



## **Merkblatt Kennzeichnung von Käse**

### **Bezeichnung des Lebensmittels** (auf vorverpackten Käse und bei loser Abgabe):

- Bezeichnung der Standardsorte, z. B. Emmentaler
- Wenn es sich nicht um eine Standardsorte handelt, Bezeichnung der Käsegruppe, z. B. Hartkäse, Weichkäse.
- Bei Zubereitungen aus Käse die Bezeichnung, z. B. Schmelzkäse, Frischkäse...
- Bei Käse, der aus oder in einer Flüssigkeit in den Verkehr gebracht wird, die Bezeichnung Käse in Verbindung mit der Angabe der Bezeichnung der Flüssigkeit z. B. „Käse in Salzlake“.

### **Tierartangabe** (auf vorverpackten Käse und bei loser Abgabe):

- Bei Verwendung von anderer Milch als Kuhmilch die Angabe der Tierart z. B. „Weichkäse aus Schafmilch“.

### **Herstelleranschrift** (entfällt bei loser Abgabe):

- Name und die Anschrift des Lebensmittelunternehmers (postalische Erreichbarkeit ist notwendig)

### **Identitätskennzeichen** (entfällt bei loser Abgabe):

- Muss bei allen zulassungspflichtigen Milch verarbeitenden Betrieben auf der Verpackung von Milch und Erzeugnissen aus Milch angegeben werden.

### **Mindesthaltbarkeitsdatum** (entfällt – **außer für Frischkäse und Zubereitungen daraus** – bei loser Abgabe):

- Muss mit dem vollständigen und genauen Wortlaut „mindestens haltbar bis: ...“ angegeben werden;
- bei kühlpflichtigen Lebensmitteln (z. B. Frischkäse) verbunden mit der Angabe der Kühltemperatur. Wird das Mindesthaltbarkeitsdatum mit dem Hinweis „gekühlt“ angegeben, so ist es auf eine Temperatur von + 10 °C zu beziehen.

### **Verzeichnis der Zutaten** (nur auf vorverpackten Käse):

1. Zutaten: Aufzählung sämtlicher Zutaten in absteigender Reihenfolge ihres
  - a. Gewichtsanteils zum Zeitpunkt ihrer Verwendung bei der Herstellung, d.h. auch Lab
  - b. und Kulturen, inkl. Zusatzstoffen
2. Ausnahme: Bei Käse, dem keine Zutat zugesetzt wurde außer für die Herstellung
  - a. notwendigen Milchhaltsstoffe Lebensmittelenzyme, und Mikroorganismen-Kulturen oder für die Herstellung notwendiges Salz, kann das Zutatenverzeichnis entfallen.
3. Bei Frischkäse und Erzeugnissen aus Käse muss Speisesalz im Zutatenverzeichnis aufgeführt werden (Zutaten: Frischkäse Speisesalz).



## Fettgehaltsangabe (auf vorverpackten Käse und bei loser Abgabe):

- Die Angabe der Fettgehaltsstufe, z. B. „Rahmstufe“ oder mit dem genauen Wortlaut: „... % Fett i. Tr.“
- Bei Käse, der aus nicht im Fettgehalt eingestellter Käsereimilch hergestellt wird, besteht die Möglichkeit dies mit anzugeben.
- oder bei Käsezubereitungen aus Frischkäse (Frischkäse mit bis zu 30 % Obst oder Gemüse) ergänzt durch die Angabe „... im Milchanteil“.

## Hinweis auf Kunststoffüberzug (auf Fertigpackung):

- Bei Hart-, Schnitt- und halbfestem Schnittkäse, der mit Kunststoff überzogen ist, der Hinweis „Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet“ anzugeben.

## Hinweis auf Rohmilch (auf vorverpackten Käse und bei loser Abgabe):

- Bei Käse aus nicht über 40°C erwärmter Milch hergestellt wurde, muss der Hinweis „mit Rohmilch hergestellt“ angegeben werden.

## Zusatzstoffkennzeichnung (bei loser Abgabe):

- Einige Zusatzstoffe müssen bei loser Abgabe auf einem Schild an der Ware mit der Angabe des Klassennamens, z. B. „mit Konservierungsstoff/en“, kenntlich gemacht werden.
- Alternativ kann die Kenntlichmachung auch in einer für den Verbraucher zugänglichen Aufzeichnung erfolgen, auf die an gut sichtbarer Stelle hingewiesen werden muss, allerdings müssen dann alle Zusatzstoffe mit Klassennamen und Verkehrsbezeichnung bzw. E-Nr. angegeben werden.
- Bei Käse häufig verwendete Zusatzstoffe sind u.a. Konservierungsstoffe:
  - Natamycin (zur Oberflächenbehandlung), Nitrate, Lysozym

## Käseimitate:

- Auf dem Markt gibt es mit Pflanzenfett hergestellte Käseimitate („Analogkäse“), die gelegentlich als preiswerte Alternative zu Käse vermarktet werden.
- Das ist zulässig, sofern diese Erzeugnisse nicht als „Käse“ verkauft werden und die Kennzeichnung sicherstellt, dass sie nicht mit „echtem“ Käse verwechselt werden können.
- Kennzeichnung in der Speisekarte am Beispiel einer Pizza:  
„Salami Pizza“ „mit Tomaten, Salami und einer Zubereitung aus Pflanzenfett und Molkeneiweiß“

## Geschützte Produktnamen (Lebensmittel mit geschützter Ursprungsbezeichnung):

Einige EU-Staaten haben bestimmte traditionell zubereitete Lebensmittel unter einen speziellen Schutz stellen lassen. So dürfen diese Produktbezeichnungen nur verwendet werden, wenn das Lebensmittel den Spezifikationen entspricht:



(<https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/>)

- Beispielsweise darf Käse nur als „Feta“ in den Verkehr gebracht werden, wenn es sich um in Salzlake gereiften weißen Käse aus Schaf- und/oder Ziegenmilch, der auf dem griechischen Festland und den Inseln der ehemaligen Präfektur Lesbos hergestellt worden ist, handelt.
- Auch „Parmesan“ darf nur so bezeichnet werden, wenn es sich um das originale Produkt „Parmigiano Reggiano“, aus Italien handelt.

Auf dem Etikett oder dem Schild an der Ware ist das entsprechende Unionssiegel anzugeben. Die Angabe g.g.A., g.U oder g.t.S. ist freiwillig.

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte unter der angegebenen Anschrift an Ihre Lebensmittelüberwachungsbehörde.