



# Merkblatt

## Kennzeichnung von sogenannten „Käseimitaten“ auf der Speisekarte in der Gastronomie und bei loser Abgabe auf dem Schild an der Ware

### 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

Sog. „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.

Wenn Lebensmittel unter Verwendung eines „Käseimitates“ als Zutat hergestellt werden, ist dies aus Gründen des Täuschungsschutzes (§ 11 LFGB) unmittelbar in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung kenntlich zu machen.

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

## Beispiele für die Bezeichnung unterschiedlicher Produktkategorien

### 1. Erzeugnisse aus Pflanzenfett und Milchbestandteilen (Reines Imitat)

- zu bezeichnen als: Belag / Mischung / Erzeugnis aus Pflanzenfett und Milcheiweiß / Molkenpulver / Milchpulver
- Kenntlichmachung als Zutat:  
„Pizza (Salat) mit einer Zubereitung aus Pflanzenfett und Magermilch“

### 2. Mischung aus Imitat und Käse

- zu bezeichnen als: Belag / Mischung aus einem Erzeugnis aus Pflanzenfett und Magermilch sowie Käse
- „Brötchen mit Backbelag aus einem Erzeugnis aus Pflanzenfett und Magermilch sowie Käse“

### 3. Mischung aus Imitat, Schmelzkäse und Käse, bzw.

#### Mischung aus Imitat und Schmelzkäse

- zu bezeichnen als: Belag / Mischung aus einem Erzeugnis aus Pflanzenfett und Magermilch sowie Schmelzkäse  
oder  
Belag / Mischung aus einem Erzeugnis aus Pflanzenfett und Magermilch sowie einer Käsekomposition (Schnittkäse und Schmelzkäse)
- „Laugenstange mit Belag aus einem Erzeugnis aus Pflanzenfett und Magermilch sowie einer Käsekomposition (Hartkäse und Schmelzkäse)“