

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



**OBERBERGISCHER KREIS
 DER LANDRAT**

**VETERINÄR- UND LEBENSMITTEL-
 ÜBERWACHUNGSAMT**

Stand: Mai 2021

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

Erläuterung	Kennzeichnung auf den Angebotstafeln und Speisekarten
Schinken (z. B. als Pizzabelag, für Nudeln und Salate usw.):	
Als Schinken dürfen nur qualitativ hochwertige Produkte aus der Hinterkeule des Schweins, wie gewachsen, bezeichnet werden.	<i>Schinken</i>
Vorderschinken wird aus dem Schulterstück des Schweins, wie gewachsen, hergestellt.	<i>Vorderschinken</i>
Schinken, aus Fleischstücken zusammengefügt Dies sind maschinell hergestellte Schinken aus der Hinterkeule des Schweins aus vornehmlich großen Fleischstücken.	<i>Schinken, aus Fleischstücken zusammengefügt</i>
Formfleischschinken und Formfleischvorderschinken. Diese werden aus kleineren Fleischstücken hergestellt, die zu einer größeren Einheit zusammengefügt werden. Der Gewebeverband bleibt hierbei im Wesentlichen erhalten.	<i>Formfleischschinken (wenn aus der Schweinehinterkeule) oder Formfleischvorderschinken (wenn aus der Schweineschulter)</i>
Dänischer Vorderschinken, Vorderschinken Dänischer Art u.ä. Diese Produkte entsprechen zwar dem europäischen Standard für Schinken (Codex alimentarius), jedoch nicht der deutschen Verkehrsauffassung für Schinken. Sie dürfen bei vollständiger Beschreibung in der Bezeichnung des Lebensmittels auch mit der Wortverbindung „-schinken“ in den Verkehr gebracht werden	<i>z. B. Dänischer Vorderschinken, zerkleinert, gekocht, gepökelt, zusammengefügt (siehe vollständige Bezeichnung auf der Verpackung)</i>
Es gibt im Handel sehr preisgünstige Produkte, die mit den vorgenannten Schinkenprodukten nur noch die längliche, rechteckige Form von Formfleischschinken gemein haben. Diese Produkte werden auf dem Etikett der Verpackung auch anders bezeichnet, nämlich z. B. als Pizzabelag oder Vorderschinkenerzeugnis oder Erzeugnis aus Vorderschinkenteilen Diese brühwurstartigen Produkte haben einen geringeren Fleischanteil und stattdessen einen hohen Wassergehalt. Häufig wird zudem noch Soja- bzw. Milcheiweiß 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> <i>Ggf. mit Sojaeiweiß bzw. mit Milcheiweiß</i>
Sollte eine andere Tierart als Schwein verwendet werden, ist diese anzugeben.	<i>z. B. Rinderschinken</i>

Käse (z. B. für Pizza, Nudeln, Salate usw.)	
Weichkäse ausschließlich aus Schafsmilch	<i>Schafskäse</i>
Feta/ Fetakäse ist eine geschützte Ursprungsbezeichnung , die ausschließlich Produkten vorbehalten ist, der auf dem griechischen Festland und den Inseln der ehemaligen Präfektur Lesbos hergestellt worden ist und aus Schafs- und oder Ziegenmilch besteht. Nur Produkte, die ausweislich ihrer Bezeichnung auf der Verpackung Feta sind, dürfen auf der Speisekarte so bezeichnet werden.	<i>Feta/Fetakäse</i>
Weichkäse aus Kuhmilch oder verschiedenen Milcharten	<i>Weichkäse</i>
Döner Kebab/p und Hackfleischdrehspieß :	
1. Ein Döner Kebab 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 darf 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</i>
2. Wird Geflügel (Pute/Huhn) mit verarbeitet, ist das in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels zu kennzeichnen.	<i>z. B.: Döner mit oder aus Putenfleisch oder Hähnchenfleisch oder mit Geflügelfleischanteil</i>
3. Erzeugnis wie 1, das weitere Zutaten wie z.B. Stärke, Paniermehl, Sojaweiß, Fleisch anderer Tierarten (außer Schwein) enthält	<i>z.B.: Döner Kebab mit Paniermehl, Puten-Döner Kebab mit Paniermehl und Sojaweiß</i>
Erzeugnis wie 1. mit mehr als 60 % Hackfleisch	<i>z.B.: Döner Kebab mit 70% Hackfleisch</i>
Erzeugnis, das nicht mehr die Eigenschaften eines Döner Kebab besitzt (mehr als 60% Hackfleisch und weitere Zutaten)	<i>z.B. Hackfleischdrehspieß vom Rind mit Paniermehl Drehspieß aus fein zerkleinertem Rindfleisch</i>
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“.	

Eine unzutreffende Bezeichnung kann nicht durch eine Fußnote in der Legende richtig gestellt werden (Bsp.: **So nicht!**: Angabe „Schinken!“ auf der Speisekarte und Angabe als Fußnote „1= Formfleischvorderschinken“ oder Angabe „Döner“ 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 Mitarbeiter der Lebensmittelüberwachung des Oberbergischen Kreises gern unter folgenden Telefonnummern Auskunft: 02261 / 88-3908, -3910 bis -3914, -3918, -3924, -3926 und -3927 Auskunft.

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