

# Produktbaum AMA-Gütesiegel und AMA-Biosiegel

## Milch und Milchprodukte

Version 2015

homogene Produktgruppen sind grün unterlegt

### 1. Konsummilch und Rahm

#### 1.1. Wärmebehandelte Konsummilch

##### 1.1.1. Pasteurisierte Milch

zB.: Vollmilch, Extra Vollmilch, ESL Milch, Leichtmilch, Magermilch

##### 1.1.2. Haltbare Konsummilch

zB.: H-Konsummilch, H-Magermilch

##### 1.1.3. Nicht-Kuhmilch

#### 1.2. Rahm / Obers

##### 1.2.1. Süßrahmprodukte

zB.: Schlagobers, Kaffeobers

##### 1.2.2. Süßrahm Haltbarprodukte

zB.: H-Kaffeobers, H-Schlagobers

### 2. Butter, Buttererzeugnisse und zusammengesetzte Erzeugnisse mit Butter

#### 2.1. Butter

zB.: Süßrahmbutter, mildgesäuerte Butter, Butter gesalzen

#### 2.2. Buttererzeugnisse

zB.: Butterschmalz

#### 2.3. Zusammengesetzte Erzeugnisse mit Butter

zB.: Kräuterbutter, Knoblauchbutter, Steinpilzbutter, Aufstriche mit Butter

#### 2.4. Milchstreichfette (Dreiviertelfettbutter, Halbfettbutter, Milchstreichfette)

zB.: fettreduzierte Butter, Halbfettbutter, Leichtbutter

#### 2.5. Butter aus Nicht-Kuhmilch

### 3. Gereifte Käse aus Kuhmilch

#### 3.1. Hartkäsesorten

##### 3.1.1. Emmentaler und andere Hartkäse mit Großloch

##### 3.1.2. Alp- und Bergkäse und andere Hartkäse mit Oberflächenreifung

##### 3.1.3. Reibhartkäse

#### 3.2. Schnittkäsesorten

##### 3.2.1. Schnittkäse mit Schmiere gereift

##### 3.2.2. Schnittkäse nicht mit Schmiere gereift

##### 3.2.3. Schnittkäse in Folie gereift

##### 3.2.4. Grün- und Blauschimmelkäse

##### 3.2.5. Sonstige Schnittkäse

z.B.: Brühkäse nach italienischer Art, Brat- und Grillkäse

#### 3.3. Käsemischungen

z.B.: aus geriebenem, gestiftetem oder geraspeltem Käse

#### 3.4. Weichkäsesorten

##### 3.4.1. Weichkäse mit Weißschimmel

##### 3.4.2. Doppelschimmelkäse

##### 3.4.3. Weichkäse mit Rotkultur

##### 3.4.4. Sonstige Weichkäse

z.B.: Weißkäse nach Balkanart

#### 3.5. Sauermilchkäse und Molkeneiweißkäse

zB.: Graukäse, Ennstaler Steirerkäse, Vorarlberger Sauerkäse, Kochkäse, Ziger

### 4. Frischkäse und ungeriefte Käse aus Kuhmilch

#### 4.1. Frischkäse

zB.: Speisetopfen, Gervais, Cottage Cheese

#### 4.2. Frischkäsezubereitungen

z.B.: Cottage Cheese mit Schnittlauch, Frischkäse 45% F.i.T. mit Kräuter, Liptauer

#### 4.3. Sonstige Frischkäse und ungeriefte Käse

z.B.: Rahmschotten, Mozzarella

## 5. Schaf-, Ziegen-, Büffel- und Mischkäsesorten

### 5.1. Hartkäse mit Nicht-Kuhmilch

### 5.2. Schnittkäse mit Nicht-Kuhmilch

### 5.3. Weichkäse mit Nicht-Kuhmilch

### 5.4. Frischkäse und Frischkäsezubereitungen mit Nicht-Kuhmilch

## 6. Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen

z.B.: Räucherschmelzkäse, Fertigkäsefondue

## 7. Desserts auf Milchbasis

### 7.1. Topfencremen

### 7.2. Sonstige Desserts auf Milchbasis

z.B.: Pudding

### 7.3. Desserts mit Nicht-Kuhmilch

## 8. Milchlischerzeugnisse aus Milch oder Rahm

### 8.1. Milchlischerzeugnisse nicht fermentiert

z.B.: Kakaomilch, Schokolademilch, Kaffeemilch, Vanillemilch, Fruchtmilch

### 8.2. Milchlischerzeugnisse fermentiert

z.B.: Fruchtojogurt, Vanillejogurt, Crème fraîche mit Kräutern

### 8.3. Milchlischerzeugnisse mit nicht-fermentierter Nicht-Kuhmilch

### 8.4. Milchlischerzeugnisse mit fermentierter Nicht-Kuhmilch

## 9. Fermentierte Milcherzeugnisse

z.B.: Sauermilch, Buttermilch, Sauerrahm, Crème fraîche, Jogurt, Kefir

### 9.1. Fermentierte Milcherzeugnisse mit Nicht-Kuhmilch

## 10. Trinkmolke und Molkemischerzeugnisse

## 11. Speiseeis auf Basis von Milchprodukten

## 12. Eingedickte Milch

z.B.: Kondensmilch, Milchkonzentrat