

# **Stephan Mayer:**

**„Wo Käse drauf steht, muss auch Milch drin sein!“**

## **Infos zur Pressemitteilung**

### **Was ist Käse-Imitat und wie kommt es auf den Markt?**

Käse-Imitat ist ein industrielles Ersatzprodukt für Käse, das nicht oder weitgehend nicht aus Milch hergestellt wird. Als Inhaltsstoffe werden Wasser, Pflanzenfett, Milcheiweiß, Stärke, Aromen, Farbstoffe u.a. verwendet. Diese Käse-Imitate finden Verwendung im Bereich der Weiterverarbeitung (Fertigprodukte im Lebensmittelhandel) oder der Zubereitung von Speisen, z.B. in der Gastronomie (Pizzen) und im Bäckereibereich (Überbacken von Brötchen und Croissants) - , zum Teil auch ohne die notwendige Kennzeichnung. Teilweise werden Mischungen aus Käse und Käse-Imitat verwendet. Soweit eine Zutatenliste vorgesehen ist, wird dabei der Käse explizit erwähnt, vom Imitat aber nur die Bestandteile. So ist dem Kunden oft nicht klar, dass er ganz oder teilweise Käse-Imitate kauft oder verzehrt.

### **Wie müssen Käse-Imitate gekennzeichnet werden?**

Die rechtlichen Vorgaben zur Kennzeichnung derartiger Produkte sind eindeutig: Artikel 114 der EU-Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 in Verbindung mit Anhang XII enthält Vorschriften für die Bezeichnung von Milch und Milcherzeugnissen. Demnach gehört der Begriff "Käse" zu den Bezeichnungen, die ausschließlich Milcherzeugnissen vorbehalten sind. Andere zur Herstellung erforderliche Stoffe dürfen zugesetzt werden allerdings nicht, um einen der Milchbestandteile zu ersetzen.

Lebensmittel mit Käse-Imitaten müssen für den Verbraucher klar erkennbar sein. Weder durch Etikettierung noch durch Aufmachung oder Werbung darf der Eindruck erweckt werden, dass es sich um ein Milcherzeugnis, also um Käse handelt (vergleiche Nummer III 2 des Anhangs XII). So dürfen beispielsweise Brötchen mit Käse-Imitat nicht "Käsebrötchen" heißen, sondern sind unter einer anderen Bezeichnung zu vermarkten. In Speisekarten oder an der Ladentheke darf nicht der Eindruck entstehen, dass sie mit Käse überbacken sind.

Es muss eine zutreffende Verkehrsbezeichnung gewählt werden, die jedoch wegen der hier unzulässigen Bezeichnung "Käse" nicht "Analog-Käse" sein darf. Es ist dabei gestattet, das spezifische Produkt zu beschreiben. Die Verkehrsbezeichnung soll dem Verbraucher ermöglichen, die Art des Lebensmittels zu erkennen und es von verwechselbaren Erzeugnissen zu unterscheiden (zum Beispiel "Pizzabelag mit Pflanzenfett").

Bei Fertigprodukten ist eine Zutatenliste erforderlich. Irreführungen der Verbraucher sind zu vermeiden.

## **Wer überwacht die Kennzeichnungsvorschriften?**

Zuständig für die Lebensmittelüberwachung und die Einhaltung dieser Kennzeichnungsvorschriften sind die Bundesländer.

## **Was kann ich als Verbraucher tun?**

Fragen Sie im Zweifel in der Gastronomie oder an der Verkaufstheke nach. Bei verpackter Ware überprüfen Sie die Zutatenliste oder fragen Sie im Handel oder bei den Produzenten nach.