



Herm. Schepers & Comp. GmbH & Co. KG • Postfach 301110 • 47893 Kempen •

Ihr Zeichen	Ihr Schreiben vom:	Unser Zeichen:	Telefon:	Fax:	Datum:
	23.06.2026		02845/800-400	02845/800-444	29.06.2026

Stellungnahme zu „Gourmet Finest Cuisine Meersalzschinken mit Pfeffer, 100 g“

Sehr geehrte Damen und Herren,

vielen Dank für Ihre Anfrage im Rahmen des Projektes Lebensmittelklarheit.

Gerne nehmen wir zu der Anfrage bezüglich unseres Produktes „Gourmet Finest Cuisine Meersalzschinken mit Pfeffer, 100 g“ Stellung.

1. Angaben zur Herkunft / „gereift am Meer“ / „von der deutschen Nordseeküste“

Der Meersalzschinken wird auf der Nordseeinsel Norderney hergestellt. Dort wird der Schinken von Hand eingesalzen und durchläuft den vollständigen Reifungsprozess. Im Anschluss an die Reifung wird der fertige Schinken zum Standort Bernburg verbracht. In Bernburg erfolgt ausschließlich das Aufschneiden und Verpacken des bereits vollständig gereiften Produktes. Vor diesem Hintergrund sehen wir die Aussagen „gereift am Meer“ und „von der deutschen Nordseeküste“ als sachlich zutreffend an, da sie sich auf den Ort des Reifeprozesses beziehen.

Im Aldi-Transparenzportal (ATC) konnte bisher systembedingt nur die letzte Verarbeitungsstätte angezeigt werden. Daher ist dort einzig der Standort Bernburg hinterlegt. Diese Systematik bildet zwar den finalen Schneide- und Verpackungsschritt ab, spiegelt jedoch nicht den Herstellungs- / Reifeprozess wider, der wie oben beschrieben vollständig auf Norderney stattfindet.



Herm. Schepers & Comp. GmbH & Co. KG • Postfach 301110 • 47893 Kempen •

Nach einem Systemupdate wird im Aldi-Transparenzportal nun unter „Verarbeitung“ nicht mehr nur der Schneide- und Verpackungsbetrieb in Bernburg ausgewiesen, sondern zusätzlich der vorgelagerte Verarbeitungsschritt vor dem Schneiden- und Verpacken. Für den Meersalzschinken ist dort nun Norderney als Produktionsort ersichtlich.

2. Identitätskennzeichen

Das auf der Verpackung verwendete Identitätskennzeichen ist in der BLtU-Datenbank des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit hinterlegt und dort abrufbar.

https://bltu.bvl.bund.de/bltu/app/process/bvl-btl_p_veroeffentlichung?execution=e1s5

In Kürze:

Der Meersalzschinken wird auf Norderney eingesalzen und vollständig gereift; in Bernburg wird er ausschließlich geschnitten und verpackt. Im ATC-Portal wurde früher nur Bernburg als Verarbeitungsschritt angezeigt. Nach einem Systemupdate wird unter „Verarbeitung“ nun auch die Produktion mit Norderney ausgewiesen. Das verwendete Identitätskennzeichen ist in der BLtU-Datenbank des BVL abrufbar.

Bei weiteren Fragen können Sie sich selbstverständlich jederzeit gerne an uns wenden.

Mit freundlichen Grüßen,