



Merkblatt: Kennzeichnung von Schinken, Formfleischerzeugnissen und Imitaten auf der Speisekarte oder am Schild an der Ware

Stand Juni 2015

Welches Erzeugnis muss wie gekennzeichnet werden?

Bei Kochpökelwaren wird nach allgemeiner Verkehrsauffassung, zwischen

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

unterschieden.

Da diese Erzeugnisse sich in der Qualität deutlich unterscheiden, sind sie auf der Speisekarte oder am Schild an der Ware richtig aufzuführen, um den Verbraucher nicht zu täuschen. Werden diese Erzeugnisse in einer Fertigpackung bezogen, so kann zunächst die Bezeichnung aus den Angaben auf dem Etikett entnommen werden. Wird die Ware direkt vom Hersteller bezogen und befindet sich auf der Verpackung keine Kennzeichnung, so muss der Hersteller, neben weiteren Angaben, die Bezeichnung auf dem Lieferschein aufführen. **Bezüglich der Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und allergenen Stoffen wird auf das entsprechende Merkblatt der Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter Baden-Württemberg verwiesen.**

Art des Produkts	Angabe auf der Speisekarte am Beispiel einer Pizza
Schinken/Hinterschinken	
Kochpökelware, im natürlichen Zusammenhang, aus der <u>Hinterkeule</u> des Schweins, ohne Trinkwasserzusatz	<ul style="list-style-type: none"> ▪ „Pizza Schinken“ ▪ „Pizza mit Hinterschinken“
Vorderschinken	
Kochpökelware, im natürlichen Zusammenhang, aus der <u>Vorderkeule</u> des Schweins, ohne Trinkwasserzusatz	<ul style="list-style-type: none"> ▪ „Pizza mit Vorderschinken“
Formfleischschinken / Formfleischvorderschinken	
Kochpökelware, aus <ul style="list-style-type: none"> ▪ kleineren Schinkenteilen zusammengesetzt, aus der <u>Hinterkeule</u> des Schweins, ohne Trinkwasserzusatz ▪ der <u>Vorderkeule</u> des Schweins, ohne Trinkwasserzusatz 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ „Pizza mit Formfleischschinken“ ▪ „Pizza mit Formfleischhinterschinken“ ▪ „Pizza mit Formfleisch<u>vorderschinken</u>“
Abweichende Erzeugnisse, die nach Produktbeschaffenheit noch Erzeugnissen wie oben beschrieben entsprechen	
Schinken, Vorderschinken oder Formschinken mit erhöhtem Trinkwassergehalt durch Flüssigwürzen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ „Pizza Schinken mit Würzlake“ ▪ „Pizza mit Formfleischvorderschinken mit Flüssigwürze“



Imitat Erzeugnisse, die nach Produktbeschaffenheit nicht mehr Erzeugnissen wie oben beschrieben entsprechen. Meist brühwurstartig feinerkleinerte Masse mit ca. bohngroßer Fleisch- und linsengroßer Speckeinlage, weich im Biss, mit 50-70% Fleischanteil, mit bis zu 35% - 40% zugesetztem Trinkwasser, Verdickungsmittel zur Wasserbindung (Stärke) und Fremdeiweiß (Soja)	eine Erläuterung aus der die Art des Lebensmittels hervorgeht, z.B. „Pizza“ <ul style="list-style-type: none"> ▪ „mit Pizzabelag nach Art einer groben Brühwurst, aus Schweinefleisch“ (Die alleinige Angabe „Pizzabelag“ ist nicht ausreichend.) ▪ „mit Kochpökelfleischimitat aus Schweinefleischanteilen, fein zerkleinert und geformt“
Anmerkungen: Sofern eine andere Tierart als Schwein verwendet wird, ist dies kenntlich zu machen: Bsp.: Rinderschinken . Die Bezeichnungen sind analog für entsprechende Kochpökelfleischwaren anderer Tierarten, z.B. Geflügel, zu verwenden.	
Beispiel zu einem Fußnotenhinweis <ul style="list-style-type: none"> ▪ möglich: Bezeichnung: „Pizza, mit Tomate, Salami, und „Pizzabelag**“ Fußnotenhinweis: *) „Erzeugnis mit Schweinefleischanteilen nach Art einer groben Brühwurst“. ▪ nicht möglich: Bezeichnung: „Pizza Schinken*)“ Fußnotenhinweis: *) „Schinken = Vorderschinken “ oder *) „Schinken = Formvorderschinken“ etc. <p>Dies gilt gleichfalls für die Angabe „Pizza Schinken“ und die alleinige Angabe in der Speisekarte „Wir verwenden nur Formfleischvorderschinken“ oder gleichsinnige Varianten. Eine unzutreffende Angabe kann nicht mit einer Fußnote richtig gestellt werden!</p>	

Sinngemäß gilt dies auch für weitere Produkte wie Backwaren (z.B. Schinkenhörnchen), Nudelgerichte, Salate etc.

Weitere Merkblätter der Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter Baden-Württemberg siehe „www.ua-bw.de“ – „Portal“ - „Infomaterial“.

Kontakte:

- Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Stuttgart**, Schaflandstr. 3/2 + 3/3, 70736 Fellbach,
 Tel.: 0711 / 3426 -1234, Fax: 0711 / 58 81 76;
 eMail: poststelle@cvas.bwl.de; Internet: <http://www.cvua-stuttgart.de>
- Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Karlsruhe**, Weißenburger Str. 3, 76187 Karlsruhe,
 Tel.: 0721 / 926-3611, Fax: 0721 / 926-3549;
 eMail: poststelle@cvaaka.bwl.de; Internet: <http://www.cvua-karlsruhe.de>
- Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Freiburg**, Bissierstr. 5, 79114 Freiburg,
 Tel.: 0761 / 88 55-0, Fax: 0761 / 88 55-100;
 eMail: poststelle@cvaufr.bwl.de; Internet: <http://www.cvua-freiburg.de>
- Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Sigmaringen**, Fidelis-Graf-Straße 1,
 72488 Sigmaringen, Tel.: 07571 / 7434-0, Fax: 07571 /7434-202;
 eMail: poststelle@cvasig.bwl.de; Internet: <http://www.cvua-sigmaringen.de>