



VOM SCHWEIN ZUM SCHNITZEL

Lösung



Klicke dich durch die Tour „Vom Schwein zum Schnitzel“ und informiere dich dabei unter anderem über die Themen Transport, Verarbeitung und Marktpreis.

a. Welche Punkte sind beim Transport von Tieren wichtig?

- Laderampen überprüfen
- frische Einstreu
- Klappen und Ventilatoren überprüfen

b. Wie viel kg Schweinefleisch konsumiert der Bundesbürger durchschnittlich pro Jahr?

60 kg Schweinefleisch pro Jahr

c. Was wird aus einem Schwein hergestellt?

- menschlicher Verzehr
- Tierfutter
- Pharmaprodukt

d. Woraus wird das Nackensteak und die Bratwurst hergestellt?

Nackensteak: aus dem Nacken

Bratwurst: Schinken und Schulter



VOM SCHWEIN ZUM SCHNITZEL

e. **Was sind die Unterschiede zwischen Fleisch von der Frischtheke und dem verpackten Fleisch von der Kühltheke?**

Die Vorteile der Bedienungstheke liegen in der kompetenten Beratung.

Die Belieferung erfolgt hier häufig vom Großhandel, verarbeitet wird das Fleisch dann meist direkt vor Ort.

An der Selbstbedienungstheke können die Verbraucher schnell und flexibel einkaufen und in aller Ruhe auswählen. Die Verpackung ermöglicht teilweise eine längere Haltbarkeit.

f. **Was bedeutet Rückverfolgbarkeit und wie wird diese sichergestellt?**

Lebens- oder Futtermittel müssen zurückverfolgt werden können. Dabei müssen der unmittelbare Vorlieferant und der unmittelbare Abnehmer in der jeweiligen Produktionsstufe bekannt und erfasst sein.

So wird gewährleistet, dass bei einem Zwischenfall gezielt unsichere Produkte vom Markt genommen werden können. Zu den Pflichtangaben gehört u.a. die Bezeichnung des Lebensmittels und das Mindesthaltbarkeitsdatum.

g. **Welche Siegel gibt es? Erkläre eins davon genauer.**

(Weitere Informationen findest du auf folgenden Seiten:

verbraucherzentrale.de, in-form.de, label-online.de, bmel.de)

Zum Beispiel:

Das **QS-Siegel** gibt es bereits seit 2001. Es garantiert eine lückenlose, stufenübergreifende und transparente Kontrolle der gesamten Herstellungs- und Vermarktungskette. Das Siegel ist nur auf den Fleischprodukten abgebildet, die während des gesamten Prozesses das QS-Kontrollsystem durchlaufen haben, das heißt Futtermittel, Landwirtschaft, Tiertransport, Schlachtung, Zerlegung, Verarbeitung und Lebensmitteleinzelhandel.



VOM SCHWEIN ZUM SCHNITZEL

Seit 2014 kann auf den Produkten ein Deklarationsfeld die **regionale Herkunft** kenntlich machen. Das Siegel beinhaltet ausschließlich die Aussagen zur Herkunft der eingesetzten Zutaten sowie den Ort der Verarbeitung.

Die erste Hauptzutat, zum Beispiel Schweinefleisch, und die wertgebenden Zutaten müssen zu 100% aus der im Regionalfenster angegebenen Region sein.

Das Siegel „**Ohne Gentechnik**“ wurde vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft entwickelt. Produkte mit diesem Siegel haben keine gentechnisch veränderten Bestandteile. Das Siegel zielt insbesondere auf Produkte tierischen Ursprungs ab, da hier am häufigsten genveränderte Pflanzen genutzt werden. Im Mai 2016 hatten in Deutschland 53 Produkte vom Schwein dieses Siegel.

h. Warum importiert Deutschland Schweinefleisch?

Da in Deutschland nicht alle Teilstücke nachgefragt werden, importiert Deutschland Schweinefleisch trotz eines Selbstversorgungsgrades von 120%. Der Pro-Kopf-Verzehr von Schweinefleisch (2015) lag bei 86,6 kg Schlachtgewicht (inklusive Knochen). Das sind 59,2 kg reines Schweinefleisch, die jeder Bundesbürger im Schnitt konsumiert.