

§ 32 MilchPQV — Käsestandardsorten bei Käsegruppen

Milchproduktqualitätsverordnung

Stand: 14.06.2026 (konsolidierte Textfassung, kein amtliches Inkrafttretensdatum)

- (1) Käse der Käsegruppe Hartkäse wird unterteilt in die Käsestandardsorten
 1. Emmentaler,
 2. Bergkäse und
 3. Cheddar (Chester).
- (2) Käse der Käsegruppe Schnittkäse wird unterteilt in die Käsestandardsorten
 1. Gouda,
 2. Edamer,
 3. Tilsiter und
 4. Wilstermarschkäse.
- (3) Käse der Käsegruppe halbfester Schnittkäse wird unterteilt in die Käsestandardsorten
 1. Steinbuscher,
 2. Edelpilzkäse und
 3. Butterkäse.
- (4) Käse der Käsegruppe Weichkäse wird unterteilt in die Käsestandardsorten
 1. Camembert,
 2. Brie,
 3. Romadur und
 4. Limburger.
- (5) Käse der Käsegruppe Frischkäse wird unterteilt in die Käsestandardsorten
 1. Speisequark,
 2. Schichtkäse,
 3. Rahmfrischkäse und
 4. Doppelrahmfrischkäse.
- (6) Für die Käsestandardsorten nach den Absätzen 1 bis 5 gelten die in Anlage 4 Abschnitt A bezeichneten Anforderungen an die Herstellungsweise und Beschaffenheit sowie an die sonstigen Eigenschaften.
- (7) An die Stelle der in § 29 Absatz 1 festgelegten Wassergehalte in der fettfreien Käsegesamtmasse treten die folgenden Mindestbestandteile, sofern in der Anlage 4 Abschnitt A für eine Käsestandardsorte
 1. ein Mindestgehalt an Trockenmasse festgelegt ist oder
 2. ein Mindestgehalt an Trockenmasse und ein Mindestgehalt an Eiweiß festgelegt sind.

Zitiervorschlag: § 32 MilchPQV

Quelle: Bundesamt für Justiz, 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/MilchPQV/32>