



- An die Kantonalen Kontrollbehörden der Lebensmittelgesetzgebung
- An die Lebensmittelkontrolle des Fürstentums Liechtenstein
- An die interessierten Kreise

Bern, 18.09.2018

Informationsschreiben 2018/3: Interpretation der Begriffe "Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse" gemäss Artikel 4 der Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft

1 Ausgangslage

Im Rahmen der Anpassung der Schweizerischen Bestimmungen an die lebensmittelrechtlichen Vorschriften der EU wurden sinngemäss auch die Begriffsbestimmungen für "Fleischzubereitungen" und "Fleischerzeugnisse" in die Schweizer Gesetzgebung übernommen.

Die Auslegung dieser Definitionen führt immer wieder zu Anfragen von Seiten der kantonalen Vollzugsbehörden sowie der Branche. Im Hinblick auf einen schweizweit einheitlichen Vollzug empfehlen wir, diese Begriffe im Sinne der nachstehenden Ausführungen auszulegen.

2 Rechtsgrundlagen

Die Definitionen im Zusammenhang mit Fleisch finden sich in Artikel 4 der Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft (SR 817.022.108).

- Abs. 1: Als Fleisch gelten alle geniessbaren Tierkörpertheile der in Artikel 2 Buchstaben a–f genannten Tierarten.
- Abs. 2: Frisches Fleisch ist Fleisch, das zur Haltbarmachung ausschliesslich gekühlt, gefroren oder schnellgefroren wurde, einschliesslich vakuumverpackten und in kontrollierter Atmosphäre umhüllten Fleisches.
- Abs. 3: Hackfleisch ist entbeintes Fleisch, das durch Hacken zerkleinert wurde und weniger als 1 Prozent Salz enthält
- Abs. 4: Separatorenfleisch ist ein Erzeugnis, das durch Ablösung des Fleisches, das an fleischtragenden Knochen nach dem Entbeinen oder an Geflügelschlachtkörpern haftet, auf mechanische Weise so gewonnen wird, dass die Struktur der Muskelfasern sich auflöst oder verändert wird.

- Abs. 5: Als Fleischzubereitung gilt **frisches Fleisch**, einschliesslich zerkleinerten Fleisches, dem Lebensmittel, Würzstoffe oder Zusatzstoffe zugegeben wurden oder das einem Bearbeitungsverfahren unterzogen wurde, das nicht ausreicht, die innere Muskelfaserstruktur des Fleisches zu verändern und so die Merkmale von frischem Fleisch zu beseitigen. Hackfleisch gilt als Fleischzubereitung, wenn es 1 Prozent oder mehr Salz enthält.
- Abs. 6: Fleischerzeugnisse sind verarbeitete Erzeugnisse, die aus der Verarbeitung von **Fleisch** oder der Weiterverarbeitung solcher verarbeiteter Erzeugnisse entstehen und die so beschaffen sind, dass bei einem Schnitt durch ihren Kern die Schnittfläche die Feststellung erlaubt, dass die Merkmale von frischem Fleisch nicht mehr vorhanden sind.

3 Beurteilung

Die Abgrenzung zwischen Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen verfolgt das Ziel, die produktspezifischen Risiken im Hinblick auf die Lebensmittelsicherheit, insbesondere die mikrobiellen Risiken sicher zu beherrschen. Fleischzubereitungen sind im Unterschied zu Fleischerzeugnissen Produkte, an die zusätzliche Anforderungen gestellt werden (z.B. bezüglich des Ausmasses und der Häufigkeit der Pflicht zur Überprüfung der Einhaltung der mikrobiologischen Kriterien gemäss Hygieneverordnung des EDI, SR 817.024.1).

Entscheidend für die Zuordnung eines Produktes zu den Fleischzubereitungen oder Fleischerzeugnissen ist, ob durch die Verarbeitung im Kern des Produktes die Merkmale von frischem Fleisch vollständig beseitigt werden oder nicht.

Während bei der Bearbeitung von Fleischzubereitungen die Merkmale von frischem Fleisch nicht vollständig beseitigt werden, d.h. diese im Innern noch roh oder teilweise roh sind, weisen Fleischerzeugnisse durch das Bearbeitungsverfahren im Kern des Produktes keine Anteile mehr von frischem Fleisch auf. Zu den zur Herstellung von Fleischerzeugnissen eingesetzten Bearbeitungsverfahren zählen insbesondere die Hitzebehandlung, auch in Verbindung mit Trocknung oder Räucherung oder ein **abgeschlossenes** Pökungsverfahren mit Umrötung und Reifung. Die genannten Verfahren dienen der Haltbarmachung und mikrobiellen Stabilisierung der Produkte.

Fleischzubereitungen sind im Unterschied zu Fleischerzeugnissen weder gekocht, geräuchert, getrocknet noch umgerötet, falls diese Verfahren die Merkmale von frischem Fleisch vollständig beseitigt haben.

Verfahren, die zum Verlust der Merkmale von frischem Fleisch führen:

Erhitzung:

Beim Verzehr von Fleisch, das erhitzt wurde, ist das hygienische Risiko durch mikrobiellen Verderb deutlich geringer als beim Verzehr von rohem Fleisch. Voraussetzung ist, dass alle Teile des Fleisches ausreichend erhitzt wurden. Die Hitzeeinwirkung bewirkt eine Abtötung von Keimen, die mit einer Gerinnung des Fleischeiweisses einhergeht. Ist dieser Prozess vollständig vollzogen, d.h. ist das Fleischeiweiss in allen Teilen koaguliert, ist kein frisches Fleisch mehr vorhanden.

Pökeln:

Beim Pökeln wird das frische Fleisch mit Kochsalz, Pökelfstoffen und allenfalls Umrötehilfsmitteln behandelt. Durch diesen Prozess wird eine Konservierung durch selektive Hemmung von Mikroorganismen erreicht. Voraussetzung dafür ist, dass das Pökelfverfahren **abgeschlossen** ist, d.h. dass das Produkt ausreichend umgerötet ist. Der Umrötungsprozess kann durch weitere stabilisierende Prozesse wie Erhitzung oder durch Trocknen oder Räuchern unterstützt werden.

Trocknen - Räuchern

Auch durch Verarbeitungsverfahren wie Trocknen oder Räuchern verliert das frische Fleisch seine Eigenschaften als rohes Fleisch. Es wird dem Fleisch Wasser entzogen, das für die Aktivität von Mikroorganismen Voraussetzung ist. Dadurch erhält das Produkt seine hygienische Stabilität.

Ob die genannten Verfahren jedoch in jedem Fall tatsächlich ausgereicht haben, die Merkmale von frischem Fleisch zu beseitigen, kann nur im Rahmen einer Einzelfallbetrachtung beurteilt werden.

Im Anhang zu diesem Informationsschreiben sind beispielhaft Produkte aufgeführt, die üblicherweise den Fleischzubereitungen, beziehungsweise den Fleischerzeugnissen zugeordnet werden.

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen



Dr. Michael Beer
Vizedirektor

Fleischzubereitungen		Fleischerzeugnisse		
Fleischzubereitungen, (die zum Rohessen) *	Fleischzubereitungen (zum Gekochtesen) *	Fleischerzeugnisse (zum Rohessen) *	Fleischerzeugnisse (zum Gekochtesen) *	Fleischerzeugnisse (gekocht) *
<p><u>Gewürztes Fleisch</u> wie Tartar, Carpaccio</p>	<p>Hackfleisch (wenn es 1% oder mehr Salz enthält)</p> <p><u>Paniertes Fleisch</u> wie Schnitzel, Cordonbleu, etc.</p> <p><u>Mariniertes Fleisch</u> 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) Engadiner (grün- nicht umgerötet)</p> <p><u>Produkte im Teig</u> wie Filet im Teig, Steak im Teig, etc.</p>	<p><u>Rohpökelwaren</u> wie Coppa, Rohschinken, Bündnerfleisch, Pancetta, Mostbröckli, Bauern-, 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 im rohen Zustand</u> 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, Engadiner (geräuchert) etc.</p>	<p><u>Kochpökelwaren im gekochten Zustand</u> wie Rollschinkli, Gnagi, Zunge, Schüfeli, Rippli, Beinschinken, Kochspeck, Hinter-, Vorder-schinken, Pizzaauflage, etc.</p> <p><u>Brühwurstwaren</u> wie Cervela, Wienerli, Kalbsbratwurst, Frankfurterli, Schweinswurst, Aufschnitt, Mortadella, Schweinsbratwurst (erhitzt), etc.</p> <p><u>Kochwurstwaren</u> wie Terrine, Blut- und Leberwurst, Schwartenmagen, Pastete, Presskopf, Streichleberwurst, etc.</p> <p><u>Fleischzubereitungen im gekochten, pochierten, frittierten, gebackenen, grillierten, gebratenen</u>, 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"). Artikel 10 Absatz 4 VLtH ist zu berücksichtigen.