

# Klassifizierung von Rinderschlachtkörpern

---

## **Gemeinschaftliches Handelsklassenschema für Schlachtkörper mindestens acht Monate alter Rinder**

Folgende rechtliche Bestimmungen i.d.g.F. kommen bei der Klassifizierung von Schlachtkörpern mindestens acht Monate alter Rinder 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  
(Amtsblatt. Nr. L 171 vom 04.07.2017),

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  
(Amtsblatt. Nr. L 171 vom 04.07.2017),

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 Rinderschlachtkörpern

## *Geltungsbereich - Begriffsbestimmung*

**Die Handelsklassenschemata der Union für Schlachtkörper gelten im Rindfleischsektor für Schlachtkörper mindestens acht Monate alter Rinder.**

VO 1308/2013  
Art. 10

**Im Sinne dieser Verordnungen sind**

VO 1308/2013  
Art. 3 (1)  
i.V.m. Anhang  
II, Teil V

**„Rinder“:**

**lebende Hausrinder der KN-Codes 0102 21, ex 0102 31 00, 0102 90 20, ex 0102 29 10 bis ex 0102 29 99, 0102 39 10, 0102 90 91.**

**Schlachtkörper:**

**der ganze Körper eines geschlachteten Tieres, nachdem er ausgeblutet, ausgeweidet und enthäutet wurde;**

VO 1308/2013  
Anhang IV  
Teil A.  
Abschnitt I

**Schlachtkörperhälfte:**

**das durch die Zerlegung des Schlachtkörpers erzielte Erzeugnis, wobei dieser Schlachtkörper entlang einer symmetrischen Trennlinie gespalten wird, die in der Mitte jedes Hals-, Rücken- und Lendenwirbels sowie in der Mitte des Kreuzbeins und des Brustbeins sowie der Symphysis pubica durchgeht.**

**Ausnahmen vom Geltungsbereich:**

**Für Schlachtbetriebe, in denen im Jahresdurchschnitt nicht mehr als fünf Rinder wöchentlich geschlachtet werden, gilt die Verordnung nur insoweit, als jene fakultativ eine Einstufung der Rinderschlachtkörper vornehmen oder diese durch einen Klassifizierungsdienst vornehmen lassen.**

BGBI. II Nr.  
23/2019, § 1 (2)

## *Aufmachung (Zurichtung)*

**Die Schlachtkörper und Schlachtkörperhälften werden wie folgt aufgemacht:**

- 1. ohne Kopf und Füße; der Kopf wird vom Schlachtkörper zwischen dem ersten Halswirbel und dem Hinterhauptbein, die Füße im Karpal oder im Tarsalgelenk abgetrennt;**
- 2. ohne die Organe in der Brust- und Bauchhöhle, mit oder ohne Nieren, Nierenfettgewebe sowie Beckenfettgewebe;**
- 3. ohne die Geschlechtsorgane und die dazugehörigen Muskeln, ohne das Gesäuge und das Euterfett.**

VO 1308/2013  
Anhang IV Teil  
A Abschnitt IV

# Klassifizierung von Rinderschlachtkörpern

Zum Zwecke der Feststellung der Marktpreise wird der Schlachtkörper im vom Fettgewebe nicht befreiten Zustand aufgemacht, den Hals entsprechend den Veterinärvorschriften zugerichtet:

- a) ohne Nieren;
- b) ohne Nierenfettgewebe;
- c) ohne Beckenfettgewebe
- d) ohne Saumfleisch;
- e) ohne Nierenzapfen;
- f) ohne Schwanz,
- g) ohne Rückenmark;
- h) ohne Sackfett;
- i) ohne Obershalenkranzfett;
- j) ohne Halsvene und anhaftendes Fettgewebe (Halsfett)

*Zum Zeitpunkt der Verwiegung und Klassifizierung (Einstufung) muss der Schlachtkörper dieser definierten Zurichtung entsprechen, d.h. es dürfen keine weiteren Teile entfernt worden sein. Insbesondere ist dabei auf einen korrekten Hautabzug Bedacht zu nehmen, damit keine Teile des Oberflächenfettes mit abgerissen werden. Erst nach Abschluss der Klassifizierung und Kennzeichnung dürfen weitere Teile des Schlachtkörpers (z.B. Brustkernfett, Oberflächenfett) entfernt werden.*

## ***Klassifizierung und Verwiegung***

**Die zugelassenen Schlachtbetriebe ergreifen die erforderlichen Maßnahmen, damit alle Schlachtkörper und Schlachtkörperhälften von mindestens 8 Monate alten Rindern, die in diesen Betrieben geschlachtet wurden und die Genusstauglichkeitskennzeichnung tragen, entsprechend dem gemeinschaftlichen Handelsklassenschema eingestuft und gekennzeichnet werden.**

**Die Einstufung erfolgt im Schlachtbetrieb zum Zeitpunkt der Bestimmung des Warmgewichts des Schlachtkörpers.**

**Die Schlachtkörper werden baldmöglichst nach der Schlachtung gewogen und zwar spätestens 60 Minuten nach dem Stechen des Tieres.**

**Das Kaltgewicht des Schlachtkörpers entspricht dem Warmgewicht abzüglich 2 %.**

**Der Einstufung und Kennzeichnung ist das Warmgewicht zugrunde zu legen, welches spätestens 30 Minuten nach dem Ausweiden vorschriftsmäßig zu ermitteln ist.**

*Für Österreich wurde durch Verordnung festgelegt, dass ausschließlich das Warmgewicht zu ermitteln ist. Die 30 Minuten Frist nach dem Ausweiden entspricht in etwa der vorgeschriebenen Frist von 1 Stunde nach dem Stechen des Tieres. Bei der Verwiegung sind die Bestimmungen des Maß- und Eichgesetzes einzuhalten (insbes. Eichung und Bedienung der Waage).*

VO 2017/1182  
Art. 6 (1)

VO  
1308/2013  
Anhang IV  
Teil A  
Abschnitt V

VO 2017/1182  
Art. 7

VO 2017/1182  
Art. 14

BGBl. II Nr.  
23/2019,  
§ 2 (6)

# Klassifizierung von Rinderschlachtkörpern

## *Kategorien*

Die Schlachtkörper werden in folgende Kategorien unterteilt:

- Z** Schlachtkörper von 8 bis weniger als 12 Monate alten Rindern;
- A** Schlachtkörper von 12 bis weniger als 24 Monate alten nicht kastrierten männlichen Tieren;
- B** Schlachtkörper von mindestens 24 Monate alten nicht kastrierten männlichen Tieren;
- C** Schlachtkörper von mindestens 12 Monate alten kastrierten männlichen Tieren;
- D** Schlachtkörper weiblicher Tiere, die bereits gekalbt haben;
- E** Schlachtkörper sonstiger weiblicher Tiere.

Das Alter der Rinder wird auf der Grundlage der Angaben überprüft, die im Rahmen des in jedem Mitgliedstaat gemäß Titel I der Verordnung (EG) Nr. 1760/2000 geschaffenen Systems zur Kennzeichnung und Registrierung von Rindern zur Verfügung stehen.

*Das Geburtsdatum der Rinder hat zum Zeitpunkt der Schlachtung bekannt zu sein. In Österreich wurde zur Registrierung der Rinder eine Rinderdatenbank bei der AMA eingerichtet. In Zweifelsfällen muss bei dieser das tatsächliche Geburtsdatum nachgefragt werden. Bei weiblichen Rindern ist zur Unterscheidung von D und E alleine die Kalbung ausschlaggebend und nicht das Alter oder die Verknöcherung.*

## *Einstufung*

Die Schlachtkörper werden eingestuft, indem nacheinander Folgendes bewertet wird:

- 1. Die Fleischigkeit**
- 2. Das Fettgewebe**

*Die „Klasse“ setzt sich aus dem Buchstaben der Fleischigkeitsklasse und der Ziffer der Fettgewebeklasse zusammen.*

VO  
1308/2013  
Anhang IV  
Teil A  
Abschnitt II

VO  
2017/1182  
Art. 1

VO  
1308/2013  
Anhang IV  
Teil A  
Abschnitt III

und  
VO  
2017/1182  
Anhang I

# Klassifizierung von Rinderschlachtkörpern

## *Protokoll*

Der Verfügungsberechtigte des Schlachtbetriebes oder dessen Beauftragter (im Folgenden: Verfügungsberechtigter) hat unverzüglich nach Einstufung der Rinderschlachtkörper und Feststellung des Warmgewichtes für jeden einzelnen Schlachtkörper ein Protokoll zu erstellen.

Das Protokoll hat zu enthalten:

1. die zur Identifizierung gemäß den geltenden Tierkennzeichnungsvorschriften verwendete Ohrmarke des Tieres,
2. die fortlaufende Schlachtnummer,
3. Angaben zur Identifizierung des Lieferanten,
4. die Fleischigkeits- und Fettgewebeklasse,
5. die Kategorie,
6. das Warmgewicht,
7. den Schlachttag,
8. den Namen oder das Kennzeichen des Klassifizierers und dessen Unterschrift

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

Das Ohr samt der zur Identifizierung gemäß den geltenden Tierkennzeichnungsvorschriften verwendeten Ohrmarke hat durch Schnittführung oder andere geeignete technische Maßnahmen bis zur Protokollierung der Ohrmarkennummer unter Beachtung einwandfreier hygienischer Bedingungen in bindegeweblicher Verbindung am Schlachtkörper zu verbleiben, sodass sie jederzeit ohne Schwierigkeiten abgelesen werden kann.

Der Verfügungsberechtigte hat zu gewährleisten, dass zum Zeitpunkt der Klassifizierung das Geburtsdatum des jeweiligen Rindes bekannt ist.

## *Kennzeichnung der Schlachtkörper*

Die Schlachtkörper werden zum Zeitpunkt der Einstufung gekennzeichnet. Die Kennzeichnung erfolgt durch einen Stempelaufdruck oder ein Etikett mit zumindest folgenden Angaben:

- Kategorie,
- Fleischigkeits- und Fettgewebeklasse

Zusätzlich zu diesen Angaben sind die

- Zulassungsnummer des Schlachthofes,
- Schlachtnummer des Tieres
- Schlachtdatum
- Schlachtkörpergewicht und ggfs.
- Hinweis der Einstufung der apparativen Klassifizierung

anzugeben.

Die Kennzeichnung ist an der Oberfläche an mindestens jedem Schlachtkörpervierviertel anzubringen:

BGBI. II Nr.  
23/2019,  
§ 2 (1) bis (5)

VO 2017/1182  
Art. 8

BGBI. II Nr.  
23/2019, § 3

VO 2017/1182  
Art. 8 (3)

BGBI. II Nr.  
23/2019, § 3

# Klassifizierung von Rinderschlachtkörpern

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.

Werden Etiketten zur Kennzeichnung verwendet, so müssen diese mindestens 50 cm<sup>2</sup> groß sein und eine fortlaufende Nummer tragen. Sie haben außerdem eine Kurzbezeichnung des Klassifizierungsdienstes zu tragen.

Die Markierungen und Etikettierungen dürfen nicht vor dem Entbeinen der Viertel entfernt werden.

## *Kennzeichnung mit fortlaufender Schlachtnummer*

Der Verfügungsberechtigte hat auf jedem Schlachtkörperviertel die fortlaufende Schlachtnummer gut lesbar anzubringen.

BGBI. II Nr.  
23/2019, § 3

## *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.

## *Klassifizierungsdienste*

Erfolgt die Schlachtung in Schlachtbetrieben, in denen im Jahresdurchschnitt mehr als 20 ausgewachsene Rinder wöchentlich geschlachtet werden, so haben die Einstufung der Schlachtkörper, die Feststellung des Gewichtes, die Erstellung des Protokolls gemäß § 2 sowie die Kennzeichnung, ausgenommen jene gemäß § 3 Abs. 1, durch vom Schlachtbetrieb rechtzeitig zu verständigende Klassifizierer (Einstufer) gemäß § 6 Abs. 1 VNG zu erfolgen.

BGBI. II Nr.  
23/2019, § 8

Liegt die Zahl der Schlachtungen während der Schlachtzeiten unter fünf Rindern 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 20 Rinder wöchentlich schlachten und die Schlachtkörper durch einen Klassifizierungsdienst einstufen lassen. Erfasst sind hierbei auch Betriebe, die im Rahmen der fakultativen Klassifizierung einen Klassifizierungsdienst heranziehen (§ 1 Abs. 2 Z 2).

# Klassifizierung von Rinderschlachtkörpern

## Anhang I

### Fleischigkeit

Entwicklung der Profile der Schlachtkörper, insbesondere ihrer wesentlichen Teile (Keule (*Knöpfel*), Rücken, Schulter)

VO 1308/2013, Anhang IV, Teil A, Abschn. III		VO (EU)2017/1182 Artikel 3 Absatz 1
Fleischigkeitsklasse	Beschreibung	ergänzende Bestimmungen
<b>S*</b> erstklassig	Alle Profile äußerst konvex; außergewöhnliche Muskelfülle mit doppelter Bemuskelung (Doppellender)	Keule ( <i>Knöpfel</i> ): sehr stark ausgeprägt, doppelte Bemuskelung, deutlich voneinander getrennte Muskeln Rücken: sehr breit und sehr gewölbt, bis in Schulterhöhe Schulter: sehr stark ausgeprägt Oberschale tritt sehr stark über die Beckenfuge (Symphysis pelvis) hinaus. Hüfte stark ausgeprägt.
<b>E</b> vorzüglich	Alle Profile konvex bis superkonvex; außergewöhnliche Muskelfülle	Keule ( <i>Knöpfel</i> ): stark ausgeprägt Rücken: breit und sehr gewölbt, bis in Schulterhöhe Schulter: stark ausgeprägt Oberschale tritt stark über die Beckenfuge (Symphysis pelvis) hinaus. Hüfte stark ausgeprägt.
<b>U</b> sehr gut	Profile insgesamt konvex; sehr gute Muskelfülle	Keule ( <i>Knöpfel</i> ): ausgeprägt Rücken: breit und gewölbt, bis in Schulterhöhe Schulter: ausgeprägt Oberschale tritt über die Beckenfuge (Symphysis pelvis) hinaus. Hüfte ausgeprägt.
<b>R</b> gut	Profile insgesamt geradlinig; gute Muskelfülle	Keule ( <i>Knöpfel</i> ): gut entwickelt Rücken: noch gewölbt, aber weniger breit in Schulterhöhe Schulter: ziemlich gut entwickelt Oberschale und Hüfte sind leicht ausgeprägt.
<b>O</b> mittel	Profile geradlinig bis konkav; durchschnittliche Muskelfülle	Keule ( <i>Knöpfel</i> ): mittelmäßig bis zu wenig entwickelt Rücken: mittelmäßig bis zu wenig entwickelt Schulter: mittelmäßig entwickelt bis fast flach Hüfte geradlinig
<b>P</b> gering	Alle Profile konkav bis sehr konkav; geringe Muskelfülle	Keule ( <i>Knöpfel</i> ): schwach entwickelt Rücken: schmal mit hervortretenden Knochen Schulter: schmal mit hervortretenden Knochen

\* Hinweis: Gemäß Artikel 4 der VO 2017/1182 ist die Fleischigkeitsklasse S freiwillig; sie wird in Österreich nicht angewendet

# Klassifizierung von Rinderschlachtkörpern

## *Anhang II*

### Fettgewebe

Dicke der Fettschicht auf der Außenseite des Schlachtkörpers und auf der Innenseite der Brusthöhle

<i>VO 1308/2013, Anhang IV, Teil A, Abschn. III</i>		<i>VO (EU)2017/1182 Anhang I</i>
Fettgewebe- klasse	Beschreibung	ergänzende Bestimmungen
<b>1</b> sehr gering	Keine bis sehr geringe Fett- abdeckung	Kein Fettansatz in der Brusthöhle.
<b>2</b> gering	Leichte Fettabdeckung; Muskulatur fast überall sichtbar	In der Brusthöhle ist die Muskulatur zwischen den Rippen deutlich sichtbar.
<b>3</b> mittel	Muskulatur mit Ausnahme von Keule ( <i>Knöpfel</i> ) und Schulter fast überall mit Fett abgedeckt; leichte Fettansätze in der Brust- höhle	In der Brusthöhle ist die Muskulatur zwischen den Rippen noch sichtbar.
<b>4</b> stark	Muskulatur mit Fett abgedeckt, an Keule ( <i>Knöpfel</i> ) und Schulter jedoch noch teilweise sichtbar; einige deutliche Fettansätze in der Brusthöhle	Fettstränge der Keule ( <i>des Knöpfels</i> ) hervortretend. In der Brusthöhle kann die Muskulatur zwischen den Rippen von Fett durchzogen sein.
<b>5</b> sehr stark	Schlachtkörper ganz mit Fett abgedeckt; starke Fettansätze in der Brust- höhle	Die Keule ( <i>das Knöpfel</i> ) ist fast vollständig mit einer dicken Fettschicht überzogen, so dass die Fettstränge nicht mehr sichtbar sind. In der Brusthöhle ist die Muskulatur zwischen den Rippen von Fett durchzogen.

# Klassifizierung von Rinderschlachtkörpern

## *Verkehrsbezeichnungen bei Fleisch*

### *von weniger als 12 Monate alten Rindern*

Bei der Schlachtung aller weniger als 12 Monate alten Rindern sind diese in folgende Kategorien einzuteilen:

- **Kategorie V: weniger als 8 Monate alte Rinder**
- **Kategorie Z: 8 bis weniger als 12 Monate alte Rinder**

Dieses Fleisch darf nur mit folgenden Verkehrsbezeichnungen vermarktet werden:

- **Fleisch von weniger als 8 Monate alten Rindern: Kalbfleisch**
- **Fleisch von 8 bis weniger als 12 Monate Rindern: Jungrindfleisch**

## **Einstufung**

Für die mit der Einstufung in unmittelbaren Zusammenhang stehenden Tätigkeiten gelten die entsprechenden Bestimmungen über Schlachtkörper von mindestens 8 Monate alten Rindern sinngemäß.

Wird im Schlachtbetrieb ein Klassifizierungsdienst beschäftigt, ist die Einstufung durch diesen vorzunehmen.

## **Obligatorische Kennzeichnung**

Unmittelbar nach der Schlachtung ist der Kennbuchstabe der Kategorie (V oder Z) mithilfe von Etiketten oder durch Stempelaufdruck auf der Außenseite des Schlachtkörpers anzubringen.

Das Alter des Rinds bei der Schlachtung und die Verkehrsbezeichnung müssen

- a) auf jeder Stufe der Erzeugung und Vermarktung deutlich lesbar sein;
- b) zum Zeitpunkt der Freigabe des Fleisches für den Endverbraucher in demselben Blickfeld und auf demselben Etikett stehen.

*In der Praxis wird die Kennzeichnung mit Etiketten auf der Innenseite, die gemäß Artikel 8 (3) der VO 2017/1182 bei mind. 8 Monate alten Rindern zulässige Kennzeichnung von Schlachtkörpern, nicht als Verstoß gewertet.*

VO  
1308/2013  
Anhang VII  
Teil I

VO  
1308/2013  
Anhang VII  
Teil III

BGBl. II Nr.  
23/2019, § 12

VO 566/2008  
Art. 4