



Information zur Herstellung von „Obazda / Obatzter“ g.g.A. in der Gastronomie

Stand: 28.04.2025



Obazda

Der Name „Obazda“ / „Obatzter“ ist als geschützte geografische Angabe (g.g.A.) gemäß der Verordnung (EU) 2024/1143 geschützt. Der Name darf nur dann verwendet werden, wenn:

- ✓ das Produkt die Anforderungen der Produktspezifikation erfüllt und
- ✓ sich der Hersteller des Produkts dem Kontrollsystem unterstellt.

Produkte, die diese beiden Bedingungen nicht erfüllen, können jedoch weiterhin mit regionalen Bezeichnungen wie z.B. „Gerupfter“ oder Phantasienamen vermarktet werden.

Die Produktspezifikation für „Obazda“ / „Obatzter“ g.g.A. enthält unter anderem Vorgaben zur Herstellung in Bayern, zur Zusammensetzung sowie zu den Zutaten und kann im Internet kostenlos abgerufen werden (<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail/30599004.7>, Fassung 7e vom 24.10.2014).

1. Herstellung nach Spezifikation (Rahmenrezeptur)

Die Produktspezifikation (siehe Seite 2) gilt als **Rahmenrezeptur** und lässt Spielraum für eigene Rezepte. Wichtig ist, dass nur die vorgegebenen Muss-Zutaten und ergänzend ggf. die Kann-Zutaten verwendet werden, um den typischen Geschmack der Spezialität „Obazda“ / „Obatzter“ zu gewährleisten. Für einige Zutaten ist ein Mindestanteil festgelegt: Im Endprodukt müssen mind. 40 % Camembert / Brie enthalten sein und insgesamt mind. 50 % Käse, also Camembert / Brie und weitere Käse (Romadur, Limburger, Frischkäse) zusammen. Zwiebeln und Bier dürfen insgesamt nur max. 15 % im Endprodukt ausmachen.

„Obazda“ / „Obatzter“ hat eine hellorange Farbe und erkennbare Stücke von Käse, riecht würzig-aromatisch und schmeckt leicht pikant. Der Käse muss bis zur gewünschten Stückigkeit zerkleinert werden und wird anschließend mit den übrigen Zutaten zu einer gleichmäßigen und streichfähigen Masse vermischt.

Die gesamte Herstellung muss in Bayern erfolgen, die Zutaten müssen nicht aus Bayern stammen.

2. Auslobung in Speisekarte

Der Name „Obazda“ bzw. „Obatzter“ darf verwendet werden, wenn die Produktspezifikation (Rahmenrezeptur) eingehalten und dies kontrolliert wird. Um den Obazda für den Verbraucher als besonderes Qualitätsprodukt kenntlich zu machen, kann in der Speisekarte das Unionszeichen für geschützte geografische Angaben verwendet werden. Unionszeichen und eingetragener Name (Obazda bzw. Obatzter) des Erzeugnisses müssen in diesem Fall erkennbar zusammenhängend (im selben Sichtfeld) erscheinen, so dass für den Gast klar erkennbar wird, dass sich das Unionszeichen auf Obazda bzw. Obatzter bezieht.



Obazda

Download Unionszeichen: https://ec.europa.eu/agriculture/quality/schemes_de

3. Anmeldung zur Kontrolle

Die Anmeldung zur Kontrolle erfolgt durch Abschluss eines Kontrollvertrages mit einer zugelassenen Kontrollstelle.

Link zu Kontrollstellenverzeichnis: www.lfl.bayern.de/iem/herkunftsbezeichnungen/033577/

Dies kann jeder Betrieb direkt mit einer von ihm ausgewählten Kontrollstelle vereinbaren. Die Einhaltung der Rahmenrezeptur wird vor Ort einmal jährlich überprüft.

Daneben besteht die Möglichkeit, sich dem vereinfachten Kontrollsystem über einen Bündeler anzuschließen, der stellvertretend für seinen Teilnehmerkreis den Vertrag abschließt und die Kontrolle organisiert. Derzeit (Stand September 2021) steht hierfür der Bayerische Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e. V. zur Verfügung. Die Einhaltung der Rahmenrezeptur wird hier stichprobenartig bei den Teilnehmern anhand einer Einteilung in Größenklassen vor Ort überprüft. Hierfür werden insbesondere Angaben zu folgenden Bereichen benötigt: Adressdaten/ Ansprechpartner, Selbsteinschätzung Herstellmenge (kg pro Jahr).

4. Ihr Ansprechpartner bei Fragen

Postadresse:

LfL, Institut für Qualität in der Ernährungswirtschaft,
Menzinger Straße 54, 80638 München

www.lfl.bayern.de/iem/herkunftsbezeichnungen

Email-Adresse: Geoschutz@Lfl.bayern.de

Telefon: 08161/8640-1447

Fax: 08161/8640-5555

Rahmenrezeptur „Obazda“ / „Obatzter“

Im Folgenden sind die wichtigsten Inhalte aus der Produktspezifikation für die Hersteller von „Obazda“ / „Obatzter“ g.g.A. in der **Gastronomie** zusammengefasst:

„Obazda“ / „Obatzter“ hat eine hellorange Farbe und erkennbare Stücke von Käse, riecht würzig-aromatisch und schmeckt leicht pikant. Der Käse muss bis zur gewünschten Stückigkeit zerkleinert werden und wird anschließend mit den übrigen Zutaten zu einer gleichmäßigen und streichfähigen Masse vermischt.

Die Herstellung muss in Bayern erfolgen, allerdings müssen die Zutaten nicht aus Bayern stammen.

Muss-Zutaten

	Vorgaben zu den Zutaten	Mindestanteil
✓ Camembert und/oder Brie	guter Reifezustand; cremig-weich; Fettgehalt i.d. TM mind. 30-85% bei Camembert, mind. 45-85% bei Brie	} Mind. 40% Camembert / Brie im Endprodukt! } insgesamt mind. 50 % Käse im Endprodukt!
wahlweise Käse zusätzlich ✓ Romadur und/oder ✓ Limburger und/oder ✓ Frischkäse (auch: Quark)	Fettgehalt i.d. TM 20-85% bei Romadur Fettgehalt i.d. TM 20-59% bei Limburger Fettgehalt i.d. TM 10-85% bei Frischkäse	
✓ Butter	Milchfettgehalt mind. 80% u. max. 90%	(kein Mindestanteil, aber Muss-Zutat)
✓ Paprikapulver und/oder Paprikaextrakt	Rote Farbe!	(kein Mindestanteil, aber Muss-Zutat)
✓ Salz	---	(kein Mindestanteil, aber Muss-Zutat)

Kann-Zutaten

✓ Zwiebel ✓ Bier	} Insgesamt max. 15% im Endprodukt
✓ Rahm (= Süßrahm, Süße Sahne, Schlagsahne) und/oder ✓ Milch und/oder ✓ Milch- oder Molkeneiweiß	
✓ Kümmel	
✓ andere Gewürze und/oder Gewürzzubereitungen und/oder ✓ Kräuter und/oder Kräuterzubereitungen	

Unzulässige Zutaten

Unzulässig ist alles, was nicht unter den Muss- und Kann-Zutaten aufgeführt ist. Einige Beispiele (nicht abschließend!) sind: Schmelzkäse, Frischkäsezubereitungen, andere Milchprodukte z.B. Joghurt, Crème fraîche, Schmand, Sauerrahm.

Bitte halten Sie Ihre eigene Rezeptur auf Nachfrage bereit.