

Merkblatt Kennzeichnung von Käse bei vorverpackter und loser Abgabe

Verkehrsbezeichnung (auf Fertigpackung 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 in Verbindung mit der Angabe der Verkehrsbezeichnung der Flüssigkeit z. B. „Käse in Salzlake“.

Tierartangabe (auf Fertigpackung 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):

- Bestehend mindestens aus der Angabe des Namens und des Ortes, wenn der Betrieb ortsbekannt ist
- Die alleinige Angabe einer Internetadresse und/ oder einer Telefon-Nr. ist nicht ausreichend.

Identitätskennzeichen (entfällt bei loser Abgabe)

- Muss bei allen zulassungsbedürftigen 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.

Zutatenverzeichnis (nur auf Fertigpackungen)

- Angabe mit dem Wortlaut „**weitere Zutaten: ...**“, inklusive Zusatzstoffe
- Milchinhaltsstoffe (also auch die verwendete Milch), Enzyme, Mikroorganismenkulturen sowie Speisesalz müssen bei Käse nicht aufgeführt werden
- bei Frischkäse und Erzeugnissen aus Käse muss Speisesalz im Zutatenverzeichnis aufgeführt werden.

Fettgehaltsangabe (auf Fertigpackung und bei loser Abgabe):

- Durch Angabe der **Fettgehaltsstufe**, z. B. „Rahmstufe“ oder mit dem genauen Wortlaut „... **% Fett i. Tr.**“ bzw. „**mindestens ... % Fett i. Tr.**“
- oder bei Käsezubereitungen aus Frischkäse (Frischkäse mit bis zu 30 % Obst oder Gemüse) ergänzt durch die Angabe „... **im Milchanteil**“.

Hinweis auf Kunststoffüberzug (auf Fertigpackung und bei loser Abgabe):

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

Hinweis auf Rohmilch (auf Fertigpackung und bei loser Abgabe):

- Bei Käse der aus nicht pasteurisierter Milch hergestellt wurde ist der Hinweis „**mit Rohmilch hergestellt**“ angeben 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 auch mit dem entsprechenden Ausgangsprodukt zubereitet worden ist, bzw. es sich auch darum handelt.

- 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.

Hinweise:

Verstöße gegen die o.g. Vorschriften können je nach Fall den Tatbestand einer Ordnungswidrigkeit oder einer Straftat gemäß § 11 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch erfüllen, die mit Geldbußen bis zu mehreren Hunderttausend Euro oder mehrjährigen Haftstrafen geahndet werden können!

MFB-05-536-HM Vers. 1.0