

25.11.93

Antrag

des Freistaates Bayern

zur

Verordnung zur Änderung der Käseverordnung und anderer Verordnungen

Punkt 36 der 663. Sitzung des Bundesrates am 26. November 1993

Der Bundesrat möge beschließen, die Verordnung den Ausschüssen zur erneuten Beratung zuzuweisen.

Begründung:

Die Diskussion in den Fachausschüssen hat die Sachverhalte verzerrt wiedergegeben und war nicht geeignet, berechtigten Bedürfnissen des Verbraucherschutzes einerseits und den Anliegen der Milchwirtschaft andererseits ausgewogen Rechnung zu tragen. Aus den nachfolgend ausgeführten Gründen ist es uns nicht möglich, die Ausschlußempfehlungen zu unterstützen.

Ausgeliefert am 25. NOV. 1993

...

1. Zu § 15 Abs. 3 KäseVO:

Mit "Naturkäse" kann ein Käse bezeichnet werden, der aus Milch hergestellt und natürlich gereift ist. Dieser Käse unterscheidet sich damit deutlich von Schmelzkäse, Schmelzkäsezubereitungen sowie von Kochkäse und Käseimitaten.

Die Bezeichnung "Naturkäse" ist seit 1966 in der Käseverordnung zugelassen und wurde 1979 vom Bundesrat bestätigt. Der Verbraucher verbindet den Begriff mit einem nicht erhitzten Käse, der nach traditionellen Verfahren hergestellt und natürlich gereift ist. Gerade durch die Erhitzung von Käse werden die sensorischen Eigenschaften gravierend verändert, so daß eine derartige Unterscheidung durchaus gerechtfertigt ist.

Die Zusatzstoffe, die laut Käseverordnung aus technologischen Gründen zugelassen sind und deren Notwendigkeit und Unbedenklichkeit vorab überprüft wurde, haben keinen Bezug zum eingebürgerten Inhalt des Begriffs "Naturkäse" und können schon deshalb nicht als Argument gegen die Bezeichnung "Naturkäse" vorgebracht werden. Im übrigen steht nach rechtlicher Auffassung (Kommentar zur Käseverordnung, von Loeper, Anmerkung 51 B. b zu § 8 Käseverordnung) der Bezeichnung "Naturkäse" die zugelassene Verwendung von Zusatzstoffen nicht entgegen.

Der pauschale Vorwurf, daß Käse nachweisbare Rückstände von Umweltschadstoffen enthalte, trifft in dieser Form nicht zu. Zulässige Höchstmengen von Rückständen bzw. Schadstoffen sind in eigenen Verord-

...

nungen geregelt und von den Käseherstellern selbstverständlich einzuhalten.

Die Bezeichnung "Naturkäse" ist deshalb keine Irreführung des Verbrauchers, sondern stellt bei der Vielfalt des Angebots im Gegenteil eine echte Entscheidungshilfe dar.

2. Zu Art. 1 Nr. 5 und 6 sowie zu Art. 2 Nr. 3 b:

Der Milchwirtschaft kann nicht verwehrt werden, die vorhandene Verbrauchernachfrage nach Light-Produkten mit geeigneten Erzeugnissen zu befriedigen. Dazu ist aus Wettbewerbsgründen eine entsprechende gesetzliche Regelung notwendig und sinnvoll.

Dabei ist zu berücksichtigen, daß in anderen Mitgliedstaaten derartige - zum Teil großzügigere - Regelungen bereits bestehen und damit den dortigen Herstellern unsere Märkte offenstehen (Binnenmarkt).

Dem Informationsbedürfnis der Verbraucher wird durch die Angabe der Fettgehaltsstufen bei Käse ausreichend Rechnung getragen. Nach § 5 Käseverordnung ist die Herstellung von Käse in unterschiedlichen Fettgehaltsstufen möglich (von Magerstufe mit weniger als 10 % Fettgehalt in der Trockenmasse bis zur Doppelrahmstufe mit bis zu 85 % - künftig: 87 % - Fett in der Trockenmasse).

Die im Verordnungsentwurf des BML vorgesehenen Fettstufen für Light-Produkte bewegen sich im unteren Bereich dieser Fettgehaltsskala und heben sich durchaus von anderen gebräuchlichen Fettstufen der jeweiligen Käsegruppe ab.

...

Dabei ist zu beachten, daß man Käse aus unterschiedlichen Käsegruppen (z. B. Frischkäse und Weichkäse) hinsichtlich des Fettgehalts nicht miteinander vergleichen kann. Ein Speisequark mit 20 % Fett in der Trockenmasse kann demgemäß nur mit einem anderen Speisequark verglichen werden.

Allgemein ist festzustellen, daß Milchprodukte nur zu einem vergleichsweise geringen Anteil an der Gesamtfettzufuhr in der menschlichen Ernährung beteiligt sind