

Der Oberbürgermeister

Veterinär- und Lebensmittelaufsicht
Großflecken 23
Postanschrift: Großflecken 63
24534 Neumünster
Tel.: 04321 / 942-2470 und 2454
Fax: 04321 / 942-2082

Merkblatt

für die Kennzeichnung von Erzeugnissen mit Schinken



**Das darf für SCHINKEN-PIZZA und ähnliche Produkte (z.B. Croques, Salate) bei entsprechender Kennzeichnung verwendet werden:
Schinken, Vorderschinken oder Formfleischerzeugnisse**

Als **Schinken** dürfen nur qualitativ hochwertige Produkte aus dem Hinterschenkel des Schweins wie gewachsen (Hinterschinken) bezeichnet werden. Diese Produkte werden als „Schinken“, „Hinterschinken“ oder „Kochschinken“, auch als „Kochhinterschinken“ angeboten (Bild 1). Die Angabe auf der Speisekarte lautet z.B. „Schinken-Pizza mit Schinken, Tomaten...“, „Croque mit Schinken..“.

Vorderschinken wird aus dem Schulterstück des Schweins wie gewachsen hergestellt (Bild 2). Auf der Speisekarte ist „Vorderschinken“ anzugeben, z.B. „Schinken-Pizza mit Vorderschinken, Tomaten, ...“, „Croque mit Vorderschinken...“, „Chefsalat mit Vorderschinken...“

Bei **Formfleisch-Schinken** oder **Formfleisch-Vorderschinken** handelt es sich um Kochpökelfwaren, die im Gegensatz zu Hinterschinken und Vorderschinken nicht aus Muskulatur im natürlichen Muskelverband hergestellt, sondern aus Muskelfleischstücken zusammengefügt werden (Bild 3). Damit der Verbraucher über die wahre Natur dieser Erzeugnisse nicht getäuscht wird, müssen geformte Kochpökelfwaren entsprechend bezeichnet werden, z.B. als „Formfleischvorderschinken“.

Dies gilt ebenso für Speisekarten, z.B. „Schinken-Pizza mit Formfleischvorderschinken, Tomaten, ...“, „Croque mit Formfleischvorderschinken...“, „Chefsalat mit Formfleischvorderschinken...“.



Bild 1
Hinterschinken



Bild 2
Vorderschinken



Bild 3
Formfleisch

Bei Hinter- und Vorderschinken erkennt man die natürliche Wuchsrichtung der Muskulatur und den natürlichen Muskelzusammenhang. Bei einem Formfleischerzeugnis sind die Größe der zusammengefügt Muskelfleischstücke und ihre unterschiedliche Muskelfaserrichtung erkennbar.

Schinken, Vorderschinken und geformte Kochpökelwaren enthalten in Deutschland mindestens 19 % Fleischeiweiß im fettfreien Anteil. Dies entspricht einem **Fleischgehalt von ca. 95 %**, der Gehalt an fleischfremdem, d.h. zugesetztem Wasser liegt bei maximal 5 %.

Wenn kein Schinken verwendet wird, ist eine „Korrektur“ über Fußnoten nicht möglich!

... und das macht aus einer Pizza KEINE Schinken-Pizza: Schinken-Ersatz, so genannte Aliuds

Häufig finden in der Gastronomie für Pizza, Nudelgerichte oder Salate Erzeugnisse Verwendung, die einen grundlegend anderen Charakter als die oben beschriebenen Schinken, Vorderschinken und Formfleisch(vorder)schinken aufweisen. Die so hergestellten Erzeugnisse bestehen aus einer oft geleeartigen, schnittfesten Masse, in die kleinste bis deutlich sichtbare Fleischstücke eingebettet sind; oft weisen die Produkte auch ein brühwurstähnliches Aussehen auf (vgl. Bilder 4 bis 7).



Bild 4
Schnittbild wie Sülze
Fleischanteil: 56 %; zugesetztes Wasser:
30 %



Bild 5
Schnittbild wie Schweinefleischkonserve
Fleischanteil: 45 %; zugesetztes Wasser:
41 %

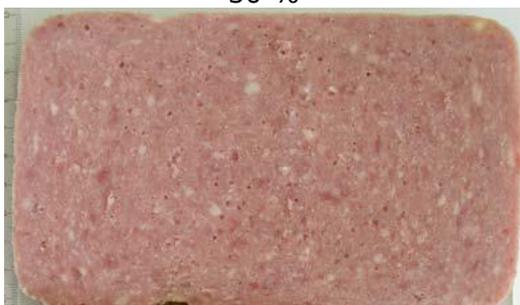


Bild 6
Schnittbild wie grobe Brühwurst
Fleischanteil: 53 %; zugesetztes Wasser:
27 %

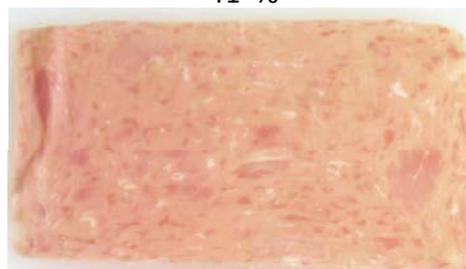


Bild 7
Schnittbild wie Brühwurst mit Einlage
Fleischanteil: 56 %; zugesetztes Wasser:
27 %

Diese Produkte unterscheiden sich aber nicht nur gravierend in ihrem Aussehen von den Produkten, die sie ersetzen sollen, sondern auch in ihrem Fleischgehalt und in ihrem Geschmack.

Derartige Erzeugnisse weisen einen Fleischgehalt zwischen ca. 50 % und 80 % auf, vereinzelt auch deutlich unter 50 %. Der fehlende Fleischgehalt wird mit Wasser ausgeglichen (bis zu ca. 40 %) und die Schnittfestigkeit wird durch Bindemittel (z.B. Stärke) sowie Gelier- und Verdickungsmittel erreicht. Häufig wird fleischfremdes Eiweiß, z.B. Soja- und Milcheiweiß, zugesetzt.

Auf der Speisekarte sind Gerichte, für die die beschriebenen Erzeugnisse als Zutaten verwendet werden, dementsprechend zu bezeichnen. Das gilt auch für die Angabe der Zutaten in der Zutatenaufzählung. Grundsätzlich dürfen die Begriffe „Schinken“ oder „Prosciutto“ nicht verwendet werden. Eine „Korrektur“ über Fußnoten ist nicht möglich.

Derartiger Pizzabelag kann z.B. so beschrieben werden:

„Pizzabelag aus gepökeltem Schulterfleisch geformt, überwiegend fein zerkleinert“.

Wird eine Zutat falsch als Schinken gekennzeichnet, obwohl sie kein Schinken ist, handelt es sich um eine Irreführung nach § 11 LFGB.

„Schinken“ anderer Tierarten

Grundsätzlich besteht ein Schinken aus Schweinefleisch.

Wird **eine andere Tierart als Schwein** für ein Lebensmittel im Zusammenhang mit dem Begriff „Schinken“ verwendet, so **ist die Tierart immer anzugeben**.

Ob das Produkt dann zum Beispiel „Puten-Schinken“ oder Hähnchen-Kochschinken“, „Rinder-Saftschinken“ genannt werden darf, oder es sich auch dabei um ein „Ersatzprodukt“ handelt, ergibt sich aus der Kennzeichnung der Originalware durch den Hersteller (Etikett).

Quelle: Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL), www.lgl.bayern.de