



CH-3003 Bern, BAG

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

Referenz/Aktenzeichen: 410.0003-12/713665/

Ihr Zeichen:

Unser Zeichen: BEM / AKM / WIS

Liebefeld, 13. Dezember 2010

## Informationsschreiben Nr. 159: Interpretation der Begriffe "Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse" gemäss Artikel 3 der Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft

Sehr geehrte Damen und Herren

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. Dieses Informationsschreiben soll einen Beitrag leisten zur besseren Verständlichkeit und Präzisierung der genannten Begriffe.

### Rechtliche Bestimmungen:

Es wird Bezug genommen auf die Definitionen gemäss Artikel 3 Absätze 1-4 der Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft (SR 817.022.108).

### Beurteilung:

Entscheidend für die Zuordnung eines Produktes zu den Fleischzubereitungen oder Fleischerzeugnissen ist, ob durch die Verarbeitung die innere Muskelfaserstruktur in einer Art und Weise verändert wird, dass im Kern des Produktes die Merkmale von Fleisch vollständig beseitigt werden oder nicht.

Der Begriff "Merkmale von Fleisch" ist so auszulegen, dass die Merkmale von **frischem**, im Sinne von **rohem** Fleisch, nicht mehr vorhanden sind.

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 Verarbeitungsverfahren im Kern des Produktes keine Anteile mehr von rohem Fleisch auf. Zu den zur Herstellung von Fleischerzeugnissen eingesetzten Verarbeitungsverfahren zählen insbesondere 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.

Die Unterscheidung zwischen Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen wurde vorgenommen, um 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 (Ausmass und Häufigkeit der Untersuchungspflicht zur Einhaltung der mikrobiologischen Kriterien gemäss Hygieneverordnung).

Fleischzubereitungen sind im Gegensatz zu Fleischerzeugnissen weder gekocht, geräuchert, getrocknet noch **vollständig** umgerötet.

### **Verfahren, die zum Verlust der Merkmale von Fleisch, im Sinne von frischem, rohem 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 bedingt 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 rohes Fleisch mehr vorhanden.

#### **Pökeln:**

Beim Pökeln wird das 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 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, rohem Fleisch zu beseitigen, kann nur im Rahmen einer Einzelfallbetrachtung beurteilt werden.

**In der folgenden Tabelle sind beispielhaft Produkte aufgeführt, die üblicherweise den Fleischzubereitungen, bzw. Fleischerzeugnissen zugeordnet werden.**

Besten Dank für Ihre Kenntnisnahme.

Abteilung Lebensmittelsicherheit  
Der Leiter

Dr. Michael Beer

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