

## Gesetzliche Regelungen bezüglich Produktion, Lagerung und Verkauf von Käse in der Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft

vom 23. November 2005 (Stand am 12. Dezember 2006)

Die Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft vom 23. November 2005 ist Teil des schweizerischen Lebensmittelrechts. Sie umschreibt die Lebensmittel tierischer Herkunft sowie die daraus hergestellten Erzeugnisse. Die Verordnung legt die Anforderungen an diese Lebensmittel fest und regelt deren besondere Kennzeichnung. In Kapitel 8 sind die Regelungen über Milchprodukte enthalten. Folgender Auszug verschafft einen Überblick:

- Allgemeine Bestimmungen über Milchprodukte (Art. 33 ff) » mehr
- Käse (Art. 36–42) » mehr
- Käseerzeugnisse (Art. 43–47) » mehr
- Ganze Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft im Internet » mehr

[http://www.admin.ch/ch/d/sr/c817\\_022\\_108.html](http://www.admin.ch/ch/d/sr/c817_022_108.html)

### **Milchprodukte**

Art. 33

Definition

1 Milchprodukte sind Erzeugnisse, die bei der Verarbeitung von Milch oder der weiteren Verarbeitung von Milchprodukten entstehen und prozess- und produktspezifische Zutaten und Zusatzstoffe enthalten können.

2 Die produktspezifischen Bestimmungen bleiben vorbehalten.

Art. 34

Milchprodukte mit milchfremden Zutaten

Milchprodukte dürfen höchstens 300 g milchfremde Zutaten pro Kilogramm enthalten. Die milchfremden Zutaten dürfen die Milchbestandteile weder ganz noch teilweise funktionell ersetzen.

### **Käse**

Art. 36

Definitionen und Anforderungen

1 Käse ist ein Erzeugnis, das aus Milch hergestellt und durch Lab, andere koagulierende Stoffe oder Verfahren von der Molke abgeschieden wird. Er kann je nach Art des Erzeugnisses weiterbehandelt oder gereift werden.

2 Ungereifter Käse (Frischkäse) ist Käse, der unmittelbar nach der Herstellung genussfertig ist; dazu gehören namentlich Quark, Mozzarella, Hüttenkäse, Frischkäsegallerte, Mascarpone.

3 Gereifter Käse ist Käse, der erst genussfertig ist, wenn er während einer bestimmten Zeit und unter definierten Bedingungen gereift worden ist; dazu gehören namentlich Käse mit schimmelgereifter Rinde, mit geschmierter Rinde, mit trockener Rinde oder auch rindenlos gereifter Käse.

4 Bei der Herstellung von gereiftem Käse dürfen nebst den Stoffen nach Artikel 37 lediglich Milchbestandteile zugegeben werden.

#### Art. 37

##### Verarbeitungshilfsstoffe und Verfahren

1 In der Käseherstellung sind erlaubt:

- a. Kulturen von gesundheitlich unbedenklichen Milchsäure und Aroma bildenden Bakterien (inkl. Spezialkulturen), Hefen und Schimmelpilzen;
- b. die Verwendung von Verarbeitungshilfsstoffen (Art. 16 LGV) und von Speisesalz.

2 Zur Geschmacksgebung sind erlaubt:

- a. die Behandlung mit Spirituosen nach den Artikeln 57–77 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005 über alkoholische Getränke sowie mit Wein, Obstwein und Essig;
- b. das Räuchern;
- c. die Zugabe von Gewürzen und daraus hergestellten Extrakten sowie von anderen zur Geschmacksgebung geeigneten Zutaten.

#### Art. 38

##### Fettgehalts- und Festigkeitsstufen

1 Käse wird nach dem Fettgehalt in der Trockenmasse (Fett i. T.) in folgende Fettgehaltsstufen eingeteilt:

- |                        |                       |
|------------------------|-----------------------|
| a. Doppelrahmkäse      | mindestens 650 g/kg;  |
| b. Rahmkäse            | 550–649 g/kg;         |
| c. Vollfettkäse        | 450–549 g/kg;         |
| d. Dreiviertelfettkäse | 350–449 g/kg;         |
| e. Halbfettkäse        | 250–349 g/kg;         |
| f. Viertelfettkäse     | 150–249 g/kg;         |
| g. Magerkäse           | weniger als 150 g/kg. |

2 Gereifter Käse wird nach dem Wassergehalt im fettfreien Käse (wff) in folgende Festigkeitsstufen eingeteilt:

- |               |                            |
|---------------|----------------------------|
| a. extra-hart | bis 500 g/kg;              |
| b. hart       | mehr als 500 bis 540 g/kg; |
| c. halbhart   | mehr als 540 bis 650 g/kg; |
| d. weich      | mehr als 650 g/kg.         |

3 Bei ungeriffem Käse (Frischkäse) darf der wff-Wert höchstens 880 g/kg betragen. Bei der Frischkäsegallerte muss der wff-Wert mehr als 880 und höchstens 890 g/kg betragen.

#### Art. 39

##### Anforderungen an Käse mit Ursprungs- oder Herkunftsbezeichnung

1 Für Käse, die als geschützte Ursprungsbezeichnungen nach der GUB/GGA-Verordnung vom 28. Mai 1997 eingetragen sind, gelten zusätzlich die spezifischen Vorschriften des hinterlegten Pflichtheftes.

2 Für Walliser Raclettekäse gelten die Anforderungen nach Anhang 3.

3 Für Emmentaler gelten die Anforderungen nach Anhang 4.

#### Art. 40

##### Kennzeichnung

1 Käse darf an Stelle einer Sachbezeichnung eine Käsebezeichnung tragen. Als solche gelten Ursprungs- und Herkunftsbezeichnungen sowie Herkunftsangaben.

2 Für Schweizer Käse gelten folgende Vorschriften:

- a. Eine Ursprungsbezeichnung darf verwendet werden, wenn es sich bei der Bezeichnung um eine geschützte Ursprungsbezeichnung nach der GUB/GGA-Verordnung vom 28. Mai 1997 oder eine Bezeichnung gemäss Artikel 39 Absatz 2 handelt.
- b. Eine Herkunftsbezeichnung darf verwendet werden, wenn es sich bei der Bezeichnung um eine geschützte geografische Angabe nach der GUB/GGA-Verordnung vom 28. Mai 1997 oder eine Bezeichnung gemäss Artikel 39 Absatz 3 handelt.
- c. Einer Herkunftsangabe muss die Sachbezeichnung «Käse» beigefügt werden.

3 Käse mit einer Fantasiebezeichnung oder einer nicht geschützten Käsebezeichnung muss die Sachbezeichnung «Käse» tragen.

4 Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 2 LKV sind anzugeben:

- a. die Geschmacksgebung durch Gewürze, Kräuter, Behandlung mit Rauch, Spirituosen oder andere Zutaten;
- b. bei Verwendung von Buttermilch: deren Anteil in Massenprozenten;
- c. bei gereiftem Käse: die Festigkeitsstufe (hart, halbhart usw.) nach Artikel 38 Absatz 2;
- d. (aufgehoben)
- e. die Bezeichnung «aus Rohmilch» oder «Rohmilchkäse» oder sonst ein Hinweis, der auf die ausschliessliche Verwendung von Rohmilch bei der Käsefabrikation schliessen lässt; dieser Hinweis ist nur dann zulässig, wenn die gesamte Milchmenge, die für die Käsefabrikation verwendet wurde, der Definition von Rohmilch nach Artikel 26 Absatz 2 entspricht.
- f. die Bezeichnung «mit Rohmilch hergestellt», sofern ein Teil der bei der Herstellung verwendeten Milch der Definition von Rohmilch nach Artikel 26 Absatz 2 entspricht und der Herstellungsprozess keinerlei Hitzebehandlung oder physikalische oder chemische Behandlung umfasst.

5 Die Bezeichnung «aus thermisierter Milch» kann verwendet werden, wenn die für die Käseherstellung verwendete Milch auf eine Temperatur von über 40 °C und weniger als 72 °C während mindestens 15 Sekunden erwärmt wurde und die Milch einen positiven Phosphatsetest aufweist.

5<sup>bis</sup> Die Bezeichnung «pasteurisiert» oder «aus pasteurisierter Milch» kann verwendet werden, wenn die Milch oder die Käsemasse zu einem Zeitpunkt des Herstellungsprozesses eine der Pasteurisation nach Artikel 49 Absatz 1 Buchstabe a der Hygieneverordnung des EDI vom 23. November 2005 entsprechende Hitzebehandlung erfahren hat.

6 An Stelle des Fettgehalts nach Artikel 35 Absatz 1 Buchstabe a ist die Fettgehaltsstufe nach Artikel 38 Absatz 1 anzugeben.

#### Art. 41

##### Stempeln der Käserinde

Zum Stempeln von Käserinde dürfen verwendet werden:

- a. die gemäss Zusatzstoffverordnung vom 23. November 2005 zum Färben von Lebensmitteln zugelassenen Zusatzstoffe;
- b. Ultramarin (CI-Nr. 77007);
- c. Methylviolett B (CI-Nr. 42535).

#### Art. 42

##### Geriebener Käse und Käsemischungen

1 Geriebener Käse und Käsemischungen für Fondue, Käsekuchen und ähnliche Produkte dürfen nur Käse enthalten.

2 Das Mitreiben von Käserinde ist verboten.

### **Käseerzeugnisse**

#### Art. 43

##### Käsezubereitungen

1 Käsezubereitungen sind Produkte aus Käse mit Zutaten.

2 Der Anteil an Käse muss mehr als 500 g pro Kilogramm betragen.

#### Art. 44

##### Fertig-Fondue, Käse-Chips

1 Fertig-Fondue ist ein Erzeugnis, das aus Käse und weiteren Zutaten unter Anwendung von Wärme und einem Emulsionsprozess hergestellt wird.

2 Es muss folgende Zusammensetzungsmerkmale aufweisen:

a. Die Trockenmasse muss mindestens 300 g pro Kilogramm Endprodukt betragen und mindestens zu 700 g pro Kilogramm aus Käsetrockenmasse bestehen.

b. Es wird nach dem Fettgehalt in der Trockenmasse (Fett i.T.) in folgende Fettgehaltsstufen eingeteilt:

- |                                |                      |
|--------------------------------|----------------------|
| 1. Fertig-Fondue Rahmstufe     | mindestens 500 g/kg, |
| 2. Fertig-Fondue Vollfettstufe | 400–499 g/kg,        |
| 3. Fertig-Fondue Halbfettstufe | 200–399 g/kg;        |
- c. Fertig-Fondue darf höchstens 30 g Stärke pro Kilogramm enthalten.

3 Käse-Chips sind ein Erzeugnis aus Käse, Stärke und möglichen weiteren Zutaten. Die Trockenmasse muss mindestens 950 g pro Kilogramm betragen und mindestens zu 600 g pro Kilogramm aus Käsetrockenmasse bestehen.

#### Art. 45

##### Schmelzkäse und Streichschmelzkäse

1 Schmelzkäse und Streichschmelzkäse sind Erzeugnisse, die aus Käse durch Schmelzen unter Anwendung von Wärme und einem Emulsionsprozess, in der Regel unter Verwendung von Schmelzsalzen, hergestellt werden.

2 Für Schmelzkäse und Streichschmelzkäse dürfen zusätzlich zu Käse verwendet werden:

- Milch und Milchprodukte;
- Gewürze, Kräuter und daraus hergestellte Extrakte;
- Speisesalz;
- Trinkwasser.

3 Die Trockenmasse (T) des Endproduktes muss zu mindestens 750 g pro Kilogramm aus Käsetrockenmasse bestehen.

4 Der Fettgehalt in der Trockenmasse (Fett i.T.) muss dem in der Bezeichnung genannten Käse entsprechen.

5 Entsprechend dem Fettgehalt in der Trockenmasse (Fett i.T.) muss die Trockenmasse betragen:

Fettgehaltsstufe	mind. Fett i.T. in g/kg	Schmelzkäse mind. T in g/kg	Streichschmelzkäse mind. T in g/kg
Doppelrahm	650	530	450
Rahm	550	500	450
Vollfett	450	500	400
Dreiviertelfett	350	450	400
Halbfett	250	400	300
Viertelfett	150	400	300
Mager weniger als	150	400	300

6 Die Trockenmasse (T) muss betragen:

- beim Schmelzen von extrahartem und hartem Käse: mindestens 500 g pro Kilogramm;

- b. beim Schmelzen von halbhartem Käse: mindestens 450 g pro Kilogramm;
- c. beim Schmelzen von weichem Käse: mindestens 350 g pro Kilogramm.

7 Für Schmelzkäse und Streichschmelzkäse mit einer Käsebezeichnung dürfen zusätzlich zu Käse ausschliesslich verwendet werden:

- a. Milchfett;
- b. Speisesalz;
- c. Trinkwasser.

8 Für die Zusammensetzung gelten folgende Anforderungen:

- a. Wird zusammen mit der Sachbezeichnung eine Ursprungsbezeichnung verwendet, so darf ausschliesslich der genannte Käse eingeschmolzen sein.
- b. Wird zusammen mit der Sachbezeichnung eine Herkunftsbezeichnung verwendet, so muss die Schmelzmischung mindestens 750 g pro Kilogramm des genannten Käses enthalten. Der übrige Käse muss dem genannten Käse ähnlich sein.
- c. Wird eine andere Käsebezeichnung verwendet, so muss die Schmelzmischung zu mehr als 500 g pro Kilogramm aus dem betreffenden Käse bestehen.

Art. 46

Schmelzkäsezubereitungen

1 Schmelzkäsezubereitungen bestehen aus Schmelzkäse und Zutaten.

2 Die Trockenmasse des Endproduktes muss aus mindestens 500 g Käsetrockenmasse pro Kilogramm bestehen.

3 Entsprechend dem Fettgehalt in der Trockenmasse (Fett i.T.) muss das Endprodukt die folgende Trockenmasse aufweisen:

- a. bei 450 g/kg (Fett i.T.) und mehr: mindestens 400 g pro Kilogramm;
- b. bei weniger als 450 g/kg (Fett i.T.): mindestens 200 g pro Kilogramm.

Art. 47

Kennzeichnung

1 Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 35 Absatz 1 ist bezüglich des Käseanteils die Geschmacksgebung durch Gewürze, Kräuter, Behandlung mit Rauch, Spirituosen oder andere Zutaten anzugeben.

2 Bei Schmelzkäse, Streichschmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen kann an Stelle des Fettgehalts nach Artikel 35 Absatz 1 Buchstabe a auch die Fettgehaltsstufe oder der Mindestfettgehalt in der Trockenmasse (Fett i.T.) nach Artikel 45 Absatz 5 angegeben werden.

3 Bei Käsezubereitungen kann, bezogen auf den Käseanteil, an Stelle des Fettgehalts nach Artikel 35 Absatz 1 Buchstabe a die Fettgehaltsstufe nach Artikel 38 Absatz 1 angegeben werden.