

§ 34 MilchPQV — Erzeugnisse aus Käse

Milchproduktqualitätsverordnung

Stand: 14.06.2026 (konsolidierte Textfassung, kein amtliches Inkrafttretensdatum)

Erzeugnisse aus Käse werden in die folgenden Arten unterteilt, für die die jeweils benannten Anforderungen an die Herstellung gelten:

1. Schmelzkäse:
 - a) hergestellt
 - aa) mindestens zu 50 Prozent der Trockenmasse des Schmelzkäses aus Käse,
 - bb) durch Schmelzen unter Anwendung von Wärme und Emulgieren,
 - cc) unter optionaler Verwendung von
 - aaa) anderen Milcherzeugnissen und
 - bbb) Schmelzsalzen und Zitronensaft und
 - b) einen Trockenmassegehalt aufweisend, der in der Anlage 5 für Schmelzkäse der jeweiligen Fettgehaltsstufe festgelegt ist;
2. Schmelzkäsezubereitung:
 - a) hergestellt
 - aa) aus Käse, einer Käsezubereitung, Schmelzkäse oder Mischungen hieraus,
 - bb) durch Schmelzen unter Anwendung von Wärme und Emulgieren,
 - cc) unter optionaler Verwendung von
 - aaa) anderen Milcherzeugnissen,
 - bbb) geschmackgebenden und färbenden Lebensmitteln sowie
 - ccc) Schmelzsalzen und Zitronensaft,
 - dd) mit einem Anteil geschmackgebender und färbender Lebensmittel am Gesamtgewicht des Schmelzkäses von nicht mehr als 30 Prozent und
 - b) einen Trockenmassengehalt aufweisend, der in der Anlage 5 für Schmelzkäsezubereitungen der jeweiligen Fettgehaltsstufe festgelegt ist;
3. Kochkäse:
 - a) hergestellt wie Schmelzkäse unter Verwendung von Sauermilchquark, Sauermilchkäse, Labquark oder Mischungen hieraus, wobei Folgendes verwendet werden darf:
 - aa) auch Schnittkäse ohne Rinde oder Haut im Umfang von höchstens 80 Gramm je Kilogramm Kochkäse sowie
 - bb) Sahne, Butter und Butterschmalz,
 - b) einen Trockenmassegehalt aufweisend, der einen in der Anlage 5 für Kochkäse der jeweiligen Fettgehaltsstufe festgelegt ist;
4. Käsezubereitungen: hergestellt aus Käse ohne Schmelzen, wobei auch Folgendes verwendet werden darf:
 - a) andere Milcherzeugnisse mit Ausnahme von Kasein, Kaseinat, Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen sowie
 - b) geschmackgebende und färbende Lebensmittel, sofern deren Anteil am Gesamtgewicht der Käsezubereitung nicht mehr als 30 Prozent betragen darf;
5. Käsekompositionen: zusammengesetzt aus zwei oder mehr
 - a) Käse,
 - b) Erzeugnissen aus Käse oder
 - c) Käse und Erzeugnissen aus Käse.

Zitiervorschlag: § 34 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/34>