Kennzeichnung von Käse *(KäseV, LMKV, ZZulV)*

Orientierungshilfe

Für Käse gelten produktspezifische Kennzeichnungsvorschriften:

Grundsätzliche Einteilung:

Käsegruppen. Käse wird nach dem Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse in folgende Käsegruppen eingeteilt: (mit Beispiel)

- Hartkäse (Emmentaler, Bergkäse, Chester)
- Schnittkäse (Gouda, Edamer, Tilsiter)
- halbfester Schnittkäse (Edelpilzkäse, Butterkäse)
- Sauermilchkäse ( )
- Weichkäse (Camembert, Brie, Romadur, Limburger)
- Frischkäse (Speisequark, Schichtkäse, Doppel-, Rahmfrischkäse)

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

- Doppelrahmstufe (höchstens 85% .Fett i. Tr., mindestens 60% Fett i. Tr.)
- Rahmstufe (mindestens 50% Fett i. Tr.)
- Vollfettstufe (mindestens 45% Fett i. Tr.)
- Fettstufe (mindestens 40% Fett i. Tr.)
- Dreiviertelfettstufe (mindestens 30% Fett i. Tr.)
- Halbfettstufe (mindestens 20% Fett i. Tr.)
- Viertelfettstufe (mindestens 10% Fett i. Tr.)
- Magerstufe (weniger als 10% Fett i. Tr.)

Bei Käse und Erzeugnissen aus Käse in **Fertigpackungen**, die in der **Verkaufsstätte zum alsbaldigen Abgabe an den Verbraucher** hergestellt und dort, jedoch nicht zur Selbstbedienung, abgegeben werden. *(§§ 14, 15 und 16 KäseV)*
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:
   - Verkehrsbezeichnung
   - bei Verwendung von Milch anderer Tierarten einen Hinweis auf die Tierart.
   - Bezeichnung der Fettgehaltsstufe (...% Fett i. Tr.; mindestens…% Fett i. Tr.)
   - Bei Frischkäse das Mindesthaltbarkeitsdatum (gekühlt mindestens haltbar bis…)
   - Zusatzstoffe *(ZZulV)*
2. bei Erzeugnissen aus Käse
   - Bei Schmelzkäse die jeweils zutreffende Bezeichnung. (Schmelzkäse, Käsezubereitung, Schmelzkäsezubereitung, Kochkäse)
   - Fettgehaltsstufe oder Fettgehalt in der Trockenmasse mit der Angabe „…% Fett i. Tr.“, bei Käsekompositionen die Bezeichnung des Fettgehalts in der Trockenmasse des Gesamterzeugnisses mit der Angabe „insgesamt…% Fett i. Tr.“
   - Das Mindesthaltbarkeitsdatum (gekühlt mindestens haltbar bis…)
   - Zusatzstoffe *(ZZulV)*

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

Die oben genannten Angaben sind ohne Gewähr und nicht abschließend.

http://www.landkreis-wuerzburg.de/Politik_Behörde/Veterinäramt/Lebensmittelüberwachung/

LANDKREIS WÜRZBURG