

**Bekanntmachung
der Neufassung der Verordnung
über gesetzliche Handelsklassen für Schweinehälften**

Vom 16. August 1990

Auf Grund des Artikels 2 der Ersten Verordnung zur Änderung der Verordnung über gesetzliche Handelsklassen für Schweinehälften vom 4. Juli 1989 (BGBl. I S. 1440), der durch Artikel 1 Nr. 2 der Verordnung vom 25. Juni 1990 (BGBl. I S. 1201) geändert worden ist, wird nachstehend der Wortlaut der Verordnung über gesetzliche Handelsklassen für Schweinehälften in der ab 1. Januar 1991 geltenden Fassung bekanntgemacht. Die Neufassung berücksichtigt:

1. die am 1. April 1987 in Kraft getretene Verordnung vom 18. Dezember 1986 (BGBl. I S. 2624),
2. den am 1. Januar 1991 in Kraft tretenden Artikel 1 der eingangs genannten Verordnung, der durch Artikel 1 Nr. 1 der Verordnung vom 25. Juni 1990 (BGBl. I S. 1201) geändert worden ist.

Die Rechtsvorschriften wurden erlassen auf Grund

- zu 1. des § 1 Abs. 1 und 3 Satz 1 sowie des § 2 des Handelsklassengesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 23. November 1972 (BGBl. I S. 2201),
- zu 2. des § 1 Abs. 1 und 3 Satz 1 Nr. 1 sowie des § 2 Abs. 1 und 2 Nr. 1, 2 und 6 des Handelsklassengesetzes.

Die Bekanntmachung der Neufassung der Verordnung über gesetzliche Handelsklassen für Schweinehälften vom 10. Juli 1989 (BGBl. I S. 1443) ist gegenstandslos.

Bonn, den 16. August 1990

Der Bundesminister
für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
I. Kiechle

Verordnung über gesetzliche Handelsklassen für Schweinehälften

§ 1

Gesetzliche Handelsklassen

(1) Auf Grund der Rechtsakte des Rates und der Kommission der Europäischen Gemeinschaften über das Gemeinschaftliche Handelsklassenschema für Schweineschlachtkörper gelten für ganze und halbe Schlachtkörper von Hausschweinen, auch ohne Kopf, Pfoten, Schwanz, Flomen, Nieren oder Zwerchfell die in Abschnitt I Spalte 1 der Anlage 1 bezeichneten gesetzlichen Handelsklassen auf der Grundlage des Muskelfleischanteils. Zusätzlich werden die in Abschnitt II Spalte 1 der Anlage 1 bezeichneten gesetzlichen Handelsklassen eingeführt.

(2) Der Handelswert eines Schlachtkörpers von Hausschweinen wird jedoch nicht nur von dessen Muskelfleischanteil bestimmt.

(3) In den Bundesländern, in denen der Handelswert des Schlachtkörpers überwiegend auch nach der Ausbildung der fleischtragenden Körperpartien bestimmt wird, werden zusätzlich zu den Handelsklassen nach Absatz 1 jeweils die in Anlage 2 bezeichneten Unterklassen als gesetzliche Handelsklassen eingeführt. Der Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten macht die Bundesländer, in denen die Voraussetzungen des Satzes 1 erfüllt sind, im Einvernehmen mit diesen Ländern im Bundesanzeiger bekannt.

§ 2

Anforderungen und Einstufung

(1) Schweineschlachtkörper, die nach einer gesetzlichen Handelsklasse zum Verkauf vorrätig gehalten, angeboten, feilgehalten, geliefert, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht werden, müssen die in Spalte 2 der Anlagen 1 und 2 genannten Anforderungen erfüllen. Angaben des Muskelfleischanteils gelten als Angaben der entsprechenden Handelsklasse. Die Unterklassen nach Anlage 2 sind nicht verbindlich.

(2) In den Fällen des Absatzes 1 ist der Muskelfleischanteil von Schweineschlachtkörpern unmittelbar nach der Schlachtung – im Anschluß an die Fleischuntersuchung vor Beginn des Kühlprozesses – durch Anwendung des in Anlage 3 beschriebenen Verfahrens zu ermitteln (Einstufungsverfahren). In Betrieben, die durchschnittlich wöchentlich mehr als 200 Schweine schlachten, sind die Maße nach dem Verfahren der Anlage 3 durch ein Gerät zu ermitteln und automatisch zu protokollieren, das nach manuellem Ansetzen an den Schlachtkörper automatisch mißt. Die durchschnittliche Schlachtzahl wird auf Grund der im jeweils vorangegangenen Kalenderjahr geschlachteten Menge berechnet.

(3) Betriebe, die durchschnittlich wöchentlich nicht mehr als 200 Schweine schlachten, dürfen den Muskelfleischanteil abweichend von Absatz 2 Satz 1 nach dem Verfahren der Anlage 4 ermitteln. Betriebe nach Satz 1 haben der

nach Landesrecht zuständigen Behörde schriftlich anzuzeigen

1. welches Einstufungsverfahren sie anwenden,
2. einen Wechsel des Einstufungsverfahrens jeweils vor dem Wechsel.

Die Anzeige hat vor der Aufnahme des Schlachtbetriebes zu erfolgen, bei vorhandenen Betrieben bis zum 1. Februar 1991.

(4) Der Schlachtkörper wird möglichst bald nach der Schlachtung, spätestens aber 45 Minuten nach dem Stechen des Schweins gewogen.

§ 3

Protokoll

(1) Unverzüglich nach der Ermittlung des Muskelfleischanteils ist für jeden einzelnen Schlachtkörper ein Protokoll anzufertigen.

(2) Das Protokoll hat mindestens die fortlaufende Schlachtnummer, die Einzelmeßwerte, das daraus errechnete Ergebnis sowie den Schlachttag und den Namen oder das Kennzeichen des Klassifizierers zu enthalten. Es ist mindestens sechs Monate lang geordnet aufzubewahren.

§ 4

Kennzeichnung

(1) Schweineschlachtkörper dürfen gewerbsmäßig nur zum Verkauf vorrätig gehalten, angeboten, feilgehalten, geliefert, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht werden, wenn sie mit dem Zeichen der Handelsklasse nach Spalte 1 der Anlage 1 oder dem Prozentsatz des nach § 2 Abs. 2 ermittelten Muskelfleischanteils gekennzeichnet sind. Werden sie zusätzlich in Unterklassen eingestuft, so müssen sie mit dem Zeichen der Unterklasse nach Anlage 2 Spalte 1 neben dem Zeichen der Handelsklasse nach Satz 1 oder neben dem Prozentsatz des Muskelfleischanteils gekennzeichnet sein. Die Kennzeichnung nach Satz 2 ist nicht erforderlich, wenn die ermittelte Unterklasse in dem Protokoll nach § 3 Abs. 2 angegeben ist.

(2) Die Kennzeichnung muß unmittelbar nach der Ermittlung des Muskelfleischanteils nach § 2 Abs. 2 mit unverwischbarer, unabwischbarer und kochechter Farbe auf dem hinteren Eisbein oder dem Schinken angebracht und mindestens 2 cm hoch und deutlich erkennbar sein.

§ 5

Ordnungswidrigkeiten

Ordnungswidrig im Sinne des § 7 Abs. 1 Nr. 3 des Handelsklassengesetzes handelt, wer

1. entgegen § 2 Abs. 2 Satz 2 Maße nicht in der vorgeschriebenen Weise ermittelt oder protokolliert,

2. entgegen § 2 Abs. 3 Satz 2 und 3 eine Anzeige nicht, nicht richtig oder nicht rechtzeitig vornimmt,
3. entgegen § 3 ein Protokoll nicht, nicht richtig, nicht vollständig oder nicht rechtzeitig anfertigt oder nicht sechs Monate lang aufbewahrt oder
4. entgegen § 4 Abs. 1 Satz 1 oder 2 oder Abs. 2 Schweineschlachtkörper zum Verkauf vorrätig hält, anbietet, feilhält, liefert, verkauft oder sonst in den Verkehr

bringt, die nicht, nicht in der vorgeschriebenen Weise oder nicht rechtzeitig gekennzeichnet sind.

§ 6

Berlin-Klausel

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes in Verbindung mit § 11 des Handelsklassengesetzes auch im Land Berlin.

Anlage 1

(zu § 1 Abs. 1, § 2 Abs. 1 und § 4 Abs. 1)

Handelsklassenschema

1	2
Handelsklasse	Anforderungen
I	
	Gemäß § 2 Abs. 2 ermittelter Muskelfleischanteil des Schweineschlachtkörpers mit einem Schlachtgewicht von 50 kg und mehr, jedoch weniger als 120 kg in Vomhundertsätzen
E	55 und mehr
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
II	
M 1	Schlachtkörper von vollfleischigen Sauen
M 2	Schlachtkörper von anderen Sauen
V	Schlachtkörper von Ebern und Altschneidern

Anlage 2

(zu § 1 Abs. 3, § 2 Abs. 1 und § 4 Abs. 1)

Unterklassenschema

1	2
Unterklasse	Anforderungen
1	hervorragende Ausbildung der fleischtragenden Körperpartien
2	gute bis sehr gute Ausbildung der fleischtragenden Körperpartien
3	geringe Ausbildung der fleischtragenden Körperpartien

Anlage 3

(zu § 2 Abs. 2)

Verfahren**zur Ermittlung des Muskelfleischanteils
von Schweineschlachtkörpern nach § 2 Abs. 2**

1. An der durch Spaltung des Schlachtkörpers längs der Wirbelsäule hergerichteten Schweinehälfte ist folgendes Speck- und Fleischmaß zu ermitteln (s. Abb.):

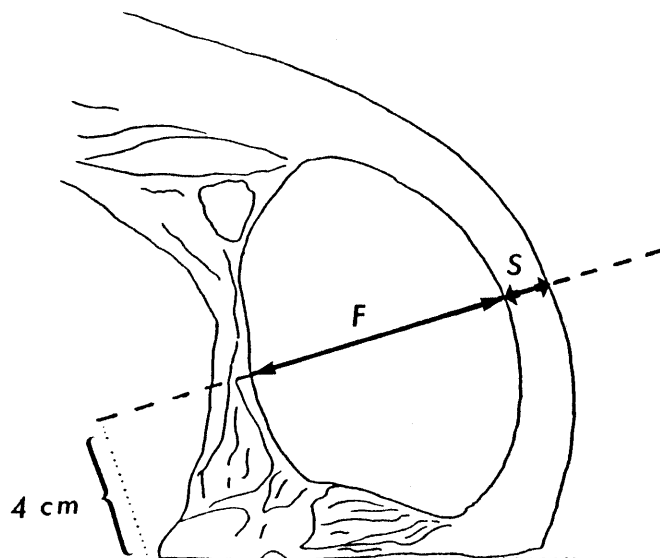
(S): Rückenspeckdicke (einschließlich Schwarte) in mm, 7 cm seitlich der Trennlinie auf der Höhe der zweit- und drittletzten Rippe gemessen

(F): Muskeldicke in mm, gleichzeitig und an gleicher Stelle wie S gemessen

2. Der Muskelfleischanteil wird ermittelt durch Einsetzen des Speckmaßes (S) und des Fleischmaßes (F) in folgende Formel:

$$\text{Muskelfleischanteil (MF \%)} \\ = 54,456 - 0,75027 (S) + 0,21181 (F)$$

Meßlinie im Kotelettquerschnitt in Höhe der 2./3. letzten Rippe

**Anlage 4**

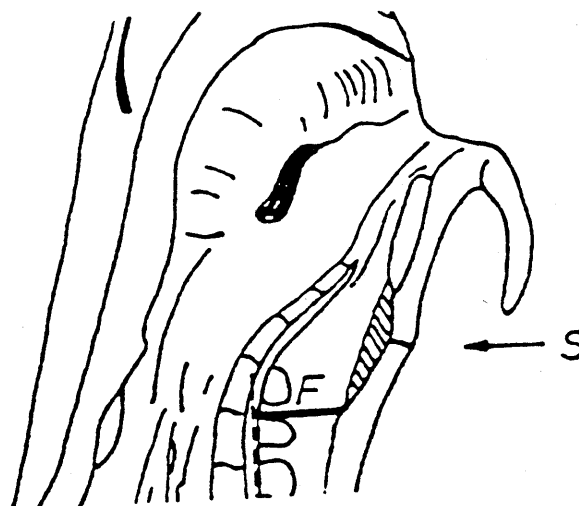
(zu § 2 Abs. 3)

Verfahren**zur Ermittlung des Muskelfleischanteils
von Schweineschlachtkörpern nach § 2 Abs. 3**

1. An der durch Spaltung des Schlachtkörpers längs der Wirbelsäule hergerichteten Schweinehälfte ist folgendes Speck- und Fleischmaß zu ermitteln (s. Abb.):

Speckmaß (S): Speckdicke, gemessen an der dünnsten Stelle des Speckes (einschl. Schwarte) über dem M. gluteus medius (in Millimetern)

Fleischmaß (F): Stärke des Lendenmuskels, gemessen als kürzeste Verbindung des vorderen (cranialen) Ende des M. gluteus medius zur oberen (dorsalen) Kante des Wirbelkanals (in Millimetern)



2. Der Muskelfleischanteil wird rechnerisch ermittelt durch Einsetzen des Speckmaßes (S) und des Fleischmaßes (F) in folgende Formel:

$$\text{Muskelfleischanteil MF \%} = \\ 47,978 + (26,0429 \times \frac{S}{F}) + (4,5154 \times \sqrt{F}) \\ - (2,5018 \times \lg S) - (8,4212 \times \sqrt{S})$$