

## 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.

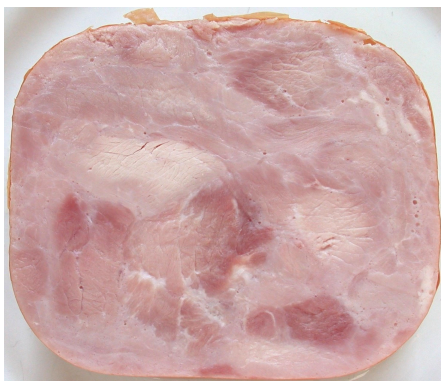
Das Produkt wird mit der folgenden Bezeichnung in den Verkehr gebracht:

**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.

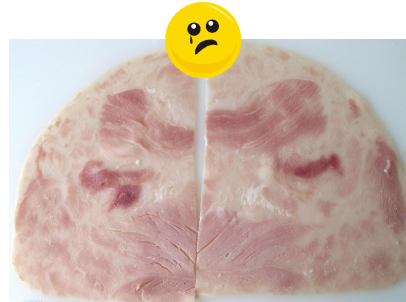
**Fleischerzeugnisse, die für Speisen mit „Schinken“ nicht verwendet werden können**

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:



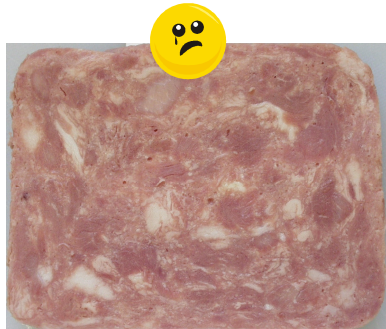
**Aussehen: wie  
Brühwurst**

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



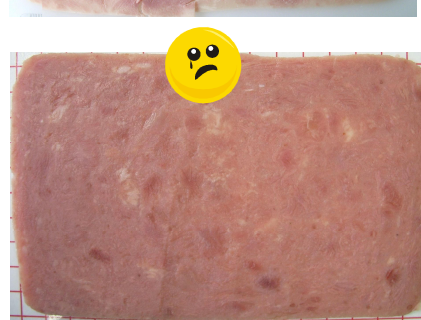
**Aussehen: wie  
Schinkensülze**

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



**Aussehen: wie  
Schweinefleisch-  
konserve**

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 % - 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 Zutatenaufzählungen der Speisen dürfen die Worte „Schinken“, „Vorderschinken“ oder „Formfleisch(vorder)schinken“ nicht genannt werden.

Als Bezeichnung in den Namen der Speisen und in den Zutatenaufzählungen 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, ...**

