

## Merkblatt zur Kennzeichnung und Kenntlichmachung von unverpacktem Käse und Erzeugnissen aus Käse

1. Nach der *Käseverordnung* muss bei Käse und Erzeugnissen aus Käse, die lose an den Verbraucher abgegeben werden, folgende **Kennzeichnung** deutlich sichtbar und gut lesbar in deutscher Sprache auf einem Schild bei der Ware angegeben sein:

- Bezeichnung:

Je nach Art des Käses bzw. Erzeugnisses aus Käse muss der Inverkehrbringer sich für eine der folgenden Verkehrsbezeichnungen entscheiden:

- a) Handelt es sich um eine Standardsorte (z.B. Gouda, Emmentaler usw.), so wird die Bezeichnung dieser Standardsorte angegeben (Anlage 1 Käseverordnung).
- b) Handelt es sich nicht um eine Standardsorte, so ist die Angabe der Käsegruppe (z.B. Schnittkäse) notwendig.
- c) Bei Erzeugnissen aus Käse, ist die jeweils zutreffende Bezeichnung "Schmelzkäse", "Käsezubereitung", "Schmelzkäsezubereitung" oder "Kochkäse" anzugeben.
- d) Bei Käsekompositionen neben einer gewählten Kurzbezeichnung ist die Angabe der verwendeten Käse und Erzeugnisse aus Käse zu nennen.
- e) Bei Käse und Erzeugnissen aus Käse, die in einer Umhüllung aus anderen Lebensmitteln in den Verkehr gebracht werden, ist die Bezeichnung nach Buchstabe a, c oder d in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung für das andere Lebensmittel zu nennen.
- f) Käse, der in oder aus einer Flüssigkeit in Verkehr gebracht wird, wird als "Käse" in Verbindung mit der jeweiligen Flüssigkeit bezeichnet; z.B. "Käse in Salzlake"
- g) Wird Käse in geriebenem Zustand in den Verkehr gebracht, so lautet die Bezeichnung "geriebener Käse hergestellt aus..." oder, wenn nur eine Käsesorte verwandt wird, die Bezeichnung der Käsesorte mit dem Zusatz "gerieben".

- Tierart:

Enthält Käse Milch anderer Tierarten als die von Kühen, so muss ein Hinweis auf die Tierart erfolgen.

- Angabe des Fettgehaltsstufe bzw. der Fettgehaltes in der Trockenmasse:  
Der Inverkehrbringer kann sich zwischen folgenden drei Möglichkeiten bei dieser Pflichtangabe entscheiden:

- a) Angabe der Fettgehaltsstufe nach § 5 Käseverordnung (z.B. Doppelrahmstufe)
- b) Angabe des Fettgehaltes in der Trockenmasse mit den Worten "xx % Fett in Trockenmasse" bzw. "xx % Fett i. Tr."
- c) Angabe des Fettgehaltes in der Trockenmasse bei im Fettgehalt nicht eingestellter Käsereimilch mit den Worten "mindestens xx % Fett in Trockenmasse" bzw. "mindestens xx % Fett i. Tr."

- Mindesthaltbarkeitsdatum:  
Bei Frischkäse und Frischkäsezubereitungen hat die Angabe eines Mindesthaltbarkeitsdatums unverschlüsselt nach Tag und Monat durch die Worte „gekühlt mindestens haltbar bis . . .“ zu erfolgen. Grundlage ist eine Aufbewahrungstemperatur von 10°C

## 2. Kenntlichmachung

- Farbstoffe:  
Die Verwendung von Farbstoffen wird in der VO (EG) Nr. 1333/2008 geregelt. Der Gehalt an Farbstoffen wie z.B.  $\beta$ -Carotin oder Annatto ist durch die Angabe „**mit Farbstoff**“ kenntlich zu machen (gemäß den nationalen Bestimmungen für unverpackte Lebensmittel in der Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung - LMZDV).
- Konservierungsstoffe:  
Die Verwendung von Konservierungsstoffen wird ebenfalls in der VO (EG) Nr. 1333/2008 geregelt.  
Der Gehalt an Konservierungsstoffen wie z.B. Natriumnitrat, Sorbinsäure, Lysozym, Nisin oder Natamycin (Oberflächenbehandlung) ist durch die Angabe „**mit Konservierungsstoff**“ oder „**konserviert**“ kenntlich zu machen (gemäß den nationalen Bestimmungen für unverpackte Lebensmittel in der LMZDV).
- Kunststoffüberzug:  
Hartkäse, Schnittkäse und halbfester Schnittkäse, der mit einem Kunststoffüberzug beschichtet worden ist, muss mit dem Hinweis „**Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet**“ versehen werden.
- Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können:
  - Angabe dieser Stoffe auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe, durch einen Aushang in der Verkaufsstätte oder durch sonstige

schriftliche oder vom Lebensmittelunternehmer bereitgestellte elektronische Unterrichtung, die für Endverbraucher . . . unmittelbar und leicht zugänglich ist

- Angabe nicht nötig, wenn sich Bezeichnung des Lebensmittels eindeutig auf betreffenden Stoff bezieht (z.B. Allgäuer Bergkäse)