

§ 3 KäseV — Anforderungen an die Herstellung von Käse

Käseverordnung

Historische Fassung: Stand 27.11.2021 bis 14.06.2026. Dies ist nicht die aktuelle Fassung.

(1) Bei der Herstellung von Käse, ausgenommen Molkenkäse, dürfen außer Käsereimilch (§ 1 Abs. 2) nur verwendet werden

- a) Wiederkäuermagenlab oder Zubereitungen aus Wiederkäuermagenlab, Wiederkäuermagenpepsin und Schweinemagenpepsin (Lab-Pepsin-Zubereitungen), wobei der Anteil Chymosin mindestens 25 v.H. betragen muß,
 - b) Labaustauschstoffe (§ 20 Abs. 1 Satz 2),
 - c) Bakterien-, Hefe- und Pilzkulturen; bei Frischkäse dürfen Hefe- und Pilzkulturen nicht und Bakterienkulturen nur verwendet werden, soweit sie nicht zu einer Oberflächenreifung führen,
 - d) (weggefallen)
 - e) Trockenmilcherzeugnisse, Milcheiweißerzeugnisse, ausgenommen Kasein und Kaseinat, und eiweißangereichertes Molkenpulver zur Eiweißstandardisierung in technologisch notwendigem Umfang, höchstens jedoch in einer Gesamtmenge, durch die der Eiweißgehalt in einem Kilogramm Käsereimilch bis zu 3 Gramm erhöht wird, nicht jedoch in Käsereimilch zur Herstellung der Standardsorten der Gruppe Frischkäse,
 - f) Zentrifugat aus Entkeimungseinrichtungen, die einer Einrichtung zur Reinigung der Milch nachgeschaltet sind, wenn sie
 - der gleichen Milch in entsprechenden Anteilen zur Herstellung von Käse, ausgenommen Frisch- und Weichkäse, zugesetzt werden,
 - in geeigneten Einrichtungen nach Verfahren gewonnen werden, die von dem Max Rubner-Institut, Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel, oder dem Forschungszentrum für Milch und Lebensmittel, Weihenstephan, anerkannt und von der zuständigen Behörde genehmigt sind, und
 - nach einem von der zuständigen Behörde genehmigten Wärmebehandlungsverfahren ausreichend erhitzt worden sind,
 - g) Laktase;
 - a) Speisesalz, jodiertes Speisesalz,
 - b) Gewürze, Gewürzzubereitungen, Kräuter und Kräutierzubereitungen sowie die ihnen jeweils entsprechenden Aromen mit natürlichen Aromastoffen und Aromaextrakten,
 - c) Trinkwasser und Wasserdampf aus Trinkwasser,
 - d) (weggefallen)
 - e) die zur Lösung oder Emulgierung von Beta-Carotin (E 160a) erforderliche Menge Speiseöl unter Mitverwendung von Speisegelatine und Stärke,
 - f) frisch entwickelter Rauch im Sinne des § 4 Absatz 2 der Aromendurchführungsverordnung;
3. bei geriebenem, geraspelttem oder gestiftetem Käse in technologisch notwendigem Umfang, höchstens jedoch bis zu 3 Prozent, Kartoffel- und Maisstärke, auch in einer Mischung, als Trennmittel;
4. bei Hartkäse, Schnittkäse und halbfestem Schnittkäse mit geschlossener Rinde oder Haut außerdem Speiseöl zum Behandeln der Oberfläche;
5. bei Frischkäse außerdem Sahneerzeugnisse zum Einstellen des Fettgehaltes;
6. bei wärmebehandeltem Frischkäse in technologisch notwendigem Umfang Stärke und Speisegelatine.

(2) Bei der Herstellung von Molkenkäse dürfen außer den in § 1 Abs. 3 genannten Erzeugnissen nur die in Absatz 1 Nr. 2 genannten Stoffe verwendet werden.

(2a) Bei der Herstellung von Sauermilchkäse dürfen außer Sauermilchquark nur die in Absatz 1 Nr. 2 genannten Stoffe verwendet werden. Dem Sauermilchquark dürfen Frischkäse und bis zu 9% seines Gewichtes Milcheiweißerzeugnisse zugesetzt sein.

(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.

(3) (weggefallen)

(3a) (weggefallen)

(4) (weggefallen)

Zitiervorschlag: § 3 KäseV

Quelle: Bundesamt für Justiz (Archivstand), abgerufen 02.07.2026

Nicht-amtliche Lesefassung — verbindlich ist das Bundesgesetzblatt

Provided by nu:legal (<https://recht.nulegal.eu>), the leading open legal database: AI-first, expanding daily, German and European law and case law in full text, free, with an open API for AI agents. Text and data mining expressly permitted.

Herausgeber: Nulegal GmbH, Potsdam.

Dieses Dokument: <https://recht.nulegal.eu/gesetze/K%C3%A4seV/3>