

Werkhofstrasse 5  
4509 Solothurn  
Telefon 032 627 24 03  
kls@ddi.so.ch

---

## Definition von Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen

---

### **Fleisch**

Als Fleisch gelten alle geniessbaren Tierkörpertheile der in Artikel 2 Buchstaben a–f (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 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.

### **Fleischerzeugnisse**

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.

### **Skelettmuskeln**

Skelettmuskeln von Tieren der Spezies Säugetiere und Vögel umfassen die am Knochen anhaftenden Muskeln, einschliesslich des anhaftenden oder eingelagerten Fett- und Bindegewebes. Zu den Skelettmuskeln gehören auch das Zwerchfell und die Kaumuskeln. Nicht zu den Skelettmuskeln gehören das Herz, die Zunge sowie die Muskeln des Kopfes (ohne Kaumuskulatur), des Karpal- und des Tarsalgelenkes und des Schwanzes.

### **Innereien**

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

### **Zusatzstoffe**

Zusatzstoffe: Stoffe mit oder ohne Nährwert, die in der Regel weder selbst als Lebensmittel verzehrt noch als charakteristische Lebensmittelzutat verwendet werden und einem Lebensmittel aus technologischen Gründen bei der Herstellung, Verarbeitung, Zubereitung, Behandlung, Verpackung, Beförderung oder Lagerung zugesetzt werden, wodurch sie selbst oder ihre Nebenprodukte mittelbar oder unmittelbar zu einem Bestandteil des Lebensmittels werden oder werden können.

### **Verarbeitungshilfsstoffe**

Verarbeitungshilfsstoffe: Stoffe, die:

- nicht als Lebensmittel verzehrt werden,
- bei der Verarbeitung von Rohstoffen, Lebensmitteln oder deren Zutaten aus technologischen Gründen während der Be- oder Verarbeitung verwendet werden, und
- unbeabsichtigte, technisch unvermeidbare Rückstände des Stoffes oder seiner Derivate im Enderzeugnis hinterlassen können, sofern diese Rückstände gesundheitlich unbedenklich sind und sich technologisch nicht auf das Enderzeugnis auswirken.

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

\* 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“)