
Definition von Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen

Juli 2010/IPG

Fleisch

Als Fleisch gelten alle geniessbaren Tierkörpertheile der in Artikel 2 Buchstaben a–e (Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft) genannten Tierarten, die keiner Behandlung unterzogen worden sind.

Nicht als Behandlung gelten:

- das Kühlen, Tiefgefrieren und Schnellgefrieren
- das Zerkleinern (Zerlegen, Schnetzeln)
- das Vakuumverpacken und das Umhüllen in kontrollierter Atmosphäre
- die Anwendung von Verarbeitungshilfsstoffen bei der Gewinnung

Hackfleisch

Hackfleisch ist entbeintes Fleisch, das durch Hacken zerkleinert wurde und weniger als 1% Salz enthält.

Fleischzubereitungen

Als Fleischzubereitung gilt Fleisch, dem Lebensmittel, Würzstoffe oder Zusatzstoffe zugegeben wurden oder das einem Bearbeitungsverfahren (vgl. Ausnahmen unter Punkt „Fleisch“) unterzogen wurde, das nicht ausreicht, die innere Muskelfaserstruktur des Fleisches zu verändern und so die Merkmale von Fleisch zu beseitigen. Hackfleisch gilt als Fleischzubereitung, wenn es 1% oder mehr Salz enthält. Fleischzubereitungen sind weder gekocht, geräuchert, getrocknet noch vollständig umgerötet.

Fleischerzeugnisse

Fleischerzeugnisse sind Erzeugnisse, die aus der Verarbeitung von Fleisch, Fleischzubereitungen oder Fleischerzeugnissen entstehen und die so beschaffen sind, dass bei einem Schnitt durch deren Kern die Schnittfläche die Feststellung erlaubt, dass die Merkmale von Fleisch nicht mehr vorhanden sind.

Skelettmuskeln

Skelettmuskeln von Tieren der Spezies Säugetiere und Vögel umfassen die am Knochen anhaftenden Muskeln, mit anhaftendem oder eingelagertem Fett- und Bindegewebe. Das Zwerchfell und die Kaumuskeln gehören zu den Skelettmuskeln; das Herz, die Zunge und die Muskeln des Kopfes (ohne Kaumuskulatur) des Karpal- und Tarsalgelenkes sowie des Schwanzes gehören nicht zu den Skelettmuskeln.

Innereien

Als Innereien gelten die beim Schlachten anfallenden Organe der Brust-, Bauch- und Beckenhöhle.

Zusatzstoffe

Als Zusatzstoffe gelten Stoffe, die:

- Lebensmitteln aus technologischen oder sensorischen Gründen absichtlich direkt oder indirekt zugesetzt werden, mit oder ohne Nährwert, und die als solche oder in Form von Folgeprodukten ganz oder teilweise in diesen Lebensmitteln verbleiben.
- einem Lebensmittel zugesetzt werden, um diesem einen besonderen Geruch oder Geschmack zu verleihen (Aromen).

Verarbeitungshilfsstoffe

Als Verarbeitungshilfsstoffe gelten Stoffe oder Präparate, die bei der Verarbeitung von Rohstoffen, Zwischenprodukten, Halbfabrikaten oder Lebensmitteln aus technologischen Gründen verwendet werden. Werden sie den Rohstoffen, Zwischenprodukten, Halbfabrikaten oder Lebensmitteln zugesetzt, so müssen sie im Laufe des Verarbeitungsprozesses wieder entfernt werden, soweit dies technisch möglich ist.

Fleischzubereitungen		Fleischerzeugnisse		
Fleischzubereitungen (zum Rohessen) *	Fleischzubereitungen (zum Gekochtesen) *	Fleischerzeugnisse (zum Rohessen) *	Fleischerzeugnisse (zum Gekochtesen) *	Fleischerzeugnisse (gekocht) *
<p>Tartar, Carpaccio (beide Produkte wenn gewürzt, ansonsten ist es Fleisch)</p>	<p>Hackfleisch (wenn es 1% oder mehr Salz enthält)</p> <p>Paniertes Fleisch wie Schnitzel, Cordonbleu etc.</p> <p>Mariniertes Fleisch wie Steaks, Kotelettes, Braten, Spiessli etc.</p> <p>Kebab, Cevapcici, Hamburger, Adrio, Schweinsbratwurst (roh), Fleischkäse zum selber Backen (roh), Brät (roh und gekuttert), Hackbraten (roh)</p> <p>Produkte im Teig wie Filet im Teig, Steak im Teig etc.</p>	<p><u>Rohpökelwaren</u> wie Coppa, Rohschinken, Bündnerfleisch, Pancetta, Mostbröckli, Bauern- und Rohessspeck etc.</p> <p><u>Rohwurstwaren</u> wie Salami, Landjäger, Bauernschüblig, Salsiz, Alpenklübler, etc.</p> <p><u>Rohwurst mit abgebrochener Reifung</u> wie Mettwurst, Teewurst etc.</p>	<p><u>Kochpökelwaren</u> im rohen Zustand wie Rollschinkli, Gnagi, Zunge, Schüfeli, Rippli, Beinschinken, Kochspeck etc.</p> <p><u>Rohwurst mit abgebrochener Reifung</u> wie Saucisson, Luganighe, Longeole, Zampone, Saucisse d'Ajoie etc.</p>	<p><u>Kochpökelwaren im gekochten Zustand</u> wie Rollschinkli, Gnagi, Zunge, Schüfeli, Rippli, Beinschinken, Kochspeck, Hinter- und Vorderschinken, Pizzaaufgabe etc.</p> <p><u>Brühwurstwaren</u> wie Cervela, Wienerli, Kalbsbratwurst, Frankfurterli, Schweinswurst, Aufschnitt, Mortadella, Schweinsbratwurst (pochiert) etc.</p> <p><u>Kochwurstwaren</u> wie Terrine, Blut- und Leberwurst, Schwartenmagen, Pastete, Presskopf, Streichleberwurst etc.</p> <p>Fleischzubereitungen im gekochten, pochierten, frittierten, gebackenen, grillierten, gebratenen etc. Zustand (nicht mehr roh)</p>

* Bei diesen zusätzlichen Bezeichnungen handelt es sich um freiwillige Angaben (nach der aktuellen Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft [SR.817.022.108] genügt die Sachbezeichnung "Fleischzubereitung" oder "Fleischerzeugnis")