

MERKBLATT

zu Kochschinken, Formfleischschinken, Schinken-Aliuds

Allgemeine Anmerkungen:

Die unten genannten Gehalte an Fleischeiweiß im fettfreien Anteil sind die nach den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse bzw. nach Codex Alimentarius genannten **Mindestgehalte**, die jedoch nur analytisch ermittelt werden können. Dagegen ist der **Fleischanteil** auf jeder Fertigpackung angegeben und dient als Anhaltspunkt zur Unterscheidung der Produkte.

Die **Bezeichnung „Schinken“** darf weder selbst, noch in Wortverbindungen, für Produkte der Nr. 5 = Aliuds verwendet werden. Dies gilt insbesondere auch bei der losen Abgabe oder auf Speisekarten/Preistafeln. Auch die Namen der Speisen dürfen bei Verwendung von Aliuds nicht auf die Verwendung von Schinken hindeuten. Z.B. ist die Herstellung einer Pizza Prosciutto = Schinkenpizza mit einem Aliud nicht möglich.

Die unten genannte mögliche **Abkürzung** kann bei geringem Platzangebot, z.B. auf Überkopfspreistafeln, benutzt werden, wenn an anderer leicht lesbarer Stelle mit „*“ die kompletten Verkehrsbezeichnung inklusive aller Kenntlichmachungen angegeben ist.

„**Spalla Cotta**“ ist eine italienische Bezeichnung für viele dortige Kochpökelerzeugnisse. Sie ist somit ohne weitere Beschreibung nicht als Verkehrsbezeichnung ausreichend. Die direkte Übersetzung „gekochte Schulter“ = „Vorderschinken“ ist nur für Produkte der Nr. 2 zulässig.

Erzeugnisse mit einem **Fleischanteil < 50 %** sind keine Fleischerzeugnisse mehr und müssen sich in Bezeichnung und Aufmachung deutlich von Fleischerzeugnissen unterscheiden.

	<i>Produkt</i>	<i>Beschreibung der Zusammensetzung</i>	<i>Fleischeiweiß im fettfreien Anteil</i>	<i>Fleischanteil</i>	<i>Bezeichnung bei loser Abgabe</i>	<i>Mögl. Abkürzung</i>
1	Schinken, Hinterschinken, Kochschinken	Muskeln der Hinterextremitäten, weitgehend im natürlichen Zusammenhang	≥ 19 %	> 95 %	„Schinken“	
2	Vorderschinken	Schulterfleisch, weitgehend im natürlichen Zusammenhang	≥ 19 %	> 95 %	„Vorderschinken“	



	Produkt	Beschreibung der Zusammensetzung	Fleischeiweiß im fettfreien Anteil	Fleischanteil	Bezeichnung bei loser Abgabe	Mögl. Abkürzung
3	Formfleisch-Schinken, Formfleisch-Vorderschinken nach deutscher allgemeiner Verkehrsauffassung (Leitsätze)	Zusammengefügte Muskeln der Hinterextremitäten bzw. Schulterfleisch in einer Größe, wie sie isoliert nicht mehr als „Schinken“ verkehrsfähig wären, Muskelabrieb < 5 Vol.%	≥ 19 %	> 95 %	„Formfleisch-Schinken / Formfleisch-Vorderschinken“	Schinken* bzw. Vorderschinken* mit vollständiger Kennzeichnung in einer Fußnote
4	Formfleisch-Schinken / Formfleisch-Vorderschinken nach Codex Alimentarius	Zusammengefügte Muskeln der Hinterextremitäten bzw. Schulterfleisch in einer Größe, wie sie isoliert nicht mehr als „Schinken“ verkehrsfähig wären, Muskelabrieb maximal 10 Vol.% bei mehr als 5 Vol.% Muskelabrieb ist eine Kenntlichmachung erforderlich	≥ 16,5 % bei Formfleischschinken bzw. ≥ 16,0 % bei Formfleischvorderschinken	> ca. 75 %	„Formfleisch-Schinken / Formfleisch-Vorderschinken mit x % Fleischanteil“ alternativ: „Formfleisch-Schinken / Formfleisch-Vorderschinken mit Trinkwasser/ Gewürzlake“ bei mehr als 5 Vol.% Muskelabrieb „mit erhöhtem Muskelabrieb“	Schinken* bzw. Vorderschinken* mit vollständiger Kennzeichnung in einer Fußnote
5	Aliud: Fleischerzeugnis aus Schulterfleisch, zusammengefügt, geformt, gepökelt, gegart mit Stärke, Trinkwasser...	Optisch: in reichlich porig koagulierter, brätartiger Masse kleinstückige Muskelstücke, Fettstücke, Brühwurstcharakter	< 16,0 %	mind. 50 %	„Fleischerzeugnis aus Schulterfleisch, geformt, z.T. / überwiegend feinerkleinert, zusammengefügt, gepökelt, gegart mit Stärke, Trinkwasser... „	Fleischerzeugnis * oder Pökelfleischerzeugnis* mit vollständiger Kennzeichnung in einer Fußnote

Literatur:

- Codex Standard for cooked cured ham, Codex STAN 96-1981 (Rev. 1-1991) und Codex Standard for cooked cured pork shoulder, Codex STAN 97-1981 (Rev. 1-1991) (Der Codex Alimentarius ist eine von der WHO und der FAO herausgegebene und im Rahmen des GATT-Abkommens weltweit akzeptierte Sammlung internationaler und in einheitlicher Form dargebotener Lebensmittelstandards)
- Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse vom 27./28.11.1974 (GMBl. S. 489 von 1975) jeweils in der gültigen Fassung