

Großhandelsmäßige Teilung des Schweines

Als Schweineschlachtkörper gelten laut Verordnung über Handelsklassen für Schweineschlachtkörper auch jene Schlachtkörper, bei denen nach der Verwiegung Kopf und Vorderfüße entfernt wurden.



Die Teilstücke für den Großhandel umfassen die handelsmäßigen Teilstücke, die allerdings erst nach einer weiteren Zerlegung ausgelöst und für die Verbraucher entsprechend portioniert werden müssen (siehe die in alphabetischer Reihenfolge beschriebenen Teilstücke in der Navigation links).

Bei der **großhandelsmäßigen Teilung** des Schweines entstehen folgende Teilstücke:

- Schweinehälfte
- Stutzen dreiteilig
bestehend aus:
 - Schlögel
 - Schulter
 - Karree
- Schlögel
bestehend aus:
 - [Fricandean](#)
 - [Nuss](#)
 - [Schale](#)
 - [Schlussbraten](#)
 - Hintere [Stelze](#)
- Schulter mit Göderl
bestehend aus:
 - Schulter
 - Göderl
 - Vorderer [Stelze](#)

- Karree im Ganzen
bestehend aus:
 - [Schopfbraten](#)
 - [Langes Karree](#)
 - [Kurzes Karree](#)
 - [Filet](#)
- [Bauchfleisch](#) mit [Brust](#)

Siehe dazu auch Abbildung 1 (rechts oben).

Im Österreichischen Lebensmittelcodex ([Kapitel B 14, Abschnitt A.3.3.4](#)) wird bei den Teilstücken zusätzlich nach den Kategorien „**Jungschweinernes**“ und „**Spanferkel**“ unterschieden:

„Unter dem Begriff Jungschweinernes werden Schlögel, Schulter, Kurzes und Langes Karree von mageren Schweinen mit einem Zueihälftengewicht von weniger als 60 kg verstanden, die mit anhaftendem Speck und mit Schwarte in Verkehr gebracht werden. Beim Feilhalten und Verkaufen derartiger als ‚Jungschweinernes‘ bezeichneter Fleischteile ist die codifizierte Fleischteilbezeichnung zu verwenden und auf das Vorhandensein der Schwarte hinzuweisen.“

Unter Spanferkel sind Schweine mit einem Schlachtgewicht (warm) von bis zu 40 kg zu verstehen.