

## Merkblatt zur Kennzeichnung von Schinken, Formschinken und Schinkenimitaten in der Gastronomie

Fachbereich Lebensmittelsicherheit

### Welches Erzeugnis muss wie gekennzeichnet werden?

Bei Kochpökelwaren wird nach allgemeiner Verkehrsauffassung zwischen

- Schinken und Vorderschinken (im natürlichen Verband belassen)
- Formfleischerzeugnissen aus Schinken oder Vorderschinken
- Schinken und Vorderschinken oder Formfleischerzeugnisse aus Schinken/Vorderschinken mit kenntlich gemachter Abweichung und
- Schinkenimitaten/Erzeugnissen ohne Schinkencharakter (brühwurstartige Masse mit Magerfleisch- und Speckeinlage, geringer Fleischanteil, hoher Anteil an Trinkwasser, Stärke)




unterschieden.

Da sich diese Erzeugnisse in der Qualität deutlich unterscheiden, sind sie auf der Speisekarte oder auf dem Schild an der Ware richtig zu bezeichnen, um den Verbraucher z.B. über die Beschaffenheit oder Zusammensetzung nicht zu täuschen. Andernfalls würde ein Verstoß gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften, insbesondere gegen § 11 Abs. 1 Nr. 1 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch vorliegen; Straf- oder Ordnungswidrigkeitenverfahren sind möglich.

Werden diese Erzeugnisse in einer Fertigpackung über den Großhandel bezogen, so kann in der Regel die Verkehrsbezeichnung aus den Angaben auf dem Etikett entnommen werden. Jedoch enthält diese Verkehrsbezeichnung in einer nicht unbedeutlichen Zahl von Fällen bereits irreführende Angaben über die tatsächliche Beschaffenheit des Produktes. Bei Produkten mit Verkehrsbezeichnungen wie „...**Spalla cotta**...“, „...**Vorderschinkenerzeugnis**...“, „...**aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt**...“ und „...**Pizza Belag**...“ handelt es sich aufgrund vorliegender Untersuchungsergebnisse mit hoher Wahrscheinlichkeit um Schinkenimitate.

In jedem Fall ist der Betreiber der gastronomischen Einrichtung als Lebensmittelunternehmer für die korrekte Bezeichnung verantwortlich und verpflichtet, diese im Rahmen seiner ihm zur Verfügung stehenden Möglichkeiten auf Richtigkeit zu prüfen.

### Wie können die Erzeugnisse unterschieden werden?

Hinterschinken	Formfleischschinken	Schinkenimitat
Natürliche Wuchsrichtung der Muskulatur und natürlicher Muskelzusammenhang erkennbar	Größe der zusammengeführten Muskelstücke und unterschiedliche Muskelfaserichtung erkennbar	Geleeartige, schnittfeste Masse, mit Fleischstücken unterschiedlicher Größe, brühwurstartig
		

Art des Produkts	Angabe auf der Speisekarte am Beispiel einer Pizza (gilt sinngemäß auch für Salate, Sandwiches etc.)
<p><b>Schinken/Hinterschinken/Vorderschinken</b></p> <p>Kochpökelfleisch, im natürlichen Zusammenhang, aus der Hinterkeule / Vorderkeule des Schweins, ohne Trinkwasserzusatz</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• „Pizza Schinken“</li> <li>• „Pizza mit Hinterschinken“</li> <li>• „Pizza mit Vorderschinken“</li> </ul>
<p><b>Formfleischschinken/Formfleischhinterschinken /Formfleischvorderschinken</b></p> <p>Kochpökelfleisch, aus</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kleineren Schinkenteilen zusammengesetzt, aus der Hinterkeule / Vorderkeule des Schweins, ohne Trinkwasserzusatz</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• „Pizza mit Formfleischschinken“</li> <li>• „Pizza mit Formfleischhinterschinken“</li> <li>• „Pizza mit Formfleischvorderschinken“</li> </ul>
<p><b>Abweichende Erzeugnisse, die nach der Produktbeschaffenheit noch Erzeugnissen wie oben beschrieben entsprechen</b></p> <p>Schinken, Vorderschinken oder Formschinken mit erhöhtem Trinkwassergehalt durch Flüssigwürzen</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• „Pizza Schinken mit Würzlake“</li> <li>• „Pizza mit Formfleischvorderschinken mit Flüssigwürze“</li> </ul>
<p><b>Erzeugnisse, die nach Produktbeschaffenheit nicht mehr Erzeugnissen wie oben beschrieben entsprechen, sogenannte ALIUDS</b></p> <p>Meist brühwurstartig fein zerkleinerte Masse mit unterschiedlich großen Magerfleisch- und linsengroßen Speckeinlagen, weich im Biss, mit 50-70% Fleischanteil, mit bis zu 35% - 40% zugesetztem Trinkwasser, Verdickungsmittel zur Wasserbindung (Stärke) und Fremdeiweiß (Soja)</p>	<p>eine Erläuterung aus der die Art des Lebensmittels hervorgeht, z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• „Pizza mit Pizzabelag nach Art einer groben Brühwurst, aus Schweinefleisch“ (Die alleinige Angabe „Pizzabelag“ ist nicht ausreichend.)</li> <li>• „Kochpökelfleischimitat aus Schweinefleischanteilen, zerkleinert und geformt“</li> </ul>
<p><b>Beispiel zu einem Fußnotenhinweis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>möglich:</b> Bezeichnung: „ Pizza, mit Tomate, Salami, und „Pizzabelag* “ Fußnotenhinweis: *) „ Erzeugnis mit Schweinefleischanteilen nach Art einer groben Brühwurst “.</li> <li>• <b>nicht möglich:</b> Bezeichnung: „ Pizza Schinken*) “ Fußnotenhinweis: *) „ Schinken = Formvorderschinken “ etc.</li> </ul> <p>Dies gilt gleichfalls für die Angabe „Pizza Schinken“ und die alleinige Angabe in der Speisekarte „Wir verwenden nur Formfleischvorderschinken “ oder gleichsinnige Varianten.</p> <p style="text-align: center;"><b>Eine unzutreffende Angabe kann nicht mit einer Fußnote richtig gestellt werden!</b></p>	