



BLC

Bundesverband der Lebensmittelchemiker/-innen
im öffentlichen Dienst e.V.

Käse - geschätzt und geschützt

Mild, kräftig, cremig, nussig, jung oder alt - die Rede ist von Käse. Die Vielfalt von Käse ist beeindruckend groß. Es gibt über 2000 Käsesorten auf der Welt, davon ca. 400 allein in Deutschland. Ob aufs Schulbrot oder als Abschluss für ein Gourmetdiner – für jeden Geschmack ist etwas dabei. Immerhin verzehrt jeder Deutsche durchschnittlich 25 Kilogramm Käse im Jahr.

Man kann den Käse einteilen nach Art und Weise der Reifung, dem Wassergehalt und den Fettgehaltstufen: z.B. den milden Gouda und den würzigen Tilsiter, den weichen Camembert und den harten Bergkäse, den fetten Mascarpone und den fettarmen Harzer. Und daneben gibt es viele regionale und landestypische Spezialitäten wie Allgäuer Emmentaler, Feta aus Griechenland und Parmesan aus Italien.

Alles Käse - oder was?

Nein, denn der Begriff "Käse" ist besonders geschützt. Nur aus Tiermilch hergestellter Käse darf auch "Käse" heißen. Die EU-Verordnung Nr. 1308/2013 [1] regelt, dass der Ausdruck "Milch" ausschließlich dem durch ein- oder mehrmaliges Melken gewonnenen Erzeugnis der normalen Eutersekretion, ohne jeglichen Zusatz oder Entzug, vorbehalten ist. Der Begriff „Käse“ darf nur verwendet werden für ausschließlich aus Milch gewonnene Erzeugnisse. Für die Herstellung erforderliche Stoffe können zugesetzt werden, sofern diese nicht verwendet werden, um einen der Milchbestandteile vollständig oder teilweise zu ersetzen.

Erzeugnisse aus Magermilch und Pflanzenfett werden in der Lebensmittelproduktion gerne zum Überbacken verwendet. Der Vorteil gegenüber echtem Käse ist, dass sie weniger schnell bräunen, besser verlaufen und dabei keine Fäden ziehen.

"Käseimitat" oder gar "Käse" dürfen sie jedoch nicht genannt werden, da bei diesen Produkten der Milchbestandteil Fett durch Pflanzenfett ersetzt wurde. Die Lebensmittelindustrie bringt diese unter der sperrigen, aber korrekten Bezeichnung "Lebensmittelzubereitung aus Magermilch und Pflanzenfett" in den Verkehr. Eingängiger sind die verwendeten Phantasiebezeichnungen wie z.B. „Puma“ oder „Combi“. Werden solche Erzeugnisse verarbeitet, und der Verbraucher erwartet vom äußeren Erscheinungsbild die Verwendung von Käse, so muss dies kenntlich gemacht werden.

Mit dem neuen Trend zur veganen Ernährung befinden sich auch Produkte auf dem Markt, die als Käseersatz dienen sollen und ganz ohne tierische Bestandteile, also auch ohne Magermilch, hergestellt werden. Auch bei diesen Produkten darf der Begriff Käse nicht verwendet werden [2]. Selbst eine Andeutung wie „nach Käseart“ oder ausländische Begriffe wie "Cheese" dürfen nicht verwendet werden.

Käsespezialitäten

Zum Schutz und zur Förderung traditioneller und regionaler Lebensmittelerzeugnisse hat die EWG im Jahre 1992 das System der EU-Gütezeichen "g.U." (geschützte Ursprungsbezeichnung), "g.g.A." (geschützte geografische Angabe) und "g.t.S." (garantiert traditionelle Spezialität) eingeführt [s. Gründe in 3]. Allein 229 Käsespezialitäten wurden seither EU-weit auf Antrag in diese Liste der Spezialitäten aufgenommen, davon 9 aus Deutschland [4].

Das EU-Gütezeichen "g. U." garantiert, dass die Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung eines Erzeugnisses in einem bestimmten geografischen Gebiet nach einem anerkannten und festge-

legten Verfahren erfolgt ist. Sämtliche Produktionsschritte müssen also in dem betreffenden Gebiet erfolgen. Die Produkte weisen dementsprechend Merkmale auf, die ausschließlich mit dem Gebiet und den Fähigkeiten der Erzeuger in der Herstellungsregion zusammenhängen. Zwischen den Merkmalen des Produkts und seiner geografischen Herkunft muss ein objektiver enger Zusammenhang bestehen.

Zur Herstellung des "Allgäuer Emmentaler" (g.U.) darf nur Milch aus dem Allgäu verwendet werden. Die geologischen und klimatischen Verhältnisse des Allgäu beeinflussen wesentlich die Güte des Rohstoffs Milch und damit des Allgäuer Emmentaler. Hinzu kommt das in der langen Tradition der Käseherstellung gewonnene Know-how. Der Allgäuer Emmentaler weist dementsprechend Merkmale auf, die ausschließlich mit dem Gebiet und den Fähigkeiten der Erzeuger in der Herstellungsregion zusammenhängen.

Das Gütezeichen "g.g.A." soll eine Verbindung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel mit dem Herkunftsgebiet dokumentieren, wobei nur eine der Produktionsstufen – also Erzeugung, Verarbeitung oder Herstellung – im Herkunftsgebiet durchlaufen worden sein muss. Mindestens eine Phase des Produktionsprozesses muss in dem Gebiet erfolgen, während das für ihre Herstellung verwendete Rohmaterial aus einer anderen Region stammen kann. Mit "g. g. A." gekennzeichnete Produkte besitzen somit eine spezifische Eigenschaft oder ein Ansehen, durch die sie mit dieser bestimmten Region verbunden sind.

Das ist z.B. beim "Holsteiner Tilsiter" (g.g.A.) der Fall, hier darf die Milch auch aus anderen Regionen stammen, die weiteren Verarbeitungsschritte müssen jedoch in Schleswig-Holstein erfolgen.

Man erkennt diese Produkte am Gütezeichen. Die VO (EU) Nr. 1151/2012 schützt die eingetragenen Namen auch gegen jede widerrechtliche Aneignung, Nachahmung oder Anspielung, selbst wenn der tatsächliche Ursprung des Erzeugnisses angegeben ist oder wenn der geschützte Name in Übersetzung oder zusammen mit Ausdrücken wie "Art", "Typ", "Verfahren", "Fasson", "Nachahmung" oder dergleichen verwendet wird. D.h. einen Emmentaler nach "Allgäuer Art" aus Norddeutschland kann es nicht geben.

Deutsche Käseverordnung [5]

Sehr wohl gibt es jedoch Emmentaler, der nicht aus dem Allgäu stammt, oder Tilsiter, der nicht in Holstein produziert wurde. Dabei handelt es sich um Standardsorten nach der deutschen Käseverordnung. Auch für diese Standardsorten gibt es Vorgaben wie sie hergestellt werden und welches Aussehen, welchen Geruch und Geschmack sie aufweisen müssen. Auch ist geregelt, dass Emmentaler nicht mit weiteren Gewürzen hergestellt werden darf, beim Tilsiter dürfen nur Pfeffer und Kümmel verwendet werden.

Bei all diesen Schutzmaßnahmen - bleibt da noch Raum für Anderes oder Neues? Ja, natürlich. Alle anderen Käse können als sogenannte freie Käsesorten, z.B. als Hart- oder Schnittkäse, vermarktet werden.

Kontrolle

Lebensmittelchemiker/-innen der amtlichen Laboratorien überprüfen regelmäßig anhand der Fettsäureverteilung, ob es sich überhaupt um einen Käse handelt oder um ein Imitat. Mittels Tierartbestimmung kann bei Feta-Käse (g.U.), der laut Spezifikation nur aus Schaf- und Ziegenmilch hergestellt werden darf, geprüft werden, ob dies zutrifft oder es sich doch um einen Kuhmilchkäse handelt. Mit Hilfe der Sensorik und weiterer chemischer Kenndaten wird auch bei den Standardkäsesorten die Einhaltung der rechtlich vorgegebenen sowie weiterer Qualitätsparameter kontrolliert.

Fazit

Eine verlässliche amtliche Kontrolle auf hohem wissenschaftlichem Niveau erfordert fachkundiges Personal und Labore mit moderner Analysetechnik. Lebensmittelchemiker/-innen der amtlichen Laboratorien führen regelmäßig Stichprobenuntersuchungen durch und tragen dazu bei, dass die gesetzlichen Vorgaben eingehalten werden. Damit der Verbraucherschutz in Deutschland weiterhin einen hohen Stellenwert besitzt, wehrt sich der BLC gegen Einsparungen am falschen Ende und fordert die Bereitstellung einer ausreichenden personellen und apparativen Ausstattung.

Lebensmittelchemiker/-innen in Lebensmitteluntersuchung und -überwachung sind:

- **Experten in Sachen Lebensmitteln, Kosmetika und Bedarfsgegenstände, Lebensmittelrecht und Lebensmittelanalytik,**
- **kompetente Berater der Verwaltung, der Politik und der Verbraucher.**

Literatur:

- [1] Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse
- [2] Produkte, die nicht aus (tierischer) Milch hergestellt werden, dürfen nicht als "Käse" oder "Cheese" vermarktet werden. (Landgericht Trier, Urteil vom 24.03.2016, Az. 7 HK O 58/15).
- [3] Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel
- [4] Europäische Liste der Lebensmittel mit EU-Gütezeichen "g.U.", "g.g.A." und "g.t.S." : [DOOR-Datenbank](#)
- [5] Käseverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 14. April 1986 (BGBl. I S. 412), zuletzt geändert durch Art. 19 G zur Neuregelung des gesetzlichen Messwesens vom 25.07.2013 (BGBl. I S. 2722)

Veröffentlicht: Oktober 2016

Geschrieben von: Landesverband Niedersachsen

V.i.S.d.P.:

Bundesverband der Lebensmittelchemiker/-innen im Öffentlichen Dienst e.V. (BLC)
c/o Dr. Detmar Lehmann, Triftstr. 3, 34314 Espenau, d.lehmann@lebensmittel.org