



# Merkblatt:

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

Stand Februar 2020

### Welches Erzeugnis muss wie gekennzeichnet werden?

Bei Kochpökelfleisch wird nach allgemeiner Verkehrsauffassung, zwischen

- Schinken und Vorderschinken
- Formfleischerzeugnissen aus Schinken oder Vorderschinken
- Schinken und Vorderschinken oder Formfleischerzeugnisse aus Schinken/Vorderschinken mit kenntlich gemachter Abweichung und
- Erzeugnissen 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.**

Die in der nachfolgenden Tabelle aufgeführten „Angaben auf der Speisekarte“ sind als mögliche beispielhafte Angaben anzusehen.

Art des Produkts	Angabe auf der Speisekarte am Beispiel einer Pizza
<b>Schinken/Hinterschinken</b>	
Kochpökelfleisch, im natürlichen Zusammenhang, aus der Hinterkeule des Schweins, ohne Trinkwasserzusatz	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ „Pizza Schinken“</li> <li>▪ „Pizza mit Hinterschinken“</li> </ul>
<b>Vorderschinken</b>	
Kochpökelfleisch, im natürlichen Zusammenhang, aus der Schulter des Schweins, ohne Trinkwasserzusatz	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ „Pizza mit Vorderschinken“</li> </ul>
<b>Schinken/Hinterschinken, Vorderschinken – aus Fleischstücken zusammengefügt</b>	
Kochpökelfleisch, aus <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ größeren Schinkenteilen zusammengesetzt, aus der Hinterkeule bzw. Schulter des Schweins, ohne Trinkwasserzusatz</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ „Pizza mit Schinken, aus Fleischstücken zusammengefügt“</li> <li>▪ „Pizza mit Vorderschinken, aus Fleischstücken zusammengefügt“</li> </ul>



<b>Formfleischschinken / Formfleischvorderschinken</b>	
Kochpökelware, aus <ul style="list-style-type: none"> <li>kleineren Schinkenteilen zusammengesetzt, aus der <u>Hinterkeule</u> des Schweins, ohne Trinkwasserzusatz</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>„Pizza mit Formfleisch-Schinken, aus Fleischstücken zusammengefügt“</li> <li>„Pizza mit Formfleisch-Hinterschinken, aus Fleischstücken zusammengefügt“</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>kleineren Schinkenteilen zusammengesetzt, aus der <u>Schulter</u> des Schweins, ohne Trinkwasserzusatz</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>„Pizza mit Formfleisch-Vorderschinken, aus Fleischstücken zusammengefügt“</li> </ul>
<b>Abweichende Erzeugnisse, die nach Produktbeschaffenheit noch Erzeugnissen wie oben beschrieben entsprechen</b>	
Die oben beschriebenen Erzeugnisse mit erhöhtem Trinkwassergehalt durch Zusatz von Trinkwasser bzw. Flüssigwürze	<ul style="list-style-type: none"> <li>„Pizza Schinken mit zugesetztem Wasser“</li> <li>„Pizza Schinken mit Flüssigwürze“</li> <li>„Pizza mit Formfleisch-Vorderschinken, aus Fleischstücken zusammengefügt mit Flüssigwürze“</li> </ul>
<b>Imitat</b>	
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 (Sojaprotein)	<p>eine Erläuterung aus der die Art des Lebensmittels hervorgeht, z.B. „Pizza...“</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>„...mit Pizzabelag nach Art einer groben Brühwurst, aus Schweinefleisch“ (Die alleinige Angabe „Pizzabelag“ ist nicht ausreichend.)</li> </ul>
<p><b>Anmerkungen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sollen in einem Aushang, einem Flyer und/oder einer Speisekarte einzelne Zutaten aufgeführt werden, so sollten grundsätzlich, um eine mögliche Irreführung zu vermeiden, die vollständigen Bezeichnungen der Zutaten verwendet werden, welche auf dem Original Etikett der verpackten Zutaten angegeben sind.</li> </ul> <p>Dies gilt auch, wenn es sich bei der Bezeichnung um eine längere beschreibende Bezeichnung handelt. Werden derartige Beschreibungen abgekürzt und nicht vollständig übernommen, so ist regelmäßig durch das Weglassen der weiteren Beschreibung von einer Irreführung des Verbrauchers auszugehen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sofern eine andere Tierart als Schwein verwendet wird, ist dies kenntlich zu machen: Bsp.: <b>Rinderschinken</b>. Die Bezeichnungen sind analog für entsprechende Kochpökelwaren anderer Tierarten, z.B. Geflügel, zu verwenden.</li> </ul> <p>„<b>Putenschinken</b>“ wird aus dem Brustfilet der Pute hergestellt.</p>	
<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 = Vorderschinken“ oder *) „Schinken = Formfleisch-Vorderschinken, aus Fleischstücken zusammengefügt“ 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. 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](http://www.ua-bw.de)“ – „Portal“ - „Infomaterial“.

#### Kontakte:

- Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Stuttgart**, Schaflandstr. 3/2 + 3/3, 70736 Fellbach,  
Tel.: 0711 / 3426 -1234, Fax: 0711 / 3426-1299;  
eMail: [poststelle@cguas.bwl.de](mailto:poststelle@cguas.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@cguaka.bwl.de](mailto:poststelle@cguaka.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@cguufr.bwl.de](mailto:poststelle@cguufr.bwl.de); Internet: <http://www.cvua-freiburg.de>
- Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Sigmaringen**, Fidelis-Graf-Straße 1,  
72488 Sigmaringen, Tel.: 07571 / 7434-0, Fax: 07571 /7434-0;  
eMail: [poststelle@cguasig.bwl.de](mailto:poststelle@cguasig.bwl.de); Internet: <http://www.cvua-sigmaringen.de>