

Gemeinschaftliches Handelsklassenschema für Schweineschlachtkörper

Folgende rechtliche Bestimmungen i.d.g.F. kommen bei der Klassifizierung von Schweineschlachtkörpern zur Anwendung:

Verordnung (EWG) Nr. 1308/2013 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse (Amtsblatt. Nr. L 347 vom 20.12.2013),

Delegierte Verordnung (EU) 2017/1182 der KOMMISSION vom 20. April 2017 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf die Handelsklassenschemata der Union für Schlachtkörper von Rindern, Schweinen und Schafen und zur Meldung der Marktpreise für bestimmte Kategorien von Schlachtkörpern und lebenden Tieren

Durchführungsverordnung (EU) 2017/1184 der KOMMISSION vom 20. April 2017 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf die Handelsklassenschemata der Union für Schlachtkörper von Rindern, Schweinen und Schafen und zur Meldung der Marktpreise für bestimmte Kategorien von Schlachtkörpern und lebenden Tieren

Bundesgesetz vom 01. Oktober 2007 über die Einstufung und Kennzeichnung landwirtschaftlicher Erzeugnisse für Zwecke der Vermarktung (Vermarktungsnormengesetz – VNG) (BGBl. I Nr. 68/2007 vom 01. Oktober 2007),

Verordnung der Bundesministerin für Nachhaltigkeit und Tourismus über Handelsklassen für Rinder- und Schweineschlachtkörper sowie über die Einstufung von weniger als 12 Monate alten Rindern (Schlachtkörper-Klassifizierungs-Verordnung 2018) (BGBl II Nr. 23/2019 vom 25. Jänner 2019)

Verordnung der Bundesministerin für Nachhaltigkeit und Tourismus über die Durchführung der Kontrolle von Vermarktungsnormen (Vermarktungsnormen-Kontrollverordnung) (.....BGBl. II Nr. 281/2010 vom 31. August 2010),

Klassifizierung von Schweineschlachtkörpern

Geltungsbereich – Begriffsbestimmung

Das gemeinschaftliche Handelsklassenschema findet Anwendung für:

- Schlachtkörper von Schweinen, die nicht für die Zucht verwendet worden sind.

VO 1308/2013
Art. 10

Die Verordnung findet auch auf Zuchtsauen und Zuchteber sowie Altschneider Anwendung.

BGBI. II Nr.
23/2019, § 1 (3)

Ausnahmen vom Geltungsbereich:

Für Schlachtbetriebe, in denen im Jahresdurchschnitt nicht mehr als 60 Schweine wöchentlich geschlachtet werden, gilt die Verordnung nur insoweit, als jene fakultativ eine Klassifizierung der Schweineschlachtkörper vornehmen oder diese durch einen Klassifizierungsdienst vornehmen lassen.

VO 1308/2013
Anhang IV
Teil B
Abschnitt I

Begriffsbestimmungen:

Schlachtkörper:

Der Ausdruck „Schlachtkörper“ bezeichnet den ganzen oder längs der Mittellinie geteilten Körper eines geschlachteten Schweins, ausgeblutet und ausgeweidet.

Schweineschlachtkörper im Sinne dieser Verordnung sind die nach den fleischuntersuchungsrechtlichen Vorschriften als genusstauglich beurteilten Schlachtkörper von

VO 1308/2013
Anhang IV
Teil B
Abschnitt I

- 1) Schweinen mit einem Zweihälftengewicht - dem Warmgewicht - von mindestens 70 kg,
- 2) Zuchtsauen und Zuchtebern sowie Altschneidern, entweder mit Vorder- und Hinterfüßen oder ohne im Karpalgelenk abgetrennten Vorder- und im Tarsalgelenk abgetrennten Hinterfüßen,
- 3) Schweinen- soweit sie nicht abgespeckt sind -, bei denen nach der Verwiegung Kopf und Vorderfüße entfernt wurden
- 4) Zuchtsauen und Zuchtebern sowie Altschneidern-, soweit sie nicht abgespeckt sind – bei denen nach der Verwiegung der Kopf entfernt wurde.

BGBI. II Nr.
23/2019, § 4

Der Kopf des Schlachttieres darf unzerteilt an einer der beiden Schlachtkörperhälften verbleiben.

Aufmachung (Zurichtung)

Die Schlachtkörper werden ohne Zunge, Borsten, Klauen, Geschlechtsorgane, Flomen, Nieren und Zwerchfell aufgemacht.

VO 1308/2013
Anh. IV Teil B;
Abschnitt III

Zusätzlich sind das Gehirn und das Rückenmark sowie die Ausschnitte von Augen und Ohren zu entfernen. Sollte davon abgewichen werden, hat der betreffende Schlachtbetrieb die angewendete Schlachtkörperaufmachung dem Lieferanten des Tieres entsprechend mitzuteilen.

BGBI. II Nr.
23/2019, § 4

Zum Zeitpunkt der Verwiegung, Einstufung und Kennzeichnung muss der Schlachtkörper dieser definierten Zurichtung entsprechen. Erst nach Abschluss der Klassifizierung und Kennzeichnung dürfen weitere Teile des Schlachtkörpers entfernt werden.

VO 2017/1182,
Art. 6 (1)

Schlachtkörper von Schweinen mit einem Zweihälftengewicht von weniger als 70 kg unterliegen nicht der Verordnung und sind nicht zu klassifizieren!

BGBI. II Nr.
23/2019, § 4

Klassifizierung von Schweineschlachtkörpern

Verwiegung

Schlachtkörpergewicht:

Der Schlachtkörper wird baldmöglichst nach der Schlachtung, spätestens aber 45 Minuten nach dem Stechen des Schweins gewogen (Warmgewicht).

Das Kaltgewicht des Schlachtkörpers ergibt sich durch Abzug von 2 % vom festgestellten Warmgewicht.

Es ist ausschließlich das Warmgewicht festzustellen und im Protokoll zu vermerken bzw. eventuell am Schlachtkörper zu kennzeichnen. Bei der Verwiegung sind die Bestimmungen des Maß- und Eichgesetzes einzuhalten (insbes. Eichung und Bedienung der Waage).

VO 2017/1182,
Art. 7

Einstufung (Klassifizierung)

Die Schweineschlachtkörper werden zum Zeitpunkt der Bestimmung des Warmgewichts eingestuft.

VO 2017/1182
Art. 7 (1)

Einstufung

Die Schweineschlachtkörper werden nach dem geschätzten Muskelfleischanteil in Klassen unterteilt und entsprechend eingestuft:

VO 1308/2013
Anhang IV
Teil B
Abschnitt II

Klasse	v.H. Muskelfleischanteil (geschätzt) des Schlachtkörpergewicht
S	60 und mehr
E	55 und mehr, jedoch weniger als 60
U	50 und mehr, jedoch weniger als 55
R	45 und mehr, jedoch weniger als 50
O	40 und mehr, jedoch weniger als 45
P	weniger als 40

Die Einstufung der Schweineschlachtkörper ist vom Verfügungsberechtigten bei der vorschriftsmäßig durchzuführenden Verwiegung nach Maßgabe des ermittelten Muskelfleischanteils vorzunehmen. Schweineschlachtkörper mit einem Muskelfleischanteil von 60% und darüber sind als Klasse „S“ zu bezeichnen. Schlachtkörper von Schweinen mit einem Zweihälftengewicht von über 130 kg sowie Schlachtkörper von Zuchtsauen und Zuchtebern sowie Altschneidern sind ungeachtet ihres Muskelfleischanteiles in die Klasse „Z“ einzustufen.

BGBl. II Nr.
23/2019,
§ 5

Klassifizierung von Schweineschlachtkörpern

Der Muskelfleischanteil (MFA) wird rechnerisch ermittelt durch den Einsatz des Speckmaßes a gemäß Abs. 3 und des Fleischmaßes b gemäß Abs. 4 in nachstehende Formel:

$$\text{MFA} = 48,7719 - 0,48330 \times a + 0,23127 \times b$$

Das Speckmaß a ist - wie in Anhang dargestellt - die Speckdicke (einschließlich Schwarte) in Millimeter, gemessen auf der Spaltfläche des Schlachtkörpers an der dünnsten Stelle über dem „Musculus glutaeus medius“.

Das Fleischmaß b ist - wie in Anhang dargestellt - die Stärke des Lendenmuskels in Millimeter, gemessen auf der Spaltfläche des Schlachtkörpers als kürzeste Verbindung des vorderen (cranialen) Endes des „Musculus glutaeus medius“ zur oberen (dorsalen) Kante des Wirbelkanals.

Die Feststellung der Maße gemäß Abs. 3 und 4 hat mittels Lineal zu erfolgen.

Die Verwendung anderer Messgeräte, insbesondere von Klassifizierungsgeräten, ist bei Vorliegen der in § 11 normierten Voraussetzungen und Erfüllung der besonderen Bedingungen, die in der Richtlinie der Agrarmarkt Austria (AMA) gemäß § 6 Abs. 3 des Vermarktungsnormengesetzes (VNG) für die Durchführung der Klassifizierung festgelegt werden, zulässig. Für die Kontrolle des damit ermittelten Muskelfleischanteils ist das Verfahren gemäß Abs. 2 bis 4 Referenzmethode.

Kennzeichnung der Schlachtkörper

Die Schlachtkörper werden zum Zeitpunkt der Einstufung gekennzeichnet. Die Kennzeichnung erfolgt durch einen Stempelaufdruck oder ein Etikett mit zumindest der Schlachtkörperklasse oder des geschätzten Muskelfleischanteils.

Die Stempelaufdrucke sind auf jeder Schlachtkörperhälfte an der Außenseite des Schlachtkörpers anzubringen. Die Etiketten können an der Außen- oder Innenseite des Schlachtkörpers angebracht werden.

Für die Stempelaufdrucke, die deutlich lesbar sein müssen, ist unverwischbare, ungiftige und hitzebeständige Tinte zu verwenden.

Die Etiketten müssen deutlich lesbar sein und fälschungssicher und fest verbunden am Schlachtkörper angebracht sein.

Der Verfügungsberechtigte hat jede Schlachtkörperhälfte zu kennzeichnen. Die am Schlachtkörper anzubringende Angabe der Schlachtkörperklasse oder des geschätzten Muskelfleischanteils muss mit Buchstaben und Ziffern erfolgen, die im Fall der Stempelung mindestens 2 cm hoch sind.

Zusätzlich hat der Verfügungsberechtigte die fortlaufende Schlachtnummer in deutlich lesbarer Weise anzubringen.

Schlachtkörper von Schweinen mit einem Zweihälftengewicht von über 130 kg sowie Schlachtkörper von Zuchtsauen und Zuchtebern sowie Altschneidern sind mit dem Buchstaben „Z“ für die betreffende Handelsklasse zu kennzeichnen.

VO 2017/1182,
Art. 8

BGBI. II Nr.
23/2019, § 7

Klassifizierung von Schweineschlachtkörpern

Protokoll

Der Verfügungsberechtigte hat unverzüglich nach der Einstufung der Schweineschlachtkörper für jeden einzelnen Schlachtkörper ein Protokoll zu erstellen.

BGBI. II Nr.
23/2019, § 6

Das Protokoll hat zu enthalten:

1. die fortlaufende Schlachtnummer,
2. Angaben zur Identifizierung des Lieferanten,
3. den Muskelfleischanteil und bei Verwendung von Messgeräten gemäß § 5 Abs. 6 auch die Einzelmesswerte gemäß § 5 Abs. 3 und 4,
4. das Warmgewicht gemäß der Aufmachung nach § 4 Abs. 2 oder Abs. 3,
5. den Schlachttag sowie
6. den Namen oder das Kennzeichen des Klassifizierers und dessen Unterschrift.

Das Protokoll ist vom Verfügungsberechtigten mindestens sechs Monate lang aufzubewahren. Die zu den einzelnen Schlachtkörpern gesammelten Protokolle sind hierbei nach Schlachttagen und innerhalb der einzelnen Schlachttage nach fortlaufender Schlachtnummer chronologisch geordnet aufzubewahren.

Mitteilung der Einstufungsergebnisse

Die Schlachtbetriebe, die Einstufungsstellen oder die qualifizierten Einstufer teilen dem Lieferanten des Tieres die Einstufungsergebnisse mit. Diese entweder in Papierform oder elektronisch übermittelte Mitteilung enthält zu jedem Schlachtkörper folgende Angaben:

VO 1184/2017
Art. 1

- a. Einstufungsergebnis
- b. Schlachtkörpergewicht und Angabe ob Warm- oder Kaltgewicht
- c. Aufmachung (Zurichtung) zum Zeitpunkt des Wiegens und der Einstufung.
Keine Verpflichtung wenn im Mitgliedsland nur eine Aufmachung zulässig ist.

Klassifizierungsdienst

Erfolgt die Schlachtung in einem Schlachtbetrieb, in dem im Jahresdurchschnitt mehr als 60 Schweine wöchentlich geschlachtet werden, so haben die Verwiegung, die Einstufung, die Erstellung des Protokolls sowie die Kennzeichnung, ausgenommen jene gemäß § 7 Abs. 1, durch einen vom Schlachtbetrieb rechtzeitig zu verständigenden Klassifizierer gemäß § 6 Abs. 1 VNG zu erfolgen.

BGBI. II Nr.
23/2019, § 9

Liegt die Zahl der Schlachtungen während der Schlachtzeiten unter 25 Schweinen pro Stunde, kann die AMA dem Klassifizierungsdienst genehmigen, dass die im Abs. 1 genannten Aufgaben unter seiner Organisation vom Schlachtbetrieb ausgeführt werden. Die besonderen Bedingungen für diese Regelung sind im Rahmen der Richtlinie der AMA gemäß § 6 Abs. 3 VNG für die Durchführung der Klassifizierung festgelegt.

Diese Regelung gemäß Abs. 2 gilt ebenso für Betriebe, die im Jahresdurchschnitt nicht mehr als 60 Schweine wöchentlich schlachten und die Schlachtkörper durch einen Klassifizierungsdienst klassifizieren lassen. Erfasst sind hierbei auch Betriebe, die im Rahmen der fakultativen Klassifizierung einen Klassifizierungsdienst heranziehen (§ 1 Abs. 3 Z 2).

Klassifizierung von Schweineschlachtkörpern

Anhang

(BGBl. II Nr. 23/2019, §5)

Abbildung: Speckmaß (a) und Fleischmaß (b) im Bereich des „Musculus glutaeus medius“.

