

Interpretationshilfe betreffend Belastung der Fleischstücke

Relevanter Text in den Absichtserklärungen

Die Unterstützung des Projektpartners erfolgt in der Bezahlung eines fixen Kostensatzes pro kg Fleisch an den Schlachtauftraggeber (= Lieferant des Projektpartners) während der gesamten Projektdauer vom 01.05.2018 – 31.12.2020. Die Umwälzung der Kosten erfolgt auf die Teilstücke Carré, Brust, Schulter und Stotzen. Die Höhe des Aufschlages beträgt CHF 0.07 pro kg Muskelfleisch ohne Bein bzw. CHF 0.05 pro kg Muskelfleisch mit Bein (Carré, Brust, Schulter, Stotzen). **Der Aufschlag wird auf ganze Muskel und Schnittstücke erhoben sowie auf daraus hergestellte Fleischwaren.** Ebenfalls wird der Aufschlag auch auf zusammengesetzte Fleischartikel mit einem wertbestimmenden Anteil der oben erwähnten Teilstücke erhoben (z.B. Filetspiessli mit Speck) sowie auf gewürzten und marinierten Fleischstücken. Die festgelegten Aufschläge beruhen auf einer neutralen Preiskalkulation der Metzgereihand, Dübendorf.

Im Sinne einer Empfehlung hat die Projektleitung bei den gekochten/geräucherten abgabepflichtigen Artikeln 10 Rappen und bei den getrockneten, abgabepflichtigen Artikeln 15 Rappen im Sinne der einheitlichen Umsetzung der Branchenlösung empfohlen. Ist nicht in der Absichtserklärung beinhaltet.

Definitionen gemäss Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft (SR 817.022.108)

Frisches Fleisch ist Fleisch, das zur Haltbarmachung ausschliesslich gekühlt, gefroren oder schnellgefroren wurde, einschliesslich vakuumverpackten und in kontrollierter Atmosphäre umhüllten Fleisches. Beispiel: Cordon Bleu gilt als Frischfleisch

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 (Fleischwaren) 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.

Die Abgabe bezieht sich auf Frischfleisch (Carré, Schulter, Brust, Stotzen), Fleischwaren (Charcuterie) die aus ganzen Muskelstücken hergestellt werden. WURSTFLEISCH IST NICHT ABGABEPFLICHTIG.

Abgabepflichtig:

Rohpökelfwaren (zum Rohessen) wie Coppa, Rohschinken, Bauern- und Rohessspeck etc

Kockpökelfwaren im rohen Zustand (zum gekockt Essen) wie Rollschinkli, Gnagi, Zunge, Schüfeli, Rippli, Beinschinken, Kochspeck etc.

Kochpökelfwaren im gekochten Zustand wie Rollschinkli, Gnagi, Zunge, Schüfeli, Rippli, Beinschinken, Kochspeck, Hinter- und Vorderschinken etc

Nicht abgabepflichtig sind:

Rohwurstwaren (zum Rohessen) wie Salami, Landjäger, Bauernschüblig, Salsiz, Alpenklübler, etc.

Rohwurst mit abgebrochener Reifung (zum Rohessen) wie Mettwurst, Teewurst etc

Rohwurst mit abgebrochener Reifung (zum gekocht Essen) wie Saucisson, Luganighe, Longeole, Zampone, Saucisse d'Ajoie etc.

Brühwurstwaren (gekocht) wie Cervela, Wienerli, Frankfurterli, Schweinswurst, Aufschnitt, Mortadella, Schweins-bratwurst (pochiert) etc.

Kochwurstwaren (gekocht) wie Terrine, Blut- und Leberwurst, Schwartenmagen, Pastete Presskopf, Streichleberwurst etc.