



**Oberbergischer Kreis
Der Landrat**

Veterinär- u. Lebensmittelüberwachungsamt
Moltkestr. 42 – 51643 Gummersbach
Tel.: (02261) 8839-03 Fax: (02261) 883939

**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 Kochpökelwaren sind nicht im natürlichen Muskelverband, sondern aus Muskelfleischstücken zusammengefügt.	<i>Formfleischschinken (aus Schweinehinterkeule) oder Formfleischvorderschinken (aus Schweineschulter)</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 Vorderschinkerzeugnis 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 * und in der Legende für Zusatzstoffe: * oder Fußnote = Kochpökelfleischimitat aus ...% Schweinefleischanteilen, zerkleinert und geformt</i> <i>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.)	
Wird Schafskäse angeboten, darf kein Käse aus Kuhmilch verarbeitet werden.	<i>Schafskäse</i>
Käse aus Kuhmilch	<i>Weichkäse</i>



Oberbergischer Kreis
Der Landrat

Veterinär- u. Lebensmittelüberwachungsamt
Moltkestr. 42 – 51643 Gummersbach
Tel.: (02261) 8839-03 Fax: (02261) 883939

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.

Döner Kebab

Wird **Geflügel (Pute/Huhn)** mit verarbeitet, ist das in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung zu kennzeichnen

z. B.:
Döner mit oder aus Putenfleisch oder Hähnchenfleisch oder mit Geflügelfleischanteil

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.
Enthält der Döner auch noch geringe Mengen **Paniermehl** oder **Stärke** ist dies zu kennzeichnen.

Döner mit Paniermehl oder Döner mit Stärke

Drehspieße, die **mit anderen Zutaten** wie Trinkwasser, höheren Hackfleischanteilen oder mit größeren Mengen an Paniermehl oder Stärke hergestellt wurden

*Drehspieß Döner Art oder **Hackfleisch-(Dreh)spieß vom Rind oder/ und Lamm bzw. Geflügel***

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 sind z.B. über Fußnoten vorzunehmen.

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.