



Merkblatt
Kennzeichnung von Käse

(Beispiele dienen nur zur Erläuterung der Kennzeichnungsanforderungen und sind insofern unverbindlich.)

I. Käse in Fertigpackungen

<u>notwendige Kennzeichnungselemente:</u>	<u>Beispiel:</u>
a) Verkehrsbezeichnung:	Gouda
b) Fettgehaltsstufe bzw. Fett i.Tr.:	48% Fett i.Tr.
c) Zutatenliste:	weitere Zutaten: Farbstoff E160b Konservierungsstoffe E251 u. E235
d) Hinweis auf Kunststoffbeschichtung:	Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet
e) Mindesthaltbarkeitsdatum:	gekühlt haltbar bis <u>oder</u> bei +8 ⁰ C mindestens haltbar bis..... (Tag, Monat, Jahr)
f) Füllmenge:	200 g
g) Hersteller / Inverkehrbringer:	Käsemarkt Maier, 58099 Hagen

Erläuterungen

Verkehrsbezeichnung:

Bei den Markenbezeichnungen, wie Landana, Maasdamer, Leerdamer, Appenzeller o.ä., ist als Verkehrsbezeichnung die zusätzliche Angabe der Käsegruppe, hier z.B. „Schnittkäse“, notwendig.

Bei Standardsorten und bei geschützten geographischen Angaben (g.g.A.) sowie bei Ursprungsbezeichnungen genügt diese als Verkehrsbezeichnung, wie z.B. *Brie, Camembert, Emmentaler, Grana Padano, Gorgonzola, Gouda*.

II) Käse, lose Abgabe

<u>Notwendige Kennzeichnungselemente</u>	<u>Beispiel:</u>
a) Verkehrsbezeichnung:	Landana, Schnittkäse
b) Fettgehaltsstufe bzw. Fett i.Tr.:	8% Fett i.Tr.
c) Kenntlichmachung der Zusatzstoffe:	mit Farbstoff, mit Konservierungsstoffen
d) Hinweis auf Kunststoffbeschichtung	Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet

Erläuterungen (s. unter I.)



III. Frischkäse-Zubereitungen

Notwendige Kennzeichnungselemente

Beispiel:

- | | | |
|----|-------------------------------------|--|
| a) | Verkehrsbezeichnung
mit Zutaten: | Le Tartare
Paprika-Frischkäsezubereitung
wärmebehandelt |
| b) | Behandlung: | Rahmstufe |
| c) | Fettgehaltsstufe bzw. Fett i.Tr.: | Zutaten: Frischkäse, Paprika (5,5%),
Milcheiweiß, Butter, Speisesalz, Ver-
dickungsmittel Carragen, Majoran,
Knoblauch. |
| d) | Zutatenliste: | gekühlt mind. haltbar bis <u>oder</u>
bei +8 ⁰ C mindestens haltbar bis.....
(Tag, Monat, Jahr) |
| e) | Mindesthaltbarkeitsdatum: | 200 g |
| f) | Füllmenge: | Käsemarkt Maier, 58099 Hagen |
| g) | Hersteller /Inverkehrbringer: | |

IV. Frischkäse-Zubereitungen, lose Abgabe

Notwendige Kennzeichnungselemente

Beispiel:

- | | | |
|----|---|--|
| a) | Verkehrsbezeichnung: | Le Tartare
Paprika-Frischkäsezubereitung
wärmebehandelt |
| b) | Fettgehaltsstufe bzw. Fett i.Tr.: | Rahmstufe |
| c) | Kenntlichmachung der Zusatzstoffe
(falls vorhanden): | mit Farbstoff, mit Konservierungsstoffen |
| d) | Mindesthaltbarkeitsdatum: | gekühlt mind. haltbar bis <u>oder</u>
bei +8 ⁰ C mindestens haltbar bis.....
(Tag, Monat, Jahr) |