

Kontakt:
Moltkestraße 42 – 51643 Gummersbach
Tel.: (02261) 88-3903
Fax: (02261) 88-3939



OBERBERGISCHER KREIS
DER LANDRAT

VETERINÄR- UND LEBENSMITTEL-
ÜBERWACHUNGSAMT

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>
Außerdem gibt es im Handel Formfleischschinken und Formfleischvorderschinken . Das sind Produkte, die qualitativ nicht so hochwertig (und deshalb preiswerter) sind. Diese Kochpökelfleischwaren sind nicht im natürlichen Muskelverband, sondern aus Muskelfleischstücken zusammengefügt.	<i>Formfleischschinken (aus Schweinehinterkeule) oder Formfleischvorderschinken (aus 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 Verkehrsbezeichnung auch mit der Wortverbindung „-schinken“ in den Verkehr gebracht werden	<i>Dänischer Vorderschinken, zerkleinert, gekocht, gepökelt, zusammengefügt</i>
Es gibt im Handel sehr preisgünstige Produkte, die mit den vorgenannten Schinkenprodukten nichts mehr zu tun haben. Sie haben meistens nur noch die längliche, rechteckige Form von Formfleischschinken. 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* und in der Legende für Zusatzstoffe: * oder Fußnote = Kochpökelfleischimitat aus ...% Schweinefleischanteilen, zerkleinert und geformt</i>
Sollte eine andere Tierart als Schwein verwendet werden, ist diese anzugeben.	<i>mit Sojaeiweiß bzw. mit Milcheiweiß z. B. Rinderschinken</i>

Käse (z. B. für Pizza, Nudeln, Salate usw.)	
Wird Schafskäse angeboten, darf kein Käse aus Kuhmilch verarbeitet werden.	<i>Schafskäse</i>
Käse aus Kuhmilch	<i>Weichkäse</i>
Döner Kebab/p und Drehspieß „Döner Art“:	
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>
Wird Geflügel (Pute/Huhn) mit verarbeitet, ist das in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung zu kennzeichnen	z. B.: <i>Döner mit oder aus Putenfleisch oder Hähnchenfleisch oder mit Geflügelfleischanteil</i>
Drehspieße, die mit anderen Zutaten als Trinkwasser, höheren Hackfleischanteilen oder mit Paniermehl oder Stärke hergestellt wurden	<i>Drehspieß <u>Döner Art</u> oder Hackfleisch-(Dreh)spieß vom Rind oder/ und Lamm bzw. Geflügel</i>
Für Kräuterbutter darf nur Butter verwendet werden (keine Margarine oder andere Fremdfette) !	

Eine unzutreffende Bezeichnung kann nicht durch eine Fußnote in der Legende richtig gestellt werden (Bsp.: **So bitte nicht!**: Angabe „Schinken¹“ auf der Speisekarte und Angabe als Fußnote „1= Formfleischvorderschinken“ oder Angabe „Döner²“ auf der Speisekarte und Angabe als Fußnote „2= Drehspieß Döner Art“).

Die Kenntlichmachung der Zusatzstoffe (Klassenname und Verkehrsbezeichnung oder E-Nr.) und die Verwendung von gentechnisch veränderten Produkten können z.B. 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 / 88-3910 bis 3914, 3918 und 3924.