



Kennzeichnung von Käse und Erzeugnissen aus Käse

Käse und Erzeugnisse aus Käse sind gemäß der Käseverordnung sowie der Lebensmittelinformationsverordnung VO (EU) Nr. 1169 / 2011 rechtskonform zu kennzeichnen.

Bei der Abgabe von unverpacktem Käse und Erzeugnissen aus Käse ist auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels in deutscher Sprache deutlich sichtbar und in leicht lesbarer Schrift folgendes anzugeben:

Bezeichnung:

- bei Käse der Standardsorte die Standardsorte (z. B. Emmentaler, Bergkäse, Gouda, Tilsiter, Brie)
- bei sonstigem Käse (wenn es sich nicht um eine Standardsorte handelt), die Käsegruppe (z. B. Hartkäse, Schnittkäse, Weichkäse, Frischkäse)

Käsegruppe	Standardsorte
Hartkäse	Emmentaler, Bergkäse, Chester
Schnittkäse	Gouda, Edamer, Tilsiter
halbfester Schnittkäse	Edelpilzkäse, Butterkäse
Sauermilchkäse	Harzer Käse, Handkäse, Korbkäse
Weichkäse	Camembert, Brie, Romadur, Limburger
Frischkäse	Speisequark, Schichtkäse, Doppel-, Rahmfrischkäse

- bei Standardsorten und bei geschützten geographischen Angaben sowie Ursprungsbezeichnungen die Bezeichnung (es genügt z. B. Grana Padano, Gorgonzola)
- bei Markenbezeichnungen zusätzlich die Käsegruppe (z. B. Landana, Maasdamer, Leerdamer)
- bei Molkenkäse bzw. Molkeneiweißkäse die Bezeichnung „Molkenkäse“ bzw. „Molkeneiweißkäse“
- bei Pasta filata Käse, der nicht unter der Bezeichnung einer Standardsorte in den Verkehr gebracht wird, die Bezeichnung „Pasta filata Käse“
- bei Erzeugnissen / Zubereitungen aus Käse die jeweils zutreffende Bezeichnung (z. B. Schmelzkäse, Käsezubereitung, Kochkäse)
- bei Käsekompositionen neben einer gewählten Kurzbezeichnung die Angabe der verwendeten Käse und Erzeugnisse aus Käse
- bei Käse und Erzeugnissen aus Käse, die in einer Umhüllung aus anderen Lebensmitteln in den Verkehr gebracht werden, die Bezeichnung i. V. m. der Bezeichnung für das andere Lebensmittel
- bei Käse, ausgenommen Mozzarella, der aus oder in einer Flüssigkeit in den Verkehr gebracht wird, die Bezeichnung „Käse“ i. V. m. der Angabe der Verkehrsbezeichnung der Flüssigkeit (z. B. Käse in Salzlake)

Tierartangabe:

- bei Verwendung von anderer Milch als Kuhmilch ist die jeweilige Tierart (z. B. Weichkäse aus Schafmilch) anzugeben

Hinweise:

- bei Käse und Erzeugnissen aus Käse, ausgenommen Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen einschließlich Kochkäse, ist der Hinweis "wärmebehandelt" in engem räumlichen Zusammenhang mit jeder Angabe der Bezeichnung anzugeben, sofern der Käse oder das Erzeugnis aus Käse oder der zur Herstellung dieses Erzeugnisses verwendete Käse einem Wärmebehandlungsverfahren nach Maßgabe des Anhangs III Abschnitt IX Kapitel II Teil II der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 unterzogen worden ist,
- im Falle von mit Rohmilch hergestellten Erzeugnissen, bei denen der Herstellungsprozess keinerlei Wärmebehandlung oder physikalische oder chemische Behandlung umfasst, muss der Hinweis „mit Rohmilch hergestellt“ angebracht werden
- Hartkäse, Schnittkäse und halbfester Schnittkäse, der mit Lebensmittelbedarfsgegenständen aus Kunststoff beschichtet worden ist, darf nur in den Verkehr gebracht werden, wenn er durch die Angabe "Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet" kenntlich gemacht ist.

Fettgehaltsstufe bzw. Fettgehalt in der Trockenmasse: anzugeben ist

- bei Käse die Angabe "...% Fett i.Tr." oder, wenn der Käse aus nicht im Fettgehalt eingestellter Käsereimilch hergestellt wird, die Angabe "mindestens ...% Fett i. Tr."

Fettgehaltsstufen

Doppelrahmstufe	(mindestens 60% Fett i. Tr. höchstens 85% .Fett i. Tr.)	Dreiviertelfettstufe	(mindestens 30% Fett i. Tr.)
Rahmstufe	(mindestens 50% Fett i. Tr.)	Halbfettstufe	(mindestens 20% Fett i. Tr.)
Vollfettstufe	(mindestens 45% Fett i. Tr.)	Viertelfettstufe	(mindestens 10% Fett i. Tr.)
Fettstufe	(mindestens 40% Fett i. Tr.)	Magerstufe	(weniger als 10% Fett i. Tr.)

- bei Erzeugnissen aus Käse die Bezeichnung der Fettgehaltsstufe oder stattdessen des Fettgehaltes in der Trockenmasse mit der Angabe "...% Fett i. Tr.",
- bei Käsekompositionen die Bezeichnung des Fettgehaltes in der Trockenmasse des Gesamterzeugnisses mit der Angabe "insgesamt ...% Fett i. Tr.",
- bei Käsezubereitungen aus Frischkäse (mit bis zu 30 % Obst oder Gemüse) ergänzt durch die Angabe „Fettgehalt im Milchanteil“

Zusatzstoffe:

- Zusatzstoffe müssen bei loser Abgabe von Käse und Erzeugnissen aus Käse auf einem Schild an der Ware mit Angabe des Klassennamens (z. B. „mit Konservierungsstoff“) kenntlich gemacht werden. Die Kenntlichmachung kann auch in einer für den Verbraucher zugänglichen Aufzeichnung erfolgen (Kladde oder Aushang), dann müssen alle Zusatzstoffe mit Klassennamen und Bezeichnung bzw. E-Nummer angegeben werden. Auf die Aufzeichnung muss an gut sichtbarer Stelle hingewiesen werden.

Allergene:

- Ist die Angabe eines Zutatenverzeichnis für das jeweilige Lebensmittel nicht vorgesehen, so muss vor der Nennung der Bezeichnung der Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, das Wort „**Enthält**“ aufgeführt werden.
- „Glutenhaltiges Getreide“ und „Schalenfrüchte“ sind „namentlich“ anzugeben, d. h. die jeweilige Getreidesorte (z. B. Weizen) und die Art der Schalenfrucht (z. B. Mandeln, Haselnüsse) sind zu benennen.
- Bei der Kenntlichmachung von Allergenen ist auch eine mündliche Auskunft des Personals als ausreichend anzusehen. Voraussetzung hierfür ist, dass eine schriftliche Information auf Nachfrage des Verbrauchers leicht zugänglich ist. Zudem muss an der Verkaufsstätte deutlich darauf hingewiesen werden, dass die Auskunft mündlich erfolgt und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage eingesehen werden kann.

Die Angabe der enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene kann in einem Aushang oder einer schriftlichen Aufzeichnung vorgenommen werden. Erfolgt die Kenntlichmachung der enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene nicht auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels, muss in der Einrichtung deutlich darauf hingewiesen werden, in welcher Form und an welcher Stelle die Kenntlichmachung zu finden ist.

Mindesthaltbarkeitsdatum:

- bei Frischkäse und Käsezubereitungen aus Frischkäse ist unverschlüsselt das Mindesthaltbarkeitsdatum nach Tag und Monat durch die Worte „gekühlt mindestens haltbar bis ...“, anzugeben, das Mindesthaltbarkeitsdatum ist hierfür auf der Grundlage einer angenommenen Lagerungstemperatur von + 10 °C zu berechnen

Bei vorverpacktem Käse und Erzeugnissen aus Käse, die in Selbstbedienung an den Verbraucher abgegeben werden, ist zusätzlich zu den o. g. Pflichtangaben noch Folgendes zu kennzeichnen:

Herstellerangaben:

- Name oder Firma und vollständige, postalisch erreichbare Anschrift des Lebensmittelunternehmers

Verzeichnis der Zutaten:

- mit dem Hinweis, dass es sich nur um weitere Zutaten handelt, sind alle zur Herstellung verwendeten Zutaten einschließlich verwendeter Zusatzstoffe mit dazugehörigem Klassennamen und gegebenenfalls enthaltene *Allergene* (mit deutlich hervorgehobener Schriftart) anzugeben,
- ausgenommen von der Pflicht zur Angabe sind die für die Herstellung des Käses oder Erzeugnisses aus Käse notwendigen Milchhaltsstoffe, Enzyme und Mikroorganismenkulturen und für die Herstellung von Käse notwendiges Speisesalz,
- bei Frischkäse und Erzeugnissen aus Käse ist auch Speisesalz anzugeben

Mindesthaltbarkeitsdatum:

- mit den vorgeschriebenen Wortlauten „mindestens haltbar bis ...“ (wenn der Tag genannt wird) oder „mindestens haltbar bis Ende ...“ (in anderen Fällen)

Lagerbedingungen:

- erfordern Lebensmittel besondere Aufbewahrungs- und / oder Verwendungsbedingungen, müssen diese angegeben werden

Nettogewicht bzw. Nettofüllmenge

Identitätskennzeichen (EG-Kennzeichen mit der Zulassungsnummer des Betriebes):

- muss bei allen zulassungsbedürftigen Milch verarbeitenden Betrieben auf der Verpackung von Milch und Erzeugnissen aus Milch angegeben werden

Loskennzeichnung:

- kann bei tagesgenauer Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums unterbleiben