

Merkblatt Kenntlichmachung von Kochschinken, Formfleischschinken und Kochpökelerzeugnisse auf der Speisekarte in der Gastronomie und bei loser Abgabe auf dem Schild an der Ware

Kochschinken

• **Schinken/Hinterschinken:**

im natürlichen Zusammenhang, aus der Hinterkeule des Schweins, ohne Trinkwasserzusatz, z.B. „**Pizza Prosciutto mit Kochschinken**“

• **Vorderschinken:**

im natürlichen Zusammenhang, aus der Vorderkeule des Schweins, ohne Trinkwasserzusatz, z.B. „**Pizza Prosciutto mit Vorderschinken**“

Formfleischschinken

• **Formfleischschinken/Formfleischvorderschinken:**

aus kleineren Schinkenteilen zusammengesetzt, aus der Hinterkeule bzw. der Vorderkeule des Schweins, ohne Trinkwasserzusatz, z.B. „**Pizza Prosciutto mit Formfleischschinken**“

Kochpökelerzeugnisse

• **Abweichende Erzeugnisse:**

Schinken und Vorderschinken oder Formfleischerzeugnisse aus Schinken/Vorderschinken mit erhöhtem Trinkwassergehalt durch Flüssigwürzen, z.B. „**Pizza Schinken mit Würzlake**“, „**Pizza mit Formfleischvorderschinken mit Flüssigwürze**“

• **Erzeugnisse ohne Schinkencharakter/Imitate:**

meist brühwurstartige Masse mit Magerfleisch- und Speckeinlage, geringer Fleischanteil (50-70%), hoher Trinkwasseranteil (35-40%), Bindemittel (Stärke), Verdickungsmittel und Fremdeiweiß (Soja), z.B. „**Pizza mit Pizzabelag nach Art einer groben Brühwurst aus Schweinefleisch**“

Die Produktbeschaffenheit entspricht nicht mehr den Erzeugnissen wie Schinken/Formfleischschinken, daher darf die Bezeichnung „Schinken“, „Vorderschinken“ oder „Formfleischschinken“ für diese Lebensmittel nicht verwendet werden. Auch als Belag auf „Schinken“-Pizza ist das Produkt nicht zulässig! Sinngemäß gilt dies auch für weitere Produkte wie Backwaren (z.B. Schinkenhörnchen), Nudelgerichte, Salate etc..

Sofern eine **andere Tierart als Schwein** verwendet wird, ist dies **kenntlich** zu machen, z.B. Rinderschinken.

Bezüglich der Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und allergenen Stoffen wird auf die entsprechenden Merkblätter des Fachdienstes Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung des Landkreises Peine verwiesen (zu finden auf www.landkreis-peine.de).

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an die oben genannte Anschrift an den Landkreis Peine, Fachdienst Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung.