

24.05.85

A - G - R**Verordnung**

des Bundesministers für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

Fünfte Verordnung zur Änderung der Käseverordnung**A. Zielsetzung**

Die Herstellungsmöglichkeiten für Käse und Erzeugnisse aus Käse sollen teilweise erweitert werden, wobei auch den Bedürfnissen des freien Warenverkehrs innerhalb der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft Rechnung getragen werden soll. Zum anderen soll aus Gründen des Gesundheitsschutzes oder der Sicherung des angestrebten Qualitätsniveaus auch eine Festschreibung bestimmter Herstellungsbedingungen erfolgen.

**B. Lösung**

Der Verordnungsentwurf sieht eine Änderung der Käseverordnung vor.

**C. Alternativen**

Keine.

**D. Kosten**

Die öffentlichen Haushalte werden nicht zusätzlich belastet. Auswirkungen auf das Preisniveau, besonders auf das Verbraucherpreisniveau sind kaum zu erwarten.

24.05.85

A - G - R

**Verordnung**

des Bundesministers für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

Fünfte Verordnung zur Änderung der Käseverordnung

Der Chef  
des Bundeskanzleramtes

Bonn, den 24. Mai 1985

14 (411) - 731 06 - Ka 24/85

An den

Herrn Präsidenten des Bundesrates

Hiermit übersende ich die von den Bundesministern für  
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und für Jugend,  
Familie und Gesundheit zu erlassende

Fünfte Verordnung zur Änderung der  
Käseverordnung

mit Begründung und Vorblatt.

Ich bitte, die Zustimmung des Bundesrates auf Grund des  
Artikels 80 Abs. 2 des Grundgesetzes herbeizuführen.

  
( Dr. Schäuble )

Fünfte Verordnung zur Änderung der Käseverordnung  
Vom ..... 1985

Mit Zustimmung des Bundesrates verordnen

auf Grund der §§ 37, 40 Abs. 1 und § 52 Abs. 1 Satz 1 des Milchgesetzes in der im Bundesgesetzblatt Teil III, Gliederungsnummer 7842-2, veröffentlichten bereinigten Fassung in Verbindung mit Artikel 129 Abs. 1 des Grundgesetzes der Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Jugend, Familie und Gesundheit nach Anhörung eines Sachverständigenbeirates,

auf Grund des § 9 Abs. 1 Nr. 3 und 4 Buchstabe b, des § 12 Abs. 1 Nr. 1, Abs. 2 Nr. 1 und Abs. 3 und des § 19 Nr. 1 und 2 Buchstabe b des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständengesetzes vom 15. August 1974 (BGBl. I S. 1945, 1946) der Bundesminister für Jugend, Familie und Gesundheit im Einvernehmen mit den Bundesministern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und für Wirtschaft sowie

auf Grund des § 49 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständengesetzes der Bundesminister für Jugend, Familie und Gesundheit im Einvernehmen mit dem Bundesminister der Finanzen:

...

Artikel 1

Die Käseverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 19. Februar 1976 (BGBl. I S. 321), zuletzt geändert durch Verordnung vom 24. Februar 1982 (BGBl. I S. 220), wird wie folgt geändert:

1. § 1 wird wie folgt geändert:

a) Absatz 2 erhält folgende Fassung:

"(2) Käsereimilch ist die zur Herstellung von Käse bestimmte Milch, auch unter Mitverwendung von Buttermilcherzeugnissen, Sahneerzeugnissen, Süßmolke, Sauermolke und Molken-sahne (Molkenrahm). Als Käsereimilch gelten auch

1. Buttermilcherzeugnisse,
2. Sahneerzeugnisse zur Herstellung von Frischkäse,
3. Süßmolke, Sauermolke und Molkensahne (Molkenrahm), auch unter Zusatz von Milch und Sahneerzeugnissen, 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 Milch."

b) Nach Absatz 3 wird folgender Absatz eingefügt:

"(3a) Als Käse gelten ferner Erzeugnisse, die aus Sauermilchquark oder Labquark oder aus einem Gemisch dieser Erzeugnisse hergestellt sind (Sauermilchkäse)."

...

c) Absatz 4 wird wie folgt geändert:

aa) In Nummer 3 wird der Punkt durch einen Strichpunkt ersetzt.

bb) Folgende Nummer wird angefügt:

"4. Erzeugnisse, die aus zwei oder mehr Sorten von Käse, Schmelzkäse, Käsezubereitungen oder Schmelzkäsezubereitungen zusammengesetzt sind (Käsekompositionen)."

2. § 3 wird wie folgt geändert:

a) Absatz 1 wird wie folgt geändert:

aa) In Nummer 1 erhalten die Buchstaben d und e folgende Fassung:

"d) E 270 Milchsäure,

e) Trockenmilcherzeugnisse, Milcheiweißerzeugnisse, ausgenommen Kasein und Kaseinat, und eiweißangereichertes Molkenpulver zur Eiweißstandardisierung in technologisch bedingtem Umfang, höchstens jedoch in einer Gesamtmenge, durch die der Eiweißgehalt in einem Kilogramm Käsereimilch bis zu 3 Gramm erhöht wird."

bb) Nummer 2 Buchstabe b erhält folgende Fassung:

"b) Gewürze und Gewürzzubereitungen sowie die ihnen entsprechenden Aromen mit natürlichen Aromastoffen,".

cc) Folgende Nummer 5 wird angefügt:

"5. bei Käse, ausgenommen Standardsorten, E 330 Citronensäure, E 260 Essigsäure und E 334 Weinsäure."

b) Nach Absatz 2 wird folgender Absatz eingefügt:

"(2a) Bei der Herstellung von Sauermilchkäse dürfen außer den in § 1 Abs. 4 genannten Erzeugnissen und vorbehaltlich des § 23 nur die in Absatz 1 Nr. 2 genannten Stoffe verwendet werden. Dem Quark dürfen bis zu 9 % seines Gewichtes

...

Sauermilchquark getrocknet oder Milcheiweißerzeugnisse zugesetzt sein. 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. Bei Sauermilchquark getrocknet darf der Wassergehalt 12 % nicht überschreiten."

c) Absatz 3 erhält folgende Fassung:

"(3) Zur Herstellung von Weichkäse, Frischkäse und Sauermilchquark darf nur Käseireimilch verwendet werden, die einem Pasteurisierungsverfahren nach § 1 Abs. 3 Nr. 2 Buchstabe b der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes oder einer Wärmebehandlung unterworfen worden ist, die hinsichtlich der erreichten Temperatur oder Einwirkungszeit über denen der Pasteurisierungsverfahren liegt und in der Wirkung diesen entspricht; dies gilt nicht, sofern die Käseireimilch ausschließlich aus Erzeugnissen zusammengesetzt ist, die in dieser Weise wärmebehandelt worden sind. Weichkäse darf aus Käseireimilch hergestellt werden, die nicht den Anforderungen nach Satz 1 genügt, wenn der Gesundheitsschutz durch andere Maßnahmen (Auswahl der Milcherzeugerbetriebe, besondere Untersuchung der Milch und des Weichkäses) sichergestellt ist, die vom Bundesminister für Jugend, Familie und Gesundheit als gleichwertig anerkannt sind."

3. § 4 wird wie folgt geändert:

a) Absatz 1 wird wie folgt geändert:

aa) Die Nummern 2 und 3 erhalten folgende Fassung:

- "2. Luft, Stickstoff und Kohlendioxid zum Aufschäumen;
3. bei Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen auch E 270 Milchsäure, E 330 Citronensäure und E 300 L-Ascorbinsäure;"

...

3

bb) In Nummer 4 wird der Punkt durch einen Strichpunkt ersetzt.

cc) Die bisherige Nummer 2 wird Nummer 5.

dd) Folgende Nummer wird angefügt:

"6. bei Kochkäse auch Quark, dem bis zu 9 % seines Gewichtes Milcheiweißerzeugnisse zugesetzt sind."

b) In Absatz 4 werden die Worte "von Früchten oder Fruchterzeugnissen" durch die Worte "von Früchten, Fruchterzeugnissen, Gemüse oder Gemüseerzeugnissen" ersetzt.

4. § 6 wird wie folgt geändert:

a) Absatz 1 wird wie folgt geändert:

aa) die Worte ",ausgenommen Molkenkäse," werden gestrichen.

bb) Die Angaben zu den Käsegruppen Weichkäse und Frischkäse erhalten folgende Fassung:

|            |                 |
|------------|-----------------|
| "Weichkäse | mehr als 67 %   |
| Frischkäse | mehr als 73 %". |

b) Nach Absatz 1 wird folgender Absatz eingefügt:

"(1a) Absatz 1 gilt nicht für Molkenkäse und Molkeneiweißkäse sowie für Käse, der aus oder in einer Flüssigkeit, wie Salzlake, Molke oder Speiseöl, in den Verkehr gebracht wird."

c) In Absatz 2 wird das Wort "Speisequark" durch das Wort "Schichtkäse" ersetzt.

5. § 11 wird wie folgt geändert:

a) Absatz 4 wird wie folgt geändert:

aa) In Nummer 2 werden die Worte "oder Bergkäse" gestrichen.

...

bb) Nummer 3 erhält folgende Fassung:

"3. ein Betrieb, der Emmentaler herstellt oder fertiglagert, wiederholt Käse unter der Bezeichnung "Markenkäse" oder unter Verwendung des Gütezeichens nach Absatz 11 in den Verkehr bringt, obwohl der Käse nicht der Güteklasse Markenkäse entspricht, oder".

cc) In Nummer 4 wird das Wort ",oder" durch einen Punkt ersetzt.

dd) Nummer 5 wird gestrichen.

b) Im Absatz 5 werden die Worte "oder Bergkäse" gestrichen.

c) Absatz 6 erhält folgende Fassung:

"(6) Betriebe, die Emmentaler unter der Bezeichnung "Markenkäse" herstellen oder fertiglagern, haben jeden Käselaib auf seine Güte zu prüfen oder unter ihrer Verantwortung sachkundig prüfen zu lassen. Über die Güteprüfungen sind Aufzeichnungen zu führen und mindestens zwei Jahre aufzubewahren. Die Überwachungsstelle oder die von ihr Beauftragten kontrollieren monatlich in der Regel zweimal die Güteprüfung und Kennzeichnung der Käselaibe in den Betrieben; sie können bei der Güteprüfung mitwirken."

d) Absatz 7 Satz 3 wird gestrichen.

6. § 14 wird wie folgt geändert:

a) Dem Absatz 1 wird folgender Satz angefügt:

"Dies gilt auch für Käse und Erzeugnisse aus Käse, die in einer Flüssigkeit, wie Salzlake, Molke oder Speiseöl, oder in einer Umhüllung aus anderen Lebensmitteln in den Verkehr gebracht werden."

b) Absatz 2 wird wie folgt geändert:

B

aa) Nummer 1 erhält folgende Fassung:

"1. als Verkehrsbezeichnung

a) bei Käse der Standardsorten die Bezeichnung nach Anlage 1 oder nach § 7 Abs. 2, bei Molkenkäse die Bezeichnung "Molkenkäse", bei Molkeneiweißkäse die Bezeichnung "Molkeneiweißkäse", bei sonstigem Käse die Käsegruppe (§ 6),

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"; anstelle der Bezeichnung "Käsezubereitung" oder "Schmelzkäsezubereitung" kann die Bezeichnung der verwendeten Käse oder die Bezeichnung "Schmelzkäse" in Verbindung mit der für das beigegebene Lebensmittel geltenden Verkehrsbezeichnung angegeben werden,

c) bei Käsekompositionen eine zusammengesetzte Bezeichnung, aus der die verwendeten Käse und Erzeugnisse aus Käse ersichtlich sind,

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, 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,".

bb) In Nummer 3 werden hinter den Worten "ausgenommen die für die Herstellung" die Worte "des Käses oder Erzeugnisses aus Käse" eingefügt und das Wort "Schmelzkäse" durch die Worte "Erzeugnissen aus Käse" ersetzt.

...

cc) Nummer 4 erhält folgende Fassung:

"4. bei Käse und Käsezubereitungen, deren Weiterreifung beendet worden ist, sowie bei Frischkäse, Frischkäsezubereitungen, Schmelzkäse, Schmelzkäsezubereitungen und Käsekompositionen 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,".

dd) In Nummer 6 werden die Worte "der Angabe" durch die Worte "jeder Angabe" ersetzt und die Worte "ausgenommen bei Frischkäse und bei Frischkäsezubereitungen," gestrichen.

c) Absatz 6 wird wie folgt geändert:

aa) Nummer 1 Buchstabe c und Nummer 2 Buchstabe c werden gestrichen.

bb) Folgender Satz wird angefügt:

"Dies gilt nicht für Käse und Erzeugnisse aus Käse, die unverpackt zum unmittelbaren Verzehr an Ort und Stelle abgegeben werden."

7. § 15 Abs. 1 wird wie folgt geändert:

a) In Nummer 1 werden vor dem Strichpunkt die Worte eingefügt:

"oder, wenn der Käse aus nicht im Fettgehalt eingestellter Käsereimilch hergestellt wird, mit der Angabe "mindestens ... % Fett i.Tr.".

...

- b) Nach Nummer 1 wird folgende Nummer eingefügt:
- "1a. bei Frischkäse, die nicht unter der Bezeichnung einer Standardsorte der Anlage 1 in den Verkehr gebracht werden und mehr als 83 Gewichtshundertteile Wasser aufweisen, den Hinweis "Wassergehalt mehr als 83 %",".
8. In § 16 Abs. 1 Nr. 1 werden folgende Worte angefügt:
- "bei Käsekompositionen die Bezeichnung des Fettgehaltes in der Trockenmasse des Gesamterzeugnisses mit der Angabe "insgesamt ...% Fett i.Tr.",".
9. In § 17 Abs. 2 Satz 1 werden hinter dem Wort "Käse" die Worte "im Sinne des § 1 Abs. 4 Nr. 1 bis 3" und vor dem Wort "Hinweis" das Wort "besonderen" eingefügt.
10. § 21 wird wie folgt geändert:
- a) In Absatz 2 Nr. 4 werden die Worte "zum aktiven Veredlungsverkehr, zum Umwandlungsverkehr oder zur Zollgutverwendung sowie bei der Zollbehandlung ohne Abfertigung mit Überführung in den freien Verkehr" ersetzt durch die Worte "zur aktiven Veredlung, zur Umwandlung oder zur Zollgut- oder Freigutverwendung".
- b) In Absatz 3 Satz 4 wird das Wort "Zolldienststelle" durch das Wort "Zollstelle" ersetzt.
11. Im siebten Abschnitt "Ergänzende Vorschriften" wird folgender § 25 eingefügt:

"§ 25

Zulassung von Ausnahmen

(1) Auf Antrag kann im Einzelfall

1. die Verwendung eines Stoffes, der nicht in § 1 Abs. 2 oder 4 oder in den §§ 3 oder 4 genannt ist, und

...

2. ein bestimmtes Abweichen von den Anforderungen der §§ 6  
oder 12

sowie das Inverkehrbringen eines so hergestellten Erzeugnisses zugelassen werden, sofern die Herstellung und das Inverkehrbringen unter amtlicher Beobachtung erfolgen und Ergebnisse zu erwarten sind, die für eine Änderung oder Ergänzung dieser Vorschriften von Bedeutung sein können. Satz 1 gilt nicht, soweit § 37 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes anwendbar ist.

(2) Bei der Zulassung einer Ausnahme sollen die schutzwürdigen Interessen des einzelnen sowie alle Umstände, die die allgemeine Wettbewerbslage der Milch be- und verarbeitenden Wirtschaft beeinflussen können, angemessen berücksichtigt werden.

(3) Zuständig für die Zulassung einer Ausnahme ist der Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Jugend, Familie und Gesundheit. Die Zulassung wird im Bundesanzeiger bekannt gemacht.

(4) Die Zulassung einer Ausnahme ist auf längstens zwei Jahre zu befristen. Sie kann auf Antrag zweimal verlängert werden, sofern die Voraussetzungen für die Zulassung fort dauern.

(5) Die Zulassung einer Ausnahme kann jederzeit aus wichtigem Grund widerrufen werden. Hierauf ist bei der Zulassung hinzuweisen."

12. § 29 erhält folgende Fassung:

"§ 29

Besondere Zubereitungen

Die Vorschriften dieser Verordnung finden keine Anwendung auf

1. Käse-Fondue-Zubereitungen,

...

2. Zubereitungen aus Frischkäse, insbesondere unter Mitverwendung von Öl und Gurken, nach griechischer Art."

13. § 30 wird wie folgt geändert:

- a) Folgender neuer Absatz 1 wird eingefügt:  
"(1) Nach § 51 Abs. 1 Nr. 2, Abs. 2 bis 4 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 3 Abs. 3 Satz 1 bei dem gewerbsmäßigen Herstellen von Weichkäse, Frischkäse oder Sauermilchquark Käsereimilch verwendet, die nicht oder nicht ordnungsgemäß wärmebehandelt worden ist, oder so hergestellten Weichkäse, Frischkäse oder Sauermilchquark gewerbsmäßig in den Verkehr bringt."
- b) Der bisherige Absatz 1 wird Absatz 1a.
- c) In Absatz 4 wird die Angabe "1 bis 3" durch die Angabe "1a bis 3" ersetzt.
- d) Absatz 6 Nr. 1 erhält folgende Fassung:  
"1. entgegen § 14 Abs. 1 in Verbindung mit Abs. 2 Nr. 1 bis 5, Abs. 4 oder 6 Satz 1 Nr. 1 Buchstabe a oder Nr. 2 Buchstabe a Käse oder Erzeugnisse aus Käse, die nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise gekennzeichnet sind, oder".

14. § 31 wird wie folgt geändert:

- a) Absatz 1 wird wie folgt geändert:  
aa) Nummer 3 erhält folgende Fassung:  
"3. entgegen § 3 Abs. 2a bei der Herstellung von Sauermilchkäse,".
- bb) Die Nummern 4 bis 6 werden durch folgende Nummer ersetzt:  
"4. entgegen § 4 Abs. 1, 2 oder 3 bei der Herstellung von Erzeugnissen aus Käse".

...

b) Absatz 2 wird wie folgt geändert:

aa) Nummer 1 erhält folgende Fassung:

"1. ein Erzeugnis, das nicht der für die gewählte Bezeichnung nach § 1 Abs. 1, 3, 3a oder 4 geltenden Begriffsbestimmung entspricht, unter der Bezeichnung "Käse", "Molkenkäse", "Sauermilchkäse", "Erzeugnis aus Käse", "Schmelzkäse", "Käsezubereitung", "Schmelzkäsezubereitung" oder "Käsekomposition",".

bb) In Nummer 2 wird die Angabe " (§ 6)" durch die Angabe " (§ 6 Abs. 1 und 2)" ersetzt.

cc) Nummer 9 erhält folgende Fassung:

"9.a) entgegen § 11 Abs. 2 Satz 1 oder Abs. 3 Käse ohne die erforderliche Genehmigung,  
b) entgegen § 11 Abs. 6 Satz 1 Käse, der nicht auf seine Güte geprüft ist, oder  
c) Käse, der nicht den Anforderungen nach § 11 Abs. 10 entspricht,  
unter der Bezeichnung "Markenkäse",".

dd) In Nummer 12 wird nach den Worten "Abs. 4 oder 6" die Angabe "Satz 1" eingefügt.

15. Nach § 31 wird folgender § 31a eingefügt:

"§ 31a  
Übergangsvorschrift

Bis zum 30. Juni 1986 dürfen Käse und Erzeugnisse aus Käse noch nach den Vorschriften dieser Verordnung in der bis zum ... (Datum des Tages vor dem Inkrafttreten dieser Änderungsverordnung) geltenden Fassung hergestellt und in den Verkehr gebracht werden."

...

16. Anlage 1 Buchstabe A wird wie folgt geändert:

- a) In Spalte 3 werden in den vorangestellten Herstellungsvorschriften die Teilsätze 2 und 3 durch folgende Teilsätze ersetzt:  
"die Eindickung darf, ausgenommen die Standardsorten der Gruppe Frischkäse, nur durch Entzug von Wasser erfolgen; außerdem dürfen bei der Herstellung bestimmte Gewürze, auch in Form von Gewürzzubereitungen, und die ihnen entsprechenden Aromen mit natürlichen Aromastoffen verwendet werden, die bei der jeweiligen Standardsorte angegeben sind."
- b) Bei der Standardsorte Bergkäse werden die Angaben wie folgt geändert:
  - aa) Spalte 4 erhält folgende Fassung:  
"mindestens Vollfettstufe".
  - bb) In Spalte 8 erhalten die Buchstaben B und C folgende Fassung:  
"B Einfarbig, mattgelb, geringe erbsengroße Lochung, je nach Alter fester bis mittelfester geschmeidiger Teig  
C Je nach Alter pikant bis kräftig, würzig, nußkernartig".
- c) Bei den Standardsorten Gouda und Tilsiter wird in Spalte 3 der Buchstabe "G" jeweils durch die Worte "Pfeffer, Kümmel" ersetzt.
- d) Bei den Standardsorten Wilstermarschkäse und Butterkäse werden in Spalte 6 die Angaben "6 kg" und "6000 g" jeweils durch die Angabe "20 kg" ersetzt.
- e) Bei der Standardsorte Speisequark werden in Spalte 3 die Worte ", die einem anerkannten Pasteurisierungsverfahren unterworfen worden ist" und der Buchstabe "G" gestrichen; die Spalten 4 und 5 erhalten folgende Fassung:

|                      |      |
|----------------------|------|
| "Magerstufe          | 17   |
| Viertelfettstufe     | 18   |
| Halbfettstufe        | 19   |
| Dreiviertelfettstufe | 21   |
| Fettstufe            | 23   |
| Vollfettstufe        | 25   |
| Rahmstufe            | 27   |
| Doppelrahmstufe      | 30". |

- f) Bei den Standardsorten Schichtkäse und Rahmfrischkäse werden in Spalte 3 die Worte ", die einem anerkannten Pasteurisierungsverfahren unterworfen worden ist" und der Buchstabe "G" gestrichen.
- g) Bei der Standardsorte Doppelrahmfrischkäse wird der Buchstabe "G" gestrichen.
17. Anlage 1 Buchstabe B wird wie folgt geändert:
- a) Spalte 2 wird wie folgt geändert:
- aa) Die vorangestellten Herstellungsvorschriften erhalten folgende Fassung:
- "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."
- bb) Der Kennbuchstabe "G" wird jeweils durch die Worte "; auch mit Kümmel." ersetzt.
- b) Die Standardsorte "Kräuterkäse" wird gestrichen.
18. In der Anlage 2 werden die unter der Tabelle stehenden Sätze durch folgenden Satz ersetzt:
- "Die Mindestgehalte an Trockenmasse in Spalte 1 gelten nicht für Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen aus Frischkäse.

19. Anlage 3 wird wie folgt geändert:

a) Nummer 2 wird wie folgt geändert:

- aa) In Buchstabe b werden der Punkt durch einen Strichpunkt ersetzt und folgende Worte angefügt:  
"vom 1. Januar 1986 an darf der Zusatz nur 0,15 Gramm je Liter Käsereimilch betragen."
- bb) Folgende Buchstaben f bis h werden angefügt:
  - "f) E 153 Carbo medicinalis vegetabilis."
  - g) Lysozym als Zusatz zur Käsereimilch für die Herstellung von Schnittkäse und halbfestem Schnittkäse.
  - h) E 263 Calciumacetat und 508 Kaliumchlorid als Ersatz für Speisesalz."

b) Nummer 3 wird wie folgt geändert:

- aa) Folgender neuer Buchstabe a wird eingefügt:  
"a) E 301 Natrium-L-Ascorbat, E 302 Calcium-L-Ascorbat;".
- bb) Die bisherigen Buchstaben a bis d werden Buchstaben b bis e.
- cc) Der bisherige Buchstabe e wird Buchstabe f und wie folgt geändert:  
In Satz 1 und 2 werden jeweils vor dem Wort "Käsezubereitungen" die Worte "Frischkäse, der nach der Käseherstellung zur Verlängerung der Haltbarkeit wärmebehandelt wird, und" eingefügt.

c) Nummer 6 wird gestrichen.

20. Anlage 4 wird wie folgt geändert:

- a) In Artikel 2 Abs. 5 Satz 4 werden die Worte "ist nicht erforderlich" durch das Wort "entfällt" ersetzt.

...

b) Artikel 4 erhält folgende Fassung:

"Artikel 4

Die Artikel 1 und 2 gelten nicht für die Standardsorte Emmentaler. Jeder zu prüfende Käselaib dieser Standardsorte muß am Tage der Güteprüfung mindestens 75 Tage alt sein."

21. In Anlage 5 werden die zu Nummer 4 des Musters in Klammern angeführten Sätze 3 und 4 gestrichen.

Artikel 2

Der Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten kann den Wortlaut der Käseverordnung in der vom ... (Datum des Inkrafttretens dieser Änderungsverordnung) an geltenden Fassung im Bundesgesetzblatt bekanntmachen und dabei die Paragraphen und ihre Untergliederungen mit neuen durchlaufenden Ordnungszeichen versehen.

Artikel 3

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes in Verbindung mit Artikel 325 Satz 2 des Einfuhrungsgesetzes zum Strafgesetzbuch vom 2. März 1974 (BGBl. I S. 469) und Artikel 11 des Gesetzes zur Gesamtreform des Lebensmittelrechts vom 15. August 1974 (BGBl. I S. 1945) auch im Land Berlin.

Artikel 4

Diese Verordnung tritt am Tage nach der Verkündung in Kraft.

Bonn, den .....1985

Der Bundesminister für  
Ernährung, Landwirtschaft  
und Forsten

Der Bundesminister für  
Jugend, Familie und Gesundheit

BegründungAllgemeines:

Mit der Verordnung sollen einige Herstellungs- und Kennzeichnungsvorschriften für Käse und Erzeugnisse aus Käse geändert werden. Dies erfolgt zum einen, um die Herstellungsmöglichkeiten - soweit vertretbar - zu erweitern, wobei auch den Bedürfnissen des freien Warenverkehrs innerhalb der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft Rechnung getragen werden soll. Zum anderen soll auch eine Festbeschreibung bestimmter Herstellungsbedingungen erfolgen, um ein Unterlaufen des angestrebten Qualitätsniveaus zu verhindern.

Durch die Änderungsverordnung werden die öffentlichen Haushalte nicht zusätzlich belastet. Die Änderung der Güteprüfung für Emmentaler und Bergkäse bewirkt sogar eine gewisse Entlastung der zuständigen Überwachungsstellen. Durch die Änderung von Herstellungsbestimmungen entstehen nicht zwingend zusätzliche Kosten, da bei Nichteinhaltung der an Standardsorten zu stellenden strengeren Anforderungen ein Ausweichen der Wirtschaft auf sog. freie Sorten zulässig ist. Durch die teilweise erfolgende Öffnung der Herstellungsvorschriften im Hinblick auf die Förderung des freien innergemeinschaftlichen Warenverkehrs kann im Einzelfall durch Erweiterung des Angebotes eine gewisse Preisdämpfung angenommen werden, die jedoch nicht quantifizierbar ist. Die Änderung von Kennzeichnungsvorschriften bedingt zwar eine Umstellung des Verpackungsmaterials. Diese Umstellung ist jedoch auf Grund der einzuräumenden Übergangsregelung im Rahmen der ohnehin anfallenden Ersatzbeschaffung möglich, so daß zusätzliche Kosten und nennenswerte Preiswirkungen hierdurch kaum entstehen dürften. Die durch die Verordnung bei Einzelpreisen sich ergebenden Auswirkungen lassen sich nicht quantifizieren. Wegen ihres voraussichtlich geringen Umfangs sind Auswirkungen auf das Preisniveau, besonders auf das Verbraucherpreisniveau kaum zu erwarten.

Folgende Vorschriften des Artikels 1 werden auf das Lebensmittel- und Bedarfsgegenständengesetz gestützt:

- |                                    |                                                    |
|------------------------------------|----------------------------------------------------|
| - Nr. 2 Buchstabe c                | auf § 9 Abs. 1 Nr. 3;                              |
| - Nr. 6 Buchstabe b, aa und bb     | auf § 19 Nr. 1;                                    |
| - Nr. 6 Buchstaben b, cc und c, aa | auf § 19 Nr. 2 Buchstabe b;                        |
| - Nr. 10                           | auf § 49 Abs. 1;                                   |
| - Nr. 19                           | auf § 12 Abs. 1 Nr. 1, Abs. 2<br>Nr. 1 und Abs. 3; |
| - Nr. 21                           | auf § 9 Abs. 1 Nr. 4 Buchstabe                     |

Die übrigen Vorschriften werden auf das Milchgesetz gestützt.

#### Zu den einzelnen Vorschriften

#### Zu Artikel 1

#### Zu Nr. 1 Buchstabe a

Die Neufassung der Bestimmungen über die Käseereimilch enthält folgende sachlichen Änderungen:

In Satz 2 Nr. 2 wird vorgesehen, daß die Herstellung von Frischkäse nicht nur unter Mitverwendung, sondern auch unter ausschließlicher Verwendung von Sahneerzeugnissen erfolgen kann. Eine entsprechende Regelung besteht bereits für Buttermilcherzeugnisse, die auf alle Käsegruppen ausgedehnt wird.

Es soll eine besondere Art aus Molke hergestelltem Käse in die Bestimmungen der Käseverordnung aufgenommen werden, der durch Fällung des Molkeeiweißes gewonnen wird. Die Fällung erfolgt durch Wärmebehandlung. Derartige Molkeeiweißkäse werden derzeit vor allem in Italien hergestellt.

Zu Nr. 1 Buchstabe b

Sauermilchkäse soll aus systematischen Gründen in die Begriffsbestimmungen des § 1 aufgenommen werden. Diese Definition steht derzeit in Anlage 1 Buchstabe B Spalte 2 der Käseverordnung (vgl. auch Nr. 2 Buchstabe b).

Zu Nr. 1 Buchstabe c

Vor allem aus Gründen der Kennzeichnung dieser Produkte ist es angebracht, unter dem Oberbegriff "Erzeugnisse aus Käse" eine Gruppe "Käsekompositionen" einzufügen. Hierbei handelt es sich insbesondere um sog. Käsetorten, aber auch um sonstige Kombinationen verschiedener Sorten von Käse und/oder Schmelzkäse und/oder anderen Erzeugnissen aus Käse, bei denen die verschiedenen Erzeugnisse weitgehend erkennbar bleiben.

Zu Nr. 2 Buchstabe a, aa

Bei der Herstellung von Käse dürfen bestimmte pulverisierte Milcherzeugnisse zugesetzt werden, um den Eiweißgehalt der Käsereimilch zu standardisieren. Dieser Zusatz soll weiter begrenzt werden, da er nur im technologisch bedingten Umfang sachlich gerechtfertigt ist. Damit soll verhindert werden, daß der Zusatz pulverisierter Milcherzeugnisse Rohstofffunktion erhält. Dies entspricht der international vorherrschenden Auffassung, wonach Käse grundsätzlich originär aus der sog. Käsereimilch herzustellen ist und auch eine nur teilweise erfolgende Rekombinierung unterbleiben soll.

Zu Nr. 2 Buchstabe a, bb

Anpassung des Wortlauts an das Gewollte.

Zu Nr. 2 Buchstabe a, cc

Zur Herstellung von freien Käsesorten sollen neben der allgemein zugelassenen Milchsäure (vgl. § 3 Abs. 1 Nr. 1 Buchstabe d) be-

stimmte weitere Genußsäuren zugelassen werden, die für die Herstellung bestimmter Käsespezialitäten erforderlich sind.

Zu Nr. 2 Buchstabe b

Aus systematischen Gründen sollen neben der Definition auch die weiteren Herstellungsvorschriften aus der Anlage 1 Buchstabe B Spalte 2 dieser Verordnung sowie aus der Anlage 1 Gruppe XIII der Verordnung über Milcherzeugnisse in die Käseverordnung selbst übernommen werden.

Zu Nr. 2 Buchstabe c

In die für Frischkäse und Sauermilchquark (insoweit bisher in Anlage 1 B) vorgeschriebene Wärmebehandlung soll aus Gründen des Gesundheitsschutzes Weichkäse einbezogen werden. Die Käsereimilch für Weichkäse wird bereits jetzt weitgehend entsprechend wärmebehandelt. Die für die Herstellung von Weichkäse aus roher Käsereimilch und aus wärmebehandelter Käsereimilch, die nicht den Anforderungen nach § 3 Abs. 3 Satz 1 entspricht, geforderte Sicherstellung des Gesundheitsschutzes soll sich insbesondere auf die Überwachung des Viehbestandes hinsichtlich des Freiseins von Tuberkulose, Brucellose und sonstigen vom Tier über die Milch auf Menschen übertragbaren Krankheiten sowie auf bakteriologische und serologische Untersuchungen der Milch und des Käses auf Erreger der genannten Krankheiten beziehen.

Zu Nr. 3 Buchstabe a

In der bisherigen Nummer 3 wird der Zusatz bestimmter Gase künftig auch für Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen ermöglicht. Hierdurch kann dem bei streichfähigen Erzeugnissen bestehenden Verbrauchewunsch nach einer lockeren und leichteren Konsistenz Rechnung getragen werden.

Die Salze der Milchsäure und Citronensäure sind bereits zugelassen (vgl. Anlage 3 Nr. 3 Buchstaben a und b). Die Säuren üben die gleiche technologische Wirkung aus, indem sie beim Schmelzen umgewandelt werden. Der Einsatz erfolgt als saures Geschmacksmittel und als den Säurewert regulierendes Mittel. Die Zulassung von E 300 L-Ascorbinsäure wie auch von deren Salzen erfolgt als Mittel zur Minderung der Schimmelpilzbildung (siehe auch Nr. 19 Buchstabe b).

Bei der Herstellung von Kochkäse soll aus produktionstechnischen Gründen die Erhöhung der Trockenmasse durch Milcheiweißerzeugnisse zugelassen werden.

Zu Nr. 3 Buchstabe b

Der Zusatz an beigegebenen Lebensmitteln ist grundsätzlich auf 15 v.H. des Gesamtgewichts festgesetzt. Wie bei Früchten und Frucht-erzeugnissen schon geschehen, soll auch für Gemüse und Gemüse-erzeugnisse eine davon abweichende Zulassung bis zu 30 v.H. des Gesamtgewichts erfolgen, da der Zusatz dieser beigegebenen Lebens-mittel sonst die angestrebte geschmackliche Wirkung nicht er-reichen kann.

Zu Nr. 4 Buchstabe a, aa

Die Ausnahmeregelung für Molkenkäse wird künftig in dem neuen Absatz 2 getroffen.

Zu Nr. 4 Buchstabe a, bb

Die Festlegung der Wassergehaltsgrenzen hat bei Weichkäse und Frischkäse insbesondere im Hinblick auf die Einfuhr aus anderen Mitgliedstaaten der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft immer wieder zu Problemeng geführt (u.a. hoch wasserhaltiger Weichkäse). In Übereinstimmung mit dem allgemeinen Standard für Käse der FAO/WHO sollen daher bei Weichkäse und Frischkäse die Obergrenzen des Wassergehalts gestrichen werden. Zum Ausgleich hierzu sollen jedoch in Anlage 1 Buchstabe A bei der Standardsorte Speisequark für die einzelnen Fettgehaltsstufen die Mindestgehalte an Trocken-masse festgelegt werden (vgl. Begründung zu Art. 1 Nr. 16 Buchstabe e der Änderungsverordnung). Ferner soll bei Frischkäsen, die nicht unter der Bezeichnung einer Standardsorte in den Verkehr gebracht werden und einen Wassergehalt von mehr als 83 Gewichtshundertteilen aufweisen, der Wassergehalt angegeben werden müssen (vgl. Begründung zu Art. 1 Nr. 7 Buchstabe b der Änderungsverordnung).

Zu Nr. 4 Buchstabe b

Die Einordnung sog. Lakenkäse und anderer Käse, die in oder aus einer Flüssigkeit in den Verkehr gebracht werden, in die Systematik der Käseverordnung bereitet Schwierigkeiten. Der Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse ist nämlich erheblichen Schwan-kungen unterworfen. Je nachdem, welche Temperatur und Konzentration z.B. die Salzlake aufweist und/oder wie lange der Käse vor dem Verkauf

außerhalb der Lake aufbewahrt wurde. Diese Käse sollen daher ebenso wie Molkenkäse und Molkeneiweißkäse von der Käsegruppeneinteilung des § 6 ausgenommen werden.

Zu Nr. 4 Buchstabe c

Folgeregelung zu Nr. 16 Buchstabe e.

Zu Nr. 5

Die Güteprüfung von Emmentaler soll zukünftig von den Herstellern oder Fertiglagerern selbst durchgeführt werden, um die Überwachungsstellen, denen weiterhin die Kontrolle einer ordnungsgemäßen Güteprüfung obliegt, zu entlasten. Bergkäse soll aus dem Anwendungsbereich der besonderen Güteprüfungen entlassen werden.

Zu Nr. 6 Buchstabe a

Es soll klargestellt werden, daß sich die Kennzeichnungsvorschriften der Käseverordnung auch auf Käse und Erzeugnisse aus Käse erstrecken, die in einer Flüssigkeit oder in einer Umhüllung aus anderen Lebensmitteln (z.B. Weichkäse in einer Panierschicht) in den Verkehr gebracht werden.

Zu Nr. 6 Buchstabe b, aa

Die Vorschriften über die anzugebende Verkehrsbezeichnung sollen wie folgt geändert werden:

- Das Wort "Zubereitung" wirkt bei der Vermarktung von Käsezubereitungen und Schmelzkäsezubereitungen verkaufshemmend. Es erscheint vertretbar, für diese Erzeugnisse aus Käse als Verkehrsbezeichnung eine Wortverbindung aus dem verwendeten Käse bzw. Schmelzkäse und dem zugegebenen Lebensmittel zu ermöglichen.
- Für Käsekompositionen (vgl. Nr. 1 Buchstabe c der Änderungsverordnung) ist eine Regelung über die Verkehrsbezeichnung vorzusehen.

Nr. 4 Buchstabe b und

- Ebenso sind Bestimmungen für die in/Nr. 6 Buchstabe a der Änderungsverordnung beschriebenen Produkte erforderlich.

Zu Nr. 6 Buchstabe b, bb

Klarstellung des Gewollten.

Zu Nr. 6 Buchstabe b, cc

Der Einschränkung bei Käse entsprechend soll das Mindesthaltbarkeitsdatum nur für solche Käsezubereitungen anzugeben sein, deren Weiterreifung beendet worden ist. Andererseits ist die neue Erzeugnisgruppe "Käsekompositionen" in die Datumsregelung einzubeziehen. Um vergleichbare Mindesthaltbarkeitsdaten zu bekommen und um die Berechnung auf realistischen Durchschnittstemperaturen sicherzustellen, soll eine Bezugstemperatur für die Berechnung der Mindesthaltbarkeitsdaten eingeführt werden, wenn das Datum mit dem Hinweis "gekühlt" angegeben wird.

Zu Nr. 6 Buchstabe b, dd

Künftig soll auch bei Frischkäse und Frischkäsezubereitungen, die nach der Herstellung wärmebehandelt worden sind, der Kennzeichnungshinweis "nach der Herstellung wärmebehandelt" vorgenommen werden müssen. Hierdurch soll der Verbraucher auf die durch die Wärmebehandlung erfolgende Änderung der Eigenschaften des Produktes hingewiesen werden. Die weitere Änderung dient der Klarstellung des Gewollten.

Zu Nr. 6 Buchstabe c, aa

Bei Käse und Erzeugnissen aus Käse, die nicht in Fertigpackungen im Sinne von § 14 Abs. 1 Eichgesetz angeboten werden, soll die Notwendigkeit, das Herstellungsdatum auf einem Schild bei der Ware anzugeben, entfallen, da dieses nur geringen Aussagewert hat und durch eine mündliche Informaiton ersetzt werden kann.

Zu Nr. 6 Buchstabe c, bb

Die vorgesehene Ausnahme dient der Vereinfachung. Sie ist gerechtfertigt, da in diesen Fällen die Gelegenheit zur mündlichen Information besteht.

Zu Nr. 7 Buchstabe a

Nach § 15 Abs. 1 Nr. 1 sind entweder die Fettgehaltsstufe oder der Fettgehalt der Trockenmasse anzugeben. Eine genaue und gleichbleibende Deklaration ist jedoch denjenigen, meist handwerklich ge-

...

führten Käsereien nicht möglich, die den Käse aus nicht im Fettgehalt eingestellter Käsereimilch herstellen. Für diese Käse soll daher vorgesehen werden, daß der Mindestgehalt an Fett in Trockenmasse angegeben wird.

Zu Nr. 7 Buchstabe b

Folgeänderung zu Nr. 4 Buchstabe a Doppelbuchstabe bb.

Zu Nr. 8

Folgeregelung zu Nr. 1 Buchstabe c.

Zu Nr. 9

Klarstellung des Gewollten.

Zu Nr. 10

Anpassung an den üblichen Wortlaut.

Zu Nr. 11

Die Erfahrung hat gezeigt, daß eine dem § 37 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes entsprechende Ermächtigung in die Käseverordnung aufzunehmen ist, wonach von bestimmten Anforderungen der Verordnung abgewichen werden darf, um Erfahrungen sammeln zu können, die für eine Änderung oder Ergänzung der Käseverordnung von Bedeutung sein können.

Zu Nr. 12

Bei den Zubereitungen, die überwiegend aus Frischkäse oder Joghurt sowie Öl und Gurken vor allem in Griechenland hergestellt werden, handelt es sich um Zubereitungen eigener Art. Soweit sie aus Frischkäse hergestellt sind, soll klargestellt werden, daß sie nicht in den Anwendungsbereich der Käseverordnung fallen und verkehrsfähig sind.

Zu Nr. 13 und 14

Folgeänderungen

Zu Nr. 15

Es ist eine angemessene Übergangsregelung vorzusehen, während der die bisher geltenden Herstellungs- und Kennzeichnungsvorschriften noch angewendet werden dürfen.

...

Zu Nr. 16 Buchstabe a

Das nach § 1 Abs. 2 Satz 4 ermöglichte Verfahren zur Konzentration des Milcheiweißes durch Entzug anderer Milchinhaltsstoffe ist bei der Herstellung von Standardsorten im Sinne von Anlage 1 nicht zugelassen. Die zwischenzeitlich gewonnenen Erfahrungen haben gezeigt, daß für die Standardsorten der Käsegruppe Frischkäse nunmehr eine Zulassung erfolgen kann, da in diesem Bereich bei sachgemäßer Anwendung des Verfahrens keine abweichenden Produkteigenschaften festzustellen sind.

Der Zusatz von Gewürzen, auch in Form von Gewürzzubereitungen und Aromen, soll nur noch bei den Standardsorten zulässig sein, die traditionell einen solchen Zusatz haben. Damit sollen die Standardsorten in ihrer ursprünglichen Erscheinungsform gewahrt werden. Sofern Innovationen in den Markt gebracht werden sollen, ist dies innerhalb der jeweiligen Käsegruppe als sogenannte freie Käsesorte zulässig.

Zu Nr. 16 Buchstabe b

Es ist zu berücksichtigen, daß die Standardsorte Bergkäse zum Teil in Alpsennereien hergestellt wird, denen die Feststellung des Fettgehaltes und die Einstellung der Käsereimilch im allgemeinen nicht möglich ist. Da die Käsereimilch jedoch aufgrund der natürlichen Gegebenheiten nicht unerheblichen Schwankungen unterliegt, soll eingeräumt werden, daß der grundsätzlich als vollfett einzustufende Bergkäse auch einen höheren Fettgehalt aufweisen kann.

Die Sorteneigenschaften des Bergkäses sind zu präzisieren.

Zu Nr. 16 Buchstabe d

Bei den Standardsorten "Wilstermarschkäse" und "Butterkäse" wird das zulässige Herstellungsgewicht erhöht, um Aufschnittware<sup>in Blöcken</sup> herstellen zu können.

Zu Nr. 16 Buchstaben e bis g

Das bisher in der Anlage 1 enthaltene Pasteurisierungsgebot ist wegen § 3 Abs. 3 der Käseverordnung entbehrlich. Die

Festlegung der Trockenmassewerte ist im Hinblick auf die Änderung zu Nr. 4 Buchstabe a, Doppelbuchstabe bb erforderlich.

Zu Nr. 17 Buchstabe a

Siehe Begründung zu Nr. 16 Buchstabe a Absatz 2.

Zu Nr. 17 Buchstabe b

Die Standardsorte "Kräuterkäse" wird in der Bundesrepublik Deutschland seit längerem nicht mehr hergestellt.

Zu Nr. 18

Folgeänderung zu Nr. 4 Buchstabe a, bb.

Zu Nr. 19 Buchstabe a

- Der Zusatz von Natrium- und Kaliumnitrat ist zu begrenzen. Damit soll dem gesundheitspolitischen Anliegen, <sup>den Nitrateintrag in Lebensmitteln zu senken,</sup> Rechnung getragen werden. Als Ersatz soll Lysozym zugelassen werden.
- Der Stoff E 153 Carbo Medicinalis vegetabilis soll auch für Frischkäse zugelassen werden, da auch in diesem Bereich eine Verwendung des Stoffes in Betracht kommt (vgl. bisher Anlage 3 Nr. 6 der Verordnung).
- Die Zulassung von Calciumacetat und Kaliumchlorid soll die Herstellung von natriumarmen Käsen ermöglichen.

Zu Nr. 19 Buchstabe b, aa

Die zur Zulassung vorgesehenen Stoffe dienen der Minderung der Schimmelpilzbildung.

Zu Nr. 19 Buchstabe b, cc

Frischkäse, der nach der Herstellung wärmebehandelt wird, bedarf der Stabilisierung.

Zu Nr. 20 Buchstabe a

Anlage 4 der Käseverordnung läßt offen, ob in den Fällen, in denen die einzelnen Eigenschaften einer Probe von den beiden Untergruppen mit 4 und 5 Punkten bewertet worden sind, eine

Nachbeurteilung der Probe erfolgt. Um ein einheitliches Vorgehen der durchführenden Stellen sicherzustellen, soll für diese Fälle die Nachbeurteilung ausgeschlossen werden.

Zu Nr. 20 Buchstabe b

Folgeänderung zu Nr. 5.

Zu Nr. 21

Die Verpflichtung und die damit generell gegebene Erlaubnis, Tierversuche zur Prüfung der gesundheitlichen Unbedenklichkeit von Labaustauschstoffen durchzuführen, sollen entfallen.

Zu Art. 3

Die Vorschrift enthält die übliche Berlin-Klausel.

Zu Art. 4

Die Vorschrift regelt das Inkrafttreten der Änderungsverordnung. Die Übergangsregelung enthält Artikel 1 Nr. 15.

— 1 —

18.10.85

C

## **Beschluß**

### **des Bundesrates**

zur

#### Fünften Verordnung zur Änderung der Käseverordnung

Der Bundesrat hat in seiner 555. Sitzung am 18. Oktober 1985 beschlossen, der Verordnung gemäß Artikel 80 Abs. 2 des Grundgesetzes nach Maßgabe der sich aus der Anlage ergebenden Änderungen zuzustimmen.

/ Der Bundesrat hat ferner die aus der Anlage ersichtliche Entschlieung gefaßt.

-2-

Drucksache 255/85 (Beschluß)

Anlage

C

Ä n d e r u n g e n

und

E n t s c h l i e ß u n g

zur

Fünften Verordnung zur Änderung  
der Käseverordnung

1. Artikel 1 Nr. 1 Buchstabe a (§ 1 Abs. 2)

In Artikel 1 Nr. 1 Buchstabe a ist in § 1 Abs. 2 in Satz 6  
das Wort  
"Milch"  
durch die Worte  
"der Käsereimilch"  
zu ersetzen.

Begründung:

Klarstellung des Gewollten.

2. Artikel 1 Nr. 1 Buchstabe b (§ 1 Abs. 3a)

In Artikel 1 Nr. 1 Buchstabe b ist der neu einzufügende Absatz 3a wie folgt zu fassen:

"(3a) Käse sind auch Erzeugnisse, die aus Sauermilchquark hergestellt sind (Sauermilchkäse)."

Begründung:

Der Begriff "Labquark" ist nicht definiert. Ein derartiges Produkt wird in der Bundesrepublik Deutschland nicht hergestellt; eine Verwendung ist demzufolge auch nicht möglich.

Aus Gründen der Systematik werden erst in § 3 Abs. 2a der Käseverordnung Zusätze zur Herstellung von Sauermilchkäse (Milcheiweißerzeugnisse) aufgenommen.

3. Artikel 1 Nr. 2 Buchstabe a Doppelbuchstabe aa  
(§ 3 Abs. 1 Nr. 1 Buchstabe e)

In Artikel 1 Nr. 2 Buchstabe a Doppelbuchstabe aa ist in § 3 Abs. 1 Nr. 1 Buchstabe e das Wort

"bedingtem"

durch das Wort

"notwendigem"

zu ersetzen.

Begründung:

Begriffliche Anpassung an § 14 Abs. 2 Nr. 3, nachdem die hinzugefügten und "für die Herstellung notwendigen Milchinhaltsstoffe" nicht in der Zutatenliste aufgeführt werden müssen.

4  
- 3 -

C

4. Artikel 1 Nr. 2 Buchstabe a Doppelbuchstabe cc  
(§ 3 Abs. 1 Nr. 5)

In Artikel 1 Nr. 2 Buchstabe a Doppelbuchstabe cc ist in  
§ 3 Abs. 1 Nr. 5  
das Wort "Käse"  
durch das Wort "Frischkäsespezialitäten"  
zu ersetzen und  
sind die Worte ", E 260 Essigsäure"  
zu streichen.

Begründung:

Die Anwendung der Citronensäure und der Weinsäure ist aus technologischen Gründen bei der Herstellung bestimmter Käsespezialitäten (z.B. Mascarpone) notwendig. Die Einbeziehung aller Käsearten und der Essigsäure ist nicht sinnvoll und nicht gerechtfertigt.

5. Artikel 1 Nr. 2 Buchstabe b (§ 3 Abs. 2a)

In Artikel 1 Nr. 2 ist

a) in Buchstabe b in dem neu einzufügenden Absatz 2a

aa) Satz 2 wie folgt zu fassen:

"Dem Sauermilchquark dürfen Frischkäse und bis zu 9 %  
seines Gewichtes Milcheiweißzeugnisse zugesetzt sein."  
und sind

bb) Sätze 3 und 4 zu streichen;

5  
- 4 -

b) nach Buchstabe b folgender Buchstabe  $b_1$  einzufügen:

' $b_1$ ) Nach Absatz 2a wird folgender Absatz 2b eingefügt:

"(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."

Begründung:

Für die Herstellung von Sauermilchkäse werden als Rohstoff Sauermilchquark, Milcheiweißerzeugnisse und in geringen Mengen Frischkäse verwendet. Labquark und getrockneter Sauermilchquark werden nicht hergestellt und nicht verwendet. In den Herstellungsvorschriften sollte deshalb nur eine Festschreibung der Rohstoffe erfolgen, die tatsächlich in der Sauermilchkäseproduktion Verwendung finden.

Aus systematischen Gründen sind die Herstellungsvorschriften für Sauermilchquark in einem gesonderten Absatz aufzuführen.

6

C

- 5 -

6. Artikel 1 Nr. 2 Buchstabe c (§ 3 Abs. 3)

In Artikel 1 Nr. 2 Buchstabe c ist in § 3 Abs. 3 in Satz 2 der letzte Satzteil wie folgt zu fassen:

"..., die von der zuständigen obersten Landesbehörde im Benehmen mit dem Bundesminister für Jugend, Familie und Gesundheit als gleichwertig anerkannt sind."

Begründung:

Für die Bestimmung einer Verwaltungszuständigkeit des Bundesministers nach § 3 Abs. 3 Satz 2 der VO durch Rechtsverordnung fehlt es an einer Gesetzesgrundlage, die im Bereich der landeseigenen Verwaltung - hier zur Ausführung des Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände-gesetzes - auch im Falle überregionalen Charakters des Verwaltungshandelns erforderlich ist. Einem Bedürfnis nach überregional abgestimmtem Verwaltungshandeln kann hier nur im Wege des Benehmens zwischen den obersten Landesbehörden und dem Bundesminister Rechnung getragen werden.

7. Artikel 1 Nr. 3 Buchstabe a Doppelbuchstabe aa  
(§ 4 Abs. 1 Nr. 3)

In Artikel 1 Nr. 3 Buchstabe a Doppelbuchstabe aa sind in § 4 Abs. 1 Nr. 3 die Worte

"E 330 Citronensäure und E 300 L-Ascorbinsäure"

durch die Worte

"E 330 Citronensäure, E 300 L-Ascorbinsäure und E 334 Weinsäure"

zu ersetzen.

Begründung:

Weinsäure, deren Verwendung bei der Herstellung von Käse, ausgenommen Standardsorten, zukünftig zugelassen werden soll, wird auch für die Herstellung von Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen benötigt, und zwar insbesondere für die Herstellung erwünschter natriumarmer Erzeugnisse.

8. Artikel 1 Nr. 3 Buchstabe a Doppelbuchstabe dd  
(§ 4 Abs. 1 Nr. 6)

In Artikel 1 Nr. 3 Buchstabe a ist Doppelbuchstabe dd zu streichen.

Begründung:

§ 13 der Käseverordnung definiert das Produkt "Kochkäse" sowohl aus rechtlicher als auch aus sachlicher Sicht hinreichend. Die vorgesehene Änderung steht diesen Vorgaben entgegen.

9. Artikel 1 Nr. 6 Buchstabe a (§ 14 Abs. 1)

In Artikel 1 Nr. 6 ist Buchstabe a zu streichen.

Begründung:

Die Käseverordnung, einschließlich der Bestimmungen über die Kennzeichnung, gilt, soweit nicht ausdrücklich ausgenommen, grundsätzlich auch für Käse und Erzeugnisse aus Käse, die in einer Flüssigkeit wie Salzlake, Molke oder Speiseöl, oder in einer Umhüllung aus anderen Lebensmitteln in den Verkehr gebracht werden. Dies wird durch die neu aufgenommene Ausnahmeregelung in Artikel 1 Nr. 4 Buchstabe b besonders deutlich. Anderenfalls müßten alle übrigen Bestimmungen der Käseverordnung, die ebenfalls auf die o.a. Erzeugnisse anwendbar sind, einen der vorgesehenen Ergänzung entsprechenden Hinweis erhalten.

8  
- 7 -

C

10. Artikel 1 Nr. 6 Buchstabe b Doppelbuchstabe aa (§ 14 Abs. 2 Nr. 1)

In Artikel 1 Nr. 6 Buchstabe b Doppelbuchstabe aa sind in § 14 Abs. 2 Nr. 1 in Buchstabe b die Worte  
'; anstelle der Bezeichnung "Käsezubereitung" oder "Schmelzkäsezubereitung" kann die Bezeichnung der verwendeten Käse oder die Bezeichnung "Schmelzkäse" in Verbindung mit der für das beigegebene Lebensmittel geltenden Verkehrsbezeichnung angegeben werden'  
zu streichen.

Begründung:

Die Bezeichnungen "Käsezubereitung, Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitung" sind zutreffend, seit langem eingeführt und den Verbrauchern geläufig. Die vorgesehene Öffnung der Kennzeichnungsbestimmungen bringt keine bessere Transparenz, sondern eine Verwirrung und Verunsicherung des Verbrauchers.

11. Artikel 1 Nr. 6 Buchstabe b Doppelbuchstabe aa (§ 14 Abs. 2 Nr. 1)

In Artikel 1 Nr. 6 Buchstabe b Doppelbuchstabe aa ist in § 14 Abs. 2 Nr. 1 der Buchstabe c wie folgt zu fassen:

"c) bei Käsekompositionen neben einer gewählten Kurzbezeichnung die Angabe der verwendeten Käse und Erzeugnisse aus Käse,"

Begründung:

Klarstellung, da aus dem vorgesehenen Wortlaut geschlossen werden könnte, daß die Verkehrsbezeichnung von Käsekompositionen alle verwendeten Käse und Erzeugnisse aus Käse enthalten muß.

12. Artikel 1 Nr. 6 Buchstabe c Doppelbuchstabe aa  
(§ 14 Abs. 6)

In Artikel 1 Nr. 6 ist Buchstabe c wie folgt zu fassen:

'c) In Absatz 6 wird folgender Satz angefügt:

"Dies gilt nicht für Käse und Erzeugnisse aus Käse, die unverpackt zum unmittelbaren Verzehr an Ort und Stelle abgegeben werden."

Als Folge

ist in Artikel 1 Nr. 13 der Buchstabe d zu streichen.

Begründung:

Die Regierungsvorlage sieht vor, daß zukünftig die Verpflichtung des Handels, bei der Abgabe von unverpacktem Frischkäse und Käsezubereitungen aus Frischkäse an Verbraucher die Ware mit dem Herstellungsdatum zu kennzeichnen, entfallen soll. Bei diesen Produkten handelt es sich aber um nicht konservierte, äußerst empfindliche und leicht verderbliche Produkte, die in dieser Angebotsform nur eine sehr begrenzte Haltbarkeit aufweisen. Auf die Angabe des Herstellungsdatums oder ersatzweise des Haltbarkeitsdatums kann daher nicht verzichtet werden. Eine Regelung, die noch hinter den Anforderungen an verpackte Ware zurückbleibt, ist bei diesen Erzeugnissen nicht vertretbar.

10  
- 8 -

C

13. Artikel 1 Nr. 7 Buchstabe b (§ 15 Abs. 1 Nr. 1a)

In Artikel 1 Nr. 7 Buchstabe b ist in der in § 15 Abs. 1 neu einzufügenden Nummer 1a die Zahl "83" jeweils durch die Zahl "82" zu ersetzen.

Begründung:

Die Notwendigkeit der Verminderung der Wassergehaltsgrenze bei Frischkäse von 83 auf 82 %, bei deren Überschreitung ein besonderer Hinweis auf den hohen Wassergehalt des Erzeugnisses erfolgen muß, ergibt sich aus der Änderung zu Artikel 1 Nr. 16 Buchstabe e.

14. Artikel 1 Nr. 8 (§ 16)

In Artikel 1 ist Nummer 8 wie folgt zu fassen:

'8. § 16 Abs. 1 wird wie folgt geändert:

a) In Nummer 1 werden folgende Worte angefügt:

"bei Käsekompositionen.... weiter wie Regierungsvorlage,".

b) Nach Nummer 1 wird folgende Nummer 1a eingefügt:

'1a. bei Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen aus Frischkäse, die mehr als 82 Gewichtshundertteile Wasser aufweisen, den Hinweis "Wassergehalt mehr als 82 %",'

Begründung:

Die für Frischkäse, die nicht unter der Bezeichnung einer Standardsorte in den Verkehr gebracht werden und einen Wassergehalt von mehr als 83 % aufweisen, vorgesehene besondere Kennzeichnungsregelung muß auch auf Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen aus Frischkäse Anwendung finden, da zukünftig die bisher geltenden Vorschriften über die Einhaltung bestimmter Mindesttrockenmassegehalte dieser Erzeugnisse wegfallen sollen.

15. Artikel 1 Nr. 11 (§ 25)

In Artikel 1 ist Nummer 11 zu streichen.

Begründung:

Für die Bestimmung einer Verwaltungszuständigkeit des Bundesministers nach § 25 Abs. 3 Satz 1 der VO durch Rechtsverordnung fehlt es an einer Gesetzesgrundlage, die im Bereich der landeseigenen Verwaltung - hier zur Ausführung des Milchgesetzes - auch im Falle überregionalen Charakters des Verwaltungshandelns erforderlich ist.

Die Einfügung des § 25 in die Käseverordnung nur mit der Maßgabe der Verwaltungskompetenz der Länder wird abgelehnt. Eine derartige Regelung würde zu unterschiedlichen Ausnahmegenehmigungen in den einzelnen Ländern mit der Folge von Wettbewerbsverzerrungen führen. Für die spätere Beur-

teilung und Entscheidung, ob eine Rechtsänderung auf Bundesebene durchgeführt werden soll, ist daher ein bundeseinheitliches Verfahren für Ausnahmeregelungen unabdingbar. Um dies sicherzustellen, sollte im Rahmen eines der Gesetze zur Rechtsbereinigung eine Ermächtigungsnorm - analog der Regelung des § 37 LMBG - in das Milchgesetz aufgenommen werden. Ausnahmegenehmigungen könnten dann zukünftig unmittelbar auf die detaillierte Ermächtigung im Milchgesetz gestützt werden. Es bedürfte dann keiner zusätzlichen Regelungen in den Produktverordnungen mehr.

Damit würde die Notwendigkeit entfallen, in der Käseverordnung die Zulassung von Ausnahmen zu regeln.

16. Artikel 1 Nr. 15 (§ 31a)

In Artikel 1 Nr. 15 ist in § 31a das Datum  
"30. Juni 1986"  
durch das Datum  
"31. Dezember 1986"  
zu ersetzen.

Begründung:

Sicherstellung einer ausreichenden  
Übergangsfrist.

17. Artikel 1 Nr. 16 Buchstabe d (Anlage 1)

In Artikel 1 Nr. 16 ist Buchstabe d wie folgt zu fassen:

'd) Bei der Standardsorte Wilstermarschkäse wird in Spalte 6 die Angabe "6 kg" durch die Angabe "20 kg" ersetzt.'

Begründung:

Redaktionelle Änderung.

18. Artikel 1 Nr. 16 nach Buchstabe d (Anlage 1)

In Artikel 1 Nr. 16 ist nach Buchstabe d folgender Buchstabe d<sub>1</sub> einzufügen:

'd<sub>1</sub>) Bei der Standardsorte Butterkäse wird in Spalte 6 die Angabe "250 bis 6 000 g" durch die Angabe "250 g bis 20 kg" ersetzt.'

Begründung:

Redaktionelle Änderung.

19. Artikel 1 Nr. 16 Buchstabe e (Anlage 1)

In Artikel 1 Nr. 16 ist in Buchstabe e die Aufstellung (Spalten 4 und 5 der Anlage 1) wie folgt zu fassen:

|                      |      |
|----------------------|------|
| "Magerstufe          | 18   |
| Viertelfettstufe     | 19   |
| Halbfettstufe        | 20   |
| Dreiviertelfettstufe | 22   |
| Fettstufe            | 24   |
| Vollfettstufe        | 25   |
| Rahmstufe            | 27   |
| Doppelrahmstufe      | 30". |

Begründung:

Die in der Regierungsvorlage enthaltenen Mindesttrockenmassegehalte sind zu niedrig angesetzt und laufen einer absatzsteigernden Qualitätsförderung zuwider. Sie entsprechen auch nicht den mit den Ländern sowie den Vorschlägen der Bundesanstalt für Milchforschung, die darauf hingewiesen hat, daß Speisequark mit steigendem Wassergehalt einem zunehmenden Qualitätsabfall unterliegt. Auch wirtschaftliche Gründe sprechen nicht für eine andere Lösung, da aufgrund der Wettbewerbslage höhere Ausbeuten nur zu einem weiteren Preisverfall bei abfallenden Qualitäten führen würden. Darüber hinaus ist es der Wirtschaft freigestellt, hoch wasserhaltige Frischkäse, die nicht unter die Gruppe der Standardsorten fallen, bei entsprechender Kennzeichnung herzustellen und in den Verkehr zu bringen.

20. Artikel 1 Nr. 19 Buchstabe a Doppelbuchstabe bb (Anlage 3)

In Artikel 1 Nr. 19 Buchstabe a Doppelbuchstabe bb sind in dem anzufügenden Buchstaben h die Worte  
"263 Calciumacetat und"  
zu streichen.

Begründung:

Die Zulassung von Calciumacetat als Zusatzstoff für Käse wird abgelehnt, da Calciumacetat in Verbindung mit Natrium- und Kaliumchlorid konservierende Wirkung zeigt. Eine zusätzliche Aufnahme von Konservierungsstoffen in die Käseverordnung ist jedoch aus Gründen des Reinheitsprinzips nicht erwünscht.

21. Artikel 1 Nr. 19 Buchstabe b (Anlage 3)

In Artikel 1 Nr. 19 ist in Buchstabe b

a) Doppelbuchstabe bb wie folgt zu fassen:

"bb) Die bisherigen Buchstaben a bis e werden Buchstaben b bis f."

b) Nach Doppelbuchstabe bb folgender Doppelbuchstabe bb<sub>1</sub> einzufügen:

'bb<sub>1</sub>) Am Ende des ersten Satzes wird der Punkt durch ein Komma ersetzt und folgender Buchstabe g angefügt:

"g) E 508 Kaliumchlorid als Ersatz für Speisesalz bei der Herstellung von Schmelzkäse, Käsezubereitungen und Schmelzkäsezubereitungen."

c) Doppelbuchstabe cc wie folgt zu fassen:

'cc) In Satz 1 und 2 werden jeweils vor dem Wort "Käsezubereitungen" die Worte "Frischkäse, der nach der Käseherstellung zur Verlängerung der Haltbarkeit wärmebehandelt wird, und" eingefügt.'

Begründung:

Die Zulassung von Calciumchlorid soll - analog der Regelung bei Käse - auch die Herstellung von natriumarmem Schmelzkäse, Käsezubereitungen und Schmelzkäsezubereitungen ermöglichen.

Im übrigen redaktionelle Klarstellung.

EntschlieÙung

Der Bundesrat nimmt die Beratung der Fünften Verordnung zur Änderung der Käseverordnung zum Anlaß, die Bundesregierung nochmals dringend zu bitten, in Brüssel mit allem Nachdruck dafür einzutreten, daß lebensmittelrechtliche Schutzvorschriften des deutschen Rechts erhalten bleiben und in das Gemeinschaftsrecht übernommen werden. Dies gilt insbesondere für § 36 Milchgesetz. Diese Regelung ist ein wesentlicher Ordnungsfaktor im deutschen Lebensmittelrecht, der Hersteller und Verbraucher gleichermaßen schützt. Eine Streichung des Imitationsverbots für Milch und Milcherzeugnisse würde eindeutig zu Lasten der deutschen Bauern gehen. Dies zeigt die Entwicklung in den USA nach der dortigen Zulassung der Kunstkäseproduktion. Der Wegfall des Imitationsverbotes für Milch und Milcherzeugnisse hätte einschneidende Folgen für

den deutschen Milchmarkt und die bäuerlichen Milcherzeuger, die gerade durch die Milchgarantiemengenregelung schmerzhaftes Opfer und Einschränkungen hinnehmen mußten. Dies läßt sich nur rechtfertigen, wenn es gelingt, am Milchmarkt wieder Ordnung zu schaffen. Dieses Ziel der Milchgarantiemengenregelung wird aber nicht erreicht, wenn § 36 Milchgesetz gestrichen wird und damit die hochwertigen Milcherzeugnisse nicht mehr vor Imitation und Substitution geschützt sind.

Der Bundesrat hat kein Verständnis für die Haltung der Kommission, deren Berufung auf die Kennzeichnung an der Wirklichkeit vorbeigeht. Er lehnt nachdrücklich alle Bestrebungen ab, hochentwickelte Rechtsbereiche im Lebensmittelrecht zu zerschlagen und die Anpassung der Rechtsbereiche auf dem niedrigsten Niveau in der Gemeinschaft vorzunehmen.

Der Bundesrat bittet deshalb die Bundesregierung, in Brüssel die bewährten Schutzvorschriften des deutschen Lebensmittelrechts mit allem Nachdruck zu verteidigen, bis entsprechende Regelungen in das Gemeinschaftsrecht eingefügt sind.