

# **Bekanntmachung der Neufassung der Käseverordnung**

**Vom 14. April 1986**

Auf Grund des Artikels 2 der Fünften Verordnung zur Änderung der Käseverordnung vom 14. November 1985 (BGBl. I S. 2103; 1986 I S. 371) wird nachstehend der Wortlaut der Käseverordnung in der seit 23. November 1985 geltenden Fassung bekanntgemacht. Die Neufassung berücksichtigt:

1. die Fassung der Bekanntmachung vom 19. Februar 1976 (BGBl. I S. 321),
2. den mit seinen Nummern 1, 2 und 6 am 19. Mai 1976 und mit seinen Nummern 3, 4 und 5 am 1. August 1976 in Kraft getretenen Artikel 4 der Verordnung vom 10. Mai 1976 (BGBl. I S. 1200),
3. den am 1. Januar 1978 in Kraft getretenen Artikel 1 der Verordnung vom 20. Dezember 1977 (BGBl. I S. 2738),
4. den am 26. August 1979 in Kraft getretenen Artikel 2 der Verordnung vom 13. August 1979 (BGBl. I S. 1455),
5. den am 31. Dezember 1981 in Kraft getretenen Artikel 9 der Verordnung vom 22. Dezember 1981 (BGBl. I S. 1625),
6. den am 1. März 1982 in Kraft getretenen Artikel 1 der Verordnung vom 24. Februar 1982 (BGBl. I S. 220),
7. die am 23. November 1985 in Kraft getretene eingangs genannte Verordnung.

Die Rechtsvorschriften wurden erlassen auf Grund

- zu 2. des § 9 Abs. 1 Nr. 4 Buchstabe b und des § 19 Nr. 1 und 2 Buchstabe a des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes vom 15. August 1974 (BGBl. I S. 1945, 1946),
- zu 3. der §§ 37, 40 Abs. 1 und des § 52 Abs. 1 Satz 1 des Milchgesetzes in der im Bundesgesetzblatt Teil III, Gliederungsnummer 7842-2, veröffentlichten bereinigten Fassung in Verbindung mit Artikel 129 Abs. 1 des Grundgesetzes  
sowie außerdem
- zu 3. des § 12 Abs. 1 Nr. 1 und Abs. 2 Nr. 1, des § 16 Abs. 1 Satz 2 und des § 19 Nr. 1 und 2 Buchstabe a des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes,
- zu 4. des § 9 Abs. 1 Nr. 3, des § 12 Abs. 1 Nr. 1 und des § 17 Abs. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes,
- zu 5. des § 19 Nr. 1 und 2 Buchstabe b und d und Nr. 4 Buchstabe a des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes,
- zu 6. des § 12 Abs. 1 Nr. 1 und Abs. 2 Nr. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes,
- zu 7. des § 9 Abs. 1 Nr. 3 und 4 Buchstabe b, des § 12 Abs. 1 Nr. 1, Abs. 2 Nr. 1 und Abs. 3, des § 19 Nr. 1 und 2 Buchstabe b und des § 49 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes.

Bonn, den 14. April 1986

Der Bundesminister  
für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten  
In Vertretung  
Dr. Florian

## Käseverordnung

### Erster Abschnitt Allgemeine Bestimmungen

#### § 1

##### Begriffsbestimmungen

(1) Käse sind frische oder in verschiedenen Graden der Reife befindliche Erzeugnisse, die aus dickgelegter Käsereimilch hergestellt sind.

(2) Käsereimilch ist die zur Herstellung von Käse bestimmte Milch, auch unter Mitverwendung von Buttermilcherzeugnissen, Sahneerzeugnissen, Süßmolke, Sauermolke und Molkensahne (Molkenrahm). Als Käsereimilch gelten auch

1. Buttermilcherzeugnisse,
2. Sahneerzeugnisse zur Herstellung von Frischkäse,
3. Süßmolke, Sauermolke und Molkensahne (Molkenrahm), auch unter Zusatz von Milch und Sahneerzeugnissen, zur Herstellung von Molkeneiweißkäse.

Buttermilcherzeugnissen dürfen keine Bindemittel zugesetzt sein. Die Milch kann ganz oder teilweise durch Schaf-, Ziegen- oder Büffelmilch ersetzt sein. Die in den Sätzen 1 und 2 genannten Milcherzeugnisse können ganz oder teilweise durch entsprechende Erzeugnisse aus Schaf-, Ziegen- oder Büffelmilch ersetzt sein. Die in den Sätzen 1 bis 5 genannten Erzeugnisse dürfen miteinander vermischt und durch Entzug von Wasser oder unter Anwendung von Verfahren zur Konzentration des Milcheiweißes durch Entzug anderer Milchinhaltsstoffe eingedickt sein, wobei der Anteil des Molkeneiweißes am Gesamteiweiß nicht größer sein darf als in der Käsereimilch.

(3) Als Käse gelten auch Erzeugnisse, die aus Süßmolke oder Sauermolke durch Entzug von Wasser, auch unter Zusatz von Milch, Sahne (Rahm), Molkensahne (Molkenrahm), Butter, Butterschmalz, Schaf-, Ziegen- oder Büffelmilch, hergestellt sind (Molkenkäse).

(3a) Käse sind auch Erzeugnisse, die aus Sauermilchquark hergestellt sind (Sauermilchkäse).

(4) Erzeugnisse aus Käse sind

1. Erzeugnisse, die aus Käse durch Schmelzen unter Anwendung von Wärme, auch unter Verwendung von Schmelzsalzen, hergestellt sind (Schmelzkäse);
2. Erzeugnisse, die aus Käse unter Zusatz anderer Milcherzeugnisse, ausgenommen Schmelzkäse, Schmelzkäsezubereitungen, Kasein und Kaseinat, oder beigegebener Lebensmittel ohne Schmelzen hergestellt sind (Käsezubereitungen);

3. Erzeugnisse, die aus Käse, aus Schmelzkäse oder aus Käse und Schmelzkäse unter Zusatz anderer Milcherzeugnisse oder beigegebener Lebensmittel durch Schmelzen unter Anwendung von Wärme, auch unter Verwendung von Schmelzsalzen, hergestellt sind (Schmelzkäsezubereitungen);

4. Erzeugnisse, die aus zwei oder mehr Sorten von Käse, Schmelzkäse, Käsezubereitungen oder Schmelzkäsezubereitungen zusammengesetzt sind (Käsekompositionen).

(5) Beigegebene Lebensmittel im Sinne dieser Verordnung sind Lebensmittel, die bei der Herstellung von Käsezubereitungen und Schmelzkäsezubereitungen zur Erzielung einer besonderen Geschmacksrichtung zugesetzt werden, ausgenommen die in § 3 Abs. 1 oder in § 4 Abs. 1 genannten Stoffe sowie Milch und Milcherzeugnisse.

#### § 2

##### Sachlicher Geltungsbereich

(1) Die Vorschriften dieser Verordnung gelten nur für das gewerbsmäßige Herstellen und Inverkehrbringen.

(2) Inverkehrbringen im Sinne dieser Verordnung ist das Anbieten, zum Verkauf Vorrätighalten, Feilhalten, Verkaufen und jedes sonstige Überlassen an andere.

(3) Dem gewerbsmäßigen Herstellen oder Inverkehrbringen im Sinne dieser Verordnung steht es gleich, wenn Käse oder Erzeugnisse aus Käse für Mitglieder von Genossenschaften oder ähnlichen Einrichtungen oder in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung hergestellt oder abgegeben werden.

#### § 3

##### Anforderungen an die Herstellung von Käse

(1) Bei der Herstellung von Käse, ausgenommen Molkenkäse, dürfen außer Käsereimilch (§ 1 Abs. 2) und vorbehaltlich des § 23 nur verwendet werden

1. a) Wiederkäuermagenlab oder Zubereitungen aus Wiederkäuermagenlab, Wiederkäuermagenpepsin und Schweinemagenpepsin (Lab-Pepsin-Zubereitungen), wobei der Anteil Chymosin mindestens 25 v. H. betragen muß,
- b) Labaustauschstoffe (§ 20 Abs. 1 Satz 2),
- c) Bakterien-, Hefe- und Pilzkulturen; bei Frischkäse dürfen Hefe- und Pilzkulturen nicht und Bakterienkulturen nur verwendet werden, soweit sie nicht zu einer Oberflächenreifung führen,
- d) E 270 Milchsäure,

- e) Trockenmilcherzeugnisse, Milcheiweißerzeugnisse, ausgenommen Kasein und Kaseinat, und eiweißangereichertes Molkenpulver zur Eiweißstandardisierung in technologisch notwendigem Umfang, höchstens jedoch in einer Gesamtmenge, durch die der Eiweißgehalt in einem Kilogramm Käsereimilch bis zu 3 Gramm erhöht wird;
2. a) Speisesalz,
  - b) Gewürze und Gewürzzubereitungen sowie die ihnen entsprechenden Aromen mit natürlichen Aromastoffen,
  - c) Trinkwasser und Wasserdampf aus Trinkwasser,
  - d) Lactoflavin sowie
  - e) E 160 a Beta-Carotin, auch mit der zu seiner Lösung oder Emulgierung erforderlichen Menge Speiseöl unter Mitverwendung von Speisegelatine, Stärke und Ascorbinsäureester (Anlage 3 Nr. 2 Buchstabe d);
3. bei Hartkäse, Schnittkäse und halbfestem Schnittkäse mit geschlossener Rinde oder Haut außerdem Speiseöl zum Behandeln der Oberfläche;
  4. bei Frischkäse außerdem Sahnerzeugnisse zum Einstellen des Fettgehaltes;
  5. bei Frischkäsespezialitäten, ausgenommen Standardsorten, E 330 Citronensäure und E 334 Weinsäure.

(2) Bei der Herstellung von Molkenkäse dürfen außer den in § 1 Abs. 3 genannten Erzeugnissen und vorbehaltlich des § 23 nur die in Absatz 1 Nr. 2 genannten Stoffe verwendet werden.

(2a) Bei der Herstellung von Sauermilchkäse dürfen außer den in § 1 Abs. 4 genannten Erzeugnissen und vorbehaltlich des § 23 nur die in Absatz 1 Nr. 2 genannten Stoffe verwendet werden. Dem Sauermilchquark dürfen Frischkäse und bis zu 9 % seines Gewichtes Milcheiweißerzeugnisse zugesetzt sein.

(2b) Der Sauermilchquark muß aus entrahmter Milch unter Verwendung von Milchsäurebakterien, auch unter Mitverwendung von Lab oder Labaustauschstoffen und unter Wärmeeinwirkung, hergestellt sein; er muß eine fettfreie Milchtrockenmasse von mindestens 32% aufweisen.

(3) Zur Herstellung von Weichkäse, Frischkäse und Sauermilchquark darf nur Käsereimilch verwendet werden, die einem Pasteurisierungsverfahren nach § 1 Abs. 3 Nr. 2 Buchstabe b der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes oder einer Wärmebehandlung unterworfen worden ist, die hinsichtlich der erreichten Temperatur oder Einwirkungszeit über denen der Pasteurisierungsverfahren liegt und in der Wirkung diesen entspricht; dies gilt nicht, sofern die Käsereimilch ausschließlich aus Erzeugnissen zusammengesetzt ist, die in dieser Weise wärmebehandelt worden sind. Weichkäse darf aus Käsereimilch hergestellt werden, die nicht den Anforderungen nach Satz 1 genügt, wenn der Gesundheitsschutz durch andere Maßnah-

men (Auswahl der Milcherzeugerbetriebe, besondere Untersuchung der Milch und des Weichkäses) sichergestellt ist, die von der zuständigen obersten Landesbehörde im Benehmen mit dem Bundesminister für Jugend, Familie und Gesundheit als gleichwertig anerkannt sind.

(4) Bei der Anwendung von Verfahren zur Konzentration des Milcheiweißes sind die Anforderungen nach Anlage 1 a zu beachten.

#### § 4

##### Anforderungen an die Herstellung von Erzeugnissen aus Käse

(1) Bei der Herstellung von Erzeugnissen aus Käse dürfen außer den in den Begriffsbestimmungen für diese Erzeugnisse in § 1 Abs. 4 jeweils genannten Erzeugnissen und vorbehaltlich des § 23 nur verwendet werden

1. die in § 3 Abs. 1 Nr. 2 genannten Stoffe;
2. Luft, Stickstoff und Kohlendioxid zum Aufschäumen;
3. bei Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen auch E 270 Milchsäure, E 330 Citronensäure, E 300 L-Ascorbinsäure und E 334 Weinsäure;
4. bei Käsezubereitungen mit einem Trockenmassegehalt von mindestens 35 vom Hundert auch Kaseinat bis zu 5 vom Hundert des Gesamtgewichts des Fertigerzeugnisses;
5. bei Käsezubereitungen und Schmelzkäsezubereitungen auch Stärke und Speisegelatine.

(2) Bei der Herstellung von Käsezubereitungen muß der Gewichtsanteil des Käses an den insgesamt zur Herstellung verwendeten Stoffen mindestens 50 v. H. betragen. Bei der Herstellung von Schmelzkäsezubereitungen muß der Gewichtsanteil des Käses, des Schmelzkäses oder des Käses und Schmelzkäses an den insgesamt zur Herstellung verwendeten Stoffen mindestens 50 v. H. betragen; bei Schmelzkäsezubereitungen der Rahmstufe und Doppelrahmstufe wird das zugesetzte MilCHFett auf den Mindestgewichtsanteil angerechnet.

(3) Käsezubereitungen und Schmelzkäsezubereitungen dürfen an beigegebenen Lebensmitteln nicht mehr als 15 v. H. des Gesamtgewichts des Fertigerzeugnisses enthalten. Als beigegebene Lebensmittel dürfen nicht zugesetzt werden

1. Öl, Fett und Eiweiß, die nicht der Milch entstammen,
2. Erzeugnisse, denen Öl, Fett oder Eiweiß zugesetzt ist, das nicht der Milch entstammt.

(4) Käsezubereitungen aus Frischkäse, die unter Verwendung von Früchten, Fruchterzeugnissen, Gemüse oder Gemüseerzeugnissen hergestellt werden, dürfen abweichend von Absatz 3 Satz 1 bis zu 30 v. H. des Gesamtgewichts des Fertigerzeugnisses an diesen Lebensmitteln enthalten.

## § 5

**Fettgehaltsstufen**

Käse und Erzeugnisse aus Käse dürfen nach ihrem Fettgehalt in der Trockenmasse nur in den folgenden Fettgehaltsstufen in den Verkehr gebracht werden:

Fettgehaltsstufe	Fettgehalt in der Trockenmasse	
Doppelrahmstufe	höchstens	85 %
	mindestens	60 %
Rahmstufe	mindestens	50 %
Vollfettstufe	mindestens	45 %
Fettstufe	mindestens	40 %
Dreiviertelfettstufe	mindestens	30 %
Halbfettstufe	mindestens	20 %
Viertelfettstufe	mindestens	10 %
Magerstufe	weniger als	10 %.

**Zweiter Abschnitt****Käse**

## § 6

**Käsegruppen**

(1) Käse wird nach dem Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse in folgende Käsegruppen eingeteilt:

Käsegruppe	Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse
Hartkäse	56 % oder weniger
Schnittkäse	mehr als 54 % bis 63 %
Halbfester Schnittkäse	mehr als 61 % bis 69 %
Sauermilchkäse	mehr als 60 % bis 73 %
Weichkäse	mehr als 67 %
Friskäse	mehr als 73 %.

(1a) Absatz 1 gilt nicht für Molkenkäse und Molkeneiweißkäse sowie für Käse, der aus oder in einer Flüssigkeit, wie Salzlake, Molke oder Speiseöl, in den Verkehr gebracht wird.

(2) Standardsorten mit Ausnahme von Schichtkäse und der Standardsorten bei Sauermilchkäse werden abweichend von Absatz 1 nach dem Mindestgehalt an Trockenmasse in Käsegruppen nach Anlage 1 eingeteilt.

## § 7

**Standardsorten**

(1) Käse darf unter der Bezeichnung einer Standardsorte der Anlage 1 nur in den Verkehr gebracht werden, wenn er den Vorschriften der Anlage 1 über die Herstellung und Beschaffenheit der Standardsorte und in seinen sonstigen Eigenschaften dem Sortentyp der Standardsorte entspricht.

(2) Anstelle der Bezeichnung nach Anlage 1 dürfen verwendet werden

1. für die Standardsorten der Fettgehaltsstufen Rahmstufe und Doppelrahmstufe, ausgenommen die Standardsorte „Butterkäse“ und die Standardsorten der

Gruppe Friskäse, die Bezeichnung „Rahm“ oder „Sahne“ in einer Wortverbindung mit der Standardsorte;

2. für Schichtkäse die Bezeichnung „Sahneschichtkäse“ und für Speisequark die Bezeichnung „Speisequark mit Sahne“ oder „Speisequark mit Rahm“, wenn diese Standardsorten mindestens 40 % Fett in der Trockenmasse enthalten.

(3) Andere Käse als Standardsorten dürfen nicht mit einer Angabe in den Verkehr gebracht werden, die auf eine Standardsorte hinweist. Friskäse mit weniger als 40 % Fett in der Trockenmasse darf nicht mit einem Hinweis auf Sahne oder Rahm in den Verkehr gebracht werden.

## §§ 8 bis 10

(weggefallen)

## § 11

**Güteklasse, Markenkäse,  
Güteprüfungen für inländischen Markenkäse**

(1) Inländischer Käse kann unter der Gütebezeichnung „Markenkäse“ in den Verkehr gebracht werden.

(2) Die Bezeichnung „Markenkäse“ darf nur auf Grund einer Genehmigung verwendet werden. Die Genehmigung wird für Betriebe, die Käse herstellen oder fertiglageren, auf Antrag von der nach Landesrecht zuständigen Behörde (Überwachungsstelle) erteilt, wenn der verantwortliche technische Leiter sowie die bauliche und technische Einrichtung des Betriebes die Gewähr dafür bieten, daß der hergestellte oder fertiggelagerte Käse der Güteklasse Markenkäse entsprechen wird. Bei Betrieben, die Käse herstellen oder fertiglageren, muß ferner Käse der Sorte, für die die Genehmigung beantragt ist, in mindestens zwei aufeinanderfolgenden Prüfungen den Anforderungen an Markenkäse entsprochen haben.

(3) Fertiglagerer dürfen Käse unter der Bezeichnung „Markenkäse“ nur in den Verkehr bringen, wenn er in einem Betrieb hergestellt ist, für den die Genehmigung zur Verwendung der Bezeichnung „Markenkäse“ erteilt ist.

(4) Die Genehmigung ist zurückzunehmen, wenn nachträglich bekannt wird, daß eine der Voraussetzungen des Absatzes 2 Satz 2 nicht vorgelegen hat. Sie ist zu widerrufen, wenn

1. Tatsachen die Annahme rechtfertigen, daß eine der Voraussetzungen des Absatzes 2 Satz 2 nicht mehr vorliegt,
2. die Proben – ausgenommen bei Betrieben, die Emmentaler herstellen oder fertiglageren –
  - a) bei drei aufeinanderfolgenden Prüfungen den Anforderungen für Markenkäse nicht entsprochen haben oder
  - b) trotz Herstellung des Käses zu zwei aufeinanderfolgenden Prüfungen nicht eingesandt, abgegeben oder bereitgestellt worden sind,
3. ein Betrieb, der Emmentaler herstellt oder fertiglager, wiederholt Käse unter der Bezeichnung „Markenkäse“ oder unter Verwendung des Gütezeichens

nach Absatz 11 in den Verkehr bringt, obwohl der Käse nicht der Güteklasse Markenkäse entspricht, oder

4. der Käse, für den die Genehmigung erteilt worden ist, länger als ein Jahr nicht hergestellt worden ist.

(5) Bei Betrieben – ausgenommen Betriebe, die Emmentaler herstellen oder fertiglagnern –, die Käse unter der Bezeichnung „Markenkäse“ herstellen oder fertiglagnern, sind Proben der Käsesorten abzurufen oder zu entnehmen und auf ihre Güte zu prüfen.

(6) Betriebe, die Emmentaler unter der Bezeichnung „Markenkäse“ herstellen oder fertiglagnern, haben jeden Käse laib auf seine Güte zu prüfen oder unter ihrer Verantwortung sachkundig prüfen zu lassen. Über die Güteprüfungen sind Aufzeichnungen zu führen und mindestens zwei Jahre aufzubewahren. Die Überwachungsstelle oder die von ihr Beauftragten kontrollieren monatlich in der Regel zweimal die Güteprüfung und Kennzeichnung der Käse laibe in den Betrieben; sie können bei der Güteprüfung mitwirken.

(7) Die Betriebe haben zu den Prüfungen auf Anforderung und nach näherer Bestimmung der Überwachungsstelle Proben der Käsesorten, für die die Bezeichnung „Markenkäse“ geführt werden soll, auf ihre Kosten einzusenden, abzugeben oder bereitzustellen. Sie haben ferner die Entnahme von Proben zu dulden.

(8) Die Überwachungsstelle oder die von ihr Beauftragten haben in Betrieben, die Markenkäse herstellen oder fertiglagnern, jährlich in der Regel zwei Betriebskontrollen durchzuführen.

(9) Für die Durchführung der Güteprüfungen gelten die Bestimmungen der Anlage 4.

(10) Käse darf unter der Bezeichnung „Markenkäse“ nur in den Verkehr gebracht werden, wenn er

1. mindestens 40 % Fett in der Trockenmasse aufweist;
2. der angegebenen Fettgehaltsstufe entspricht oder mindestens den angegebenen Fettgehalt in der Trockenmasse aufweist und
3. bei der Beurteilung nach Anlage 4 mindestens 4 Punkte in jeder Eigenschaft erreicht.

(11) Für Markenkäse wird das nebenstehend abgebildete Gütezeichen eingeführt. Das Gütezeichen besteht aus einem stilisierten Adler mit ovaler Umrandung. Die Umrandung enthält die Inschrift „Deutsche Landwirtschaftliche Markenware“. Darunter oder daneben stehen die Worte „Amtliche Kontrolle des Landes . . . . . Überwachungsstellen . . . . .“.



(12) Käse, der unter der Bezeichnung „Markenkäse“ in den Verkehr gebracht wird, muß mit dem Gütezeichen gekennzeichnet sein.

## Dritter Abschnitt Erzeugnisse aus Käse

### § 12

#### Trockenmasse

Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen dürfen unbeschadet der sonstigen Anforderungen nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie den in Anlage 2 für die einzelnen Fettgehaltsstufen festgelegten Gehalt an Trockenmasse aufweisen.

### § 13

#### Kochkäse

Anstelle der Bezeichnung „Schmelzkäsezubereitung“ darf die Bezeichnung „Kochkäse“ verwandt werden, wenn zur Herstellung nur Sauermilchquark oder Labquark, an anderen Milcherzeugnissen nur Sahne (Rahm), Butter oder Butterschmalz und kein Schmelzkäse verwendet worden sind.

## Vierter Abschnitt Kennzeichnung

### § 14

#### Allgemeine Vorschriften

(1) Käse und Erzeugnisse aus Käse dürfen nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie nach den Vorschriften dieser Verordnung gekennzeichnet sind.

(2) Bei Käse und Erzeugnissen aus Käse in Fertigpackungen im Sinne des § 14 Abs. 1 des Eichgesetzes, die zur Abgabe an den Verbraucher bestimmt sind, muß die Kennzeichnung enthalten

#### 1. als Verkehrsbezeichnung

- a) bei Käse der Standardsorten die Bezeichnung nach Anlage 1 oder nach § 7 Abs. 2, bei Molkenkäse die Bezeichnung „Molkenkäse“, bei Molken-eiweißkäse die Bezeichnung „Molkeneiweißkäse“, bei sonstigem Käse die Käsegruppe (§ 6),
- b) bei Erzeugnissen aus Käse im Sinne von § 1 Abs. 4 Nr. 1 bis 3 die jeweils zutreffende Bezeichnung „Schmelzkäse“, „Käsezubereitung“ oder „Schmelzkäsezubereitung“ oder im Falle des § 13 die Bezeichnung „Kochkäse“,
- c) bei Käsekompositionen neben einer gewählten Kurzbezeichnung die Angabe der verwendeten Käse und Erzeugnisse aus Käse,
- d) bei Käse und Erzeugnissen aus Käse, die in einer Umhüllung aus anderen Lebensmitteln in den Verkehr gebracht werden, die Bezeichnung nach Buchstabe a, b oder c in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung für das andere Lebensmittel nach § 4 Satz 1 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung,
- e) bei Käse, der aus oder in einer Flüssigkeit in den Verkehr gebracht wird, die Bezeichnung „Käse“ in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung für die Flüssigkeit nach § 4 Satz 1 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung,

2. den Namen oder die Firma und die Anschrift des Herstellers, des Verpackers oder eines in der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft niedergelassenen Verkäufers,
3. das Verzeichnis der Zutaten, ausgenommen die für die Herstellung des Käses oder Erzeugnisses aus Käse notwendigen Milchinhaltsstoffe, Enzyme und Mikroorganismenkulturen und für die Herstellung von Käse notwendiges Speisesalz, nach Maßgabe der §§ 5 und 6 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung mit einem Hinweis, daß es sich nur um weitere Zutaten handelt; bei Frischkäse und Erzeugnissen aus Käse ist auch Speisesalz anzugeben,
4. bei Käse und Käsezubereitungen, deren Weiterreife beendet worden ist, sowie bei Frischkäse, Frischkäsezubereitungen, Schmelzkäse, Schmelzkäsezubereitungen und Käsekompositionen das Mindesthaltbarkeitsdatum nach Maßgabe des § 7 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung; wird das Mindesthaltbarkeitsdatum mit dem Hinweis „gekühlt“ angegeben, ist es auf der Grundlage einer angenommenen Lagerungstemperatur von 10 °C zu berechnen,
5. das Herstellungsland; bei inländischem Käse oder bei inländischen Erzeugnissen aus Käse kann statt dessen das engere Erzeugungsgebiet angegeben werden,
6. bei Käse und Käsezubereitungen den Hinweis „nach der Herstellung wärmebehandelt“ in engem räumlichem Zusammenhang mit jeder Angabe der Verkehrsbezeichnung, sofern der Käse oder die Käsezubereitung nach der Herstellung wärmebehandelt worden ist,
7. bei Verwendung von Milch anderer Tiere einen Hinweis auf die Tierart,
8. zusätzlich
  - a) bei Käse die Angaben nach § 15,
  - b) bei Erzeugnissen aus Käse die Angaben nach § 16.

(3) Bei Fertigpackungen, deren größte Einzelfläche

1. weniger als 10 cm<sup>2</sup> beträgt,
2. weniger als 35 cm<sup>2</sup> beträgt und die dazu bestimmt sind, als Portionspackungen im Rahmen einer Mahlzeit in Gaststätten oder Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung zum unmittelbaren Verzehr an Ort und Stelle abgegeben zu werden,

können die Angaben nach Absatz 2 Nr. 2 und 3 entfallen.

(4) Für die Art und Weise der Kennzeichnung nach Absatz 2 gilt § 3 Abs. 3 und 4 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung entsprechend.

(5) Die Absätze 2 bis 4 gelten nicht für Käse und Erzeugnisse aus Käse in Fertigpackungen, die in der Verkaufsstätte zur alsbaldigen Abgabe an den Verbraucher hergestellt und dort, jedoch nicht zur Selbstbedienung, abgegeben werden.

(6) Bei Käse und Erzeugnissen aus Käse, die unverpackt oder in Fertigpackungen im Sinne des Absatzes 5

an den Verbraucher abgegeben werden, sind auf einem Schild bei der Ware in deutscher Sprache deutlich sichtbar und in leicht lesbarer Schrift anzugeben

#### 1. bei Käse

- a) die Angabe nach Absatz 2 Nr. 1 Buchstabe a,
- b) die Angabe nach § 15 Abs. 1 Nr. 1 oder Abs. 2 Satz 2,
- c) bei Frischkäse ferner unverschlüsselt das Herstellungsdatum nach Tag und Monat durch die Worte „hergestellt am ...“,

#### 2. bei Erzeugnissen aus Käse

- a) die Bezeichnung „Schmelzkäse“, „Käsezubereitung“, „Schmelzkäsezubereitung“ oder im Falle des § 13 die Bezeichnung „Kochkäse“,
- b) die Angabe nach § 16 Abs. 1 Nr. 1,
- c) bei Käsezubereitungen aus Frischkäse ferner das Herstellungsdatum nach Nummer 1 Buchstabe c.

Dies gilt nicht für Käse und Erzeugnisse aus Käse, die unverpackt zum unmittelbaren Verzehr an Ort und Stelle abgegeben werden.

### § 15

#### Zusätzliche Kennzeichnung bei Käse

(1) Bei Käse muß die Kennzeichnung ferner enthalten

1. die Bezeichnung der Fettgehaltsstufe (§ 5) oder statt dessen des Fettgehalts in der Trockenmasse mit der Angabe „... % Fett i. Tr.“ oder, wenn der Käse aus nicht im Fettgehalt eingestellter Käserei-milch hergestellt wird, mit der Angabe „mindestens ... % Fett i. Tr.“, ausgenommen bei Sauermilch-käse (Anlage 1 Abschnitt B),
- 1a. bei Frischkäse, die nicht unter der Bezeichnung einer Standardsorte der Anlage 1 in den Verkehr gebracht werden und mehr als 82 Gewichtshundertteile Wasser aufweisen, den Hinweis „Wassergehalt mehr als 82 %“,
2. bei inländischem Käse die Kontrollnummer (§ 26) der herstellenden Käserei oder des Fertiglagerers, wenn keiner von beiden nach § 14 Abs. 2 Nr. 2 angegeben ist.

(2) Wird Käse in geriebenem Zustand in den Verkehr gebracht, muß statt der Angabe der Verkehrsbezeichnung nach § 14 Abs. 2 Nr. 1 Buchstabe a die Bezeichnung „geriebener Käse“ mit dem Zusatz „hergestellt aus ...“ oder, sofern nur eine Käsesorte verwandt wird, die Bezeichnung der Käsesorte mit dem Zusatz „gerieben“ angegeben werden. Werden mehrere Käsesorten in geriebenem Zustand vermischt in den Verkehr gebracht, ist anstelle der Angabe nach Absatz 1 Nr. 1 der Fettgehalt in der Trockenmasse des Gesamterzeugnisses anzugeben.

(3) Abweichend von § 17 Abs. 1 Nr. 4 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes darf Käse, der nicht erhitzt worden ist, als „Naturkäse“ bezeichnet werden.

## § 16

**Zusätzliche Kennzeichnung  
bei Erzeugnissen aus Käse**

(1) Bei Erzeugnissen aus Käse muß die Kennzeichnung ferner enthalten

1. die Bezeichnung der Fettgehaltsstufe oder statt dessen 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.“,
- 1a. bei Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen aus Frischkäse, die mehr als 82 Gewichtshundertteile Wasser aufweisen, den Hinweis „Wassergehalt mehr als 82 %“,
2. bei streichfähigem Schmelzkäse nach Anlage 2 einen Hinweis auf die Streichfähigkeit.

(2) Die Bezeichnung „Käsezubereitung“ kann ersetzt werden durch die Bezeichnung „Frischkäsezubereitung“, wenn als Käse nur Frischkäse, oder durch die Bezeichnung einer Standardsorte der Gruppe Frischkäse in Verbindung mit dem Wort „-zubereitung“, wenn als Käse nur diese Standardsorte verwendet worden ist.

## § 17

**Besondere Hinweise auf Standardsorten  
bei Erzeugnissen aus Käse**

(1) Erzeugnisse aus Käse dürfen in der Kennzeichnung einen besonderen Hinweis auf eine Standardsorte oder auf einen anderen Käse nur enthalten

1. bei Schmelzkäse, wenn der Anteil der Standardsorte oder des anderen Käses an dem Gewicht des insgesamt zur Herstellung verwendeten Käses mindestens 75 v. H. beträgt,
2. bei Käsezubereitungen, wenn bei der Herstellung als Käse nur die angegebene Standardsorte oder der angegebene andere Käse verwendet worden ist,
3. bei Schmelzkäsezubereitungen, wenn bei der Herstellung als Käse nur die angegebene Standardsorte oder der angegebene andere Käse oder deren Schmelzprodukt verwendet worden ist.

(2) Erzeugnisse aus Käse im Sinne des § 1 Abs. 4 Nr. 1 bis 3 dürfen ferner in der Kennzeichnung einen besonderen Hinweis auf eine Standardsorte nur enthalten, wenn sie den Fettgehalt in der Trockenmasse aufweisen, der für die angegebene Standardsorte festgelegt ist. Die Kennzeichnung bei Schmelzkäse darf einen Hinweis auf eine Standardsorte, für die ein Fettgehalt in der Trockenmasse von 45 % oder mehr festgelegt ist, auch dann enthalten, wenn der Fettgehalt in der Trockenmasse des Schmelzkäses um bis zu 2,5 % niedriger ist als bei der angegebenen Standardsorte.

## §§ 18 und 19

(weggefallen)

## Fünfter Abschnitt

**Lab austauschstoffe  
und Lab-Pepsin-Zubereitungen**

## § 20

**Herstellung von Lab austauschstoffen**

(1) Wer einen Lab austauschstoff herstellen will, bedarf hierzu der Genehmigung der zuständigen Behörde. Lab austauschstoffe im Sinne dieser Verordnung sind Zubereitungen von Enzymen mikrobiellen Ursprungs, die dazu bestimmt sind, anstelle von Lab zur Dicklegung von Milch bei der Käseherstellung verwendet zu werden.

(2) Die Genehmigung wird nur erteilt, wenn

1. der Antragsteller nachweist, daß der Lab austauschstoff den gesundheitlichen Anforderungen nach Absatz 5 genügt; der Nachweis ist nach dem Muster der Anlage 5 zu erbringen,
2. der Antragsteller oder derjenige, unter dessen Leitung Lab austauschstoffe hergestellt werden, zuverlässig ist und ausreichende Fachkenntnisse besitzt,
3. der Betrieb mit Räumen, Einrichtungen und Geräten ausgestattet ist, die für die sachgemäße Herstellung von Lab austauschstoffen, insbesondere die Kultur von Mikroorganismen, erforderlich und geeignet sind,
4. sichergestellt ist, daß vermehrungsfähige Mikroorganismen zur Herstellung von Lab austauschstoffen nicht in die Abluft, das Abwasser oder den Abfall gelangen können,
5. die mit der Herstellung und Abpackung von Lab austauschstoffen beschäftigten Personen gegen gesundheitliche Schäden, insbesondere durch Allergene und Infektionen, hinreichend geschützt und
6. ausreichende sanitäre Einrichtungen vorhanden sind.

(3) Die Erteilung der Genehmigung ist mit der Auflage zu verbinden, daß der Antragsteller

1. durch Untersuchung jeder Charge prüft oder prüfen läßt, ob der Lab austauschstoff den Anforderungen nach Absatz 5 genügt; dabei gelten die Anforderungen nach Absatz 5 Nr. 1 als erfüllt, wenn durch Prüfung im Zellkulturtest mit Zellen menschlicher Herkunft toxische Eigenschaften nicht nachgewiesen worden sind,
2. Aufzeichnungen macht über
  - a) Menge und Zeitpunkt des in einem Arbeitsgang hergestellten Lab austauschstoffes sowie das Verfahren der Herstellung,
  - b) das Ergebnis der Kontrolluntersuchungen nach Nummer 1
 und diese Aufzeichnungen mindestens drei Jahre bei seinen Geschäftspapieren aufbewahrt,
3. jede Charge mit einer laufenden Nummer (Chargennummer) kennzeichnet.

(4) Die Genehmigung ist zurückzunehmen, wenn nachträglich bekannt wird, daß eine zu ihrer Erteilung

erforderliche Voraussetzung nicht vorgelegen hat. Sie ist zu widerrufen, wenn eine dieser Voraussetzungen nachträglich weggefallen oder eine mit ihr verbundene Auflage nicht eingehalten ist und diesem Mangel nicht innerhalb einer von der zuständigen Behörde zu setzenden angemessenen Frist abgeholfen wird.

(5) Labaustauschstoffe sind als gesundheitlich unbedenklich anzusehen, wenn

1. chronisch-toxische, karzinogene, teratogene, mutagene oder sonst gesundheitlich bedenkliche Eigenschaften nicht nachgewiesen worden sind,
2. sie frei sind von
  - a) für die Herstellung verwendeten,
  - b) pathogenen
 entwicklungsfähigen Mikroorganismen und
3. Stoffe mit antibiotischer Wirkung, die therapeutisch verwendet werden oder zu therapeutisch angewendeten Stoffklassen gehören, nicht nachweisbar sind.

(6) Räume, Einrichtungen und Geräte, die der Herstellung von Labaustauschstoffen dienen und insbesondere mit zu ihrer Herstellung verwendeten Mikroorganismen unmittelbar oder mittelbar in Berührung kommen, müssen nach jeder Benutzung, mindestens jedoch einmal täglich, gründlich gereinigt und desinfiziert werden.

## § 21

### Verbringen von Labaustauschstoffen in den Geltungsbereich der Verordnung

(1) Wer Labaustauschstoffe in den Geltungsbereich dieser Verordnung verbringen will, hat dies der für den Ort der Zollabfertigung zuständigen Behörde zuvor anzumelden und nach dem Muster der Anlage 5 nachzuweisen, daß die Labaustauschstoffe den Anforderungen nach § 20 Abs. 5 genügen. Die zuständige Behörde hat zu prüfen, ob der Nachweis als ausreichend anzusehen ist; das Ergebnis der Prüfung ist dem Anzeigenden mitzuteilen.

(2) Labaustauschstoffe dürfen in den Geltungsbereich dieser Verordnung nur verbracht werden, wenn

1. die nach Absatz 1 zuständige Behörde den Nachweis der gesundheitlichen Unbedenklichkeit als ausreichend angesehen hat,
2. die Labaustauschstoffe in einem Betrieb hergestellt worden sind, der von der zuständigen Behörde des Herkunftslandes zugelassen ist und überwacht wird,
3. jede in der Sendung enthaltene Charge untersucht worden ist und diese Untersuchung ergeben hat, daß der Labaustauschstoff den Anforderungen nach § 20 Abs. 5 genügt, und
4. die Sendung im Zeitpunkt der zollamtlichen Abfertigung zum freien Verkehr, zur Zollgutlagerung in einem offenen Zollager, zur aktiven Veredlung, zur Umwandlung oder zur Zollgut- oder Freigutverwendung von einer amtlichen Bescheinigung nach Muster der Anlage 6 begleitet wird.

Im Falle der Nummer 3 gelten die Anforderungen nach § 20 Abs. 5 Nr. 1 als erfüllt, wenn durch Prüfung im Zellkulturtest mit Zellen menschlicher Herkunft toxische Eigenschaften nicht nachgewiesen worden sind. Wird

der Nachweis der gesundheitlichen Unbedenklichkeit nach § 20 Abs. 5 ganz oder teilweise durch amtliche oder amtlich anerkannte Untersuchungsstellen im Geltungsbereich der Verordnung erbracht, so ist in Ziffer IV Nr. 3 der in Satz 1 Nr. 4 genannten amtlichen Bescheinigung unter Angabe der untersuchten Eigenschaften und der Untersuchungsstelle darauf hinzuweisen.

(3) Die Ausstellung der Bescheinigung nach Absatz 2 Satz 1 Nr. 4 darf im Zeitpunkt der zollamtlichen Abfertigung nicht länger als einen Monat zurückliegen. Die Bescheinigung ist von der zuständigen Behörde des Versandlandes auszustellen. Die Bescheinigung muß in deutscher Sprache abgefaßt sein und in dreifacher Ausfertigung vorgelegt werden; die Urschrift wie auch die erste und zweite Mehrausfertigung sind als solche zu kennzeichnen. Eine Mehrausfertigung der Bescheinigung ist von der Zollstelle auf Kosten des Verfügungsberechtigten der nach Absatz 1 zuständigen Behörde zuzuleiten.

## § 22

### Abgabe und Kennzeichnung von Lab-Pepsin-Zubereitungen und Labaustauschstoffen

Lab-Pepsin-Zubereitungen und Labaustauschstoffe dürfen nur in Packungen oder Behältnissen in den Verkehr gebracht werden. Auf den Packungen oder Behältnissen ist an einer in die Augen fallenden Stelle deutlich sichtbar und in leicht lesbarer Schrift in deutscher Sprache anzugeben

1. der Name oder die Firma des Herstellers oder desjenigen, der das Erzeugnis in den Verkehr bringt, sowie der Ort der gewerblichen Hauptniederlassung des Herstellers; befindet sich dieser Ort außerhalb des Geltungsbereichs dieser Verordnung, ist jedoch das Erzeugnis im Geltungsbereich der Verordnung hergestellt, außerdem der Ort der Herstellung;
2. die Bezeichnung des Erzeugnisses;
3. die Menge des Inhalts nach Volumen oder Gewicht;
4. die Chargennummer;
5. der Zeitpunkt der Herstellung unverschlüsselt nach Monat und Jahr;
6. die Aktivität des Erzeugnisses;
7. bei Lab-Pepsin-Zubereitungen der Anteil an Chymosin.

## Sechster Abschnitt

### Zusatzstoffe

## § 23

(1) Als Zusatz beim Herstellen und Behandeln von Käse und Erzeugnissen aus Käse werden die in Anlage 3 aufgeführten Zusatzstoffe für die dort bezeichneten Verwendungszwecke und unter den dort bezeichneten Verwendungsbedingungen zugelassen. Der Gehalt an den Zusatzstoffen darf die in der Anlage angegebenen Höchstmengen nicht überschreiten. Die Vorschriften der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung über die Verwendung von Farbstoffen bleiben unberührt, jedoch dürfen die in Anlage 6 Liste A Nr. 2 der Zusatz-



stoff-Zulassungsverordnung aufgeführten Farbstoffe zur Färbung von Käse und Erzeugnissen aus Käse nicht verwendet werden.

(2) Hartkäse, Schnittkäse und halbfester Schnittkäse, die unter Verwendung der nach Anlage 3 Nr. 5 Buchstabe e zugelassenen Kunststoffdispersionen beschichtet worden sind, müssen durch die Angabe „Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet“ kenntlich gemacht werden. Hartkäse, Schnittkäse und halbfester Schnittkäse mit geschlossener Rinde oder Haut, deren Oberfläche mit den nach Anlage 3 Nr. 2 Buchstabe e zugelassenen Zusatzstoffen behandelt worden ist, müssen durch die Angabe „Oberfläche mit Natamycin behandelt“ kenntlich gemacht werden. Dieser Kenntlichmachung bedarf es nicht, wenn die behandelte Oberfläche vollständig entfernt worden ist. Im übrigen besteht abweichend von § 16 Abs. 1 Satz 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes bei Käse und Erzeugnissen aus Käse nicht die Verpflichtung, den Gehalt an den nach Absatz 1 zugelassenen Zusatzstoffen kenntlich zu machen; § 14 Abs. 2 Nr. 3 bleibt unberührt.

(3) Für die Art und Weise der Kenntlichmachung nach Absatz 2 gilt § 8 Abs. 2 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung entsprechend.

(4) In Verbindung mit der Kenntlichmachung nach Absatz 2 dürfen unbeschadet des § 17 Abs. 1 Nr. 4 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes die Angaben „handelsüblich“, „unschädlich“ oder ähnliche Angaben nicht gebraucht werden.

§§ 24 und 25

(weggefallen)

### Siebenter Abschnitt Ergänzende Vorschriften

#### § 26

##### Kontrollnummern

(1) Die nach Landesrecht zuständige Behörde teilt den zur Kennzeichnung von Käse oder von Erzeugnissen aus Käse Verpflichteten auf Antrag Kontrollnummern zu.

(2) Die Kontrollnummer besteht aus der Betriebsnummer und einer vorangestellten Kurzbezeichnung. Als Kurzbezeichnung werden festgesetzt für

Baden-Württemberg	BW
Bayern	B
Berlin	Bl
Bremen	HB
Hamburg	HH
Hessen	HE
Niedersachsen	
für die Regierungsbezirke Braunschweig, Hannover und Lüneburg	N I
für den Regierungsbezirk Weser-Ems	N II
Nordrhein-Westfalen	
für die Regierungsbezirke Düsseldorf, Köln	NW I
für die Regierungsbezirke Arnsberg, Detmold, Münster	NW II

Rheinland-Pfalz  
Saarland  
Schleswig-Holstein

RP  
S  
SH.

#### § 27

##### Befugnisse der Länder

Die Länder bleiben befugt, Vorschriften zu erlassen

1. über die Gewinnung der Milch, die für die Herstellung von Käse der Standardsorten Emmentaler oder Bergkäse verwendet werden soll, sowie über die Einführung weiterer Güteklassen bei Emmentaler und Bergkäse,
2. über die Anbringung von Zeichen zur amtlichen Kontrolle des Zeitpunktes der Herstellung von Käse inländischer Standardsorten und
3. über Qualitätsprüfungen von Käse, soweit für diese nicht Prüfungen nach § 11 vorgesehen sind.

#### § 28

##### Anwendungsbereich

(1) Diese Verordnung gilt, soweit in Absatz 3 oder 4 nichts anderes bestimmt ist, auch für Käse und Erzeugnisse aus Käse, die in den Geltungsbereich dieser Verordnung verbracht werden.

(2) Die Vorschriften dieser Verordnung gelten nicht für Käse und Erzeugnisse aus Käse, die zur Lieferung in Gebiete außerhalb des Geltungsbereichs dieser Verordnung oder für die Ausrüstung von Seeschiffen bestimmt sind, sofern diese Erzeugnisse von Käse und Erzeugnissen aus Käse, die für das Inverkehrbringen im Geltungsbereich dieser Verordnung bestimmt sind, getrennt gehalten und kenntlich gemacht werden. Die Länder bleiben befugt, für Käse der Standardsorten Emmentaler und Bergkäse, die zur Lieferung in Gebiete außerhalb des Geltungsbereichs dieser Verordnung bestimmt sind, besondere Vorschriften über Herstellung, Güteprüfung und Kennzeichnung zu erlassen.

(3) Im Rahmen des Saarvertrages vom 27. Oktober 1956 (BGBl. II S. 1587) eingeführte Käse und Erzeugnisse aus Käse dürfen abweichend von den Kennzeichnungsvorschriften dieser Verordnung in französischer Originalpackung mit französischer Originalkennzeichnung und mit den in Frankreich zulässigen Gewichten im Saarland in den Verkehr gebracht werden, bis die einschlägigen Vorschriften der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft in Kraft getreten sind. Der Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten gibt diesen Zeitpunkt im Bundesgesetzblatt bekannt.

(4) Abweichend von Absatz 1 darf die Käsesorte „Provolone“ mit einem Zusatz von Hexamethylentetramin (E 239) in den Geltungsbereich dieser Verordnung verbracht werden; der Gehalt an diesem Stoff darf in einem Kilogramm nicht mehr als 25 Milligramm, berechnet als Formaldehyd, betragen und ist durch die Angabe „mit Konservierungsstoff Hexamethylentetramin“ in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung oder im Verzeichnis der Zutaten kenntlich zu machen.

## § 29

**Besondere Zubereitungen**

Die Vorschriften dieser Verordnung finden keine Anwendung auf

1. Käse-Fondue-Zubereitungen,
2. Zubereitungen aus Frischkäse, insbesondere unter Mitverwendung von Öl und Gurken, nach griechischer Art.

**Achter Abschnitt****Straftaten und Ordnungswidrigkeiten,  
Schlußvorschriften**

## § 30

**Straftaten und Ordnungswidrigkeiten**

(1) Nach § 51 Abs. 1 Nr. 2, Abs. 2 bis 4 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 3 Abs. 3 Satz 1 bei dem gewerbsmäßigen Herstellen von Weichkäse, Frischkäse oder Sauermilchquark Käseeremilch verwendet, die nicht oder nicht ordnungsgemäß wärmebehandelt worden ist, oder so hergestellten Weichkäse, Frischkäse oder Sauermilchquark gewerbsmäßig in den Verkehr bringt.

(1a) Nach § 52 Abs. 1 Nr. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer entgegen § 20 Abs. 1 Satz 1 Labaustauschstoffe ohne Genehmigung herstellt.

(2) Nach § 52 Abs. 1 Nr. 4 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer

1. bei dem gewerbsmäßigen Herstellen oder Behandeln von Käse oder Erzeugnissen aus Käse, die dazu bestimmt sind, in den Verkehr gebracht zu werden, Zusatzstoffe über die in § 23 Abs. 1 Satz 2 festgesetzten Höchstmengen hinaus verwendet oder
2. die Käsesorte „Provolone“ mit einem Gehalt an Hexamethylentetramin, der die in § 28 Abs. 4 festgesetzte Höchstmenge überschreitet, in den Geltungsbereich dieser Verordnung verbringt.

(3) Nach § 52 Abs. 1 Nr. 8 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer

1. Käse gewerbsmäßig in den Verkehr bringt, bei denen ein Gehalt an Zusatzstoffen entgegen § 23 Abs. 2 oder 3 nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise kenntlich gemacht ist, oder
2. die Käsesorte „Provolone“ mit einem Gehalt an Hexamethylentetramin ohne die in § 28 Abs. 4 vorgeschriebene Kenntlichmachung in den Geltungsbereich dieser Verordnung verbringt.

(4) Wer eine in den Absätzen 1a bis 3 bezeichnete Handlung fahrlässig begeht, handelt nach § 53 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes ordnungswidrig.

(5) Ordnungswidrig im Sinne des § 53 Abs. 2 Nr. 1 Buchstabe a des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 3 Abs. 4 bei der Anwendung von Verfahren zur Konzentration des Milcheiweißes eine Anforderung nach Anlage 1 a nicht beachtet,
2. die nach § 20 Abs. 6 vorgeschriebene Reinigung oder Desinfektion nicht oder nicht ausreichend durchführt.

(6) Ordnungswidrig im Sinne des § 54 Abs. 1 Nr. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 14 Abs. 1 in Verbindung mit Absatz 2 Nr. 1 bis 5, Abs. 4 oder 6 Nr. 1 Buchstabe a oder c oder Nr. 2 Buchstabe a oder c Käse oder Erzeugnisse aus Käse, die nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise gekennzeichnet sind, oder
2. Lab-Pepsin-Zubereitungen oder Labaustauschstoffe
  - a) entgegen § 22 Satz 1 nicht in Packungen oder Behältnissen oder
  - b) in Packungen oder Behältnissen, die entgegen § 22 Satz 2 nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise gekennzeichnet sind,
 gewerbsmäßig in den Verkehr bringt.

(7) Ordnungswidrig im Sinne des § 54 Abs. 2 Nr. 3 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. der Anmeldepflicht nach § 21 Abs. 1 Satz 1 nicht nachkommt oder
2. entgegen § 21 Abs. 2 Labaustauschstoffe in den Geltungsbereich dieser Verordnung verbringt.

## § 31

**Ordnungswidrigkeiten**

(1) Ordnungswidrig im Sinne des § 46 Abs. 3 des Milchgesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 3 Abs. 1 bei der Herstellung von Käse,
2. entgegen § 3 Abs. 2 bei der Herstellung von Molkenkäse,
3. entgegen § 3 Abs. 2a bei der Herstellung von Sauermilchkäse,
4. entgegen § 4 Abs. 1, 2 oder 3 bei der Herstellung von Erzeugnissen aus Käse

nicht zugelassene Stoffe verwendet, sofern die Herstellung gewerbsmäßig erfolgt, oder so hergestellte Käse oder Erzeugnisse aus Käse gewerbsmäßig in den Verkehr bringt.

(2) Ordnungswidrig im Sinne des § 46 Abs. 3 des Milchgesetzes handelt auch, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. ein Erzeugnis, das nicht der für die gewählte Bezeichnung nach § 1 Abs. 1, 3, 3a oder 4 geltenden Begriffsbestimmung entspricht, unter der Bezeichnung „Käse“, „Molkenkäse“, „Sauermilchkäse“, „Erzeugnis aus Käse“, „Schmelzkäse“, „Käsezubereitung“, „Schmelzkäsezubereitung“ oder „Käsekomposition“,
2. Käse, der einen für die angegebene Käsegruppe zu hohen Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse (§ 6 Abs. 1 und 2) aufweist,

3. Käse, der nicht den Anforderungen nach § 7 Abs. 1 entspricht, unter der Bezeichnung einer Standardsorte der Anlage 1,
4. Käse, der nicht den Anforderungen nach § 7 Abs. 2 Nr. 1 entspricht, unter Verwendung der Bezeichnung „Rahm“ oder „Sahne“,
5. Schichtkäse, der nicht den Anforderungen nach § 7 Abs. 2 Nr. 2 entspricht, unter der Bezeichnung „Sahneschichtkäse“,
6. Speisequark, der nicht den Anforderungen nach § 7 Abs. 2 Nr. 2 entspricht, unter der Bezeichnung „Speisequark mit Sahne“ oder „Speisequark mit Rahm“,
7. entgegen § 7 Abs. 3 Satz 1 andere Käse als Standardsorten mit einer Angabe, die auf eine Standardsorte hinweist,
8. entgegen § 7 Abs. 3 Satz 2 Frischkäse mit weniger als 40 % Fett in der Trockenmasse mit einem Hinweis auf Sahne oder Rahm,
9. a) entgegen § 11 Abs. 2 Satz 1 oder Abs. 3 Käse ohne die erforderliche Genehmigung,  
b) entgegen § 11 Abs. 6 Satz 1 Käse, der nicht auf seine Güte geprüft ist, oder  
c) Käse, der nicht den Anforderungen nach § 11 Abs. 10 entspricht,  
unter der Bezeichnung „Markenkäse“,
10. entgegen § 12 Erzeugnisse aus Käse, die nicht den in Anlage 2 festgelegten Gehalt an Trockenmasse aufweisen,
11. Schmelzkäsezubereitungen, die nicht den Anforderungen nach § 13 entsprechen, unter der Bezeichnung „Kochkäse“ oder

12. entgegen § 14 Abs. 1 in Verbindung mit Absatz 2 Nr. 6 bis 8, Abs. 4 oder 6 Satz 1 Nr. 1 Buchstabe b oder Nr. 2 Buchstabe b oder § 17 Käse oder Erzeugnisse aus Käse, die nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise gekennzeichnet sind,

gewerbsmäßig in den Verkehr bringt.

(3) Ordnungswidrig im Sinne des § 30 Abs. 1 Nr. 9 des Milch- und Fettgesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig Käse mit dem Gütezeichen nach § 11 Abs. 11 in den Verkehr bringt, ohne hierzu berechtigt zu sein.

#### § 31a

#### Übergangsvorschrift

Bis zum 31. Dezember 1986 dürfen Käse und Erzeugnisse aus Käse noch nach den Vorschriften dieser Verordnung in der bis zum 22. November 1985 geltenden Fassung hergestellt und in den Verkehr gebracht werden.

#### § 32

#### Berlin-Klausel

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes in Verbindung mit Artikel 325 Satz 2 des Einführungsgesetzes zum Strafgesetzbuch vom 2. März 1974 (BGBl. I S. 469), Artikel 11 des Gesetzes zur Gesamtreform des Lebensmittelrechts vom 15. August 1974 (BGBl. I S. 1945) und § 32 des Milch- und Fettgesetzes auch im Land Berlin.

#### § 33

(Inkrafttreten)

**Anlage 1**  
 (zu § 7)

**Standardsorten**
**A. Bei Hartkäse, Schnittkäse, halbfestem Schnittkäse, Weichkäse und Frischkäse**

1	2	3	4	5	6	7	8
Gruppe	Standard-sorte	Herstellungs-vorschriften	Beschaffenheit				Sonstige Eigenschaften
		Zur Herstellung dürfen Milch und daraus gewonnene Buttermilch, Sahne (Rahm), Süßmolke, Sauermolke und Molken-Sahne (Molkenrahm) verwendet werden, sofern nachstehend nichts anderes bestimmt ist; die Eindickung darf, ausgenommen die Standardsorten der Gruppe Frischkäse, nur durch Entzug von Wasser erfolgen; außerdem dürfen bei der Herstellung bestimmte Gewürze, auch in Form von Gewürzzubereitungen, und die ihnen entsprechenden Aromen mit natürlichen Aromastoffen verwendet werden, die bei der jeweiligen Standardsorte angegeben sind.	Fettgehaltsstufen	Mindestgehalt an Trockenmasse in 100 Gewichtsteilen	Herstellungsgewicht	Mindestalter (ausgenommen bei Lieferung an Fertiglagerer)	
Hartkäse	Emmentaler	nur aus roher Milch, die nicht über die Gewinnungstemperatur erwärmt wurde	Vollfettstufe	62	40 bis 130 kg	3 Monate (während dieser Zeit muß der Käse mindestens vier Wochen bei einer Temperatur von 20 bis 28 Grad C in einem Gärkeller reifen)	A = Aussehen – Äußeres B = Aussehen – Inneres und Konsistenz C = Geruch und Geschmack  Bei Frischkäse: A = Aussehen B = Gefüge C = Geruch und Geschmack
	Bergkäse	nur aus roher Milch, die nicht über die Gewinnungstemperatur erwärmt wurde	mindestens Vollfettstufe	62	15 bis 50 kg	3 Monate	A Griffeste, geschlossene, dunkelgelb bis bräunlich schattierte Rinde, leicht nach außen gewölbte Randflächen B Einfarbig, mattgelb, geringe erbsengroße Lochung, je nach Alter fester bis mittelfester geschmeidiger Teig C Je nach Alter pikant bis kräftig, würzig, nußkernartig
	Chester (Cheddar)	—	Vollfettstufe Rahmstufe	60 62		3 Monate	A Lückenlos geschlossene Oberfläche B Hellgelb bis orange, schlitzförmige Bruchlochung, nicht krümeliger Teig, auf der Zunge schmelzend C Schwach säuerlich bis leicht pikant

1	2	3	4	5	6	7	8
Schnittkäse	Gouda	Pfeffer, Kümmel	Dreiviertel- fettstufe Fettstufe Vollfettstufe Rahmstufe	49 53 55 57	0,3 bis 30 kg	5 Wochen	A Trockene und glatte Rinde, auch mit einem leichten weißlich-grau-grünen Schimmelbelag, die Rinde kann auch fehlen B Elfenbeinfarbig bis gelb, mattglänzend, runde oder auch ovale Lochung von etwa Erbsgröße, gleichmäßig im Teig verteilt, jedoch nicht sehr zahlreich, fester, aber noch geschmeidiger Teig C Mild bis leicht pikant, jedoch nicht säuerlich
	Edamer	—	Dreiviertel- fettstufe Fettstufe Vollfettstufe Rahmstufe	49 53 55 57	0,3 bis 20 kg	5 Wochen	A Trockene und glatte Rinde, auch mit einem leichten weißlich-grau-grünen Schimmelbelag, die Rinde kann auch fehlen B Elfenbeinfarbig bis goldgelb, mattglänzend, nur vereinzelte Lochung von runder oder ovaler Form bis zu Erbsgröße, geschmeidiger, sich fettig anführender Teig, weicher als bei Goudakäse C Mild und rein, nicht säuerlich
	Tilsiter	Pfeffer, Kümmel	Dreiviertel- fettstufe Fettstufe Vollfettstufe Rahmstufe Doppel- rahmstufe	49 53 55 57 61	1,5 bis 20 kg	5 Wochen	A Gut angetrocknete Schmiere, auch gewaschen nach abgeschlossener Reifung, auch rindenlos B Elfenbeinfarbig bis hellgelb, Löcher von Schlitz- oder Gerstenkornform, auch runde Löcher daneben, Teig geschmeidig, jedoch nicht kurz oder bröckelig C Leicht herb bis pikant, auch leicht säuerlich, jedoch nicht sauer
	Wilster- marschkäse	—	Vollfettstufe Rahmstufe	53 56	1,5 bis 20 kg	4 Wochen	A Glatte Oberfläche, auch rindenlos B Geschmeidiger, aber schnittfester Teig mit speckigem Griff und glänzender Schnittfläche, blaßgelb bis weißlichgelb, gleichmäßige, feinporige Bruchlochung C Leicht säuerlich und leicht herb

1	2	3	4	5	6	7	8
Halbfeste Schnittkäse	Steinbuscher	—	Dreiviertel- fettstufe Vollfettstufe Rahmstufe	44 50 53	200 bis 1000 g	3 Wochen	A Gelbbraun bis rötlich, möglichst wenig Schmiere B Angereifte Teigmasse gelb, wenig Bruch- löcher, davon wenig runde Löcher, ge- schmeidiger Teig C Mild bis leicht pikant
	Edelpilz- käse	auch aus Schafmilch oder einem Gemisch von Kuhmilch und Schaf- milch; Reifung nur mit Kulturen von <i>Penicillium</i> <i>Roqueforti</i>	Vollfettstufe Rahmstufe Doppel- rahmstufe	48 50 55	2 bis 5 kg	5 Wochen	A Die Durchlöcherung für das Pilzwachstum soll erkennbar sein B Weißer bis gelblicher Farbton, der Teig muß von dunkelgrünen oder blauen Schimmel- adern durchzogen sein, marmorierte Schnittfläche, im Teig Bruchlöcher, leicht krümelig, dabei jedoch geschmeidig C Pikant bis stark pikant
	Butterkäse	—	Vollfettstufe Rahmstufe Doppel- rahmstufe	48 50 55	250 g bis 20 kg	—	A Geschmeidige Haut von gelbbrauner bis rötlicher Farbe, die Haut kann auch fehlen B Schnittfläche des Teiges gelblicher Farbton, Teig mög- lichst ohne Lochung, Teig halbfest bis schnittfest und durch die ganze Masse gleichmäßig gereift C Mild und feinsäuerlich
	Weißacker	—	Fettstufe Vollfettstufe Rahmstufe	45 47 49	1 bis 2 kg	—	A Weißgelbe Oberfläche, bedeckt mit dünn- flüssiger lackartiger Schmiere B Helle Schnittfläche, nur wenige Bruch- löcher, sonst keine Lochung, durch die ganze Masse gleich- mäßig gereift C Stark pikant bis scharf
Weichkäse	Camem- bert	Reifung nur mit Kul- turen von <i>Penicillium</i> <i>Camemberti</i> oder <i>Penicillium Candidum</i> (Camembertschimmel)	Dreiviertel- fettstufe Fettstufe Vollfettstufe Rahmstufe Doppel- rahmstufe	38 42 44 46 52	80 bis 400 g	—	A Gleichmäßig mit Camembertschimmel bedeckt, an den Rändern kann Rot- schmiere sein B Farbe des Teiges weiß bis rahmgelb, im Teig außer einigen Bruch- löchern keine Löcher, Teig im gereiften Zu- stand geschmeidig C Mild aromatisch

1	2	3	4	5	6	7	8
	Brie	Reifung nur mit Kulturen von Camembertschimmel	Vollfettstufe Rahmstufe Doppelrahmstufe	44 46 52	1 bis 3 kg Bei Verwendung einer Form- und Portionierungseinrichtung sind auch Gewichte von 100 bis 1 000 g zulässig	—	A Gleichmäßig mit Camembertschimmel bedeckt, an den Rändern kann Rotschmiere sein B Farbe des Teiges weiß bis rahmgelb, im Teig außer einigen Bruchlöchern keine Löcher, Teig im gereiften Zustand geschmeidig C Aromatisch, leicht säuerlich bis leicht pikant
	Romadur	—	Halbfettstufe Dreiviertel-fettstufe Fettstufe Vollfettstufe Rahmstufe Doppelrahmstufe	35 38 42 44 46 52	80 bis 180 g	—	A Geschmeidige Haut mit gelbbrauner bis rötlicher Schmiere B Schnittfläche des Teiges mattglänzend weiß, angereifte Teigmasse bis hellgelb, im Teig nur einige Bruchlöcher, weichschnittiger Teig, jedoch nicht von fließender Beschaffenheit C Mild bis leicht pikant
	Limburger	—	Halbfettstufe Dreiviertel-fettstufe Fettstufe Vollfettstufe Rahmstufe	35 38 42 44 46	180 bis 1000 g	—	A Geschmeidige Haut mit gelbbrauner bis rötlicher Schmiere B Schnittfläche des Teiges mattglänzend weiß, angereifte Teigmasse bis hellgelb, im Teig nur einige Bruchlöcher, weichschnittiger Teig, jedoch nicht von fließender Beschaffenheit C Würzig bis pikant
	Münsterkäse	—	Vollfettstufe Rahmstufe	44 46	80 bis 1000 g	—	A Gelblich-rote Schmiere mit guter Hautbildung B Weißgelbe Schnittfläche, geschmeidiger geschlossener Teig C Mild und fein
Frischkäse	Speisequark	nur aus Milch, Sahne oder entrahmter Milch	Magerstufe Viertelfettstufe Halbfettstufe Dreiviertel-fettstufe Fettstufe Vollfettstufe Rahmstufe Doppelrahmstufe	18 19 20 22 24 25 27 30	—	—	A Milchigweißer bis rahmgelber Farbton B Teig gleichmäßig weich, zart-geschmeidig bis pastenartig; zugesetzte Sahne, auch geschlagene, soll in der ganzen Teigmasse gleichmäßig verteilt enthalten sein C Leicht rein milchsauer
	Schichtkäse	nur aus Milch, Sahne oder entrahmter Milch	Viertelfettstufe und höhere Fettgehaltstufen	—	—	—	A Milchigweißer bis rahmgelber Farbton B Schnittfläche des Teiges mattglänzend, im Innern sollen Schichten erkennbar sein, gelbliche Schichten müssen fettreicher als hellere Schichten sein, im Teig nur wenige Bruchlöcher, zart-geschmeidiger und formfester Teig C Rein milchsauer

1	2	3	4	5	6	7	8
	Rahmfrischkäse	nur aus Milch, Sahne oder entrahmter Milch	Rahmstufe	39	—	—	A Milchigweißer bis schwachgelber Farbton B Keine Lochung, pastenartiger und streichfähiger Teig C Leicht feinsäuerlich
	Doppelrahmfrischkäse	wie Rahmfrischkäse	Doppelrahmstufe	44	—	—	A Wie Rahmfrischkäse B Wie Rahmfrischkäse C Wie Rahmfrischkäse

## B. Standardsorten bei Sauermilchkäse

1	2	3	4	5
Standard-sorte	Herstellungsvorschriften	Beschaffenheit		Sonstige Eigenschaften
	Bei der Herstellung dürfen bestimmte Gewürze, auch in Form von Gewürzzubereitungen, und die ihnen entsprechenden Aromen mit natürlichen Aromastoffen verwendet werden, die bei der jeweiligen Standardsorte angegeben sind.	Fettgehaltsstufe	Herstellungsgewicht	A = Aussehen – Äußeres B = Aussehen – Inneres und Konsistenz C = Geruch und Geschmack
Harzer-Käse, Mainzerkäse	Reifung nur mit Gelb- oder Rotschmierebakterien (Typ „Gelbkäse“); auch mit Kümmel	Magerstufe	25 bis 125 g	A Glatte Oberfläche mit goldgelber bis rötlich-brauner Schmiere B Weißlicher bis leicht gelblicher Farbton, geschmeidig-fester Teig C Mild pikant bis pikant
Handkäse, Bauernhandkäse, Korbkäse, Stangenkäse, Spitzkäse	Herstellung zulässig als Typ „Gelbkäse“ und als Typ „Edelschimmelkäse“ (Reifung überwiegend durch Edelschimmel). Bei Typ „Edelschimmelkäse“ Reifung nur mit Camembertschimmel; auch mit Kümmel	Magerstufe	25 bis 125 g	Als Typ „Gelbkäse“ Eigenschaften wie Harzer-Käse. Als Typ „Edelschimmelkäse“ folgende Eigenschaften: A Gleichmäßig mit Camembertschimmel bedeckt B Weißlicher bis leicht gelblicher Farbton, geschmeidig-fester Teig C Mild-aromatisch bis leicht pikant
Olmützer Quargel	Herstellung nur zulässig als Typ „Gelbkäse“; auch mit Kümmel	Magerstufe	12 bis 17 g	A Eigenschaften wie Harzer-Käse B Teig fester als bei Harzer-Käse C Pikant



**Anlage 1 a**  
(zu § 3 Abs. 4)

**Anforderungen für die Anwendung von Verfahren  
zur Konzentration des Milcheiweißes**

Das Trennen der Milcheiweißstoffe von anderen Milchinhaltsstoffen durch Membranfilterprozesse \*) darf nur mit Apparaten erfolgen,

- die für einen Dauerbetrieb im pH-Bereich von 2 bis 11 und bei Temperaturen von mindestens 65 °C ausgelegt sind,
- die in diesem pH-Bereich und bei Temperaturen bis zu 80 °C mit molkereiüblichen Mitteln wirksam zu reinigen und zu desinfizieren sind.

Defekte Membranen oder Module müssen erkennbar und ohne besondere Schwierigkeiten auswechselbar sein.

Reinigung und Desinfektion müssen auch auf der Permeatseite voll wirksam sein.

Für die Ultrafiltration dürfen nur Milch und Milcherzeugnisse verwendet werden, die nach einem der in § 1 Abs. 3 Nr. 2 Buchstaben b bis d der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes genannten oder diesen in der Wirkung gleichwertigen Verfahren wärmebehandelt worden sind.

In dieser Weise ist auch das Retentat vor der Verwendung als Lebensmittel wärmezubehandeln; die Wärmebehandlung kann entfallen, wenn die unter Verwendung des Retentates hergestellten Lebensmittel entsprechend behandelt werden oder das Retentat bei kontrollierbaren Betriebstemperaturen von mindestens 55 °C gewonnen worden ist.

\*) Umkehrosmose- und Elektrodialyseverfahren gelten nicht als Membranfilterprozesse.

**Anlage 2**  
(zu § 12)

**Trockenmassegehalt bei Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen**

Mindestgehalte an Trockenmasse in hundert Gewichtsteilen mit Ausnahme von Kochkäse (§ 13)				Mindestgehalt an Trockenmasse in hundert Gewichtsteilen Kochkäse (§ 13)
bei Schmelzkäsezubereitungen, die mehr als 1% Milchzucker enthalten, erhöht sich die in Spalte 1 angegebene Mindesttrockenmasse um jeweils 1% für jedes 1% übersteigende volle Prozent Milchzucker				
Fettgehaltsstufe	1  Schmelzkäse (streichfähig) und Schmelzkäsezubereitung  %	2  Schmelzkäse (schnittfähig)  %	3  Schmelzkäse aus Hartkäse in Einzel- stücken mit einem Gewicht von 1 000 g und mehr  %	
Doppelrahmstufe	47	52	57	42
Rahmstufe	45	50	55	36
Vollfettstufe	43	48	53	34
Fettstufe	41	46	51	32
Dreiviertelfettstufe	35	42	47	29
Halbfettstufe	33	38	43	26
Viertelfettstufe	31	36	41	24
Magerstufe	29	34	39	22

Die Mindestgehalte an Trockenmasse in Spalte 1 gelten nicht für Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen aus Frischkäse.

**Anlage 3**  
(zu § 23 Abs. 1)

**Zugelassene Zusatzstoffe für Käse und Erzeugnisse aus Käse**

**1. Käse und Erzeugnisse aus Käse**

frisch entwickelter Rauch aus naturbelassenen Hölzern und Zweigen, Heidekraut und Nadelholzsaamenständen, auch unter Mitverwendung von Gewürzen, zur äußerlichen Anwendung bei diesen Erzeugnissen.

Der durchschnittliche Gehalt so geräucherter Erzeugnisse oder der unter Verwendung geräucherter Lebensmittel hergestellten Erzeugnisse an Benz(a)pyren (3,4-Benzpyren) darf 1 Mikrogramm auf 1 Kilogramm (1 ppb) nicht überschreiten. Werden zur Herstellung der Erzeugnisse geräucherte Lebensmittel verwendet, so darf der Zusatz von Rauchbestandteilen nicht über mitverwendete Anteile an Wasser, wäßrigen Lösungen, Speiseölen oder anderen Flüssigkeiten und daraus hergestellten Produkten erfolgen.

**2. Käse**

a) Calciumchlorid

als Zusatz zur Käsereimilch (§ 1 Abs. 2) bis zu höchstens 0,2 Gramm auf einen Liter für die Herstellung von Hartkäse, Schnittkäse, halbfestem Schnittkäse und Weichkäse.

b) E 251 Natriumnitrat (Salpeter) und E 252 Kaliumnitrat (Salpeter) als Zusatz zur Käsereimilch bis zu höchstens 0,2 Gramm auf einen Liter für die Herstellung von Schnittkäse, sofern der Käse frühestens vier Wochen nach der Herstellung in den Verkehr gebracht wird; vom 1. Januar 1986 an darf der Zusatz nur 0,15 Gramm je Liter Käsereimilch betragen.

c) Natriumhydrogencarbonat und E 170 Calciumcarbonat als Zusatz für die Herstellung von Sauermilchkäse insgesamt bis zu höchstens 30 Gramm auf ein Kilogramm Quark.

d) E 304 6-Palmitoyl-L-Ascorbinsäure (L-Ascorbylpalmitat) bis zu 40 Milligramm je Kilogramm Käse zur Herstellung von Carotin-Emulsionen in Speiseöl (§ 3 Abs. 1 Nr. 2 Buchstabe e).

e) Natamycin, auch als Pimaricin bezeichnet, zur Behandlung der Oberfläche von Hartkäse, Schnittkäse und halbfestem Schnittkäse mit geschlossener Rinde oder Haut; die Behandlung ist so durchzuführen, daß auf dem verkaufsfertigen Käse ein Gehalt von 2 Milligramm pro Quadratdezimeter Oberfläche, bezogen auf eine höchste Eindringtiefe der Randschicht von 5 Millimetern, nicht überschritten wird.

f) E 153 Carbo medicinalis vegetabilis.

g) Lysozym als Zusatz zur Käsereimilch für die Herstellung von Schnittkäse und halbfestem Schnittkäse.

h) E 508 Kaliumchlorid als Ersatz für Speisesalz.

**3. Schmelzkäse, Käsezubereitungen und Schmelzkäsezubereitungen außer Kochkäse**

a) E 301 Natrium-L-Ascorbat, E 302 Calcium-L-Ascorbat;

b) E 325 Natriumlactat, E 327 Calciumlactat, insgesamt bis zu höchstens 4 Gewichtshundertteile oder

c) E 331 Natriumcitrate, E 332 Kaliumcitrate, E 333 Calciumcitrate, insgesamt bis zu höchstens 4 Gewichtshundertteile oder

d) E 339 Natriumorthophosphate, E 340 Kaliumorthophosphate, E 341 Calciumorthophosphate, E 450 a Natrium- und Kaliumdiphosphate, E 450 b Natrium- und Kaliumtriphosphate, E 450 c Natrium- und Kaliumpolyphosphate, insgesamt bis zu höchstens 2 Gewichtshundertteile im Fertigerzeugnis, berechnet als  $P_2O_5$ , oder

e) Mischungen der unter den Buchstaben a bis c genannten Salze bis zu höchstens 4 Gewichtshundertteile mit der Maßgabe, daß nicht mehr als 2 Gewichtshundertteile der genannten Phosphate, berechnet als  $P_2O_5$ , im Fertigerzeugnis enthalten sind,

als Zusatz bei der Herstellung von Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen,

f) E 400 Alginsäure, E 401 Natriumalginat, E 402 Kaliumalginat, E 404 Calciumalginat, E 406 Agar- Agar, E 407 Carrageen, E 410 Johannisbrotkernmehl, E 412 Guarkernmehl, Guargummi, E 413 Traganth, E 414 Gummi arabicum, E 440 a Pektin, Obstpektin, E 461 Methylcellulose, E 466 Carboxymethylcellulose, E 1414 acetyliertes Distärkephosphat, E 1420 Stärkeacetat und E 1422 acetyliertes Distärkeadipat

als Zusatz bei der Herstellung von Frischkäse, der nach der Herstellung zur Verlängerung der Haltbarkeit wärmebehandelt wird, und von Käsezubereitungen und Schmelzkäsezubereitungen,

g) E 508 Kaliumchlorid als Ersatz für Speisesalz bei der Herstellung von Schmelzkäse, Käsezubereitungen und Schmelzkäsezubereitungen.

Zur Herstellung von Frischkäse, der nach der Herstellung zur Verlängerung der Haltbarkeit wärmebe-

handelt wird, und Käsezubereitungen dürfen, bezogen auf das Fertigerzeugnis, die in Buchstabe f genannten Stoffe oder ihre Mischungen untereinander bis zu einer Höchstmenge von insgesamt 2 Gewichtshundertteilen zugesetzt werden.

Zur Herstellung von Schmelzkäsezubereitungen dürfen, bezogen auf das Fertigerzeugnis, von den in den Buchstaben b, c und f genannten Stoffen insgesamt bis zu höchstens 4 Gewichtshundertteile, von den in den Buchstaben d, e und f genannten Stoffen insgesamt bis zu höchstens 3 Gewichtshundertteile zugesetzt werden, wobei der Anteil der in den Buchstaben d und e genannten Phosphate insgesamt 2 Gewichtshundertteile, berechnet als  $P_2O_5$ , und der Anteil der in Buchstabe f genannten Stoffe insgesamt 0,8 Gewichtshundertteile nicht überschreiten darf.

#### 4. Kochkäse

- a) E 339 Natriumorthophosphate, E 340 Kaliumorthophosphate, E 341 Calciumorthophosphate, E 450 a Natrium- und Kaliumdiphosphate, E 331 Natriumcitrate, E 332 Kaliumcitrate, E 333 Calciumcitrate,  
insgesamt bis zu höchstens 25 Gramm, wobei der Phosphatanteil 16 Gramm, berechnet als  $P_2O_5$ , nicht überschreiten darf, sowie
  - b) Natriumhydrogencarbonat und E 170 Calciumcarbonat insgesamt bis zu höchstens 20 Gramm
- auf ein Kilogramm Quark als Zusatz bei der Herstellung von Kochkäse.

#### 5. Hartkäse, Schnittkäse und halbfester Schnittkäse

- a) Bienenwachs,
- b) natürliche Hartparaffine und
- c) mikrokristalline Wachse  
zum Beschichten (Überziehen) von Hartkäse, Schnittkäse und halbfestem Schnittkäse mit geschlossener Rinde oder Haut. Bienenwachs, natürliche Hartparaffine und mikrokristalline

Wachse können auch in Mischungen miteinander verwendet werden. Der daraus hergestellte Käseüberzug muß sich beim Schneiden leicht vom Käse trennen lassen und so beschaffen sein, daß lösliche Bestandteile nicht an den Käse abgegeben werden und der Käse weder geruchlich noch geschmacklich beeinflusst wird.

- d) Natürlichen Hartparaffinen, mikrokristallinen Wachsen und deren Mischungen können folgende Stoffe zugesetzt werden:
  - aa) Polyäthylen bis zu 10 %,
  - bb) niedermolekulare Polyolefine bis zu 10 %,
  - cc) Polyisobutylen bis zu 10 %  
oder  
Isobutylen-Isopren-Mischpolymerisate (Butylkautschuk) bis zu 3 %,
  - dd) Cyclokautschuk bis zu 3 %.

- e) Kunststoffdispersionen zum Beschichten (Überziehen) von Hartkäse, Schnittkäse und halbfestem Schnittkäse:

Zur Herstellung der Dispersionen dürfen folgende Monomeren, auch in Kombination miteinander verwendet werden:

- aa) Äthylen,
- bb) Vinylester gesättigter Fettsäuren der Kettenlänge  $C_2-C_{18}$ ,
- cc) Maleinsäure- und Fumarsäureester einwertiger aliphatischer gesättigter Alkohole der Kettenlänge  $C_4-C_8$ ,
- dd) Acrylsäureester einwertiger aliphatischer gesättigter Alkohole der Kettenlänge  $C_4-C_8$ .

Die unter Verwendung der vorstehend aufgeführten Monomeren hergestellten Homo- und Copolymerisate dürfen auch untereinander gemischt werden (Polymerisatgemische).

Die verwendeten Kunststoffdispersionen und die nach dem Verdunsten sich bildenden Folien dürfen den Käse weder geruchlich noch geschmacklich beeinflussen.

**Anlage 4**  
(zu § 11 Abs. 9)

### Bestimmungen über die Durchführung von Käseprüfungen

#### Artikel 1

(1) Die Überwachungsstelle bestimmt die Anzahl der Proben für die einzelnen Prüfungen, ihre Verpackung und den Tag der Prüfung.

(2) Die Überwachungsstelle bestimmt den Leiter der Käseprüfung und die Sachverständigen, die in Sachverständigengruppen nach Artikel 2 Abs. 1 die Beurteilung der Proben vornehmen.

(3) Markenkäse sind nach näherer Bestimmung der Überwachungsstelle monatlich zu prüfen.

#### Artikel 2

(1) Die Proben müssen bei Prüfungen ohne Kenntnis ihrer Herkunft durch Sachverständigengruppen beurteilt werden. Jede Gruppe muß aus vier Sachverständigen bestehen, von denen je zwei die Untergruppen A und B bilden. Die Untergruppe B beginnt die Beurteilung der Proben bei der letzten von der Untergruppe A zu prüfenden Probe, sofern der Leiter der Prüfung (Artikel 1 Abs. 2) nicht eine andere Reihenfolge bestimmt. Der Leiter der Prüfung soll besondere Sachverständige an der Prüfung beteiligen, die insbesondere bei Beurteilungen nach Absatz 3 und bei Nachbeurteilungen nach Absatz 4 mitzuwirken haben.

(2) Wird Käse für eine der in Artikel 3 Abs. 1 genannten Eigenschaften mit weniger als 4 Punkten bewertet, so müssen die Abweichungen angegeben werden.

(3) Neigen die beiden Sachverständigen einer Untergruppe bei der Bewertung einer Käseprobe übereinstimmend der Auffassung zu, daß die Probe auch niedriger bewertet werden kann, so kann dies durch ein Minuszeichen (–) bei der jeweiligen Eigenschaft im Sinne des Artikels 3 Abs. 1 zum Ausdruck gebracht werden. Weichen bei einer Probe die Bewertungen der Sachverständigen einer Untergruppe um einen oder mehrere Punkte voneinander ab, so nimmt der besondere Sachverständige (Absatz 1 Satz 4) oder der Leiter der Prüfung unter Hinzuziehung der Sachverständigen der Untergruppe die Bewertung vor.

(4) Wird eine Käseprobe von den Untergruppen A und B für eine oder mehrere der in Artikel 3 genannten Eigenschaften unterschiedlich beurteilt, so muß sie durch die vier Sachverständigen nachbewertet werden. Bei Stimmengleichheit entscheidet der besondere Sachverständige oder der Leiter der Prüfung darüber, welche der beiden Bewertungen gilt.

(5) Eine Nachbeurteilung nach Absatz 4 entfällt, wenn zwischen den Beurteilungsergebnissen der beiden

Untergruppen eine Abweichung von nur einem Punkt besteht und wenn von den beiden Untergruppen nur eine Untergruppe ihr Beurteilungsergebnis mit einem Minuszeichen versehen hat und durch dieses Minuszeichen das hiermit versehene Ergebnis dem Ergebnis der anderen Untergruppe angenähert wird. Als Bewertung gilt die geringere Zahl an Punkten. Minuszeichen bleiben unberücksichtigt, wenn sie zur Abwertung der Güteklasse Markenkäse führen. Eine Nachbeurteilung der Probe entfällt, wenn sie in den einzelnen Eigenschaften von den beiden Untergruppen mit 4 und 5 Punkten bewertet worden ist. Es wird nur das Ergebnis mit der niedrigeren Punktzahl mitgeteilt.

#### Artikel 3

(1) Käse, ausgenommen Frischkäse und dessen Standardsorten, Schmelzkäse, Käsezubereitungen, ausgenommen Frischkäsezubereitungen, und Schmelzkäsezubereitungen sind nach folgenden Eigenschaften und in folgender Weise zu beurteilen:

A) für Aussehen-Äußeres	bis zu 5 Punkten
B) für Aussehen-Inneres	bis zu 5 Punkten
C) für Konsistenz	bis zu 5 Punkten
D) für Geruch	bis zu 5 Punkten
E) für Geschmack	bis zu 5 Punkten

Frischkäse und dessen Standardsorten sowie Frischkäsezubereitungen sind nach folgenden Eigenschaften und in folgender Weise zu beurteilen:

A) für Aussehen	bis zu 5 Punkten
B) für Gefüge	bis zu 5 Punkten
C) für Geruch	bis zu 5 Punkten
D) für Geschmack	bis zu 5 Punkten

(2) Käse, die ohne Rinde in den Verkehr gebracht werden dürfen, sind bei Fehlen der Rinde in der Eigenschaft „Aussehen-Äußeres“ mit der Höchstzahl an Punkten zu bewerten, sofern das Äußere keinen Befall mit Schimmel oder andere Abweichungen aufweist.

(3) Standardsorten sind für die in Absatz 1 aufgeführten Eigenschaften mit der Höchstzahl an Punkten zu bewerten, wenn sie den in Anlage 1 Spalte 8 genannten Eigenschaften entsprechen.

(4) Für Abweichungen sind je nach Schwere ein oder mehrere Punkte abzuziehen.

#### Artikel 4

Die Artikel 1 und 2 gelten nicht für die Standardsorte Emmentaler. Jeder zu prüfende Käselaib dieser Standardsorte muß am Tage der Güteprüfung mindestens 75 Tage alt sein.

**Anlage 5**

(zu § 20 Abs. 2 Nr. 1 und § 21 Abs. 1 Satz 1)

**Muster**  
**für den Nachweis der gesundheitlichen Unbedenklichkeit nach den §§ 20 und 21 \*)**

....., den .....

An die

.....  
(zuständige Behörde).....  
(in)**Betr.:** Nachweis der gesundheitlichen Unbedenklichkeit eines Labaustauschstoffes nach § 20 Abs. 2 Nr. 1 und § 21 Abs. 1 Satz 1 der Käseverordnung

## 1. a) Hersteller

Name (Firma) .....

Ort .....

Straße .....

Telefon .....

Standort des Herstellungsbetriebes .....

## b) Einführer

Name (Firma) .....

Ort .....

Straße .....

Telefon .....

## 2. Bezeichnung des Labaustauschstoffes .....

## 3. Zusammensetzung des Labaustauschstoffes .....

(Alle Bestandteile sind nach Art und Menge mit ihren gebräuchlichen wissenschaftlichen Bezeichnungen anzugeben. Die zur Enzymgewinnung verwendeten Mikroorganismen sind nach Stämmen, Typen oder Varianten unter Angabe der sie charakterisierenden Eigenschaften nach systematischen Grundsätzen genau zu definieren.)

---

\*) Die Unterlagen sind in doppelter Ausfertigung vorzulegen.

## 4. Prüfung der gesundheitlichen Unbedenklichkeit

Zeit der Prüfung .....

Prüfinstitut .....

Unterlagen über die Prüfungsergebnisse .....

(Diese Unterlagen müssen Angaben über Art, Umfang und Verlauf der Untersuchungen und die Prüfungsergebnisse begründende Einzeldaten enthalten. Die Untersuchungen müssen dem jeweiligen Stande der wissenschaftlichen Erkenntnisse entsprechen.)

## 5. Muster des Labaustauschstoffes in der für eine eventuelle gesundheitliche Nachprüfung notwendigen Menge

.....

(Ort)

(Datum)

(Unterschrift des  
Nachweisführenden)**Anlage 6**

(zu § 21 Abs. 2 Satz 1 Nr. 4)

**Amtliche Bescheinigung  
für das Verbringen von Labaustauschstoffen nach § 21 der Käseverordnung**

Herkunftsland: .....

Zuständiges Ministerium: .....

Ausstellende Behörde: .....

## I. Angaben zur Identifizierung der Ware

Bezeichnung des Labaustauschstoffes: .....

Chargennummer(n): .....

Art der Verpackung: .....

Anzahl der Packstücke der Sendung: .....

Menge der Ware nach Volumen oder Gewicht: .....

Kennzeichnung der Sendung: .....

## II. Herkunft der Ware

Name und Anschrift des Herstellungsbetriebes: .....

Name und Anschrift des Absenders: .....

## III. Bestimmung der Ware

Name und Anschrift des Empfängers: .....

Die Ware wird versandt von .....  
(Versandort)nach .....  
(Bestimmungsort)

## IV. Bescheinigung

Die unterzeichnete zuständige Behörde bescheinigt, daß die vorstehend bezeichnete Ware

1. in dem oben bezeichneten Herstellungsbetrieb hergestellt worden ist, dieser Betrieb amtlich zugelassen ist und amtlich überwacht wird;
2. hinsichtlich ihrer Herstellung und Zusammensetzung dem Labaustauschstoff entspricht, für den der Nachweis der gesundheitlichen Unbedenklichkeit erbracht und von ..... \*)  
durch Mitteilung vom .....  
als ausreichend angesehen worden ist;
3. hinsichtlich ihrer gesundheitlichen Unbedenklichkeit durch Untersuchung jeder Charge geprüft ist und
  - a) toxische Eigenschaften,
  - b) entwicklungsfähige, für die Herstellung verwendete Mikroorganismen und entwicklungsfähige pathogene Mikroorganismen und
  - c) Stoffe mit antibiotischer Wirkung, die therapeutisch angewendet werden oder zu therapeutisch angewendeten Stoffklassen gehören,nicht nachgewiesen worden sind.

.....  
(Ort und Datum).....  
(Dienstsiegel).....  
(zuständige Behörde)

\*) Name der für die Prüfung des Nachweises zuständigen Behörde in der Bundesrepublik Deutschland