

Handbuch Milch

Bearbeitet von
Georg Herbertz

Loseblattwerk mit Aktualisierungen 2016. Loseblatt. Rund 2500 S. In 3 Ordnern
ISBN 978 3 86022 069 6

[Recht > Öffentliches Recht > Lebensmittelrecht, Agrarrecht > Lebensmittelrecht, Futtermittelrecht](#)

schnell und portofrei erhältlich bei



Die Online-Fachbuchhandlung beck-shop.de ist spezialisiert auf Fachbücher, insbesondere Recht, Steuern und Wirtschaft. Im Sortiment finden Sie alle Medien (Bücher, Zeitschriften, CDs, eBooks, etc.) aller Verlage. Ergänzt wird das Programm durch Services wie Neuerscheinungsdienst oder Zusammenstellungen von Büchern zu Sonderpreisen. Der Shop führt mehr als 8 Millionen Produkte.

8.6 Käse und Erzeugnisse aus Käse

8.6.1 Begriffsbestimmung

8.6.1.1 Käse

Käse sind gem. § 1 Abs. 1 Käseverordnung (KäseV) vom 14.04.1986 (BGBl. I S. 412), in der zzt. geltenden Fassung, frische oder in verschiedenen Graden der Reifung befindliche Erzeugnisse, die aus dickgelegter Käsereimilch hergestellt werden. Die Dicklegung der Milch, also das Ausfällen von Protein, erfolgt dabei durch Lab oder durch Milchsäurebakterien oder mittels einer Kombination beider Verfahren. Lab ist ein spezielles aus dem Kälbermagen gewonnenes eiweißspaltendes Enzym. Die dickgelegte Masse ist der Käsebruch, der aus Eiweiß (in erster Linie Kasein) und Fett besteht. Die überstehende Flüssigkeit ist Molke, die Milchzucker, Milchalbumin (Eiweiß) und Mineralstoffe enthält. Die Käseherstellung vollzieht sich also in den Stadien der Dicklegung, der Trennung der festen Bestandteile (Bruch) von der Molke sowie der Reifung, während derer eine Käsesorte durch die Tätigkeit von Enzymen und Mikroorganismen ihre typischen Eigenschaften erhält.

Ausgangsstoff für die Käseherstellung ist die Käsereimilch, die in § 1 Abs. 2 KäseV definiert wird. Als Grundstoff zur Herstellung von Käsereimilch dürfen Kuh-, Schaf-, Ziegen- und Büffelmilch und Buttermilcherzeugnisse (i. S. d. Anlage 1 Gruppe IV Milcherzeugnisverordnung (MilchErzV) verwendet werden. Neben diesen Grundstoffen dürfen Sahneerzeugnisse, Molkensahne, Süß- und Sauermolke mitverwendet werden. Zur Herstellung von Frischkäse gelten Sahneerzeugnisse nach § 1 Abs. 2 Satz 2 Nr. 2 KäseV als Grundstoff und können deshalb hier ausschließlich verwendet werden. Gleichermaßen gilt nach Nr. 3 für Süß- und Sauermolke sowie Molkensahne für die Herstellung von Molkeneiweißkäse. Grundstoffe und mitverwendbare Milcherzeugnisse dürfen gem. § 1 Abs. 2 Satz 6 KäseV miteinander vermischt werden.

Frischkäse werden durch Säuerung oder Zusatz von Lab gewonnen und durchlaufen nicht das Stadium der Reifung. Standardsorten dieser Käsegruppe sind gemäß Anlage 1 Teil A Speisequark, Schichtkäse, Rahmfrischkäse und Doppelrahmfrischkäse. Daneben sind gereifte Käse (Sauermilch- und Süßmilchkäse) zu unterscheiden, die dadurch entstehen, dass die Käsemasse chemisch/physikalischen Umwandlungen unterzogen wird, die unter Mitwirkung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen ablaufen.

Als Käse gelten auch gem. § 1 Abs. 3 KäseV Molkenkäse, Sauermilchkäse und Pasta filata Käse. Molkenkäse wird durch Entzug von Wasser aus Süßmolke oder Sauermolke hergestellt. Sauermilchkäse (z. B. Harzer Käse als Standardsorte gemäß Anlage 1 Teil B) wird durch Reifung aus Sauermilchquark, ggf. unter Zusatz von schwach gelabtem Labquark hergestellt. Pasta filata Käse wird weitgehend aus Kuhmilch hergestellt und muss den Anforderungen nach Anlage 1 Teil C entsprechen. Hierzu zählen die Standardsorten Provolone, Mozzarella (in Aufgussflüssigkeit) und schnittfester Mozzarella.

Käse wird in Gruppen und Standardsorten unterteilt, die abschließend in Anlage 1 aufgeführt sind. Je nach Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse wird entsprechend § 6 KäseV zwischen den Käsegruppen Hartkäse (z. B. Emmentaler als Standardsorte), Schnittkäse (z. B. Gouda), halbfester Schnittkäse (z. B. Butterkäse), Weichkäse (z. B. Brie) und Frischkäse (z. B. Speisequark) unterschieden. Käse und Käseerzeugnisse dürfen gem. § 5 KäseV nur in den dort festgelegten Fettstufen in den Verkehr gebracht werden. Deren Bandbreite reicht von der Magerstufe mit einem Fettgehalt von weniger als 10 % in der Trockenmasse (i. Tr.) bis zur Doppelrahmstufe mit höchstens 85 % Fettgehalt i. Tr.

Käse, die den Anforderungen des § 7 i. V. m. Anlage 1 KäseV nicht entsprechen, sind ebenfalls verkehrsfähig, dürfen aber nicht unter der Bezeichnung einer Standardsorte in Verkehr gebracht werden. Zusammensetzung und Bezeichnung dieser Käse richten sich nach den allgemeinen Vorschriften der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LMKV) und dem LFGB.

Käse-Fondue-Zubereitungen sowie Zubereitungen aus Frischkäse („Zaziki“) sind gem. § 29 KäseV ausdrücklich dem Anwendungsbereich der KäseV entzogen. Sie sind Erzeugnisse eigener Art, für die wegen der erheblichen Unterschiede zu den üblichen Käseerzeugnissen die Anwendung der KäseV nicht sinnvoll wäre.

8.6.1.2 Käseerzeugnisse

Käseerzeugnisse sind die aus Käse hergestellten Erzeugnisse, zu denen nach § 1 Abs. 4 Nr. 1–4 KäseV Schmelzkäse, Käsezubereitungen, Schmelzkäsezubereitungen und Käsekompositionen zählen. Schmelzkäse wird aus Käse durch Schmelzen (auch unter Verwendung von Schmelzsälzen) hergestellt. Der Schmelzvorgang muss das gesamte Erzeugnis erfassen. Die Herstellungsanforderungen sind – wie für die übrigen Käseerzeugnisse – in § 4 KäseV geregelt.

Käsezubereitung ist eine Mischung aus Käse und anderen Milcherzeugnissen sowie in beschränktem Umfang beigegebenen Lebensmitteln. Beigegebene Lebensmittel sind gem. § 1 Abs. 5 KäseV – unter Beachtung der dort genannten Ausnahmen – alle Lebensmittel, die zur Erzielung einer besonderen Geschmacksrichtung hinzugesetzt werden, ohne einen Milchbestandteil zu ersetzen. Die Verwendung von Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen, Casein und Caseinat sind unzulässig. Die Käsezubereitung darf – in Abgrenzung zur Schmelzkäsezubereitung – nicht durch Schmelzen hergestellt werden.

Die Schmelzkäsezubereitung darf demgegenüber auch unter Verwendung von Schmelzkäse durch Schmelzen gewonnen werden, wobei der Anteil beigegebener Lebensmittel wie bei der Käsezubereitung nach § 4 Abs. 3 KäseV auf 15 % beschränkt ist.

Die Käsekomposition ist definiert als ein Erzeugnis, das aus zwei oder mehreren Sorten von Käse, Schmelzkäse, Käsezubereitungen oder Schmelzkäsezubereitungen zusammengesetzt ist, wobei die einzelnen Käsesorten nicht vermischt, sondern schichtweise wie eine Torte zusammengefügt werden. Dieses spezielle Erzeugnis, bei dem die unterschiedlichen Käsesorten im Gesamterzeugnis unterscheidbar bleiben, wird vielfach auch als Käsetorte bezeichnet, wobei dies als exakte Verkehrsbezeichnung nicht ausreicht. Es sind vielmehr gem. § 14 Abs. 2 Nr. 1 Buchstabe c) KäseV zusätzlich noch die einzeln verwendeten Käse und Käseerzeugnisse anzugeben (vgl. Kap. 8.6.2).

8.6.2 Kennzeichnung

8.6.2.1 § 14 Allgemeine Vorschriften

§ 14 KäseV schreibt die allgemeine Kennzeichnungspflicht für Käse und Käseerzeugnisse vor und betrifft sowohl verpackte als auch unverpackte Ware. Hinsichtlich der Kennzeichnungselemente lehnt sich die Vorschrift weitestgehend an die LMKV an und erklärt diese über entsprechende Verweisungen für anwendbar. Die Vorschrift ist systematisch betrachtet in etwa mit § 3 MilchErzV vergleichbar.

8.6.2.1.1 Kennzeichnungselemente

§ 14 Abs. 2 enthält in Anlehnung an § 3 LMKV die für Käse und Käseerzeugnisse, die zur Abgabe an Verbraucher (Endverbraucher) bestimmt sind, vorgeschriebenen Kennzeichnungselemente.