

195. Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft über Qualitätsklassen für Rinderschlachtkörper

Auf Grund § 2 Abs. 1, § 3 Abs. 3, § 4 Abs. 1 und 2 lit. a, § 5, § 7 Abs. 3, § 9 Abs. 3 und 6 und § 25 a des Qualitätsklassengesetzes, BGBl. Nr. 161/1967, in der Fassung der Bundesgesetze BGBl. Nr. 468/1971, 519/1987, 382/1991 und 904/1993 wird im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz und dem Bundesminister für wirtschaftliche Angelegenheiten verordnet:

§ 1. (1) Schlachtkörper im Sinne dieser Verordnung sind ganze Körper von geschlachteten und nach den fleischuntersuchungsrechtlichen Vorschriften tauglich beurteilten Rindern aus den Unternummern 0201 10 und 0202 10 des Zolltarifs gemäß Zolltarifgesetz 1988, BGBl. Nr. 155/1987, in der Fassung des Bundesgesetzes BGBl. Nr. 692/1991, die in frischem, gekühltem oder gefrorenem Zustand in Verkehr gesetzt werden und den Zurichtungskriterien gemäß § 2 Z 1 der Zurichtungsnormen-Verordnung, BGBl. Nr. 644/1991, entsprechen.

(2) Schlachtkörper im Sinne dieser Verordnung sind auch Schlachtkörper gemäß Abs. 1, die entlang einer symmetrischen Trennlinie, die in der Mitte jedes Hals-, Rücken- und Lendenwirbels sowie in der Mitte des Kreuzbeins und des Brustbeins sowie der Symphysis pubica durchgeht, gespalten sind (Schlachtkörperhälften).

(3) Dieser Verordnung unterliegen auch Schlachtkörper, die an Verarbeitungsbetriebe abgegeben werden.

§ 2. (1) Schlachtkörper sind in nachstehende Kategorien zu unterteilen:

1. Kategorie „JR“: Schlachtkörper von nicht ausgewachsenen männlichen oder weiblichen Tieren mit einem Zweihälftengewicht von mehr als 150 kg (Jungtind),

2. Kategorie „A“: Schlachtkörper von ausgewachsenen jungen männlichen nicht kastrierten Tieren, bei denen die knorpeligen Enden der Dornfortsätze der vier vorderen Brustwirbel nicht mehr als Anzeichen einer Verknöcherung und die Dornfortsätze des fünften bis neunten Brustwirbels noch keine wesentliche Verknöcherung aufweisen (Jungstier),

3. Kategorie „B“: Schlachtkörper von anderen ausgewachsenen männlichen nicht kastrierten Tieren (Stier),

4. Kategorie „C“: Schlachtkörper von ausgewachsenen männlichen kastrierten Tieren (Ochs),

5. Kategorie „D“: Schlachtkörper von ausgewachsenen weiblichen Tieren, die bereits gekalbt haben (Kuh) und

6. Kategorie „E“: Schlachtkörper von anderen ausgewachsenen weiblichen Tieren (Kalbin).

(2) Als ausgewachsene Rinder gelten Tiere mit einem Lebendgewicht von mehr als 300 kg.

§ 3. (1) Die Einstufung der Schlachtkörper in Qualitätsklassen gemäß Abs 2 und 3 hat durch Bewertung

1. der Fleischigkeit gemäß Anlage 1 und
 2. des Fettgewebes gemäß Anlage 2
- zu erfolgen.

/%
/%

(2) Qualitätsklassen nach Fleischigkeit (Fleischigkeitsklassen) sind:

„Klasse E“, „Klasse U“, „Klasse R“, „Klasse O“ und „Klasse P“. Anstelle der genannten Klassenbezeichnungen können auch die Bezeichnungen „E“, „U“, „R“, „O“ und „P“ verwendet werden.

(3) Qualitätsklassen nach Fettgewebe (Fettgewebeklassen) sind:

„Klasse 1“, „Klasse 2“, „Klasse 3“, „Klasse 4“ und „Klasse 5“. Anstelle der genannten Klassenbezeichnungen können auch die Bezeichnungen „1“, „2“, „3“, „4“ und „5“ verwendet werden.

§ 4. Die Feststellung der Qualität von Schlachtkörpern gemäß § 3 ist vom Verfügungsberechtigten oder dessen Beauftragten unmittelbar nach der Schlachtung vorzunehmen.

§ 5. (1) Die Feststellung des Warmgewichtes hat spätestens 30 Minuten nach dem Ausweiden zu erfolgen. Sie ist durch Messung des Zweihälftengewichtes vorzunehmen.

(2) Das Zweihälftengewicht ist das Gewicht des ungeteilten oder längsgeteilten Schlachtkörpers gemäß § 1 Abs. 1 oder 2.

§ 6. (1) Unverzüglich nach der Ermittlung der Qualität gemäß § 3 und des Gewichtes gemäß § 5 ist für jeden einzelnen Schlachtkörper vom Verfügungsberechtigten oder dessen Beauftragten ein Protokoll zu erstellen.

(2) Das Protokoll hat mindestens zu enthalten:

1. Die fortlaufende Schlachtnummer,
2. Angaben zur Identifizierung des Lieferanten,
3. die Fleischigkeits- und Fettgewebeklasse,
4. die Kategorie,
5. das Gewicht gemäß § 5,
6. den Schlachttag und
7. im Fall gemäß § 8 den Namen oder das Kennzeichen des Klassifizierers.

(3) Das Protokoll ist vom Verfügungsberechtigten oder dessen Beauftragten mindestens drei Monate lang geordnet aufzubewahren.

§ 7. (1) Jeder Schlachtkörper ist auf der Außenseite vom Verfügungsberechtigten oder dessen Beauftragten deutlich sichtbar mit unverwischbarer und kochechter, auf Grund des Lebensmittelgesetzes 1975, BGBl. Nr. 86, in der Fassung des Bundesgesetzes BGBl. Nr. 756/1992, zugelassener Farbe unmittelbar nach der Feststellung von Qualität, Kategorie und Gewicht,

spätestens eine Stunde nach Beginn der Schlachtung, wie folgt zu kennzeichnen:

1. Herkunft gemäß den fleischuntersuchungsrechtlichen Vorschriften, bei ausländischer Ware auch das Herkunftsland,
2. Fleischigkeits- und Fettgewebeklasse,
3. Kategorie und
4. fortlaufende Schlachtnummer.

(2) Die Kennzeichnung gemäß Abs. 1 Z 2 und 3 hat mit einem Stempel zu erfolgen. Die Buchstaben und Ziffern müssen eine Größe von mindestens zwei Zentimeter aufweisen.

(3) Der Stempelaufdruck gemäß Abs. 2 ist auf dem Hinterviertel am Beiried in Höhe des vierten Lendenwirbels und auf dem Vorderviertel an der Brustspitze ungefähr zehn bis dreißig Zentimeter vom Brustbein entfernt anzubringen.

(4) Abs. 1 bis 3 gelten nicht für Schlachtbetriebe, die selbst alle anfallenden Schlachtkörper entbeinen.

§ 8. Erfolgt die Schlachtung in Schlachtbetrieben, in denen im Jahresdurchschnitt mehr als 30 Rinder wöchentlich geschlachtet werden, hat die Feststellung der Qualität gemäß § 3 und des Gewichtes gemäß § 5, die Erstellung des Protokolls gemäß § 6 sowie die Kennzeichnung gemäß § 7 Abs. 1 Z 2 und 3 durch vom Schlachtbetrieb rechtzeitig zu verständigende Klassifizierer gemäß § 25 a des Qualitätsklassengesetzes zu erfolgen.

§ 9. Diese Verordnung tritt sechs Monate nach ihrer Kundmachung in Kraft.

Fischler

Anlage 1

Bewertung der Fleischigkeit (Entwicklung der Profile der Schlachtkörper und insbesondere ihrer wesentlichen Teile) gemäß § 3 Abs. 1 Z 1

Fleischigkeitsklasse	Beschreibung	Ergänzende Bestimmungen
E vorzüglich	Alle Profile konvex bis superkonvex; außergewöhnliche Muskelfülle	Knöpfel: 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.

Fleischigkeits- klasse	Beschreibung	Ergänzende Bestimmungen
U sehr gut	Profile insgesamt konvex; sehr gute Muskelfülle	Knöpfel: ausgeprägt Rücken: breit und gewölbt, bis in Schulterhöhe Schulter: ausgeprägt Oberschale tritt über die Beckenfuge (Symphysis pelvis) hinaus. Hüfte ausgeprägt.
R gut	Profile insgesamt geradlinig; gute Muskelfülle	Knöpfel: gut entwickelt Rücken: noch gewölbt, aber weniger breit in Schulterhöhe Schulter: ziemlich gut entwickelt Oberschale und Hüfte sind leicht ausgeprägt.
O mittel	Profile geradlinig bis konkav; durchschnittliche Muskelfülle	Knöpfel: mittelmäßig entwickelt Rücken: mittelmäßig entwickelt Schulter: mittelmäßig entwickelt bis fast flach Hüfte geradlinig.
P gering	Alle Profile konkav bis sehr konkav; geringe Muskelfülle	Knöpfel: schwach entwickelt Rücken: schmal mit hervortretenden Knochen Schulter: flach mit hervortretenden Knochen

Anlage 2

Bewertung des Fettgewebes (Dicke der Fettschicht auf der Außenseite des Schlachtkörpers und auf der Innenseite der Brusthöhle) gemäß § 3 Abs. 1 Z 2

Fettgewebeklasse	Beschreibung	Ergänzende Bestimmungen
1 sehr gering	Keine bis sehr geringe Fettabdeckung	Kein Fettansatz in der Brusthöhle.
2 gering	Leichte Fettabdeckung; Muskulatur fast überall sichtbar	In der Brusthöhle ist die Muskulatur zwischen den Rippen deutlich sichtbar.
3 mittel	Muskulatur mit Ausnahme von Knöpfel und Schulter fast überall mit Fett abgedeckt; leichte Fettansätze in der Brusthöhle	In der Brusthöhle ist die Muskulatur zwischen den Rippen noch sichtbar.

Fettgewebeklasse	Beschreibung	Ergänzende Bestimmungen
4 stark	Muskulatur mit Fett abgedeckt, an Knöpfel und Schulter jedoch noch teilweise sichtbar; einige deutliche Fettansätze in der Brusthöhle	Fettstränge des Knöpfels hervortretend. In der Brusthöhle kann die Muskulatur zwischen den Rippen von Fett durchzogen sein.
5 sehr stark	Schlachtkörper ganz mit Fett abgedeckt; starke Fettansätze in der Brusthöhle	Das Knöpfel 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.