

## **Antrag**

**der Abg. Reinhold Pix u. a. GRÜNE**

**und**

## **Stellungnahme**

**des Ministeriums für Ernährung und Ländlichen Raum**

### **Kennzeichnungspflicht von sogenannten Käseimitaten**

Antrag

Der Landtag wolle beschließen,  
die Landesregierung zu ersuchen,

I. zu berichten,

1. welche Stichprobenuntersuchungen hinsichtlich der Kennzeichnung von Käseimitaten auf Landesebene durchgeführt wurden und welche Ergebnisse sie erbrachten;
2. ob und was sie unternommen hat, um die für die Lebensmittelkontrolle zuständigen Behörden und Mitarbeiter in Bezug auf irreführende Deklarationen bei sog. Käseimitaten in Handel und Gastronomie zu unterrichten;
3. ob und wie sie die genannten Gewerbe über die Kennzeichnungspflicht informiert hat und welche Maßnahmen bei wiederholter Nichteinhaltung ergriffen werden;
4. ob und wie die Öffentlichkeit ihrerseits über die zunehmende Verwendung von Pflanzenfettprodukten als Käseersatz aufgeklärt wird;
5. in welchem Umfang in Baden-Württemberg Käseersatzprodukte auf den Markt gebracht werden, wie viel Litern Milch dies entspricht, wenn die Menge als echter Käse verkauft würde und ob der Ersatz der Imitate durch Milchprodukte ein Beitrag dazu wäre, die schwierige wirtschaftliche Situation der Milchbauern im Land zu entlasten;

## II.

1. sich für die Einhaltung der GMO-Verordnung 1234/2007 der EU einzusetzen, wonach irreführende Bezeichnungen wie „Analogkäse“ oder „Käseimitat“ ausdrücklich nicht verwendet werden dürfen;
2. sich im Bundesrat für eine klare Produktkennzeichnung bei Fertigprodukten auf der Frontseite der Verpackungen einzusetzen;
3. in Handel und Gastronomie die systematische Aufklärung, Kontrolle und im Falle der Nichteinhaltung auch die Ahndung zu betreiben;
4. eine landesweite Informationskampagne zur Aufklärung der Verbraucher zu starten.

12.05.2009

Pix, Mielich, Dr. Murschel,  
Rastätter, Dr. Splett GRÜNE

### Begründung

Die EU-Käseverordnung von 1987, die die Vermarktung von Käseprodukten schützt, sieht vor, dass nur ein frisches oder in verschiedenen Reifegraden befindliches Erzeugnis aus „dick gelegter“ Milch als Käse bezeichnet werden darf. Bei der Produktbeschreibung eines Imitats hingegen ist das Wort „Käse“ selbst in Verbindung mit „Analog“, „Imitat“, „Kunst“ oder „Erzeugnis“ laut Verordnung tabu.

Nichtsdestotrotz wird in den vergangenen Jahren zunehmend eine Nachbildung in Fertiggerichten, aber auch in Bäckereien und Gaststätten verwendet, welche unter Täuschung der Verbraucher Namen wie „Analogkäse“ oder „Käseimitat“ führt. Dieses Produkt besteht aus Pflanzenfett und Milch-, Soja- oder Bakterieneiweißen. Statt echtem Käsegeschmack durch Reifung wirken Geschmacksverstärker, Aroma- und Farbstoffe sowie Salz. Auf der Verpackung und in Speisekarten suchen Verbraucher und Gäste meist vergeblich nach einem Hinweis, da sich der Ersatzstoff hinter den Einzelkomponenten in der Zutatenliste verbirgt und somit nicht direkt ausgewiesen wird.

Den industriellen Produzenten und den Dienstleistern bieten sich eine Reihe von Vorteilen: Das Produkt lässt sich mit geringen Maschineninvestitionen und Rohstoffkosten in nur 20 Minuten herstellen und ist dadurch um 40% günstiger am Markt. Es ist hitzebeständig bis 400 Grad und leicht zu verarbeiten. Geschmacklich ist es für Konsumenten nicht zu unterscheiden von in Monaten gereiftem echtem Käse. Geschätzte 100.000 Tonnen werden jährlich in Deutschland bereits produziert.

Das Ersatzprodukt findet sich in Fertigprodukten, Aufläufen und gefüllten Antipasti, auf Käsebrötchen und Pizzen. Es wird sowohl in Reinform als auch zur Streckung von Käse verwendet. Die Geschmacksrichtungen reichen von „Typ Mozzarella“ über „Typ Feta/Schafskäse“ bis „Typ Streich- und Frischkäse“.

Verbraucher wollen objektiv entscheiden können, welche Lebensmittel sie einkaufen und wie sie sich ernähren. Es kann nicht sein, dass sich ein Verbraucher über die Zutatenliste zusammenreimen muss, ob er echten Käse oder Käseersatz isst. Dienstleistungsbetriebe wie Restaurants und Imbisse geben aber die Information oft nicht an den Endverbraucher weiter. So meldete bereits 2005 das Chemische und Veterinäruntersuchungsamt Karlsruhe 29% Beanstandungen bei gefüllten Antipasti.

Angesichts des für Milchbauern momentanen dramatischen Verfalls der Milchpreise sind diese Entwicklung und die mangelnde Positionierung der Instanzen nur als grotesk zu bezeichnen.

Die rechtliche Grundlage zur Ahndung der Kundentäuschung liegt mit der GMO-Verordnung 1234/2007 bereits vor.

## Stellungnahme

Mit Schreiben vom 29. Mai 2009 Nr. Z(36)-0141.5/266F nimmt das Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum zu dem Antrag wie folgt Stellung:

*I. 1. welche Stichprobenuntersuchungen hinsichtlich der Kennzeichnung von Käseimitaten auf Landesebene durchgeführt wurden und welche Ergebnisse sie erbrachten;*

Zu I. 1.:

Auf der Grundlage einer Risikobetrachtung vor Ort wurden in den Stadt- und Landkreisen 542 als „Käse“ bezeichnete Produkte entnommen und von den Chemischen und Veterinäruntersuchungsämtern bezüglich irreführender Angaben in einem landesweiten Schwerpunkt untersucht. Dabei wurden wegen der Beimischung von Pflanzenfett 22% der 177 in Gaststätten und Imbissbetrieben erhobenen Proben als irreführend beurteilt. Proben anderer Herkunft (Fertigpackungen, offen verkaufte Handelsware, verarbeitete Produkte) waren hierbei deutlich seltener zu beanstanden (2,5% von 365 Proben). Bereits seit Jahren wird wiederkehrend auf nicht korrekt deklarierte Käseimitate hin untersucht. Die Ergebnisse werden regelmäßig veröffentlicht<sup>1</sup>.

*I. 2. ob und was sie unternommen hat, um die für die Lebensmittelkontrolle zuständigen Behörden und Mitarbeiter in Bezug auf irreführende Deklarationen bei sog. Käseimitaten in Handel und Gastronomie zu unterrichten;*

Zu I. 2.:

Die Erkenntnisse der Medien entstammen zu großen Teilen den Ergebnissen der amtlichen Überwachungstätigkeit. Die unter I. 1. ausgeführte langjährige Erfahrung der Behörden und Mitarbeiter mit diesem Thema erübrigt daher eine zusätzliche Sensibilisierung durch das Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum über die turnusgemäß angeforderten Berichte der Behörden hinaus.

Zudem werden die angehenden Lebensmittelkontrolleure bereits während ihrer Ausbildung an den Behörden und Untersuchungseinrichtungen des Landes umfassend informiert und für diesen Problembereich sensibilisiert. Dieser gute Ausbildungsstand und die Aufmerksamkeit der Lebensmittelkontrolleure bei der Probenahme sind Gründe für die festgestellte hohe Quote der Beanstandungen im Bereich der Gastronomie.

*I. 3. ob und wie sie die genannten Gewerbe über die Kennzeichnungspflicht informiert hat und welche Maßnahmen bei wiederholter Nichteinhaltung ergriffen werden;*

Zu I. 3.:

Das Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum Baden-Württemberg hat mit seinen Pressemitteilungen vom 8. Februar 2007 (Im Schafskäse ist nicht immer drin, was drauf steht) und aktuell vom 7. Mai 2009 (Minister Peter Hauk

<sup>1</sup> [www.ua-bw.de](http://www.ua-bw.de): Artikel in Meldungen und den Jahresberichten

MdL: „Täuschung der Verbraucher durch nachgemachten Käse ist nicht hinnehmbar“) Verbraucher und Gewerbetreibende umfangreich informiert. Weiter werden die jeweiligen Zusammenfassungen der Ergebnisse von den Untersuchungsämtern regelmäßig in Meldungen und in den Jahresberichten der Öffentlichkeit zugänglich gemacht. Diese Veröffentlichungen wurden von der Presse aufgegriffen und intensiv weiter verbreitet.

Die Untersuchungsämter Baden-Württembergs haben zudem am 30. März 2009 ein kostenfrei im Internet erhältliches Merkblatt<sup>1</sup> („Feta“, „Käse in Lake“ und „Erzeugnisse aus Magermilch und Pflanzenfett“ auf der Speisekarte oder am Schild an der Ware – Welches Erzeugnis muss wie gekennzeichnet werden?) erstellt. Dieses Merkblatt wurde zur Unterrichtung der Gastronomie entwickelt und wird im Rahmen der Kontrolltätigkeit von den Lebensmittelkontrolleuren eingesetzt.

Über die Entnahme von Proben hinaus berichten alle Behörden über regelmäßige Aufklärungsarbeit der Kontrolleure im Rahmen der Routinekontrolltätigkeit. Einige Stadt- und Landkreise führten aufgrund der bekannten Problematik zusätzliche Schwerpunktüberprüfungen, teilweise auch von allen relevanten Gastronomiebetrieben durch.

Die Gewerbetreibenden wurden in der Regel belehrt, wenn Mängel in der Kennzeichnung der Käseimitate festgestellt wurden. Bei uneinsichtigen Personen wurden auch Ordnungswidrigkeitenverfahren eingeleitet. Wenn Vorsatz vermutet wurde und in gravierenden Fällen, wurden die Verfahren an die Staatsanwaltschaft zur weiteren Ermittlung abgegeben.

*I. 4. ob und wie die Öffentlichkeit ihrerseits über die zunehmende Verwendung von Pflanzenfettprodukten als Käseersatz aufgeklärt wird;*

Zu I. 4.:

Siehe Antwort zu I. 3.

*I. 5. in welchem Umfang in Baden-Württemberg Käseersatzprodukte auf den Markt gebracht werden, wie viel Litern Milch dies entspricht, wenn die Menge als echter Käse verkauft würde und ob der Ersatz der Imitate durch Milchprodukte ein Beitrag dazu wäre, die schwierige wirtschaftliche Situation der Milchbauern im Land zu entlasten;*

Zu I. 5.:

Der Einsatz von Käseersatzprodukten unterliegt keiner Meldepflicht. Hinsichtlich des Absatzes dieser Produkte sind deshalb sowohl auf Bundes- als auch auf Landesebene keine Angaben erhältlich.

Generell ist davon auszugehen, dass ein Kilogramm Käseersatzprodukt je nach Rezeptur bis zu zehn Kilogramm Milch ersetzen kann.

*II. 1. sich für die Einhaltung der GMO-Verordnung 1234/2007 der EU einzusetzen, wonach irreführende Bezeichnungen wie „Analogkäse“ oder „Käseimitat“ ausdrücklich nicht verwendet werden dürfen;*

Zu II. 1.:

Die Lebensmittelkontrolle in Baden-Württemberg setzt sich intensiv für die Einhaltung der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates vom 22. Oktober 2007 über eine gemeinsame Organisation der Agrarmärkte der EU (GMO-Verordnung) ein, was seinen Ausdruck in dem unter Ziffer I. 3. dargestellten Überwachungsdruck der Behörden und der hohen Zahl untersuchter Proben findet. Im Rahmen der Beurteilungspraxis werden auch Bezeichnungen wie „Analogkäse“ oder „Käseimitat“ als Verstoß gegen die GMO-Verordnung der EU beurteilt.

<sup>1</sup> www.ua-bw.de: Artikel in Meldungen und den Jahresberichten

*II. 2. sich im Bundesrat für eine klare Produktkennzeichnung bei Fertigprodukten auf der Frontseite der Verpackungen einzusetzen;*

Zu II. 2.:

Bei der Beurteilung von Verstößen wird das Bild des „normal informierten und angemessen aufmerksamen und verständigen Durchschnittsverbrauchers“<sup>2</sup> zugrunde gelegt. Gerade bei Produkten in Fertigpackungen bestehen bereits umfassende rechtliche Vorgaben zur Deklaration der verwendeten Zutaten und Inhaltsstoffe. Diese Informationen müssen dem Verbraucher mindestens in der Zutatenliste zur Verfügung gestellt werden.

Widerspricht die Verwendung von Käseimitaten jedoch der Verkehrsauffassung, wie z. B. bei einer Pizza, so muss bereits jetzt die Abweichung von der Verbrauchererwartung in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung (d. h. auf Sicht- bzw. Frontseite) ausreichend kenntlich gemacht werden, wie z. B. „Pizza mit einer Lebensmittelzubereitung aus Magermilch und Pflanzenfett“.

Weiterführende rechtliche Regelungen sind daher nicht erforderlich.

*II. 3. in Handel und Gastronomie die systematische Aufklärung, Kontrolle und im Falle der Nichteinhaltung auch die Ahndung zu betreiben;*

Zu II. 3.:

Dies ist gängige Praxis (siehe Antwort zu Ziffer I. 3.).

*II. 4. eine landesweite Informationskampagne zur Aufklärung der Verbraucher zu starten.*

Zu II. 4.:

Aufgrund der bereits durch das Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum erfolgten Pressemitteilungen, der regelmäßigen Veröffentlichung der Untersuchungsergebnisse durch die Untersuchungseinrichtungen des Landes, die von den Medien sehr intensiv aufgenommen wurden, ist von einer intensivierten Informationskampagne kein weiterer Erkenntnisgewinn zu erwarten.

Hauk

Minister für Ernährung und Ländlichen Raum

---

<sup>2</sup> EuGH GRUR Int 2005, 44