

Der Oberbürgermeister

Fachbereich IV
Veterinär- und Lebensmittelaufsicht
Großflecken 23
Postanschrift: Großflecken 63
24534 Neumünster
Tel.: 04321 / 942-2470 und 2454
Fax: 04321 / 942-2082

Merkblatt

für die Kennzeichnung von Käse

Feta – eine geschützte Produktbezeichnung

Der Europäische Gerichtshof hat mit Wirkung vom 15. Oktober 2007 die Verkehrsbezeichnung für Feta wie folgt definiert:

- Feta ist ein Weißkäse in Salzlake und
- Feta wird aus Schafs- mit einem Anteil von Ziegenmilch hergestellt und
- Feta wird **in Griechenland** nach traditioneller Methode zu Käse verarbeitet

Aus diesem Grund darf ein z. B. in Deutschland hergestellter Weichkäse aus Kuh- und/oder Schafsmilch nicht mit der Bezeichnung Feta in den Verkehr gebracht werden. Wird ein solcher Käse als Feta angeboten, so handelt es sich um eine Irreführung im Sinne des § 11 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB).

Eine korrekte Kennzeichnung von Weichkäseprodukten ist somit auch auf der Speisekarte oder in Werbeblättern notwendig.

Parmesan – eine geschützte Ursprungsbezeichnung

Nur Käse, der die geschützte Ursprungsbezeichnung „Parmigiano Reggiano“ trägt, darf unter der Bezeichnung Parmesan verkauft werden. Dies hat der Europäische Gerichtshof mit Urteil vom 28.02.2008 festgelegt.

Auch hier gilt, dass der Vertrieb anderer Käsesorten unter der Bezeichnung Parmesan als Irreführung im Sinne des § 11 LFGB angesehen wird.

Wenn in der Gastronomie Feta oder Parmesan Käse angepriesen wird, so müssen in den Produkten auch original Feta oder entsprechend Parmesan „Parmigiano Reggiano“ enthalten sein!

Kennzeichnung von sogenannten „Käseimitaten“

Bezeichnungsschutz

Die Bezeichnung Käse ist geschützt. Wenn bei einem Erzeugnis ein Milchbestandteil durch einen Nicht-Milchbestandteil ersetzt wurde, z. B. Milchfett durch Pflanzenfett, ist damit die Verwendung der Bezeichnung „**Käse**“ auch in Wortverbindungen nicht zulässig. Dementsprechend ist auch die Verwendung von Bezeichnungen wie Analogkäse, Käseimitat, Käseersatz usw. nicht möglich!

Täuschungsschutz

Sog. „Käseimitate“ stellen Erzeugnisse eigener Art dar und müssen mit einer beschreibenden Verkehrsbezeichnung versehen sein, in der die Angabe Käse nicht vorkommt und anhand derer der Verbraucher die Art des Lebensmittels zweifelsfrei erkennen kann.

Wenn Lebensmittel unter Verwendung eines „Käseimitates“ als Zutat hergestellt werden, ist dies aus Gründen des Täuschungsschutzes (§ 11 LFGB) unmittelbar in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung kenntlich zu machen.

Um festzustellen, ob es sich bei eingekaufter Ware um ein Imitat, Schmelzkäse oder echten Käse handelt, ist bei Fertigpackungen die Kennzeichnung (Verkehrsbezeichnung und Zutatenverzeichnis) und ggf. der Lieferschein zu prüfen. Wenn dort die Angabe **Käse** fehlt, ist anzunehmen, dass ein Imitat vorliegt.

Beispiele für die Bezeichnung unterschiedlicher Produktkategorien

1. Erzeugnisse aus Pflanzenfett und Milchbestandteilen (Reines Imitat)

zu bezeichnen als: Belag / Mischung / Erzeugnis aus Pflanzenfett und Milcheiweiß / Molkenpulver / Milchpulver

Kenntlichmachung als Zutat: „Pizza (Salat) mit einer Zubereitung aus Pflanzenfett und Magermilch“

2. Mischung aus Imitat und Käse

zu bezeichnen als: Belag / Mischung aus einem Erzeugnis aus Pflanzenfett und Magermilch sowie Käse

Kenntlichmachung als Zutat: „Brötchen mit Backbelag aus einem Erzeugnis aus Pflanzenfett und Magermilch sowie Käse“

3. Mischung aus Imitat, Schmelzkäse und Käse bzw. Mischung aus Imitat und Schmelzkäse

zu bezeichnen als: Belag / Mischung aus einem Erzeugnis aus Pflanzenfett und Magermilch sowie Schmelzkäse

oder Belag / Mischung aus einem Erzeugnis aus Pflanzenfett und Magermilch sowie einer Käsekomposition (Schnittkäse und Schmelzkäse)

Kenntlichmachung als Zutat: „Laugenstange mit Belag aus einem Erzeugnis aus Pflanzenfett und Magermilch sowie einer Käsekomposition (Hartkäse und Schmelzkäse)“

Quelle: Bayrisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL), www.lgl.bayern.de