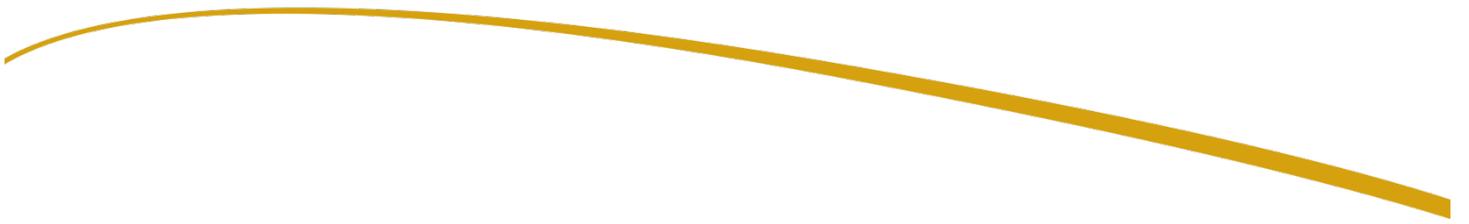


Authentizität von Schinken und Schafkäsen in der Gastronomie

Endbericht der Schwerpunktaktion A-028-19



April 2020

Zusammenfassung

Ziel dieser Schwerpunktaktion war es, Speisen aus der Gastronomie zu überprüfen, die als „mit Schinken“ oder „mit Schafkäse“ ausgelobt wurden. Dabei sollte geprüft werden, ob für die Herstellung dieser Gerichte tatsächlich Schinken und Schafkäse und nicht ein schinken- bzw. schafkäseähnliches Erzeugnis (= Analogprodukt) verwendet wurde.

88 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht (30 Proben Schafkäse und 58 Proben Schinken). Insgesamt wurden 67 Proben beanstandet:

- Bei 24 als „Schafkäse“ bezeichnete Proben handelte es sich um Weichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch
- 43 als „Schinken“ bezeichnete Proben entsprachen nicht den Vorschriften für Schinken (27 Proben) bzw. handelte es sich um Geflügelkochpökelfwaren (16 Proben)

Hintergrundinformation

Bei Schafkäse wird ein geringer Anteil (= 1 %) an Kuhmilch, der technologisch unvermeidbar ist, toleriert. Beträgt der Milchanteil einer Tierart jedoch weniger als 10 %, darf keine Auslobung dieser Tierart erfolgen. Wird in der Gastronomie Schafkäse verwendet, so darf es sich hierbei um keinen Mischkäse (besteht aus Milch von unterschiedlichen Tierarten) handeln.

Die Bezeichnung Schinken darf nur bei großen, gewachsenen Teilen vom Schlägel, die in Formen, Hüllen oder Netze gefüllt bzw. gelegt wurden, (z. B. Beinschinken, Pressschinken mit hervorhebender Bezeichnung) verwendet werden. Schinken aus kleineren Fleischstücken vom Schlägel können folgende Bezeichnungen tragen: Toastschinken, Pressschinken ohne weitere Bezeichnung, Pizzaschinken und anderes.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 88

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Lebensmittelinformations-Verordnung, Verordnung (EU) Nr. 1169/2011
- Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz – LMSVG, BGBl. I Nr. 13/2006

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag bei insgesamt 76,1 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten – Proben gesamt

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) ¹
nicht beanstandet	21	23,9	(16 %; 34 %)
beanstandet	67	76,1	(66 %; 84%)
gesamt	88	100,0	---

Tabelle 2: Beurteilungsquoten – Schafkäse

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) ¹
nicht beanstandet	6	20,0	(10 %; 38 %)
beanstandet	24	80,0	(63 %; 91%)
gesamt	30		---

Tabelle 3: Beurteilungsquoten – Schinken

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) ¹
nicht beanstandet	15	25,9	(16 %; 39 %)
beanstandet	43	74,1	(62 %; 84%)
gesamt	58		---

Schafkäse:

30 Proben Schafkäse wurden untersucht. Bei diesen Proben war Schafkäse auf der Speisekarte oder am Aushang deklariert. Es zeigte sich, dass bei acht von zehn bestellten Speisen mit „Schafkäse“ kein Schafkäse, sondern Weichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch als Zutat verwendet wurde. Bei allen 24 beanstandeten „Schafkäse“ Proben handelte es sich um Weichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch 55 % F.i.T., der in Salzlake eingelegt und in Dosen eingefüllt am Markt angeboten wird. Bei den 24 beanstandeten Proben wurde kein „Analogkäse“ festgestellt.

Schinken:

43 der untersuchten 58 Proben wurden gemäß LMSVG als irreführend beanstandet: 27 Proben wurden beanstandet, weil sie als „Schinken“ deklariert wurden (in der Speisekarte, auf dem Aushang etc.), jedoch Schnittbild, Kollagenwert und das Wasser-Eiweiß-Verhältnis nicht den Vorschriften entsprachen. Bei den beanstandeten Proben war „Schinken“ deklariert, verwendet wurden jedoch z. B. Pizzablock, Gastrobblock und Schulterblock.

16 Proben wurden gemäß LMSVG als irreführend beanstandet, da sie als „Schinken“ bezeichnet wurden, dabei handelte es sich jedoch um Geflügelkochpökelwaren.

¹ Die Daten stammen von Zufallsstichproben. Die Aussagen der Ergebnisse sind somit mit einer gewissen Unsicherheit behaftet – der wahre Wert liegt mit 95%iger Wahrscheinlichkeit innerhalb des Konfidenzintervalls (KI). Die Breite des Intervalls hängt wesentlich von der Anzahl der Daten ab. Je mehr Daten/Proben vorliegen, desto schmaler wird das KI bzw. je weniger Daten/Proben vorliegen, desto breiter wird das KI.

Impressum

Eigentümer, Herausgeber:

Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz
Stubenring 1, 1010 Wien

www.sozialministerium.at

AGES – Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
Spargelfeldstraße 191, 1220 Wien

www.ages.at

Alle Rechte vorbehalten. Nachdrucke – auch auszugsweise – oder sonstige Vervielfältigung, Verarbeitung oder Verbreitung, auch unter Verwendung elektronischer Systeme, sind nur mit schriftlicher Zustimmung der AGES zulässig.