

# Lebensmittelkennzeichnung Schnittkäse, Hartkäse, Weichkäse, Graukäse

Ing. Michael Hölzl

Berater für Direktvermarktung

Fachbereich Spezialkulturen und Markt



## Gesetzliche Grundlagen

- Allgemeine Regelungen – Basiskurs Lebensmittelkennzeichnung
  - EU-Verbraucherinformationsverordnung
  - ...
- Spezielle Regelungen für Schnittkäse, Hartkäse, Weichkäse, Graukäse
  - Lebensmittelcodex Kapitel B 32
  - Rohmilchverordnung

## Zusätzliche Angaben bei Käse

- Hinweis auf Verwendung von Rohmilch
  - Mit Rohmilch hergestellt
- F.i.T Gehalt in Prozent bei der Sachbezeichnung anführen
  - Erfahrungswerte, oder Werte anhand von Laboruntersuchungen
- Angabe der Tierart wenn es sich um andere Milch als Kuhmilch handelt
- Bei Käse ist keine Zutatenliste notwendig solange nur Lab, Mikroorganismen und Salz hinzugegeben wird (Bei Frisch- oder Schmelzkäse ist mit Salzzugabe eine Zutatenliste notwendig)

24.03.2021/Folie 3


 Landwirtschaftskammer  
Tirol

## Wärmebehandlung Begriffsbestimmungen

- Rohmilch - das unveränderte Gemelk von Nutztieren, das nicht über 40 °C erhitzt und keiner Behandlung mit ähnlicher Wirkung unterzogen wurde „**mit Rohmilch hergestellt**“
- Thermisieren: 57-68°C für mindestens 15 Sekunden - Alkalinphosphatetest positiv
- Pasteurisierung: 72°C für 15 Sekunden; 63°C für 30 Minuten oder auch andere Zeit-Temperatur-Kombinationen mit gleicher Wirkung – Alkalinphosphatetest negativ
- Hoherhitzt: 85°C für einige Sekunden
- Ultrahoherhitzt: mindestens 135°C – mikrobiologisch stabil

24.03.2021/Folie 4


 Landwirtschaftskammer  
Tirol

## Verwendung von Milch anderer Tierarten

- Bei Milchprodukten wird grundsätzlich von Kuhmilch ausgegangen
- Andere Tierarten müssen in der Sachbezeichnung angeführt werden
- Prozentangabe in Sachbezeichnung
- Anteil muss mind. 10% betragen
- Bei mehreren Tierarten werden beide Tierarten angeführt in mengenmäßiger Reihenfolge
- Schafschnittkäse = 100% Schafmilch
- Schnittkäse aus 80% Kuhmilch und 20% Schafmilch

24.03.2021/Folie 5

**lk** Landwirtschaftskammer  
Tirol

## Allgemeine Vorgaben zu Käse laut Lebensmittelcodex Kapitel B 32

- Käse wird immer aus natürlicher Milch hergestellt
- Eiweißgehalt muss der natürlichen Milch der jeweiligen Tierart entsprechen
- Physische Behandlung der Milch möglich
  - Zentrifugieren, Homogenisieren, Entkeimung, Wärmebehandlung, Filtration
- Mögliche Zusatzstoffe durch Lebensmittelcodex festgelegt
  - EU Zusatzstoffverordnung muss auch beachtet werden
- Eingeschränkte Mittel zur Oberflächenbehandlung

24.03.2021/Folie 6

**lk** Landwirtschaftskammer  
Tirol

## Mögliche Zutaten bei der Käseherstellung

- Labstoffe
  - Lab (aus Kälbermägen bzw. Kitz-oder Lämmermägen) mit mindestens 75% Chymosinanteil
  - Mischungen von Lab und Pepsin von Wiederkäuern mit mindestens 25% Chymosinanteil
  - Labaustauschstoffe (z. B. mikrobielles Lab) Durch gentechnologisch veränderte Organismen hergestellte Labstoffe werden nicht verwendet.
- gesundheitlich unbedenkliche Bakterien-, Hefe- und Pilzkulturen
- Speisesalz
- Gewürze, Kräuter sowie daraus hergestellte Extrakte
- Trinkwasser
- Geschmacksgebende Lebensmittel

24.03.2021/Folie 7

## Einteilung der Käsearten nach Wff Gehalt (Lebensmittelcodex B 32)

- Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse

Käse	Wff %
Hartkäse	≤ 56
Halbharter Schnittkäse	52 – 60
Schnittkäse (im eigentlichen Sinn)	54 – 63
Halbweicher Schnittkäse	61 – 69
Weichkäse	> 67
Sauermilchkäse	≤ 73
Frischkäse	> 73

24.03.2021/Folie 8

## Einteilung der Käsearten nach Fettstufe – F.i.T Gehalt (Lebensmittelcodex B 32)

- Fettgehalt in der Trockenmasse
- Fettstufe kann anstatt Fettgehalt verwendet werden
- Überschreitung um 5% möglich – bei natürlichem Fettgehalt auch mehr
- Unterschreitung bei Fettstufe Mager und Auslobung „Leicht“ möglich

Bezeichnung d. Fettstufe	F.i.T. %
Doppelrahm	65
Rahm	55
Vollfett	45
Dreiviertelfett	35
Halbfett	25
Viertelfett	15
Mager	unter 15
Mager bei Frischkäse	bis 5

24.03.2021/Folie 9


 Landwirtschaftskammer  
Tirol

## Schnittkäse

### Schnittkäse

aus pasteurisierter Milch, mit  
natürlichem Fettgehalt, mind.  
45% F.i.T.

Max Mustermann  
Straße 77, 9999 Irgendwo

250 g

Mindestens Haltbar bis: TTMM

Gekühlt lagern bei max. 6°C  
Nach dem Öffnen innerhalb  
einer Woche verbrauchen

- Begriff „Schnittkäse“ kann Sortenübergreifend verwendet werden
- Wff-Gehalt 52-69%
- Halbharter Schnittkäse bis 52% Wff
- Halbweicher Schnittkäse bis 69% Wff
- Wenn Sortenauslobung, dann anhand Lebensmittelcodex
- Bsp. Sorten: Edamer, Tilsiter, Gouda, Bierkäse, Mondseer,...
- Mind. F.i.T. Gehalt möglich wenn natürlicher Fettgehalt
- Freiwillige Angabe von Pasteurisierung

24.03.2021/Folie 10


 Landwirtschaftskammer  
Tirol

# Hartkäse

## Hartkäse

z.B. mit Rohmilch hergestellt\* mit natürlichem Fettgehalt, mindestens % F.i.T.

Willi Käser  
Milchstraße 55, 1234 Wiesengrund

250 g

mindestens haltbar bis TT/MM oder  
mindestens haltbar bis Ende MM/JJ

gekühlt lagern bei max. 6° C

L-310715

- Begriff „Hartkäse“ kann Sortenübergreifend als Sachbezeichnung verwendet werden – Wff Gehalt beachten! → Wff weniger als 56%
- Einzelne Sortenbezeichnungen in Lebensmittelcodex geregelt  
z.B. Emmentaler, Hartkäse mit Rundlochung, Bergkäse,....
- Silofreie Milch ist bei **einigen** Hartkäsesorten durch Codex vorgegeben
- Lagerbedingung evtl. „nach dem Kauf gekühlt lagern“

24.03.2021/Folie 11

**lk** Landwirtschaftskammer  
Tirol

# Almkäse

## Almkäse

Hartkäse mit Rohmilch  
hergestellt, mit natürlichem  
Fettgehalt, mind. 45% F.i.T.

Max Mustermann  
Straße 77, 9999 Irgendwo

250 g

Mindestens Haltbar bis: TTMM

nach dem Kauf gekühlt lagern  
bei max. 6°C

Nach dem Öffnen innerhalb  
einer Woche verbrauchen

- Der Begriff „Almkäse“ ist keine offizielle Sachbezeichnung
- Es wird immer eine zusätzliche Bezeichnung wie „Hartkäse“ oder „Schnittkäse“ benötigt
- Die Vorgaben zu Schnitt- oder Hartkäse sind dann zu beachten

24.03.2021/Folie 12

**lk** Landwirtschaftskammer  
Tirol

## Weichkäse

### Weichkäse

aus pasteurisierter Milch, mit natürlichem Fettgehalt, mind. 45% F.i.T.

Max Mustermann  
Straße 77, 9999 Irgendwo

250 g

Mindestens Haltbar bis: TTMM  
Gekühlt lagern bei max. 6°C  
Nach dem Öffnen innerhalb einer Woche verbrauchen

- Begriff „Weichkäse“ als Sortenübergreifende Sachbezeichnung möglich
  - Wff Gehalt über 67
- Verschiedene Sortenbezeichnungen möglich – siehe Lebensmittelcodex
- Bsp. Sorten: Camembert, Weichkäse mit Weißschimmel, Weichkäse mit Rotkultur,

24.03.2021/Folie 13

**lk** Landwirtschaftskammer  
Tirol

## Sauermilchkäse - Graukäse

### Sauermilchkäse mager\*

x % F.i.T.  
mit Rohmilch hergestellt\*\*

Willi Käser  
Milchstraße 55, 1234 Wiesengrund

250 g

mindestens haltbar bis TT/MM  
gekühlt lagern bei max. 6° C

- „Sauermilchkäse“ ist Sortenübergreifende Bezeichnung
- Wff Gehalt unter 73% - darüber wäre es Frischkäse
- Graukäse ist eine Sorte von Sauermilchkäse – kein Labzusatz
- Bei Zugabe von Gewürzen Zutatenliste erforderlich und Hinweis bei Sachbezeichnung – Bei Graukäse muss in Sachbezeichnung auf Pfeffer und Kümmel nicht hingewiesen werden

24.03.2021/Folie 14

**lk** Landwirtschaftskammer  
Tirol

## Molkeneiweißkäse

### Molkeneiweißkäse

...% F.i.T.

Max Mustermann  
Straße 77, 9999 Irgendwo

250 g

Mindestens Haltbar bis: TTMM  
Gekühlt lagern bei max. 6°C  
Nach dem Öffnen baldig verbrauchen

- Wird aus Molkeneiweiß hergestellt
- Als Sortenbezeichnung kann auch „Ziger“ gewählt werden – Herstellungsvorgaben sind im Lebensmittelcodex angeführt

24.03.2021/Folie 15

**lk** Landwirtschaftskammer  
Tirol

## Käse mit Zutatenzugabe bei Käseherstellung

### Nuss-Camembert

Weichkäse mit Nüssen  
mit Rohmilch hergestellt\*  
mit natürlichem Fettgehalt, mindestens x% F.i.T.

Willi Käser  
Milchstraße 55, 1234 Wiesengrund

250 g

gekühlt lagern bei max. 6° C

mindestens haltbar bis TT/MM

L-151114

Zutaten: **Milch**, 3% **Walnüsse**, Lab,  
Mikroorganismen-Kulturen\*\*

- Bei Käseherstellung können zusätzliche Geschmacksgebende Zutaten hinzugefügt werden
- Normale Sachbezeichnung + geschmacksgebende Zutat
- Zutatenliste notwendig!
- Einzelne Zutaten von Käse werden angeführt – auch Lab und Mikroorganismenkulturen

24.03.2021/Folie 16

**lk** Landwirtschaftskammer  
Tirol



## Käse mit Zutatenzugabe zu fertigen Käse

### Weichkäse mit Kräuter umhüllt

Aus Milch mit natürlichem Fettgehalt,  
Weichkäse mind...%F.i.T.

Max Mustermann  
Straße 77, 9999 Irgendwo  
300 g

Mindestens Haltbar bis: TTMM

Gekühlt lagern bei max. 6°C

Nach dem Öffnen innerhalb weniger Tage  
verbrauchen

Zutaten: Weichkäse, Kräuter

- Fertiger Käse kann mit geschmacksgebenden Zutaten verfeinert werden
- Normale Sachbezeichnung + geschmacksgebende Zutat
- Zutatenliste notwendig!
- Der Käse wird als Zutat angeführt ohne Aufschlüsselung von Lab und Mikroorganismenkulturen

24.03.2021/Folie 17

**lk** Landwirtschaftskammer  
Tirol

## Weitere Angaben bei Käse

- Zusatz „geräuchert“ wenn der Käse geräuchert worden ist
  - z.B. Schnittkäse geräuchert
- Bei Käse mit Kunststoffrinde der Hinweis „Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet“
- Käse mit natürlich entstandener Rinde kann zusätzlich mit „in Naturrinde gereift“ oder „mit natürlicher Rinde“ ausgelobt werden

24.03.2021/Folie 18

**lk** Landwirtschaftskammer  
Tirol

## Unterlagen und Links

- Basisinformationen zur Lebensmittelkennzeichnung – Präsentation von Basiskurs <https://tirol.lko.at/kennzeichnung-von-lebensmitteln+2500+3368899>
- Österreichischer Lebensmittelcodex/Lebensmittelbuch <https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/codex/kapitel.html>
- HBLFA Tirol – Produktuntersuchungen <https://www.hblfa-tirol.at/forschung-und-service/untersuchungen-rotholz.html>

24.03.2021/Folie 19



Michael Hölzl  
Berater für Direktvermarktung – LK Tirol  
Tel.: 05 92 92- 1504  
E-Mail.: michael.hoelzl@lk-tirol.at



24.03.2021/Folie 20