

Verordnung**des Bundesministeriums für
Ernährung, Landwirtschaft
und Forsten**

**Verordnung zur Änderung der Käseverordnung und anderer
Verordnungen****A. Zielsetzung**

Mit der VO (EWG) Nr. 2081/92 schützt die Europäische Gemeinschaft geographische Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel. Für schon bestehende nationale Bezeichnungen ist ein zeitlich begrenztes, vereinfachtes Eintragungsverfahren vorgesehen. Von dieser Regelung profitieren die Mitgliedstaaten, die bisher schon geographische Bezeichnungen national schützen. Dabei dient der Schutz von geographischen Herkunftsbezeichnungen der Förderung von Qualitätserzeugnissen. Dies kommt vor allem benachteiligten Gebieten zugute. Durch Schaffung von deutschen geographischen Herkunftsbezeichnungen werden zukünftig auch die Anstrengungen der deutschen Käsehersteller zur Erzielung eines hohen Qualitätsniveaus honoriert. Bestimmte Bezeichnungen bleiben ausschließlich regionalen Qualitätsprodukten vorbehalten.

Weitere Änderungen der Käseverordnung und der Milcherzeugnisverordnung tragen dem Anliegen der Marktteilnehmer nach einer rechtlichen Einordnung von "Leicht"-Produkten Rechnung.

Schließlich bedingen technische und rechtliche Entwicklungen Folgeänderungen in anderen Verordnungen des Milch- und Fettwirtschaftsbereiches.

B. Lösung

Im neuen § 8 Käseverordnung werden bestimmte Käsesorten definiert und geographischen Bezeichnungen zugeordnet.

Hinsichtlich der "Leicht"-Regelungen werden Anforderungen an Fettgehalt und Brennwert, jeweils bezogen auf einzelne Produkte, festgelegt.

C. Alternativen

Es bestehen keine Alternativen.

D. Kosten

Bund, Ländern und Gemeinden entstehen aufgrund der Verordnung keine zusätzlichen Kosten.

15.10.93

A - G - R

Verordnung

**des Bundesministeriums für
Ernährung, Landwirtschaft
und Forsten**

**Verordnung zur Änderung der Käseverordnung und anderer
Verordnungen**

Der Chef
des Bundeskanzleramtes
021 (332) - 680 40 - Ka 30/93

Bonn, den 15. Oktober 1993

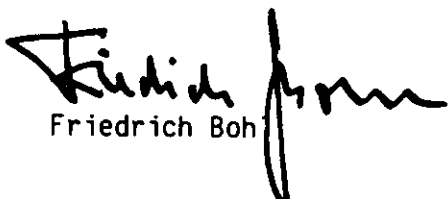
An den
Präsidenten des Bundesrates

Hiermit übersende ich die von dem Bundesministerium für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten zu erlassende

Verordnung zur Änderung der Käseverordnung
und anderer Verordnungen

mit Begründung und Vorblatt.

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


Friedrich Boh

**Verordnung zur Änderung
der Käseverordnung und anderer Verordnungen**

Vom1993

Es verordnen,

auf Grund des § 7 Satz 1 Nr. 1 und Satz 2 des Milch- und Margarinegesetzes vom 25. Juli 1990 (BGBl. I S. 1471), von denen § 7 Satz 1 gemäß Artikel 51 der Verordnung vom 26. Februar 1993 (BGBl. I S. 278) geändert worden ist, das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten im Einvernehmen mit den Bundesministerien für Gesundheit, der Justiz und für Wirtschaft und

auf Grund des § 9 Abs. 1 Nr. 1 Buchstabe b, des § 12 Abs. 1 Nr. 1, des § 16 Abs. 1 Satz 2 und des § 19 Abs. 1 Nr. 3 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes vom 15. August 1974 (BGBl. I S. 1945, 1946), in der Fassung der Bekanntmachung vom 8. Juli 1993 (BGBl. I S. 1169) das Bundesministerium für Gesundheit im Einvernehmen mit den Bundesministerien für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und für Wirtschaft:

**Artikel 1
Änderung der Käseverordnung**

Die Käseverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 14. April 1986 (BGBl. I S. 412), zuletzt geändert gemäß Artikel 85 der Verordnung vom 26. Februar 1993 (BGBl. I S. 278), wird wie folgt geändert:

1. § 3 Abs. 1 Nummer 2 wird wie folgt geändert:

a) Buchstabe a wird wie folgt gefaßt:

"a) Speisesalz, jodiertes Speisesalz,."

b) Buchstabe b wird wie folgt gefaßt:

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

2. In § 5 werden bei der Angabe "Doppelrahmstufe" in der Spalte "Fettgehalt in der Trockenmasse" die Worte "höchstens 85 %" durch die Worte "höchstens 87 %" ersetzt.
3. Nach § 7 wird folgender neuer § 8 eingefügt:

"§ 8

Geographische Herkunftsbezeichnungen

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

1. in dem jeweiligen in Anlage 1 b Spalte 2 bezeichneten Herkunftsgebiet hergestellt worden ist und
 2. den jeweiligen in Anlage 1 b Spalten 3 bis 6 aufgeführten Anforderungen an die Herstellung und Beschaffenheit entspricht."
4. § 14 Abs. 2 wird wie folgt geändert:
 - a) In der Einleitung wird die Angabe "§ 14 Abs. 1 des Eichgesetzes" durch die Angabe "§ 6 Abs. 1 des Eichgesetzes" ersetzt.
 - b) Nummer 1 Buchstabe a wird wie folgt gefaßt:
 - "a) bei Käse der Standardsorten die Bezeichnung nach Anlage 1 oder 1 b oder nach § 7 Abs. 2; bei Molkenkäse die Bezeichnung "Molkenkäse"; bei Molkeneiweißkäse die Bezeichnung "Molkeneiweißkäse"; bei sonstigem Käse die Käsegruppe (§ 6 Abs. 1) oder die Bezeichnung nach Anlage 1 b,".

5. Dem § 15 wird folgender Absatz 4 angefügt:

" (4) Abweichend von § 7 Abs. 2 Nr. 2 und 3 der Nährwert-Kennzeichnungsverordnung darf die Kennzeichnung bei Käse mit einem Fettgehalt in der Trockenmasse von höchstens 37,5 % den Hinweis "leicht" oder einen entsprechenden Hinweis enthalten; Speisequark und Schichtkäse dürfen den Hinweis "leicht" oder einen entsprechenden Hinweis nur enthalten, wenn der Fettgehalt in der Trockenmasse weniger als 20 % beträgt."

6. Dem § 16 wird folgender Absatz 3 angefügt:

" (3) Abweichend von § 7 Abs. 2 Nr. 2 und 3 der Nährwert-Kennzeichnungsverordnung darf die Kennzeichnung bei Erzeugnissen aus Käse mit einem Fettgehalt in der Trockenmasse von höchstens 37,5 % und einem Energiegehalt der beigegebenen Lebensmittel von insgesamt nicht mehr als 126 kJ je 100 g Endprodukt den Hinweis "leicht" oder einen entsprechenden Hinweis enthalten. Erzeugnisse aus Speisequark und Schichtkäse dürfen den Hinweis "leicht" oder einen entsprechenden Hinweis nur enthalten, wenn der Fettgehalt in der Trockenmasse weniger als 20 % beträgt und der Energiegehalt der beigegebenen Lebensmittel den Wert von 126 kJ je 100 g Endprodukt nicht übersteigt."

7. § 17 Abs. 1 wird wie folgt gefaßt:

" (1) Erzeugnisse aus Käse dürfen in der Kennzeichnung einen besonderen Hinweis auf eine Standardsorte oder auf einen anderen Käse nur enthalten, wenn in Verbindung damit der Anteil der Standardsorte oder des anderen Käses am Gesamterzeugnis in Vomhunderten angegeben wird. Einer Angabe der Vomhunderteile bedarf es nicht

1. bei Schmelzkäse, wenn der Anteil der Standardsorte oder des anderen Käses an dem Gewicht des insgesamt zur Herstellung verwendeten Käses mindestens 75 v.H. beträgt,
2. bei Käsezubereitungen, wenn bei der Herstellung als Käse nur die angegebene Standardsorte oder der angegebene andere Käse verwendet worden ist,
3. bei Schmelzkäsezubereitungen, wenn bei der Herstellung als Käse nur die angegebene Standardsorte oder der angegebene andere Käse oder deren jeweiliges Schmelzprodukt verwendet worden ist."

8. In § 23 Abs. 2 Satz 2 werden die Worte "und halbfester Schnittkäse" durch die Worte "halbfester Schnittkäse und Käsezubereitungen, die hinsichtlich des Wassergehaltes in der fettfreien Käsemasse diesen Käsegruppen entsprechen," ersetzt.

9. § 28 Absatz 3 Satz 1 Nr. 2 wird gestrichen.

10. § 31 Abs. 2 wird wie folgt geändert:

a) Nach Nummer 8 wird folgende Nummer 8 a eingefügt:

"8 a. entgegen § 8 Käse unter einer in Anlage 1 b Spalte 1 aufgeführten geographischen Herkunftsbezeichnung,".

b) In Nummer 12 wird die Angabe "§ 17" durch die Angabe "§ 17 Abs. 1 Satz 1 oder Abs. 2" ersetzt.

11. § 31 a wird wie folgt geändert:

a) Die Überschrift wird wie folgt gefaßt:

"§ 31 a
Übergangsvorschriften".

b) Der bisherige Wortlaut wird Absatz 1.

c) Folgender Absatz wird angefügt:

" (2) Vorbehaltlich des Absatzes 1 dürfen Käse und Erzeugnisse aus Käse noch bis zum [einsetzen: 1. Tag des 12. Monats nach Inkrafttreten dieser Verordnung] nach den Vorschriften dieser Verordnung in der bis zum [einsetzen: Tag des Inkrafttretens dieser Verordnung] geltenden Fassung in den Verkehr gebracht werden."

12. In Anlage 1 Buchstabe A werden bei den Standardsorten "Emmentaler" und "Bergkäse" jeweils in Spalte 3 die Worte "nur aus roher Milch, die nicht über die Gewinnungstemperatur erwärmt wurde" gestrichen.

13. Nach Anlage 1 a wird die Anlage zu dieser Verordnung als Anlage 1 b eingefügt.

14. In Anlage 3 wird in Nummer 2 Buchstabe e der erste Halbsatz wie folgt gefaßt:

"Natamycin E 235 zur Behandlung der Oberfläche von Hartkäse, Schnittkäse, halbfestem Schnittkäse und Käsezubereitungen, die hinsichtlich des Wassergehaltes in der fettfreien Käsemasse diesen Käsegruppen entsprechen, mit geschlossener Rinde oder Haut;".

Artikel 2
Änderung der Milcherzeugnisverordnung

Die Milcherzeugnisverordnung vom 15. Juli 1970 (BGBl. I S. 1150), zuletzt geändert durch Artikel 4 der Verordnung vom 18. Dezember 1992 (BGBl. I S. 2423), wird wie folgt geändert:

1. § 2 Abs. 1 Satz 1 wird wie folgt gefaßt:
"Milcherzeugnisse müssen nach § 4 Abs. 4 Satz 1 der Milchverordnung wärmebehandelt werden."
2. In § 3 Abs. 2 Satz 1 wird in der Einleitung die Angabe " § 14 Abs. 1 des Eichgesetzes" durch die Angabe "§ 6 Abs. 1 des Eichgesetzes" ersetzt.
3. § 4 wird wie folgt geändert:
 - a) In Absatz 2 wird die Angabe "§ 7 Abs. 2 Nr. 2 Buchstabe b" durch die Angabe "§ 7 Abs. 2 Nr. 3" ersetzt.
 - b) Folgender Absatz 3 wird angefügt:
" (3) Abweichend von § 7 Abs. 2 Nr. 2 und 3 der Nährwert-Kennzeichnungsverordnung darf die Kennzeichnung bei
 1. Sauermilch-, Joghurt- und Kefirerzeugnissen mit einem Fettgehalt von höchstens 1,8 Gewichtshundertteilen,
 2. ungezuckerten Kondensmilcherzeugnissen mit einem Fettgehalt von höchstens 4,5 Gewichtshundertteilen,
 3. Milchlischerzeugnissen aus einer Standardsorte der Gruppe I bis III der Anlage 1 mit einem Fettgehalt von höchstens 1,8 Gewichtshundertteilen und einem Energiegehalt der beigegebenen Lebensmittel, der den Wert von insgesamt 126 kJ je 100 g Endprodukt nicht übersteigt, und
 4. Milchlischgetränken, die aus Milch mit einem Fettgehalt von höchstens 1,8 Gewichtshundertteilen hergestellt sind, mit einem Energiegehalt der beigegebenen Lebensmittel, der den Wert von insgesamt 126 kJ je 100 g Endprodukt nicht übersteigt,den Hinweis "leicht" oder einen entsprechenden Hinweis enthalten."
4. In § 7 Abs. 1 werden die Worte "hergestellt, ohne sie der dort vorgeschriebenen Wärmebehandlung zu unterziehen" durch die Worte "nicht wärmebehandelt" ersetzt.
5. Die §§ 8 und 9 werden gestrichen; § 10 wird § 8.

Artikel 3 **Änderung der Margarine- und Mischfettverordnung**

Die Margarine- und Mischfettverordnung vom 31. August 1990 (BGBl. I S. 1989, 2259), geändert durch Artikel 5 der Verordnung vom 18. Dezember 1992 (BGBl. I S. 2423), wird wie folgt geändert:

1. In § 4 Abs. 2 werden nach Satz 1 folgende Sätze eingefügt:
"Die Angaben nach Satz 1 können auch in einer anderen leicht verständlichen Sprache angegeben werden, wenn dadurch die Information des Verbrauchers nicht beeinträchtigt wird. Sie dürfen nicht durch andere Angaben oder Bildzeichen verdeckt oder getrennt werden."
2. In § 4 Abs. 3 wird die Angabe "§ 7 Abs. 2 Nr. 2 Buchstabe b" durch die Angabe "§ 7 Abs. 2 Nr. 3" ersetzt.
3. Die §§ 7 bis 12 werden gestrichen; § 13 wird § 7.

Artikel 4 **Neubekanntmachung**

Das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten kann jeweils den Wortlaut der Käseverordnung, der Milcherzeugnisverordnung und der Margarine- und Mischfettverordnung in der vom Inkrafttreten dieser Verordnung an geltenden Fassung im Bundesgesetzblatt bekanntmachen.

Artikel 5 **Inkrafttreten**

Diese Verordnung tritt am Tage nach der Verkündung in Kraft.

Der Bundesrat hat zugestimmt.

Bonn, den 1993

Der Bundesminister
für Ernährung, Landwirtschaft
und Forsten

Der Bundesminister
für Gesundheit

Anlage

(zu Artikel 1 Nr. 13)

"Anlage 1 b

(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 Käse-reimlich, die im Herstellungsgebiet nach den Bestimmungen der Milchlieferungsordnung für Milchlieferanten von Emmentalerkäseerien vom 12. August 1980 ¹⁾ gewonnen und vor dem Einleben nicht über 40°C erwärmt wird.	3 Monate Während dieser Zeit muß der Käse mind. 4 Wochen bei einer Temperatur von mind. 20°C in einem Gärkeller reifen.	Vollfettstufe Gehalt an Trockenmasse in 100 Gewichtsteilen: mindestens 62 %	Form und Gewicht: rindengeriefer Rundlaib mit mindestens 80 kg Herstellungsgewicht oder Viereckblock mit mindestens 40 kg Herstellungsgewicht Lochung: mehrfach 1 - 3 cm groß, rund, spärlich bis reichlich, regelmäßig verteilt, Aussehen: matt bis glänzend

1) Die Milchlieferungsordnung kann bei folgenden Stellen bezogen werden

- Milchwirtschaftlicher Verein Allgäu-Schwaben e.V.
- Haus der Milchwirtschaft, Hirschenstraße 8, 87435 Kempten/Allgäu
- Milchwirtschaftlicher Verein Bodensee-Württemberg e.V.
- Lindenapotheker, 31, 70176 Stuttgart.

1	2	3	4	5	6
Geographische Herkunftsbezeichnung	Herstellungsgebiet	Herstellungsvorschriften	Mindestalter	Zusammensetzung	Sonstige Eigenschaften
Allgäuer Bergkäse	Landkreise Lindau (Bodensee), Oberallgäu, Ostallgäu, Unterallgäu, Ravensburg und Bodenseekreis; Städte Kaufbeuren, Kempten und Memmingen	Die Herstellung erfolgt ausschließlich aus roher Käse- milch, die im Herstellungsgebiet nach den Bestimmungen der Milchlieferungsordnung für Milchlieferanten von Emmentalerkäse vom 12. August 1980 ¹⁾ gewonnen und vor dem Einleben nicht über 40°C erwärmt wird.	4 Monate	mindestens Vollfettstufe Gehalt an Trockenmasse in 100 Gewichtsteilen: mindestens 62 %	Form und Gewicht: rindengereifter Rundlaib mit 15 bis 50 kg Herstellungsgewicht Lochung: erbsengroß, vereinzelt bis spärlich
Altenburger Käse mit Ziegenmilch	Landkreise Altenburg, Schmölln, Gera, Zeitz, Gotha, Grimma, Wurzen, Borna; Stadt Gera	Die Herstellung erfolgt ausschließlich aus Käseemilch, die im Herstellungsgebiet gewonnen wird. Die Käseemilch muß mind. 15 % Ziegenmilch enthalten; auch unter Zusatz von Kümmel	14 Tage	Fettgehalt: mindestens 30 Gewichtprozent in der Trockenmasse Gehalt an Trockenmasse in 100 Gewichtsteilen: mindestens 38 %	Form und Gewicht: Zylinder mit einem Herstellungsgewicht von 250 g. bzw. halbkugelförmiger Zylinder Lochung: geschlossener Teig mit geringer Bruchlochung

1	2	3	4	5	6
Geographische Herkunftsbzeichnung	Herstellungegebiet	Herstellungsvorschriften	Mindestalter	Zusammensetzung	Sonstige Eigenschaften
Odenwälder Frühstückerkäse	Landkreise Odenwaldkreis und Bergstraße	Die Herstellung erfolgt ausschließlich aus Käseemilch, die im Herstellungegebiet 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 Herstellungegewicht von 100 g Lochung: geschlossen mit vereinzelter Bruchlochung
Sonneborner Weichkäse	Landkreise Altenburg und Schmöln	Die Herstellung erfolgt ausschließlich aus Käseemilch, die im Herstellungegebiet 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 Herstellungegewicht von 125 g Lochung: geschlossener Teig mit geringer Bruchlochung
Tiefeländer	Landkreise Melchlin, Grimmen, Altentreptow, Teterow, Demmin, Güstrow, Waren	Die Herstellung erfolgt ausschließlich aus Käseemilch, die im Herstellungegebiet 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 Herstellungegewicht Lochung: spärlich bis reichlich, erbsen bis kirschgroß, mehr oder weniger gleichmäßig verteilt

	2	3	4	5	6
Geographische Herkunftsbezeichnung	Herstellungegebiet	Herstellungsvorschriften	Mindestalter	Zusammensetzung	Sonstige Eigenschaften
Tollense	Landkreise Altentreptow, Teterow, Malchin, Demmin, Neubrandenburg und Stadt Neubrandenburg	Die Herstellung erfolgt ausschließlich aus Käseemilch, 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 3,0 kg Herstellungs- gewicht Lochung: zahlreich, in Schlitz- oder Geratenkorn- form, die gleichmäßig über die gesamte Schnittfläche verteilt ist

Begründung

A. ALLGEMEINES

Durch die Änderungsverordnung werden die Käseverordnung und andere Produktverordnungen den geänderten Anforderungen angepaßt.

Bund, Ländern und Gemeinden entstehen durch diese Änderungsverordnung keine Kosten.

Durch die Einführung von geographischen Herkunftsbezeichnungen für bestimmte Qualitätskäse ist nicht mit zusätzlichen Kosten zu rechnen. Auf Grund der Qualitätskennzeichnung können tendenziell im Einzelfall höhere Preise erzielt werden; der Umfang dürfte angesichts des starken Wettbewerbs auf dem Käsemarkt jedoch gering sein. Wegen der außerdem begrenzten Anzahl der in der Verordnung geregelten geographischen Herkunftsbezeichnungen und der dadurch begrenzten Angebotsmengen sind davon Auswirkungen auf das Preisniveau, insbesondere auf das Verbraucherpreisniveau, nicht zu erwarten.

B. IM EINZELNEN

Zu Artikel 1

Zu Nr. 1 Buchstabe a

Nachdem die Verwendung von jodiertem Speisesalz zur Herstellung von Lebensmitteln grundsätzlich zugelassen ist, soll die Zulassung auch bei Käse erfolgen, um einem bei der Bevölkerung weit verbreiteten Jodmangel zu begegnen. Die Kenntlichmachung des Jodzusatzes richtet sich nach § 8 Abs. 1 Nr. 5 a der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung.

Rechtsgrundlage: § 19 Abs. 1 Nr. 3 LMBG

Zu Nr. 1 Buchstabe b

Es soll eine Gleichstellung der Kräuter mit den Gewürzen erfolgen, zumal die Abgrenzung teilweise nicht eindeutig ist.

Rechtsgrundlage: § 7 Satz 1 Nr. 1 Milch- und Margarinegesetz

Zu Nr. 2

Die Änderung ermöglicht die Herstellung eines Produktes mit bis zu 87 % Fett in der Trockenmasse, das als ausländisches Erzeugnis dem Verbraucher schon bekannt ist.

Rechtsgrundlage: § 7 Satz 1 Nr. 1 Milch- und Margarinegesetz

Zu Nr. 3

Es soll eine Regelung über geographische Herkunftsbezeichnungen in die Käseverordnung aufgenommen werden, die analog vergleichbarer Regelungen in anderen EG-Mitgliedstaaten vorsieht, daß geographische Herkunftsbezeichnungen unter bestimmten Voraussetzungen für Käse aus bestimmten geographischen Gebieten reserviert sind. Auf diese Weise können auch zukünftig die Anstrengungen der Käsehersteller zur Erzielung eines hohen Qualitätsniveaus besonders honoriert werden. Die durch den Schutz geographischer Herkunftsbezeichnungen erfolgende Förderung von Qualitätserzeugnissen kann insbesondere in den benachteiligten und abgelegenen Gebieten von Vorteil für die ländliche Entwicklung sein. In den vergangenen Jahren hat sich gezeigt, daß die Verbraucher Lebensmittel mit einer hohen Qualität wünschen und insbesondere Agrarerzeugnisse aus bestimmten geographischen Gebieten nachfragen, denen sie eine besondere Qualität beimessen.

Rechtsgrundlage: § 7 Satz 2 Milch- und Margarinegesetz

Zu Nr. 4 Buchstabe a

Nach Änderung des Eichgesetzes enthält nun § 6 Eichgesetz Vorschriften über Fertigverpackungen.

Rechtsgrundlage: § 19 Abs. 1 Nr. 1 LMBG

Zu Nr. 4 Buchstabe b

Die Änderung betrifft die Wahl der Verkehrsbezeichnung für den Fall, daß die Voraussetzungen des § 8 in Verbindung mit der Anlage 1 b gegeben sind. Als Verkehrsbezeichnung bei Käse der Standardsorten kann alternativ die geographische Herkunftsbezeichnung nach Anlage 1 b verwendet werden; bei sonstigem Käse darf im Falle des § 8 anstelle der Bezeichnung der Käsegruppe die geographische Herkunftsbezeichnung als Verkehrsbezeichnung verwendet werden.

Rechtsgrundlage: § 19 Abs. 1 Nr. 1 LMBG

Zu Nr. 4 Buchstabe b und c

Die Änderungen berücksichtigen inhaltlich die Änderungen der Fünften Verordnung zur Änderung der Lebensmittel-Kennzeichnungs-Verordnung, soweit dort eine Sprachregelung für Angaben auf Fertigverpackungen vorgesehen ist.

Rechtsgrundlage: § 19 Abs. 1 Nr. 1 LMBG

Zu Nr. 5

Die Vorschrift regelt, unter welchen Voraussetzungen in der Kennzeichnung von Käse der Hinweis "leicht" verwendet werden darf. Hierfür besteht ein Bedürfnis, da sich die Verbraucher verstärkt danach orientieren.

Bei Käse, dessen bestimmendes Merkmal der Fettgehalt darstellt, ist ein Abstellen auf diesen Gehalt angebracht. Die Höchstwerte sind absolute Werte. Sie berücksichtigen eventuelle Abweichungen nach oben, die bei der Herstellung eines Naturproduktes wie Käse immer wieder auftreten können. Insbesondere der Vielzahl der kleineren und mittleren Betriebe, die noch nach handwerklichen Verfahren Käse herstellen, mangelt es oft an den technologischen Möglichkeiten, die Schwierigkeiten beim Einstellen des genauen Fettgehaltes auszuschließen. Um dennoch die Einhaltung des Höchstwertes sicherzustellen, wird somit die tatsächliche Einstellung des Fettgehaltes den vorgegebenen Wert deutlich unterschreiten.

Rechtsgrundlage: § 19 Abs. 1 Nr. 1 LMBG

Zu Nr. 6

Die Vorschrift regelt, unter welchen Voraussetzungen in der Kennzeichnung von Erzeugnissen aus Käse der Hinweis "leicht" verwendet werden darf.

Bei Erzeugnissen aus Käse ist neben dem Fettgehalt auch auf den Brennwert der beigegebenen Lebensmittel abzustellen.

Rechtsgrundlage: § 19 Abs. 1 Nr. 1 LMBG

Zu Nr. 7

Die Voraussetzungen, nach denen Erzeugnisse aus Käse einen besonderen Hinweis auf eine Standardsorte oder einen anderen Käse enthalten dürfen, werden umgestellt. Unter Angabe des Vorhundersatzes ist der Hinweis künftig stets zulässig.

Rechtsgrundlage: § 7 Satz 1 Nr. 1 Milch- und Margarinegesetz

Zu Nr. 8

Folgeregelung zu Nr. 14

Rechtsgrundlage: § 16 Abs. 1 Satz 2 LMBG

Zu Nr. 9

Die zu streichende Bestimmung wird überflüssig (vgl. Nr. 12).

Zu Nr. 10 Buchstabe a

Die Vorschrift enthält die Bußgeldbestimmung für den Fall, daß Käse entgegen § 8 unter einer geographischen Herkunftsbezeichnung in den Verkehr gebracht wird.

Rechtsgrundlage: § 14 Abs. 2 Nr. 2 Milch- und Margarinegesetz

Zu Nr. 10 Buchstabe b

Die Änderung enthält eine sprachliche Präzisierung.

Zu Nr. 11 Buchstabe a bis c

Geregelt wird die Übergangsvorschrift, um den Betrieben die Umstellung und ein Aufbrauchen alten Verpackungsmaterials zu ermöglichen.

Zu Nr. 12

Nach § 7 Abs. 1 in Verbindung mit der Anlage 1 der Käseverordnung darf ein in der Bundesrepublik Deutschland hergestellter Käse unter der Standardsortenbezeichnung "Emmentaler" oder "Bergkäse" nur in den Verkehr gebracht werden, wenn er aus roher Milch hergestellt wird, die nicht über die Gewinnungstemperatur erwärmt wurde (sog. Rohmilchgebot). Während dieses Gebot in der Bundesrepublik Deutschland eine lange Tradition hat, ist die Herstellung von Emmentaler in anderen EG-Mitgliedstaaten auch aus Milch zugelassen, die über die Gewinnungstemperatur erwärmt wurde. Aus diesem Grunde sind ausländische Emmentaler von der Einhaltung des Rohmilchgebotes ausgenommen, um in der Bundesrepublik Deutschland den freien Warenverkehr mit diesen Produkten zu gewährleisten.

Wegen der damit hervorgerufenen Wettbewerbsbenachteiligung der deutschen Hersteller von Emmentaler ist es erforderlich, das Rohmilchgebot für deutsche Hersteller in der Käseverordnung zur Wiederherstellung gleicher Wettbewerbsvoraussetzungen generell zu streichen.

Rechtsgrundlage: § 7 Satz 1 Nr. 1 und 2 Milch- und Margarinegesetz

Zu Nr. 13

Die Anlage enthält die Bestimmungen für die geographischen Herkunftsbezeichnungen: das Herstellungsgebiet, die Herstellungsvorschriften, die Beschaffenheit und die sonstigen Eigenschaften des Käses, deren Einhaltung zum Führen einer geographischen Herkunftsbezeichnung berechtigt.

Rechtsgrundlage: § 7 Satz 2 Milch- und Margarinegesetz

Zu Nr. 14

Die Vorschrift sieht vor, daß Natamycin auch zur Behandlung der Oberfläche von Hartkäse, Schnittkäse, halbfestem Schnittkäse und Käsezubereitungen, die aus diesem hergestellt sind, verwendet werden darf. Hierdurch werden die genannten Erzeugnisse hinsichtlich der Verwendung von Natamycin aus sachlichen Gründen gleichgestellt.

Rechtsgrundlage: § 12 Abs. 1 Nr. 1 LMBG

Zu Artikel 2

Zu Nr. 1

Die Vorschrift enthält eine Klarstellung, wonach mindestens eine Wärmebehandlung nach § 4 Abs. 4 Satz 1 Milchverordnung erfolgen soll, weitere Wärmebehandlungen in Art und Anzahl dem Hersteller überlassen bleiben.

Rechtsgrundlage: § 9 Abs. 1 Nr. 1 Buchstabe b LMBG

Zu Nr. 2

Nach Änderung des Eichgesetzes enthält nun § 6 Eichgesetz Vorschriften über Fertigverpackungen.

Rechtsgrundlage: § 19 Abs. 1 Nr. 1 LMBG

Zu Nr. 3 Buchstabe a

Die Änderung enthält eine sachliche Richtigstellung.

Zu Nr. 3 Buchstabe b

Die Vorschrift regelt die Verwendung der Bezeichnung "leicht" für bestimmte Milcherzeugnisse, um damit einem Verbraucherinteresse zu entsprechen.

Es wird dabei auf den jeweils bestimmenden Bestandteil des Produkts abgestellt. Das ist bei Milcherzeugnissen der Fettgehalt, bei Milchmischgetränken und Milchmischerzeugnissen daneben auch der Brennwert der beigegebenen Lebensmittel.

Rechtsgrundlage: § 7 Satz 1 Milch- und Margarinegesetz

Zu Nr. 4

Die Änderung stellt die Deckungsgleichheit zwischen der verwaltungsrechtlichen und der strafrechtlichen Regelung her.

Zu Artikel 3

Zu Nr. 1

Die Änderung berücksichtigt inhaltlich die Änderungen der Fünften Verordnung zur Änderung der Lebensmittel-Kennzeichnungs-Verordnung, soweit dort eine Sprachenregelung für Angaben auf Fertigverpackungen vorgesehen ist.

Rechtsgrundlage: § 19 Abs. 1 Nr. 1 LMBG

Zu Nr. 2

Die Vorschrift enthält eine sachliche Richtigstellung.

Zu Artikel 4

Die Vorschrift ermächtigt zu einer Neubekanntmachung.

Zu Artikel 5

Die Vorschrift regelt das Inkrafttreten.

26.11.93

Beschluß
des Bundesrates

Verordnung zur Änderung der Käseverordnung und anderer Verordnungen

Der Bundesrat hat in seiner 663. Sitzung am 26. November 1993 beschlossen, der
Verordnung gemäß Artikel 80 Abs. 2 des Grundgesetzes nach Maßgabe der sich aus der
Anlage ergebenden Änderungen zuzustimmen.

Anlage

Änderungen

zur

Verordnung zur Änderung der Käseverordnung und anderer Verordnungen

1. Zu Artikel 1 Nr. 3 und 13 (Anlage 1b zu § 8 Käseverordnung)

In Artikel 1 Nr. 3 und 13 sind in der Anlage 1b zu § 8 "Geographische Herkunftsbezeichnung" in Spalte 1 "Geographische Herkunftsbezeichnung" die Wörter

"Altenburger Käse mit Ziegenmilch"

durch die Wörter

"Altenburger Ziegenkäse"

zu ersetzen.

Begründung

In der Verordnung zur Änderung der Käseverordnung und anderer Verordnungen ist in Artikel 1 (Änderung der Käseverordnung) in Anlage 1b zu § 8 der bisherige Weichkäse aus Altenburg mit der Bezeichnung "Altenburger Ziegenkäse" nunmehr als "Altenburger Käse mit Ziegenmilch" aufgeführt.

Der Altenburger Ziegenkäse ist ein Weichkäse der aus dem Gemisch von Kuh- und Ziegenmilch hergestellt wird. Der Anteil an Ziegenmilch beträgt ~ 15%. Dieses Verhältnis ist bereits seit 1898 Grundlage der Rezeptur. Der Altenburger Ziegenkäse ist ein spezieller Käse der Region Ostthüringen, insbesondere der Kreise Altenburg und Schmöln.

Dieser Weichkäse ist als Nischenprodukt eine Thüringer Spezialität, welche unter diesem Namen auf eine langjährige Tradition verweisen kann.

Der Käse wird in einem Umfang von 1 t/Tag produziert und ist weit über sein Herkunftsgebiet hinaus bekannt.

Eine Erweiterung der Molkerei Großbraunshain - Produzent des Altenburger Ziegenkäses - ist vorgesehen.

Eine Änderung des Namens würde einen Rückgang des Produktabsatzes und zusätzliche Kosten für Milcherzeuger und Hersteller des Altenburger Ziegenkäse infolge neuer Marketingstrategien nach sich ziehen. Das Investitionskonzept für den Neubau der Molkerei wäre in Frage gestellt.

2. Zu Artikel 1 Nr. 4a - neu - (§ 15 Abs. 3 Käseverordnung)

In Artikel 1 ist folgende Nummer 4a - neu - einzufügen:

"4a. § 15 Abs. 3 wird gestrichen."

Als Folge ist die Eingangsformel um folgenden Absatz zu ergänzen:

"aufgrund des § 17 Abs. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes das Bundesministerium für Gesundheit:"

In den vorhergehenden Absätzen sind jeweils am Ende des Absatzes das Wort "und" und der Doppelpunkt durch ein Semikolon zu ersetzen.

Begründung:

Nach § 17 Abs.1 Nr.4 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes ist es verboten, im Verkehr mit Lebensmitteln, die Zusatzstoffe oder Rückstände enthalten, oder in der Werbung für solche Lebensmittel Bezeichnungen zu verwenden, die darauf hindeuten, daß die Lebensmittel natürlich seien. Ausnahmen von diesem Verbot dürfen durch Rechtsverordnung nur zugelassen werden, soweit es mit dem Schutz des Verbrauchers vereinbar ist. § 15 Abs.3 der Käseverordnung gestattet, Käse, der nicht erhitzt worden ist, abweichend von § 17 Abs.1 Nr.4 LMBG als "Naturkäse" zu bezeichnen. Die fehlende Erhitzung eines Enderzeugnisses ist kein ausreichender Grund, ein Produkt, dem vielfach Zusatzstoffe zugesetzt sind und das nachweisbare Rückstände von Umweltschadstoffen enthält, von dem Werbeverbot des § 17 Abs.1 Nr.4 LMBG auszunehmen. Die Bezeichnung "Naturkäse" weckt bei einem nicht unerheblichen Teil der Verbraucher falsche Vorstellungen und Erwartungen und ist daher zur Irreführung geeignet. § 15 Abs.3 der Käseverordnung ist daher zu streichen. Damit wird auch dem Urteil des Kammergerichts Berlin vom 2. Juni 93 (23/27 U 4136/92) Rechnung getragen. Nach diesem Urteil ist § 15 Abs.3 der Käseverordnung ohne Ermächtigungsgrundlage und somit nichtig bzw. nicht anwendbar.

3. Zu Artikel 1 Nr. 5 und 6 (§ 15 Abs. 4 und § 16 Abs. 3 Käseverordnung)

In Artikel 1 Nr. 5 und 6 ist in § 15 Abs. 4 sowie § 16 Abs. 3 jeweils
die Angabe "37,5"
durch die Angabe "32,5"
sowie die Angabe "20"
durch die Angabe "12,5"
zu ersetzen.

Begründung:

Die vorgesehene Zusatz-Kennzeichnung soll dem Verbraucher eine einfache Kauforientierung erlauben. Damit werden aber auch hinsichtlich Fett- und Energiegehalt bestimmte Erwartungen ausgelöst, die nicht in Einklang mit relativ hohen Fettgehalten in Käse und Erzeugnissen aus Käse zu bringen sind. Die Zusatzbezeichnung "leicht" sollte deshalb nicht für marktgängige Durchschnittsangebote Verwendung finden, sondern deutlich fettreduzierten Produkten vorbehalten bleiben. Zusätzlich sollten diese Grenzwerte nicht identisch mit der Abstufung der Fettgehaltsstufen sein, da ansonsten aufgrund der jeweiligen Eigenschaft als Minimal- bzw. Maximalwert eine korrekte Einstellung des Fettgehaltes im Molkereibetrieb kaum möglich ist.

4. Zu Artikel 1 Nr. 5 und 6, zu Artikel 2 Nr. 3 Buchstabe b
(§ 15 Abs. 4 und § 16 Abs. 3 Käseverordnung
§ 4 Abs. 3 Milcherzeugnisverordnung)

In Artikel 1 Nr. 5 und 6 und in Artikel 2 Nr. 3 Buchstabe b sind in § 15 Abs. 4 sowie in § 16 Abs. 3 Käseverordnung und in § 4 Abs. 3 Milcherzeugnisverordnung jeweils die Wörter
"oder einen entsprechenden Hinweis"
durch die Wörter
"oder light/lite"
zu ersetzen.

Begründung:

Bei einem bestimmten Höchstwert des Fett- oder Brennwertgehaltes sollte ausschließlich der Hinweis "leicht" bzw. dessen englische oder amerikanische Übersetzung in der Kennzeichnung erlaubt sein. Die Zulassung anderer dem Hinweis "leicht" entsprechender Begriffe würde z. B. auch Angaben wie "nur.... Fett", "fettarm" u. a. ermöglichen, die auf einen geringen Brennwert hinweisen.

Dies stände aber im Widerspruch zu § 7 Abs. 2 Nr. 1 Nährwert-Kennzeichnungsverordnung, wo geregelt ist, wann auf einen "geringen Brennwert" hingewiesen werden darf.

Dem Verbraucher würde so suggeriert werden, der Käse oder das Milcherzeugnis hätte "einen geringen Brennwert".

Dahingegen ist die Verwendung des Hinweises "leicht" gemäß der Drucksache 746/93 nur in Abweichung von § 7 Abs. 2 Nr. 2 und 3 Nährwert-Kennzeichnungsverordnung, wo lediglich auf einen "verminderten Brennwert" bzw. "verminderten Nährstoffgehalt" abgestellt ist, erlaubt.

Mit der Streichung der Formulierung "oder ein entsprechender Hinweis" werden im anderen Fall eintretende Unklarheiten bei der Rechtsanwendung vermieden.

Zudem wird die Verwendung des Hinweises "leicht", geregelt, damit der Verbraucher eine Orientierung hat und nicht irreführt wird.

Auch um eine für den Verbraucher übersichtliche Regelung zu schaffen, sollte in der Kennzeichnung von Käse, Käseerzeugnisse und Milcherzeugnisse nur der Hinweis "leicht oder ligh/lite" erlaubt sein.

5. Zu Artikel 2 Nr. 5 (§§ 8 bis 10 Milcherzeugnisverordnung)

In Artikel 2 ist Nummer 5 wie folgt zu fassen:

- '5. § 8 wird aufgehoben; § 10 wird § 8 und in ihm werden die Absatzbezeichnung "(1)" gestrichen und Absatz 2 aufgehoben.'

Begründung:

Die Berlin-Klausel des § 9 wurde bereits durch Artikel 4 Nr. 3 der Fünften Verordnung zur Änderung der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung und anderer lebensmittelrechtlicher Verordnungen vom 18.12.1992 (BGBl. I S. 2423) aufgehoben. Die Übergangsvorschrift in § 10 Abs. 2 - alt - ist überholt und kann daher aufgehoben werden.

6. Zu Artikel 5

Artikel 5 ist wie folgt zu fassen:

"Artikel 5

Inkrafttreten

Artikel 1 Nr. 4a tritt am 1. Juli 1994 in Kraft; ansonsten tritt die Verordnung am Tage nach der Verkündung in Kraft."

Begründung:

Nach § 15 Abs. 3 der Käseverordnung ist es gestattet, für Käse, der nicht erhitzt worden ist, ausnahmsweise die Bezeichnung "Naturkäse" zu verwenden. Nach Aufhebung dieser Ausnahmeregelung ist für die vorgedruckten Verkaufsverpackungen eine angemessene Aufbrauchsfrist erforderlich.