

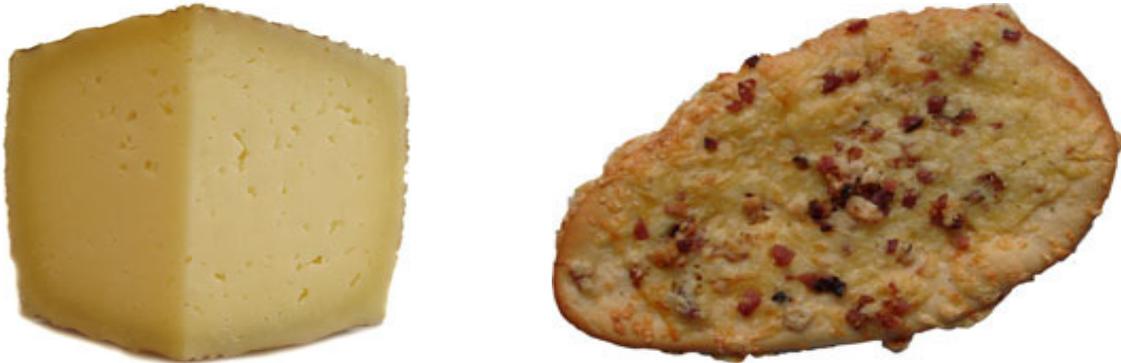
## Käseimitate / Analogkäse

Was versteht man darunter und  
woraus besteht das Imitat



STADT  
WÜRZBURG

FB Verbraucherschutz,  
Veterinärwesen und  
Lebensmittelüberwachung



### Was versteht man unter Analogkäse?

Analogkäse ist ein Kunstwort, denn es gibt auf dem Markt kein Lebensmittel unter dieser Bezeichnung zu kaufen. Dieser Begriff findet sich bestenfalls in den Versandlisten des Großhandels, wo im Angebot zwischen Käse und den nachgemachten Erzeugnissen unterschieden wird.

Unter den oben genannten Begriffen sind Erzeugnisse zu verstehen, die ähnlich aussehen wie Käse, aber nicht aus Milch hergestellt werden. In der Produktion wird das Milchfett durch billigere pflanzliche Öle bzw. Fette ersetzt. Zudem können noch Stärke, Salze, Emulgatoren, Aromen, Farbstoffe, Geschmacksverstärker, Wasser, pflanzliches Eiweiß bzw. Milchpulver verwendet werden. Teilweise werden auch Mischungen aus Käse und Analogkäse (z.B. geriebene Mischungen) in den Handel gebracht.

Analogkäse ist in der Herstellung günstiger als echter Käse, da kein Reifungsprozess notwendig ist. Zudem sind das Schmelzverhalten und die Hitzebeständigkeit besser als bei echtem Käse.

### In welchen Produkten ist Analogkäse enthalten?

Der nachgemachte Käse wird vor allem bei sog. Convenience-Produkten - (meist tiefgefroren) oder in der Zubereitung von Speisen in der Gastronomie bzw. im Imbissbereich, (z.B. Lasagne, Pizza und Salat) und im Bäckereibereich (z.B. überbackene Brötchen, Croissants, Käsestangen) verwendet. Ferner befindet er sich in Fertigprodukten, wie streufähigem Backbelag für Pizza, Pizza- bzw. GastroMix, Bäcker Mischung.

### Wie müssen Käseimitate gekennzeichnet werden?

#### Kennzeichnung auf der Speisekarte und auf Fertigpackungen:

- Wenn z.B. auf der Speisekarte das Wort "**Käse**" verwendet wird, muss auch echter "**Käse**" enthalten sein.
- Wenn ein **Imitat** verwendet wird, ist die Verwendung des Wortes Käse **verboten**.

Nach europäischem und nationalem Recht ist der Begriff **Käse Erzeugnissen** vorbehalten, die **ausschließlich aus Milch hergestellt** wurden.

Wird ein Milchbestandteil ganz oder teilweise ersetzt, z.B. Milchfett durch pflanzliche Öle bzw. Fette, darf die Bezeichnung „Käse“ - auch in Wortbestandteilen nicht mehr verwendet werden.

Bezeichnungen wie Analogkäse, Käseimitat, Kunstkäse, Laborkäse oder Plastikkäse, für Erzeugnisse, bei denen Milchfett gegen Pflanzenfette ausgetauscht wurde sind demnach verboten.

Lebensmittelrechtlich ist Analogkäse durchaus verkehrsfähig. Die Bezeichnung oder Aufmachung darf allerdings nicht zu einer Verwechslung mit „echtem“ Käse führen.

**Als sogenannte „Erzeugnisse eigener Art“, müssen solche Erzeugnisse mit einer beschreibenden Verkehrsbezeichnung versehen sein, in der die Angabe "Käse" nicht vorkommt.**

Ob entsprechende Produkte verwendet wurden, kann der Verbraucher bei verpackten Produkten nur daran erkennen, dass in der Zutatenliste nicht das Wort „Käse“ oder eine bestimmte Käsesorte auftaucht, sondern pflanzliche Fette, Öle, Stärke und Aromastoffe. Problematisch ist die Verwendung einer Mischung aus Käse und Käseimitaten, da in der Zutatenliste der Käse erwähnt wird, aber vom „Imitat“ nur die Bestandteile angegeben sind.

**Bei loser Ware und in der Gastronomie muss die Verwendung von Analogkäse in der Beschreibung des Lebensmittels im Aushang, in der Speisekarte bzw. auf dem Schild an der Ware erklärt werden.**

So dürfen beispielsweise Brötchen mit Käse-Imitat nicht "Käsebrötchen" heißen, sondern „Brötchen mit Belag aus Pflanzenfett“.

### **Wer überwacht die Kennzeichnungsvorschriften?**

Die amtliche Lebensmittelüberwachung Bayerns kontrolliert regelmäßig, ob Analogkäse richtig gekennzeichnet ist. Kontrolliert werden beispielsweise Imbisse, Bäckereifilialen, Gaststätten, Pizzerien sowie Pizza-Bringservice, Hersteller sowie Groß- und Einzelhandel. Bei der Kontrolle werden auch gezielt Proben entnommen und im Hinblick auf eine mögliche irreführende Kennzeichnung analytisch überprüft.

**Stadt Würzburg Fachbereich VVL - Veitshöchheimer Straße 1a - 97080 Würzburg  
Telefon: 0931 / 37 28 26 Mail: [verbraucherschutz@stadt.wuerzburg.de](mailto:verbraucherschutz@stadt.wuerzburg.de)**

<http://www.wuerzburg.de/de/gesundheit-soziales/verbraucherschutz/lebensmittelueberwachung/index.html>