

Käseverordnung

Käseverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 14. April 1986 (BGBl. I S. 412), die zuletzt durch Artikel 18 der Verordnung vom 5. Juli 2017 (BGBl. I S. 2272) geändert worden ist

Bei dem beigefügten Verordnungstext handelt es sich um eine nicht amtliche konsolidierte Lesefassung. Für die Inhaltliche Richtigkeit kann keine Gewähr übernommen werden.

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, Sahnerzeugnissen, Süßmolke, Sauermolke und Molkensahne (Molkenrahm). Als Käsereimilch gelten auch

1. Buttermilcherzeugnisse,
2. Sahnerzeugnisse zur Herstellung von Frischkäse,
3. Süßmolke, Sauermolke und Molkensahne (Molkenrahm), auch unter Zusatz von Milch und Sahnerzeugnissen, 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) Käse sind auch Erzeugnisse,

1. 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);
2. die aus Sauermilchquark hergestellt sind (Sauermilchkäse);
3. die durch Behandlung der Bruchmasse mit heißem Wasser, heißem Salzwasser oder heißer Molke und durch Kneten, Ziehen der plastischen Masse zu Bändern oder Strängen und Formen hergestellt sind (Pasta filata Käse).

(3a) (weggefallen)

(4) Erzeugnisse aus Käse sind

1. Erzeugnisse, die mindestens zu 50 Prozent, bezogen auf die Trockenmasse, aus Käse, auch unter Zusatz anderer Milcherzeugnisse, durch Schmelzen unter Anwendung von Wärme, auch unter Verwendung von Schmelzsalzen, und Emulgieren 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 unter Zusatz anderer Milcherzeugnisse oder beigegebener Lebensmittel aus Käse, aus Schmelzkäse oder aus Käse und Schmelzkäse durch Schmelzen unter Anwendung von Wärme, auch unter Verwendung von Schmelzsalzen, und Emulgieren 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, ohne einen Milchbestandteil zu ersetzen, zugesetzt werden, ausgenommen die in § 3 Abs. 1 oder in § 4 Abs. 1 genannten Stoffe sowie Milch und Milcherzeugnisse. Im Falle der Herstellung von Käsezubereitungen aus Speissequark sind die in § 3 Abs. 1 Nr. 2 Buchstabe b genannten Stoffe beigegebene Lebensmittel.

§ 2 Anwendungsbereich

Die Vorschriften dieser Verordnung gelten nur für das gewerbsmäßige Herstellen und Inverkehrbringen von Käse und Erzeugnissen aus Käse. 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) *(weggefallen)*
- e) Trockenmilcherzeugnisse, Milcheiweißergänzungen, ausgenommen Kasein und Kaseinat, und eiweißangereichertes Molkenpulver zur Eiweißstandardisierung in technologisch notwendigem Umfang, höchsten jedoch in einer Gesamtmenge, durch die der Eiweißgehalt in einem Kilogramm Käsereimilch bis zu 3 Gramm erhöht wird; nicht jedoch in Käsereimilch zur Herstellung der Standardsorten der Gruppe Frischkäse,
- f) Zentrifugat aus Entkeimungseinrichtungen, die einer Einrichtung zur Reinigung der Milch nachgeschaltet sind, wenn sie
 - der gleichen Milch in entsprechenden Anteilen zur Herstellung von Käse, ausgenommen Frisch- und Weichkäse, zugesetzt werden,
 - in geeigneten Einrichtungen nach Verfahren gewonnen werden, die von dem Max Rubner-Institut, Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel, oder dem Forschungszentrum für Milch und Lebensmittel, Weihenstephan, anerkannt und von der zuständigen Behörde genehmigt sind, und
 - nach einem von der zuständigen Behörde genehmigten Wärmebehandlungsverfahren ausreichend erhitzt worden sind,

g) Laktase;

2. a) Speisesalz, jodiertes Speisesalz,
- b) Gewürze, Gewürzzubereitungen, Kräuter und Kräutierzubereitungen sowie die ihnen jeweils entsprechenden Aromen mit natürlichen Aromastoffen und Aromaextrakten,

c) Trinkwasser und Wasserdampf aus Trinkwasser,

d) *(weggefallen)*

e) die zur Lösung oder Emulgierung von Beta-Carotin (E 160a) erforderliche Menge Speiseöl unter Mitverwendung von Speisegelatine und Stärke;

3. bei geriebenem, geraspeltem oder gestifteltem Käse in technologisch notwendigem Umfang, höchstens jedoch bis zu 3 Prozent, Kartoffel- und Maisstärke, auch in einer Mischung, als Trennmittel;
4. bei Hartkäse, Schnittkäse und halbfestem Schnittkäse mit geschlossener Rinde oder Haut außerdem Speiseöl zum Behandeln der Oberfläche;
5. bei Frischkäse außerdem Sahnerzeugnisse zum Einstellen des Fettgehaltes;
6. bei wärmebehandeltem Frischkäse in technologisch notwendigem Umfang Stärke und Speisegelatine.

(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 Sauermilchquark 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 Milcheiweißergänzungen 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) *(weggefallen)*

(3a) *(weggefallen)*

(4) *(weggefallen)*

§ 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. und 3. (weggefallen)

4. bei Käsezubereitungen

a) im Falle eines Trockenmassegehaltes von mindestens 35 vom Hundert Kaseinat bis zu 5 vom Hundert des Gesamtgewichts des Fertigerzeugnisses und

b) in technologisch notwendigem Umfang Zitrusfaser;

5. bei Käsezubereitungen und Schmelzkäsezubereitungen

a) Stärke, Speisegelatine und Laktase und

b) in technologisch notwendigem Umfang Inulin.

(2) Bei der Herstellung von Käsezubereitungen muss der Gewichtsanteil des Käses an den insgesamt zur Herstellung verwendeten Stoffen mindestens 50 v.H. betragen.

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

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

§ 5 Fettgehaltstufen

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

Fettgehaltstufe	Fettgehalt in der Trockenmasse	
Doppelrahmstufe	höchstens	87 %
	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 %
Frischkäse	mehr als 73 %.

(1a) Absatz 1 gilt nicht für

1. Molkenkäse und Molkeneiweißkäse,
2. Käse, der aus oder in einer Flüssigkeit, wie Salzlake, Molke oder Speiseöl, in den Verkehr gebracht wird, sowie
3. Pasta filata Käse.

(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 Fettgehaltstufen Rahmstufe und Doppelrahmstufe, ausgenommen die Standardsorte „Butterkäse“ und die Standardsorten der Gruppe Frischkäse, 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 die-

se 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. Frischkäse mit weniger als 40 % Fett in der Trockenmasse darf nicht mit einem Hinweis auf Sahne oder Rahm in den Verkehr gebracht werden.

§ 8

Geographische Herkunftsbezeichnungen

Käse darf unter einer der in Anlage 1b Spalte 1 aufgeführten geographischen Herkunftsbezeichnungen nur in den Verkehr gebracht werden, wenn er

1. in dem jeweiligen in Anlage 1b Spalte 2 bezeichneten Herkunftsgebiet hergestellt worden ist und
2. den jeweiligen in Anlage 1b Spalte 3 bis 6 aufgeführten Anforderungen an die Herstellung und Beschaffenheit entspricht.

§§ 9 bis 10

(weggefallen)

§ 11

Güteklasse, Markenkäse, Güteprüfungen für inländischen Markenkäse

(1) Im Inland hergestellter Käse darf nach Maßgabe der Absätze 2 bis 10 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 fertigelagerte 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
 - 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. der Käse, für den die Genehmigung erteilt worden ist, länger als ein Jahr nicht hergestellt worden ist.

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

(6) (weggefallen)

(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 fertiglageren, 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 darf das nebenstehend abgebildete Gütezeichen verwendet werden. Das Gütezeichen besteht aus einem stilisierten Adler mit ovaler Umrandung. Die Umrandung enthält die Inschrift „In Deutschland geprüfte Markenware“.



(12) (weggefallen)

§ 11a
Markenkäse
aus anderen Mitgliedstaaten

(1) Käse, der in einem anderen Mitgliedstaat der Europäischen Union hergestellt ist, darf im Geltungsbereich dieser Verordnung unter der Bezeichnung „Markenkäse“, auch in Verbindung mit einem Hinweis auf das Herstellungsland, nur in den Verkehr gebracht werden, wenn der Käse den Anforderungen des § 11 Abs. 10 entspricht.

(2) Die nach Landesrecht zuständigen Behörden prüfen, ob die Voraussetzungen des § 11 Abs. 10 im Zeitpunkt des Inverkehrbringens im Inland erfüllt sind.

(3) § 11 Abs. 11 findet Anwendung.

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 „Schmelzkäse“ darf die Bezeichnung „Kochkäse“ verwendet werden, wenn zur Herstellung nur Sauermilchquark oder Labquark, auch unter Zusatz von Schnittkäse (ohne Rinde oder Haut) bis zu acht Gewichtshundertteilen, bezogen auf das Fertigerzeugnis, und an anderen Milcherzeugnissen nur Sahne (Rahm), Butter oder Butterschmalz 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. § 8 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung sowie § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung sind anzuwenden.

(2) Bei Käse und Erzeugnissen aus Käse in Fertigpackungen im Sinne des § 42 Absatz 1 des Mess- und 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 1b oder nach § 7 Abs. 2; bei Molkenkäse die Bezeichnung „Molkenkäse“; bei Molkeneiweißkäse die Bezeichnung „Molkeneiweißkäse“; bei Pasta filata Käse, der nicht unter der Bezeichnung einer Standardsorte in den Verkehr gebracht wird, die Bezeichnung „Pasta filata Käse“; bei sonstigem Käse die Käsegruppe (§ 6 Abs. 1) oder die Bezeichnung nach Anlage 1b,
 - 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, ausgenommen Mozzarella, 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 oder in einem anderen Vertragsstaat des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum 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; Zutaten der Anlage 3 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung sind stets anzugeben, es sei denn, die Verkehrsbezeichnung des Lebensmittels lässt auf das Vorhandensein der jeweiligen Zutat schließen,
 4. 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. (weggefallen)

6. bei Käse und Erzeugnissen aus Käse, ausgenommen Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen einschließlich Kochkäse den Hinweis „wärmebehandelt“ in engem räumlichen Zusammenhang mit jeder Angabe der Verkehrsbezeichnung, sofern der Käse oder das Erzeugnis aus Käse oder der zur Herstellung dieses Erzeugnisses verwendete Käse einem Wärmebehandlungsverfahren nach Maßgabe des Anhangs III Abschnitt IX Kapitel II Teil II der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. EU Nr. L 139 S. 55, Nr. L 226 S. 22) in der jeweils geltenden Fassung unterzogen 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.

(2a) Abweichend von Absatz 2 Nummer 1 Buchstabe a kann bei Käse mit einer Ursprungsbezeichnung oder geographischen Angabe im Sinne der Verordnung (EWG) Nr. 510/2006 des Rates vom 20. März 2006 zum Schutz von geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel (ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12), die danach vorgesehene Bezeichnung verwendet werden.

(3) Bei Fertigpackungen, deren größte Einzelfläche weniger als 10 cm² beträgt, können die Angaben nach Absatz 2 Nr. 2 und 3 entfallen.

(4) Für die Art und Weise der Kennzeichnung nach Absatz 2 sowie die Kennzeichnung der Nennfüllmenge nach § 7 Abs. 1 des Eichgesetzes 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 Angaben nach Absatz 2 Nr.1 Buchstabe a, d oder e und Nr. 7,

b) die Angabe nach § 15 Abs. 1 Nr. 1 oder Abs. 2 Satz 2,

c) bei Frischkäse ferner unverschlüsselt das Mindesthaltbarkeitsdatum nach Tag und Monat durch die Worte „gekühlt mindestens haltbar bis . . .“; es ist auf der Grundlage einer angenommenen Lagerungstemperatur von 10 °C zu berechnen,

2. bei Erzeugnissen aus Käse

a) die Angaben nach Absatz 2 Nr. 1 Buchstabe b, c oder d,

b) die Angabe nach § 16 Abs. 1 Nr. 1,

c) bei Käsezubereitungen aus Frischkäse ferner das Mindesthaltbarkeitsdatum 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 Käsereimilch hergestellt wird, mit der Angabe „mindestens . . . % Fett i.Tr.“, ausgenommen bei Sauermilchkäse (Anlage 1 Abschnitt B); bei der Feststellung der Trockenmasse bleibt der Zusatz der Trennmittel (§ 3 Abs. 1 Nr. 3) außer Ansatz,

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. (weggefallen)

(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) (weggefallen)

(4) (weggefallen)

(5) Hartkäse, Schnittkäse und halbfester Schnittkäse, der mit Lebensmittelbedarfsgegenständen aus Kunststoff beschichtet worden ist, darf nur in den Verkehr gebracht werden, wenn er durch die Angabe „Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet“ kenntlich gemacht ist.

(6) Wird bei einem Käse oder Erzeugnis aus Käse der Laktosegehalt verringert, darf der Hinweis auf das Nichtvorhandensein von Laktose nur erfolgen, soweit der Laktosegehalt nach Maßgabe der nach § 64 Absatz 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches in seiner jeweils geltenden Fassung für die Feststellung von Laktose veröffentlichten Prüfungsmethode unter 0,1 Gramm je 100 Gramm des Fertigerzeugnisses liegt und die Kennzeichnung die Angabe „Laktosegehalt: unter 0,1 g/100 g“ oder eine inhaltsgleiche Angabe enthält.

§ 16 Zusätzliche Kennzeichnung bei Erzeugnissen aus Käse

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

1. die Bezeichnung der Fettgehaltsstufe oder stattdessen 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.“,
2. bei Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen aus Frischkäse, die mehr als 82 Gewichts-hundertteile Wasser aufweisen, den Hinweis „Wassergehalt mehr als 82 %“,
3. bei streichfähigem Schmelzkäse nach Anlage 2 einen Hinweis auf die Streichfähigkeit,
4. bei Käsezubereitungen aus Frischkäse im Sinne von § 4 Abs. 4 in Verbindung mit der Angabe nach Nummer 1 die Angabe „im Milchanteil“.

(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.

(3) (weggefallen)

§ 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 enthalten.

(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 Labaustauschstoffe und Lab-Pepsin-Zubereitungen

§ 20 Herstellung von Labaustauschstoffen

(1) Wer einen Labaustauschstoff herstellen will, bedarf hierzu der Genehmigung der zuständigen Behörde. Labaustauschstoffe 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 Labaustauschstoff 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 Labaustauschstoffe hergestellt werden, zuverlässig ist und ausreichende Fachkenntnisse besitzt,
3. der Betrieb mit Räumen, Einrichtungen und Geräten ausgestattet ist, die für die sachgemäße Herstellung von Labaustauschstoffen, insbesondere die Kultur von Mikroorganismen, erforderlich und geeignet sind,
4. sichergestellt ist, dass vermehrungsfähige Mikroorganismen zur Herstellung von Labaustauschstoffen nicht in die Abluft, das Abwasser oder den Abfall gelangen können,
5. die mit der Herstellung und Abpackung von Labaustauschstoffen beschäftigten Personen gegen ge-

sundheitliche 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 Labaustauschstoff 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 Labaustauschstoffes 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 Zolllager, 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

Zulassen von Zusatzstoffen

Als Zusatz beim Herstellen und Behandeln von Käse und Erzeugnissen aus Käse wird zur äußerlichen Anwendung frisch entwickelter Rauch aus naturbelassenen Hölzern und Zweigen, Heidekraut und Nadelholzsamensänden, auch unter Verwendung von Gewürzen, zugelassen. Der durchschnittliche Gehalt so geräucherter Erzeugnisse oder der unter Verwendung geräucherter Lebensmittel hergestellten Erzeugnisse an Benzo(a)pyren darf ein Mikrogramm pro Kilogramm (1 µg/kg) nicht überschreiten. Beim gewerbsmäßigen Herstellen und Behandeln von Käse, der dazu bestimmt ist, in den Verkehr gebracht zu werden, und von Er-

zeugnissen aus Käse mit dem gleichen Bestimmungszweck dürfen Zusatzstoffe nach Satz 1 über die in Satz 2 festgesetzte Höchstmenge hinaus nicht verwendet werden. Die Zusatzstoff-Zulassungsverordnung bleibt unberührt.

§§ 24 bis 26 (weggefallen)

Siebenter Abschnitt Ergänzende Vorschriften

§ 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

Ausländische Käse und ausländische Erzeugnisse aus Käse

(1) Außerhalb des Geltungsbereichs dieser Verordnung hergestellte Käse und Erzeugnisse aus Käse (ausländische Käse und Erzeugnisse aus Käse), die nicht den Vorschriften dieser Verordnung entsprechen, dürfen vorbehaltlich des Absatzes 3 in den Verkehr gebracht werden, wenn sie nach den Rechtsvorschriften des Herstellungslandes hergestellt und dort verkehrsfähig sind.

(2) (weggefallen)

(3) Ausländische Käse und Erzeugnisse aus Käse, die den in dieser Verordnung bezeichneten Anforderungen an die Herstellung nicht entsprechen, dürfen nur in den Verkehr gebracht werden, wenn zusätzlich zu der Kennzeichnung nach den §§ 14 bis 17 auf der Fertigpackung oder dem Hinweisschild deutlich lesbar auf die Abweichung hingewiesen wird. Der Hinweis ist in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung anzugeben, sofern nicht durch eine Angabe im Zutatenverzeichnis eine Irreführung des Verbrauchers ausgeschlossen werden kann. Zusätzlich zu der Verkehrsbezeichnung nach § 14 Abs. 2 Nr. 1 darf auch die Verkehrsbezeichnung des Herstellungslandes verwendet werden.

(4) (weggefallen)

§ 29 Besondere Zubereitungen

Die Vorschriften dieser Verordnung finden keine Anwendung auf

1. Käse-Fondue-Zubereitungen
2. Zubereitungen aus Frischkäse, die in Griechenland unter Verwendung von Öl und sonstigen typischen Zusätzen, insbesondere Gurken, hergestellt werden oder solchen griechischen Erzeugnissen nach Herstellungsweise und Zusammensetzung entsprechen.

Achter Abschnitt Straftaten und Ordnungswidrigkeiten, Schlussvorschriften

§ 30 Straftaten und Ordnungswidrigkeiten

(1) *(weggefallen)*

(2) Nach § 59 Abs. 1 Nr. 21 Buchstabe a des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches wird bestraft, wer entgegen § 20 Abs. 1 Satz 1 Labaustauschstoffe ohne Genehmigung herstellt.

(3) Nach § 59 Abs. 1 Nr. 21 Buchstabe a des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches wird bestraft, wer entgegen § 23 Satz 3 bei dem gewerbsmäßigen Herstellen oder Behandeln von Käse oder Erzeugnissen aus Käse einen Zusatzstoff über die festgesetzte Höchstmenge hinaus verwendet.

(4) Nach § 59 Abs. 1 Nr. 21 Buchstabe a des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches wird bestraft, wer entgegen § 15 Abs. 5 oder § 28 Absatz 3 Satz 1 dort genannten Käse oder ein Erzeugnis aus Käse in den Verkehr bringt.

(5) Wer eine in den Absätzen 2 bis 4 bezeichnete Handlung fahrlässig begeht, handelt nach § 60 Abs. 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches ordnungswidrig.

(6) Ordnungswidrig im Sinne des § 60 Abs. 2 Nr. 26 Buchstabe a Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. *(weggefallen)*
2. die nach § 20 Abs. 6 vorgeschriebene Reinigung oder Desinfektion nicht oder nicht ausreichend durchführt.

(7) Ordnungswidrig im Sinne des § 60 Abs. 2 Nr. 26 Buchstabe a des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 14 Abs. 1 in Verbindung mit Absatz 2 Nr. 1 bis 4, 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 vorgeschriebener 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 vorgeschriebener Weise gekennzeichnet sind,

gewerbsmäßig in den Verkehr bringt.

(8) Ordnungswidrig im Sinne des § 60 Abs. 2 Nr. 26 Buchstabe b des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches 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 § 9 Absatz 2 Nummer 2 des Milch- und Margarinegesetzes 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 § 9 Absatz 2 Nummer 2 des Milch- und Margarinegesetzes handelt auch, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. ein Erzeugnis, das nicht der für die gewählte Bezeichnung nach § 1 Abs. 1, 3 oder 4 geltenden Begriffsbestimmung entspricht, unter der Bezeichnung

„Käse“, „Molkenkäse“, „Sauermilchkäse“, „Pasta filata Käse“, „Erzeugnis aus Käse“, „Schmelzkäse“, „Käsezubereitung“, „Schmelzkäsezubereitung“ oder „Käsekomposition“,

2. Käse, der einen für die angegebene Käsegruppe zu hohen Wassergehalt in der fettfreien Käsемasse (§ 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,
- 8a entgegen § 8 Käse unter einer in Anlage 1b Spalte 1 aufgeführten geographischen Herkunftsbezeichnung,
9. a) entgegen § 11 Abs. 2 Satz 1 oder Abs. 3 Käse ohne die erforderliche Genehmigung oder
b) 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 Abs. 2 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

Anpassung an die Verordnung Nr. 1169/2011 und an die Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung

(1) Diese Verordnung ist nicht anzuwenden, soweit ihr Bestimmungen entgegenstehen aus

1. der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinien 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission (ABl. L 304 vom 20.11.2011; S. 18; L 331 vom 18.11.2014, S. 41; L 50 vom 21.2.2015, S. 48; L 266 vom 30.9.2016, S. 7) in der jeweils geltenden Fassung oder
2. den auf die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 gestützten Rechtsakten der Europäischen Union.

(2) Wird Käse oder ein Erzeugnis aus Käse in einer in § 4 der Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung geregelten Form der Abgabe in den Verkehr gebracht, so ist diese Verordnung nur vorbehaltlich des § 4 der Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung anzuwenden.

(3) Soweit in dieser Verordnung auf die Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung oder Vorschriften der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung verwiesen wird, ist die Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung in der bis zum 12. Juli 2017 geltenden Fassung weiter anzuwenden. Die Absätze 1 und 2 bleiben unberührt.

§ 32

Inkrafttreten

Die Verordnung tritt am Tag nach ihrer Verkündung in Kraft.

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	Herstellungsvorschriften	Beschaffenheit				Sonstige Eigenschaften
			Fettgehaltsstufen	Mindestgehalt an Trockenmasse - und Eiweißgehalt bei Frischkäse der Standardsorte Speisequark - in 100 Gewichtsteilen	Herstellungsgewicht	Mindestalter (ausgenommen bei Lieferung an Fertiglagerer)	
		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; Laktase darf bei den Standardsorten der Gruppe Frischkäse verwendet werden; außerdem dürfen bei der Herstellung bestimmte Gewürze, auch in Form von Gewürzubereitungen, und die ihnen entsprechenden Aromen mit natürlichen Aromastoffen verwendet werden, die bei der jeweiligen Standardsorte angegeben sind.					A = Aussehen - Äußeres B = Aussehen - Inneres und Konsistenz C = Geruch und Geschmack Bei Frischkäse: A = Aussehen B = Gefüge C = Geruch und Geschmack
Hartkäse	Emmentaler	-	Vollfettstufe	60	40 bis 130 kg	2 Monate	A Griffeste, goldgelbe bis bräunlich glatte Rinde mit leicht nach außen gewölbter Randfläche, die Rinde kann auch fehlen B Mattgelb, möglichst regelmäßig verteilte Kirschlochung, geschmeidiger und elastischer Teig C Mild aromatisch, nusskernartig
	Bergkäse	-	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	<p>A Trockene und glatte Rinde, auch mit einem leichten weißlichen Schimmelbelag, die Rinde kann auch fehlen</p> <p>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</p> <p>C Mild bis leicht pikant, jedoch nicht säuerlich</p>
	Edamer	-	Dreiviertel fettstufe Fettstufe Vollfettstufe Rahmstufe	49 53 55 57	0,3 bis 20 kg	5 Wochen	<p>A Trockene und glatte Rinde, auch mit einem leichten weißlichen Schimmelbelag, die Rinde kann auch fehlen</p> <p>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</p> <p>C Mild und rein, nicht säuerlich</p>
	Tilsiter	Pfeffer, Kümmel	Dreiviertel fettstufe Fettstufe Vollfettstufe Rahmstufe Doppel- rahm- stufe	49 53 55 57 61	1,5 bis 20 kg	5 Wochen	<p>A Gut angetrocknete Schmiere, auch gewaschen nach abgeschlossener Reifung, auch rindenlos</p> <p>B Elfenbeinfarbig bis hellgelb, Löcher von Schlitz- oder Gerstenkornform, auch runde Löcher daneben, Teig geschmeidig, jedoch nicht kurz oder bröckelig</p> <p>C Leicht herb bis pikant, auch leicht säuerlich, jedoch nicht sauer</p>
	Wilster- marschkäse	-	Vollfettstufe Rahmstufe	53 56	1,5 bis 20 kg	4 Wochen	<p>A Glatte Oberfläche, auch rindenlos</p> <p>B Geschmeidiger, aber schnittfester Teig mit speckigem Griff und glänzender Schnittfläche, blassgelb bis weißlichgelb, gleichmäßige, feinporige Bruchlochung</p> <p>C Leicht säuerlich und leicht herb</p>

1	2	3	4	5	6	7	8
Halbfeste Schnittkäse	Steinbuecher	-	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 Bruchlöcher, davon wenig runde Löcher, geschmeidiger Teig C Mild bis leicht pikant
	Edelpilzkäse	Auch aus Schafmilch oder einem Gemisch von Kuhmilch und Schafmilch; Reifung nur mit Kulturen von <i>Penicillium Roqueforti</i>	Vollfettstufe Rahmstufe Doppelrahmstufe	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 Schimmeladern durchzogen sein, marmorierte Schnittfläche, im Teig Bruchlöcher, leicht krümelig, dabei jedoch geschmeidig C Pikant bis stark pikant
	Butterkäse	-	Vollfettstufe Rahmstufe Doppelrahmstufe	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 auch mit Lochung, Teig halbfest bis schnittfest und durch die ganze Masse gleichmäßig gereift C Mild und feinsäuerlich
	Weißlacker	-	Fettstufe Vollfettstufe Rahmstufe	45 47 49	1 bis 2 kg	-	A Weißgelbe Oberfläche, bedeckt mit dünnflüssiger lackartiger Schmiere B Helle Schnittfläche, nur wenige Bruchlöcher, sonst keine Lochung, durch die ganze Masse gleichmäßig gereift C Stark pikant bis scharf
Weichkäse	Camembert	Reifung nur mit Kulturen von <i>Penicillium Camemberti</i> oder <i>Penicillium Candidum</i> (Camembertschimmel)	Dreiviertel fettstufe Fettstufe Vollfettstufe Rahmstufe Doppelrahmstufe	38 42 44 46 52	80 bis 400 g	-	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 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 1000 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 oder daraus anfallender Molke; der Anteil des Molkeneiweißes am Gesamteiweißgehalt darf nicht größer als 18,5 % sein	Magerstufe Viertelfettstufe Halbfettstufe Dreiviertel fettstufe Fettstufe Vollfettstufe Rahmstufe Doppelrahmstufe	18 - 12,0 19 - 11,3 20 - 10,5 22 - 9,7 24 - 8,7 25 - 8,2 27 - 8,0 30 - 6,8	-	-	A Milchigweißer bis rahmgelber Farbton B Teig gleichmäßig weich, zart-geschmeidig bis pastenartig; zugesetzte Sahne, auch geschlagen, soll in der ganzen Teigmasse gleichmäßig verteilt enthalten sein C Leicht rein milchsauer

1	2	3	4	5	6	7	8
	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, zartgeschmeidiger und formfester Teig C Rein milchsauer
	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
Standardsorte	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
Harzerkäse, Mainzerkäse	Reifung nur mit Gelb- oder Rotschmierbakterien (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

C. Standardsorten bei Pasta filata Käse

1	2	3	4	5	6	7
Standardsorte	Herstellungsvorschrift	Beschaffenheit				Sonstige Eigenschaften
	Laktase darf verwendet werden.	Fettgehaltsstufen	Mindestgehalt an Trockenmasse in 100 Gewichtsteilen	Herstellungsgewicht	Mindestalter	A. Aussehen - Äußeres B. Aussehen - Inneres und Konsistenz C. Geruch und Geschmack
Provolone	gereift	Dreiviertelfettstufe Fettstufe Vollfettstufe Rahmstufe	49 51 53 55	0,3 bis 50 kg	15 Tage	A. rund, birnenförmig oder zylindrisch, glänzend B. wenig Lochung und Spalten, faserige Struktur, weiß bis strohgelb C. mild bis pikant
Mozzarella	nicht gereift, auch in Aufgussflüssigkeit	Halbfettstufe Dreiviertelfettstufe Fettstufe Vollfettstufe Rahmstufe Doppelrahmstufe	24 26 29 31 34 38			A. weiß bis leicht gelblich, glatt, geschlossene Oberfläche B. Teig weich bis elastisch, faserige Struktur C. arteigen nach Milch, neutral bis mild säuerlich
Schnittfester Mozzarella (Mozzarella schnittfest)	nicht gereift	Halbfettstufe Dreiviertelfettstufe Fettstufe Vollfettstufe Rahmstufe Doppelrahmstufe	36 38 40 42 44 46			A. weiß bis leicht gelblich, glatt, geschlossene Oberfläche B. Teig elastisch bis geschmeidig, faserige Struktur C. arteigen nach Milch, neutral bis mild säuerlich

Anlage 1a
(zu § 3 Abs. 4) (weggefallen)

Anlage 1b
 (zu § 8)

Geographische Herkunftsbezeichnung

1	2	3	4	5	6
Geographische Herkunftsbezeichnung	Herstellungsgebiet	Herstellungsvorschriften	Mindestalter	Zusammensetzung	Sonstige Eigenschaften
Allgäuer Emmentaler	Landkreise Lindau (Bodensee), Oberallgäu, Ostallgäu, Unterallgäu, Ravensburg und Bodenseekreis; Städte Kaufbeuren, Kempten und Memmingen	Die Herstellung erfolgt ausschließlich aus roher Käseiremilch, die im Herstellungsgebiet nach den Bestimmungen der Milchlieferungsordnung für Milchlieferanten von Emmentalerkäseereien vom 12. August 1980 ¹⁾ gewonnen und vor dem Einlaben nicht über 40 °C erwärmt wird.	3 Monate Während dieser Zeit muss der Käse mindestens 4 Wochen bei einer Temperatur von mindestens 20° C in einem Gärkeller reifen.	Vollfettstufe Gehalt an Trockenmasse in 100 Gewichtsteilen; mindestens 62 %	Form und Gewicht: rindengereifter Rundlaib mit mindestens 60 kg Herstellungsge- wicht oder Viereck- block mit mindes- tens 40 kg Herstel- lungsgewicht Lochung: mehrheitlich 1-3 cm groß, rund, spärlich bis reichlich, regel- mäßig verteilt Aussehen: matt bis glänzend
Allgäuer Bergkäse	Landkreise Lindau (Bodensee), Oberallgäu, Ostallgäu, Unterallgäu, Ravensburg und Bodenseekreis; Städte Kaufbeuren, Kempten und Memmingen	Die Herstellung erfolgt ausschließlich aus roher Käseiremilch, die im Herstellungsgebiet nach den Bestimmungen der Milchlieferungsordnung für Milchlieferanten von Emmentalerkäseereien vom 12. August 1980 ¹⁾ gewonnen und vor dem Einlaben nicht über 40 °C erwärmt wird.	4 Monate	mindestens Voll- fettstufe Gehalt an Trockenmasse in 100 Gewichtsteilen; mindestens 62 %	Form und Gewicht: rindengereifter Rundlaib mit 15 bis 50 kg Herstellungs- gewicht Lochung: erbsengroß, ver- einzelt bis spärlich
Altenburger Ziegenkäse	Landkreise Alten- burg, Schmölln, Gera, Zeitz, Geithain, Grimma, Wurzen, Borna; Stadt Gera	Die Herstellung erfolgt ausschließ- lich aus Käseiremilch, die im Her- stellungsgebiet gewonnen wird. Die Käseiremilch muss mindestens 15 % Ziegenmilch enthalten; auch unter Zusatz von Kümmel	14 Tage	Fettgehalt: mindestens 30 Gewichtsprozent in der Trocken- masse Gehalt an Trockenmasse in 100 Gewichtsteilen: mindestens 38 %	Form und Gewicht: Zylinder mit einem Herstellungsge- wicht von 250 g bzw. halbiertes Zylinder Lochung: geschlossener Teig mit geringer Bruch- lochung

¹⁾ Die Milchlieferungsordnung kann bei folgenden Stellen bezogen werden:

- Milchwirtschaftlicher Verein Allgäu-Schwaben e.V., Haus der Milchwirtschaft, Hirnbeinstraße 8, 87435 Kempten/Allgäu,
- Milchwirtschaftlicher Verein Baden-Württemberg e.V., Lindenspürstraße 31, 70176 Stuttgart.

1	2	3	4	5	6
Geographische Herkunftsbezeichnung	Herstellungsgebiet	Herstellungsvorschriften	Mindestalter	Zusammensetzung	Sonstige Eigenschaften
Odenwälder Frühstückskäse	Landkreise Odenwaldkreis und Bergstraße	Die Herstellung erfolgt ausschließlich aus Käsereimilch, die im Herstellungsgebiet gewonnen und pasteurisiert wird. Reifung nur mit Gelb- oder Rotschmierbakterien (B. Linens)	14 Tage	Fettgehalt: mindestens 10 Gewichtsprozent in der Trockenmasse (Fett i. Tr.) Gehalt an Trockenmasse in 100 Gewichtsteilen: mindestens 31 % höchstens 42 %	Form und Gewicht: rund, ohne Rinde, geschmeidige Haut mit gelblich bis rötlich brauner leicht klebender Rotschmiere und einem Herstellungsgewicht von 100 g Lochung: geschlossen mit vereinzelter Bruchlochung
Sonneborner Weichkäse	Landkreise Altenburg und Schmöln	Die Herstellung erfolgt ausschließlich aus Käsereimilch, die im Herstellungsgebiet gewonnen wird, unter Zusatz von Gewürzen	14 Tage	Fettgehalt: mindestens 30 Gewichtsprozent in der Trockenmasse (Fett i. Tr.) Gehalt an Trockenmasse in 100 Gewichtsteilen: mindestens 38 %	Form und Gewicht: Zylinder mit einem Herstellungsgewicht von 125 g Lochung: geschlossener Teig mit geringer Bruchlochung
Tiefländer	Landkreise Malchin, Grimmen, Altentreptow, Teterow, Demmin, Güstrow, Waren	Die Herstellung erfolgt ausschließlich aus Käsereimilch, die im Herstellungsgebiet gewonnen wird.	8 Wochen	Fettgehalt: mindestens 45 Gewichtsprozent in der Trockenmasse (Fett i. Tr.) Gehalt an Trockenmasse in 100 Gewichtsteilen: mindestens 61 %	Form und Gewicht: runder oder quaderförmiger Laib mit 6 bis 15 kg Herstellungsgewicht Lochung: spärlich bis reichlich, erbsen- bis kirschgroß, mehr oder weniger gleichmäßig verteilt
Tollenser	Landkreise Altentreptow, Teterow, Malchin, Demmin, Neubrandenburg und Stadt Neubrandenburg	Die Herstellung erfolgt ausschließlich aus Käsereimilch, die im Herstellungsgebiet gewonnen wird.	6 Wochen	Fettgehalt: mindestens 40 Gewichtsprozent in der Trockenmasse (Fett i. Tr.) Gehalt an Trockenmasse in 100 Gewichtsteilen: mindestens 50 %	Form und Gewicht: quaderförmiger Laib mit etwa 3 kg Herstellungsgewicht Lochung: zahlreich, in Schlitz- oder Gerstenkornform, die gleichmäßig über die gesamte Schnittfläche verteilt ist.

Anlage 2
(zu § 12)Trockenmassegehalt bei Schmelzkäse und
Schmelzkäsezubereitungen

	Mindestgehalte an Trockenmasse in hundert Gewichtsteilen
Schnittfähiger Schmelzkäse	
- mit einem Fettgehalt in der Trockenmasse von 50 % oder mehr	50 %
- mit einem Fettgehalt in der Trockenmasse von weniger als 50 %	34 %
Streichfähiger Schmelzkäse	
- mit einem Fettgehalt in der Trockenmasse von 50 % oder mehr	40 %
- mit einem Fettgehalt in der Trockenmasse von weniger als 50 %	30 %
Schmelzkäsezubereitung	20 %
Kochkäse	
- Doppelrahmstufe	42 %
- Rahmstufe	36 %
- Vollfettstufe	34 %
- Fettstufe	32 %
- Dreiviertelfettstufe	29 %
- Halbfettstufe	26 %
- Viertelfettstufe	24 %
- Magerstufe	22 %

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

Anlage 3 (weggefallen)

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 Käselaiab 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.)

4. Prüfung der gesundheitlichen Unbedenklichkeit

Zeit der Prüfung:
Prüfinstitut:
Unterlagen über die Prüfungsergebnisse:

(Diese Unterlagen müssen Angaben über Art, Umfang und Verlauf der Untersuchung 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)

*) Die Unterlagen sind in doppelter Ausfertigung vorzulegen.

**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