

# Irreführung und Täuschung

## Feta, Parmesan, Käseimitate

Stand: November 2023

### **Feta – eine geschützte Produktbezeichnung**

Feta ist wie folgt definiert (geschützte Ursprungsbezeichnung):

- Feta ist ein Weichkäse in Salzlake
- Feta wird aus Schafs- und / oder Ziegenmilch hergestellt
- Feta wird in Griechenland nach traditioneller Methode hergestellt

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 hierbei um eine Irreführung im Sinne des § 11 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB).

Eine korrekte Kennzeichnung von Weichkäseprodukten ist somit auch auf der Speisekarte oder auf Werbetafeln etc. erforderlich.

Sollte ein aus Kuhmilch hergestellter Weichkäse in der Speisekarte etc. als Schafskäse bezeichnet werden, so stellt dies ebenfalls eine Irreführung dar.

### **Parmesan – eine geschützte Ursprungsbezeichnung**

Nur Käse der die geschützte Ursprungsbezeichnung „Parmigiano Reggiano“ trägt, darf unter der Bezeichnung Parmesan angeboten werden.

Auch hier gilt, dass der Vertrieb bzw. Abgabe anderer Käsesorten unter der Bezeichnung Parmesan eine Irreführung darstellt.

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an untenstehende Kontaktdaten.

# Irreführung und Täuschung

## Feta, Parmesan, Käseimitate

Stand: November 2023

### 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

Sogenannte „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.

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

#### Beispiele

- Erzeugnisse aus Pflanzenfett und Milchbestandteilen (Reines Imitat)  
Bezeichnung: Erzeugnis aus Pflanzenfett und Milchbestandteilen (z.B. Milchpulver)  
Kenntlichmachung als Zutat: „Pizza mit einem Erzeugnis aus Pflanzenfett und Magermilch“
- Mischung aus Imitat und Käse  
Bezeichnung: Mischung aus einem Erzeugnis aus Pflanzenfett und Magermilch sowie Käse  
Kenntlichmachung als Zutat: „Brötchen mit Belag aus einem Erzeugnis aus Pflanzenfett und Magermilch sowie Käse“
- Mischung aus Imitat und Schmelzkäse  
Bezeichnung: Mischung aus einem Erzeugnis aus Pflanzenfett und Magermilch sowie Schmelzkäse  
Kenntlichmachung als Zutat: „Laugenstange mit Belag aus einem Erzeugnis aus Pflanzenfett und Magermilch sowie einem Schmelzkäse“