

2 Milcherzeugnisse

1. Definition

Ein „Milcherzeugnis“ ist ein ausschließlich aus Milch hergestelltes Erzeugnis, auch unter Zusatz anderer Stoffe, die jedoch nicht verwendet werden dürfen, um einen Milchbestandteil vollständig oder teilweise zu ersetzen. Hierzu zählen beispielsweise Sauermilch, Joghurt, Buttermilch, Sahne, Kefir, Kondensmilch, Milchpulver und Molke. Auch andere Lebensmittel dürfen diesen Milcherzeugnissen zugesetzt werden, beispielsweise eine Fruchtzubereitung zur Herstellung von Fruchtjoghurt.

2. Rechtliche Grundlagen

Die Kennzeichnung von Milcherzeugnissen richtet sich nach den Vorschriften der LMIV. Besondere Anforderungen ergeben sich aus der Verordnung über Milcherzeugnisse (Milcherzeugnisverordnung) sowie der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse ist zu beachten.

Detaillierte Informationen über produktspezifische Kennzeichnungsvorschriften können Sie im Werk „Lebensmittelkennzeichnung und Werbung“¹² im Kapitel „Milch und Milchprodukte“ einsehen.

3. Beanstandungen im Jahr 2021 in Zahlen

In Thüringen ist die Beanstandungsquote im Vergleich zum Vorjahr (5,3 %) leicht angestiegen und beträgt nunmehr 6,4 %. Von insgesamt 125 untersuchten Proben waren 8 Proben zu beanstanden. 9 von 10 Beanstandungen erfolgten aufgrund einer fehlerhaften Kennzeichnung.

In Nordrhein-Westfalen wurden 2 290 Proben untersucht, davon wurden 179 Proben beanstandet. Die Beanstandungsquote ist mit 7,8 % etwas geringer als im Vorjahr (8,5 %). Von 337 Beanstandungen erfolgte knapp die Hälfte in Zusammenhang mit einer fehlerhaften bzw. irreführenden Kennzeichnung.

¹² Domeier, D; Holle, M.; Weyland, G.: Lebensmittelkennzeichnung und Werbung, Loseblattsammlung, Behr's Verlag, Hamburg

3 Untersuchungsergebnisse, nach Warengruppen sortiert

Sächsische Behörden melden eine Beanstandungsquote von 10,1 %. Von insgesamt 345 untersuchten Proben waren 35 Proben zu beanstanden. Von insgesamt 48 Beanstandungsgründen erfolgten 31 aufgrund einer fehlerhaften Kennzeichnung sowie irreführender bzw. unzulässiger nährwertbezogener und/oder krankheitsbezogener Angaben.

In Hamburg beträgt die Beanstandungsquote für Milch und Milcherzeugnisse 15,3 % und liegt damit auf dem Niveau des Vorjahres. Beanstandet wurden von insgesamt 846 untersuchten Proben 130 Proben.

In Mecklenburg-Vorpommern beträgt die Beanstandungsquote 16,9 %. Insgesamt wurden in dieser Warengruppe 45 Beanstandungsgründe festgestellt, davon hatten 17 ihre Ursache im Bereich der Kennzeichnung.

Niedersächsische Überwachungsbehörden meldeten für das Jahr 2021 eine Beanstandungsquote von 21,0 % und damit einen leichten Anstieg im Vergleich zum Vorjahr (20,0 %). Von insgesamt 681 untersuchten Proben wurden 166 beanstandet, davon 110 in Zusammenhang mit der Kennzeichnung/Aufmachung.

Von insgesamt 392 untersuchten Proben beanstandeten hessische Behörden 171 Proben. Das entspricht einer sehr hohen Beanstandungsquote von 43,6 %. Hinweise auf die Anzahl der Beanstandungen in Zusammenhang mit der Kennzeichnung enthält der Bericht nicht.

4. Beanstandungsgründe

Die Lebensmittelbehörden in Baden-Württemberg haben im Jahr 2021 insgesamt 657 Proben von Fleischerzeugnissen wie Döner Kebab, Wurstwaren, Gulasch, Fertiggerichte mit Fleischanteil sowie Milchprodukte wie Käse auf Echtheit – also Übereinstimmung der deklarierten und enthaltenen Tierart – geprüft. Mit 5,6 % hielt sich der Anteil an auffälligen Proben jedoch in Grenzen.¹³

Der Bericht der Landesuntersuchungsanstalt für Gesundheits- und Veterinärwesen Sachsen führt betreffend die Beanstandungsgründe für Milch-, Milcherzeugnis- und Käseproben näher aus¹⁴: „Es wurden 405 Milch-, Milcherzeugnis- und Käseproben untersucht. Analog den Vorjah-

¹³ Vgl. Jahresbericht Baden-Württemberg 2021, Seite 31

¹⁴ Jahresbericht Sachsen 2021, Seite 30

3 Untersuchungsergebnisse, nach Warengruppen sortiert

ren entfielen die überwiegenden Beanstandungen auf Abweichungen der Nährwertkennzeichnung und weiterer Kennzeichnungsmängel in Verbindung mit den nationalen Vorschriften Milcherzeugnisse-VO und Käse-VO. Bei 17 Käse-Proben ergaben lebensmittelchemische Untersuchungen deutlich von der Nährwertdeklaration abweichende Salzgehalte. 17 % der beanstandeten Käse-Proben betrafen die abweichende oder fehlende Angabe des Fettgehaltes in der Trockenmasse und 14 % die Bezeichnung mit einer nichtzutreffenden Käsegruppe bzw. Standardsorte. So erfüllten eine Probe Saure Sahne und eine Vollmilch nicht den jeweiligen Mindestgehalt für Fett und ein Speisequark nicht den für Rohprotein gemäß Konsummilchkennzeichnungs-, Milcherzeugnis- bzw. Käse-VO. Bei 14 % der Proben geriebenen Käses überschritt der ermittelte Stärkegehalt die maximal zulässigen 3 g/100 g. Ein Molkenpulver fiel durch zahlreiche Abweichungen auf, so bezüglich seiner Bezeichnung als Molken- und Proteinpulver, fehlende mengenmäßige Angabe, Nährwertdeklaration, Reihenfolge des Zutatenverzeichnisses, Zusatzstoffkennzeichnung und Verwendung einer unzulässigen gesundheitsbezogenen Angabe.“

3 Käse

1. Definition

Unter „Käse“ versteht man frische oder in verschiedenen Graden der Reife befindliche Erzeugnisse aus dick gelegter Käsereimilch. Diese werden in unterschiedlichen Graden der Reifung in den Verkehr gebracht. Sie können entsprechend ihrer Herstellung und Beschaffenheit in verschiedene Käsegruppen, wie z. B. Hart-, Weich-, Schnitt- und Frischkäse, eingeteilt werden. Es gibt Standardsorten wie z. B. Emmentaler, Gouda oder Camembert, die bezüglich der Herstellung und der Beschaffenheit den festgesetzten Anforderungen entsprechen müssen, sowie eine Vielzahl weiterer Käsesorten und Käse aus Schaf-, Ziegen- und Rohmilch. Zu den Käseerzeugnissen gehören Schmelzkäse und Zubereitungen auf Käsebasis wie z. B. „Obatzter“.

3 Untersuchungsergebnisse, nach Warengruppen sortiert

2. Rechtliche Grundlagen

Zusammensetzung, Herstellung und Kennzeichnung von Käse und Käseerzeugnissen sind in der Käseverordnung geregelt. Bezüglich des Zutatenverzeichnisses gilt Art. 19 Abs. 1 Buchst. d) LMIV, wonach ein Zutatenverzeichnis für Käse nicht erforderlich ist, wenn diesem keine Zutat zugesetzt wurde außer für die Herstellung notwendige Milchinhaltsstoffe, Lebensmittelenzyme und Mikroorganismen-Kulturen oder für die Herstellung von Käse — ausgenommen Frisch- oder Schmelzkäse — notwendiges Salz. Bestimmte Herkunftsbezeichnungen und Sortennamen (z. B. „Allgäuer Bergkäse“) sind durch die Verordnung (EG) Nr. 510/2006 und weitere, ihrer Umsetzung dienende EG-Verordnungen geschützt. Auch die Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse ist zu beachten.

Detaillierte Informationen über produktspezifische Kennzeichnungsvorschriften sind im Werk „Lebensmittelkennzeichnung und Werbung“¹⁵ im Kapitel „Milch und Milchprodukte“, Unterpunkt „Käse und Käseerzeugnisse“, einsehbar.

3. Beanstandungen im Jahr 2021 in Zahlen

Die Überwachungsbehörden in Nordrhein-Westfalen melden mit 9,4 % eine im Vergleich zum Vorjahr fast um die Hälfte geringere Beanstandungsquote. Insgesamt wurden 2 420 Proben untersucht. Von 410 Beanstandungen erfolgten 343 in Zusammenhang mit einer fehlerhaften, nicht vorhandenen bzw. irreführenden Kennzeichnung.

In Thüringen ist die Beanstandungsquote mit 12,6 % ebenfalls geringer als im Vorjahr (2020: 17,0 %). Von 167 untersuchten Proben wurden 21 Proben beanstandet. Von insgesamt 23 Beanstandungsgründen hatten 21 ihre Ursache im Bereich der Kennzeichnung.

Die Behörden in Mecklenburg-Vorpommern melden eine Beanstandungsquote von 17,3 %. Von insgesamt 58 Beanstandungen erfolgten 36 in Zusammenhang mit der Kennzeichnung und 6 wegen irreführender Angaben.

15 Domeier, D; Holle, M.; Weyland, G.: Lebensmittelkennzeichnung und Werbung, Loseblattsammlung, Behr's Verlag, Hamburg

3 Untersuchungsergebnisse, nach Warengruppen sortiert

In Sachsen beträgt die Beanstandungsquote 17,7 %. Insgesamt wurden 697 Proben untersucht. Von 143 Beanstandungsgründen erfolgten 104 in Zusammenhang mit der Kennzeichnung bzw. aufgrund von irreführenden Angaben.

Hessische Behörden melden eine Beanstandungsquote von 22,4 %; 2,7 Prozentpunkte über der Quote des Vorjahres. Von insgesamt 464 Proben wurden 104 beanstandet. Nähere Informationen zu den Beanstandungen betreffend die Kennzeichnung gibt der Bericht aus Hessen nicht her.

Die Behörden in Niedersachsen untersuchten 892 Proben, wovon 277 zu beanstanden waren. Es ergibt sich hieraus eine Beanstandungsquote von 24,0 % (Vorjahr 27,0 %). 219 der 277 Beanstandungen erfolgten in Zusammenhang mit der Kennzeichnung/Aufmachung.

4. Beanstandungsgründe

Die Beanstandungen erfolgten überwiegend aufgrund von Kennzeichnungsfehlern, wie unvollständige oder fehlende Zutatenverzeichnisse, fehlende Angaben zur Allergen Kennzeichnung, falsche Angaben zum Fettgehalt, falsche Nährwertdeklarationen oder unleserliche Kennzeichnungselemente.

Der Bericht der Landesuntersuchungsanstalt für Gesundheits- und Veterinärwesen Sachsen nimmt ausführlich zu den Beanstandungsgründen für Milch-, Milcherzeugnis- und Käseproben Stellung¹⁶: *„Es wurden 405 Milch-, Milcherzeugnis- und Käseproben untersucht. Analog den Vorjahren entfielen die überwiegenden Beanstandungen auf Abweichungen der Nährwertkennzeichnung und weiterer Kennzeichnungsmängel in Verbindung mit den nationalen Vorschriften Milcherzeugnisse-VO und Käse-VO. Bei 17 Käse-Proben ergaben lebensmittelchemische Untersuchungen deutlich von der Nährwertdeklaration abweichende Salzgehalte. 17 % der beanstandeten Käse-Proben betrafen die abweichende oder fehlende Angabe des Fettgehaltes in der Trockenmasse und 14 % die Bezeichnung mit einer nichtzutreffenden Käsegruppe bzw. Standardsorte. So erfüllten eine Probe Saure Sahne und eine Vollmilch nicht den jeweiligen Mindestgehalt*

16 Jahresbericht Sachsen 2021, Seite 30

3 Untersuchungsergebnisse, nach Warengruppen sortiert

für Fett und ein Speisequark nicht den für Rohprotein gemäß Konsummilchkennzeichnungs-, Milcherzeugnis- bzw. Käse-VO. Bei 14 % der Proben geriebenen Käses überschritt der ermittelte Stärkegehalt die maximal zulässigen 3 g/100 g. Ein Molkenpulver fiel durch zahlreiche Abweichungen auf, so bezüglich seiner Bezeichnung als Molken- und Proteinpulver, fehlende mengenmäßige Angabe, Nährwertdeklaration, Reihenfolge des Zutatenverzeichnisses, Zusatzstoffkennzeichnung und Verwendung einer unzulässigen gesundheitsbezogenen Angabe.“

Die Lebensmittelbehörden in Baden-Württemberg haben im Jahr 2021 insgesamt 657 Proben von Fleischerzeugnissen wie Döner Kebab, Wurstwaren, Gulasch, Fertiggerichte mit Fleischanteil sowie Milchprodukte wie Käse auf Echtheit – also Übereinstimmung der deklarierten und enthaltenen Tierart – geprüft. Mit 5,6 % hielt sich der Anteil an auffälligen Proben jedoch in Grenzen.¹⁷

4 Butter

1. Definition

Butter ist ein aus Milch oder daraus gewonnener Sahne (Rahm) oder Molken-Sahne hergestelltes Streichfett. Während des Butterungsprozesses (Schlagen des Rahms, Abscheiden der Buttermilch) besteht die Möglichkeit, diesen anzusäuern. Je nach Herstellung und Milchfettgehalt gibt es verschiedene Buttersorten.

2. Rechtliche Grundlagen

Neben den allgemeinen Kennzeichnungsvorschriften, insbesondere der LMIV, ergeben sich aus der Verordnung über Butter und andere Milchstreichfette besondere produktbezogene Vorschriften, welche Grundlagen für die Anforderungen an die Kennzeichnung enthalten. Auch die Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie die Verordnung (EG) Nr. 445/2007 ist zu beachten.

¹⁷ Vgl. Jahresbericht Baden-Württemberg 2021, Seite 31