



AG Milch und Milchprodukte

Jahresbericht 2025

Obmann: Dr. Detmar Lehmann, Kassel

Die AG hat im Jahr 2025 zwei Präsenzsitzungen durchgeführt. Die Frühjahrssitzung fand in den Räumen der GDCh in Frankfurt/Main statt. In dieser Sitzung wurde über den Stand des neuen Milchproduktrechts, die neue Geoschutzverordnung und den Streit zwischen der Schweiz, der EU und Deutschland über den Schutz des Namens Emmental/Emmentaler berichtet. Die Schweiz reklamiert diese Bezeichnung als Herkunftsbezeichnung für einen im schweizerischen Emmental hergestellten Käse. Da sich aber auch in Deutschland und in Frankreich traditionelle Hersteller für diese Käsesorte befinden und diese unter den Bezeichnungen „Allgäuer Emmentaler“ (g. U.) und u. a. „Emmental de Savoie“ (g. g. A.) bereits als geografische Angaben geschützter Namen eingetragen sind, hat die EU-Kommission entschieden, dass Emmental/Emmentaler für sich ohne regionalisierende Zusätze als Gattungsbezeichnung gilt, die nicht als geschützte Bezeichnung eintragungsfähig ist. Es wurde darüber diskutiert, wie weit die Bezeichnung „frisch“ bei Milchprodukten nach dem neuen Milchproduktrecht noch deklarationsfähig ist. Das Thema der Deklarationspflicht von zugesetzten Stoffen, die sowohl als Verarbeitungshilfsstoffe als auch als Zusatz- bzw. Inhaltsstoffe eines Lebensmittels angesehen werden können, wurde an aktuellen Fällen erörtert. Bei der Herbstsitzung tagte die AG Aromastoffe parallel zur AG Milch und Milchprodukte auch in den Räumen der GDCh in Frankfurt/Main, wodurch sogleich in einem Gespräch beider AGs vereinbart wurde, das Positionspapier zur Kennzeichnung von Vanille bei Milchprodukten gemeinsam auf einen aktuellen Stand zu bringen. Vorher hatte schon in einer Online-Zuschaltung die Geschäftsführerin und Syndikusanwältin des Milchindustrieverbandes, Jennifer Bender, in das gerade im Bundesgesetzblatt veröffentlichte neue nationale Milchproduktrecht, die Verordnung zur Anpassung des Milchproduktrechts an unionsrechtliche und technologische Entwicklungen, eingeführt. Die Herbstsitzung sollte ursprünglich wieder bei einem Herstellerbetrieb durchgeführt werden. Vorgesehen war ein handwerklicher Produktionsbetrieb aus der Handkäseherstellung. Insbesondere in Hessen hat die Handkäseherstellung eine lange Tradition. Es erwies sich als nicht möglich, bei einem dieser Betriebe zu tagen, da der älteste noch existierende Betrieb in Hessen wahrscheinlich wegen einer in nächster Zeit erfolgenden Geschäftsaufgabe mangels eines Betriebsnachfolgers keine Besichtigungen mehr durchführen wollte. Ein weiterer erst kürzlich modernisierter und erweiterter Betrieb erklärte eine Betriebsbesichtigung aus Personalmangel nicht durchführen zu können. So entschloss sich die AG dazu, einen ganz anderen Betrieb der Käseherstellung in Hungen im Landkreis Gießen in Mittelhessen zu besichtigen, dessen zweites Standbein neben der Herstellung aus der Vermarktung der eigenen Produkte durch eine eigene Verkaufsstätte im Haus und eine angeschlossene Gastronomie mit Verkostungen besteht. Die Käserei ist als Schaukäserei aufgebaut und setzt die Tradition der Stadt fort, die schon in den vergangenen Jahrhunderten in traditioneller Schafzucht und -haltung bestanden und sie als Schäferstadt überregional bekannt gemacht hat. Aus regionaler Milch (Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch) werden verschiedene Käsesorten hergestellt und diese auch regional vermarktet. Durch die

Nähe zur GDCh-Geschäftsstelle in Frankfurt konnte die Sitzung am Vortag in Frankfurt/Main stattfinden, am Abend der Gießener Weihnachtsmarkt besucht werden und am nächsten Morgen eine Verkostung und Besichtigung der Käserei erfolgen. Dort hatte der Käser sein Tagwerk schon vor der Ankunft erledigt und führte in die handwerkliche Käseherstellung ein, nachdem verschiedene Produkte des Hauses bereits einer sensorischen Prüfung unterzogen worden waren.