

## Argumentationshilfe: Reiferäume mit offenporigen Wänden



Quelle: beide Bilder: VHM e.V.

Gestern war die Lebensmittelkontrolle bei uns im Gewölbekeller. Kaum drinnen hat der Kontrolleur mir vorab und sofort das Inverkehr bringen der Käse untersagt, weil keine waschbaren Wände und Fußböden vorhanden seien.

Die Gesetzeslage für räumliche Anforderungen (Wände, Decken, ...) ist in Bezug auf Reiferäume in der Verordnung (EU) 852 / 2004 im Anhang II Kapitel II formuliert. Für Wände beispielsweise wie folgt:

*b) die Wandflächen sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen sowie bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatte Flächen aufweisen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind,*

### Offenporige Wände sind erlaubt

Der Begriff "wasserundurchlässig" kann bei der Gestaltung von Reiferäumen zu Missverständnissen mit den Veterinärbehörden führen, wenn dieser sehr eng ausgelegt wird und keine weiteren Unterlagen wie Leitlinien und Verwaltungsvorschriften hinzugezogen werden.

Wer offenporige Wände in seinem Reiferäum wie Naturstein oder Kalk- und Lehmputz verwenden möchte, kann wie folgt argumentieren:

#### 1. Käsereien mit Felsenkellern

In dem o.g. Absatz steht auch, dass andere Materialien geeignet sein können. Es gibt genug Beispiele für zugelassene Reifekeller und -höhlen, die hier herangezogen werden können.

Neben zahlreichen Hofkäsereien gibt es

auch große, gewerbliche Käsereien, die ihre Käse in teilweise neu angelegten Felsenkellern lagern.

- [Käserei Plangger](#)
- [Molkerei Emmi](#)
- [Gstaader Käsegrotte](#)
- [Schaukäserei Wiggensbach](#)

Auch zahlreiche Hofkäsereien nutzen Reifekeller mit Ziegel oder Naturstein:

- [Hofkäserei Heggelbach](#)
- [Heinrichshof](#)
- [Biokäsehof](#)

#### 2. Allgemeine Verwaltungsvorschrift (Deutschland)

In der in Deutschland bundesweit gültigen [AVV Lebensmittelhygiene](#), die sich an Veterinärbehörden richtet, wird die Textpassage unter Anlage 1, Punkt 1.9 aus der EU-Verordnung wie folgt übersetzt:

Die Wände müssen zu desinfizieren sein, sofern die Berührung mit offenen Lebensmitteln nicht mit ausreichender Sicherheit vermieden werden kann.

Von der Forderung nach glatten und zu desinfizierenden Flächen kann abgesehen werden, sofern technologische Gründe anderes erfordern (zum Beispiel in Reife- oder Räucherräumen).

### 3. Herstellung traditioneller Käse

Hofkäsereien stellen gemeinhin Käse nach traditioneller Art her. Da hat der EU-Gesetzgeber eine Ausnahme explizit vorgesehen.

In Deutschland hat der VHM einen Textvorschlag eingereicht, der so in die Anlage 3 der [deutschen LMHV](#) übernommen wurde:

Räume mit

- a) gemauerten Bodenflächen, Wandflächen oder Decken,
- b) mit Bodenflächen, Wandflächen oder Decken aus offenporigem Naturstein,
- c) mit Bodenflächen aus anderen natürlichen Materialien,

in denen die Lebensmittel reifen oder gereichert werden, Höhlen oder Felsenkeller, in denen die Lebensmittel reifen.

### 4. Leitlinien in Österreich

In Österreich wurden die Ausnahmen für traditionelle Käse zunächst in der Milchhygieneverordnung wie folgt beschrieben:

b) Bei Betrieben, die Käse traditioneller Art ... herstellen, kann die zuständige Behörde einzelne oder allgemeine Ausnahmen von den Anforderungen ... hinsichtlich der Reifungskeller oder Reifungsräume für diese Käse gewähren. Diese Reifungskeller oder Reifungsräume können unebene, durchlässige, unbeständige und unaufgehellte sowie aus unbeständigen



Abbildung 1: Offenporiges Ziegelgewölbe in der Hofkäserei Heggelbach

Materialien bestehende natürliche Innenwände, Mauern, Böden, Decken oder Türen aufweisen. Um der spezifischen Umgebungsflora dieser Räumlichkeiten Rechnung zu tragen, werden Häufigkeit und Art der Reinigung und Desinfektion dieser Keller und Räume entsprechend angepaßt.

Die Milchhygieneverordnung wurde durch das Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG) abgelöst. Dort findet sich unter § 13 der Verweis auf die Anwendung traditioneller Methoden auf allen Produktions-, Verarbeitungs- oder Vertriebsstufen von Lebensmitteln. Die Ausnahmeregelungen finden sich seitdem in stark verkürzter Form in zwei Leitlinien:

- [Leitlinie für eine gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP bei der Milchverarbeitung auf Almen](#)
- [Leitlinie für eine gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP für bäuerliche Milchverarbeitungsbetriebe](#)

Wandflächen sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen im unmittelbaren Verarbeitungsbereich über eine leicht zu reinigen

de Oberfläche verfügen. Empfohlen werden Fliesen oder abwaschbare Beläge. Ausnahmen sind möglich im nicht unmittelbaren Verarbeitungsbereich (z.B. Holzwände in einwandfreiem Zustand). - sind möglich in Käsereifungskellern. - Bei Ausnahmen ist ein entsprechendes Eigenkontrollsystem nachzuweisen.

### 5. Die Europäische Hygieneleitlinie

Auf Seite 19 in der [Europäischen Leitlinie der Guten Hygiene Praxis für die handwerkliche Milchverarbeitung](#) steht

**Wände und Böden** sollten glatt, undurchlässig und einfach zu reinigen sein. Geeignete Materialien sind u.a. Fliesen oder Plastikpaneele, aber auch glatte angestrichene Oberflächen sind annehmbar, sofern die Farbe ungiftig ist). Oberflächen sollten frei von Schäden wie Absplitterungen, Rissen, Löchern oder abblättrender Farbe sein. Der Boden im Produktionsbereich sollte, wo möglich, ein Gefälle aufweisen, um das Abfließen des Wassers zu ermöglichen. In Bereichen ohne Gully sollten Vorsichtsmaßnahmen ergriffen werden, um stehendes Wasser zu vermeiden. Davon aus-

*genommen sind die Reiferäume, wenn Wasser aus technologischen Gründen auf den Boden gegossen wird. Um eine Kondensation zu vermeiden, sollte die Decke möglichst nicht mit Metall beschichtet werden.*

Dies wird auf Seite 19 aber ergänzt durch die Passage:

*Die Europäischen Richtlinien erlauben Käseereien mit traditionellem Charakter:*

*Wände, Böden, Decken, Fenster und Türen aus Materialien, die nicht glatt, korrosionsbeständig oder undurchlässig sind (natürliche Reifehöhlen, Steinwände und -böden, etc.).*

vhm/ Marc Albrecht-Seidel



Bildquelle: Franziska Wetzlar

---

### Weitere Informationen

Alle Verlinkungen aus dem Artikel sowie zahlreiche weitere Informationen zum Nachlesen haben wir hier für Sie bereit gestellt:



---

Abbildung 2: Wände, Böden und Decken dürfen in Käseereien mit traditionellem Charakter aus Materialien bestehen, die nicht glatt, korrosionsbeständig oder undurchlässig sind.