
Essbarer Käseüberzug – Lebensmittel oder Verpackung?

Wirtschaftsrecht im Transfer

Wissenschaftliche Ausarbeitung vorgelegt von:

Nahrin Marouka

Carolin Sieg

Linda Tozo

Angefertigt im Masterstudiengang Wirtschaftsrecht
an der Hochschule Bielefeld,
Fachbereich Wirtschaft
Sommersemester 2026

Erstprüferin oder Erstprüfer: Prof. Dr. jur. Christiane Nitschke

Zweitprüferin oder Zweitprüfer: Prof. Dr. jur. Daniel Antonius Hötte

Inhaltsverzeichnis

Abkürzungsverzeichnis	II
A. Einleitung.....	1
B. Juristische Prüfung	2
I. Rechtliche Einordnung des essbaren Käseüberzugs	2
1. Verpackungsrechtliche Bewertung nach der PPWR.....	2
2. Lebensmittelrechtliche Einordnung des essbaren Überzugs	2
3. Gesamteinordnung des essbaren Überzugs	4
II. Zusätzliche Papierverpackung	4
1. Erforderlichkeit und verpackungsrechtliche Qualifikation	4
2. Anforderungen an Papier als Lebensmittelkontaktmaterial	5
3. Nachhaltigkeit und Recyclingfähigkeit nach der PPWR.....	6
III. Rechtliche Einordnung eines Käses mit essbarem Coating	7
1. Prüfung einer Einordnung als Käsezubereitung	7
2. Qualifikation als zusammengesetztes Lebensmittel nach der LMIV	8
3. Regelungen für Käse mit essbarem Coating	8
IV. Kennzeichnung und Inverkehrbringen.....	9
1. Anwendbare Kennzeichnungsvorgaben	9
2. Zutatenverzeichnis und Kennzeichnung des essbaren Überzugs	9
3. Zusatzstoffrechtliche Besonderheiten.....	10
4. Bezeichnung des Lebensmittels und Irreführungsverbot.....	11
C. Fazit.....	12
Literaturverzeichnis.....	IV
Rechtsprechungsverzeichnis	VI

Abkürzungsverzeichnis

Bezüglich der Abkürzungen wird verwiesen auf:

Kirchner Abkürzungsverzeichnis der Rechtssprache,
11. Aufl., Berlin 2024.

Weitere Abkürzungen:

ALTS	Arbeitskreis der Lebensmitteltechniker
Basis-VO	Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit
BfR-Empfehlungen	Bundesinstitut für Risikobewertung – Empfehlung zu Materialien für den Lebensmittelkontakt
bzw.	beziehungsweise
E-Nummer	Europäische Kennziffer für zugelassene Lebensmittelzusatzstoffe
EPR	extended Producer Responsibility – Erweiterte Herstellerverantwortlichkeit
LMIV	Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und

	des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission
LMKV	Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und zur Aufhebung der Richtlinien 80/590/EWG und 89/109/EWG
LMZV	Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe
MilchPQV	Verordnung über Qualitätsanforderungen an Milchprodukte (Milchproduktequalitätsverordnung)
PFAS	Per- und polyfluorierte Alkylsubstanzen
PPWR	Verordnung (EU) 2025/40 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 19. Dezember 2024 über Verpackungen und Verpackungsabfälle, zur Änderung der Verordnung (EU) 2019/1020 und der Richtlinie (EU) 2019/904 sowie zur Aufhebung der Richtlinie 94/62/EG
PVA	Polyvinylacetate
Verordnung (EU) Nr. 10/2011	Verordnung (EU) Nr. 10/2011 der Kommission vom 14. Januar 2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
Verordnung (EG) Nr. 2073/2005	Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel

A. Einleitung

Die Lebensmittelindustrie steht zunehmend vor der Aufgabe, nachhaltigere Produkt- und Verpackungslösungen zu entwickeln. Ein wichtiger Ansatz ist dabei die Reduzierung nicht verzehrbarer Verpackungs- und Beschichtungsmaterialien. Diese Entwicklung gewinnt auch durch die neue europäische Verpackungsverordnung (PPWR) an Bedeutung, die stärkere Anforderungen an Verpackungen, Recyclingfähigkeit und den Umgang mit Verpackungsabfällen stellt. Vor diesem Hintergrund rücken essbare Überzüge für Lebensmittel stärker in den Fokus. Bei gereiftem Käse können solche Überzüge herkömmliche nicht verzehrbare Kunststoffbeschichtungen ersetzen, die bislang dem Schutz der Käseoberfläche dienen und regelmäßig mit dem Hinweis „Rinde nicht zum Verzehr geeignet“ gekennzeichnet werden. Ein essbarer Überzug auf Basis natürlicher Wachse erfüllt ebenfalls Schutz- und Barrierefunktionen, unterscheidet sich rechtlich jedoch wesentlich von einer klassischen äußeren Beschichtung, weil er auf dem Lebensmittel verbleibt und mitverzehrt werden kann.

Daraus ergibt sich ein zentrales rechtliches Abgrenzungsproblem. Der Überzug kann funktional an eine Verpackung erinnern, ist stofflich aber mit dem Lebensmittel verbunden und für den menschlichen Verzehr bestimmt. Je nach rechtlicher Einordnung können unterschiedliche Anforderungen an Zulässigkeit, Sicherheit, Kennzeichnung und Inverkehrbringen gelten. Zu prüfen ist daher, ob der essbare Käseüberzug dem Verpackungsrecht, dem Lebensmittelrecht oder dem Zusatzstoffrecht zuzuordnen ist.

Darauf aufbauend untersucht die folgende Ausarbeitung, welche rechtlichen Folgen sich für eine zusätzliche Papierverpackung, die Produktqualifikation und die Kennzeichnung des beschichteten Käses ergeben.

B. Juristische Prüfung

I. Rechtliche Einordnung des essbaren Käseüberzugs

1. Verpackungsrechtliche Bewertung nach der PPWR

Ausgangspunkt der rechtlichen Bewertung ist die Frage, ob der essbare Käseüberzug als Verpackung i.S.d. PPWR einzuordnen ist. Nach Art. 3 Abs. 1 Nr. 1 PPWR ist eine Verpackung ein Gegenstand, der zur Aufnahme, zum Schutz, zur Handhabung, zur Lieferung oder zur Darbietung von Produkten bestimmt ist. Der untersuchte Überzug erfüllt funktional mehrere dieser Aufgaben. Er dient dem Schutz der Käseoberfläche, der Barrierebildung gegenüber äußeren Einwirkungen sowie der besseren Handhabung während der Reifung, Lagerung und des Vertriebs. Rein funktional bestehen daher deutliche Parallelen zu einer Verkaufs- oder Primärverpackung.

Gegen eine Einordnung als Verpackung spricht jedoch die Systematik der PPWR selbst. Anhang I A. Nr. 2 PPWR nennt „Wachsschichten um Käse“ ausdrücklich als Gegenstände, die keine Verpackungen sind. Dies zeigt, dass eine Schutz- oder Barrierefunktion allein nicht genügt, um eine auf dem Käse befindliche Wachsschicht als Verpackung einzuordnen. Vielmehr ist die unmittelbare Verbindung mit dem Lebensmittel ein Argument dafür, den Überzug als produktintegrierten Bestandteil bzw. als lebensmittelrechtliche Oberflächenbehandlung und nicht als eigenständige Verpackung zu behandeln. Zusätzlich ist zu berücksichtigen, dass die PPWR systematisch dem Verpackungs- und Abfallrecht zuzuordnen ist. Verpackungen sind typischerweise darauf ausgelegt, nach Gebrauch als Verpackungsabfall behandelt zu werden.¹ Ein essbarer Überzug kann dagegen gerade mitverzehrt werden und erzeugt keinen eigenständigen Verpackungsabfall. Auch dies steht einer verpackungsrechtlichen Einordnung entgegen.

2. Lebensmittelrechtliche Einordnung des essbaren Überzugs

Für eine lebensmittelrechtliche Bewertung ist zunächst Art. 2 VO (EG) Nr. 178/2002 (Basis-VO) heranzuziehen. Danach sind Lebensmittel alle Stoffe oder Erzeugnisse, die dazu bestimmt sind oder bei denen nach vernünftigem

¹ Erwägungsgrund 2 PPWR.

Ermessen erwartet werden kann, dass sie vom Menschen aufgenommen werden. Der essbare Überzug besteht aus lebensmitteltypischen Bestandteilen und kann folglich mitverzehrt werden. Damit erscheint eine Zuordnung zum Lebensmittelrecht überzeugender als zum Verpackungsrecht.

Nach Art. 2 Abs. 2 lit. f VO (EG) Nr. 1169/2011 (LMIV) ist eine Zutat jeder Stoff, der bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet wird und im Enderzeugnis vorhanden bleibt. Dies trifft auf den essbaren Überzug zu. Er wird gezielt auf den Käse aufgebracht, verbleibt dauerhaft auf dem Endprodukt und kann gemeinsam mit diesem verzehrt werden. Er stellt damit keinen äußeren Verpackungsbestandteil, sondern einen Bestandteil des Lebensmittels selbst dar. Dies wird durch den ALTS-Beschluss zu essbaren Hüllen gestützt, wonach eine „essbare Hülle“ als Zutat bzw. zusammengesetzte Zutat nach der LMIV zu kennzeichnen ist. Zwar betrifft der Beschluss unmittelbar Fleischerzeugnisse. Die dort entwickelten Grundsätze erscheinen jedoch auf essbare Käseüberzüge übertragbar, da auch diese eine mit dem Lebensmittel verzehrbare äußere Schicht darstellen.²

Auch das Lebensmittelkontaktmaterialrecht spricht nicht entscheidend für eine andere Einordnung. Art. 1 Abs. 3 lit. b VO (EG) Nr. 1935/2004 (LMKV) nimmt Überzugs- und Beschichtungsmaterialien, die mit dem Lebensmittel ein Ganzes bilden und mitverzehrt werden können, gerade aus dem Anwendungsbereich der Verordnung heraus. Damit unterscheidet sich der essbare Überzug von klassischen nicht verzehrbaren Kunststoff- oder PVA-Beschichtungen. Zudem können die BfR-Empfehlungen als praktische Orientierung für Wachse bzw. Polymerbeschichtungen dienen, ersetzen aber keine eigenständige lebensmittelrechtliche Prüfung.³

Eine Einordnung des gesamten Überzugs als Zusatzstoff überzeugt dagegen weniger. Nach Art. 3 Abs. 2 lit. a der VO (EG) Nr. 1333/2008 (LMZV) sind Zusatzstoffe einzelne Stoffe, die einem Lebensmittel aus technologischen Gründen zugesetzt werden und dabei eine technologische Wirkung im Lebensmittel entfalten. Der Überzug erfüllt diese Anforderungen nicht, jedoch

² ALTS 2021, 17 2021/87/24; ALTS als fachliche Auslegungs- und Orientierungshilfe ohne rechtliche Verbindlichkeit.

³ BfR-Empfehlung XXV; BfR-Empfehlung XIV.

können einzelne Bestandteile, etwa Wachse, Emulgatoren oder Verdickungsmittel, dem Zusatzstoffrecht der LMZV unterfallen. Entscheidend bleibt, dass die einzelnen Zusatzstoffe für die konkrete Lebensmittelkategorie zugelassen sind und die jeweiligen Verwendungsbedingungen eingehalten werden.⁴

3. Gesamteinordnung des essbaren Überzugs

Die aktuelle Rechtsprechung zu nicht verzehrbaren Wursthüllen bestätigt diese Differenzierung. Das Bundesverwaltungsgericht stellte bei nicht essbaren Wursthüllen maßgeblich darauf ab, dass diese nicht zum Verzehr bestimmt sind und deshalb nicht zur Nettofüllmenge des Lebensmittels gehören.⁵ Nicht verzehrbare Bestandteile sind bei der Füllmengenbestimmung herauszurechnen. Im Umkehrschluss erscheint es naheliegend, einen essbaren und mitzuverzehrenden Überzug nicht als äußere Verpackung, sondern als Bestandteil des Lebensmittels zu behandeln. Er verbleibt auf dem Käse, wird gemeinsam mit diesem verzehrt und ist nicht unbedingt auf eine spätere Entsorgung als Verpackungsabfall angelegt.

In der Gesamtbetrachtung überwiegen daher die Argumente für eine lebensmittelrechtliche Einordnung. Der essbare Käseüberzug erfüllt zwar Schutz- und Barrierefunktionen, ist aufgrund seiner Essbarkeit, seiner Verbindung mit dem Käse und seines Verbleibs im Endprodukt jedoch eher als Lebensmittelzutat bzw. zusammengesetzte Lebensmittelzutat i.S.d. LMIV einzuordnen.

II. Zusätzliche Papierverpackung

1. Erforderlichkeit und verpackungsrechtliche Qualifikation

Unter der Annahme, dass der essbare Überzug selbst keine Verpackung i.S.d. PPWR darstellt, stellt sich die Frage, ob der beschichtete Käse zusätzlich in Papier verpackt werden kann oder muss. Eine zusätzliche Papierumhüllung kann hygienischen Zwecken, dem Schutz vor Kontaminationen sowie der besseren Handhabung des Produkts dienen. Darüber hinaus ermöglicht sie die Anbringung verpflichtender Kennzeichnungsangaben nach der LMIV. Eine zusätzliche Umhüllung entspricht zudem dem Gedanken des nationalen Qualitätsrechts für Käseerzeugnisse, wonach Käse vor wertmindernden Einflüssen

⁴ Vgl. Art. 4, Art. 5 und Art. 10 LMZV.

⁵ BVerwG, Urt. v. 6.5.2025 – 8C 4.24; Comans, LMuR 2025, 303 (305).

geschützt werden soll.⁶ Da das Papier nicht zum Mitverzehr bestimmt ist und nach Gebrauch als eigenständiger Verpackungsabfall anfällt, spricht vieles für eine Einordnung als Verkaufs- bzw. Primärverpackung gemäß Art. 3 Abs. 1 Nr. 1 PPWR. Die eigentliche Verpackungsfunktion würde damit nicht dem essbaren Überzug, sondern der zusätzlichen Papierumhüllung zukommen. Als Verkaufsverpackung unterliegt das Papier grundsätzlich den Anforderungen des europäischen Verpackungsrechts. Hierzu zählen die Vorgaben der PPWR zur Recyclingfähigkeit und Nachhaltigkeit sowie gegebenenfalls Pflichten der erweiterten Herstellerverantwortung (EPR).⁷

2. Anforderungen an Papier als Lebensmittelkontaktmaterial

Wird der beschichtete Käse zusätzlich in Papier verpackt, unterliegt diese Papierumhüllung den Anforderungen des Lebensmittelkontaktmaterialrechts. Maßgeblich ist dabei die LMKV. Nach Art. 3 Abs. 1 LMKV dürfen Materialien bei üblicher Verwendung keine Stoffe in Mengen auf Lebensmittel übertragen, die die menschliche Gesundheit gefährden oder das Lebensmittel unvertretbar verändern können.

Für Papier, Karton und Pappe bestehen auf europäischer Ebene bislang keine vollständig harmonisierten Einzelregelungen. In der Praxis dienen daher die BfR-Empfehlungen als wichtige Orientierung. Für Papierverpackungen mit Lebensmittelkontakt ist dabei die BfR-Empfehlung XXXVI relevant, die Anforderungen an Papier und Karton im Kontakt mit Lebensmitteln enthält.⁸ Gerade bei fetthaltigen Lebensmitteln wie Käse kann dies relevant werden. Soll die Papierumhüllung zusätzlich fett- oder feuchtigkeitsabweisende Eigenschaften aufweisen, werden häufig Beschichtungen oder Barrierschichten eingesetzt. In diesem Zusammenhang sind die BfR-Empfehlung XIV zu Polymer-Dispersionen sowie gegebenenfalls die VO (EU) Nr. 10/2011 über Kunststoffmaterialien mit Lebensmittelkontakt zu berücksichtigen. Entscheidend ist dabei, dass sämtliche eingesetzten Stoffe die jeweiligen Stoff- und Migrationsgrenzwerte

⁶ Vgl. § 1 Abs. 4 KäseV bzw. § 34 MilchPQV.

⁷ Vgl. Art. 6 und Art. 45 PPWR; Nusser/Ungerer, ZfPC 2025, 171.

⁸ BfR-Empfehlung XXXVI.

einhalten. Ob die jeweiligen Grenzwerte eingehalten werden, ist letztlich anhand der konkreten Materialzusammensetzung und des jeweiligen Verwendungszwecks im Einzelfall zu prüfen.

3. Nachhaltigkeit und Recyclingfähigkeit nach der PPWR

Neben den lebensmittelrechtlichen Anforderungen unterliegt eine zusätzliche Papierumhüllung auch den Nachhaltigkeits- und Recyclingvorgaben der PPWR. Nach Art. 6 PPWR müssen Verpackungen so gestaltet sein, dass sie recyclingfähig sind und einem funktionierenden Stoffkreislauf zugeführt werden können. Dieses „Design-for-Recycling“-Prinzip verfolgt das Ziel, Verpackungen möglichst recyclinggerecht auszugestalten. Für Papierverpackungen bedeutet dies, dass sie den Recyclingprozess im Altpapierstrom nicht wesentlich beeinträchtigen dürfen. Aus Nachhaltigkeitssicht erscheint daher eine möglichst recyclingfähige Monomateriallösung vorzugswürdig. Dabei kann ein Konflikt zwischen Lebensmittelkontakt, Barrierefunktion und Recyclingfähigkeit entstehen. Soll das Papier beispielsweise fett- oder feuchtigkeitsabweisende Eigenschaften besitzen, können zusätzliche Beschichtungen erforderlich werden. Solche Barrierschichten verbessern zwar die Schutzfunktion der Verpackung, können jedoch zugleich die Recyclingfähigkeit verschlechtern oder den Einsatz problematischer Stoffe erforderlich machen.

Besondere Bedeutung kommt in diesem Zusammenhang der PFAS-Problematik zu. Per- und polyfluorierte Alkylsubstanzen wurden in der Vergangenheit häufig für fettabweisende Papierbeschichtungen verwendet. Die PPWR verfolgt jedoch das Ziel, problematische Stoffe in Verpackungen stärker zu reduzieren. Dadurch steigen auch die Anforderungen an PFAS-haltige Papierbeschichtungen.⁹ Für eine nachhaltige Papierlösung wird daher entscheidend sein, dass notwendige Barriereigenschaften möglichst ohne den Einsatz problematischer Stoffe erreicht werden. Auch eine Bewerbung der Verpackung als biologisch abbaubar oder kompostierbar entbindet nicht von den unionsrechtlichen Anforderungen an Recyclingfähigkeit und Lebensmittelsicherheit. Beide Regelungsbereiche sind daher bei der Ausgestaltung einer nachhaltigen Papierverpackung gemeinsam zu berücksichtigen.

⁹ Vgl. Art. 5 PPWR.

Eine zusätzliche Papierumhüllung des beschichteten Käses ist rechtlich nicht zwingend vorgeschrieben. Aus hygienischen, vertriebsbezogenen und kennzeichnungsrechtlichen Gründen erscheint sie jedoch in der Praxis regelmäßig sinnvoll oder erforderlich. In diesem Fall wäre die Papierumhüllung rechtlich als Verkaufsverpackung einzuordnen und müsste sowohl die Anforderungen des Lebensmittelkontaktrechts¹⁰ als auch die ökologischen Vorgaben der PPWR zur Kreislaufwirtschaft kumulativ erfüllen.

III. Rechtliche Einordnung eines Käses mit essbarem Coating

Es wurde bereits dargelegt, dass ein essbarer Überzug auf Basis natürlicher Wachse für gereiften Käse als Lebensmittelzutat i.S.d. LMIV einzuordnen ist. Vor diesem Hintergrund stellt sich die Frage, ob ein mit einem essbaren Coating versehener Käse als zusammengesetztes Lebensmittel aus Käse und Überzug zu qualifizieren ist oder ob beide Komponenten rechtlich getrennt zu betrachten sind.

1. Prüfung einer Einordnung als Käsezubereitung

Zunächst stellt sich die Frage, ob der beschichtete Käse als Käsezubereitung i.S.d. § 1 Abs. 4 Nr. 3 KäseV bzw. § 34 Nr. 4 lit. b der Milchproduktequalitätsverordnung (MilchPQV) einzuordnen sein könnte. Die neue MilchPQV ist eine produktbezogene Qualitätsverordnung, die ausschließlich Anforderungen an Milcherzeugnisse stellt.¹¹ Sie löst mit ihrem Inkrafttreten am 14. Juni 2026 die KäseV ab. Eine solche Zubereitung setzt voraus, dass dem Käse ein beigegebenes Lebensmittel hinzugefügt wird, das typischerweise geschmacksverändernde oder färbende Eigenschaften besitzt, ohne dabei einen Milchanteil zu ersetzen.¹² Der essbare Wachsüberzug ist zwar ein Lebensmittel, erfüllt jedoch weder die Anforderungen eines geschmacksgebenden noch eines färbenden Bestandteils i.S.d. § 1 Abs. 5 KäseV bzw. § 3 Abs. 1 Nr. 21 und 22 MilchPQV. Obwohl der Überzug keinen Milchanteil ersetzt, ist er geschmacksneutral und entfaltet keine färbende Wirkung. Der mit essbarem Überzug versehene Käse lässt sich daher nicht als Käsezubereitung qualifizieren.

¹⁰ Vgl. Art. 3 Abs. 1 LMKV; Art. 6 PPWR.

¹¹ Vgl. § 1 Abs. 1 MilchPQV.

¹² Rathke/Dorau, in: Lebensmittelrecht, KäseV § 1 Rn. 31-33a.

2. Qualifikation als zusammengesetztes Lebensmittel nach der LMIV

Wie bereits festgestellt, ist das Coating ein Lebensmittel, welches als Zutat des Endprodukts zu betrachten ist. Vielmehr besteht das Coating aus verschiedenen Zutaten-Komponenten und ist deshalb zugleich als eine zusammengesetzte Zutat gemäß Art. 2 Abs. 2 lit. h LMIV.¹³ Der Käse bildet dabei das Hauptlebensmittel. Die Verbindung beider Komponenten führt dazu, dass das Endprodukt als zusammengesetztes Lebensmittel gemäß LMIV einzustufen ist. Die einzelnen Bestandteile von Käse und Coating gelten nach Art. 2 Abs. 2 lit. f LMIV als Zutaten des Endprodukts. Damit wird das Endprodukt lebensmittelrechtlich als einheitliches Lebensmittel behandelt, das jedoch innerhalb seiner Bestandteile unterschiedlichen Regelungsbereichen unterliegt.

3. Regelungen für Käse mit essbarem Coating

Die MilchPQV ist eine produktbezogene Qualitätsverordnung, die ausschließlich Anforderungen an Milcherzeugnisse stellt. Sie löst mit ihrem Inkrafttreten am 14. Juni 2026 die KäseV ab¹⁴. Der essbare Wachsüberzug ist kein Milcherzeugnis und erfüllt die Anwendbarkeitsvoraussetzungen der MilchPQV nicht. Die Verordnung gilt daher ausschließlich für den Käseanteil und nicht für das Coating. Der Käse muss, trotz des essbaren Überzugs, alle Anforderungen seiner jeweiligen Käsekategorie erfüllen. Vor dem Aufbringen des Überzugs muss der Käse zudem den mikrobiologischen Kriterien der VO (EG) Nr. 2073/2005 entsprechen. Der Überzug darf nicht dazu dienen, ein mikrobiell nicht einwandfreies Produkt zu verdecken. Nach Anhang I Kapitel 1 der genannten Verordnung ist nachzuweisen, dass der Käse vor dem Überziehen die einschlägigen Grenzwerte für Krankheitserreger einhält.

Das essbare Coating selbst unterliegt ausschließlich dem allgemeinen Lebensmittelrecht, hinsichtlich der Kennzeichnung der LMIV, der LMZV, sofern Zusatzstoffe enthalten sind, sowie den Sicherheitsanforderungen der Basis-VO.

Obwohl Käse und Coating unterschiedlichen Regelungen unterliegen, ist das Endprodukt als einheitliches Lebensmittel in Verkehr zu bringen. Dies hat vorwiegend kennzeichnungsrechtliche Folgen, da die LMIV für das Gesamtprodukt gilt. Zudem muss das Lebensmittel insgesamt sicher sein, denn Art. 14

¹³ Rathke/Dorau, in: Lebensmittelrecht, KäseV § 1 Rn. 85.

¹⁴ BGBl - I 2025, S. 2802 ff., Art. 9.

der Basis-VO verbietet das Inverkehrbringen unsicherer Lebensmittel. Für die Verkehrsfähigkeit des beschichteten Käses bedeutet dies, dass sichergestellt werden muss, dass durch die Verbindung von Käse und Coating keine gesundheitsschädlichen oder sensorisch nachteiligen Stoffe entstehen.

Insgesamt ist festzuhalten, dass der beschichtete Käse ein zusammengesetztes Lebensmittel darstellt, dessen Käseanteil der MilchPQV unterliegt, während das Coating ausschließlich nach dem allgemeinen Lebensmittelrecht zu beurteilen ist. Beide Komponenten bilden ein einheitliches Lebensmittel, das jedoch intern unterschiedlichen rechtlichen Anforderungen unterfällt.

IV. Kennzeichnung und Inverkehrbringen

1. Anwendbare Kennzeichnungsvorgaben

Für das rechtssichere Inverkehrbringen eines Käses mit essbarem Überzug ist entscheidend, dass das Endprodukt zutreffend lebensmittelrechtlich eingeordnet und entsprechend gekennzeichnet wird. Nach Art. 9 Abs. 1 LMIV sind bei vorverpackten Lebensmitteln verschiedene Pflichtangaben erforderlich, insbesondere die Bezeichnung des Lebensmittels, das Zutatenverzeichnis, die Nettofüllmenge, das Mindesthaltbarkeitsdatum und die Angaben zum verantwortlichen Lebensmittelunternehmer. Diese Pflichtangaben beziehen sich auf das Lebensmittel, wie es dem Endverbraucher angeboten wird.

Verantwortlich für die Lebensmittelinformation ist nach Art. 8 Abs. 1 LMIV der Lebensmittelunternehmer, unter dessen Firma das Produkt vermarktet wird. Hersteller oder Vertreiber eines beschichteten Käses müssen daher sicherstellen, dass Produktbezeichnung, Zutatenverzeichnis und die tatsächliche Beschaffenheit des Produkts widerspruchsfrei aufeinander abgestimmt sind. Eine Kennzeichnung, die den essbaren Überzug wie eine nicht verzehrbare Verpackung behandelt, erscheint vor diesem Hintergrund nicht sachgerecht.

2. Zutatenverzeichnis und Kennzeichnung des essbaren Überzugs

Von besonderer Bedeutung ist das Zutatenverzeichnis. Nach Art. 18 Abs. 1 LMIV sind im Zutatenverzeichnis sämtliche Zutaten anzugeben. Der essbare Überzug erfüllt, wie bereits dargestellt, die Voraussetzungen einer Zutat nach Art. 2 Abs. 2 lit. f LMIV. Er wird bewusst auf den Käse aufgebracht, verbleibt im Enderzeugnis und ist zum Mitverzehr bestimmt. Er ist daher als Zutat einzuordnen. Besteht der Überzug aus mehreren Bestandteilen, handelt es sich

um eine zusammengesetzte Zutat. In diesem Fall sind grundsätzlich auch die Bestandteile des Überzugs im Zutatenverzeichnis anzugeben.¹⁵

Für Käse enthält Art. 19 Abs. 1 lit. d LMIV zwar eine Ausnahme von der Pflicht zur Angabe eines Zutatenverzeichnisses. Diese gilt jedoch nur, wenn dem Käse keine weiteren Zutaten zugesetzt wurden.¹⁶ Wird ein essbarer Überzug aufgebracht, liegt eine zusätzliche Zutat vor, sodass die Ausnahme entfällt. Der beschichtete Käse benötigt daher ein vollständiges Zutatenverzeichnis. Diese Einordnung wird durch den ALTS-Beschluss zu essbaren Hüllen gestützt. Wie in I. 2. bereits erläutert handelt es sich bei einer „essbaren Hülle“ um eine Zutat bzw. zusammengesetzte Zutat, die nach der LMIV zu kennzeichnen ist. Zugleich verdeutlicht der Beschluss, dass eine rein pauschale Bezeichnung nicht ausreichend ist, wenn der Verbraucher daraus die tatsächliche Beschaffenheit des Überzugs nicht erkennen kann. Auf den essbaren Käseüberzug übertragen bedeutet dies, dass die verwendeten Bestandteile im Zutatenverzeichnis nachvollziehbar kenntlich zu machen sind.

3. Zusatzstoffrechtliche Besonderheiten

Neben den allgemeinen Kennzeichnungsvorgaben der LMIV sind auch die Anforderungen der LMZV zu beachten. Der essbare Überzug ist dabei nicht als einheitlicher Zusatzstoff, sondern als zusammengesetzte Zutat mit einzelnen zusatzstoffrechtlich relevanten Bestandteilen zu betrachten.¹⁷ Einzelne Bestandteile des Überzugs, etwa Bienenwachs, Carnaubawachs, Emulgatoren, Säureregulatoren oder Verdickungsmittel, können je nach Funktion als Lebensmittelzusatzstoffe einzuordnen sein. Für diese Stoffe muss geprüft werden, ob sie für die betreffende Lebensmittelkategorie zugelassen sind und ob die jeweiligen Verwendungsbedingungen eingehalten werden.¹⁸

Zusatzstoffe sind im Zutatenverzeichnis grundsätzlich mit ihrer Funktionsklasse und ihrer Bezeichnung oder E-Nummer anzugeben. Eine Ausnahme von der Kennzeichnungspflicht kann nur in Betracht kommen, wenn die Voraussetzungen des Art. 20 lit. b LMIV erfüllt sind. Dies betrifft das sogenannte Carry-over-Prinzip, also Fälle, in denen ein Zusatzstoff nur über eine verwendete Zutat in das Enderzeugnis gelangt und dort keine technologische Wirkung

¹⁵ Vgl. Art. 18 Abs. 4; Anhang VII Teil E LMIV.

¹⁶ *Kraus*, in: Lebensmittelrechts-Handbuch, Rn. 82c.

¹⁷ Vgl. Art. 3 Abs. 2 lit. a LMZV.

¹⁸ Vgl. Art. 4; Art. 5; Art. 10; Art. 11 LMZV.

mehr ausübt.¹⁹ Maßgeblich ist daher, ob die jeweiligen Stoffe im fertigen Überzug weiterhin zur Stabilität, Haftung oder Barrierewirkung beitragen.

Eine pauschale Annahme, bestimmte Zusatzstoffe müssten wegen geringer Einsatzmengen nicht gekennzeichnet werden, wäre daher nicht rechtssicher. Vielmehr ist die Kennzeichnungspflicht stoffbezogen anhand der konkreten technologischen Wirkung im Endprodukt zu prüfen.²⁰

Zusätzlich sind die allergenrechtlichen Vorgaben der Art. 9 Abs. 1 lit. c und Art. 21 LMIV zu beachten. Werden Bestandteile des Überzugs aus Stoffen oder Erzeugnissen i.S.d. Anhangs II LMIV gewonnen, sind die allergenrechtlichen Hervorhebungspflichten nach Art. 21 LMIV zu beachten.

4. Bezeichnung des Lebensmittels und Irreführungsverbot

Neben dem Zutatenverzeichnis muss auch die Bezeichnung des Lebensmittels zutreffend gewählt werden. Nach Art. 17 Abs. 1 LMIV ist grundsätzlich die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung zu verwenden. Fehlt eine solche, ist die verkehrsübliche oder eine beschreibende Bezeichnung zu wählen. Eine beschreibende Bezeichnung muss so genau sein, dass der Verbraucher die tatsächliche Art des Lebensmittels erkennen und es von anderen Erzeugnissen unterscheiden kann.²¹ Die bloße Bezeichnung als „Käse“ könnte unvollständig sein, wenn der Verbraucher nicht erkennen kann, dass sich auf dem Produkt eine mitzuverzehrende Beschichtung befindet.

Diese ergänzende Kennzeichnung wird durch § 41 Abs. 3 MilchPQV gestützt, wonach eine Umhüllung aus Lebensmitteln bei der Bezeichnung des Käses zu berücksichtigen ist. Die Vorschrift verdeutlicht, dass essbare äußere Schichten für Verbraucher erkennbar sein sollen.

Darüber hinaus sind die allgemeinen Irreführungsverbote des Art. 7 LMIV und des § 11 LFGB zu beachten. Demnach dürfen Lebensmittelinformationen nicht irreführend sein, insbesondere nicht über Eigenschaften, Zusammensetzung oder Beschaffenheit des Lebensmittels. Bei einem zum Mitverzehr bestimmten Überzug muss die Kennzeichnung widerspruchsfrei sein. Die Angabe „essbar“ setzt daher voraus, dass sämtliche Bestandteile des Überzugs lebensmit-

¹⁹ *Kraus*, in: Lebensmittelrechts-Handbuch, Rn. 82e; ALTS, Beschluss 2021/87/24.

²⁰ ALTS, Beschluss 2021/87/24.

²¹ *Kraus*, in: Lebensmittelrechts-Handbuch, Rn. 81 ff.

telrechtlich verkehrsfähig sind und die einschlägigen Zusatzstoffvorgaben eingehalten werden. Damit muss die Kennzeichnung klar erkennen lassen, dass der Überzug Bestandteil des Lebensmittels ist und mitverzehrt werden kann.

C. Fazit

Die rechtliche Bewertung zeigt, dass ein essbarer Überzug für Käse trotz seiner klassischen Schutzfunktion nicht dem Verpackungsrecht, sondern dem Lebensmittelrecht zuzuordnen ist. Als zusammengesetzte Lebensmittelzutat i.S.d. LMIV bildet das Coating mit dem Käse ein einheitliches, zusammengesetztes Lebensmittel. Stofflich unterliegen die Komponenten unterschiedlichen Rechtsbereichen. Während sich der Käseanteil nach den spezifischen nationalen Qualitätsvorgaben richtet, muss der Überzug die allgemeinen Anforderungen des Lebensmittel- und Zusatzstoffrechts erfüllen.

Für den Vertrieb bedeutet dies, dass eine zusätzliche äußere Papierumhüllung zwar rechtlich nicht zwingend vorgeschrieben, in der Praxis aus Hygienegründen und zur Anbringung der Pflichtangaben nach der LMIV jedoch regelmäßig sinnvoll und erforderlich erscheint. Sobald eine solche Papierumhüllung verwendet wird, greifen die Anforderungen des europäischen Verpackungsrechts. Die Umhüllung muss sich als Verkaufsverpackung sowohl an den gesundheitlichen Maßstäben des Lebensmittelkontaktrechts als auch an den ökologischen Recyclingvorgaben der PPWR messen lassen.

Kennzeichnungsrechtlich führt die Verwendung eines essbaren Coatings zu einer umfassenden Transparenzpflicht. Der Überzug ist mitsamt seinen Einzelbestandteilen im Zutatenverzeichnis auszuweisen, wobei technologisch wirksame Zusatzstoffe und potenzielle Allergene entsprechend kenntlich gemacht werden müssen. Auch die Bezeichnung des Lebensmittels selbst darf den Verbraucher nicht im Unklaren lassen. Die Bezeichnung des Coatings muss die Essbarkeit des Produkts widerspruchsfrei erkennen lassen, um Irreführungen zu vermeiden.

Ein mit essbarem Überzug versehener Käse kann daher rechtssicher in Verkehr gebracht werden, sofern der Käse und das Coating den jeweils einschlägigen lebensmittel-, zusatzstoff- und qualitätsrechtlichen Anforderungen entsprechen und auch das Endprodukt in seiner Gesamtheit die Anforderungen des europäischen Lebensmittel- und Verpackungsrechts erfüllt.

Literaturverzeichnis

ALTS 2021	Sitzung 87. ALTS, Beschluss Nr. 2021/87/24, Ist der Begriff „essbare Hülle“ im Zutatenverzeichnis von Fleischerzeugnissen eine zutreffende Bezeichnung.
BfR-Empfehlung XIV	BfR-Empfehlungen zu Materialien für den Lebensmittelkontakt, Polymer Dispersionen, Stand vom 01.10.2025.
BfR-Empfehlung XXV	BfR-Empfehlungen zu Materialien für den Lebensmittelkontakt, Hartparaffine, mikrokristalline Wachse und deren Mischungen mit Wachsen, Harzen und Kunststoffen sowie natürliche Wachse, Stand vom 01.07.2025.
BfR-Empfehlung XXXVI	BfR-Empfehlungen zu Materialien für den Lebensmittelkontakt, Papiere, Kartons und Pappen für den Lebensmittelkontakt, Stand vom 01.10.2025.
BGBI I	Bundesgesetzblatt Teil I, Nr. 280 2025, Ausgegeben zu Bonn am 27. November 2025, Verordnung zur Anpassung des Milchproduktsrechts an unionsrechtliche und technologische Entwicklungen, vom 24. November 2025.
Comans, Clemens	Alles Wurst oder was?, LMuR 2025, 303.

- | | |
|-----------------------------|---|
| Lebensmittelrecht | Sosnitza/Meisterernst (Hrsg.), 194. Aufl. 2025 (zit. Bearbeiter in: Lebensmittelrecht). |
| Lebensmittelrechts-Handbuch | Streinz/Kraus (Hrsg.), 48. Aufl. 2024 (zit. Bearbeiter in: Lebensmittelrechts-Handbuch). |
| Nusser/Ungerer | Die neue EU-Verpackungs-Verordnung (PPWR) – Konkretisierung des Erzeugerbegriffs, ZfPC 2025, 171. |

Rechtsprechungsverzeichnis

BVerwG

Urt. v. 06.05.2025 – 8C 4.24, LMuR
2025, Heft 6.