

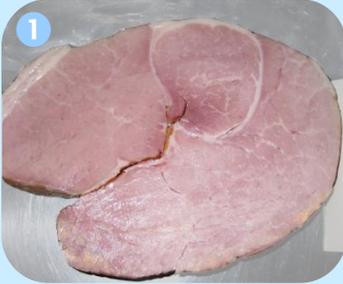
# Kennzeichnung von Kochpökelwaren und deren Ersatzprodukten in der Gastronomie

## – Leitfaden des ALTS 2024 –



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

Für Speisen mit Schinken dürfen nur Erzeugnisse vom Schwein von mindestens gehobener Qualität verwendet werden. In den Zutatenbeschreibungen auf Speisekarten, Preistafeln oder Flyern müssen die tatsächlich verarbeiteten Produkte genannt werden.



#### Zusätze zur Bezeichnung „Schinken“, die auf eine traditionelle handwerkliche Herstellung hinweisen, wie z.B. „Klassik-“ oder „Traditionsschinken“

- Schinkenteile, wie sie von demselben Tier gewonnen werden können (Ober- und Unterschale, ggf. Nuss und /oder Hüfte)
  - Mit Auflagen von Speck und ggf. Schwarte
  - Im natürlichen gewebsmäßigen Zusammenhalt
  - Ohne Knochen
- Mögliche Bezeichnungen: „Traditionsschinken“, „Klassikschinken“
- **Bezeichnungen in der Speisekarte:** z.B. *Schinken-Pizza (Traditionsschinken, Käse ...)*



#### Zusätze zur Bezeichnung „Schinken“ wie z.B. „Metzger-“, „Fleischer-“ oder „Meisterschinken“

- Aus jeweils einer Ober- und Unterschale, ggf. zusätzlich einer Nuss und /oder einer Hüfte, die im Herstellungsprozess als solche erhalten bleiben
  - Werden manuell in Formen / Behältnisse gelegt
  - Mit / ohne Auflagen von Speck und ggf. Schwarte
- Mögliche Bezeichnungen: „Metzgerschinken“, „Meisterschinken“
- **Bezeichnungen in der Speisekarte:** z.B. *Schinken-Pizza (Metzgerschinken, Käse ...)*



#### Bezeichnungen „Schinken“ ohne o.g. Zusätze und „Schinken aus Schinkenteilen zusammengefügt“

- „Schinken“: Bei händisch hergestellter Ware:
    - Es werden nur unzerkleinerte Fleischteilstücke des Schinkens eingesetzt (Ober-, Unterschalen, Hüften, Nüsse)
  - „Schinken aus Schinkenteilen zusammengefügt“: Bei maschinell gestaltetem Herstellungsprozess:
    - Geringer Anteil kleinerer Fleischstücke möglich
    - Zu mindestens 80 % aus Fleischstücken > 250 g \*
- Mögliche Originalbezeichnungen: „Kochschinken“, „Schinken“, „Schinken aus Schinkenteilen zusammengefügt“
- **Bezeichnungen in der Speisekarte:** z.B. *Schinken-Pizza (Schinken, Käse ...)*, *Schinken-Pizza (Schinken aus Schinkenteilen zusammengefügt, Käse ...)*



„**Vorderschinken**“ wird aus der ganzen Schulter des Schweins oder dessen großen Muskelpartien hergestellt. Auch hierbei findet keine wesentliche Zerkleinerung statt, es kann das Fett zwischen den einzelnen Teilen entfernt sein.

- Mögliche Bezeichnungen: „Vorderschinken“, „Vorderkochschinken“
- **Bezeichnungen in der Speisekarte:** z.B. *Schinken-Pizza (Vorderschinken, Käse ...)*

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



### „Schinken aus Fleischstücken zusammengefügt“ (Formfleischerzeugnisse)

Diese Produkte werden aus Fleischstücken hergestellt, die zu größeren Einheiten zusammengefügt werden.

- Gewolfte, gekutterte oder ähnlich zerkleinertes Fleisch wird nicht verwendet
- Mögliche Bezeichnungen: „Schinken aus Fleischstücken zusammengefügt“, „Vorderschinken aus Fleischstücken zusammengefügt“
- **Bezeichnungen in der Speisekarte:** z.B. Schinken-Pizza (Schinken aus Fleischstücken zusammengefügt, Käse ...) → „aus Fleischstücken zusammengefügt“ ist nicht als Fußnote möglich!



Die Erzeugnisse 1 bis 5 enthalten  $\geq 90\%$  Fleisch und müssen den jeweiligen Anforderungen der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse entsprechen. Erzeugnisse mit  $< 90\%$  Fleisch, aber  $\geq 85\%$  Fleisch können z.B. noch als „Schinken/Vorderschinken mit Trinkwasser“ bzw. „... mit Gewürzlake“ bezeichnet werden.

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

– sog. Aliuds –



Häufig finden in der Gastronomie Erzeugnisse Verwendung, die hinsichtlich ihrer **geweblichen** und **stofflichen Zusammensetzung** einen grundlegend anderen Charakter als die zuvor beschriebenen Produkte aufweisen. Es handelt sich nicht mehr um „Schinken“, „Vorderschinken“ oder „Schinken aus Fleischstücken zusammengefügt“, sondern um **Produkte eigener Art**, sog. **Aliuds**. Beispiele:



Aussehen wie Brühwurst



Aussehen wie Schinkensülze



wie Schweinefleischkonserve



Aussehen wie Corned Beef

Diese Produkte bestehen meist aus **schnittfesten, 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 nur **50 - 60 % Fleisch**, bis zu ca. **40 % zugesetztes Wasser** und in der Regel **Stärke** und / oder **Verdickungsmittel**.
- Fleisch wird häufig durch **fleischfremdes Eiweiß**, z.B. Soja- und Milcheiweiß, ersetzt oder ergänzt.
- Der typische Schinkengeschmack fehlt, der **Geschmack** ist fade, nach Brühe und oft süßlich.
- In den Namen der Speisen und in den Zutatenaufzählungen der Speisen dürfen die Worte „**Schinken**“, „**Vorderschinken**“ oder „**(Vorder-)Schinken aus Fleischstücken zusammengefügt**“ deshalb **nicht** verwendet werden.
- Als Bezeichnung in den Namen der Speisen und in den Zutatenaufzählungen kann stattdessen 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 in der Speisekarte:

**Pizza á la Chef** (Pizzabelag aus 55 % gepökeltem Schulterfleisch überwiegend feinerzkleinert, zusammengefügt, mit Stärke und Trinkwasser; Käse; Tomaten; ...)

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



In der Gastronomie wird auch Kochschinken aus Geflügelfleisch anstelle von Schweinekochschinken verwendet. In den Zutatenbeschreibungen auf Speisekarten, Preistafeln oder Flyern muss auf die **Tierart** hingewiesen werden. Die **Beurteilung dieser Produkte erfolgt analog zu Schweinekochschinken**.



### „Hähnchenschinken“, „Putenschinken“, „...brust, gepökelt, gegart“

- Aus unzerkleinertem Brustfilet
  - Fleischanteil 90 %, max. 5 % zugesetztes Wasser
  - Bei maschinell gestaltetem Herstellungsprozess:
    - Geringer Anteil kleinerer Fleischstücke möglich
    - 80 % der Fleischstücke > 200 g (Pute) \*
    - 80 % der Fleischstücke > 100 g (Hähnchen) \*
- **Bezeichnungen in der Speisekarte:** z.B. *Schinken-Pizza (Putenschinken, Käse ...)*, *Schinken-Pizza (Hähnchenschinken, Käse ...)*, *Schinken-Pizza (Hähnchenbrust gepökelt gegart, Käse ...)*



### „Hähnchen-/Putenschinken aus Fleischstücken zusammengefügt“ (Formfleischerzeugnisse)

Diese Produkte werden aus Fleischstücken hergestellt, die zu größeren Einheiten zusammengefügt werden.

- Gewolfte, gekutterte oder ähnlich zerkleinertes Fleisch wird nicht verwendet
- Mögliche Bezeichnungen: „Hähnchenschinken aus Fleischstücken zusammengefügt“
- **Bezeichnungen in der Speisekarte:** z.B. *Schinken-Pizza (Putenschinken aus Fleischstücken zusammengefügt, Käse ...)* → „aus Fleischstücken zusammengefügt“ ist nicht als Fußnote möglich!

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

– sog. Aliuds –



Häufig finden sich auch hier in der Gastronomie Erzeugnisse, die hinsichtlich ihrer **geweblichen und stofflichen Zusammensetzung** einen grundlegend anderen Charakter als die zuvor beschriebenen Produkte aufweisen. Es handelt sich nicht mehr um „Geflügelschinken“ oder „Geflügelschinken aus Fleischstücken zusammengefügt“, sondern um **Produkte eigener Art**, sog. **Aliuds**. Diese sehen häufig wie **Brühwürste mit Einlagen** aus, wobei der Anteil an feinzerkleinerter Masse durchaus stark variiert:



..... Fleischanteile üblicherweise zwischen 50 und 60 %, zugesetztes Wasser ca. 20 bis 30 %, Stärkegehalt bis zu 8 % .....

### Grundsätzlich gilt:

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

Ein Gastronom / Imbissbetreiber ist für jede Änderung der Bezeichnungen von Produkten, die er selbst vornimmt, verantwortlich. Änderungen dürfen den Verbraucher nicht irreführen. Beispielsweise ist die Bezeichnung eines Produktes wie „*Pizzabelag aus 55 % gepökeltm Schulterfleisch überwiegend feinzerkleinert, zusammengefügt, mit Stärke und Trinkwasser*“ als „*Schinken*“ nicht zulässig. [Art. 8 (4) LMIV]

