
Schwerpunktbericht 04-2017 Überprüfung der Verkehrsauffassung von Kochschinken-Erzeugnissen

Fachbereich 3 Lebensmittelsicherheit
Dr. Volker Charné

Mit Neufassung der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse im Dezember 2015 wurden die Leitsatzziffern für Kochschinkenprodukte geändert. Hinsichtlich der Herstellung werden nun an Erzeugnisse mit hervorhebenden Hinweisen wie „Traditions-“, „Klassik-“, „Metzger-“, „Fleischer-“, oder „Meister-“, höhere Anforderungen gestellt, als an Erzeugnisse, die nur als Kochschinken bezeichnet werden. Da es sich hierbei auch um so genannte prägende Elemente handelt, ist mit einem gewissen Umsetzungsverzug zu rechnen. Mit Hilfe des Untersuchungsschwerpunktes soll geklärt werden, wie weit bei im Markt befindlichen Kochschinken-Erzeugnissen der Stand der Umsetzung fortgeschritten ist und diese der allgemeinen Verkehrsauffassung entsprechen.

Im Rahmen dieses Schwerpunktes wurden insgesamt 64 Proben von Kochpökelwaren ausgewertet die im Jahr 2017 zur Untersuchung gelangten. 50 % der Proben entstammten einer handwerklichen Produktion, die anderen 50 % entstammten industrieller Herstellung.

Kein Erzeugnis aus handwerklicher Herstellung nutzte die neu in den Leitsätzen verankerten Bezeichnungen wie „Metzger-“, „Fleischer-“, „Meister-“, „Klassik-“, „Traditions-“, Schinken, obwohl gerade für diese Erzeugnisse diese Bezeichnung zutreffend wären. Auch wirbt kein handwerkliches Erzeugnis mit der Auslobung „Spitzenqualität“ oder „Delikatess“.

Bei den Proben aus industrieller Herstellung wird etwa die Hälfte mit den neu in den Leitsätzen verankerten Bezeichnungen wie „Metzger-“, „Fleischer-“, „Meister-“, „Klassik-“, „Traditions-“, Schinken beworben (22 % von allen Proben). Auch die Auslobung „Spitzenqualität“ oder „Delikatess“ findet sich bei mehr als der Hälfte der Proben aus industrieller Herkunft (30 % von allen Proben).

Rund ein Drittel der Proben aus industrieller Herstellung (19 % aller Proben) wurden als sogenannte „Slicer-Ware“ identifiziert, die keine der neu in den Leitsätzen verankerten Bezeichnungen tragen darf.

Bei 35 Proben die auf den wertbestimmenden Parameter *Fleischeiweiß im fettfreien Anteil* überprüft wurde, konnte keine Abweichung von der in Leitsatzziffer 2.321 beschriebenen Verkehrsauffassung festgestellt werden.

Der Schwerpunkt zeigt, dass die industriellen Hersteller die durch die Änderung der Leitsätze neu eröffneten Chancen nutzen, während die handwerklichen Hersteller der aktuellen Entwicklung bislang nicht folgen, obwohl sie sich gerade durch die Bezeichnung von den industriellen Erzeugnissen abheben könnten.



Landesamt für Verbraucherschutz Sachsen-Anhalt
Fachbereich 3 - Lebensmittelsicherheit
Freimfelder Straße 68
06112 Halle (Saale)
Tel.: (0345) 5643-0
Fax: (0345) 5643-403