



Der Oberbürgermeister

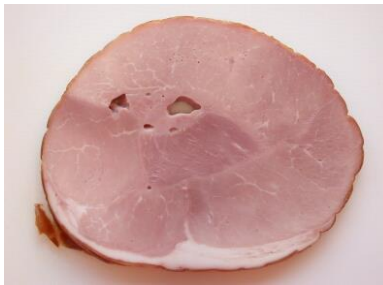
## Stabsstelle Verbraucherschutz

Dez. VI-02 Stadtverwaltung Duisburg, 47049 Duisburg



## Kochschinken oder Imitat?

Der Handel bietet ein großes Sortiment an Schinken und schinkenähnlich aufgemachten Produkten. Die verschiedenen Produkte sind anhand ihrer Zusammensetzung (Fleischgehalt, Gehalt an zugesetzten Wasser, Zusatz von Stärke) und ihrer Optik gut zu unterscheiden.



### "Echter" Kochschinken

ist ein gewachsenes Stück Fleisch vom Hinterbein des Schweines und wird deshalb auch als „Hinterschinken“ bezeichnet. Nach dem Auslösen des Oberschenkelknochens wird das Fleisch gepökelt, gegart und evtl. geräuchert. Kochschinken weist oft an einer Seite einen Speckrand auf, manchmal mit Schwarte. Kochschinken kann auch "geformt" sein, d. h. er wurde in einer Form erhitzt.

**Vorderschinken** ist ein gewachsenes Stück Fleisch aus der Schulter des Schweines ohne eine wesentliche Zerkleinerung. Zur Unterscheidung von Hinterschinken ist es als „Vorderschinken“ zu bezeichnen.

### Formfleisch - Schinken aus Fleischteilen zusammengefügt

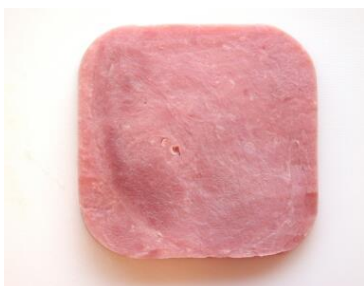
Hierbei werden kleinere Fleischstücke durch technologische Verfahren zu einem großen Stück zusammengesetzt. Die Zusammensetzung des Formfleischerzeugnis entspricht (mit Ausnahme eines bei der Herstellung erforderlichen Salzgehalt) der Zusammensetzung des gewachsenen Schinken. Ein Zusatz von Wasser, fein zerkleinertem Fleisch und Bindemitteln ist hier nicht zulässig! Zur Unterscheidung von gewachsenen Produkten sind die Formfleischerzeugnisse als „Formfleischschinken“ bzw. „Formfleischvorderschinken“ zu bezeichnen



### Schinken / Formfleischschinken mit Würzlake

Diese Produkte haben im Vergleich zu Schinken / Formfleischschinken einen erniedrigten Fleischgehalt (jedoch mind. 85%) und einen erhöhten Trinkwassergehalt, der als Würzlake getarnt ist. Der erhöhte Wassergehalt ist in der Bezeichnung mit anzugeben: „Vorderschinken mit Trinkwasser“ oder „Formfleischvorderschinken mit Würzlake“

### Kochpökelerzeugnis anderer Art („Pizzabeläge“)



Diese Produkte unterscheiden sich bereits im Aussehen deutlich von einem Schinken oder Formfleischschinken. Es handelt sich um zumeist schnittfeste, stärkehaltige Gele, in die kleine Fleischstücke eingebettet sind. Der Fleischanteil liegt zumeist bei 50 % bis 70 %. Der fehlende Fleischanteil wird durch Soja- oder Milcheiweiß ersetzt. Weitere Zutaten sind Wasser, Bindemittel (z. B. Stärke), Verdickungsmittel, u. a. Der Geschmack zeigt nicht das typische Fleischaroma. Durch die Zusatzstoffe wirkt es gut aromatisiert.

**Diese Produkte haben mit "Schinken" nichts mehr gemeinsam und dürfen auch nicht so heißen!**

Stabsstelle Verbraucherschutz – Lebensmittelüberwachungsamt, Meidericherstr. 14

Tel. (0203) 283-6947, Fax (0203) 283-3021 Stand 18.08.2015 Seite 1 von 1

E-Mail: [lebensmittelueberwachung@stadt-duisburg.de](mailto:lebensmittelueberwachung@stadt-duisburg.de)

Call Duisburg  
Service-Telefon der Stadt  
0 2 0 3  
**94000**  
Schreib-Telefon  
94 0011