



Merkblatt

Behandlung und Kennzeichnung von unverpacktem Käse und Erzeugnissen aus Käse im Einzelhandel

Stand: Januar 2004

In dem reichhaltigen Käsesortiment im Lebensmitteleinzelhandel wird die Ware häufig unverpackt angeboten. Dieses Merkblatt soll Hinweise zum sachgemäßen Umgang und zur Kennzeichnung von unverpacktem Käse geben.

I. Aufbewahrung, Verpackung, Gerätschaften

1. Unverpackter Käse muss in einer Verkaufstheke angeboten werden, die den Zugriff des Kunden zu der Ware verhindert. Selbstbedienung ist nicht möglich.

Die Verkaufstheke soll gekühlt sein, befeuchtete Umluft vermindert das Austrocknen. Empfehlenswert sind Verkaufstheken wie sie in DIN 10 501 „Verkaufsmöbel“ beschrieben sind.

2. Die Schnittfläche von Käse soll mit einer Folie oder mit Papier (s.a.Ziff. 6) abgedeckt sein, um auch dadurch ein Austrocknen zu verhindern. Frischkäse ist seiner leichten Verderblichkeit wegen stets abzudecken.

3. Durch Fremdschimmel sichtbar kontaminierter Käse ist verdorben und darf nicht in den Verkehr gebracht werden.

4. Unverpackter Käse soll von anderen Lebensmitteln wie Wurst, Frischfleisch, Fisch, Obst, Back- und Konditoreiwaren getrennt gelagert werden, weil eine gegenseitige geruchliche und mikrobielle nachteilige Beeinflussung möglich ist. Dazu ist es zweckmäßig, nach Möglichkeit getrennte Verkaufsräume vorzusehen. Mindestens sind jedoch getrennte Verkaufsmöbel erforderlich.

5. Im Bereich des Käseverkaufes soll ein Handwaschbecken mit Einmalhandtuch und Seifenspender) und eine Spüle zum Reinigen der Gerätschaften installiert sein. Messer und Schneidemaschinen müssen täglich gereinigt werden.

6. Die Gerätschaften sollen nur für Käse verwendet werden. Da die verschiedenen Käsesorten sich gegenseitig nachteilig beeinflussen können, sollten für Edelschimmelkäse, Weichkäse und Hartkäse unterschiedliche Messer verwendet werden oder das Messer



nach Gebrauch jedes Mal gründlich gereinigt werden.

Verpackungsmaterialien müssen für den Kontakt mit Käse geeignet sein. Kunststoff-Folien aus Weich-PVC sind nicht geeignet, weil die Weichmacher auf Käse übergehen. Schneidebretter aus Holz sind unzweckmäßig, weil sie sich nach kurzer Verwendungszeit nicht mehr einwandfrei reinigen lassen.

II. Kennzeichnung

Bei Käse und Erzeugnissen aus Käse, die unverpackt abgegeben werden, sind auf einem Schild an der Ware in deutscher Sprache deutlich sichtbar und in leicht lesbarer Schrift anzugeben:

1. Verkehrsbezeichnung

Die Verkehrsbezeichnung ist:

a) die Bezeichnung der Standardsorte gemäß Anlage 1 Buchstabe A, B und C KäseVO. (z.B. Gouda, Harzer-Käse, Mozzarella; s.a. IV.) oder

b) die geographische Herkunftsbezeichnung gemäß Anlage 1b KäseVO (z.B. Allgäuer Emmentaler, Odenwälder Frühstückskäse; s.a. IV.) oder

c) die Käsegruppe (z.B. Hartkäse, Schnittkäse, Weichkäse, s.a.IV.), falls der Käse keiner Standardsorte und keiner geographischen Herkunftsbezeichnung zugehört,

d) bei Molkenkäse und Molkeneiweißkäse die Bezeichnung „Molkenkäse“ bzw. „Molkeneiweißkäse“,

e) bei Käse, ausgenommen Mozzarella, der in oder aus einer Flüssigkeit in den Verkehr gebracht wird: die Bezeichnung „Käse“ in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung der Flüssigkeit (z.B. „Käse in Salzlake“),

f) bei Käse, der in geriebenem Zustand angeboten wird: „Geriebener Käse hergestellt aus ..“(z. B. Emmentaler, Gouda) oder die Bezeichnung der Käsesorte mit dem Zusatz „gerieben“, wenn nur aus einer Käsesorte hergestellt,

g) bei Erzeugnissen aus Käse die Bezeichnung „Käse“- „Frischkäse“- „Speisequarkzubereitung“, „Schmelzkäse (zubereitung)“ bzw. „Kochkäse“,

h) bei Käsekompositionen neben der gewählten Kurzbezeichnung die Angabe der verwendeten Käse(erzeugnisse),

i) bei Pasta filata Käse, der nicht unter der Bezeichnung einer Standardsorte in den Verkehr gebracht wird, die Bezeichnung „Pasta filata Käse“ und

j) bei Käse und Erzeugnissen aus Käse, die in anderen Lebensmitteln eingehüllt sind, die Verkehrsbezeichnung des Käses oder Erzeugnisses aus Käse und die Bezeichnung des anderen Lebensmittels (z.B. „Käse in Blätterteig“).



2. **Fettgehalt** durch die Fettgehaltsstufe (Doppelrahm-, Rahm-, Vollfett-, Fett-, Dreiviertel-fett-, Halbfett- bzw. Magerstufe) oder den Fettgehalt in der Trockenmasse („...% Fett i.Tr.“). Bei Käse aus nicht im Fettgehalt ein-gestellter Käseireimilch „mind. ...% Fett i.Tr.“
3. **Mindesthaltbarkeitsdatum** (nur bei Frisch-käse und Käsezubereitungen aus Frischkäse) nach Tag und Monat: „gekühlt mindestens haltbar bis...“ (Tag, Monat). Es ist auf der Grundlage einer angenommenen Lagerungs-temperatur von 10°C zu berechnen. Achtung: Hier darf nicht die Datumsangabe vom Ori-ginalgebinde übernommen werden.
4. Hinweis „**aus Rohmilch**“, wenn der Käse aus nicht wärmebehandelter Milch hergestellt ist.
5. Hinweis auf die **Tierart** (z.B. „Schafskäse“ „... aus Ziegenmilch“), wenn der Käse nicht oder nicht ausschließlich aus Kuhmilch hergestellt ist.
6. Bei Frischkäse, der nicht unter der Bezeich-nung einer Standardsorte in den Verkehr ge-bracht wird und einen Gehalt von mehr als 82% Wasser aufweist, der Hinweis „Wasser-gehalt mehr als 82%“.
7. Bei Käse und Erzeugnissen aus Käse, die mit Hinweisen auf den ökologischen Landbau ge-kennzeichnet sind (z.B. „Bio-Käse“, „Öko-Käse“), ist der Name und/oder die Codenum-

mer der Kontrollstelle bzw.- behörde an-zugeben.

III. Kenntlichmachung (Zusatzstoffe, Herstel-lungsverfahren)

1. Bei Hartkäse, Schnittkäse und halbfestem Schnittkäse, deren Oberfläche mit einer Kunststoffdispersion beschichtet ist: „**Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet**“.
2. Bei Hartkäse, Schnittkäse und halbfestem Schnittkäse, der mit Konservierungsstoffen (z.B. Nitrat, Natamycin, Lysozym) behandelt worden ist: „**mit Konservierungsstoff**“ oder **konserviert**“ (nicht erforderlich, wenn nur die Oberfläche behandelt worden und diese Ober-fläche vollständig entfernt ist).
3. Bei der Käsesorte „Provolone“ mit einem Zusatz von Hexamethylentetramin (E 239): „**mit Konservierungsstoff**“ oder „**konser-viert**“.
4. Bei Frischkäse, Schmelzkäse oder Käse mit beigegebenen Lebensmitteln, der mit Sorbin-säure konserviert ist: „**mit Konservierungsstoff**“ oder „**konserviert**“.
5. Bei Käse mit einem Gehalt an Farbstoffen (z.B. E 160 Carotin, E 160 B Annato): „**mit Farbstoff**“



IV. Anlagen der KäseVO“

Anlage 1 Buchstabe A:

Käsegruppe	Standardsorten
Hartkäse	Emmentaler, Bergkäse, Chester (Cheddar)
Schnittkäse:	Gouda, Edamer, Tilsiter, Wilstermarschkäse
Halbfester Schnittkäse:	Steinbuscher Edelpilzkäse, Butterkäse, Weißlacke,
Weichkäse:	Camembert, Brie, Romadur, Limburger, Münsterkäse
Frischkäse:	Speisequark, Schichtkäse, Rahmfrischkäse, Doppelrahmfrischkäse

Anlage 1 Buchstabe B:

Sauermilchkäse:	Standardsorten
	Harzer- Käse, Mainzerkäse, Handkäse, Bauernhandkäse, Korbkäse, Stangenkäse, Spitzkäse, Olmützer, Quargel

Anlage 1 Buchstabe C:

Pasta filata Käse:	Standardsorten
	Provolone, Mozzarella, Schnittfester Mozzarella (Mozzarella schnittfest)

Anlage 1 b

Geographische Herkunftsbezeichnungen:

Allgäuer Emmentaler, Allgäuer Bergkäse, Altenburger Ziegenkäse, Odenwälder Frühstückskäse, Sonnenborner Weichkäse, Tiefländer, Tollenser



Kontakte:

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Stuttgart**, Schaflandstr. 3/2 + 3/3, 70736 Fellbach,
Tel.: 0711 / 957-1234, Fax: 0711 / 58 81 76;

eMail: poststelle@cvuas.bwl.de; Internet: <http://www.cvua-stuttgart.de>

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Karlsruhe**, Weißenburger Str. 3, 76187 Karlsruhe,
Tel.: 0721 / 926-3611, Fax: 0721 / 926-55 39;

eMail: poststelle@cvuaka.bwl.de; Internet: <http://www.cvua-karlsruhe.de>

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Freiburg**, Bissierstr. 5, 79114 Freiburg,
Tel.: 0761 / 88 55-0, Fax: 0761 / 88 55-100;

eMail: poststelle@cvuafr.bwl.de; Internet: <http://www.cvua-freiburg.de>

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Sigmaringen**, Hedinger Str. 2/1, 72488 Sigmaringen,
Tel.: 07571 / 732-0, Fax: 07571 / 732-605;

eMail: poststelle@cvuasig.bwl.de; Internet: <http://www.cvua-sigmaringen.de>