 7 Punkte	6 bis 5 Punkte	4 bis 0 Punkte
wenig Aroma	leer			
säuerlich	etwas sauer	sauer		
wenig Obersgeruch und -geschmack				
leichter Kochgeruch und -geschmack	Kochgeruch und -geschmack ganz leicht talgig ganz leicht metallisch ganz leicht kratzend ganz leichter Fremdgeruch und -geschmack	starker Kochgeruch und -geschmack		
		leicht dumpf		
		leicht brandig		
		leicht futtrig		
		herb		
		leicht fettig		
		leicht metallisch		
		leicht schmirgelnd		
		leichter Oxidationsfehler		
		leicht ölig		
			leicht ranzig	
			leicht estrig	
			leicht hefig	
			leicht essigsauer	
			leicht seifig	
				leicht fischig
				leicht faulig

AMA-Gütebewertungsschema

2.2/V01/201501	Butterschmalz	Seite 1 von 2
----------------	---------------	---------------

Die österreichische Verkehrsauffassung ist dem Österreichischen Lebensmittelbuch, Codexkapitel/B32/Milch- und Milchprodukte, Abschnitt "Buttererzeugnisse" zu entnehmen.

Mindesterfordernis	Aussehen	Textur	Geruch- und Geschmack	Gesamtpunkte
1. Güteklasse	3	3	10	17
2. Güteklasse	2	2	7	13

Aussehen - maximal 4 Punkte

Beschreibung	hellgelb bis dunkelgelb
fehlerfrei	
toleriert wird	

3 Punkte	2 Punkte	1 bis 0 Punkte
-----------------	-----------------	-----------------------

ganz leichte Farbtonabweichungen		
ganz leicht zweifarbig		
	weißfleckig	
		grautönig

Textur - maximal 4 Punkte

Beschreibung	homogen (glatt)
fehlerfrei	
toleriert wird	

3 Punkte	2 Punkte	1 bis 0 Punkte
-----------------	-----------------	-----------------------

ganz leicht körnig		
ganz leicht grießig		
ganz leicht salbig		
fest	zu fest	
		Ölaustritt

Geruch und Geschmack - maximal 12 Punkte

Beschreibung rein, aromatisch nach Butter
 fehlerfrei
 toleriert wird

11 Punkte**10 Punkte****9 bis 7 Punkte****6 bis 0 Punkte**

leichter Bratgeruch und
 Bratgeschmack

ganz leicht dumpf

ganz leicht muffig

alt

leicht talgig

leicht metallisch

leicht kratzend

leicht dumpf

leicht muffig

leicht käsig

leicht fischig

leicht tranig

leicht faulig

AMA-Gütebewertungsschema

2.3/V01/201501	Zusammengesetzte Erzeugnisse mit Butter	Seite 1 von 2
----------------	--	---------------

Die österreichische Verkehrsauffassung ist dem Österreichischen Lebensmittelbuch, Codexkapitel/B32/Milch- und Milchprodukte, Abschnitt "Zusammengesetzte Erzeugnisse mit Butter" zu entnehmen.

Mindesterfordernis	Aussehen	Textur	Geruch- und Geschmack	Gesamtpunkte
1. Klasse	3	3	10	17
2. Klasse	2	2	7	13

Aussehen - maximal 4 Punkte

Beschreibung	gelblich bis hellgelb bzw. Farbe entsprechend der Zutaten, geschlossen, Zutaten homogen verteilt
fehlerfrei	und typisch gefärbt
toleriert wird	

3 Punkte	2 Punkte	1 bis 0 Punkte
Zutaten nicht homogen verteilt		
Zutaten kaum erkennbar (wo zutreffend)		
leicht abweichender Farbton der Zutaten		
ganz leicht fleckig		
ganz leicht streifig		
	etwas ausölend	
		porig
		Hohlräume

Textur - maximal 4 Punkte

Beschreibung	gut streichbar
fehlerfrei	
toleriert wird	ganz leicht salbig

3 Punkte	2 Punkte	1 bis 0 Punkte
leicht salbig		
etwas fest	fest	zu fest
	etwas klebrig	
		bröckelig

Geruch und Geschmack - maximal 12 Punkte

Beschreibung aromatisch; leicht salzig bei gesalzener Butter; charakteristisches Aroma entsprechend der Zutaten
 fehlerfrei
 toleriert wird

11 Punkte	10 Punkte	8 bis 7 Punkte	6 bis 5 Punkte	4 bis 0 Punkte
wenig Aroma				
etwas aufdringliches				
Aroma				
salzig				
etwas sauer	sauer			
leichter Fehlgeschmack				
der Zutaten				
	ganz leicht talgig			
	ganz leicht metallisch			
	ganz leicht kratzend			
		leicht dumpf		
		leicht brandig		
		leicht futtrig		
		herb		
		leicht fettig		
		leicht metallisch		
		leicht schmirgelnd		
		leichter		
		Oxidationsfehler		
		leicht ölig		
			leicht ranzig	
			leicht estrig	
			leicht hefig	
			leicht essigsauer	
			leicht seifig	
				leicht fischig
				leicht faulig

AMA-Gütebewertungsschema

3.1.1/V01/201501	Emmentaler und andere Hartkäse mit Großlochung	Seite 1 von 2
------------------	---	---------------

Die österreichische Verkehrsauffassung ist dem Österreichischen Lebensmittelbuch, Codexkapitel/B32/Milch- und Milchprodukte, Abschnitt "Österreichischer Emmentaler" und "Hartkäse mit Rundlochung" zu entnehmen.

Mindesterfordernis	Äußeres	Inneres	Geruch- und Geschmack	Gesamtpunkte
1. Güteklasse	3	6	6	17
2. Güteklasse	2	5	5	13

Äußeres - maximal 4 Punkte

Beschreibung	Laib- oder Blockform, die Oberfläche kann einen Kunststoffüberzug aufweisen.			
fehlerfrei	in Naturrinde gereift: reine, grifffeste, gelbe bis bräunliche, trockene, rissfreie Rinde mit leicht nach außen gewölbten Järb- und Plattflächen			
	Folienreifung: reine, hellgelbe, rindenlose, rissfreie, trockene Oberfläche			
toleriert wird	leichte Farbtonabweichungen			

3 Punkte

2 Punkte

1 bis 0 Punkte

einzelne Rindenrisse	etwas rissige Rinde	
Überzug leicht fehlerhaft	Überzug fehlerhaft	
ganz leicht feuchte Oberfläche	feuchte Oberfläche	zu feuchte Oberfläche
Farbtonabweichungen	etwas fehlfarbig	fehlfarbig
leichte Rindenfehler	vereinzelt kleine Faulstellen oder Schimmelkolonien	Faulstellen, Schimmelbefall
etwas hochgezogen		
etwas zu niedrig gejärbt		
etwas starke Järbrundung		
leicht abgeschrägt		
Milchschiemelanflug		
	leicht narbig	
	Mondlandschaft	
	leichte Sirtenflecken	
	leicht schüsselig	

Inneres - maximal 8 Punkte

Beschreibung	Farbe	einfarbig, elfenbeinfarben bis hellgelb		
fehlerfrei	Lochung	reine, regelmäßige, runde, glänzende, vorwiegend kirschgroße Lochung		
	Textur	geschmeidig		
toleriert wird		etwas hochgezogene Lochung		

7 Punkte

6 Punkte

5 Punkte

4 bis 3 Punkte

2 bis 0 Punkte

Farbe				
ganz leichte Farbtonabweichung				fehlfarbig
ganz leicht zweifarbig	leicht zweifarbig	zweifarbig, leicht fleckig	marmoriert	
vereinzelte Propionsäurepunkte				
	etwas starke Rinde			
		verfärbte Randschicht		
			Bankrotstellen	

7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
Lochung				
hochgezogen	vereinzelt Quetschlochung			
etwas kleine bzw. etwas große		Blastloch		
etwas wenig	wenig	zu wenig	blind	
etwas reichlich	reichlich	zu reichlich	Vielsatz	
etwas unregelmäßig	etwas nestig		vereinzelt Schlitzlochung	
	vereinzelt nusschalig, vereinzelt rau	nusschalig, rau, wabig		schwammig
vereinzelt leichter Rissansatz	leichter Rissansatz	vereinzelt Risse	Risse, rissig, triebig	zerrissen, gebläht
	vereinzelt Spaltansatz	vereinzelt Spalten	Spalten	
ganz leichte Randnissler	vereinzelt Nisslerstellen	etwas nisslig		
				Faulstellen Putrificus
Textur				
wenig geschmeidig, etwas fest	fest	zu fest		
	etwas weich	weich, etwas pappig	schmierig-pappig	
etwas mürbe	etwas mehlig	grießig	leicht sandig, bröckelig	
	etwas kurz	kurz		
	etwas gummiartig	gummiartig		
Geruch und Geschmack - maximal 8 Punkte				
Beschreibung fehlerfrei	mild, aromatisch, nussig, leicht süßlich, nach Propionsäure			
toleriert wird	ganz leicht scharf, ganz leichter Geruchsfehler beim Öffnen der Reifungsverpackung			
7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
leer				
salzig	zu salzig, salzarm			
leicht scharf	scharf	zu scharf, brennend		
etwas herb	herb	leicht bitter		
säuerlich	etwas sauer			
	vom Sortencharakter etwas abweichend	sortenfremd		
		leicht futtrig		
		leicht estrig		
		leicht malzig		
		leicht brandig		
		leicht hefig-gärig		
		leicht dumpf	muffig	
		leicht metallisch		
			Oxidationsfehler	
			Fettfehler	
			leicht fischig	tranig
			leicht faulig	

AMA-Gütebewertungsschema

3.1.2/V01/201501	Alp- und Bergkäse	Seite 1 von 2
------------------	--------------------------	---------------

Die österreichische Verkehrsauffassung ist dem Österreichischen Lebensmittelbuch, Codexkapitel/B32/Milch- und Milchprodukte, Abschnitt "Österreichischer Alp- und Bergkäse" und "Hartkäse mit Oberflächenreifung" zu entnehmen.

Mindesterfordernis	Äußeres	Inneres	Geruch- und Geschmack	Gesamtpunkte
1. Güteklasse	3	6	6	17
2. Güteklasse	2	5	5	13

Äußeres - maximal 4 Punkte

Beschreibung	Laib- oder Blockform
fehlerfrei	griffeste, rissfreie Rinde mit dünner, angetrockneter, helloranger bis brauner Schmiere ebene bis leicht nach außen gewölbte Järb- und Plattfläche
toleriert wird	leicht hochgezogen

3 Punkte	2 Punkte	1 bis 0 Punkte
hochgezogen		
etwas starke Järbrundung		
leicht abgeschrägt	leicht schüsselig	
etwas feuchte Schmiere	etwas klebrige Schmiere	nassschmierig
Farbtonabweichungen	etwas fehlfarbig	fehlfarbig
einzelne Rindenrisse	etwas rissige Rinde	
leichte Rindenfehler	vereinzelt kleine Faulstellen oder Schimmelkolonien	Faulstellen, Schimmelbefall
vereinzelter, leichter Milbenbefall bei jährigen Käsen		Milbenbefall
	leichte Sirtenflecken	

Inneres - maximal 8 Punkte

Beschreibung	Farbe	einfarbig, gelblich bis gelb
fehlerfrei	Lochung	spärliche, erbsen- bis kirschgroße, runde Lochung
	Textur	geschmeidig, ganz leicht mürbe, fallweise kleine weiße Kristalle
toleriert wird		

7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
Farbe				
ganz leichte Farbtonabweichung				fehlfarbig
ganz leicht zweifarbig	leicht zweifarbig	zweifarbig, leicht fleckig	marmoriert	
	etwas starke Rinde			
		verfärbte Randschicht		
			Bankrotstellen	

7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
Lochung				
etwas kleine bzw. etwas große		Blastloch		
fast blind	blind			
etwas reichlich	reichlich	zu reichlich	Vielsatz	
etwas unregelmäßig	etwas nestig		vereinzelt Schlitzlochung	
	leicht rau	nusschalig, rau, wabig		schwammig
vereinzelt leichter Rissansatz	leichter Rissansatz	vereinzelt Risse	Risse, rissig, triebig	zerrissen, gebläht
	vereinzelt Spaltansatz	vereinzelt Spalten	Spalten	
	vereinzelt Nisslerstellen	etwas nisslig		
				Faulstellen

Textur				
wenig geschmeidig, etwas fest	fest	zu fest		
	etwas weich	weich, etwas pappig	schmierig-pappig	
etwas mürbe	etwas mehlig	grießig	leicht sandig, bröckelig	
	etwas kurz	kurz		
		gummiartig		

Geruch und Geschmack - maximal 8 Punkte				
Beschreibung fehlerfrei	mild, aromatisch bis pikant			
toleriert wird	etwas salzig			

7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
leer				
zu salzig		salzarm		
leicht scharf	scharf	zu scharf, brennend		
etwas herb	herb	leicht bitter		
säuerlich	etwas sauer			
ganz leicht süßlich	leicht süßlich	süßlich		
	vom Sortencharakter etwas abweichend	sortenfremd		
	etwas derb	derb		
		leicht futtrig		
		leicht estrig		
		leicht malzig		
		leicht brandig		
		leicht hefig-gärig		
		leicht dumpf	muffig	
		leicht metallisch		
			Oxidationsfehler	
			Fettfehler	
			leicht fischig	tranig
			leicht faulig	

AMA-Gütebewertungsschema

3.1.3/V01/201501	Alpenkäse	Seite 1 von 2
------------------	------------------	---------------

Die österreichische Verkehrsauffassung ist dem Österreichischen Lebensmittelbuch, Codexkapitel/B32/Milch- und Milchprodukte, Abschnitt "Alpenkäse" zu entnehmen.

Mindesterfordernis	Äußeres	Inneres	Geruch- und Geschmack	Gesamtpunkte
1. Güteklasse	3	6	6	17
2. Güteklasse	2	5	5	13

Äußeres - maximal 4 Punkte

	Laib- oder Blockform
Beschreibung	Schmierereifung: griffeste, rissfreie Rinde mit dünner, angetrockneter, helloranger bis brauner fehlerfrei Schmiere
	Folienreifung: trockene, reine, hellgelbe, rindenlose, rissfreie Oberfläche
toleriert wird	leicht hochgezogen

3 Punkte	2 Punkte	1 bis 0 Punkte
hochgezogen		
etwas starke Järbrundung		
leicht abgeschrägt	leicht schüsselig	
etwas feuchte Schmiere	etwas klebrige Schmiere	nassschmierig
etwas feuchte Oberfläche	feuchte Oberfläche, vereinzelt Nassstellen	Nassstellen
Farbtonabweichungen	etwas fehlfarbig	fehlfarbig
einzelne Rindenrisse	etwas rissige Rinde	
leichte Rindenfehler	vereinzelt kleine Faulstellen oder Schimmelkolonien	Faulstellen, Schimmelbefall
		Milbenbefall
	leichte Sirtenflecken	

Inneres - maximal 8 Punkte

	Farbe	einfarbig, gelblich bis gelb
Beschreibung	Lochung	spärliche, erbsen- bis kirschgroße, runde Lochung
fehlerfrei	Textur	geschmeidig, ganz leicht mürbe, fallweise kleine weiße Kristalle
toleriert wird		fast blind

7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
Farbe				
ganz leichte Farbtonabweichung				fehlfarbig
ganz leicht zweifarbig	leicht zweifarbig	zweifarbig, leicht fleckig	marmoriert	
	etwas starke Rinde			
		verfärbte Randschicht		
			Bankrotstellen	

7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
Lochung				
etwas kleine bzw. etwas große blind		vereinzelt Blastlochung		
etwas reichlich	reichlich	zu reichlich	Vielsatz	
etwas unregelmäßig	etwas nestig		vereinzelt Schlitzlochung	
	leicht rau	nusschalig, rau, wabig		schwammig
vereinzelt leichter Rissansatz	leichter Rissansatz	vereinzelt Risse	Risse, rissig, triebig	zerrissen, gebläht
	vereinzelt Spaltansatz	vereinzelt Spalten	Spalten	
	vereinzelt Nisslerstellen	etwas nisslig		Faulstellen
Textur				
wenig geschmeidig, etwas fest	fest	zu fest		
	etwas weich	weich, etwas pappig	schmierig-pappig	
etwas mürbe	etwas mehlig	grießig	leicht sandig, bröckelig	
	etwas kurz	kurz		
		gummiartig		
Geruch und Geschmack - maximal 8 Punkte				
Beschreibung fehlerfrei	mild, aromatisch bis pikant			
toleriert wird	etwas salzig			
7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
leer				
zu salzig		salzarm		
leicht scharf	scharf	zu scharf, brennend		
etwas herb	herb	leicht bitter		
säuerlich	etwas sauer			
ganz leicht süßlich	leicht süßlich	süßlich		
	vom Sortencharakter etwas abweichend	sortenfremd		
	etwas derb	derb		
		leicht futtrig		
		leicht estrig		
		leicht malzig		
		leicht brandig		
		leicht hefig-gärig		
		leicht dumpf	muffig	
		leicht metallisch		
			Oxidationsfehler	
			Fettfehler	
			leicht fischig	tranig
			leicht faulig	

AMA-Gütebewertungsschema

3.1.4/V01/201501	Reibhartkäse	Seite 1 von 2
------------------	---------------------	---------------

Die österreichische Verkehrsauffassung ist dem Österreichischen Lebensmittelbuch, Codexkapitel/B32/Milch- und Milchprodukte, Abschnitt "Österreichischer Reibhartkäse" und "Reibhartkäse, Hartkäse zum Reiben oder Hartkäse gewürfelt" zu entnehmen.

Mindesterfordernis	Äußeres	Inneres	Geruch- und Geschmack	Gesamtpunkte
1. Güteklasse	3	6	6	17
2. Güteklasse	2	5	5	13

Äußeres - maximal 4 Punkte

Beschreibung fehlerfrei	Laibform, fest, trockene, gelbe bis gelbbraune Rinde
toleriert wird	leicht hochgezogen

3 Punkte	2 Punkte	1 bis 0 Punkte
leicht abgeschrägt	ungleich hoch	
Farbtonabweichungen	etwas fehlfarbig	fehlfarbig
einzelne Rindenrisse	etwas rissige Rinde	
leichte Rindenfehler	vereinzelt kleine Faulstellen oder Schimmelkolonien	Faulstellen, Schimmelbefall Milbenbefall

Inneres - maximal 8 Punkte

Beschreibung fehlerfrei	Farbe	hellgelb bis dunkelgelb
	Lochung	vereinzelt, kaum sichtbar, sonst geschlossen
	Textur	feinkörnig, fallweise kleine weiße Kristalle
toleriert wird	--	

7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
Farbe				
ganz leichte Farbtonabweichung				fehlfarbig
ganz leicht zweifarbig	leicht zweifarbig			
leicht marmoriert	marmoriert	stark marmoriert		

7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
Lochung				
etwas reichliche Lochung	reichliche Lochung	zu reichliche Lochung		
	etwas nestig	nestig		
vereinzelt leichter Rissansatz	leichter Rissansatz	vereinzelt Risse	Risse, rissig, triebig	zerrissen, gebläht
	vereinzelt Spaltansatz	vereinzelt Spalten	Spalten	
	vereinzelt Nisslerstellen	etwas nisslig		
				Faulstellen
Textur				
ganz leicht grobkörnig	leicht grobkörnig	grobkörnig		
	leicht mehlig	mehlig		
	leicht sandig	sandig		
			bröcklig	
Geruch und Geschmack - maximal 8 Punkte				
Beschreibung fehlerfrei	aromatisch, würzig bis kräftig pikant			
toleriert wird	--			
7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
leer				
leicht scharf	scharf	zu scharf, brennend		
etwas herb	herb	zu herb, leicht bitter		
	vom Sortencharakter etwas abweichend	sortenfremd		
		leicht säuerlich		
		leicht futtrig		
		leicht seifig	leicht ranzig, Fettfehler	
		leicht gärig		
		leicht dumpf	muffig	
		leicht estrig		
			leicht fischig	tranig
			leicht faulig	

3.2.1/V01/201501	Halbharter Schnittkäse mit Rundlochung	Seite 1 von 2
------------------	---	---------------

Die österreichische Verkehrsauffassung ist dem Österreichischen Lebensmittelbuch, Codexkapitel/B32/Milch- und Milchprodukte, Abschnitt "Halbharter Schnittkäse mit Rundlochung" zu entnehmen.

Mindesterfordernis	Äußeres	Inneres	Geruch- und Geschmack	Gesamtpunkte
1. Güteklasse	3	6	6	17
2. Güteklasse	2	5	5	13

Äußeres - maximal 4 Punkte

Beschreibung fehlerfrei	Laib- oder Blockform geschmiert, foliert oder mit Überzug bzw. kombinierte Oberflächenbehandlung Schmierereifung: griffeste, rissfreie Rinde mit dünner, angetrockneter, helloranger bis brauner Schmiere Folienreifung: trockene, reine, hellgelbe, rindenlose, rissfreie Oberfläche
toleriert wird	--

3 Punkte	2 Punkte	1 bis 0 Punkte
etwas feuchte Schmiere	etwas klebrige Schmiere	nassschmierig
etwas feuchte Oberfläche	feuchte Oberfläche, vereinzelte Nassstellen	Nassstellen
Farbtonabweichungen	etwas fehlfarbig	fehlfarbig
einzelne Rindenrisse	etwas rissige Rinde	
leichte Rindenfehler	vereinzelte kleine Faulstellen oder Schimmelkolonien	Faulstellen, Schimmelbefall Milbenbefall

Inneres - maximal 8 Punkte

Beschreibung fehlerfrei	Farbe gelblich bis gelb Lochung vereinzelt Rundlochung in Linsen- bis Kleinkirschgröße Textur schnittfest, geschmeidig
toleriert wird	--

7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
Farbe				
leichte Farbtonabweichung				fehlfarbig
	leicht zweifarbig	zweifarbig, leicht fleckig	marmoriert	
etwas dunkler Rand	dunkler Rand			Bankrotstellen

7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
Lochung				
blind				
zu reichlich				
etwas unregelmäßig	etwas nestig vereinzelt rau	einseitig, nestig rau		schwammig
vereinzelt leichter Rissansatz	leichter Rissansatz	vereinzelt Risse	Risse, rissig, triebig	zerrissen, gebläht
	vereinzelt Spaltansatz	vereinzelt Spalten	Spalten	
vereinzelt Nisslerstellen	etwas nisslig	nisslig		
	ganz leicht nässende Lochung		molkenlässig	
				Faulstellen
Textur				
etwas weich	weich	zu weich		
etwas fest	fest	zu fest		
	etwas pappig	pappig		schmierig-pappig
	etwas kurz	kurz		bröckelig
				topfig
				kreidig
	etwas gummiartig	gummiartig		
Geruch und Geschmack - maximal 8 Punkte				
Beschreibung				
fehlerfrei	mild-aromatisch bis ganz leicht herb			
toleriert wird	etwas salzig, ganz leichter Geruchsfehler beim Öffnen der Reifungsverpackung			
7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
leer				
salzig	zu salzig, salzarm			
etwas derb-pikant	derb-pikant			
leicht scharf	scharf	zu scharf, brennend		
etwas herb	herb	leicht bitter		
	säuerlich	etwas sauer		
		ammoniakalisch		
	vom Sortencharakter etwas abweichend	sortenfremd		
		leicht futtrig		
		leicht estrig		
		leicht malzig		
		leicht brandig		
		leicht hefig-gärig		
		leicht dumpf	muffig	
		leicht metallisch		
			Oxidationsfehler	
			Fettfehler	
			leicht fischig	tranig
			leicht faulig	

3.2.2/V01/201501	Mischlingskäse / Rässkäse	Seite 1 von 2
------------------	----------------------------------	---------------

Die österreichische Verkehrsauffassung ist dem Österreichischen Lebensmittelbuch, Codexkapitel/B32/Milch- und Milchprodukte, Abschnitt "Mischlingskäse" zu entnehmen.

Mindesterfordernis	Äußeres	Inneres	Geruch- und Geschmack	Gesamtpunkte
1. Güteklasse	3	6	6	17
2. Güteklasse	2	5	5	13

Äußeres - maximal 4 Punkte	
Beschreibung	Laib- oder Blockform
fehlerfrei	glatte, rissfreie Rinde mit gut angetrockneter, gelblicher bis brauner Schmiere
toleriert wird	--

3 Punkte	2 Punkte	1 bis 0 Punkte
leicht abgeschrägt	leicht schüsselig ungleich hoch	
etwas feuchte Schmiere	etwas klebrige Schmiere	nassschmierig
Farbtonabweichungen	etwas fehlfarbig	fehlfarbig
einzelne Rindenrisse	etwas rissige Rinde	
leichte Rindenfehler	vereinzelt kleine Faulstellen oder Schimmelkolonien	Faulstellen, Schimmelbefall Milbenbefall
	leichte Sirtenflecken	

Inneres - maximal 8 Punkte	
Beschreibung	Farbe gelblich bis grünlich-gelb
fehlerfrei	Lochung Bruchlochung, Rundlochung
	Textur geschmeidig
toleriert wird	leichte Farbunterschiede zwischen Rand und Mitte

7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
Farbe				
leichte Farbtonabweichung				fehlfarbig
	leicht zweifarbig	zweifarbig, leicht fleckig	marmoriert	
	etwas starke Rinde			
		verfärbte Randschicht		
			Bankrotstellen	

7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
Lochung				
fast blind	blind			
zu reichlich				
etwas unregelmäßig	etwas nestig vereinzelt rau	einseitig, nestig rau		schwammig
vereinzelt leichter Rissansatz	leichter Rissansatz	vereinzelt Risse	Risse, rissig, triebig	zerrissen, gebläht
	vereinzelt Spaltansatz	vereinzelt Spalten	Spalten	
vereinzelt Nisslerstellen	etwas nisslig	nisslig		Faulstellen
Textur				
etwas weich	weich	zu weich		
etwas fest	fest	zu fest		
	etwas pappig	pappig	schmierig-pappig	
	etwas kurz	kurz		
			bröckelig	
			topfig	
			kreidig	
	etwas gummiartig	gummiartig		
Geruch und Geschmack - maximal 8 Punkte				
Beschreibung	säuerlich, aromatisch bis pikant			
fehlerfrei				
toleriert wird	etwas salzig			
7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
leer				
salzig	zu salzig, salzarm			
etwas derb-pikant	derb-pikant			
leicht scharf	scharf	zu scharf, brennend		
etwas herb	herb	leicht bitter		
säuerlich	etwas sauer			
		ammoniakalisch		
	vom Sortencharakter etwas abweichend	sortenfremd		
		leicht futtrig		
		leicht estrig		
		leicht malzig		
		leicht brandig		
		leicht hefig-gärig		
		leicht dumpf	muffig	
		leicht metallisch		
			Oxidationsfehler	
			Fettfehler	
			leicht fischig	tranig
			leicht faulig	

3.2.3/V01/201501	Halbharter Schnittkäse mit Großlochung	Seite 1 von 2
------------------	---	---------------

Die österreichische Verkehrsauffassung ist dem Österreichischen Lebensmittelbuch, Codexkapitel/B32/Milch- und Milchprodukte, Abschnitt "Halbharter Schnittkäse mit Großlochung" zu entnehmen.

Mindesterfordernis	Äußeres	Inneres	Geruch- und Geschmack	Gesamtpunkte
1. Güteklasse	3	6	6	17
2. Güteklasse	2	5	5	13

Äußeres - maximal 4 Punkte

Beschreibung	Block- und Stangenform, Laibform			
fehlerfrei	geschmiert oder mit Überzug bzw. kombinierte Oberflächenbehandlung oder mit trockener Naturrinde ohne Schmiere			
	Folienreifung: trockene, reine, hellgelbe, rindenlose, rissfreie Oberfläche			
toleriert wird	--			

3 Punkte	2 Punkte	1 bis 0 Punkte
etwas feuchte Oberfläche	feuchte Oberfläche, vereinzelte Nassstellen	Nassstellen
einzelne Rindenrisse	etwas rissige Rinde	
leichte Rindenfehler	vereinzelte kleine Faulstellen oder Schimmelkolonien	Faulstellen, Schimmelbefall
		Milbenbefall

Inneres - maximal 8 Punkte

Beschreibung	Farbe	einfarbig, elfenbeinfarben		
fehlerfrei	Lochung	Rundlochung, bis Großkirschgröße		
	Textur	schnittfest, geschmeidig, schmelzend		
toleriert wird	--			

7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
Farbe				
leichte Farbtonabweichung				fehlfarbig
	leicht zweifarbig	zweifarbig, leicht fleckig	marmoriert	
etwas dunkler Rand	dunkler Rand			

7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
Lochung				
etwas kleine bzw. etwas große	vereinzelt Quetschlochung	vereinzelt Blastlochung		
etwas wenig	wenig	zu wenig	blind	
etwas reichlich	reichlich	zu reichlich	Vielsatz	
etwas unregelmäßig	etwas nestig	einseitig, nestig		
	vereinzelt rau	nusschalig, rau		schwammig
vereinzelt leichter Rissansatz	leichter Rissansatz	vereinzelt Risse	Risse, rissig, triebig	zerrissen, gebläht
	vereinzelt Spaltansatz	vereinzelt Spalten	Spalten	
	vereinzelt Nisslerstellen	etwas nisslig	nisslig	
				Faulstellen
Textur				
etwas weich	weich	zu weich		
etwas fest	fest	zu fest		
	etwas pappig	pappig	schmierig-pappig	
	etwas kurz	kurz		
etwas mürbe				
	etwas trocken	trocken		
			bröckelig	
	etwas gummiartig	gummiartig		
Geruch und Geschmack - maximal 8 Punkte				
Beschreibung fehlerfrei	süßlich, mild-aromatisch bis leicht pikant			
toleriert wird	ganz leichter Geruchsfehler beim Öffnen der Reifungsverpackung			
7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
leer				
etwas wenig süßlich	wenig süßlich			
salzig	zu salzig, salzarm			
etwas derb-pikant	derb-pikant			
leicht scharf	scharf	zu scharf, brennend		
etwas herb	herb	leicht bitter		
	säuerlich	etwas sauer		
		ammoniakalisch		
	vom Sortencharakter etwas abweichend	sortenfremd		
		leicht futtrig		
		leicht estrig		
		leicht malzig		
		leicht brandig		
		leicht hefig-gärig		
		leicht dumpf	muffig	
		leicht metallisch		
			Oxidationsfehler	
			Fettfehler	
			leicht fischig	tranig
			leicht faulig	

3.2.4/V01/201501	Halbharte Schnittkäse mit Bruchlochung	Seite 1 von 2
------------------	---	---------------

Die österreichische Verkehrsauffassung ist dem Österreichischen Lebensmittelbuch, Codexkapitel/B32/Milch- und Milchprodukte, Abschnitt "Halbharter Schnittkäse mit Bruchlochung" zu entnehmen.

Mindesterfordernis	Äußeres	Inneres	Geruch- und Geschmack	Gesamtpunkte
1. Güteklasse	3	6	6	17
2. Güteklasse	2	5	5	13

Äußeres - maximal 4 Punkte

Beschreibung	Block- und Laibform geschmiert oder mit Überzug bzw. kombinierte Oberflächenbehandlung
fehlerfrei	Folienreifung: trockene, reine, hellgelbe, rindenlose Oberfläche, an den Schnittflächen Bruchlochung
toleriert wird	leichtes Milchsimmelwachstum

3 Punkte	2 Punkte	1 bis 0 Punkte
etwas feuchte Oberfläche	feuchte Oberfläche, vereinzelt Nassstellen	Nassstellen
vereinzelt Oberflächenfehler	vereinzelt kleine Faulstellen oder Schimmelkolonien	Faulstellen, Schimmelbefall

Inneres - maximal 8 Punkte

Beschreibung	Farbe	einfarbig, elfenbeinfarben bis gelb
fehlerfrei	Lochung	reichliche, große, offene, rundliche Bruchlochung
	Textur	schnitffest, geschmeidig, schmelzend
toleriert wird	--	

7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
Farbe				
leichte Farbtonabweichung				fehlfarbig
	leicht zweifarbig	zweifarbig, leicht fleckig	marmoriert	
etwas dunkler Rand	dunkler Rand			

7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
Lochung				
etwas klein bzw. etwas zu groß		überwiegend Rundlochung		
etwas wenig zu reichlich	wenig	zu wenig	blind	
etwas nestig	einseitig, nestig			
vereinzelt leichter Rissansatz	leichter Rissansatz	vereinzelt Risse	Risse, rissig, triebig	zerrissen, gebläht, schwammig
	vereinzelt Spaltansatz	vereinzelt Spalten	Spalten	
	etwas nisslig	nisslig		Faulstellen
Textur				
etwas weich	weich	zu weich		
etwas fest	fest	zu fest		
	etwas pappig	pappig	schmierig-pappig	
	etwas kurz	kurz		
	etwas trocken	trocken		
		etwas randweich	leicht abfließend	
		etwas abgesetzter Kern	topfig	kreidig
			bröckelig	
	etwas gummiartig	gummiartig		
Geruch und Geschmack - maximal 8 Punkte				
Beschreibung fehlerfrei	süßlich, mild-aromatisch			
toleriert wird	ganz leicht herb, ganz leichter Geruchsfehler beim Öffnen der Reifungsverpackung			
7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
leer				
etwas wenig süßlich	wenig süßlich			
salzig	zu salzig, salzarm			
etwas derb-pikant	derb-pikant			
leicht scharf	scharf	zu scharf, brennend		
etwas herb	herb	leicht bitter		
	säuerlich	etwas sauer		
		ammoniakalisch		
	vom Sortencharakter etwas abweichend	sortenfremd		
		leicht futtrig		
		leicht estrig		
		leicht malzig		
		leicht brandig		
		leicht hefig-gärig		
		leicht dumpf	muffig	
		leicht metallisch		
			Oxidationsfehler	
			Fettfehler	
			leicht fischig	tranig
			leicht faulig	

3.3.1/V01/201501	Käse der Holländer Type	Seite 1 von 2
------------------	--------------------------------	---------------

Die österreichische Verkehrsauffassung ist dem Österreichischen Lebensmittelbuch, Codexkapitel/B32/Milch- und Milchprodukte, Abschnitt "Käse der Holländer Type (Edamer, Geheimsraskäse, Käse nach Holländer Art, Gouda)" zu entnehmen.

Mindesterfordernis	Äußeres	Inneres	Geruch- und Geschmack	Gesamtpunkte
1. Güteklasse	3	6	6	17
2. Güteklasse	2	5	5	13

Äußeres - maximal 4 Punkte	
Beschreibung	Kugelform, flache Laibchen, Laib-, Stangen- oder Blockform
fehlerfrei	paraffiniert, foliert; trockene, glatte, weißlich bis gelbe Oberfläche; schwache Rindenbildung möglich; fallweise kleine Gasbläschen an der Oberfläche
toleriert wird	leichte Farbtonabweichungen

3 Punkte	2 Punkte	1 bis 0 Punkte
geringfügige Paraffinierungsfehler	rissiges Paraffin, abblätterndes Paraffin	
etwas feuchte Oberfläche	feuchte Oberfläche, vereinzelte Nassstellen	Nassstellen
Farbtonabweichungen	etwas fehlfarbig	fehlfarbig
leichte Rindenfehler	vereinzelte kleine Faulstellen oder Schimmelkolonien	Faulstellen, Schimmelbefall

Inneres - maximal 8 Punkte	
Beschreibung	Farbe gelblich bis gelb
fehlerfrei	Lochung fast geschlossen mit wenigen Rundlöchern von Linsen- bis Erbsengröße (bei Gouda bis Kleinkirschgröße)
	Textur schnittfest, geschmeidig
toleriert wird	blind (Käse mit einem Stückgewicht bis 500 Gramm)

7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
Farbe				
leichte Farbtonabweichung				fehlfarbig
	leicht zweifarbig	zweifarbig, leicht fleckig	marmoriert	
etwas dunkler Rand	dunkler Rand			

7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
Lochung				
blind				
etwas reichliche	reichliche	zu reichliche	Vielsatz	
etwas kleine bzw. etwas große				
etwas unregelmäßig	etwas nestig	einseitig, nestig		
	vereinzelt rau	rau		schwammig
	vereinzelt Bruchlochung			
vereinzelt leichter Rissansatz	leichter Rissansatz	vereinzelt Risse	Risse, rissig, triebig	zerrissen, gebläht
	vereinzelt Spaltansatz	vereinzelt Spalten	Spalten	
vereinzelt Nisslerstellen	etwas nisslig	nisslig		
				Faulstellen

Textur				
etwas weich	weich	zu weich		
etwas fest	fest	zu fest		
	etwas pappig	pappig		schmierig-pappig
	etwas kurz	kurz		
				bröckelig
				grießig
	etwas trocken	trocken		topfig
				kreidig
	ganz leicht nässende Lochung			molkenlässig
	etwas gummiartig	gummiartig		

Geruch und Geschmack - maximal 8 Punkte				
Beschreibung fehlerfrei	mild, nicht säuerlich; Gouda etwas kräftiger und herber als Edamer			
toleriert wird	etwas salzig, ganz leichter Geruchsfehler beim Öffnen der Reifungsverpackung			

7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
leer				
salzig	zu salzig, salzarm			
leicht scharf	scharf	zu scharf, brennend		
etwas herb	herb	leicht bitter		
	säuerlich	etwas sauer		
	vom Sortencharakter etwas abweichend	sortenfremd		
		leicht futtrig		
		leicht estrig		
		leicht malzig		
		leicht brandig		
		leicht hefig-gärig		
		leicht dumpf	muffig	
		leicht metallisch		
			Oxidationsfehler	
			Fettfehler	
			leicht fischig	tranig
			leicht faulig	

3.3.2/V01/201501	Foliengereifte Schnittkäse mit Bruchlochung	Seite 1 von 2
------------------	--	---------------

Die österreichische Verkehrsauffassung ist dem Österreichischen Lebensmittelbuch, Codexkapitel/B32/Milch- und Milchprodukte, Abschnitt "Foliengereifte Schnittkäse mit Bruchlochung (Jausenkäse, Bad Ischler, Edeltilsiter, Bierkäse mild)" zu entnehmen.

Mindesterfordernis	Äußeres	Inneres	Geruch- und Geschmack	Gesamtpunkte
1. Güteklasse	3	6	6	17
2. Güteklasse	2	5	5	13

Äußeres - maximal 4 Punkte

Beschreibung	Rollen, Laibchen, Stangen- oder Blockform			
fehlerfrei	foliert, rindenlos, geschlossen			
toleriert wird	Bruchlochung an der Schnittfläche, gelbliche bis gelbe Oberfläche			
	--			

3 Punkte	2 Punkte	1 bis 0 Punkte
etwas feuchte Oberfläche	feuchte Oberfläche, vereinzelte Nassstellen	Nassstellen
Farbtonabweichungen	etwas fehlfarbig	fehlfarbig
leichte Rindenfehler	vereinzelt kleine Faulstellen oder Schimmelkolonien	Faulstellen, Schimmelbefall

Inneres - maximal 8 Punkte

Beschreibung	Farbe	gelblich bis gelb
fehlerfrei	Lochung	ziemlich regelmäßig verteilte Bruch- und Schlitzlochung
toleriert wird	Textur	schnittfest, geschmeidig
		weichschnittig

7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
Farbe				
leichte Farbtonabweichung				fehlfarbig
	leicht zweifarbig	zweifarbig, leicht fleckig	marmoriert	
etwas heller Rand	heller Rand			

7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
Lochung				
	fast blind	blind		
zu reichliche				
etwas unregelmäßig	etwas nestig vereinzelt rau vereinzelt Rundlochung	einseitig, nestig rau	Vielsatz	schwammig
vereinzelt leichter Rissansatz	leichter Rissansatz	vereinzelt Risse	Risse, rissig, triebig	zerrissen, gebläht
	vereinzelt Spaltansatz	vereinzelt Spalten	Spalten	
vereinzelt Nisslerstellen	etwas nisslig	nisslig		Faulstellen
Textur				
etwas weich	weich	zu weich		
etwas fest	fest	zu fest		
	etwas pappig etwas kurz	pappig kurz	schmierig-pappig	
			bröckelig grießig, körnig	
	etwas trocken	trocken	topfig kreidig	
	ganz leicht nässende Lochung		molkenlässig	
	etwas gummiartig	gummiartig		
Geruch und Geschmack - maximal 8 Punkte				
Beschreibung fehlerfrei	aromatisch, leicht herb, säuerlich			
toleriert wird	etwas salzig, ganz leichter Geruchsfehler beim Öffnen der Reifungsverpackung			
7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
leer				
salzig	zu salzig, salzarm			
leicht scharf	scharf	zu scharf, brennend		
herb	zu herb	leicht bitter		
etwas sauer	sauer			
	vom Sortencharakter etwas abweichend	sortenfremd		
		leicht futtrig		
		leicht estrig		
		leicht malzig		
		leicht brandig		
		leicht süßlich		
		leicht hefig-gärig		
		leicht dumpf	muffig	
		leicht metallisch		
			Oxidationsfehler	
			Fettfehler	
			leicht fischig	tranig
			leicht faulig	

Die österreichische Verkehrsauffassung ist dem Österreichischen Lebensmittelbuch, Codexkapitel/B32/Milch- und Milchprodukte, Abschnitt "Tilsiter und Stangenkäse" zu entnehmen.

Mindesterfordernis	Äußeres	Inneres	Geruch- und Geschmack	Gesamtpunkte
1. Güteklasse	3	6	6	17
2. Güteklasse	2	5	5	13

Äußeres - maximal 4 Punkte

Beschreibung	Laib, Stangen- oder Rollenform			
fehlerfrei	Schmierereifung: rissfreie Oberfläche mit gut angetrockneter, gleichmäßig verteilter, gelber bis rotbrauner Schmiere			
toleriert wird	leichter Milchschimmelanflug, Schmiere abgewaschen, paraffiniert			

3 Punkte

2 Punkte

1 bis 0 Punkte

etwas feuchte Schmiere	etwas klebrige Schmiere	nassschmierig
Farbtonabweichungen	etwas fehlfarbig	fehlfarbig
leichte Rindenfehler	vereinzelt kleine Faulstellen oder Schimmelkolonien	Faulstellen, Schimmelbefall

Inneres - maximal 8 Punkte

Beschreibung	Farbe	gelblich bis gelb
fehlerfrei	Lochung	reichliche Bruchlochung
	Textur	schnitffest, geschmeidig
toleriert wird	leichte Farbunterschiede zwischen Rand und Mitte	

7 Punkte

6 Punkte

5 Punkte

4 bis 3 Punkte

2 bis 0 Punkte

Farbe				
leichte Farbtonabweichung				fehlfarbig
	leicht zweifarbig	zweifarbig, leicht fleckig	marmoriert	
etwas heller Rand	heller Rand			

7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
Lochung				
wenig	zu wenig	fast blind		
zu reichliche				
etwas unregelmäßig	etwas nestig	einseitig, nestig		
	vereinzelt rau	rau		schwammig
	Rundlochung	vorherrschend Rundlochung		
vereinzelt leichter Rissansatz	leichter Rissansatz	vereinzelt Risse	Risse, rissig, triebig	zerrissen, gebläht
	vereinzelt Spaltansatz	vereinzelt Spalten	Spalten	
vereinzelt Nisslerstellen	etwas nisslig	nisslig		
	ganz leicht nässende Lochung		molkenlässig	
				Faulstellen
Textur				
etwas weich	weich	zu weich		
etwas fest	fest	zu fest		
	etwas dickrandig			
		etwas randweich	leicht abfließend	
	etwas pappig	pappig	schmierig-pappig	
	etwas kurz	kurz		
			bröckelig	
			grießig, körnig	
	etwas trocken	trocken	topfig	
			kreidig	
	etwas gummiartig	gummiartig		
Geruch und Geschmack - maximal 8 Punkte				
Beschreibung fehlerfrei	leicht herb, leicht säuerlich, pikant durch Rotschmierearoma			
toleriert wird	etwas salzig			
7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
leer				
salzig	zu salzig, salzarm			
etwas derb-pikant	derb-pikant			
wenig Rotschmierearoma	kein Rotschmierearoma			
leicht scharf	scharf	zu scharf, brennend		
herb	zu herb	leicht bitter		
etwas sauer	sauer			
	vom Sortencharakter etwas abweichend	sortenfremd		
		leicht futtrig		
		leicht estrig		
		leicht malzig		
		leicht brandig		
		leicht süßlich		
		leicht hefig-gärig		
		leicht dumpf	muffig	
		leicht metallisch		
			Oxidationsfehler	
			Fettfehler	
			leicht fischig	tranig
			leicht faulig	

Die österreichische Verkehrauffassung ist dem Österreichischen Lebensmittelbuch, Codexkapitel/B32/Milch- und Milchprodukte, Abschnitt "Tilsiter mit Rundlochung" zu entnehmen.

Mindesterfordernis	Äußeres	Inneres	Geruch- und Geschmack	Gesamtpunkte
1. Güteklasse	3	6	6	17
2. Güteklasse	2	5	5	13

Äußeres - maximal 4 Punkte

Beschreibung	Laib
fehlerfrei	rissfreie Oberfläche mit gut angetrockneter, gleichmäßig verteilter, hellorange bis rotbrauner Schmiere
toleriert wird	--

3 Punkte

etwas feuchte Schmiere

2 Punkte

etwas klebrige Schmiere

1 bis 0 Punkte

nassschmierig

einzelne Rindenrisse

etwas rissige Rinde

Farbtonabweichungen

etwas fehlfarbig

fehlfarbig

leichte Rindenfehler

vereinzelt kleine Faulstellen oder Schimmelkolonien

Faulstellen, Schimmelbefall

Inneres - maximal 8 Punkte

Beschreibung	Farbe	gelblich bis gelb
fehlerfrei	Lochung	fast geschlossen mit wenigen Rundlöchern von Linsen- bis Erbsengröße
toleriert wird	Textur	schnitffest, geschmeidig

7 Punkte**Farbe**

leichte

Farbtonabweichung

fehlfarbig

leicht zweifarbig

zweifarbig,
leicht fleckig

marmoriert

etwas heller Rand

heller Rand

7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
Lochung				
fast blind	blind			
etwas reichliche	reichliche	zu reichliche	Vielsatz	
etwas kleine bzw. etwas große				
etwas unregelmäßig	etwas nestig	einseitig, nestig		
	vereinzelt rau	rau		schwammig
	vereinzelt Bruchlochung			
vereinzelt leichter Rissansatz	leichter Rissansatz	vereinzelt Risse	Risse, rissig, triebig	zerrissen, gebläht
	vereinzelt Spaltansatz	vereinzelt Spalten	Spalten	
vereinzelt Nisslerstellen	etwas nisslig	nisslig		
	ganz leicht nässende Lochung		molkenlässig	
				Faulstellen
Textur				
etwas weich	weich	zu weich		
etwas fest	fest	zu fest		
	etwas dickrandig			
		etwas randweich	leicht abfließend	
	etwas pappig	pappig	schmierig-pappig	
	etwas kurz	kurz		
			bröckelig	
			grießig, körnig	
	etwas trocken	trocken	topfig	
			kreidig	
	etwas gummiartig	gummiartig		
Geruch und Geschmack - maximal 8 Punkte				
Beschreibung fehlerfrei	leicht herb, pikant durch Rotschmierearoma			
toleriert wird	etwas salzig			
7 Punkte				
6 Punkte				
5 Punkte				
4 bis 3 Punkte				
2 bis 0 Punkte				
leer				
salzig	zu salzig, salzarm			
etwas derb-pikant	derb-pikant			
wenig Rotschmierearoma	kein Rotschmierearoma			
leicht scharf	scharf	zu scharf, brennend		
herb	zu herb	leicht bitter		
etwas sauer	sauer			
	vom Sortencharakter etwas abweichend	sortenfremd		
		leicht futtrig		
		leicht estrig		
		leicht malzig		
		leicht brandig		
		leicht süßlich		
		leicht hefig-gärig		
		leicht dumpf	muffig	
		leicht metallisch		
			Oxidationsfehler	
			Fettfehler	
			leicht fischig	tranig
			leicht faulig	

3.3.6/V01/201501	Raclettekäse	Seite 1 von 2
------------------	---------------------	---------------

Die österreichische Verkehrsauffassung ist dem Österreichischen Lebensmittelbuch, Codexkapitel/B32/Milch- und Milchprodukte, Abschnitt "Raclettekäse" zu entnehmen.

Mindesterfordernis	Äußeres	Inneres	Geruch- und Geschmack	Gesamtpunkte
1. Güteklasse	3	6	6	17
2. Güteklasse	2	5	5	13

Äußeres - maximal 4 Punkte

Beschreibung	Laib
fehlerfrei	rissfreie Oberfläche mit gut angetrockneter, gleichmäßig verteilter, hellorange bis rotbrauner Schmiere
toleriert wird	--

3 Punkte	2 Punkte	1 bis 0 Punkte
etwas feuchte Schmiere	etwas klebrige Schmiere	nassschmierig
einzelne Rindenrisse	etwas rissige Rinde	
Farbtonabweichungen	etwas fehlfarbig	fehlfarbig
leichte Rindenfehler	vereinzelt kleine Faulstellen oder Schimmelkolonien	Faulstellen, Schimmelbefall

Inneres - maximal 8 Punkte

Beschreibung	Farbe	gelblich bis gelb
fehlerfrei	Lochung	fast geschlossen mit wenigen Rundlöchern von Linsen- bis Erbsengröße
	Textur	schnitffest, geschmeidig
toleriert wird		--

7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
Farbe				
leichte Farbtonabweichung				fehlfarbig
	leicht zweifarbig	zweifarbig, leicht fleckig	marmoriert	
etwas heller Rand	heller Rand			

7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
Lochung				
fast blind	blind			
etwas reichliche	reichliche	zu reichliche	Vielsatz	
etwas kleine bzw. etwas große				
etwas unregelmäßig	etwas nestig	einseitig, nestig		
	vereinzelt rau	rau		schwammig
	vereinzelt Bruchlochung			
vereinzelt leichter Rissansatz	leichter Rissansatz	vereinzelt Risse	Risse, rissig, triebig	zerrissen, gebläht
	vereinzelt Spaltansatz	vereinzelt Spalten	Spalten	
vereinzelt Nisslerstellen	etwas nisslig	nisslig		
	ganz leicht nässende Lochung		molkenlässig	
				Faulstellen
Textur				
etwas weich	weich	zu weich		
etwas fest	fest	zu fest		
	etwas dickrandig			
		etwas randweich	leicht abfließend	
	etwas pappig	pappig	schmierig-pappig	
	etwas kurz	kurz		
			bröckelig	
			grießig, körnig	
	etwas trocken	trocken	topfig	
			kreidig	
	etwas gummiartig	gummiartig		
Geruch und Geschmack - maximal 8 Punkte				
Beschreibung fehlerfrei	mild-aromatisch bis pikant durch Rotschmierearoma			
toleriert wird	etwas salzig			
7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
leer				
salzig	zu salzig, salzarm			
etwas derb-pikant	derb-pikant			
wenig Rotschmierearoma	kein Rotschmierearoma			
leicht scharf	scharf	zu scharf, brennend		
herb	zu herb	leicht bitter		
etwas sauer	sauer			
	vom Sortencharakter etwas abweichend	sortenfremd		
		leicht futtrig		
		leicht estrig		
		leicht malzig		
		leicht brandig		
		leicht süßlich		
		leicht hefig-gärig		
		leicht dumpf	muffig	
		leicht metallisch		
			Oxidationsfehler	
			Fettfehler	
			leicht fischig	tranig
			leicht faulig	

3.3.7/V01/201501	Samsö und andere Schnittkäse mit Rundlochung	Seite 1 von 2
------------------	---	---------------

Die österreichische Verkehrsauffassung ist dem Österreichischen Lebensmittelbuch, Codexkapitel/B32/Milch- und Milchprodukte, Abschnitt "Samsö" zu entnehmen.

Mindesterfordernis	Äußeres	Inneres	Geruch- und Geschmack	Gesamtpunkte
1. Güteklasse	3	6	6	17
2. Güteklasse	2	5	5	13

Äußeres - maximal 4 Punkte	
Beschreibung fehlerfrei	Blockform geschmiert, foliert oder mit Überzug bzw. kombinierte Oberflächenbehandlung Schmierereifung: griffeste, rissfreie Rinde mit dünner angetrockneter, helloranger bis brauner Schmiere Folienreifung: trockene, reine, hellgelbe, rindenlose, rissfreie Oberfläche
toleriert wird	--

3 Punkte	2 Punkte	1 bis 0 Punkte
etwas feuchte Schmiere	etwas klebrige Schmiere	nassschmierig
etwas feuchte Oberfläche	feuchte Oberfläche, vereinzelt Nassstellen	Nassstellen
einzelne Rindenrisse	etwas rissige Rinde	
Farbtonabweichungen	etwas fehlfarbig	fehlfarbig
leichte Rindenfehler	vereinzelt kleine Faulstellen oder Schimmelkolonien	Faulstellen, Schimmelbefall

Inneres - maximal 8 Punkte	
Beschreibung fehlerfrei	Farbe gelblich bis gelb Lochung fast geschlossen mit wenigen Rundlöchern von Erbsen- bis Kirschgröße Textur schnittfest, geschmeidig
toleriert wird	--

7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
Farbe				
leichte Farbtonabweichung				fehlfarbig
	leicht zweifarbig	zweifarbig, leicht fleckig	marmoriert	
etwas dunkler Rand	dunkler Rand			

7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
Lochung				
fast blind	blind			
etwas reichliche	reichliche	zu reichliche	Vielsatz	
etwas kleine bzw. etwas große				
etwas unregelmäßig	etwas nestig	einseitig, nestig		
	vereinzelt rau	rau		schwammig
	vereinzelt Bruchlochung		Schlitzlochung	
vereinzelt leichter Rissansatz	leichter Rissansatz	vereinzelt Risse	Risse, rissig, triebig	zerrissen, gebläht
	vereinzelt Spaltansatz	vereinzelt Spalten	Spalten	
vereinzelt Nisslerstellen	etwas nisslig	nisslig		
	ganz leicht nässende Lochung		molkenlässig	
				Faulstellen
Textur				
etwas weich	weich	zu weich		
etwas fest	fest	zu fest		
	etwas dickrandig			
		etwas randweich	leicht abfließend	
	etwas pappig	pappig	schmierig-pappig	
	etwas kurz	kurz		
			bröckelig	
			grießig, körnig	
	etwas trocken	trocken	topfig	
			kreidig	
	etwas gummiartig	gummiartig		
Geruch und Geschmack - maximal 8 Punkte				
Beschreibung fehlerfrei	mild-aromatisch bis pikant durch Rotschmierearoma, nicht säuerlich			
toleriert wird	etwas salzig			
7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
leer				
salzig	zu salzig, salzarm			
etwas derb-pikant	derb-pikant			
wenig Rotschmierearoma	kein Rotschmierearoma			
leicht scharf	scharf	zu scharf, brennend		
herb	zu herb	leicht bitter		
etwas sauer	sauer			
	vom Sortencharakter etwas abweichend	sortenfremd		
		leicht futtrig		
		leicht estrig		
		leicht malzig		
		leicht brandig		
		leicht süßlich		
		leicht hefig-gärig		
		leicht dumpf	muffig	
		leicht metallisch		
			Oxidationsfehler	
			Fettfehler	
			leicht fischig	tranig
			leicht faulig	

3.3.8/V01/201501	Bierkäse	Seite 1 von 2
------------------	-----------------	---------------

Die österreichische Verkehrsauffassung ist dem Österreichischen Lebensmittelbuch, Codexkapitel/B32/Milch- und Milchprodukte, Abschnitt "Bierkäse" zu entnehmen.

Mindesterfordernis	Äußeres	Inneres	Geruch- und Geschmack	Gesamtpunkte
1. Güteklasse	3	6	6	17
2. Güteklasse	2	5	5	13

Äußeres - maximal 4 Punkte

Beschreibung fehlerfrei	Laib- oder Rechteckform rissfreie Oberfläche mit griffester, gut angetrockneter, gleichmäßig verteilter, gelber bis rotbrauner Schmiere
toleriert wird	leichter Milchsimmelanflug

3 Punkte	2 Punkte	1 bis 0 Punkte
etwas feuchte Schmiere zu viel Schmiere, zu wenig Schmiere	etwas klebrige Schmiere	nassschmierig
leichte Rindenfehler	vereinzelt kleine Faulstellen oder Schimmelkolonien	Faulstellen, Schimmelbefall

Inneres - maximal 8 Punkte

Beschreibung fehlerfrei	Farbe Lochung Textur	elfenbeinfarben bis gelb, auch grünlich-gelb Schlitzlochung bis gerstenkornförmige Bruchlochung schnittfest, geschmeidig
toleriert wird	leichte Farbunterschiede zwischen Rand und Mitte	

7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
Farbe				
leichte Farbtonabweichung				fehlfarbig
leicht zweifarbig	zweifarbig	stark zweifarbig, leicht fleckig	marmoriert	
etwas heller Rand	heller Rand			

7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
Lochung				
wenig zu reichliche	fast blind	blind		
etwas unregelmäßig	etwas nestig vereinzelt rau Rundlochung	einseitig, nestig rau vorherrschend Rundlochung		schwammig
vereinzelt leichter Rissansatz	leichter Rissansatz vereinzelt Spaltansatz	vereinzelt Risse vereinzelt Spalten	Risse, rissig, triebig Spalten	zerrissen, gebläht
vereinzelt Nisslerstellen	etwas nisslig ganz leicht nässende Lochung	nisslig	molkenlässig	Faulstellen
Textur				
etwas weich	weich	zu weich		
etwas fest	fest etwas dickrandig	zu fest		
		etwas randweich etwas abgesetzter Kern	leicht abfließend	
	etwas pappig etwas kurz	pappig kurz	schmierig-pappig	
			bröckelig grießig, körnig	
	etwas trocken	trocken	topfig kreidig	
	etwas gummiartig	gummiartig		
Geruch und Geschmack - maximal 8 Punkte				
Beschreibung fehlerfrei	leicht herb, pikant durch Rotschmierearoma			
toleriert wird	etwas salzig			
7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
leer				
salzig	zu salzig, salzarm			
etwas derb-pikant	derb-pikant			
wenig Rotschmierearoma	kein Rotschmierearoma			
leicht scharf	scharf	zu scharf, brennend		
herb	zu herb	leicht bitter		
etwas sauer	sauer			
	vom Sortencharakter etwas abweichend	sortenfremd		
		leicht futtrig		
		leicht estrig		
		leicht malzig		
		leicht brandig		
		leicht süßlich		
		leicht hefig-gärig		
		leicht dumpf	muffig	
		leicht metallisch		
			Oxidationsfehler	
			Fettfehler	
			leicht fischig	tranig
			leicht faulig	

3.4.1/V01/201501	Edelschimmelkäse	Seite 1 von 2
------------------	-------------------------	---------------

Die österreichische Verkehrsauffassung ist dem Österreichischen Lebensmittelbuch, Codexkapitel/B32/Milch- und Milchprodukte, Abschnitt "Grünschimmelkäse" und "Blauschimmelkäse" zu entnehmen.

Mindesterfordernis	Äußeres	Inneres	Geruch- und Geschmack	Gesamtpunkte
1. Güteklasse	3	6	6	17
2. Güteklasse	2	5	5	13

Äußeres - maximal 4 Punkte

Beschreibung	Laib- oder Stangenform, rissfreie Oberfläche mit Einstichstellen
fehlerfrei	hellgrau bis bläulich/grünlich durch Blauschimmelstellen, teilweise Weißschimmelstellen, teilweise Rotschmiereansatz, weiß-gelblich bei gewaschener Oberfläche, teilweise ölbehandelte Oberfläche
toleriert wird	leichte Rindenrisse, leicht eingesunkene Oberfläche

3 Punkte	2 Punkte	1 bis 0 Punkte
leichte Formfehler		
etwas klebrig	etwas nassschmierig	
zu viel Rotschmiere		
vereinzelt nasse Stichkanalöffnungen		
Rindenrisse		
leichte Rindenfehler	vereinzelt kleine Faulstellen	Faulstellen, Fremdschimmelbefall

Inneres - maximal 8 Punkte

Beschreibung	Farbe	weiß bis gelblich mit blauer/grüner, ziemlich gleichmäßig verteilter Schimmeläderung, teilweise deutlich sichtbare schimmelbewachsene Stichkanäle
fehlerfrei	Lochung	geschlossen bis zahlreiche Bruchlochung
	Textur	weichschnittig bis streichfähig, geschmeidig, schmelzend
toleriert wird		hellrosa, leichte Farbunterschiede zwischen Rand und Mitte, leicht krümelig

7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
Farbe				
leichte Farbtonabweichung				fehlfarbig
unregelmäßige Schimmelverteilung				
	zu stark/zu wenig geädert			
	Schimmelnester			
	verfärbte Stichkanäle			
etwas dunkler Rand	dunkler Rand			
etwas heller Rand	heller Rand			

7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
Lochung				
zu reichliche				
etwas unregelmäßig	etwas nestig einige feuchte Stichkanäle	einseitig, nestig		
vereinzelt leichter Rissansatz	leichter Rissansatz vereinzelt Spaltansatz	vereinzelt Risse vereinzelt Spalten	Risse, rissig, triebig Spalten	zerrissen, gebläht
vereinzelt Nisslerstellen	etwas nisslig	nisslig		Faulstellen
Textur				
etwas weich	weich	zu weich		
etwas fest	fest etwas dickrandig	zu fest	etwas randweich etwas abgesetzter Kern	leicht abfließend
etwas bröckelig	bröckelig	kurz		grießig, körnig
	etwas trocken	trocken etwas kreidiger Kern	topfig kreidig	
Geruch und Geschmack - maximal 8 Punkte				
Beschreibung fehlerfrei toleriert wird	würzig, pikant durch Fettabbau, Edelschimmelaroma, leicht herb etwas salzig, ganz leicht seifig durch Fettabbau			
7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
salzig	zu salzig, salzarm			
zu pikant	derb-pikant			
zu wenig Edelschimmelaroma				
leicht scharf	scharf	zu scharf, brennend		
herb	zu herb	leicht bitter		
etwas sauer	sauer vom Sortencharakter etwas abweichend ganz leicht estrig	sortenfremd leicht estrig leicht hefig-gärig	leicht dumpf leicht metallisch	muffig
leicht seifig		seifig	Oxidationsfehler Fettfehler leicht fischig leicht faulig	tranig

3.4.3/V01/201501	Butterkäse	Seite 1 von 2
------------------	-------------------	---------------

Die österreichische Verkehrsauffassung ist dem Österreichischen Lebensmittelbuch, Codexkapitel/B32/Milch- und Milchprodukte, Abschnitt "Butterkäse" zu entnehmen.

Mindesterfordernis	Äußeres	Inneres	Geruch- und Geschmack	Gesamtpunkte
1. Güteklasse	3	6	6	17
2. Güteklasse	2	5	5	13

Äußeres - maximal 4 Punkte

Beschreibung	Laib-, Stangen- oder Blockform
fehlerfrei	geschmeidige, trockene Haut; rindenlos, paraffiniert, foliert oder mit Naturrinde ohne Schmiere gereift
toleriert wird	leichte Farbtonabweichungen

3 Punkte	2 Punkte	1 bis 0 Punkte
geringfügige Paraffinierungsfehler	rissiges Paraffin, abblätternes Paraffin	
etwas feuchte Oberfläche	feuchte Oberfläche, vereinzelt Nassstellen	Nassstellen
Farbtonabweichungen	etwas fehlfarbig	fehlfarbig
etwas uneben (wellig, porig, runzelig)		
leichte Hautfehler	vereinzelt kleine Faulstellen oder Schimmelkolonien	Faulstellen, Schimmelbefall

Inneres - maximal 8 Punkte

Beschreibung	Farbe	hellgelb bis gelb
fehlerfrei	Lochung	fast geschlossen mit wenigen Rundlöchern
	Textur	weichschnittig, geschmeidig
toleriert wird	--	

7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
Farbe				
leichte Farbtonabweichung				fehlfarbig
	leicht zweifarbig	zweifarbig, leicht fleckig	marmoriert	
etwas dunkler Rand	dunkler Rand			

7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
Lochung				
etwas reichliche etwas kleine bzw. etwas große	reichliche	zu reichliche	Vielsatz	
etwas unregelmäßig	etwas nestig vereinzelt rau vereinzelt Bruchlochung	einseitig, nestig rau		schwammig
vereinzelt leichter Rissansatz	leichter Rissansatz	vereinzelt Risse	Risse, rissig, triebig	zerrissen, gebläht
vereinzelt Nisslerstellen	etwas nisslig	nisslig		Faulstellen
Textur				
weich		zu weich		
etwas fest	fest	zu fest		
	etwas pappig etwas kurz	pappig kurz	schmierig-pappig	
			bröckelig grießig topfig kreidig molkenlässig	
	etwas trocken	trocken		
	etwas gummiartig	gummiartig		
Geruch und Geschmack - maximal 8 Punkte				
Beschreibung fehlerfrei toleriert wird	mild säuerlich, wenig gesalzen --			
7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
leer				
etwas salzig	salzig	zu salzig		
leicht scharf	scharf	zu scharf, brennend		
etwas herb	herb	leicht bitter		
säuerlich	etwas sauer vom Sortencharakter etwas abweichend	sortenfremd		
		leicht futtrig leicht estrig leicht malzig leicht brandig leicht süßlich leicht hefig-gärig		
		leicht dumpf leicht metallisch	muffig	
			Oxidationsfehler Fettfehler	
			leicht fischig	tranig
			leicht faulig	

3.4.4/V01/201501	Halbweicher Schnittkäse mit Bruchlochung	Seite 1 von 2
------------------	---	---------------

Die österreichische Verkehrsauffassung ist dem Österreichischen Lebensmittelbuch, Codexkapitel/B32/Milch- und Milchprodukte, Abschnitt "Halbweicher Schnittkäse mit Bruchlochung in Brotlaibform (Chorherrenkäse)", "Halbweicher Schnittkäse mit Bruchlochung (Monte Nero)" und "Foliengereifter halbweicher Schnittkäse mit Bruchlochung (Almseer Rahmkäse)" zu entnehmen.

Mindesterfordernis	Äußeres	Inneres	Geruch- und Geschmack	Gesamtpunkte
1. Güteklasse	3	6	6	17
2. Güteklasse	2	5	5	13

Äußeres - maximal 4 Punkte

Beschreibung	Laib- oder Stangenform
fehlerfrei	geschmeidige, trockene Haut; rindenlos, paraffiniert, foliert oder mit Überzug
toleriert wird	leichte Rotschmierebildung, leichter Milchschiemelanflug unter dem Überzug

3 Punkte	2 Punkte	1 bis 0 Punkte
geringfügige Paraffinierungsfehler	rissiges Paraffin, abblätternendes Paraffin	
etwas feuchte Oberfläche	feuchte Oberfläche, vereinzelt Nassstellen	Nassstellen
Rotschmierebildung		
Farbtonabweichungen	etwas fehlfarbig	fehlfarbig
etwas uneben (wellig, porig, runzelig)		
einzelne Rindenrisse	rissige Rinde	
	vereinzelt kleine Faulstellen oder Schimmelkolonien	Faulstellen, Schimmelbefall

Inneres - maximal 8 Punkte

Beschreibung	Farbe	gelblich bis dunkelgelb
fehlerfrei	Lochung	reichliche Bruchlochung
toleriert wird	Textur	weichschnittig, geschmeidig, schmelzend
		--

7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
Farbe				
leichte Farbtonabweichung				fehlfarbig
	leicht zweifarbig	zweifarbig, leicht fleckig	marmoriert	
etwas dunkler Rand	dunkler Rand			

7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
Lochung				
wenig	zu wenig	fast blind		
zu reichliche				
etwas unregelmäßig	etwas nestig	einseitig, nestig		
vereinzelt leichter Rissansatz	leichter Rissansatz	vereinzelt Risse	Risse, rissig, triebig	zerrissen, gebläht
vereinzelt Nisslerstellen	etwas nisslig	nisslig		
				Faulstellen
Textur				
weich		zu weich		
wenig schmelzend				
etwas fest	fest	zu fest		
	etwas pappig	pappig	schmierig-pappig	
	etwas kurz	kurz		
			bröckelig	
			grießig	
	etwas trocken	trocken	topfig	
			kreidig	
	etwas gummiartig	gummiartig		
Geruch und Geschmack - maximal 8 Punkte				
Beschreibung fehlerfrei	mild säuerlich, leicht herb-pikant			
toleriert wird	ganz leichter Geruchsfehler beim Öffnen der Reifungsverpackung			
7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
leer				
etwas salzig	salzig	zu salzig		
leicht scharf	scharf	zu scharf, brennend		
etwas herb	herb	leicht bitter		
säuerlich	etwas sauer			
	vom Sortencharakter	sortenfremd		
	etwas abweichend			
		leicht futtrig		
		leicht estrig		
		leicht malzig		
		leicht brandig		
		leicht süßlich		
		leicht hefig-gärig		
		leicht dumpf	muffig	
		leicht metallisch		
			Oxidationsfehler	
			Fettfehler	
			leicht fischig	tranig
			leicht faulig	

3.4.5/V01/201501	Halbweicher Schnittkäse mit Bruchlochung und Oberflächenreifung	Seite 1 von 2
------------------	--	---------------

Die österreichische Verkehrsauffassung ist dem Österreichischen Lebensmittelbuch, Codexkapitel/B32/Milch- und Milchprodukte, Abschnitt "Mondseer" und "Halbweicher Schnittkäse mit Bruchlochung und Oberflächenreifung (Jerome, Magrom)" zu entnehmen.

Mindesterfordernis	Äußeres	Inneres	Geruch- und Geschmack	Gesamtpunkte
1. Güteklasse	3	6	6	17
2. Güteklasse	2	5	5	13

Äußeres - maximal 4 Punkte

Beschreibung	Laib-, Stangen- oder Blockform			
fehlerfrei	Schmierereifung: rissfreie Oberfläche mit gut angetrockneter, gleichmäßig verteilter, gelber bis rotbrauner Schmiere			
toleriert wird	Schmiere abgewaschen, gefärbt, leichter Milchschiemelanflug			

3 Punkte	2 Punkte	1 bis 0 Punkte
etwas feuchte Schmiere	etwas klebrige Schmiere	nassschmierig
Farbtonabweichungen	etwas fehlfarbig	fehlfarbig
etwas uneben (wellig, porig, runzelig, narbig)		
leichte Rindenfehler	vereinzelt kleine Faulstellen oder Schimmelkolonien	Faulstellen, Schimmelbefall

Inneres - maximal 8 Punkte

Beschreibung	Farbe	hellgelb, meist mit etwas hellerem Kern		
fehlerfrei	Lochung	ziemlich regelmäßig verteilte Bruch- und Schlitzlochung		
	Textur	weichschnittig, geschmeidig, schmelzend		
toleriert wird	--			

7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
Farbe				
leichte Farbtonabweichung				fehlfarbig
	leicht zweifarbig	zweifarbig, leicht fleckig marmoriert		
etwas dunkler Rand	dunkler Rand			

Halbweicher Schnittkäse mit Bruchlochung und Oberflächenreifung

7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
Lochung				
wenig	zu wenig	blind		
	Rundlochung	vorherrschend Rundlochung		
zu reichliche				
etwas unregelmäßig	etwas nestig	einseitig, nestig		
vereinzelt leichter Rissansatz	leichter Rissansatz	vereinzelt Risse	Risse, rissig, triebig	zerrissen, gebläht
vereinzelt Nisslerstellen	etwas nisslig	nisslig		
				Faulstellen
Textur				
weich		zu weich		
wenig schmelzend				
etwas fest	fest	zu fest		
Kern etwas fest	abgesetzter Kern	etwas kreidiger Kern		
	etwas pappig	pappig	schmierig-pappig	
	etwas kurz	kurz		
			bröckelig	
			grießig	
	etwas trocken	trocken	topfig	
			kreidig	
	etwas gummiartig	gummiartig		
Geruch und Geschmack - maximal 8 Punkte				
Beschreibung fehlerfrei	mild säuerlich, pikant durch Rotschmierearoma			
toleriert wird	etwas salzig			
7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
leer				
wenig Rotschmierearoma	kein Rotschmierearoma			
etwas derb-pikant	derb-pikant			
salzig	zu salzig, salzarm			
leicht scharf	scharf	zu scharf, brennend		
etwas herb	herb	leicht bitter		
etwas sauer	sauer			
	vom Sortencharakter etwas abweichend	sortenfremd		
		leicht futtrig		
		leicht estrig		
		leicht malzig		
		leicht brandig		
		leicht süßlich		
		leicht hefig-gärig		
		leicht dumpf	muffig	
		leicht metallisch		
			Oxidationsfehler	
			Fettfehler	
			leicht fischig	tranig
			leicht faulig	

3.4.6/V01/201501	Halbweicher Schnittkäse mit Rundlochung und Oberflächenreifung	Seite 1 von 2
------------------	---	---------------

Die österreichische Verkehrsauffassung ist dem Österreichischen Lebensmittelbuch, Codexkapitel/B32/Milch- und Milchprodukte, in Anlehnung an den Abschnitt "St. Paulin" zu entnehmen.

Mindesterfordernis	Äußeres	Inneres	Geruch- und Geschmack	Gesamtpunkte
1. Güteklasse	3	6	6	17
2. Güteklasse	2	5	5	13

Äußeres - maximal 4 Punkte

Beschreibung	Laib- oder Stangenform			
fehlerfrei	Schmierereifung: rissfreie Oberfläche mit gut angetrockneter, gleichmäßig verteilter, gelber bis rotbrauner Schmiere			
toleriert wird	Schmiere abgewaschen und in Folie gereift, gefärbt, leichter Milchsimmelanflug			

3 Punkte	2 Punkte	1 bis 0 Punkte
etwas feuchte Schmiere	etwas klebrige Schmiere	nassschmierig
Farbtonabweichungen	etwas fehlfarbig	fehlfarbig
etwas uneben (wellig, porig, runzelig, narbig)		
leichte Rindenfehler	vereinzelt kleine Faulstellen oder Schimmelkolonien	Faulstellen, Schimmelbefall

Inneres - maximal 8 Punkte

Beschreibung	Farbe	hellgelb		
fehlerfrei	Lochung	vereinzelt Rundlöcher		
	Textur	weichschnittig, geschmeidig, schmelzend		
toleriert wird	leichte Farbunterschiede zwischen Rand und Mitte			

7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
Farbe				
leichte Farbtonabweichung				fehlfarbig
	leicht zweifarbig	zweifarbig, leicht fleckig marmoriert		
etwas dunkler Rand	dunkler Rand			

**Halbweicher Schnittkäse
mit Rundlochung und Oberflächenreifung**

7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
Lochung				
fast blind	blind			
	Bruchlochung	reichliche Bruchlochung		
	reichliche	zu reichliche		
etwas unregelmäßig	etwas nestig	einseitig, nestig		
vereinzelt leichter Rissansatz	leichter Rissansatz	vereinzelt Risse	Risse, rissig, triebig	zerrissen, gebläht
vereinzelt Nisslerstellen	etwas nisslig	nisslig		
				Faulstellen

Textur				
weich		zu weich		
wenig schmelzend				
etwas fest	fest	zu fest		
Kern etwas fest	abgesetzter Kern	etwas kreidiger Kern		
	etwas pappig	pappig	schmierig-pappig	
	etwas kurz	kurz		
			bröckelig	
			grießig	
	etwas trocken	trocken	topfig	
			kreidig	
	etwas gummiartig	gummiartig		

Geruch und Geschmack - maximal 8 Punkte				
Beschreibung	leicht pikant durch Rotschmierearoma			
fehlerfrei	leicht herb			
toleriert wird				

7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
leer				
wenig Rotschmierearoma	kein Rotschmierearoma			
etwas derb-pikant	derb-pikant			
etwas salzig	salzig	zu salzig		
leicht scharf	scharf	zu scharf, brennend		
herb		bitter		
etwas sauer	sauer			
	vom Sortencharakter etwas abweichend	sortenfremd		
		leicht futtrig		
		leicht estrig		
		leicht malzig		
		leicht brandig		
		leicht süßlich		
		leicht hefig-gärig		
		leicht dumpf	muffig	
		leicht metallisch		
			Oxidationsfehler	
			Fettfehler	
			leicht fischig	tranig
			leicht faulig	

3.5.1/V01/201501	Weichkäse mit Weißschimmel	Seite 1 von 2
------------------	-----------------------------------	---------------

Die österreichische Verkehrsauffassung ist dem Österreichischen Lebensmittelbuch, Codexkapitel/B32/Milch- und Milchprodukte, Abschnitt „Camembert, Brie, Weichkäse mit Weißschimmel“, „Weichkäse mit Weißschimmel z.B. Noblesse“, „Weichkäse mit Bruchlochung und Weißschimmel“ und „Weichkäse mit Weißschimmel und verzögerter Reifung“ zu entnehmen.

Mindesterfordernis	Äußeres	Inneres	Geruch- und Geschmack	Gesamtpunkte
1. Güteklasse	3	6	6	17
2. Güteklasse	2	5	5	13

Äußeres - maximal 4 Punkte

Beschreibung fehlerfrei	Stangenform, flachzylindrische, rechteckige, ovale Formen, auch in Sektoren geteilt gleichmäßig verteilter, geschlossener, weißer bis cremefarbener Edelschimmelrasen; geschlossene, nicht zähe Haut			
toleriert wird	leichte Rotschmierebildung, ganz leichte Braun- oder Blautöne			

3 Punkte	2 Punkte	1 bis 0 Punkte
leichte Formfehler		
etwas schwache Schimmelbildung	zu schwache Schimmelbildung	
etwas starke Haut	zu starke Haut	
etwas zähe Haut	zähe Haut	
etwas rissige Haut	rissige Haut	
leicht abblätternde Haut	abblätternde Haut	
leichte Farbtonabweichungen		fehlfarbig Fremdschimmelbefall

Inneres - maximal 8 Punkte

Beschreibung fehlerfrei	Farbe	elfenbeinfarben bis hellgelb
	Lochung	geschlossen, vereinzelt Bruch- oder Gärlochung
	Textur	weichschnittig bis streichfähig, geschmeidig, leicht schmelzend
toleriert wird	etwas dunkle Randschicht; heller, etwas topfiger Kern, ganz leicht randweich	

7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
Farbe				
leichte Farbtonabweichung				fehlfarbig
dunkler Rand				

7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
Lochung				
etwas reichliche Bruch- oder Gärlochung eingewachsener Weißschimmel	reichliche Bruch- oder Gärlochung	zu reichliche Bruch- oder Gärlochung	triebzig	gebläht
etwas unregelmäßig verteilt	etwas nestig	einseitig, nestig		
Nisslerstellen	etwas nisslig	nisslig		
				Faulstellen
Textur				
etwas weich	weich	zu weich		
etwas fest	fest	zu fest		
wenig schmelzend				
leicht randweich			abfließend	
	abgesetzter Kern	deutlich abgesetzter Kern		
	etwas pappig	pappig		
	etwas kurz	kurz		
	etwas trocken	trocken	topfig	
			kreidig	
Geruch und Geschmack - maximal 8 Punkte				
Beschreibung fehlerfrei	mild säuerlich, leicht pikant mit Pilzaroma			
toleriert wird	ganz leicht herb			
7 Punkte				
6 Punkte				
5 Punkte				
4 bis 3 Punkte				
2 bis 0 Punkte				
leer				
etwas salzig	salzig	zu salzig, salzarm		
		derb-pikant		
leicht scharf	scharf	zu scharf, brennend		
herb	zu herb	leicht bitter		
säuerlich	etwas sauer	sauer		
	vom Sortencharakter	sortenfremd		
	etwas abweichend			
		leicht futtrig		
		leicht estrig		
		leicht malzig		
		leicht brandig		
		leicht süßlich		
		leicht hefig-gärig		
		leicht dumpf	muffig	
		leicht metallisch		
		leicht ammoniakalisch		
			Oxidationsfehler	
			Fettfehler	
			leicht fischig	tranig
			leicht faulig	

3.5.2/V01/201501	Doppelschimmelkäse	Seite 1 von 2
------------------	---------------------------	---------------

Die österreichische Verkehrsauffassung ist dem Österreichischen Lebensmittelbuch, Codexkapitel/B32/Milch- und Milchprodukte, Abschnitt „Doppelschimmelkäse“ zu entnehmen.

Mindesterfordernis	Äußeres	Inneres	Geruch- und Geschmack	Gesamtpunkte
1. Güteklasse	3	6	6	17
2. Güteklasse	2	5	5	13

Äußeres - maximal 4 Punkte

Beschreibung	verschiedene Formen
fehlerfrei	gleichmäßig verteilter, geschlossener, weißer bis cremefarbener Edelschimmelrasen; geschlossene, nicht zähe Haut
toleriert wird	leichte Rotschmierebildung, ganz leichte Braun- oder Blautöne

3 Punkte	2 Punkte	1 bis 0 Punkte
leichte Formfehler		
etwas schwache Schimmelbildung	zu schwache Schimmelbildung	
etwas starke Haut	zu starke Haut	
etwas zähe Haut	zähe Haut	
etwas rissige Haut	rissige Haut	
leicht abblätternde Haut	abblätternde Haut	
leichte Farbtonabweichungen		fehlfarbig Fremdschimmelbefall

Inneres - maximal 8 Punkte

Beschreibung	Farbe	elfenbeinfarben bis hellgelb
fehlerfrei	Lochung	leicht mit weißem/blauem/grünem Schimmel durchwachsen
	Textur	vereinzelte, teilweise mit Schimmel bewachsene Bruchlöcher
toleriert wird		weichschnittig bis streichfähig, geschmeidig, leicht schmelzend
		etwas dunkle Randschicht; heller, etwas topfiger Kern

7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
Farbe				
leichte Farbtonabweichung				fehlfarbig
dunkler Rand				

7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
Lochung				
etwas reichliche Bruchlochung	reichliche Bruchlochung	zu reichliche Bruchlochung		
		Gärlochung	triebfig	gebläht
		kein Innenschimmel		
		stark unregelmäßige Schimmelverteilung		
etwas unregelmäßig vereinzelt Nisslerstellen	etwas nestig	einseitig, nestig		
	etwas nisslig	nisslig		
				Faulstellen
Textur				
etwas weich	weich	zu weich		
etwas fest	fest	zu fest		
wenig schmelzend				
leicht randweich			abfließend	
	abgesetzter Kern	deutlich abgesetzter Kern		
	etwas pappig	pappig		
	etwas kurz	kurz		
	etwas trocken	trocken	topfig	
			kreidig	
Geruch und Geschmack - maximal 8 Punkte				
Beschreibung fehlerfrei	mild bis pikant mit Pilzaroma			
toleriert wird	etwas salzig			
7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
leer				
salzig	zu salzig, salzarm			
		derb-pikant		
leicht scharf	scharf	zu scharf, brennend		
herb	zu herb	leicht bitter		
säuerlich	etwas sauer	sauer		
	vom Sortencharakter	sortenfremd		
	etwas abweichend			
		leicht futtrig		
		leicht estrig		
		leicht malzig		
		leicht brandig		
		leicht süßlich		
		leicht hefig-gärig		
		leicht dumpf	muffig	
		leicht metallisch		
		leicht ammoniakalisch		
			Oxidationsfehler	
			Fettfehler	
			leicht fischig	tranig
			leicht faulig	

3.5.3/V01/201501	Weichkäse mit Weißschimmel und Rotkultur	Seite 1 von 2
------------------	---	---------------

Die österreichische Verkehrsauffassung ist dem Österreichischen Lebensmittelbuch, Codexkapitel/B32/Milch- und Milchprodukte, Abschnitt „Weichkäse mit Weißschimmel und Rotkultur“ zu entnehmen.

Mindesterfordernis	Äußeres	Inneres	Geruch- und Geschmack	Gesamtpunkte
1. Güteklasse	3	6	6	17
2. Güteklasse	2	5	5	13

Äußeres - maximal 4 Punkte

Beschreibung	flachzylindrische Form, Tortenform
fehlerfrei	Rotschmiereoberfläche mit weißem bis cremefarbenem Edelschimmelrasen überwachsen
toleriert wird	Milchschemmelanflug

3 Punkte	2 Punkte	1 bis 0 Punkte
leichte Formfehler		
etwas schwache Schimmelbildung	zu schwache Schimmelbildung	
etwas feuchte Schmiere	etwas klebrige Schmiere	nassschmierig
etwas wenig Rotschmiere	zu wenig Rotschmiere	
etwas starke Haut	zu starke Haut	
leichte Farbtonabweichungen		fehlfarbig Fremdschimmelbefall

Inneres - maximal 8 Punkte

Beschreibung	Farbe	elfenbeinfarben bis hellgelb
fehlerfrei	Lochung	vereinzelt Bruchlochung
toleriert wird	Textur	weichschnittig bis streichfähig, geschmeidig, leicht schmelzend
		etwas dunkle Randschicht; heller, etwas topfiger Kern, ganz leicht randweich

7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
Farbe				
leichte Farbtonabweichung				fehlfarbig
dunkler Rand				

7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
Lochung				
etwas reichliche Bruchlochung	reichliche Bruchlochung	zu reichliche Bruchlochung		
		Gärlochung	triebfig	gebläht
etwas unregelmäßig vereinzelt Nisslerstellen	etwas nestig etwas nisslig	einseitig, nestig nisslig		
				Faulstellen
Textur				
etwas weich	weich	zu weich		
etwas fest	fest	zu fest		
wenig schmelzend				
leicht randweich			abfließend	
	abgesetzter Kern	deutlich abgesetzter Kern		
	leicht sandig	sandig		
	etwas pappig	pappig		
	etwas kurz	kurz		
	etwas trocken	trocken	topfig kreibig	
Geruch und Geschmack - maximal 8 Punkte				
Beschreibung fehlerfrei	mild-würzig bis leicht pikant, Pilz- und Rotschmierearoma			
toleriert wird	ganz leicht herb			
7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
leer				
etwas salzig	salzig, salzarm	zu salzig derb-pikant		
leicht scharf	scharf	zu scharf, brennend		
herb	zu herb	leicht bitter		
säuerlich	etwas sauer vom Sortencharakter etwas abweichend	sauer sortenfremd		
		leicht futtrig		
		leicht estrig		
		leicht malzig		
		leicht brandig		
		leicht süßlich		
		leicht hefig-gärig		
		leicht dumpf	muffig	
		leicht metallisch		
		leicht ammoniakalisch		
			Oxidationsfehler	
			Fettfehler	
			leicht fischig	tranig
			leicht faulig	

3.5.4/V01/201501	Weichkäse mit Rotkultur	Seite 1 von 2
------------------	--------------------------------	---------------

Die österreichische Verkehrsauffassung ist dem Österreichischen Lebensmittelbuch, Codexkapitel/B32/Milch- und Milchprodukte, Abschnitt "Kleine Weichkäse mit Rotkultur (Schlosskäse, Romadur, Limburger)" und „Weichkäse mit Rotkultur (Klosterkäse)“ zu entnehmen.

Mindesterfordernis	Äußeres	Inneres	Geruch- und Geschmack	Gesamtpunkte
1. Güteklasse	3	6	6	17
2. Güteklasse	2	5	5	13

Äußeres - maximal 4 Punkte

Beschreibung	Laibe, kleine Laibchen, prismatische Form, Kleinstangenform, Tortenform
fehlerfrei	gleichmäßig verteilte, griffeste hellorange bis rotbraune Rotschmiereoberfläche
toleriert wird	Milchsimmelanflug, etwas feuchte Schmiere

3 Punkte	2 Punkte	1 bis 0 Punkte
leichte Formfehler		
feuchte Schmiere	klebrige Schmiere, nassschmierig	
etwas wenig Rotschmiere	zu wenig Rotschmiere	
starke Haut	zu starke Haut, Rindenbildung	
leichte Farbtonabweichungen		fehlfarbig Schimmelbefall

Inneres - maximal 8 Punkte

Beschreibung	Farbe	elfenbeinfarben bis hellgelb
fehlerfrei	Lochung	vereinzelt Bruchlochung bis geschlossen
	Textur	weichschnittig bis streichfähig, geschmeidig, leicht schmelzend
toleriert wird		heller, etwas topfiger Kern, ganz leicht randweich

7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
Farbe				
leichte Farbtonabweichung				fehlfarbig

7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
Lochung				
etwas reichliche Bruchlochung	reichliche Bruchlochung	zu reichliche Bruchlochung		
		Gärlochung	triebfig	gebläht
etwas unregelmäßig vereinzelt Nisslerstellen	etwas nestig etwas nisslig	einseitig, nestig nisslig		
				Faulstellen
Textur				
etwas weich	weich	zu weich		
etwas fest	fest	zu fest		
wenig schmelzend				
leicht randweich			abfließend	
	abgesetzter Kern	deutlich abgesetzter Kern		
	leicht sandig	sandig		
	etwas pappig	pappig		
	etwas kurz	kurz		
	etwas trocken	trocken	topfig kreibig	
Geruch und Geschmack - maximal 8 Punkte				
Beschreibung fehlerfrei toleriert wird	würzig bis pikant, Rotschmierearoma --			
7 Punkte				
6 Punkte				
5 Punkte				
4 bis 3 Punkte				
2 bis 0 Punkte				
leer				
etwas salzig	salzig, salzarm	zu salzig derb-pikant		
leicht scharf	scharf	zu scharf, brennend		
herb	zu herb	leicht bitter		
säuerlich	etwas sauer	sauer		
	wenig Rotschmierearoma vom Sortencharakter etwas abweichend	kein Rotschmierearoma sortenfremd		
		leicht futtrig		
		leicht estrig		
		leicht malzig		
		leicht brandig		
		leicht süßlich		
		leicht hefig-gärig		
		leicht dumpf	muffig	
		leicht metallisch		
		leicht ammoniakalisch		
			Oxidationsfehler	
			Fettfehler	
			leicht fischig	tranig
			leicht faulig	

3.5.5/V01/201501	Weißkäse in Salzlake gereift	Seite 1 von 2
------------------	-------------------------------------	---------------

Die österreichische Verkehrsauffassung ist dem Österreichischen Lebensmittelbuch, Codexkapitel/B32/Milch- und Milchprodukte, Abschnitt "Weißkäse nach Balkan-Art" zu entnehmen.

Mindesterfordernis	Äußeres	Inneres	Geruch- und Geschmack	Gesamtpunkte
1. Güteklasse	3	6	6	17
2. Güteklasse	2	5	5	13

Äußeres - maximal 4 Punkte

Beschreibung	Stangen in Folie gereift bzw. Kleinstücke mit Lake verpackt; auch in Öl eingelegt			
fehlerfrei	rindenlos, weißlich bis hellgelb			
toleriert wird	etwas unebene Oberfläche			

3 Punkte	2 Punkte	1 bis 0 Punkte
etwas klebrig		
	Lake fadenziehend	
leichte Formfehler		
	nassschmierig	
Farbtonabweichungen	etwas fehlfarbig	fehlfarbig
		Schimmelbefall

Inneres - maximal 8 Punkte

Beschreibung	Farbe	weißlich bis hellgelb
fehlerfrei	Lochung	vereinzelte Bruchlochung
	Textur	schnitffest, leicht bröckelig, schmelzend
toleriert wird	--	

7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
Farbe				
leichte Farbtonabweichung				fehlfarbig
		zweifarbige, leicht fleckig		

7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
Lochung				
		zu reichliche Bruchlochung		
	vereinzelt Gärlochung	Gärlochung		triebzig
etwas unregelmäßig	etwas nestig	einseitig, nestig		
vereinzelt Nisslerstellen	etwas nisslig	nisslig		
				Faulstellen
Textur				
wenig schmelzend				
etwas weich	weich	zu weich		
etwas fest	fest	zu fest		
	bröckelig			
	etwas trocken	trocken		
		etwas grießig		
				kreidig
Geruch und Geschmack - maximal 8 Punkte				
Beschreibung	mild bis pikant, säuerlich, salzig			
fehlerfrei				
toleriert wird	--			
7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
	leer			
	zu salzig, salzarm			
herb	zu herb	leicht bitter		
etwas sauer	sauer	zu sauer		
	vom Sortencharakter etwas abweichend	sortenfremd		
	ganz leicht hefig	leicht hefig		
		leicht futtrig		
		leicht estrig		
		leicht malzig		
		leicht brandig		
		leicht dumpf	muffig	
		leicht metallisch		
			Oxidationsfehler	
			Fettfehler	
			leicht fischig	tranig
			leicht faulig	

3.6.1/V01/201501	Sauermilchkäse mit Rotkultur	Seite 1 von 2
------------------	-------------------------------------	---------------

Die österreichische Verkehrsauffassung ist dem Österreichischen Lebensmittelbuch, Codexkapitel/B32/Milch- und Milchprodukte, Abschnitt "Sauermilchkäse mit Rotkultur, insbesondere Quargel" zu entnehmen.

Mindesterfordernis	Äußeres	Inneres	Geruch- und Geschmack	Gesamtpunkte
1. Güteklasse	3	6	6	17
2. Güteklasse	2	5	5	13

Äußeres - maximal 4 Punkte

Beschreibung	kleine Laibchen, Rollen
fehlerfrei	glatte, speckige Oberfläche mit gleichmäßig verteilter, griffester, helloranger bis rotbrauner Schmiereoberfläche
toleriert wird	Milchschemmelanflug, etwas feuchte Schmiere, leichte Farbtonabweichungen

3 Punkte	2 Punkte	1 bis 0 Punkte
leichte Formfehler		
feuchte Schmiere	klebrige Schmiere, nassschmierig	
etwas wenig Rotschmiere	zu wenig Rotschmiere	
etwas uneben (wellig, porig, runzlig, narbig)		
leichte Hautfehler		
Farbtonabweichungen		fehlfarbig Schimmelbefall

Inneres - maximal 8 Punkte

Beschreibung	Farbe	elfenbeinfarben bis hellgelb, glasige Schnittfläche
fehlerfrei	Lochung	geschlossen
	Textur	schnittfest, geschmeidig, speckig
toleriert wird		heller, etwas topfiger Kern

7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
Farbe				
leichte Farbtonabweichung				fehlfarbig

7 Punkte **6 Punkte** **5 Punkte** **4 bis 3 Punkte** **2 bis 0 Punkte**

Lochung

vereinzelt Bruchlochung				
			Gärlochung	triebzig, gebläht
vereinzelt Nisslerstellen	etwas nisslig	nisslig		
				Faulstellen

Textur

etwas weich	weich	zu weich		
etwas fest	fest	zu fest		
wenig schmelzend				
leicht randweich			abfließend	
	abgesetzter Kern	deutlich abgesetzter Kern		
	leicht sandig	sandig		
	etwas bröckelig	bröckelig		
	etwas kurz	kurz		
	etwas trocken	trocken	topfig	
			kreidig	
	etwas klebrig	klebrig		
	etwas gummiartig	gummiartig		

Geruch und Geschmack - maximal 8 Punkte

Beschreibung fehlerfrei toleriert wird	pikant, Rotschmierearoma, salzig --
--	--

7 Punkte **6 Punkte** **5 Punkte** **4 bis 3 Punkte** **2 bis 0 Punkte**

	leer			
	zu salzig, salzarm			
	derb-pikant			
leicht scharf	scharf	zu scharf, brennend		
herb	zu herb	leicht bitter		
säuerlich	etwas sauer	sauer		
	wenig Rotschmierearoma vom Sortencharakter etwas abweichend	kein Rotschmierearoma sortenfremd		
		leicht futtrig		
		leicht estrig		
		leicht malzig		
		leicht brandig		
		leicht süßlich		
		leicht hefig-gärig		
		leicht dumpf	muffig	
		leicht metallisch		
		leicht ammoniakalisch		
			Oxidationsfehler	
			Fettfehler	
			leicht fischig	tranig
			leicht faulig	

3.6.2/V01/201501	Graukäse	Seite 1 von 2
------------------	-----------------	---------------

Die österreichische Verkehrsauffassung ist dem Österreichischen Lebensmittelbuch, Codexkapitel/B32/Milch- und Milchprodukte, Abschnitt "Graukäse" zu entnehmen.

Mindesterfordernis	Äußeres	Inneres	Geruch- und Geschmack	Gesamtpunkte
1. Güteklasse	3	6	6	17
2. Güteklasse	2	5	5	13

Äußeres - maximal 4 Punkte

Beschreibung	Laib oder Stange
fehlerfrei	gelbliche bis gelbbraunliche, krümelige bis speckige, landkartenartige Oberfläche
toleriert wird	weiß-gräulich durch Milchsimmelwachstum, gebietsweise grau-grün bis blau-grau durch Schimmelwachstum; etwas randweich

3 Punkte	2 Punkte	1 bis 0 Punkte
leichte Formfehler		
leicht bröckelige Kanten		
etwas feuchte Oberfläche		
Farbtonabweichungen		fehlfarbig Fremdschimmelbefall

Inneres - maximal 8 Punkte

Beschreibung fehlerfrei	Farbe	weiß bis gelblich
	Lochung	geschlossen, vereinzelt Bruchlochung randseitig speckig mit abgesetztem, etwas trockenem, topfigem Kern oder speckig (gallertig) mit einzelnen weißen nicht ganz durchgereiften Topfenstücken oder speckig (gallertig)
	Textur	(gallertig) mit einzelnen weißen nicht ganz durchgereiften Topfenstücken oder speckig (gallertig)
toleriert wird	gebietsweise mit weißem/blauem/grünem Schimmel durchwachsen	

7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
Farbe				
leichte Farbtonabweichung				fehlfarbig

7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
----------	----------	----------	----------------	----------------

Lochung

etwas offen				triebzig, gebläht Faulstellen, Fremdschimmelbefall
-------------	--	--	--	--

Textur

etwas weich	weich	zu weich		
etwas trocken	trocken	zu trocken		
etwas bröckelig	bröckelig	stark bröckelig, fast keine Bindung		
leicht randweich			abfließend	
	leicht pappig	pappig		kreidig

Geruch und Geschmack - maximal 8 Punkte

Beschreibung	mild-säuerlich bis säuerlich, leicht herb, pikant, würzig, typischer Reifungsgeruch (ganz leicht hefig, fehlerfrei ganz leicht estrig)			
fehlerfrei	ganz leicht estrig)			
toleriert wird	--			

7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
----------	----------	----------	----------------	----------------

	leer			
salzig	zu salzig, salzarm			
	derb-pikant			
leicht scharf	scharf	zu scharf, brennend		
herb	zu herb	leicht bitter		
etwas sauer	sauer	zu sauer		
ganz leicht dumpf	leicht dumpf	dumpf	muffig	
		hefig-gärig		
		estrig		
	vom Sortencharakter etwas abweichend	sortenfremd		
		süßlich		
		ammoniakalisch		
			Oxidationsfehler	

3.6.3/V01/201603	Ennstaler Steirerkäse	Seite 1 von 2
------------------	------------------------------	---------------

Die österreichische Verkehrsauffassung ist dem Österreichischen Lebensmittelbuch, Codexkapitel/B32/Milch- und Milchprodukte, Abschnitt "3.2.1.4.3 Ennstaler Steirerkäse" zu entnehmen.

Mindesterfordernis	Äußeres	Inneres	Geruch- und Geschmack	Gesamtpunkte
1. Güteklasse	3	6	6	17
2. Güteklasse	2	5	5	13

Äußeres - maximal 4 Punkte

Beschreibung	Kegelstumpf, hohe Zylinder bzw. gerieben, gebrösel			
fehlerfrei	je nach Alter von weiß über gelblich bis zu hellbraun-grau, einfarbig bis marmoriert			
	trockene Oberfläche, teilweise mit Trockenrissen (anfangs oberflächlich später tiefer gehend) und bläulich bis grünlich durch Schimmelwachstum			
toleriert wird	--			

3 Punkte	2 Punkte	1 bis 0 Punkte
leichte Formfehler		
feuchte Oberfläche		
ganz leicht verlaufend		
Farbtonabweichungen		fehlfarbig Fremdschimmelbefall

Inneres - maximal 8 Punkte

Beschreibung	Farbe	jung: weiß bis gelblich
fehlerfrei		durchgereift: gelb oder marmoriert (braun bis grau, leicht grünlich, leicht bläulich)
	Lochung	geschlossen bis grob verwachsene Bruchkornstruktur
	Textur	bröckelig bis grießig, bröselig bis feuchtkrümelig, im Alter fest-krümelig
toleriert wird	Schimmeläderung	

7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
Farbe				
leichte Farbtonabweichung				fehlfarbig
Lochung				
				triebzig, gebläht
				Faulstellen

7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
Textur				
trocken		zu trocken		
randweich		abfließend		
ganz leicht pappig		pappig		
		zu weich		
		schmierig		

Geruch und Geschmack - maximal 8 Punkte

Beschreibung	jung: rein säuerlich, leicht hefig, pikant			
fehlerfrei	alt: leicht ammoniakalisch, kräftig-pikant, teilweise pilzartig, bei Verwendung von Pfeffer leicht pfeffrig			
toleriert wird	etwas salzig, ganz leicht scharf			

7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
	leer			
etwas sauer	sauer	zu sauer		
salzig	zu salzig, salzarm			
herb	zu herb	leicht bitter		
	derb-pikant			
ganz leicht dumpf	leicht dumpf	dumpf	muffig	
		süßlich		
		hefig-gärig		
		estrig		
leicht scharf		brennend		
	ammoniakalisch			

AMA-Gütebewertungsschema

4.1/V01/201501	Speisetopfen und Frischkäse	Seite 1 von 2
----------------	------------------------------------	---------------

Die österreichische Verkehrsauffassung ist dem Österreichischen Lebensmittelbuch, Codexkapitel/B32/Milch- und Milchprodukte, Abschnitt "Frischkäse" zu entnehmen.

Mindesterfordernis	Aussehen	Textur	Geruch und Geschmack	Gesamtpunkte
1. Güteklasse	3	5	8	17
2. Güteklasse	2	4	6	13

Aussehen - maximal 4 Punkte

Beschreibung fehlerfrei toleriert wird	weiß bis elfenbeinfarben; ohne Reifungserscheinungen; nicht molkenlässig
--	--

3 Punkte	2 Punkte	1 bis 0 Punkte
pastenartig oder schnittfest (gepresst)		
leicht molkenlässig		
leicht nässend		
leicht zweifarbig		
leicht abweichender Farbton		
	leichte Reifungserscheinungen	
		Bombage

körnig (bröselig)		
leicht molkenlässig		
leicht nässend		
leicht zweifarbig		
leicht abweichender Farbton		
ungleiche Korngröße		
	leichte Reifungserscheinungen	
		Bombage

Textur - maximal 6 Punkte

Beschreibung fehlerfrei toleriert wird	pastenartig, körnig (bröselig) oder schnittfest (gepresst) etwas bröckelig; etwas trocken; ganz leicht salbig
--	--

5 Punkte	4 Punkte	3 bis 0 Punkte
pastenartig oder schnittfest (gepresst)		
leicht pappig		
leicht salbig		
(unter Beachtung des F.i.T.-Gehaltes)		
leicht körnig, leicht krümelig		
bröckelig		
leicht grießig		
etwas trocken		
etwas fest		
etwas weich		
	leicht schmierig	
	leicht sandig	
	leicht kreidig	

körnig (bröselig)		
leicht pappig		
leicht salbig		
(unter Beachtung des F.i.T.-Gehaltes)		
leicht grießig		
etwas trocken		
etwas fest		
etwas zäh		
	leicht schmierig	
	leicht sandig	
	leicht kreidig	

Geruch und Geschmack - maximal 10 Punkte

Beschreibung mild säuerlich aromatisch
 fehlerfrei
 toleriert wird

9 bis 8 Punkte

leer

säuerlich

leicht herb

7 bis 6 Punkte

fad

sauer

herb

leichter Fremdgeschmack

leicht brandig

leicht malzig

leicht futtrig

leicht hefig

leicht estrig

leicht käsig

leichter Oxidationsfehler

leicht metallisch

leicht talgig

leicht dumpf

5 bis 0 Punkte

leicht gärig

leicht ranzig

leicht seifig

leicht fischig

leicht tranig

leicht faulig

bei gesalzenen Käsen

salzig

zu salzig

4.2/V01/201501	Zubereitungen aus Frischkäse	Seite 1 von 2
----------------	-------------------------------------	---------------

Die österreichische Verkehrsauffassung ist dem Österreichischen Lebensmittelbuch, Codexkapitel/B32/Milch- und Milchprodukte, Abschnitt "Zubereitungen aus Frischkäse und wärmebehandelte Frischkäsezubereitungen" zu entnehmen.

Mindesterfordernis	Aussehen	Textur	Geruch und Geschmack	Gesamtpunkte
1. Güteklasse	3	5	8	17
2. Güteklasse	2	4	6	13

Aussehen - maximal 4 Punkte

Beschreibung weiß bis elfenbeinfarben bzw. Farbe entsprechend der Zutaten; ohne Reifungserscheinungen; nicht fehlerfrei molkenlässig; Zutaten homogen verteilt und typisch gefärbt toleriert wird

3 Punkte

2 Punkte

1 bis 0 Punkte

Zutaten nicht homogen verteilt

Zutaten kaum erkennbar (wo zutreffend)

leicht molkenlässig

leicht nässend

leicht zweifarbig

leicht abweichender Farbton der Zutaten

leichte Reifungserscheinungen

Bombage

Textur - maximal 6 Punkte

Beschreibung pastenartig oder schnittfest (gepresst) fehlerfrei toleriert wird etwas bröckelig; etwas trocken; ganz leicht salbig

5 Punkte

4 Punkte

3 bis 0 Punkte

leicht pappig

leicht salbig

(unter Beachtung des F.i.T.-Gehaltes)

leicht körnig, leicht krümelig

bröckelig

leicht grießig

etwas trocken

etwas fest

etwas weich

leicht schmierig

leicht sandig

leicht kreidig

Geruch und Geschmack - maximal 10 Punkte

Beschreibung mild säuerlich aromatisch; leicht salzig bei gesalzenen Erzeugnissen; charakteristisches Aroma
 fehlerfrei entsprechend der Zutaten
 toleriert wird

9 bis 8 Punkte

7 bis 6 Punkte

5 bis 0 Punkte

wenig Aroma

leer

etwas aufdringliches Aroma

sauer

salzig

leichter Fehlgeschmack der Zutaten

leicht herb

herb

leicht brandig

leicht malzig

leicht fettig

leicht hefig

leicht estrig

leicht käsig

leichter Oxidationsfehler

leicht metallisch

leicht talgig

leicht dumpf

leicht gärig

leicht ranzig

leicht seifig

leicht fischig

leicht tranig

leicht faulig

4.3/V01/201501	Brühkäse nach italienischer Art und Mozzarella	Seite 1 von 2
----------------	---	---------------

Die österreichische Verkehrsauffassung ist dem Österreichischen Lebensmittelbuch, Codexkapitel/B32/Milch- und Milchprodukte, Abschnitt "Brühkäse nach italienischer Art" und "Mozzarella" zu entnehmen.

Mindesterfordernis	Äußeres	Inneres	Geruch- und Geschmack	Gesamtpunkte
1. Güteklasse	3	6	6	17
2. Güteklasse	2	5	5	13

Äußeres - maximal 4 Punkte

Beschreibung	Stangen oder Kugeln, in Folie gereift bzw. mit Lake verpackt			
fehlerfrei	geschlossene, glatte Haut; bei Folienreifung hautlos, weißlich bis hellgelb			
toleriert wird	--			

3 Punkte	2 Punkte	1 bis 0 Punkte
leichte Formfehler		
leichte Hautfehler	Oberfläche schält sich ab	
	Rindenbildung	
Rindenrisse		
etwas schmierige Oberfläche		
Farbtonabweichungen	etwas fehlfarbig	fehlfarbig
		Schimmelbefall

Inneres - maximal 8 Punkte

Beschreibung	Farbe	weißlich bis hellgelb		
fehlerfrei	Lochung	möglichst geschlossen, geschichtet mit parallel liegenden Fasern		
	Textur	elastisch-fest		
toleriert wird	etwas weich			

7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
Farbe				
leichte				fehlfarbig
Farbtonabweichung		zweifarbige, leicht fleckig		

7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
Lochung				
nicht vollständig geschlossen, vereinzelt Bruchlöcher		zu reichliche Bruchlochung		
	etwas nestig	einseitig, nestig		
vereinzelt leichter Rissansatz	leichter Rissansatz	vereinzelt Risse	Risse, rissig, schwammig	zerrissen, gebläht
vereinzelt Nisslerstellen	etwas nisslig	nisslig		
				Faulstellen
Textur				
etwas randweich	randweich			
etwas weich	weich	zu weich		
etwas fest	fest	zu fest		
	pappig	schmierig-pappig		
	etwas kurz	kurz		
Geruch und Geschmack - maximal 8 Punkte				
Beschreibung fehlerfrei toleriert wird	mild, leicht säuerlich, leicht salzig			
7 Punkte				
6 Punkte				
5 Punkte				
4 bis 3 Punkte				
2 bis 0 Punkte				
leer				
salzig	zu salzig, salzarm			
leicht scharf	scharf	zu scharf, brennend		
herb	zu herb	leicht bitter		
etwas sauer	sauer			
	vom Sortencharakter etwas abweichend	sortenfremd		
	ganz leicht hefig	leicht hefig		
		leicht futtrig		
		leicht estrig		
		leicht malzig		
		leicht brandig		
		leicht dumpf	muffig	
		leicht metallisch		
			Oxidationsfehler	
			Fettfehler	
			leicht fischig	tranig
			leicht faulig	

4.4/V01/201501	Rahmschotten (Mascarpone)	Seite 1 von 2
----------------	----------------------------------	---------------

Die österreichische Verkehrsauffassung ist dem Österreichischen Lebensmittelbuch, Codexkapitel/B32/Milch- und Milchprodukte, Abschnitt "Rahmschotten (Mascarpone)" zu entnehmen.

Mindesterfordernis	Aussehen	Textur	Geruch und Geschmack	Gesamtpunkte
1. Güteklasse	3	5	8	17
2. Güteklasse	2	4	6	13

Aussehen - maximal 4 Punkte

Beschreibung	weißlich bis hellgelb, ohne Reifungserscheinungen, nicht molkenlässig
fehlerfrei	
toleriert wird	

3 Punkte	2 Punkte	1 bis 0 Punkte
leicht molkenlässig		
leicht zweifarbig		
leicht abweichender Farbton		
	leichte Reifungserscheinungen	
		Bombage

Textur - maximal 6 Punkte

Beschreibung	pastenartig, streichfähig
fehlerfrei	
toleriert wird	ganz leicht salbig

5 Punkte	4 Punkte	3 bis 0 Punkte
wenig streichfähig		
leicht schaumig		
etwas fest		
etwas trocken		
etwas weich		
leicht salbig		
leicht grießig		
	leicht sandig	

Geruch und Geschmack - maximal 10 Punkte

Beschreibung	mild säuerlich
fehlerfrei	
toleriert wird	leichter Kochgeschmack

9 bis 8 Punkte

leer

säuerlich

leicht herb

Kochgeschmack

7 bis 6 Punkte

fad

sauer

herb

starker Kochgeschmack

leichter Fremdgeschmack

leicht brandig

leicht malzig

leicht futtrig

leicht hefig

leicht estrig

leicht käsig

leichter Oxidationsfehler

leicht metallisch

leicht talgig

leicht dumpf

5 bis 0 Punkte

leicht gärig

leicht ranzig

leicht seifig

leicht fischig

leicht tranig

leicht faulig

5.1/V01/201501	Lab-Frischkäse (nach Erlauftaler Art)	Seite 1 von 1
----------------	--	---------------

Die österreichische Verkehrsauffassung ist dem Österreichischen Lebensmittelbuch, Codexkapitel/B32/Milch- und Milchprodukte, Abschnitt "3.4.1.2 Lab-Frischkäse (z. B. nach Erlauftaler Art oder Mostviertler Schofkas)" zu entnehmen.

Mindesterfordernis	Äußeres	Inneres	Geruch- und Geschmack	Gesamtpunkte
1. Güteklasse	3	6	6	17
2. Güteklasse	2	5	5	13

Äußeres - maximal 4 Punkte

Beschreibung	runde bis leicht ovale Striezel, Rollen oder "Gupferl"; Käse werden zum Teil auch mit Molke fehlerfrei
fehlerfrei	verpackt; glänzende, glatte Oberfläche ohne Hautbildung
toleriert wird	leichte Verformung

3 Punkte	2 Punkte	1 bis 0 Punkte
leichte Formfehler		
leichte Hautfehler		
Farbtonabweichungen	etwas fehlfarbig	fehlfarbig Schimmelbefall

Inneres - maximal 8 Punkte

Beschreibung	Farbe	weißlich
fehlerfrei	Lochung	Schnittflächen sind glatt bis ganz leicht grießig, keine Lochung
toleriert wird	Textur	gleichmäßig weich bis zart geschmeidig; streichfähig bis leicht krümelig

7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
Farbe				
leichte				fehlfarbig
Farbtonabweichungen		zweifarbig, leicht fleckig		

Lochung	
vereinzelt Gärlöcher	viele kleine Gärlöcher Risse

Textur		
etwas weich	weich	zu weich
etwas fest	fest	zu fest
	pappig	schmierig-pappig
		salbig
leicht grießig		grießig
leicht körnig		bröckelig
		trocken

Geruch und Geschmack - maximal 8 Punkte

Beschreibung	mild, rein säuerlich, mit typischem der jeweiligen
fehlerfrei	Milchart entsprechendem Aroma
toleriert wird	ganz leicht herb

7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
leer				
etwas sauer	sauer	zu sauer		
ganz leicht hefig		hefig, estrig		
		leicht futtrig		
		angereift		
		dumpf		

6.0/V01/201501	Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen	Seite 1 von 2
----------------	---	---------------

Die österreichische Verkehrsauffassung ist dem Österreichischen Lebensmittelbuch, Codexkapitel/B32/Milch- und Milchprodukte, Abschnitt "Schmelzkäse (Schmelzkäse, Schmelzkäse streichbar, Schmelzkäsezubereitungen, Räucherschmelzkäse und Schmelzkäse streichbar/Schmelzkäsezubereitungen aus ungereiftem Weichkäse)" zu entnehmen.

Mindesterfordernis	Äußeres	Inneres	Geruch- und Geschmack	Gesamtpunkte
1. Güteklasse	3	6	6	17
2. Güteklasse	2	5	5	13

Äußeres - maximal 4 Punkte

Beschreibung	der Sortencharakteristik entsprechend, glatte Oberfläche			
fehlerfrei				
toleriert wird	einzelne kleine Luftlöcher			

3 Punkte	2 Punkte	1 bis 0 Punkte
-----------------	-----------------	-----------------------

leichte Formfehler		
mehrere Luftlöcher		
einzelne, ungeschmolzene Käseteilchen		
		Schimmelbefall

Inneres - maximal 8 Punkte

Beschreibung	Farbe	weißlich bis orange, charakteristische Färbung der Zutaten		
fehlerfrei	Lochung	geschlossen		
	Textur	homogen, je nach Charakteristik cremig bis streichfähig oder schnittfest		
toleriert wird	fast geschlossen (Luftlöcher)			

7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
-----------------	-----------------	-----------------	-----------------------	-----------------------

Farbe				
leichte Farbtonabweichung				fehlfarbig
	leicht zweifarbig	zweifarbig, leicht fleckig	marmoriert	
etwas dunkler Rand	dunkler Rand			

7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
Lochung				
vereinzelt Luftlöcher		reichliche Luftlöcher		
vereinzelt Gärlochung		reichliche Gärlochung		
vereinzelt ungeschmolzene Käseteilchen		viele ungeschmolzene Käseteilchen		
		inhomogene Textur		
		Zutaten nicht homogen verteilt (wo zutreffend)		
Textur				
weich		zu weich		
etwas fest	fest	zu fest		
ganz leicht pappig	etwas pappig	pappig	schmierig-pappig	
ganz leicht bröckelig	leicht bröckelig	bröckelig		
ganz leicht sandig	leicht sandig	sandig		
ganz leicht grießig	leicht grießig	grießig		
		leicht nässend		
Geruch und Geschmack - maximal 8 Punkte				
Beschreibung fehlerfrei toleriert wird	mild-aromatisch bis pikant; charakteristisch den Zutaten entsprechend			
	--			
7 Punkte	6 Punkte	5 Punkte	4 bis 3 Punkte	2 bis 0 Punkte
leer				
	vom Sortencharakter etwas abweichend	sortenfremd		
den Zutaten nur wenig entsprechendes Aroma		den Zutaten nicht entsprechendes Aroma		
etwas salzig	salzig	zu salzig		
leicht scharf	scharf	zu scharf, brennend		
etwas herb	herb	leicht bitter		
säuerlich	etwas sauer			
		zu süß		
		umami		
		leicht brandig		
		leicht hefig-gärig		
		leicht dumpf	muffig	
		leicht metallisch		
			Oxidationsfehler	
			Fettfehler	
			leicht fischig	tranig
			leicht faulig	

7.0/V01/201501	Topfencremen	Seite 1 von 1
----------------	---------------------	---------------

Die österreichische Verkehrsauffassung ist dem Österreichischen Lebensmittelbuch, Codexkapitel/B32/Milch- und Milchprodukte, Abschnitt "Topfencremen" zu entnehmen.

Mindesterfordernis	Aussehen	Textur	Geruch- und Geschmack	Gesamtpunkte
1. Güteklasse	3	5	8	17
2. Güteklasse	2	4	6	13

Aussehen - maximal 4 Punkte

Beschreibung fehlerfrei	sortentypisch; fruchttypisch gefärbt; nicht molkenlässig
toleriert wird	ganz leicht molkenlässig

3 Punkte	2 Punkte	1 bis 0 Punkte
blasse Farbe		
zu intensive Farbe	abweichende Farbe	
leicht molkenlässig	molkenlässig	
leicht zweifarbig	zweifarbig	
leicht inhomogen	inhomogen	

Textur - maximal 6 Punkte

Beschreibung fehlerfrei	glatt; cremig bis pastenartig
toleriert wird	ganz leicht salbig bis etwas bröckelig

5 Punkte	4 Punkte	3 bis 0 Punkte
etwas weich	weich	
etwas fest	fest	
bröckelig		
leicht körnig, leicht krümelig		
leicht salbig	salbig	
	leicht mehlig	mehlig
	leicht pappig	pappig
	leicht klebrig	klebrig

Geruch und Geschmack - maximal 10 Punkte

Beschreibung fehlerfrei	sortentypisch, süßlich, leicht säuerlich
toleriert wird	

9 bis 8 Punkte	7 bis 6 Punkte	5 bis 0 Punkte
zu süß		
leer		
leicht alt	alt	
etwas aufdringliches Aroma	aufdringliches Aroma	
herb	leicht bitter	bitter
	nicht sortentypisch	
herb		
säuerlich	sauer	
	leicht gärig	gärig
	leicht hefig	hefig
	leicht ranzig	ranzig
		muffig
		dumpf
		brandig

8.1/V01/201501	Nichtfermentierte Milchlischerzeugnisse	Seite 1 von 2
----------------	--	---------------

Die österreichische Verkehrsauffassung ist dem Österreichischen Lebensmittelbuch, Codexkapitel/B32/Milch- und Milchprodukte, Abschnitt "Milchlischerzeugnisse aus nichtfermentierter Milch oder nichtfermentiertem Rahm" zu entnehmen.

Mindesterfordernis	Aussehen	Geruch	Geschmack	Gesamtpunkte
1. Güteklasse	2	4	11	17
2. Güteklasse	1	2	8	13

Aussehen - maximal 3 Punkte (Beurteilung nach 1 Stunde Standzeit in einem 1/4 l Prüfgefäß bei Prüftemperatur)

Beschreibung	homogen flüssig, gleichmäßige Farbe
fehlerfrei	
toleriert wird	ganz leicht marmoriert

2 Punkte	1 Punkte	0 Punkte
leichte Farbtonabweichungen		
leicht marmoriert		
leichte Entmischung		
leichte Aufrahmung bei UHT-Produkten		
leicht flockig (leichte Rahm- und Eiweißflocken nach dem Schütteln)	flockig	geronnen
	dickflüssig	
	leicht sandig	
	leicht grießig	
	leicht mehlig	

Geruch - maximal 5 Punkte

Beschreibung	aromatisch; spezifisch nach geschmacksgebender Zutat
fehlerfrei	
toleriert wird	leichter Kochgeruch

4 Punkte	3 bis 2 Punkte	1 bis 0 Punkte
Kochgeruch		
Karamellgeruch		
	leicht brandig	
	leicht malzig	
	leicht futtrig	
		ranzig
		käsig
		fischig
		faulig
		sauer
		Fremdgeruch

Geschmack - maximal 12 Punkte

Beschreibung	aromatisch, spezifisch nach geschmacksgebender Zutat; gegebenenfalls süßlich
fehlerfrei	
toleriert wird	leichter Kochgeschmack bei UHT -Produkten; leichter Karamellgeschmack bei UHT-Produkten

11 Punkte	10 bis 8 Punkte	7 bis 0 Punkte
leichter Kochgeschmack		
leichter Karamellgeschmack		
ganz leicht herb		
wenig ausgeprägtes Aroma		
etwas aufdringliches Aroma	aufdringliches Aroma	
süß		
	leicht fettig	
	leicht hefig	
	leicht brandig	
	leichter Fremdgeschmack	
	leicht dumpf	
	leicht muffig	
	leichter Oxidationsfehler	
	leicht metallisch	
		ansauer
		ranzig
		laugig
		fischig
		faulig
		tranig

AMA-Gütebewertungsschema

8.2/V01/201501	Fruchtjoghurt und Joghurt mit ähnlichen Zusätzen	Seite 1 von 2
----------------	---	---------------

Die österreichische Verkehrsauffassung ist dem Österreichischen Lebensmittelbuch, Codexkapitel/B32/Milch- und Milchprodukte, Abschnitt "Milchmischerzeugnisse aus fermentierter Milch oder fermentierten Rahm" zu entnehmen.

Mindesterfordernis	Aussehen	Textur	Geruch und Geschmack	Gesamtpunkte
1. Güteklasse	3	3	10	17
2. Güteklasse	2	2	7	13

Aussehen - maximal 4 Punkte

Beschreibung	milchig weiß oder fruchttypisch gefärbt, Früchte oder Fruchtstücke erkennbar
fehlerfrei	
toleriert wird	

3 Punkte	2 Punkte	1 bis 0 Punkte
leicht molkenlässig		
etwas abweichende Farbe		
Frucht oder Fruchtstücke kaum erkennbar	Frucht oder Fruchtstücke nicht erkennbar	
Fruchtmasse mangelhaft eingerührt		
leichte Blasenbildung	teilweise Entmischung	
	Früchte abgesetzt	
		Bombage

Textur - maximal 4 Punkte

Beschreibung	dickflüssig bis sämig
fehlerfrei	
toleriert wird	

3 Punkte	2 Punkte	1 bis 0 Punkte
etwas dünnflüssig		
	klumpige Milchgerinnsel	
	etwas grießig	
	etwas sandig	
	etwas mehlig	
	etwas fadenziehend	
		schleimig

Geruch und Geschmack - maximal 12 Punkte

Beschreibung säuerlich bis süßlich, aromatisch mit charakteristischem Fruchtaroma
 fehlerfrei
 toleriert wird

11 bis 10 Punkte**9 bis 7 Punkte****6 bis 0 Punkte**

etwas aufdringliches Aroma

wenig ausgeprägtes Aroma

süß

sauer

zu sauer

leer

fad

leicht herb

herb

leichter Fremdgeschmack

leicht brandig

leicht malzig

leicht futtrig

leicht hefig

leicht estrig

leichter Oxidationsfehler

leicht metallisch

leicht talgig

leicht essigsauer

leicht dumpf

leicht gärig

leicht ranzig

leicht seifig

leicht fischig

leicht tranig

leicht faulig

8.3/V01/201501	Fermentierte Milchlischerzeugnisse mit Frucht und ähnlichen Zusätzen	Seite 1 von 2
----------------	---	---------------

Die österreichische Verkehrsauffassung ist dem Österreichischen Lebensmittelbuch, Codexkapitel/B32/Milch- und Milchprodukte, Abschnitt "Milchlischerzeugnisse aus fermentierter Milch oder fermentierten Rahm" zu entnehmen.

Mindesterfordernis	Aussehen	Textur	Geruch und Geschmack	Gesamtpunkte
1. Güteklasse	3	3	10	17
2. Güteklasse	2	2	7	13

Aussehen - maximal 4 Punkte

Beschreibung milchig weiß oder fruchttypisch gefärbt, Früchte oder Fruchtstücke erkennbar
 fehlerfrei stichfest: glatte Oberfläche, nicht molkenlässig
gerührt: nicht molkenlässig

toleriert wird

3 Punkte

2 Punkte

1 bis 0 Punkte

abweichende Farbe

Fruchtmasse mangelhaft eingerührt

Frucht oder Fruchtstücke kaum
erkennbar

Frucht oder Fruchtstücke nicht
erkennbar
teilweise Entmischung
abgesetzte Früchte

stichfest

leicht molkenlässig

etwas unebene Oberfläche

ganz leichtes Absetzen

einige wenige Schaumblasen

vereinzelt Gärläschen

Bombage

gerührt

leicht molkenlässig

Bombage

Textur - maximal 4 Punkte

Beschreibung stichfest: gallertige, relativ feste Gerinnung

fehlerfrei gerührt: dickflüssig bis sämig

toleriert wird

3 Punkte

2 Punkte

1 bis 0 Punkte

stichfest

etwas weich

etwas griesig

etwas sandig

etwas mehlig

etwas fadenziehend

schleimig

gerührt

etwas dünnflüssig

etwas klumpige Oberfläche

klumpige Milchgerinnsel

etwas griesig

etwas fadenziehend

schleimig

8.3/V01/201501	Fermentierte Milchlischerzeugnisse mit Frucht und ähnlichen Zusätzen	Seite 2 von 2
----------------	---	---------------

Geruch und Geschmack - maximal 12 Punkte

Beschreibung	säuerlich bis süßlich, aromatisch mit charakteristischem Fruchtaroma
fehlerfrei	
toleriert wird	

11 bis 10 Punkte	9 bis 7 Punkte	6 bis 0 Punkte
etwas aufdringliches Aroma		
wenig ausgeprägtes Aroma		
süß		
sauer	zu sauer	
leer	fad	
leicht herb	herb	
	leichter Fremdgeschmack	
	leicht brandig	
	leicht malzig	
	leicht futtrig	
	leicht hefig	
	leicht estrig	
	leichter Oxidationsfehler	
	leicht metallisch	
	leicht talgig	
	leicht essigsauer	
	leicht dumpf	
		leicht gärig
		leicht ranzig
		leicht seifig
		leicht fischig
		leicht tranig
		leicht faulig

AMA-Gütebewertungsschema

9.1/V01/201501	Sauermilch und Buttermilch	Seite 1 von 2
----------------	-----------------------------------	---------------

Die österreichische Verkehrsauffassung ist dem Österreichischen Lebensmittelbuch, Codexkapitel/B32/Milch- und Milchprodukte, Abschnitt "Fermentierte Milcherzeugnisse" zu entnehmen.

Mindesterfordernis	Aussehen	Textur	Geruch und Geschmack	Gesamtpunkte
1. Güteklasse	3	3	10	17
2. Güteklasse	2	2	7	13

Aussehen - maximal 4 Punkte

Beschreibung	milchig weiß
fehlerfrei	
toleriert wird	

3 Punkte	2 Punkte	1 bis 0 Punkte
		Bombage

Textur - maximal 4 Punkte

Beschreibung	dickflüssig bis sämig
fehlerfrei	
toleriert wird	

3 Punkte	2 Punkte	1 bis 0 Punkte
etwas dünnflüssig		
etwas klumpige Oberfläche	klumpige Milchgerinnsel	
	etwas griesig	
	etwas fadenziehend	schleimig

Geruch und Geschmack - maximal 12 Punkte

Beschreibung mild säuerlich, aromatisch
 fehlerfrei
 toleriert wird

11 bis 10 Punkte

sauer

leer

leicht herb

9 bis 7 Punkte

zu sauer

fad

herb

leichter Fremdgeschmack

leicht brandig

leicht malzig

leicht futtrig

leicht hefig

leicht estrig

leichter Oxidationsfehler

leicht metallisch

leicht talgig

leicht essigsauer

leicht dumpf

6 bis 0 Punkte

leicht gärig

leicht ranzig

leicht seifig

leicht fischig

leicht tranig

leicht faulig

9.2/V01/201501	Sauerrahm und Crème fraîche	Seite 1 von 2
----------------	------------------------------------	---------------

Die österreichische Verkehrsauffassung ist dem Österreichischen Lebensmittelbuch, Codexkapitel/B32/Milch- und Milchprodukte, Abschnitt "Fermentierte Milcherzeugnisse" zu entnehmen.

Mindesterfordernis	Aussehen	Textur	Geruch und Geschmack	Gesamtpunkte
1. Güteklasse	3	3	10	17
2. Güteklasse	2	2	7	13

Aussehen - maximal 4 Punkte

Beschreibung
fehlerfrei
toleriert wird

milchig weiß; glatte Oberfläche, nicht molkenlässig

3 Punkte

ganz leicht molkenlässig
vereinzelt Molkenester
etwas unebene Oberfläche
ganz leichtes Absetzen
einige wenige Schaumblasen

2 Punkte

vereinzelt Gärbläschen

1 bis 0 Punkte

Bombage

Textur - maximal 4 Punkte

Beschreibung
fehlerfrei
toleriert wird

gallertige, relativ feste Gerinnung

3 Punkte

etwas weich

2 Punkte

etwas griesig
etwas fadenziehend

1 bis 0 Punkte

schleimig

Geruch und Geschmack - maximal 12 Punkte

Beschreibung mild säuerlich, aromatisch
 fehlerfrei
 toleriert wird

11 bis 10 Punkte

sauer

leer

leicht herb

9 bis 7 Punkte

zu sauer

fad

herb

leichter Fremdgeruch und -geschmack

leicht brandig

leicht malzig

leicht futtrig

leicht hefig

leicht estrig

leichter Oxidationsfehler

leicht metallisch

leicht talgig

leicht essigsauer

leicht dumpf

6 bis 0 Punkte

leicht gärig

leicht ranzig

leicht seifig

leicht fischig

leicht tranig

leicht faulig

9.3/V01/201501	Joghurt	Seite 1 von 2
----------------	----------------	---------------

Die österreichische Verkehrsauffassung ist dem Österreichischen Lebensmittelbuch, Codexkapitel/B32/Milch- und Milchprodukte, Abschnitt "Fermentierte Milcherzeugnisse" zu entnehmen.

Mindesterfordernis	Aussehen	Textur	Geruch und Geschmack	Gesamtpunkte
1. Güteklasse	3	3	10	17
2. Güteklasse	2	2	7	13

Aussehen - maximal 4 Punkte	
Beschreibung	<u>stichfest</u> : milchig weiß; glatte Oberfläche; nicht molkenlässig
fehlerfrei	<u>gerührt</u> : milchig weiß; nicht molkenlässig
toleriert wird	

3 Punkte	2 Punkte	1 bis 0 Punkte
stichfest		
leicht molkenlässig		
etwas unebene Oberfläche		
einige wenige Schaumblasen		
	vereinzelt Gärbläschen	
		Bombage
gerührt		
leicht molkenlässig		
		Bombage

Textur - maximal 4 Punkte	
Beschreibung	<u>stichfest</u> : gallertige, relativ feste Gerinnung
fehlerfrei	<u>gerührt</u> : dickflüssig bis sämig; flüssig bei Trinkjoghurt
toleriert wird	

3 Punkte	2 Punkte	1 bis 0 Punkte
stichfest		
etwas weich		
	etwas grießig	
	etwas fadenziehend	schleimig
gerührt		
etwas dünnflüssig		
etwas klumpige Oberfläche	klumpige Milchgerinnsel	
	etwas grießig	
	etwas fadenziehend	schleimig

Geruch und Geschmack - maximal 12 Punkte

Beschreibung säuerlich, aromatisch
 fehlerfrei
 toleriert wird

11 bis 10 Punkte

schwaches Joghurtaroma

sauer

leer

leicht herb

9 bis 7 Punkte

kein Joghurtaroma

zu sauer

fad

herb

leichter Fremdgeruch und -geschmack

leicht brandig

leicht malzig

leicht futtrig

leicht hefig

leicht estrig

leichter Oxidationsfehler

leicht metallisch

leicht talgig

leicht käsig

leicht essigsauer

leicht dumpf

6 bis 0 Punkte

leicht gärig

leicht ranzig

leicht seifig

leicht fischig

leicht tranig

leicht faulig

AMA-Gütebewertungsschema

9.4/V01/201501	Kefir	Seite 1 von 2
----------------	--------------	---------------

Die österreichische Verkehrsauffassung ist dem Österreichischen Lebensmittelbuch, Codexkapitel/B32/Milch- und Milchprodukte, Abschnitt "Fermentierte Milcherzeugnisse" zu entnehmen.

Mindesterfordernis	Aussehen	Textur	Geruch und Geschmack	Gesamtpunkte
1. Güteklasse	3	3	10	17
2. Güteklasse	2	2	7	13

Aussehen - maximal 4 Punkte

Beschreibung
fehlerfrei
toleriert wird

milchig weiß; nicht molkenlässig

3 Punkte

leicht molkenlässig

2 Punkte

1 bis 0 Punkte

Bombage

Textur - maximal 4 Punkte

Beschreibung
fehlerfrei
toleriert wird

dickflüssig bis sämig

3 Punkte

etwas dünnflüssig

etwas klumpige Oberfläche

2 Punkte

klumpige Milchgerinnsel

etwas grießig

etwas fadenziehend

1 bis 0 Punkte

schleimig

Geruch und Geschmack - maximal 12 Punkte

Beschreibung mild säuerlich, hefig-aromatisch
 fehlerfrei
 toleriert wird

11 bis 10 Punkte

sauer

leer

leicht herb

9 bis 7 Punkte

zu sauer

fad

herb

leichter Fremdgeruch und -geschmack

leicht brandig

leicht malzig

leicht futtrig

leichter Oxidationsfehler

leicht metallisch

leicht talgig

leicht essigsauer

leicht dumpf

6 bis 0 Punkte

leicht ranzig

leicht seifig

leicht fischig

leicht tranig

leicht faulig

10.1/V01/201501	Trinkmolke und Molkemischerzeugnisse	Seite 1 von 2
-----------------	---	---------------

Die österreichische Verkehrsauffassung ist dem Österreichischen Lebensmittelbuch, Codexkapitel/B32/Milch- und Milchprodukte, Abschnitt "Flüssige Molkeerzeugnisse" zu entnehmen.

Mindesterfordernis	Aussehen	Geruch	Geschmack	Gesamtpunkte
1. Güteklasse	2	4	11	17
2. Güteklasse	1	2	8	13

Aussehen - maximal 3 Punkte (Beurteilung nach 1 Stunde Standzeit in einem 1/4 l Prüfgefäß bei Prüftemperatur)

Beschreibung	weißlich bis grünlich-gelb oder fruchttypisch gefärbt, flüssig
fehlerfrei	
toleriert wird	

2 Punkte	1 Punkte	0 Punkte
ganz leichte Entmischung		
etwas abweichende Färbung		
	etwas grießig	
	etwas sandig	
	etwas fadenziehend	schleimig
		Bombage

Geruch - maximal 5 Punkte

Beschreibung	mild säuerlich, aromatisch, gegebenenfalls mit charakteristischem Frucht- oder Gemüsearoma
fehlerfrei	
toleriert wird	

4 Punkte	3 bis 2 Punkte	1 bis 0 Punkte
wenig ausgeprägtes Aroma		
etwas aufdringliches Aroma		
	leichter Fremdgeruch	
	leicht brandig	
	leicht malzig	
	leicht futtrig	
	leicht hefig	
		ranzig
		fischig
		faulig

Geschmack - maximal 12 Punkte

Beschreibung mild säuerlich, aromatisch, gegebenenfalls mit charakteristischem Frucht- oder Gemüsearoma
 fehlerfrei
 toleriert wird

11 Punkte**10 bis 8 Punkte****7 bis 0 Punkte**

wenig ausgeprägtes Aroma

etwas aufdringliches Aroma

etwas zu süß

sauer

zu sauer

leer

fad

leicht herb

herb

leichter Fremdgeschmack

leicht brandig

leicht malzig

leicht futtrig

leicht hefig

leicht estrig

leichter Oxidationsfehler

leicht metallisch

leicht dumpf

leicht gärig

leicht ranzig

leicht seifig

leicht fischig

leicht tranig

leicht faulig

11.1/V01/201501	Speiseeis, gefroren	Seite 1 von 1
-----------------	----------------------------	---------------

Die österreichische Verkehrsauffassung ist dem Österreichischen Lebensmittelbuch, Codexkapitel/B2/Speiseeis zu entnehmen. Dieses Bewertungsschema bezieht sich nur auf Speiseeis, das Milchbestandteile enthält.

Mindesterfordernis	Aussehen	Textur	Geruch- und Geschmack	Gesamtpunkte
1. Güteklasse	3	5	8	17
2. Güteklasse	2	4	6	13

Aussehen - maximal 4 Punkte

Beschreibung fehlerfrei	sortentypische Farbe, feinkristallin, homogen; Zutaten homogen verteilt und typisch gefärbt
toleriert wird	leicht luftig

3 Punkte	2 Punkte	1 bis 0 Punkte
Zutaten nicht homogen verteilt		
leicht blasse Farbe	blasse Farbe	
unnatürliche Farbe	künstliche Farbe	
leicht inhomogen	inhomogen	
leicht schaumig	schaumig	
leicht schmierig	schmierig	
leichte Eiskristalle auf Oberfläche	Eiskristalle auf Oberfläche	

Textur - maximal 6 Punkte

Beschreibung fehlerfrei	cremig; zart schmelzend; glatt
toleriert wird	etwas härter bei Wassereis

5 Punkte	4 Punkte	3 bis 0 Punkte
etwas fest, etwas hart		zu fest, zu hart
etwas weich		zu weich
leicht mehlig		
	rau	
leicht pappig	pappig	
leicht klebrig	klebrig	
leicht gelig	gelig	

Geruch und Geschmack - maximal 10 Punkte

Beschreibung fehlerfrei	süß, charakteristisches, sortentypisches Aroma
toleriert wird	

9 bis 8 Punkte	7 bis 6 Punkte	5 bis 4 Punkte	3 bis 2 Punkte	1 bis 0 Punkte
zu süß				
leer				
leicht alt	alt			
etwas aufdringliches Aroma	aufdringliches Aroma			
herb	leicht bitter	bitter		
	nicht sortentypisch			
		muffig		
		dumpf		
		brandig		
	leicht ranzig	ranzig		
	leicht gärig	gärig		
	leicht hefig	hefig		

11.2/V01/201501	Speiseeisgrundmasse, nicht gefroren	Seite 1 von 1
-----------------	--	---------------

Die österreichische Verkehrsauffassung ist dem Österreichischen Lebensmittelbuch, Codexkapitel/B2/Speiseeis zu entnehmen.

Mindesterfordernis	Aussehen	Textur	Geruch- und Geschmack	Gesamtpunkte
1. Güteklasse	3	5	8	17
2. Güteklasse	2	4	6	13

Aussehen - maximal 4 Punkte	
Beschreibung fehlerfrei	weiß bis cremefarben; homogen; nicht molkenlässig
toleriert wird	

3 Punkte	2 Punkte	1 bis 0 Punkte
leicht molkenlässig	molkenlässig	
leichte Serumabscheidung	Serumabscheidung bräunlich	
leichte Farbtonabweichung	Farbtonabweichung	

Textur - maximal 6 Punkte	
Beschreibung fehlerfrei	glatt, flüssig bis dickflüssig
toleriert wird	

5 Punkte	4 Punkte	3 bis 0 Punkte
etwas wässrig	wässrig	
zu dick	nicht fließend	
leicht mehlig	mehlig	
leicht pappig	pappig	
leicht klebrig	klebrig	
leicht geliert	geliert	

Geruch und Geschmack - maximal 10 Punkte	
Beschreibung fehlerfrei	süß, typisch nach Milch
toleriert wird	

9 bis 8 Punkte	7 bis 6 Punkte	5 bis 4 Punkte	3 bis 2 Punkte	1 bis 0 Punkte
zu süß				
leer				
Kochgeruch/-geschmack				
leicht alt	alt			
etwas aufdringliches Aroma	aufdringliches Aroma			
herb	leicht bitter	bitter		
	nicht sortentypisch			
		muffig		
		dumpf		
		brandig		
	leicht ranzig	ranzig		
	leicht gärig	gärig		
	leicht hefig	hefig		

12.0/V01/201501	Pudding	Seite 1 von 1
-----------------	---------	---------------

Mindesterfordernis	Aussehen	Textur	Geruch- und Geschmack	Gesamtpunkte
1. Güteklasse	3	5	8	17
2. Güteklasse	2	4	6	13

Aussehen - maximal 4 Punkte

Beschreibung	sortentypisch, keine Serumabscheidung, typisch gefärbt
fehlerfrei	
toleriert wird	

3 Punkte	2 Punkte	1 bis 0 Punkte
leichte Serumabscheidung	Serumabscheidung	
leicht abweichender Farbton	abweichender Farbton	

Textur - maximal 6 Punkte

Beschreibung	cremig bis leicht geliert, glatt
fehlerfrei	
toleriert wird	

5 Punkte	4 Punkte	3 bis 0 Punkte
etwas weich	weich	
etwas fest	fest	
	leicht mehlig	mehlig
	leicht pappig	pappig
	leicht klebrig	klebrig
geliert		

Geruch und Geschmack - maximal 10 Punkte

Beschreibung	sortentypisch, süßlich
fehlerfrei	
toleriert wird	leichter Kochgeruch/-geschmack

9 bis 8 Punkte	7 bis 6 Punkte	5 bis 0 Punkte
zu süß		
leer		
leicht alt	alt	
etwas aufdringliches Aroma	aufdringliches Aroma	
herb	leicht bitter	bitter
	nicht sortentypisch	
herb	leicht sauer	sauer
	leicht gärig	gärig
	leicht hefig	hefig
	leicht ranzig	ranzig
		muffig
		dumpf
		brandig

13.0/V01/201501	Geschäumte Desserts	Seite 1 von 1
-----------------	----------------------------	---------------

Mindesterfordernis	Aussehen	Textur	Geruch- und Geschmack	Gesamtpunkte
1. Güteklasse	3	5	8	17
2. Güteklasse	2	4	6	13

Aussehen - maximal 4 Punkte

Beschreibung	sortentypisch; keine Serumabscheidung; gleichmäßige, feine Bläschen
fehlerfrei	
toleriert wird	

3 Punkte	2 Punkte	1 bis 0 Punkte
leichte Serumabscheidung	Serumabscheidung	
leicht abweichender Farbton	abweichender Farbton	
ungleichmäßige Bläschengröße	stark ungleichmäßige Bläschengröße	
ungleichmäßige Bläschenverteilung	stark ungleichmäßige Bläschenverteilung	
zu große Bläschen	Blasen	

Textur - maximal 6 Punkte

Beschreibung	stichfest, glatt, schaumig
fehlerfrei	
toleriert wird	

5 Punkte	4 Punkte	3 bis 0 Punkte
etwas weich	weich	
etwas fest	fest	
	leicht mehlig	mehlig
	leicht pappig	pappig
	leicht klebrig	klebrig
	leicht schmierig	schmierig

Geruch und Geschmack - maximal 10 Punkte

Beschreibung	sortentypisch, rein, süßlich
fehlerfrei	
toleriert wird	leichter Kochgeruch/-geschmack

9 bis 8 Punkte	7 bis 6 Punkte	5 bis 0 Punkte
zu süß		
leer		
leicht alt	alt	
etwas aufdringliches Aroma	aufdringliches Aroma	
herb	leicht bitter	bitter
	nicht sortentypisch	
herb		
	leicht sauer	sauer
	leicht gärig	gärig
	leicht hefig	hefig
	leicht ranzig	ranzig
		muffig
		dumpf
		brandig

