

## § 4 KäseV — Anforderungen an die Herstellung von Erzeugnissen aus Käse

Käseverordnung

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

(1) Bei der Herstellung von Erzeugnissen aus Käse dürfen außer den in den Begriffsbestimmungen für diese Erzeugnisse in § 1 Abs. 4 jeweils genannten Erzeugnissen nur verwendet werden

1. die in § 3 Abs. 1 Nr. 2 genannten Stoffe;
2. (weggefallen)
3. (weggefallen)
4. bei Käsezubereitungen
  - a) im Falle eines Trockenmassegehaltes von mindestens 35 vom Hundert Kaseinat bis zu 5 vom Hundert des Gesamtgewichts des Fertigerzeugnisses und
  - b) in technologisch notwendigem Umfang Zitrusfaser;
5. bei Käsezubereitungen und Schmelzkäsezubereitungen
  - a) Stärke, Speisegelatine und Laktase und
  - b) in technologisch notwendigem Umfang Inulin.

(2) Bei der Herstellung von Käsezubereitungen muß der Gewichtsanteil des Käses an den insgesamt zur Herstellung verwendeten Stoffen mindestens 50 v.H. betragen.

(3) Käsezubereitungen und Schmelzkäsezubereitungen dürfen an beigegebenen Lebensmitteln nicht mehr als 15 v.H. des Gesamtgewichts des Fertigerzeugnisses enthalten.

(4) Käsezubereitungen aus Frischkäse, die unter Verwendung von Früchten, Fruchterzeugnissen, Gemüse oder Gemüseerzeugnissen hergestellt werden, dürfen abweichend von Absatz 3 bis zu 30 v. H. des Gesamtgewichts des Fertigerzeugnisses an diesen Lebensmitteln enthalten.

Zitiervorschlag: § 4 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/4>