



Merkblatt
Kennzeichnung von Käse
bei vorverpackter und loser Abgabe

LM-05-MBL-534-PM
Stand: 08.02.2021

Bei Käse und Erzeugnissen aus Käse, die unverpackt (lose Abgabe) oder vorverpackt (in der Verkaufsstätte zur alsbaldigen Abgabe an den Verbraucher hergestellt und dort, jedoch nicht zur Selbstbedienung, angeboten werden) abgegeben werden, hat die Kennzeichnung auf einem Schild bei der Ware in deutscher Sprache deutlich sichtbar und in leicht lesbarer Schrift zu erfolgen.

Bezeichnung (auf vorverpacktem Käse und bei loser Abgabe):

- Bezeichnung der Standardsorte lt. Anlage 1 Käseverordnung (z.B. Gouda, Harzer-Käse, Mozzarella, Brie);
- Bezeichnung der Käsegruppe, wenn es sich nicht um eine Standardsorte handelt (z.B. Hartkäse, Weichkäse, Schnittkäse);

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

- Geografische Herkunftsbezeichnung lt. Anlage 1b KäseVO, bzw. registrierte geschützte Ursprungsbezeichnung „g.U.“ (z.B. Allgäuer Emmentaler, Altenburger Ziegenkäse, Gorgonzola), geschützte geografische Angabe „g.g.A.“ (z.B. Danablu, Esrom), oder geschützte traditionelle Spezialität „g.t.S.“ (z.B. Mozzarella);
- bei Zubereitungen aus Käse die Bezeichnung, z.B. Schmelzkäse, Frischkäse;
Werden Frischkäse Lebensmittel wie Paprika und Karotten etc. beigegeben, so ist dieser z.B. als "Frischkäsezubereitung mit Paprika und Karotten" zu bezeichnen. Bei der Zugabe von Gewürzen und Kräutern zu Frischkäse ist die Bezeichnung "Frischkäse" weiterhin möglich;
- bei Käse, ausgenommen Mozzarella, der aus oder in einer Flüssigkeit in den Verkehr gebracht wird, die Bezeichnung "Käse" in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung der Flüssigkeit-, z.B. "Käse in Salzlake";
- bei Käsekompositionen neben der gewählten Kurzbezeichnung die Angabe der verwendeten Käse und Erzeugnisse aus Käse;
- bei Verwendung von anderer Milch als Kuhmilch die Angabe der Tierart-, z.B. "Weichkäse aus Schafmilch";
- bei Käse, der aus nicht über 40°C erwärmter Rohmilch hergestellt wurde, muss der Hinweis „mit Rohmilch hergestellt“ angegeben werden;



Fettgehaltsangabe (auf vorverpacktem Käse und bei loser Abgabe):

- die Angabe der Fettgehaltsstufe-, z.B. Doppelrahm-, Rahm-, Vollfett-, Fett-, Dreiviertel-fett-, Halbfett- bzw. Magerstufe oder den Fettgehalt in der Trockenmasse "...% Fett i.Tr.";
- bei Käse, der aus nicht im Fettgehalt eingestellter Käsereimilch hergestellt wird " mindestens...% Fett i.Tr.";
- bei Käsekompositionen die Bezeichnung des Fettgehaltes in der Trockenmasse des Gesamterzeugnisses mit der Angabe "insgesamt...% Fett i.Tr.";

Verzeichnis der Zutaten (nur auf vorverpacktem Käse):

- wenn der Käse nur aus Milchinhaltstoffen, Enzymen, Mikroorganismenkulturen oder für die Herstellung von Käsen notwendigem Salz hergestellt wird, kann auf das Zutatenverzeichnis verzichtet werden. Sind weitere Zutaten (wie z.B. Farbstoff Beta-Carotin) enthalten, ist ein vollständiges Zutatenverzeichnis erforderlich, das dann auch die Milchbestandteile aufführt;
- es beginnt mit dem Wort „Zutaten“, gefolgt von der Auflistung aller verwendeten Zutaten in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteiles bei der Herstellung;
- bei Frischkäse und Erzeugnisse aus Käse ist auch Speisesalz anzugeben;
- enthaltene Zusatzstoffe (z.B. Farbstoff Beta-Carotin) und Allergene (z.B. Senf) müssen auch bei loser Abgabe deklariert werden;

Mindesthaltbarkeitsdatum (entfällt - außer für Fischkäse und Zubereitungen daraus - bei loser Abgabe):

- muss mit dem vollständigen und genauen Wortlaut "mindestens haltbar bis:..." angegeben werden;
- 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 Lagertemperatur von +10°C zu berechnen;

Nettogewicht bzw. Nettofüllmenge (nur bei vorverpacktem Käse):

- nach Gewicht;
- Mindestschriftgröße abhängig von der Füllmenge: mindestens 3 mm bei 50-200 g Inhalt, im selben Sichtfeld wie die Bezeichnung;
- bei Käse in Salzlake ist auch das Abtropfgewicht anzugeben;

Loskennzeichnung (nur bei vorverpacktem Käse):

- kann bei tagesgenauer Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums entfallen;

Herstelleranschrift (entfällt bei loser Abgabe):

- Name und vollständige, postalisch erreichbare Anschrift des Lebensmittelunternehmers;

Identitätskennzeichen (entfällt bei loser Abgabe), sofern der Betrieb einer Zulassungspflicht nach VO (EG) 583/2004 unterliegt (Ausnahmen für kleine handwerkliche Betriebe, die ausschließlich lokal vermarkten):

- EG-Kennzeichen mit der Zulassungsnummer des Betriebes;



Hinweis auf Kunststoffüberzug (auf vorverpacktem Käse und bei loser Abgabe):

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

Nährwert-Deklaration (nur bei vorverpacktem Käse)

- kann entfallen, wenn die Produkte von kleinen handwerklichen Betrieben hergestellt und in kleinen Mengen im lokalen Umfeld vermarktet werden.

Käseähnliche Imitate:

Auf dem Markt gibt es mit Pflanzenfett hergestellte Erzeugnisse, die gelegentlich als preiswerte Alternative zu Käse vermarktet werden:

- dies ist zulässig, sofern diese Erzeugnisse nicht als "Käse" (auch nicht in Wortverbindungen) verkauft werden und die Kennzeichnung sicherstellt, dass sie nicht mit "echtem" Käse verwechselt werden können.

Die wichtigsten Rechtsgrundlagen:

- Käseverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 14. April 1986 (BGBl. I S. 412)
- Verordnung über Fertigpackungen und andere Verkaufseinheiten (Fertigpackungsverordnung – FPackV) vom 18. November 2020 (BGBl. I S. 2504)
- Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken - Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV) vom 29. Januar 1998 (BGBl. I S. 230)
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittelinformationsverordnung LMIV) (ABl. Nr. L 304 S. 18)

in jeweils gültiger Fassung

Hinweis: Dieses Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit und Rechtsverbindlichkeit. Es soll eine erste Informationsquelle für den Gewerbetreibenden darstellen. Es entbindet diesen nicht von der Verpflichtung, sich selbst über den aktuellen Stand gesetzlicher Kennzeichnungsvorschriften – ggf. unter Hinzuziehung eines Sachverständigen - zu informieren. Andere Rechtsbereiche werden nicht berührt.

Weitere Merkblätter sind verfügbar:

- Kennzeichnung von Fertigpackungen LM-05-MBL-509-PM
- Kennzeichnung von Zusatzstoffen LM-05-MBL-508-PM
- Kennzeichnung von Allergenen LM-05-MBL-533-PM

Rückfragen / Auskünfte erteilt:

Landkreis Potsdam-Mittelmark, Fachbereich 3,

Fachdienst Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung

Tel: 03381/533 271

lebensmittelueberwachung@potsdam-mittelmark.de