

MERKBLATT zur Kennzeichnung von Kochpökelwaren und deren Ersatzprodukte in der Gastronomie

Leitfaden des ALTS 2010, Autoren: D. Kugler, S. Littmann-Nienstedt

Fleischerzeugnisse, die für Speisen mit „Schinken“ verwendet werden können

Für Speisen wie z. B. Schinkenpizza (ital. Pizza, Prosciutto), Nudeln oder Salate mit Schinken dürfen nur Hinterschinken, Vorderschinken, Formfleischschinken oder Formfleischvorderschinken verwendet werden. In den Zutatenbeschreibungen auf Speisekarten, Preistafeln oder Flyern müssen die tatsächlich verarbeiteten Produkte genannt werden.

1. Schinken



Schinken werden aus dem Hinterschenkel des Schweins oder dessen großen Muskelgruppen (Unter- und Oberschale, Nuss, Hüfte) hergestellt. Dabei findet keine wesentliche Zerkleinerung statt.

Diese Produkte werden mit folgenden Bezeichnungen in den Verkehr gebracht:

Schinken Kochschinken Hinterschinken Kochhinterschinken
Diese Bezeichnungen können auf Speisekarten verwendet werden,

z. B. **Schinken-Pizza** mit Schinken, Tomaten, ...

2. Vorderschinken



Vorderschinken wird aus der ganzen Schulter des Schweins oder dessen großen Muskelpartien hergestellt. Auch hierbei findet keine wesentliche Zerkleinerung statt. Das Produkt wird mit der folgenden Bezeichnung in den Verkehr gebracht:

Vorderschinken

Diese Bezeichnung muss in den Zutatenbeschreibungen auf Speisekarten übernommen werden,

z. B. **Schinken-Pizza** mit Vorderschinken, Tomaten, ...

3. Formfleisch(hinter)schinken – Formfleischvorderschinken



Formfleisch(hinter)schinken und Formfleischvorderschinken werden im Gegensatz zu Hinterschinken und Vorderschinken nicht aus großen Muskelgruppen hergestellt, sondern aus kleineren Fleischstücken zusammengefügt.

Diese Produkte werden mit folgenden Bezeichnungen in den Verkehr gebracht:

Formfleischschinken bzw. Formfleischhinterschinken Formfleischvorderschinken

Diese Bezeichnungen müssen in den Zutatenbeschreibungen auf Speisekarten übernommen werden,

z. B. **Schinken-Pizza mit Formfleisch(vorder)schinken, Tomaten,**

...



Diese Erzeugnisse enthalten mind. **90 % Fleisch** und max. **5 % zugesetztes Trinkwasser**. Nur dann können auch die Bezeichnungen 1 bis 3 verwendet werden.

Erzeugnisse mit weniger als 90 % Fleisch, aber mit mind. **85 % Fleisch** können z. B. noch als **Vorderschinken mit Trinkwasser bzw. Gewürzlake** bezeichnet werden.

Fleischerzeugnisse, die für Speisen mit „Schinken“ nicht verwendet werden können

Häufig finden in der Gastronomie Erzeugnisse Verwendung, die einen grundlegend anderen Charakter hinsichtlich Aussehen und Fleischanteil als die unter 1 bis 3 beschriebenen Produkte aufweisen. Es handelt sich nicht mehr um „Schinken“, „Vorderschinken“ oder „Formfleisch(vorder)schinken“, sondern um Erzeugnisse eigener Art. Diese sehen z. B. so aus:



**Aussehen:
wie Brühwurst**

*Fleischanteil: 56 %
Zuges. Wasser:
24 % Stärke: 11 %*



**Aussehen:
wie Schinkensülze**

*Fleischanteil: 55 %
Zuges. Wasser:
34 % Stärke: 5 %*



**Aussehen:
wie Schweine-
fleischkonserve**

*Fleischanteil: 56 %
Zuges. Wasser:
29 % Stärke: 12 %*



**Aussehen:
wie Corned Beef**

*Fleischanteil: 63 %
Zuges. Wasser:
26 % Stärke: 9 %*

Diese Erzeugnisse bestehen aus schnittfesten, meist stärkehaltigen Gelen, in die kleinste oder auch deutlich sichtbare Fleischstücke eingebettet sind. Sie unterscheiden sich hinsichtlich Zusammensetzung, Aussehen, Geruch und Geschmack grundlegend von den Produkten, die sie ersetzen sollen:

Sie enthalten durchschnittlich **50 % bis 60 % Fleisch** und bis zu ca. **40 % zugesetztes Wasser**.



Fleisch wird häufig durch **fleischfremdes Eiweiß**, z. B. Soja- und Milcheiweiß, ersetzt. Der typische Schinkengeschmack fehlt, der **Geschmack** ist fade und süßlich.

Bezeichnungen wie „Schinken“, „Vorderschinken“ und „Formfleisch(vorder)schinken“ dürfen **nicht verwendet** werden.

Wie erkennt man diese Erzeugnisse?



Mit dem bloßen **Auge** ist bereits der Unterschied zu Schinken, Vorderschinken und Formfleisch(vorder)schinken zu erkennen.



Das **Zutatenverzeichnis** der Verpackung zeigt, dass es sich um Erzeugnisse eigener Art handelt, z. B. durch die Angabe des **Fleischanteils** (in der Regel zwischen 50 % u. 60 %) und von Zutaten wie **Trinkwasser** und **Stärke**.

Angabe auf der Speisekarte



Für „Schinkenpizza“, „Salat mit Schinken“ etc. dürfen diese Erzeugnisse nicht verwendet werden. Auch dann nicht, wenn auf der Verpackung eine falsche Bezeichnung angegeben ist (wie z. B. „Vorderschinken italienischer Art“). Der Gastronom ist dafür verantwortlich, dass seine Gäste nicht getäuscht werden.

In den Namen der Speisen und in den Zutatenauflistungen der Speisen dürfen die Worte „Schinken“, „Vorderschinken“ oder „Formfleisch(vorder)schinken“ nicht genannt werden.

Als Bezeichnung in den Namen der Speisen und in den Zutatenauflistungen kann z. B. **Pizzabelag**, verwendet werden, gefolgt von einer genauen Beschreibung des Produktcharakters.

Die Korrektur einer falschen Bezeichnung über eine Fußnote ist grundsätzlich nicht möglich!

Beispiel für eine korrekte Angabe auf der Speisekarte:

Pizza á la Chef mit Pizzabelag aus 55 % gepökeltem Schulterfleisch überwiegend fein zerkleinert, zusammengefügt, mit Stärke und Trinkwasser, Tomaten, ...