

**Schwerpunktaufgabe 4 - 2011:
Überprüfung der Abgabe von Käse in Gaststätten und
Imbisseinrichtungen**

Fachbereich 3 – Lebensmittelsicherheit

Seit einigen Jahren wird im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung die Zunahme des Einsatzes von Käse-Imitaten, insbesondere in Gastronomiebetrieben, beobachtet. Die Produkte sind erheblich kostengünstiger als traditionell hergestellte Käseerzeugnisse und für den Verbraucher in einem Salat oder auf einer Pizza nicht zu erkennen. Die Problematik wurde 2009 in den Medien aufgegriffen und diskutiert. Mit den Untersuchungen soll der aktuelle Stand in Sachsen-Anhalt im Vergleich zu Schwerpunktuntersuchungen vergangener Jahre überprüft werden.

Zur Untersuchung gelangten 75 Käseproben aus Gaststätten, Imbisseinrichtungen und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung. In Tabelle 1 sind die untersuchten Proben nach Produktgruppen dargestellt.

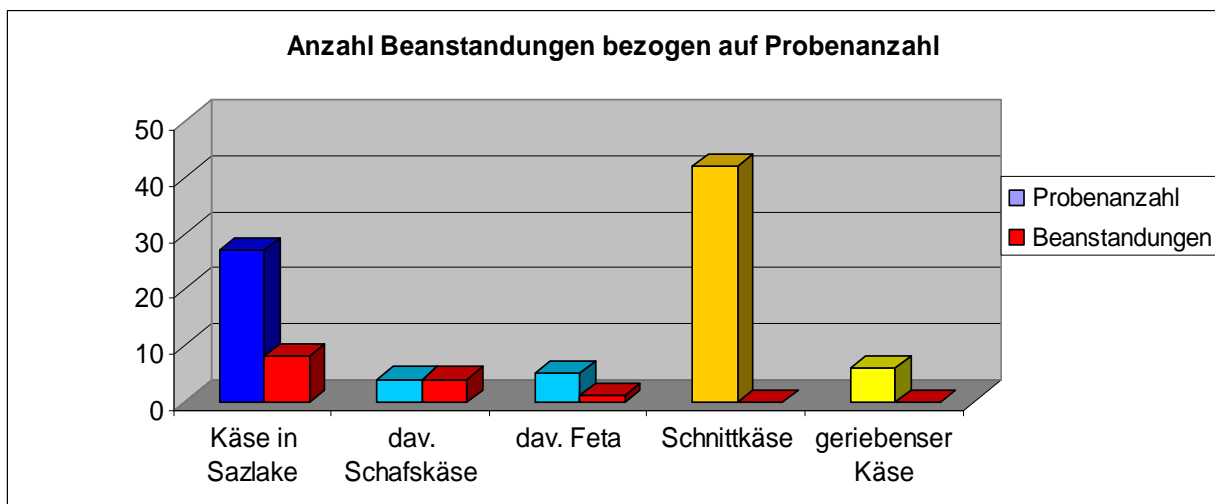
Tabelle 1 Käsesorten

Produktgruppe	Probenanzahl
Käse in Salzlake	27
davon Schafskäse	4
Feta	5
Hart-, Schnitt- und Halbfesterschnittkäse	42
geriebener Käse	6

Von den 75 Proben wiesen 8 Proben eine irreführende Bezeichnung auf, 67 gaben keinen Anlass zur Beanstandung, waren in den oben genannten Einrichtungen korrekt ausgewiesen.

Die Untersuchungsergebnisse (Abbildung 1) stellen sich im Einzelnen wie folgt dar:

Abbildung 1



Bei dem in Gaststätten, Imbisseinrichtungen und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung eingesetzten Schnitt- und Reibekäse handelte es sich zu 100 % um Käse im Sinne der der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 über eine gemeinsame Organisation der Agrarmärkte und mit Sondervorschriften für bestimmte landwirtschaftliche Erzeugnisse (Abl. L 299/1).

Nach wie vor nicht zufriedenstellend sind die Ergebnisse der Untersuchung von klassischem Salzlakenkäse (Feta, Schafskäse). Von den 27 zur Untersuchung eingegangenen Proben waren 8 Proben (30 %) zu beanstanden. Bei vier Erzeugnissen handelte es sich um **Käseimitate aus entrahmter Kuhmilch und Pflanzenöl**, in zwei Proben wurde nur Kuhmilch nachgewiesen und in den übrigen zwei Proben wurde neben Schafsmilch auch Kuhmilch nachgewiesen.

Die fehlerhafte Deklaration von Kuhmilchkäse als Feta ist dagegen rückläufig, von 5 zur Untersuchung eingegangenen Proben war nur eine Probe zu beanstanden.

Eine regelmäßige Überwachung derartiger Produkte ist aus sachverständiger Sicht auch weiterhin zu empfehlen.

Landesamt für Verbraucherschutz Sachsen-Anhalt
Fachbereich 3 Lebensmittelsicherheit
Freiimfelder Str. 68, 06112 Halle
Tel.: 0345 5643 0 / Fax.: 0345 5643 403

www.verbraucherschutz.sachsen-anhalt.de