

Merkblatt

Kenntlichmachung von Salzlakenkäse auf der Speisekarte in der Gastronomie

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.

Sogenannte „**Imitate**“ stellen Erzeugnisse eigener Art dar und müssen mit einer beschreibenden Bezeichnung versehen sein, in der die Angabe **Käse** nicht vorkommt und anhand derer der Verbraucher die Art des Lebensmittels zweifelsfrei erkennen kann; z.B. „**Lebensmittelzubereitung aus Magermilch und Pflanzenfett**“.

Wenn Lebensmittel unter Verwendung eines solchen Erzeugnisses als Zutat hergestellt werden, ist dies unmittelbar in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels kenntlich zu machen; z.B. „**Pizza mit einer Zubereitung aus Pflanzenfett und Magermilch (ggf. Milcheiweiß, Molkenpulver, Milchpulver)**“.

Um festzustellen, ob es sich bei der eingekauften Ware um ein Imitat oder echten Käse handelt, ist bei dem vorverpacktem Lebensmittel die Kennzeichnung (Bezeichnung des Lebensmittels und Zutatenverzeichnis) und ggf. der Lieferschein zu prüfen.

Salzlakenkäse

Unterscheidung von Kuhmilchkäse, Ziegenkäse, Schafskäse, Feta:

Für folgende Lebensmittel ist die „Fußnotenlösung“ nicht möglich. Die Kenntlichmachung muss in der Speisekarte oder als Schild an der Ware erfolgen.

➤ **Kuhmilchkäse in Lake**

- Aus reiner Kuhmilch hergestellter Käse, in einer Salzlake gereift
- Häufig verwendete Bezeichnung: „Käse“, „Kuhmilchkäse“, „Weichkäse“, „Balkankäse“, „Weißkäse“, „Hirtenkäse“
- Nur reiner Kuhmilchkäse darf ohne Angabe der Tierart als „Käse“ bezeichnet werden.

➤ **Ziegen-, Schafskäse in Lake**

- Sofern die Milch einer anderen Tierart als Kuh verwendet wird, so ist die Tierart kenntlich zu machen
- Häufig verwendete Bezeichnung: „Ziegenkäse“, „Schafskäse“
- Bei Schafskäse andere Herkunft als Feta, darf die Bezeichnung „Feta“ nicht verwendet werden.

➤ **Feta**

- Salzlakenkäse, welcher mit einer sogenannten „geografischen Ursprungs-bezeichnung“ europaweit rechtlich geschützt ist.
- wird aus Schafs- eventuell gemischt mit Ziegenmilch- hergestellt
- ausschließlich in Griechenland nach traditioneller Methode hergestellt
- kein Kuhmilchkäse

Werden die oben genannten Käse im offenen Verkauf z.B. über die Ladentheke in den Verkehr gebracht, so sind weitere Anforderungen an die Kennzeichnung gegeben. Siehe hierzu auch „Merkblatt - Kennzeichnung von Käse“.

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an die oben genannte Anschrift.