

Lebensmittel sind gemäß der Lebensmittelinformationsverordnung VO (EU) Nr. 1169 / 2011 rechtskonform zu kennzeichnen. Bei der Abgabe von unverpackten Lebensmitteln in Gaststätten, Imbiss- einrichtungen o. ä. kann die Kennzeichnung / Kenntlichmachung gut sichtbar, deutlich und gut lesbar auf Speisekarten, Preistafeln oder Flyern erfolgen.



„Schinken“

Speisen dürfen nur mit der Bezeichnung „**Schinken**“ angeboten bzw. in den Verkehr gebracht werden, wenn bei ihrer Herstellung **Hinterschinken, Vorderschinken oder aus Fleischstücken zusammengefügt Schinken** verwendet wurde. Dies gilt auch für Wortverbindungen, die die Angabe „Schinken“ enthalten (z. B. „Schinkenpizza“, Nudeln oder Salate) und Bezeichnungen in anderer Sprache (z. B. „Pizza Prosciutto“).

- Bei Schinken, Hinterschinken, Vorderschinken und Kochschinken handelt es sich um Fleischerzeugnisse, die aus einem gewachsenen Stück Fleisch hergestellt wurden. Hierbei hat keine wesentliche Zerkleinerung stattgefunden.
 - Die Erzeugnisse Schinken, Hinterschinken und Kochschinken bzw. hiermit hergestellte Speisen können mit der Bezeichnung „Schinken“ an den Verbraucher abgegeben werden.
 - Bei der Verwendung von Vorderschinken kann die Bezeichnung der Speise die Angabe „Schinken“ enthalten, in der Zutatenbeschreibung ist aber auf den Einsatz von „Vorderschinken“ hinzuweisen.
- bisher als „Formfleischschinken“, „Formfleischhinterschinken“ und „Formfleischvorderschinken“ bezeichnete Erzeugnisse werden nicht aus einem gewachsenen Stück Fleisch hergestellt, sondern aus kleineren Fleischstücken zusammengefügt.
 - Bei der Verwendung von aus Fleischstücken zusammengefügt Schinken, Hinterschinken und Vorderschinken kann die Bezeichnung der Speise die Angabe „Schinken“ enthalten, in der Zutatenbeschreibung ist aber auf den Einsatz des jeweiligen „aus Fleischstücken zusammengefügt (Vorder-/Hinter-) schinkens“ hinzuweisen.

Die genannten Bezeichnungen dürfen nur verwendet werden, wenn die Erzeugnisse Schinken, Hinterschinken, Vorderschinken, Kochschinken, aus Fleischstücken zusammengefügt Schinken mindestens 90 % Fleisch und maximal 5 % zugesetztes Trinkwasser enthalten. Erzeugnisse mit weniger als 90 %, aber mindestens 85 % Fleisch, können noch als „ ... schinken mit Trinkwasser bzw. Gewürzlake“ bezeichnet werden. Es sind hierzu jeweils die Herstellerangaben zu beachten.



„Schinken – Imitate“

Speisen dürfen **nicht** mit der Bezeichnung „Schinken“ angeboten bzw. in den Verkehr gebracht werden, wenn bei ihrer Herstellung / Zubereitung **„Schinken-Imitate“** bzw. **„Erzeugnisse eigener Art“** verwendet wurden.

- „Schinken – Imitate“ bzw. „Erzeugnisse eigener Art“ bestehen aus schnittfesten, meist stärkehaltigen Gelen, in die kleinste oder auch deutlich sichtbare Fleischstücke eingebettet sind. Da sie nur 50 % – 60 % Fleisch, dafür aber bis zu 40 % Wasser enthalten; das Fleisch häufig durch fleischfremdes Eiweiß ersetzt wird und der typische Schinkengeschmack fehlt (d. h. der Geschmack ist eher fade und süßlich), unterscheiden sie sich erheblich von den Produkten, die sie ersetzen sollen. Bei diesen Erzeugnissen mit grundlegend anderem Charakter hinsichtlich des Fleischanteils handelt es sich häufig um Produkte mit einem Aussehen wie
 - Brühwurst (Fleischanteil: 56 %, zuges. Wasser: 24 %, Stärke: 11 %)
 - Schinkensülze (Fleischanteil: 55 %, zuges. Wasser: 34 %, Stärke: 5 %)
 - Schweinefleischkonserve (Fleischanteil: 56 %, zuges. Wasser: 29 %, Stärke: 12 %)
 - Corned Beef (Fleischanteil: 63 %, zuges. Wasser: 26 %, Stärke: 9 %)
- Der Unterschied zu Schinken, Vorderschinken, aus Fleischstücken zusammengefügt Schinken o. ä. ist mit bloßem Auge zu erkennen. Die Herstellerkennzeichnung (Bezeichnung und Zutatenverzeichnis) bestätigt meist, das es sich um ein „Imitat“ oder ein „Erzeugnis eigener Art“ handelt.

Werden zur Zubereitung von Speisen „Schinken – Imitate“ bzw. „Erzeugnisse eigener Art“ verwendet, dürfen weder in der Bezeichnung der Speise noch in der Zutatenaufzählung die Worte „Schinken“, „Vorderschinken“ oder „aus Fleischstücken zusammengefügt Schinken“ genannt werden. Als Name der Speise und in der Zutatenaufzählung kann z. B. „Pizzabelag“, gefolgt von einer genauen Beschreibung des Produktcharakters angegeben werden.

→ *Beispiel:* „Pizza mit Pizzabelag“ aus 55 % gepökeltem Schulterfleisch überwiegend fein zerkleinert, zusammengefügt, mit Stärke und Trinkwasser, Tomaten ...