

Info Direktvermarktung



Rechtsbestimmungen für die Direktvermarktung von Milch und Milcherzeugnissen

1 Milch-ab-Hof-Abgabe

Bei der Direktvermarktung von Rohmilch wird außer der Kühlung keine weitere Behandlung insbesondere keine Wärmebehandlung der Milch durchgeführt.

Die folgenden Vorschriften der Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts mit der Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung - **Tier-LMHV**) gelten sinngemäß auch für Milch anderer Tierarten (z.B. Ziegen-, Schaf-, Büffel- oder Stutenmilch).

1.1 Anforderungen an den Direktvermarkter

- Die Abgabe von Rohmilch **muss** zuvor vom Milcherzeuger der unteren Lebensmittelüberwachungsbehörde (z.B. Landratsamt) **angezeigt** werden.
- Die abgegebene Rohmilch darf nur **im eigenen Betrieb erzeugt** worden sein.
- Die Milch muss **am Tag der Abgabe** oder höchstens einen Tag zuvor **gewonnen** worden sein.
- Die baulichen und technischen Einrichtungen sowie der Tierbestand müssen bestimmten hygienischen Anforderungen genügen. Es müssen die allgemein für alle Milcherzeuger geltenden Anforderungen an den Betrieb, die Durchführung des Melkens, den Tierbestand, das Behandeln der Milch, etc. eingehalten werden.
- Rohmilch darf nur auf der Betriebsstätte abgegeben werden, in der sie erzeugt wurde. Innerhalb des Erzeugerbetriebs ist der Abgabeort grundsätzlich nicht festgelegt; so kann die Milch, die direkt vermarktet werden soll, in einen anderen Raum des Erzeugerbetriebs (z.B. Hofladen) verbracht werden, wenn sichergestellt ist, dass sie keine Qualitätseinbußen erfährt. Dabei muss eine durchgehende Kühlung sichergestellt sein.
- An der Abgabestelle muss der **Hinweis "Rohmilch vor dem Verzehr abkochen"** gut sichtbar und lesbar angebracht sein. Um den Milchvermarktern eine Arbeitshilfe an die Hand zu geben, hat die Arbeitsgemeinschaft Direktvermarktung ein Muster für das erforderliche Hinweisschild entwickelt. Es kann in einer Größe von ca. DIN A 5, als Kunststofftafel über den jeweiligen Kreisbauernverband bezogen werden.
- Die bei der Milch-ab-Hof-Abgabe verwendeten Gerätschaften und der Umgang mit der Milch bei der Abgabe müssen so gestaltet sein, dass keine negativen Auswirkungen auf die Milch eintreten. Diese Grundsätze sind auch bei einer automatisierten Milchabgabe ("Stählerne Kuh") zu berücksichtigen.

1.2 Anforderungen an die Milch

Die Sammelmilch des Betriebes muss nach den Vorschriften der **Verordnung (EG) Nr. 853/2004 kontrolliert** werden und die folgenden Kriterien erfüllen:

Verantwortlich für den Inhalt: Regierungspräsidium Tübingen Ref. 35, Chemische und Veterinäruntersuchungsämter Sigmaringen und Stuttgart

Herausgeber: AG Direktvermarktung, Koordination Regierungspräsidium Stuttgart, Ref. 34, Postfach 800709, 70507 Stuttgart

www.direktvermarktung.landwirtschaft-bw.de

Stand Juli 2015

Rohe Kuhmilch:

- Keimzahl unter 100.000 je ml, im geometrischen Mittel über zwei Monate (bei mind. zwei Probenahmen im Monat)
- im geometrischen Mittel über drei Monate weniger als 400.000 somatische Zellen je ml (bei mind. einer Probenahme im Monat),
- Höchstmengen von Antibiotikarückständen dürfen nicht überschritten werden.

Rohmilch von anderen Tierarten:

- Keimzahl kleiner/gleich 1.500.000 je ml, im geometrischen Mittel über zwei Monate (bei mind. zwei Probenahmen im Monat)

Landwirte, die ihre gesamt Milchmenge direkt vermarkten, müssen die Milch selbst (z.B. durch den Milchprüfing) untersuchen lassen, bei Landwirten, die auch an eine Molkerei liefern, werden die Untersuchungen nach der Milch-Güteverordnung durch die Molkerei durchgeführt.

2 Vorzugsmilch

Vorzugsmilch ist die einzige Rohmilch, die vom Gesetzgeber für die mittelbare Abgabe an Verbraucher vorgesehen ist, jedoch mit der Einschränkung, dass in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung Vorzugsmilch nicht abgegeben werden darf.

An die Gewinnung und Behandlung von Vorzugsmilch werden besonders hohe Anforderungen gestellt, um den Verbraucher vor gesundheitlichem Schaden zu bewahren. Aufgrund der strengen Überwachung darf Vorzugsmilch im Gegensatz zur Rohmilch-ab-Hof auch außerhalb der Betriebsstätte – in Fertigpackungen oder in verschlossenen Kannen oder ähnlichen Behältnissen - abgegeben werden.

Betriebe, die Vorzugsmilch produzieren wollen, bedürfen einer **Genehmigung** durch die zuständige Behörde.

2.1 Anforderungen an den Tierbestand

- Die Kühe müssen **vor der Genehmigung zur Gewinnung von Vorzugsmilch** auf ihren Gesundheitszustand untersucht werden.
Ab der Genehmigung sind sie:
- monatlich auf Krankheiten, die die Milch beeinträchtigen können, zu untersuchen.
- monatlich mittels Einzelgemelk auf ihre Eutergesundheit zu überprüfen; bei Zellgehalten von mehr als 250 000/ml sind die Euterviertel bakteriologisch zu untersuchen; beim Nachweis von Mastitiserregern sind die Tiere von der Vorzugsmilchgewinnung auszuschließen.
- bei Erkrankung oder Verdacht einer auf den Menschen übertragbaren Krankheit aus dem Vorzugsmilchstall zu entfernen, bis das Ergebnis der Nachuntersuchung eine Wiedereinstellung erlaubt.
- Vorzugsmilchbetriebe müssen im Rahmen betriebseigener Kontrollen Nachweise führen über Zu- und Abgänge von Milchkühen, über aufgetretene Gesundheitsstörungen, über den Einsatz von Tierarzneimitteln und über die monatliche Bestandsüberwachung.

2.2 Anforderungen an die Behandlung von Vorzugsmilch

- Für Vorzugsmilch darf eine Verbrauchsfrist von maximal 96 Stunden ab der Gewinnung nicht überschritten werden.
- Es muss eine Kühleinrichtung vorhanden sein, die die Milch binnen zwei Stunden auf nicht mehr als + 4°C kühlt und diese Temperatur halten kann.
- Die Vorzugsmilch ist nach ihrer Gewinnung unverzüglich im Bearbeitungsraum zu reinigen, auf nicht mehr als + 4°C zu kühlen und danach bis zur Abfüllung bei dieser Temperatur zu halten.
- Vorzugsmilch darf nur in Fertigpackungen oder in verschlossenen Kannen oder ähnlichen Behältnissen abgegeben werden.
- Von der Abfüllung bis zur Abgabe an den Verbraucher darf die Temperatur der Vorzugsmilch + 8°C nicht übersteigen.
- Der Bearbeitungsraum (Abfüllraum) darf nur über eine Hygieneschleuse, nach Händereinigung sowie Anziehen sauberer Arbeitskleidung einschließlich Kopfbedeckung und Schuhen, betreten werden.
- Falls Mehrwegpackungen abgefüllt werden, ist für die Rücklaufgefäße ein separater Spülraum erforderlich; schmutziges Leergut ist gesondert zu lagern.

2.3 Anforderungen an die Beschaffenheit von Vorzugsmilch

Jeder Vorzugsmilchbetrieb muss monatlich eine Stichprobe im Rahmen seiner betrieblichen Eigenkontrolle untersuchen lassen, wobei sich die Beurteilung des Untersuchungsergebnisses auf vorgegebene Grenzwerte stützt. Bei Auffälligkeiten werden Nachproben entnommen, beim Nachweis von bestimmten Krankheitserregern wird die Abgabe von Vorzugsmilch untersagt oder ggf. ein Rückruf der Vorzugsmilch veranlasst.

Überblick über einige Grenzwerte:

Keimgehalt/ml :	20 000
Enterobacteriaceae/ml:	10
Zellgehalt/ml:	200 000
Koagulase-positive Staphylokokken/ml:	10
Salmonellen/25 ml:	0

2.4 Kennzeichnung

Neben der Angabe der Füllmenge, des Erzeugerbetriebes mit Anschrift und der Verkehrsbezeichnung "Vorzugsmilch" ist auf der Fertigpackung der Hinweis "Rohmilch - verbrauchen bis... - aufbewahren bei höchstens + 8°C" erforderlich.

Auf verschlossenen Kannen oder ähnlichen Behältnissen muss die Verkehrsbezeichnung "Vorzugsmilch", der Hinweis „Rohmilch - verbrauchen bis...- aufbewahren bei höchstens +8 °C“, die Füllmenge und der Hersteller bzw. Erzeugerbetrieb mit Anschrift angegeben werden. Die Angaben müssen auf einem Etikett, das mit dem Behältnis verbunden ist, angegeben werden.

3 Milcherzeugnisse

Durch das 3. Mittelstands-Entlastungsgesetz von 2009 wurde das Milch- und Margarinegesetz geändert. U. a. ist in § 3 die Erlaubnis zum Betrieb eines milchwirtschaftlichen Unternehmens weggefallen.

3.1 Anforderungen an die Direktvermarktung

Es dürfen im Erzeugerbetrieb Milch- oder Rohmilcherzeugnisse hergestellt und an Verbraucher und andere Lebensmittelunternehmer (z. B. Gaststätten, Einzelhandel) abgegeben werden. Diese Tätigkeiten unterliegen dem EU-Recht.

Folgende Voraussetzungen müssen erfüllt werden:

- Die Tätigkeit muss der zuständigen Behörde **angezeigt** werden (Registrierung).
- Bei Abgabe von mehr als einem Drittel der Produktion an andere Lebensmittelunternehmen oder Abgabe an Lebensmittelunternehmen im Umkreis von mehr als 100 km ist der Betrieb **zulassungspflichtig** durch das Regierungspräsidium Tübingen.
- Hinsichtlich der speziellen Anforderungen an den Tierbestand, an die Räumlichkeiten und Gerätschaften, an die Milch- und Personalhygiene im Zusammenhang mit der Primärproduktion gelten die Vorschriften der **Verordnung (EG) Nr. 853/2004 (siehe Nr. 1.2)**.
- Für die Weiterverarbeitung der Rohmilch ist ein Konzept hinsichtlich der betrieblichen Eigenkontrollen incl. Verfahren nach den HACCP-Grundsätzen (Gefahrenanalyse, Festlegung und Überwachung kritischer Kontrollpunkte) zu erstellen, durchzuführen und zu dokumentieren. Es wird auf einschlägige Hygieneleitlinien wie z. B. des Verbandes für handwerkliche Milchverarbeitung (VHM) hingewiesen.
- Bei der Herstellung von Rohmilcherzeugnissen ist es empfehlenswert, die dafür vorgesehene Rohmilch im Rahmen der **Eigenkontrolle** stichprobenhaft auf das Vorhandensein bzw. die Abwesenheit von Krankheitserregern (Salmonellen, Staphylokokken etc.) untersuchen zu lassen.
- Die Endprodukte muss der Direktvermarkter nach den Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 stichprobenartig auf eigene Kosten untersuchen lassen. Hierbei ist insbesondere das Vorkommen von Listerien, Salmonellen und Staphylokokken-Toxin zu überprüfen.
- Für die Herstellung von Erzeugnissen (Joghurt, Dickmilch, Rahm) muss ein **Verarbeitungsraum** vorhanden sein. Dieser darf nur über eine **Hygieneschleuse** (Händereinigen, Schuh- und Kleidungswechsel) betreten werden.
- Betriebsräume dürfen, wie auch die Milchammer, von Unbefugten nicht betreten werden. Für betriebsfremde Personen wie z. B. Handwerker ist ggf. Hygienekleidung bereitzustellen.

Bei der Herstellung von wärmebehandelten Milcherzeugnissen müssen die Apparate und Einrichtungen zur Wärmebehandlung für den jeweiligen Zweck geeignet sein.

3.2 Anforderungen an Personen, die Milcherzeugnisse herstellen

- Alle Personen, die während des Herstellungsprozesses und des Verkaufs mit unverpackten Milcherzeugnissen in Berührung kommen, dürfen die Tätigkeit erst dann ausüben, wenn sie durch das Gesundheitsamt oder einen durch das Gesundheitsamt beauftragten Arzt belehrt wurden (§ 43 Infektionsschutzgesetz). Diese Belehrung ist nachzuweisen und jährlich zu wiederholen.

3.3 Kennzeichnung

3.3.1 Kennzeichnung nicht vorverpackter Ware

Bei Milcherzeugnissen, die offen (= nicht vorverpackt) abgegeben werden, sind auf einem Schild bei der Ware deutlich sichtbar und in leicht lesbarer Schrift die nachstehenden Kennzeichnungselemente anzugeben.

- Die **Bezeichnung** (z.B. als Standardsorte "Joghurt" oder als Nicht-Standardsorte "Joghurtherzeugnis"),
- die Höhe des **Mindestfettgehaltes** durch die Worte „mindestens ... % Fett“ bzw. bei Milchlischerzeugnissen „mindestens ... % Fett im Milchanteil“,
- die Angabe „**mit Rohmilch hergestellt**“ (falls zutreffend),
- bei Milcherzeugnissen aus entrahmter Milch, die keiner Standardsorte entsprechen, die Angabe „**aus Magermilch**“ oder „**aus entrahmter Milch**“,
- die **Tierart**, wenn außer oder anstatt Kuhmilch die Milch anderer Tiere verwendet wird.

Dies gilt auch für sogenannte „vorverpackte“ Ware, d.h. für Milcherzeugnisse in Fertigpackungen, die auf Wunsch des Verbrauchers am Verkaufsort verpackt oder im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt - jedoch nicht in Selbstbedienung - abgegeben werden.

3.3.2 Kennzeichnung vorverpackter Ware

Auf Fertigpackungen sind neben der **Mengenbezeichnung** folgende Kennzeichnungselemente anzugeben:

- **Bezeichnung:**
Bei Milcherzeugnissen der Standardsorten sind die Bezeichnungen wie z.B. Joghurt, Schlag-sahne, Buttermilch, Creme fraiche, Süßmolke, Sauermolke zu wählen. Bei Milcherzeugnissen, die nicht den Voraussetzungen einer Standardsorte entsprechen, lautet die Bezeichnung z.B. Joghurtherzeugnis, Sahneerzeugnis, Buttermilcherzeugnis, Sauermilcherzeugnis, Molkenerzeugnis.
- **Name oder die Firma und die Anschrift des Herstellers, unter dessen Namen oder Firma das Lebensmittel vermarktet wird**
- **Verzeichnis der Zutaten:**
Bei Joghurt-, Sahne-, Buttermilch-, Kefir- und Sauermilcherzeugnissen ist das Verzeichnis der Zutaten nur für andere Zutaten als die für die Herstellung notwendigen Milchinhaltstoffe, Enzyme und Mikroorganismenkulturen erforderlich mit dem Hinweis, dass es sich nur um weitere Zutaten handelt.
- **Mindesthaltbarkeitsdatum:**
Anzugeben ist das Mindesthaltbarkeitsdatum unverschlüsselt mit den Worten „mindestens haltbar bis ...“, wobei erforderliche Kühlhinweise anzugeben sind. Wird das Mindesthaltbarkeitsdatum zusammen mit dem Hinweis „gekühlt“ angegeben, so ist es auf der Grundlage einer Bezugstemperatur von +10°C zu berechnen.
- Gegebenenfalls die **Wärmebehandlung bzw. die Angabe „mit Rohmilch hergestellt“**.
- **Fettgehalt:**
Bei Milcherzeugnissen, sofern es sich nicht um Buttermilch oder Molkenerzeugnisse handelt, die Angabe „...% Fett“; bei Schlagsahne und Milcherzeugnissen aus Vollmilch mit natürlichem Fettgehalt der Mindestfettgehalt durch die Worte „mindestens ...% Fett“. Bei Milchlischerzeugnissen ist die vorgeschriebene Fettgehaltsangabe durch die Worte „im Milchanteil“ zu ergänzen. Bei Milcherzeugnissen aus entrahmter Milch, die keiner Standardsorte entsprechen, ist die Angabe „aus Magermilch“ oder „aus entrahmter Milch“ vorzunehmen.

- Die **Tierart**, wenn außer oder anstatt Kuhmilch die Milch anderer Tiere verwendet wird.

Die Angabe der **Bezeichnung** und die **Nettofüllmenge** sind im gleichen Sichtfeld auf der Fertigpackung anzugeben.

Ferner sind insbesondere die Vorschriften zur Mengenkennzeichnung von Zutaten nach Artikel 22 in Verbindung mit Anhang VIII Lebensmittelinformationsverordnung, die Vorschriften zur Allergenkennzeichnung nach Artikel 21 in Verbindung mit Anhang II dieser Verordnung sowie die Bestimmungen der Los-Kennzeichnungsverordnung zu beachten.

Da bei der Verarbeitung von Milch und Milcherzeugnissen umfangreiche hygienische und rechtliche Anforderungen zu beachten sind, wird eine Teilnahme an entsprechenden Selbstvermarkterkursen empfohlen. Auskünfte erteilen die Unteren Landwirtschaftsbehörden der Landratsämter und die AG Direktvermarktung.

Das **Landwirtschaftliches Zentrum** für Rinderhaltung, Grünlandwirtschaft, Milchwirtschaft, Wild und Fischerei Baden-Württemberg - Milchwirtschaft in Wangen im Allgäu führt regelmäßig Grund- und Aufbaulehrgänge für Direktvermarkter von Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis durch.

4 Herstellung und Kennzeichnung von Butter

Butter kann auch aus Rohrahm hergestellt werden (früher als „Landbutter“ bezeichnet). Eine Wärmebehandlung des Rahms ist ebenfalls zulässig. Wird die Butter aus Rohrahm hergestellt, müssen zur Säuerung spezifische Milchsäurebakterien verwendet werden.

4.1 Anforderungen an den Direktvermarkter

siehe Nr. 3.1

4.2 Anforderungen an Butter

Butter muss

- einen **Milchfettgehalt** von mindestens 80% und weniger als 90% haben,
- darf einen **Wassergehalt** von maximal 16% haben und
- darf eine fettfreie **Milchtrockenmasse** von höchstens 2% aufweisen.

Gesalzene Butter muss mindestens 80% Fett enthalten.

Sauerrahmbutter und mild gesäuerte Butter dürfen als Rohrahmerzeugnis nur unter Verwendung von spezifischen Milchsäurebakterienkulturen hergestellt werden.

4.3 Anforderungen an die Kühleinrichtungen

Die **Kühleinrichtung** muss so beschaffen sein, dass eine Lagertemperatur von höchstens +10°C eingehalten werden kann, auch wenn die Butter auf dem Wochenmarkt abgegeben wird.

4.4 Anforderungen an Personen, die Butter herstellen:

Alle Personen, die während des Herstellungsprozesses und des Verkaufs mit Butter in Berührung kommen, dürfen die Tätigkeit erst dann ausüben, wenn sie durch das Gesundheitsamt oder einen durch das Gesundheitsamt beauftragten Arzt (§ 43 Infektionsschutzgesetz) belehrt wurden. Diese Belehrung ist nachzuweisen und jährlich zu wiederholen.

Verantwortlich für den Inhalt: Regierungspräsidium Tübingen Ref. 35, Chemische und Veterinäruntersuchungsämter Sigmaringen und Stuttgart

Herausgeber: AG Direktvermarktung, Koordination Regierungspräsidium Stuttgart, Ref. 34, Postfach 800709, 70507 Stuttgart

www.direktvermarktung.landwirtschaft-bw.de

Stand Juli 2015

4.5 Kennzeichnung von Butter

Bei Butter, die offen (= nicht vorverpackt) abgegeben wird, sind auf einem Schild bei der Ware deutlich sichtbar und in leicht lesbarer Schrift die nachstehenden Kennzeichnungselemente anzugeben.

- Die **Bezeichnung** „Butter“ oder „Deutsche Butter“,
- die Angabe „**mit Rohmilch hergestellt**“ (falls zutreffend),
- das **Mindesthaltbarkeitsdatum** mit einem Kühlhinweis. Wird der Hinweis „gekühlt“ angegeben, so ist das Mindesthaltbarkeitsdatum auf der Grundlage einer Bezugstemperatur von +10°C zu berechnen,
- den **Gesamtfettgehalt** in % (Massenanteil) zum Zeitpunkt der Herstellung.

Dies gilt auch für sogenannte „vorverpackte“ Ware, d.h. für Butter in Fertigpackungen, die auf Wunsch des Verbrauchers am Verkaufsort verpackt oder im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt - jedoch nicht in Selbstbedienung - abgegeben wird.

Butter in **Fertigpackungen** muss folgende Kennzeichnungselemente aufweisen:

- Die **Bezeichnung** „Butter“ oder „Deutsche Butter“,
- den **Namen oder die Firma und die Anschrift** des Herstellers, **unter dessen Namen oder Firma das Lebensmittel vermarktet wird**
- das **Verzeichnis der Zutaten**, ausgenommen die für die Herstellung notwendigen Milchinhaltstoffe und Milchsäurebakterienkulturen mit dem Hinweis, dass es sich nur um weitere Zutaten handelt,
- das **Mindesthaltbarkeitsdatum** mit einem entsprechenden Kühlhinweis. Wird der Hinweis „gekühlt“ angegeben, so ist das Mindesthaltbarkeitsdatum auf der Grundlage einer Bezugstemperatur von +10°C zu berechnen,
- den **Gesamtfettgehalt** in % (Massenanteil) zum Zeitpunkt der Herstellung,
- die Angabe „**mit Rohmilch hergestellt**“, falls zutreffend,
- die **Nettofüllmenge**.

Die Angabe der **Bezeichnung** und die **Nettofüllmenge** sind im gleichen Sichtfeld auf der Fertigpackung anzugeben.

5 Frischkäse und Sauermilchquark aus Rohmilch

5.1 Anforderungen an die Direktvermarktung von Frischkäse und Sauermilchquark aus Rohmilch

siehe Nr. 3.1

- Falls Mehrwegpackungen (Glasbehälter) abgefüllt werden, ist ein **separater Spülraum** für die Rücklaufbehälter erforderlich.

5.2 Kennzeichnung

Bei Käse, die offen (= nicht vorverpackt) abgegeben werden, sind auf einem Schild bei der Ware deutlich sichtbar und in leicht lesbarer Schrift die nachstehenden Kennzeichnungselemente anzugeben.

- **Bezeichnung:** z.B. die Standardsortenbezeichnung, bei sonstigem Käse die Käsegruppe oder die geographische Herkunftsbezeichnung nach Anlage 1b der Käseverordnung. Bei Käse, der aus oder in einer Flüssigkeit in den Verkehr gebracht wird, die Bezeichnung „Käse“ in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung für die Flüssigkeit.
Werden sogenannte beigegebene Lebensmittel (außer Gewürze und Kräuter) zur Beeinflussung der Geschmacksrichtung mitverwendet, ist als Verkehrsbezeichnung „Käsezubereitung“ bzw. „Frischkäsezubereitung“ anzugeben.
 - Die **Fettgehaltsstufe** oder der Fettgehalt in der Trockenmasse durch die Angabe „...% Fett i.Tr.“ oder bei Verwendung von nicht im Fettgehalt eingestellter Käsereimilch die Angabe „mindestens ...% Fett i.Tr.“.
Bei Käsezubereitungen aus Frischkäse ist die Fettgehaltsangabe durch die Angabe „im Milchanteil“ zu ergänzen.
 - Der Hinweis **“mit Rohmilch hergestellt”** (falls zutreffend).
 - Bei Frischkäse das **Mindesthaltbarkeitsdatum** nach Tag und Monat durch die Angabe „gekühlt mindestens haltbar bis ...“, wobei es auf der Grundlage einer angenommenen Lagertemperatur von +10°C zu berechnen ist.
 - Die **Tierart**, wenn außer oder anstatt Kuhmilch die Milch anderer Tiere verwendet wird.
- Beispiel:** „Ziegenfrischkäse mit Kräutern, mit Rohmilch hergestellt, mindestens 40 % Fett i. Tr., gekühlt mindestens haltbar bis 30.01.“.

Dies gilt auch für sogenannte „vorverpackte“ Ware, d.h. für Käse in Fertigpackungen, die auf Wunsch des Verbrauchers am Verkaufsort verpackt oder im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt - jedoch nicht in Selbstbedienung - abgegeben werden.

6 Hartkäse, Schnittkäse, halbfester Schnittkäse und Weichkäse aus Rohmilch

6.1 Anforderungen an die Direktvermarktung siehe Nr. 3.1

Bei gereiftem Käse ist ein **Reiferaum** erforderlich. Bei sog. traditioneller Käseherstellung dürfen ausnahmsweise Holzbretter im Reiferegal benutzt werden. Auch das Umhüllen und Verpacken sollte in einem dafür vorgesehenen Raum stattfinden. Diese Betriebsräume dürfen, wie auch die Milchammer, von Unbefugten nicht betreten werden.

6.2 Kennzeichnung bei Abgabe nicht vorverpackter Ware

Bei Käse, der nicht vorverpackt oder auf Wunsch des Verbrauchers am Verkaufsort verpackt oder im Hinblick auf seinen unmittelbaren Verkauf vorverpackt wird, jedoch nicht zur Selbstbedienung, abgegeben wird, ist auf einem Schild bei der Ware deutlich sichtbar und in leicht lesbarer Schrift anzugeben:

- **Bezeichnung:** z.B. die Standardsortenbezeichnung, bei Molkenkäse die Bezeichnung „Molkenkäse“, bei Molkeneiweißkäse die Bezeichnung „Molkeneiweißkäse“, bei sonstigem Käse die Käsegruppe oder die geographische Herkunftsbezeichnung nach Anlage 1b der Käseverordnung. Bei Käse, der aus oder in einer Flüssigkeit in den Verkehr gebracht wird, die Bezeichnung „Käse“ in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung für die Flüssigkeit.
Werden sogenannte beigegebene Lebensmittel (außer Gewürze und Kräuter) zur Beeinflussung der Geschmacksrichtung mitverwendet, ist als Verkehrsbezeichnung „Käsezubereitung“ bzw. „Schmelzkäsezubereitung“ anzugeben.

Verantwortlich für den Inhalt: Regierungspräsidium Tübingen Ref. 35, Chemische und Veterinäruntersuchungsämter Sigmaringen und Stuttgart

Herausgeber: AG Direktvermarktung, Koordination Regierungspräsidium Stuttgart, Ref. 34, Postfach 800709, 70507 Stuttgart
www.direktvermarktung.landwirtschaft-bw.de
Stand Juli 2015

- Die **Fettgehaltsstufe** oder der Fettgehalt in der Trockenmasse durch die Angabe „ % Fett i.Tr.“ oder bei Verwendung von nicht im Fettgehalt eingestellter Käsereimilch die Angabe „mindestens ...% Fett i.Tr.“.
- Der Hinweis **“mit Rohmilch hergestellt”** (falls zutreffend).
- Die **Tierart**, wenn außer oder anstatt Kuhmilch die Milch anderer Tiere verwendet wird.
- Der Hinweis „Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet“ bei Verwendung von Kunststoffumhüllungen.

6.3 Kennzeichnung von Fertigpackungen

Bei Käse und Erzeugnissen aus Käse in Fertigpackungen, die zur Abgabe an Verbraucher bestimmt sind, muss die Kennzeichnung folgende Angaben enthalten:

- die **Bezeichnung** (s.o.),
- den **Namen oder die Firma und die Anschrift** des Herstellers, **unter dessen Namen oder Firma das Lebensmittel vermarktet wird**
- die Bezeichnung der **Fettgehaltsstufe** oder des Fettgehaltes in der Trockenmasse mit der Angabe „ ... % Fett i.Tr.“ oder, wenn der Käse aus nicht im Fettgehalt eingestellter Käsereimilch hergestellt wird, die Angabe „mindestens ... % Fett i.Tr.“,
- das **Verzeichnis der Zutaten** mit einem Hinweis, dass es sich nur um weitere Zutaten handelt. Von der Kennzeichnung ausgenommen sind die für die Herstellung des Käses oder Käseerzeugnisses notwendigen Milchhaltsstoffe, Enzyme und Mikroorganismenkulturen und das für die Herstellung von Käse notwendige Speisesalz. Bei Erzeugnissen aus Käse ist auch Speisesalz als weitere Zutat anzugeben,
- das **Mindesthaltbarkeitsdatum** und, falls erforderlich, ein entsprechender Kühlhinweis,
- der Hinweis **„mit Rohmilch hergestellt“** (falls zutreffend),
- die **Tierart**, wenn außer oder anstatt Kuhmilch die Milch anderer Tiere verwendet wird,
- der Hinweis „Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet“ bei Verwendung von Kunststoffumhüllungen,
- die **Nettofüllmenge**.

Je nach Produkt können noch weitere Angaben erforderlich sein. Die Kennzeichnung sollte in jedem Fall mit der zuständigen Stelle abgesprochen werden, um Beanstandungen zu vermeiden.

6.4 Anforderungen an Personen, die Käse herstellen

Alle Personen, die während des Herstellungsprozesses und des Verkaufs mit Käse in Berührung kommen, dürfen die Tätigkeit erst dann ausüben, wenn sie durch das Gesundheitsamt oder einen durch das Gesundheitsamt beauftragten Arzt (§ 43 Infektionsschutzgesetz) belehrt wurden. Diese Belehrung ist nachzuweisen und jährlich zu wiederholen.

7 Zulassungspflicht für den Direktvermarkter nach Verordnung (EG) Nr. 853/2004

<p>Bei der Herstellung von:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Frischkäse aus wärmebehandelter Milch und Milcherzeugnissen im Sinne der Verordnung über Milcherzeugnisse aus wärmebehandelter Milch • Wärmebehandelter Milch, Landbutter, Weich-, halbfestem Schnitt- und Hartkäse, Frischkäse aus Rohmilch, Milcherzeugnissen aus Rohmilch • bei Zukauf von Rohmilch • Bearbeitung von zugekauften Milcherzeugnissen, z.B. Abfüllen in Flaschen oder Gläser, Aufschneiden und Verpacken von Käse in Verkaufsverpackungen 	<p>Zulassungspflicht für den Direktvermarkter nach Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 139, S. 1, L 226, S. 22)</p> <p>notwendig, bei Abgabe von mehr als einem Drittel der Produktion an andere Lebensmittelunternehmen oder Abgabe an Lebensmittelunternehmen im Umkreis von mehr als 100 km oder ins Ausland</p>
<p>Rohmilch-ab-Hof</p>	<p>nicht notwendig, aber Anzeige bei der Lebensmittelüberwachungsbehörde</p>

9 Fundstellen

- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004
- Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel, geändert durch VO (EG) Nr. 1441/2007, zuletzt geändert durch Art. 1 ÄndVO (EU) 209/2013 vom 11. 3. 2013 (ABl. Nr. L 68 S. 19)
- Verordnung zur Durchführung des gemeinschaftlichen Lebensmittelrechts
- Milch-Güte-Verordnung,
- Milcherzeugnisverordnung,
- Butterverordnung,
- Käseverordnung,
- Verordnung (EG) Nr. 2991/94 des Rates mit Normen für Streichfette,
- Verordnung (EG) Nr. 1308/2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse
- Infektionsschutzgesetz (IfSG),
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittelinformationsverordnung),
- Los-Kennzeichnungsverordnung.

10 Zuständige Stellen

- * Lebensmittelüberwachungsbehörde (Veterinärämter der Landratsämter und der kreisfreien Städte),
- * Regierungspräsidium Tübingen, Referat 35,
- * Milchprüfring Baden-Württemberg e.V.,
- * Chemische und Veterinäruntersuchungsämter (Stuttgart, Karlsruhe, Freiburg, Sigmaringen)
- * Landwirtschaftliches Zentrum für Rinderhaltung, Grünlandwirtschaft, Milchwirtschaft, Wild und Fischerei Baden-Württemberg - Milchwirtschaft, Wangen im Allgäu.

Hinweis:

Der Direktvermarkter muss im Rahmen seiner Sorgfaltspflicht seine Endprodukte auf eigene Kosten untersuchen lassen. **Die hier aufgeführten Untersuchungsparameter sind nur beispielhaft. Weitere chemische Untersuchungsparameter wie z.B. Fettgehalt, Trockenmassegehalt, ... werden hier nicht erwähnt, müssen aber trotzdem überprüft werden.**

Weitere Einzelheiten zu rechtlichen Vorschriften, Hygiene und Kennzeichnung finden Sie in den Merkblättern der Arbeitsgemeinschaft Direktvermarktung „Recht 1, 2, 3 und 4“ und im Merkblatt „Hygiene im Betrieb“.