



# Merkblatt:

## Behandlung und Kennzeichnung von unverpacktem Käse

Stand Juli 2021

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

### I. Aufbewahrung, Verpackung, Gerätschaften

1. Unverpackter Käse muss in einer Verkaufstheke angeboten werden, die den Zugriff des Kunden zu der Ware verhindert. Selbstbedienung ist nicht möglich. Die Verkaufstheke soll gekühlt sein, befeuchtete Umluft vermindert das Austrocknen. Empfehlenswert sind Verkaufstheken wie sie in DIN 10 501 „Verkaufsmöbel“ beschrieben sind.
2. Die Schnittfläche von Käse soll mit einer Folie oder mit Papier (s.a. Ziff. 7) abgedeckt sein, um auch dadurch ein Austrocknen zu verhindern. Frischkäse ist seiner leichten Verderblichkeit wegen stets abzudecken.
3. Durch Fremdschimmel sichtbar kontaminierter Käse ist verdorben und darf nicht in den Verkehr gebracht werden.
4. Unverpackter Käse soll von anderen Lebensmitteln wie Wurst, Frischfleisch, Fisch, Obst, Back- und Konditoreiwaren getrennt gelagert werden, weil eine gegenseitige geruchliche und mikrobiell nachteilige Beeinflussung möglich ist. Dazu ist es zweckmäßig, nach Möglichkeit getrennte Verkaufsräume vorzusehen. Mindestens sind jedoch getrennte Verkaufsmöbel erforderlich.
5. Im Bereich des Käseverkaufes sollen ein Handwaschbecken (mit Einmalhandtuch und Seifenspender) und eine Spüle zum Reinigen der Gerätschaften installiert sein. Messer und Schneidemaschinen müssen mindestens täglich gereinigt werden.
6. Die Gerätschaften sollen nur für Käse verwendet werden. Da die verschiedenen Käsesorten sich gegenseitig nachteilig beeinflussen können, sollten für Edelschimmelkäse, Weichkäse und Hartkäse unterschiedliche Messer verwendet werden oder das Messer nach Gebrauch jedes Mal gründlich gereinigt werden.
7. Verpackungsmaterialien müssen für den Kontakt mit Käse geeignet sein. Kunststoff-Folien aus Weich-PVC sind nicht geeignet, weil die Weichmacher auf Käse übergehen. Schneidebretter sollten glatte Oberflächen aufweisen. Weisen die Oberflächen Risse/Kerben auf, so sollten diese glattgeschliffen oder das Schneidebrett ausgetauscht werden.



## II. Kennzeichnung

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

### 1. Bezeichnung

- a) die Bezeichnung der Standardsorte gemäß Anlage 1 Buchstabe A, B und C KäseV (z.B. Gouda, Harzer-Käse, Mozzarella) oder
- b) die Bezeichnung, die als geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.), geschützte geographische Angabe (g.g.A.) oder geschützte traditionelle Spezialität (g.t.S.) registriert ist **und** das Unionszeichen; z.B. Allgäuer Emmentaler g.U. (siehe DOOR-Datenbank, <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html> bzw. Anlage 1b KäseV) oder
- c) die Käsegruppe (z.B. Hartkäse, Schnittkäse, Weichkäse), falls der Käse keiner Standardsorte und keiner geschützten Herkunftsbezeichnung angehört;
- d) bei Molkenkäse und Molkeneiweißkäse die Bezeichnung „Molkenkäse“ bzw. „Molkeneiweißkäse“;
- e) bei Käse, ausgenommen Mozzarella, der in oder aus einer Flüssigkeit in den Verkehr gebracht wird: die Bezeichnung „Käse“ in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung der Flüssigkeit (z.B. „Käse in Salzlake“), (siehe auch Merkblatt „Feta“, „Käse in Lake“, „Erzeugnisse aus Magermilch und Pflanzenfett“ auf der Speisekarte oder am Schild an der Ware);
- f) bei Pasta filata Käse, der nicht unter der Bezeichnung einer Standardsorte in den Verkehr gebracht wird, die Bezeichnung „Pasta filata Käse“;
- g) bei Erzeugnissen aus Käse die Bezeichnung „Käsezubereitung“, „Frischkäsezubereitung“, „Speisequarkzubereitung“, „Schmelzkäse(-zubereitung)“ bzw. „Kochkäse“ (Anmerkung: Phantasienamen wie „Schwiegermutterkäse, Käsecreme“ müssen mit der zutreffenden Verkehrsbezeichnung ergänzt werden.)  
Werden Frischkäse Lebensmittel wie Paprika und Karotten etc. beigegeben, so ist dieser z.B. als „Frischkäsezubereitung mit Paprika und Karotten“ zu bezeichnen. Bei der Zugabe von Gewürzen und Kräutern zu Frischkäse ist die Bezeichnung „Frischkäse“ weiterhin möglich;
- h) bei Käsekompositionen neben der gewählten Kurzbezeichnung die Angabe der verwendeten Käse(-erzeugnisse);
- i) bei Käse und Erzeugnissen aus Käse, die in anderen Lebensmitteln eingehüllt sind, die Verkehrsbezeichnung des Käses oder Erzeugnisses aus Käse und die Bezeichnung des anderen Lebensmittels (z.B. „Frischkäse in Blätterteig“).
- j) Bei ausländischem Käse kann, sofern dieser rechtmäßig im Herkunftsland in Verkehr ist, die Bezeichnung übernommen werden. Zusätzlich ist eine der deutschen o.g. Bezeichnungen anzugeben. Abweichungen zur deutschen Verkehrsauffassung sind ebenfalls in der Bezeichnung zu kennzeichnen.



**2. Fettgehalt** durch die Fettgehaltsstufe (Doppelrahm-, Rahm-, Vollfett-, Fett-, Dreiviertelfett-, Halbfett- bzw. Magerstufe) oder den Fettgehalt in der Trockenmasse „...% Fett i.Tr.“. Bei Käse aus nicht im Fettgehalt eingestellter Käsereimilch „mindestens ...% Fett i.Tr.“. Bei Käsekompositionen „insgesamt ...% Fett i.Tr.“.

**3. Mindesthaltbarkeitsdatum** (nur bei Frischkäse und Käsezubereitungen aus Frischkäse) nach Tag und Monat: „gekühlt mindestens haltbar bis...“ (Tag, Monat). Es ist auf der Grundlage einer angenommenen Lagerungstemperatur von 10°C zu berechnen.

**4. Hinweis auf die Tierart** (z.B. „Schafskäse“ „... aus Ziegenmilch“), wenn der Käse nicht oder nicht ausschließlich aus Kuhmilch hergestellt ist.

**5. Bei Käse und Erzeugnissen aus Käse**, die mit Hinweisen auf den **ökologischen Landbau** gekennzeichnet sind (z.B. „Bio-Käse“, „Öko-Käse“), sind ergänzend die entsprechenden Kennzeichnungsvorschriften zu beachten. Empfehlenswert ist meist die Abgabe aus der Originalpackung heraus bzw. die Aufbewahrung eines Originaletiketts zum Nachweis der Öko-Eigenschaft auch bei Restportionen in der Auslage.

### III. Kennzeichnung (Zusatzstoffe, Herstellungsverfahren, Allergene)

- 1. Zusatzstoffe und Allergene:** Siehe Merkblätter der Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter Baden-Württemberg:  
„[www.ua-bw.de](http://www.ua-bw.de)“ – „Portal“ - „Infomaterial“- „Merkblätter“ bzw. [https://www.ua-bw.de/pub/download\\_results.asp?subid=0&Dwnld\\_ID=2&lang=DE](https://www.ua-bw.de/pub/download_results.asp?subid=0&Dwnld_ID=2&lang=DE)
- 2. Käse aus Rohmilch hergestellt:** Bei Käse, der aus Rohmilch hergestellt wird, ist die im Wortlaut vorgeschriebene Angabe „mit Rohmilch hergestellt“ in der Kennzeichnung (Schild an der Ware, Etikett etc.) aufzuführen.
- 3. Bei Käse**, deren Oberfläche mit einer Kunststoffdispersion oder einem anderen **nicht essbarem Überzug** beschichtet ist, sollte der Kunde darauf hingewiesen werden, z.B. mit: „Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet“ (nicht erforderlich, wenn der Überzug entfernt ist).

#### Kontakte:

- Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Sigmaringen**, Fidelis-Graf-Straße 1, 72488 Sigmaringen, Tel.: 07571 / 7434-0, Fax: 07571 /7434-0;  
E-Mail: [poststelle@cvuasig.bwl.de](mailto:poststelle@cvuasig.bwl.de); Internet: <https://www.cvua-sigmaringen.de>
- Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Stuttgart**, Schaflandstr. 3/2 + 3/3, 70736 Fellbach, Tel.: 0711 / 3426 -1234, Fax: 0711 / 3426-1299;  
E-Mail: [poststelle@cvuas.bwl.de](mailto:poststelle@cvuas.bwl.de); Internet: <https://www.cvua-stuttgart.de>