Landkreis Diepholz
FD 39 Veterinärwesen und Verbraucherschutz
Grafenstr. 3
49356 Diepholz
Telefon: 05441/ 976-1862

Merkblatt

Kennzeichnung von Käse

Vorbemerkung	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.
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. • Bei Käse, der aus oder in einer Flüssigkeit in den Verkehr gebracht wird, die Bezeichnung „Käse“ 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 VO (EG) 853/2004 Art. 5 (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 (auf Fertigpackungen)	Angabe mit dem Wortlaut **„weitere Zutaten: …“**; 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.
Zusatzstoffkennzeichnung (statt Zutatenverzeichnis 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: • Konservierungsstoffe: - Natamycin (zur Oberfächenbehandlung) - Nitrate - Lysozym
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“**.
Hinweis auf Rohmilch VO (EG) 853/2004 Anhang III, Abschnitt IX, Kapitel IV	Hinweis **„mit Rohmilch hergestellt“** muss angebracht werden.

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte unter der angegebenen Anschrift an Ihre Lebensmittelüberwachungsbehörde.