

Kontakt:  
 Stahlstr. 5 – 51645 Gummersbach  
 Tel.: (02261) 88-3903, - \_\_\_\_\_  
 Fax: (02261) 88-3939



**OBERBERGISCHER KREIS  
 DER LANDRAT**

**VETERINÄR- UND LEBENSMITTEL-  
 ÜBERWACHUNGSAMT**

Stand: Dezember 2025

## Hinweise zur Kennzeichnung von Speisen auf Angebotstafeln und Speisekarten zur Vermeidung von Verbrauchertäuschung

Erläuterung	Kennzeichnung auf den Angebotstafeln und Speisekarten
<b>Schinken (z. B. als Pizzabelag, für Nudeln und Salate usw.):</b>	
Als <b>Schinken</b> dürfen nur qualitativ hochwertige Produkte aus der Hinterkeule des Schweins, wie gewachsen, bezeichnet werden.	<i>Schinken</i>
<b>Vorderschinken</b> wird aus dem Schulterstück des Schweins, wie gewachsen, hergestellt.	<i>Vorderschinken</i>
<b>Schinken, aus Schinkenteilen zusammengefügt</b> Dies sind maschinell hergestellte Schinken aus der Hinterkeule des Schweins aus vornehmlich großen Fleischstücken.	<i>Schinken, aus Schinkenteilen zusammengefügt</i>
<b>Formfleischschinken</b> und <b>Formfleischvorderschinken.</b> Diese werden aus kleineren Fleischstücken hergestellt, die zu einer größeren Einheit zusammengefügt werden. Der Gewebeverband bleibt hierbei im Wesentlichen erhalten.	<i>Schinken, aus Fleischstücken zusammengefügt (wenn aus der Schweinehinterkeule) oder Vorderschinken, aus Fleischstücken zusammengefügt (wenn aus der Schweineschulter)</i>
Es gibt im Handel sehr preisgünstige Produkte, die mit den vorgenannten Schinkenprodukten nur noch die längliche, rechteckige Form von Formfleischschinken gemein haben. Bei der Bezeichnung dieser Produkte dürfen weder der Begriff noch das Wortteil „Schinken“ verwendet werden. Auch darf die Speisekarte den Verbraucher dahingehend nicht täuschen (z.B. Schinkenpizza/ Pizza Prosciutto darf nicht mit einem Ersatzbelag angeboten werden). Diese brühwurstartigen Produkte haben einen geringeren Fleischanteil und stattdessen einen hohen Wassergehalt.  Häufig wird zudem noch <b>Soja- bzw. Milcheiweiß</b> zugesetzt, welches ebenfalls zu kennzeichnen ist:	<i>Fleischerzeugnis nach Art einer groben Brühwurst, aus Schweinefleisch oder Fleischerzeugnis * oder Pizzabelag*</i>  <i>* Fußnote = z. B. Kochpökelfleischimitat aus ...% Schweinefleischanteilen, zerkleinert und geformt</i>
Sollte eine <b>andere Tierart als Schwein</b> verwendet werden, ist diese anzugeben.	<i>z. B. Rinderschinken</i>
<b>Käse (z. B. für Pizza, Nudeln, Salate usw.)</b>	
Weichkäse ausschließlich aus Schafsmilch	<i>Schafskäse</i>
<b>Feta/ Fetakäse</b> ist eine <b>geschützte Ursprungsbezeichnung</b> , die ausschließlich Produkten vorbehalten ist, die auf dem griechischen Festland und den Inseln der	<i>Feta/Fetakäse</i>

ehemaligen Präfektur Lesbos hergestellt worden sind und aus Schafs- und/oder Ziegenmilch bestehen. Nur Produkte, die ausweislich ihrer Bezeichnung auf der Verpackung Feta sind, dürfen auf der Speisekarte so bezeichnet werden.	
Weichkäse aus Kuhmilch oder verschiedenen Milcharten	<i>Weichkäse</i>
<b>Döner Kebab/p und (Hackfleisch-)Drehspieß :</b>	
1. Ein <b>Döner Kebab/p</b> darf nur dann so bezeichnet werden, wenn er aus Fleischscheiben und einem maximalen Hackfleischanteil von 60% besteht und aus Lamm-/Schaffleisch und/oder Kalb-/Rindfleisch verarbeitet wurde.  Außerdem dürfen bei der Herstellung von Döner Kebab/p nur Salz, Gewürze, Eier, Zwiebeln, Öl, Milch und Joghurt verwendet werden. Allgemein zugelassene Zusatzstoffe, wie Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel sind erlaubt.	<i>Döner Kebab/p</i>
2. Wird als Fleischanteil ausschließlich Geflügel (Pute/Huhn) verwendet wird das Produkt als <b>Hähnchen-</b> bzw. <b>Puten-Döner Kebab/p</b> bezeichnet. Es darf hierbei jedoch kein Hackfleisch enthalten sein und der Hautanteil darf max. 18% betragen.	<i>Hähnchen-Döner Kebab/p</i> <i>Puten-Döner-Kebab/p</i>
3. Erzeugnisse, die vermehrt andere Zutaten wie z.B. Stärke, Trinkwasser oder Sojaprotein enthalten bzw. aus mehr als 60% Hackfleisch bestehen, dürfen weder die Bezeichnung „Döner Kebab/p“ tragen noch den Wortteil „Döner“ enthalten. Besteht der Hackfleischanteil aus über 60% und handelt es sich dabei nicht lediglich um fein zerkleinertes Fleisch, darf der Begriff „Hackfleischdrehspieß“ verwendet werden. Es muss eine eindeutige Beschreibung unter Angabe der verwendeten Tierart gewählt werden.	<i>z.B.:</i> <i>Drehspieß aus Rinder- und Geflügelfleisch mit Trinkwasser und Paniermehl</i> <i>oder</i> <i>Geflügel-Drehspieß mit Flüssigwürzung und Paniermehl</i>  <i>Hackfleischdrehspieß aus Rinder- und Geflügelfleisch mit Trinkwasser und Paniermehl</i>
<b>Für Kräuterbutter darf nur Butter verwendet werden (keine Margarine oder andere Fremdfette)! Bei Verwendung von vorverpackten Lebensmitteln ist genau auf die dort verwendete Kennzeichnung zu achten, da sich zunächst als Kräuterbutter ausgelobte Erzeugnisse bei genauerer Betrachtung des Kleingedruckten oft als Kräuterbutterzubereitungen erweisen. Bei loser Abgabe ist hier die Kennzeichnung „Kräuterbutterzubereitung“.</b>	

**Eine unzutreffende Bezeichnung kann nicht durch eine Fußnote in der Legende richtiggestellt werden** (Bsp.: **So nicht:** Angabe „Schinken<sup>1</sup>“ auf der Speisekarte und Angabe als Fußnote „1= Formfleischvorderschinken“ oder Angabe „Döner<sup>2</sup>“ auf der Speisekarte und Angabe als Fußnote „2= Hackfleischdrehspieß“).

**Zusatzstoffe, Allergene** und die Verwendung von **gentechnisch veränderten Produkten** müssen gekennzeichnet werden. Die Kenntlichmachung kann auch über Fußnoten vorgenommen werden.

Sollten Sie noch Fragen haben, so geben Ihnen die Mitarbeitenden der Lebensmittelüberwachung des Oberbergischen Kreises gern unter folgenden Telefonnummern Auskunft: 02261 / 88-3908, -3910, -3913, -3918, -3924, **-3926**, -3925, -3928 -3929 und -3930 Auskunft.

*Dieses Merkblatt fasst die wichtigsten Regelungen kurz zusammen und gilt vorbehaltlich gesetzlicher Änderungen seit dem letzten Bearbeitungsstand.*